

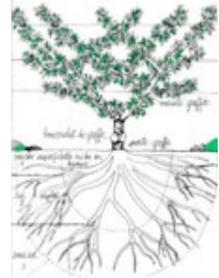
Merveille de Gomont... du nouveau!

Cette année la merveille de Gomont a pris son envol. Si jusque fin 2023, on ne pouvait la trouver que sur le secteur de Gomont, petit village du sud du département où on en dénombrait une dizaine d'exemplaires, désormais on peut la trouver dans le nord du département des Ardennes mais aussi dans l'Aisne, la Marne et le Jura. Les Croqueurs de Pommes au niveau national ont souhaité diffuser sa fiche fruit dans un des 4 bulletins qui paraîtront en 2025. Un travail important a été réalisé par nos bénévoles à ce sujet. Si vous le souhaitez vous pourrez aussi la greffer en récupérant des greffons à notre bourse aux greffons.

Régis Dablain



Le porte-greffe ou hypobiote (*)



Chaque saison Croqu' Ardenne organise des animations et des démonstrations de greffage, et vous propose, à l'automne, une commande groupée de porte-greffe. Vous trouverez sur cette commande le nom, les affinités, la nature et les caractéristiques de ces porte-greffe: vigueur faible (M9), moyenne (M106) ou forte (franc).

Quelques conseils sur le rôle et le choix du porte-greffe.

Le porte-greffe est un arbre sur lequel on implante un greffon. Il le nourrira (eau+sel minéraux). Le greffon fournira les fruits de la variété choisie. Il doit avoir des affinités avec le porte-greffe et doit être adapté à la nature du sol. La mise à fruit dépendra de lui. La forme définitive de l'arbre (petit, moyen, grand) guidera le choix du porte greffe.

La nature nous donne souvent de très bons porte-greffe (sauvageons), à découvrir et à mettre de coté. On peut aussi créer des porte-greffe à partir de pépins ou de noyaux en semis ou plantations, on obtient ainsi des arbres francs (hautes tiges).

Les drageons/rejets qui naissent à partir de la racine du fruitier mère peuvent servir de porte-greffe à condition de les prélever avec de belles racines et des radicelles. Il en est de même pour les repousses sous les arbres fruitiers provenant des pépins ou des noyaux.

Notre principale mission : garder les variétés anciennes d'arbres fruitiers. Alors à vos greffes et bonne réussite!

Francis Wuiblet

(*)Un porte-greffe ou hypobiote, en agriculture, est une plante ligneuse ou herbacée décapitée pourvue d'un système racinaire sur laquelle on implante un greffon ou épibiote dans le but d'effectuer un greffage. Selon les cas, ce peut être un clone, provenant de la multiplication végétative (bouturage, marcottage...) ou bien d'un semis.

L'expo à Launois sur Vence

L'incontournable rendez vous d'automne a réuni plusieurs centaines de visiteurs au Relais de Poste de Launois sur Vence, le premier dimanche de novembre, pour notre exposition « Pommes-Poires ».

Grand succès pour le jus de pommes frais ou chaud, les rabotes et l'atelier d'initiation au greffage.

Toutes les pommes à vendre n'ont pas trouvé preneur : la récolte a été bonne, en 2024, dans presque tous les vergers des Ardennes.

C. Siegfried



L'arbre sur un plateau...

Depuis deux ans, de petits êtres vivants s'invitent à notre belle journée « pommes - poires ». Ils ne sont pas là pour voler la « vedette » à cet événement remarquable qui a pour axe essentiel les arbres et les fruits de nos vergers. Leur présence n'a pour but que d'ajouter une curiosité à cette manifestation.

Historiquement, la première mention de l'art bonsaï remonte à l'époque des Ts'in (dynastie chinoise) au 3^{ème} siècle avant J.C. Le bonsaï est une évocation de la nature qui requiert 95% de techniques et 5% d'art (laissés à l'appréciation de l'observateur). Mis à part le repotage, les interventions sont les mêmes que pour nos arbres : taille, pincement (taille en vert), ligaturage (palissage, tuteurage), nourrissage, lutte antiparasitaire, mais il faut surtout considérer l'arbre comme un être vivant, dans le respect des lois de l'équilibre.

Proverbe japonais : « si ton arbre meurt de l'intérieur vers l'extérieur, c'est de ta faute et s'il meurt de l'extérieur vers l'intérieur c'est... de ta faute » !

Le bonsaï demande de la bienveillance, de la patience et beaucoup d'humilité. Il exige aussi comme tout être vivant de la présence et de la relation, comme pour faire vivre une amitié.

Le grand maître (John Naka) à qui l'on demandait s'il parlait à ses arbres, répondait simplement : **je ne fais que de les écouter !**

La culture du bonsaï peut s'appliquer à toutes espèces végétales ligneuses (arbres, arbustes). Pour celles et ceux qui se laissent séduire par cette culture, je les invite à se rapprocher d'un club d'amateurs de bonsaïs animé par des membres avertis et compétents. (Dans les Ardennes : bonsaï club vivarois).

Jean-François Thiébaux.

Stage de pomologie

Nous sommes partis la veille de nos Ardennes, Régis Dablain et moi, pour arriver après le coucher du soleil à Vimeu, dix kilomètres avant le bord de la mer que nous n'aurons pas l'occasion de voir. En effet, les deux jours de stage étant suffisamment denses, nous nous sommes vite rendu-compte que le tourisme n'était pas au programme.

Samedi 9 novembre, première journée, présentation générale du contenu aux 30 participants, initiation au vocabulaire indispensable, connaissances de base en matière fruitière et premières notions d'observation.

Dimanche 10, deuxième journée, par groupe de six, détermination de variétés en application des deux méthodes proposées, Marlaux et Vercier. Nos formateurs, Bernadette Denis et Henri Fourey nous laissent explorer la complexité de l'identification de cageots de pommes. De quoi nous rendre humbles et prudents face à nos certitudes initiales. Le mot d'ordre : Observer, évaluer, qualifier, quantifier et s'informer. Le fruit ne suffit pas. Sur un échantillon minimal de dix pommes, il faut aussi connaître le contexte, le lieu, la période de la collecte. Dans certains cas, l'histoire de l'arbre gagne à être connue.

Un sentiment : la détermination est avant tout une approche par l'expérience. Une certitude : seule l'analyse génétique est juge de paix en la matière.

Bilan du stage : De belles rencontres avec des croqueurs venus de toute la France ; Un accueil, on ne peut plus chaleureux par les croqueurs du Nord, Pas de Calais et Normandie ; Un hébergement et une restauration à la hauteur de la sympathie de nos hôtes ; Et surtout une somme conséquente d'informations sur le sujet qu'il nous appartient maintenant de mettre en pratique.

Ph. Jacques



WWW.croqueurs-de-pommes.asso.fr

Facebook : Croqu'Ardenne section Ardennaise des Croqueurs de Pommes // Mail : croquardenne@laposte.net

Croqu'Ardenne - Président : François-Pierre Avril - 08270 Vaux - Montreuil / 06 72 15 31 57

Rétrospective 2024

Les activités de Croqu'Ardenne en 2024

- 03 février **Assemblée générale** à Launois-sur-Vence
- 24 février **Greffe et taille** à Ham sur Meuse
- 02 mars **Greffe et taille** à Poix-Terron
- 16 mars **Greffe et taille** à Liart - collaboration PNR
- 11-12 mars CFP de Saint-Laurent / 4 jours
2 - 4 avril **Formation à la greffe et à la taille** à Vaux-Montreuil et à Launois
- 23 mars **Greffe et taille** à Monthermé / ASP-MLD
- 30 mars **Taille** à Saint Juvin / 2C2A
- 10 avril **Taille** au verger du relais - Launois
- 06 avril **Greffe et taille** à Asfeld / Jardin sans faim
- 02 juin **Fête des jardins** - Laval-Dieu à Monthermé
- 30 juin **Fête des cerises** - Chesnois-Auboncourt
- 31 août **Taille jeunes arbres et fruits à noyaux** à Sommauthe / 2C2A
- 08 sept. **Fête des associations** à Launois sur Vence
- 21 sept. **Fête de la biodiversité** à Poix-Terron
- 22 Sept. **Fête du PNR** au Lac des Vieilles Forges
- 12-13 oct **Journées conviviales** à Juzancourt
- 03 nov. **Expo pommes - poires** à Launois-sur-Vence
- 23 nov. **Plantation** avec 2C2A / annulée
- 24 nov **Atelier culinaire** à Wasigny
- 7 déc **Goûter - bilan expo Launois** - Vaux-Montreuil

Pour le programme 2025, consultez le site des Croqueurs.

EDITO

De temps en temps, il est bon de revenir aux origines de notre association pour mieux envisager l'avenir.

Croqu'Ardenne est née le 11 février 2001, suite à la rencontre de Jacques Coutelot et Hervé Hallet. S'ils ont décidé de créer notre association, c'est parce que nos deux amis se retrouvaient parfaitement dans l'Association Nationale :

Association Nationale des Amateurs bénévoles pour la Sauvegarde des variétés fruitières régionales en voie de disparition, dite «Les Croqueurs de Pommes».

Tout est dit.

* Association Nationale : créée en 1978.

Les Croqueurs sont aujourd'hui plus de 8000 répartis dans une soixantaine d'associations locales. C'est un creuset riche de connaissances, d'expériences, d'échanges, de convivialité.

* Amateurs Bénévoles :

C'est plus de 8000 passionnés qui, sur le terrain, recherchent les fruits anciens, les identifient, les multiplient par la greffe pour préserver notre patrimoine fruitier traditionnel.

Amateurs passionnés, mais également bénévoles, ce sont des heures offertes à la collectivité localement, mais surtout par un C.A. national hyper engagé.

* Sauvegarde des variétés fruitières régionales en voie de disparition : Nous ne sommes pas une association ou un syndicat d'arboriculteurs. Avec nos petits moyens, nos connaissances d'amateurs acquises sur le terrain, dans les salles de cours, lors des réunions et rencontres diverses et variées, nous recherchons le fruit disparu, oublié.

Nous ne mesurons pas le travail fourni par notre association au tonnage de pommes produites chez nos adhérents, nous nous réjouissons d'avoir retrouvé une poire de 450 ans ou des pommes très locales comme récemment la Becco ou la Merveille de Gomont (découverte lors des recherches de la Reinette de Gomont).

Nous nous devons de respecter l'objet de notre association. Pour cela, il nous faut poursuivre notre travail de recherche historique, soit aux archives, mais également lors de rencontres de terrain, d'échanges lors des animations des journées conviviales, de l'expo Pommes - Poires.

Mais il faut nous assurer que dans l'avenir, ces variétés seront préservées par des passionnés, simples amateurs comme >>>

nous le sommes tous, et que l'esprit Croqueur perdure. Il faut susciter des «vocations» parmi les jeunes ou moins jeunes, c'est ce que nous ressentons depuis quelques années lors des animations où les participants sont de plus en plus nombreux. Il faut nous perfectionner en pomologie, en techniques de greffe, en connaissance de notre terroir. Il faut suivre la voie tracée en 2001 par nos deux compères Jacques et Hervé.

François-Pierre Avril

Greffe et taille...



Asfeld - 6 avril 2024

Croqu' Ardenne a organisé conjointement avec l'association **Le Jardin sans faim** et la commune d'Asfeld une journée de greffe et de taille. Pas moins de 68 stagiaires et 8 encadrants de notre association ont participé à cette journée.

Un grand merci aux particuliers qui ont mis à disposition leurs vergers.

Comme à l'habitude, une belle journée pleine d'échanges.

Le verre de l'amitié a clôturé cette formation au beau milieu d'un verger.

Régis Dablain

... à Ham sur Meuse, Poix-Terron, Liart, Monthermé

Des rendez-vous techniques qui rencontrent un franc succès. Les amateurs qui souhaitent apprendre participent avec sérieux à ces démonstrations et essaient de reproduire les gestes précis des greffeurs et des tailleurs.

Fête des jardins à Monthermé

C'est un rendez-vous annuel et amical auquel les croqueurs participent volontiers.

Nous rencontrons toujours quelques visiteurs curieux, intéressés par notre association et les objectifs qu'elle recherche.

Météo «frisquette» mais accueil chaleureux!

J.L. Binet



Les Vergers de Launois :

En marge des A.G. et C.A. nationaux ou des expos comme Europom, nous avons souvent l'occasion d'évoquer nos modes d'organisation et de fonctionnement.

Croqu'Ardenne se caractérise par le fait que nous ne disposons pas de vergers en propriété (il y a très peu d'associations dans ce cas).

Certaines associations en ont parfois plusieurs, et de très grands. Est-ce un plus ? Rien n'est moins sûr, certaines associations en sont arrivées à devoir investir dans du matériel professionnel, voire recruter du personnel, ce qui bien souvent empêche le trésorier de dormir sereinement.

Notre modeste association a la chance d'avoir deux vergers mis à notre disposition par la Communauté de communes et la Commune de Launois-sur-Vence... Sans oublier les vergers de nos adhérents qui n'hésitent pas à les ouvrir aux autres adhérents.

Le verger du Relais de Poste, c'est 70 arbres en bon état, les plus anciens ont été plantés en 2000 et la Communauté de communes n'hésite pas à acheter de nouveaux plants quand nous la sollicitons.

Pour le verger communal de Launois, il en va de même mais cette fois avec 150 arbres.

Des accords tacites nous permettent de nous servir de ces deux vergers comme lieux de



Le château de Mesmont et ses poiriers en espaliers

Le premier château de Mesmont a été construit au 15^{ème} siècle par la famille De Pavant. Il appartenait à M. de Villelongue quand il a été détruit en 1617 pendant les guerres de la Fronde. En 1619, Godefroy de Romance

achète la seigneurie de Mesmont et fait reconstruire le château. Confisqué et détruit en partie pendant la révolution de 1789, il sera racheté et reconstruit par la famille Ternaux-Campans (à peu près sur le modèle actuel). Incendié en partie en 1916, il aura plusieurs propriétaires successifs intéressés uniquement par le domaine. En 1962, le tout est racheté par la famille Collet de Mesmont. En 1978, la fille du propriétaire épouse M. Balteau, industriel ardennais, et ils achètent le château. Ils vont mettre 30 ans à le restaurer magnifiquement (en grande partie de leurs propres mains). Grands passionnés par les anciennes variétés de poiriers, ils vont en planter une centaine le long des murs d'enceinte et les conduire eux-mêmes en espaliers. Parmi eux on trouve des exemplaires remarquables. Certains, ayant 50 ans, arrivent en fin de vie et un programme de remplacement est en cours avec l'aide de l'association Croqu'Ardenne. Un inventaire fait en 2024 recense 120 espaliers pour 97 variétés différentes.

Le plus beau site conservatoire de poiriers anciens des Ardennes!

(Un article sur le château de Mesmont est déjà paru sur l'agenda national 2024 des Croqueurs de pommes)

Yves Jacquemin

En 2025, parution d'un livre sur les productions fruitières ardennaises

Après plusieurs années de recherches, Yves Jacquemin, adhérent «Croqu'ardenne» termine l'écriture d'un livre documenté sur

«LES PRODUCTIONS FRUITIERES ARDENNAISES D'HIER A AUJOURD'HUI »

Ce livre retrace l'histoire fruitière de notre département, depuis les plantations de vignes par les Romains au premier siècle de notre ère, en passant par les grandes années fruitières du 18^{ème} au 20^{ème} siècle, jusqu'aux productions d'aujourd'hui.

Vigne (et le vin), pommes (et le cidre), poires, cerises, prunes, noix, fraises, framboises, groseilles, myrtilles, toutes les productions sont répertoriées, documentées, quantifiées, ainsi que les métiers s'y rattachant : tonnellerie, vannerie...

Plusieurs siècles de productions et d'histoires fruitières, en terminant par les rencontres avec les producteurs actuels. Un beau voyage fruitier ardennais d'une centaine de pages avec des photos et de nombreux documents.

Ce livre sera édité en collaboration avec les éditions «Terres Ardennaises». (Les recettes sont abandonnées par l'auteur conjointement à « Croqu'Ardenne » et « Terres Ardennaises ») Parution et présentation espérée : deuxième semestre 2025 : pourquoi pas lors de notre prochaine exposition à Launois en Novembre 2025 ? (à confirmer)

Toutes les précisions seront transmises aux adhérents de notre association.

Yves Jacquemin

travaux pratiques «taille et greffe».

Beaucoup de variétés ne sont pas encore identifiées, un beau projet pour le groupe Pomologie. Il semble prudent de rester sur ce mode d'échanges de bons procédés, les propriétaires entretiennent les terrains et les Croqueurs veillent sur les arbres. Tout le monde se satisfait de ce consensus.

Les sollicitations ne manquent pas pour nous encourager à créer de nouveaux vergers conservatoires (des subventions nous sont proposées).

Faisons déjà sagement tout ce que nous avons à faire avec nos modestes moyens et notre bonne volonté d'amateurs passionnés... Et laissons notre trésorière gérer sereinement les comptes de notre Association.

François-Pierre Avril



La Pomologie, «un pilier de notre association»

Pour sauvegarder une variété fruitière, il faut avant tout être en mesure de la décrire, de la reconnaître, de l'identifier. C'est l'objet de la pomologie, ce n'est certainement pas une science exacte, mais c'est un ensemble de méthodes, de techniques, d'outils, et surtout d'expérience, qui permettent de donner un nom (avec

souvent de nombreux synonymes) à un fruit. Soyez rassurés, seuls de rares spécialistes très expérimentés sont en mesure de reconnaître à coup sûr de nombreuses variétés.

Nous n'en sommes, sauf certains d'entre nous, pas encore là. Peu importe, ça viendra en pratiquant, c'est comme la «forge». L'important, c'est de connaître les techniques, le vocabulaire, les principes de la description des fruits.

C'est toujours un plaisir d'écouter deux croqueurs qui décrivent le même fruit et tentent de l'identifier. Chacun y va de son avis, de son expérience ; parfois même le ton monte, mais les échanges restent fructueux et constructifs.

Deux Croqueurs ardennais ont participé au stage national de pomologie qui s'est tenu durant un week-end dans la Somme. Forts de leur nouveau savoir associé à celui des plus anciens, nous allons redynamiser le Cercle de Pomologie.

Il est primordial pour notre association de nous perfectionner dans cette «science» ou plutôt «méthode». Venez dans le Cercle, sans complexe, pour apprendre et essayer de déterminer des fruits. Si les adhérents de Croqu'Ardenne savaient déterminer à coup sûr les fruits locaux, ce serait un grand pas. Les prochaines dates et lieux de rencontre du Cercle de Pomologie seront bientôt diffusées.

Formation à la greffe et à la taille pour le CFA de Saint-Laurent :

Les modules d'initiation à la greffe et à la taille font maintenant partie du programme de formation des élèves, soit en apprentissage, soit en reconversion au Brevet Professionnel de Jardinier paysagiste du Lycée agricole de Saint-Laurent.

Depuis plusieurs années, nous avons le plaisir (et c'est un réel plaisir) d'accompagner des stagiaires motivés. Ces modules d'initiation se déroulent sur deux jours par groupes d'une dizaine de stagiaires (jeunes ou adultes) : le matin en salle pour la greffe, l'après-midi dans les vergers de Launois pour la taille. Les élèves repartent avec des porte-greffes qu'ils ont eux-mêmes greffés. Ils peuvent poursuivre la pratique de la taille dans le verger que la Fédération de Chasse a implanté près du lycée. Les dates de stages pour 2025 sont fixées. Soyons certains que ces modules se poursuivront dans les années à venir, et pourraient même s'étendre à d'autres groupes d'élèves du lycée.



De plus en plus de sollicitations, et un grand besoin d'animateurs :



Depuis quelques années, nous sommes sollicités par de nombreuses structures pour diffuser nos conseils de Croqueurs. Le public est de plus en plus en recherche de fruits «sains et goûteux», le retour aux gestes naturels. «La main verte» se fait de plus en plus ressentir. Les stages sont complets dès qu'ils sont annoncés.

Les Communautés de communes (Ardenne Métropole, 2C2A, et bientôt les Crêtes Pré-ardennaises), le PNR, et de nombreuses communes font appel à nous.

Nos effectifs de formateurs sont limités et très sollicités, nous devons reporter des animations et peut-être un jour en refuser. Pas de panique, ne soyons pas pessimistes, des bonnes volontés ont rejoint les Croqueurs depuis quelques mois, que ce soit en animation greffe, en taille, ou en pomologie.

N'hésitez pas à vous joindre à nous et rencontrer un plus «ancien» qui, comme vous, a appris «sur le tas» et vous accompagnera pour rapidement apporter vos connaissances au public, et lui transmettre un savoir. Restons simples, nous ne sommes ni des experts, ni des «pros», nous ne sommes que des amateurs autodidactes. Rejoignez-nous pour ensemble pouvoir répondre aux sollicitations toujours plus nombreuses.

François-Pierre Avril