

Atelier de cuisine au lycée hôtelier de Bazeilles

Le premier atelier culinaire proposé en novembre 2013 avait rencontré un grand succès. A l'unanimité, il fallait renouveler cette activité. François-Pierre Avril prit alors contact avec le lycée hôtelier de Bazeilles et un échange d'animations fut mis en place : les Croqueurs ont exposé des fruits de nos vergers lors de la semaine du goût (octobre) et ont animé 2 conférences devant les élèves du lycée et des clients du restaurant. Ils ont présenté des fruits de texture, de goût, de saveurs différents donnant ainsi aux participants des possibilités de travailler ces fruits pour des préparations variées.

«je tiens encore à vous remercier pour l'action mise en place avec votre association. Votre buffet et les interventions de vos adhérents ont remporté un franc succès auprès de nos clients et des élèves» .

C'est en ces termes que Monsieur Matter, chef des travaux du lycée hôtelier, a remercié les Croqueurs qui ont animé ces 2 après-midi. L'atelier de cuisine qui devait suivre le 27 novembre, ouvert à tous les Croqueurs moyennant une participation de 19€ a dû être annulé faute de participants. Le cours de cuisine [de 16h30 à 18h30] devait associer les croqueurs aux élèves, encadrés par un professeur sur le thème de la pomme en cuisine : un travail sur un amuse-bouche, un fromage et un dessert. Ces préparations devaient être servies au dîner à 18h30.



- Kir vin blanc et amuse-bouche
- Entrée et vin
- Plat principal et vin
- Fromage et vin
- Dessert.



Ce programme alléchant n'a pas trouvé suffisamment de participants. Nous étions en lycée donc il n'était pas possible d'organiser cet atelier un samedi. Est-ce qu'un jeudi à 16h30 fut le seul frein? Le prix (19€) était-il trop élevé? Il serait intéressant de nous donner votre avis car plusieurs personnes ont donné leur temps sans compter et si nous envisageons une nouvelle participation, il faudra qu'elle rencontre plus de succès!

POMOLOGIE : La description d'un fruit en 26 critères!

Organisée par l'association locale des Croqueurs de pommes de la plaine champenoise dans les locaux du domaine de Coolus près de Châlons, cette journée a eu lieu le 15 novembre 2014 et rassemblait des participants de la région Champagne Ardenne. Elle était animée par 3 intervenants nationaux qui nous ont initiés à de nouvelles techniques d'observation des fruits à pépins. Cinq membres de Croqu' Ardenne ont participé à cette journée riche et très studieuse. Il nous reste à assimiler ce contenu dense transmis par des moyens pédagogiques modernes (clé usb) et à le faire partager à nos adhérents durant l'année 2015.



Plantations pour la dernière intervention à la 2C2A



En terrain miné par les mulots, on emploie les grands moyens pour mettre les racines des arbres à l'abri des redoutables rongeurs. Un grillage est tendu sous et autour des racines et après mise en place de l'arbre, l'accrochage à son tuteur, on comble le trou autour des racines et l'on referme la «cage à racines» . Quand les racines traverseront le grillage, si elles sont attaquées, il restera toujours une quantité de racines suffisamment importante pour que l'arbre survive.



WWW.croqueurs-de-pommes.asso.fr

Rétrospective 2014

Les activités de Croqu'Ardenne en 2014

15 février	Elagage des vieux arbres à St Germainmont Conseils et applications pour la remise en état de vieux arbres
22 février	Formation à la taille 2C2A / Théorie le matin, Pratique l'après-midi. Repas tiré du sac.
1 ^{er} mars	Formation à la taille et à la greffe PNR / Haybes Théorie le matin, Pratique l'après-midi. Repas tiré du sac.
8 mars	Formation à la taille et à la greffe PNR / Monthermé Théorie le matin, Pratique l'après-midi. Repas tiré du sac.
22 mars	Formation à la greffe 2C2A / Théorie le matin, Pratique l'après-midi. Repas tiré du sac.
29 mars	Formation à la taille et à la greffe Poix Terron / Théorie le matin, Pratique l'après-midi. Repas tiré du sac ou restaurant (15€) • Bourse aux greffons
23 Août	Greffe en écusson 2C2A à St Juvin
30 Août	Taille de formation (fruitiers à noyaux) 2C2A
6 septembre	Greffe en écusson et taille de formation PNR / Haybes Théorie le matin, Pratique l'après-midi. Repas tiré du sac.
28 septembre	Portes ouvertes aux Délices de l'Arnes St Clément à Arnes / Stand bibliothèque et pressage
3 octobre	Marché paysan à Launois-sur-Vence Stand de l'association
11/12 octobre	Journées conviviales Rimogne / Fabrication de jus de pomme pasteurisé réservé aux membres de l'association. • Bourse aux pommes
9 novembre	Exposition de fruits / La Vénérerie Environ 80 variétés de fruits / production de rabotes Vente de pommes de nos vergers / artisanat et produits en relation avec nos activités
22 novembre	Plantations 2CA
27 novembre	Atelier de cuisine et restaurant au lycée de Bazeilles



Formation à la taille et à la greffe le 29 mars à Poix-Terron.

Le printemps n'a pas perdu de temps! Sur des arbres aux bourgeons déjà bien débouffés, Jean-Marie expose sa manière de tailler les fruitiers.

Connaissez-vous cet insecte?

Je l'ai rencontré plusieurs fois cet été 2014, toujours sur un fruit percé (pomme ou poire). Peut-être est-il courant et ne l'avais-je jamais remarqué... ou bien est-ce un nouvel occupant dans la région suite au réchauffement climatique?



Chouettes Vergers d'Argonne Ardennaise

Près de
3 000 arbres fruitiers
replantés !

Consciente de la richesse de son patrimoine fruitier et des risques qui le menaçaient, la Communauté de Communes de l'Argonne Ardennaise a piloté, de 2012 à 2014, une vaste opération de revalorisation des vergers, avec le soutien de ses partenaires (Europe, Etat, Région).

CROQ'Ardenne s'est associée à cette opération qui a pris fin en novembre 2014.

PERMANENCES / CONSEILS : CHOIX DE L'ARBRE.

L'association **CROQ'Ardenne** a distillé ses conseils lors de neuf journées organisées sur les communes de Vouziers, Machault, Buzancy, Monthois, Le Chesne et Grandpré.

Ayant une certaine prédilection pour les variétés anciennes, nous avons donc orienté nos interlocuteurs vers les catégories fruitières rustiques et plus remarquables tant par leur goût que par leur utilisation (jus, à cuire ou à croquer).

FORMATIONS : PLANTATION, TAILLE ET TECHNIQUES DE GREFFE.

Ces formations ont eu lieu dans certains vergers des communes concernées ou dans des salles mises à notre disposition.

CROQ'Ardenne a répondu à toutes les questions touchant aux techniques de plantation, de taille des arbres et de greffe. A ce sujet, une réflexion de Hervé Hallet, président de l'association à propos de la taille : *«Chaque personne a sa sensibilité vis-à-vis de la taille mais le plus important, c'est d'abord de regarder son arbre pour voir comment il va pousser, où vont se trouver ses fruits, le bois, quelle courbure vont prendre ses branches....après seulement on peut prendre le sécateur.»*



Quelques réactions de l'assemblée lors de nos interventions : *«Ils sont passionnés et savent transmettre leur passion. Même s'ils utilisent des termes techniques, ils savent se mettre au niveau des gens, et leurs documents permettent de retrouver facilement une info après la séance de formation».*

BILAN de CETTE OPERATION

Malgré un calendrier plutôt chargé, **CROQ'Ardenne** se félicite d'avoir participé à ce projet.

Près de 3000 arbres fruitiers ont été replantés dont pratiquement la moitié de variétés typiques de l'Argonne

Lors de nos formations, nous avons rencontré environ 500 personnes, très réceptives au projet et au savoir-faire local.

Un grand merci au coordonnateur 2C2A Aurélien Musu, pour son suivi et sa réactivité.



Journées conviviales à Rimogne.

La 9^{ème} édition de notre week-end convivial s'est déroulée à Rimogne, chez M. et M^{me} Protin. Nous avons eu la chance de disposer d'un grand hangar : l'installation du matériel, le samedi matin, a été facilitée et nous avons pu installer nos 4 pressoirs et l'ensemble de chauffe, en gardant une place confortable pour le repas du dimanche midi. Nous avons pressé environ 3 tonnes de pommes pour les adhérents et 150 kg pour l'association. Malgré cette quantité importante, nous avions presque terminé pour l'apéritif du dimanche suivi du repas traditionnel institué depuis quelques années.

Ce repas (agneau à la broche), préparé par Bernard Bocquillet, aidé de « croqueuses » a été très apprécié.

A bientôt pour la cuvée 2015, sûrement en Argonne.

Les cuvées précédentes :

- 2013 : Barby
- 2012 : Mesmont
- 2011 : Saint Clément à Arnes
- 2010 : La Hardoye
- 2009 : Novion-Porcien
- 2008 : Villers-devant-le-thour
- 2007 : Poix-Terron
- 2006 : Novion-Porcien



Exposition à La Vénérrie



Point d'orgue de l'association, notre exposition annuelle de fruits s'est déroulée le 9 novembre sur le site habituel de la Vénérrie.

En plus de la fabrication de rabotes et du pressage de pommes, nous avons réitéré la vente de pommes non traitées issues des vergers de croqueurs. Plusieurs exposants (apiculteur, cidriculteur,...) étaient également présents.

A cause de la météo peu favorable, certains fruits n'ont pas pu être conservés jusqu'à début novembre, mais c'est tout de même près de 80 fruits qui ont été exposés. Comme d'habitude, nos « spécialistes » ont fait de leur mieux pour identifier les fruits proposés. Cette exposition est importante pour faire prendre conscience au public de la diversité de nos fruits locaux ou nationaux, autant au point de vue de leur apparence que de leurs propriétés gustatives. Ces fruits ont survécu aux arrachages massifs, aux changements d'habitudes des consommateurs grâce aux passionnés dont font partie les Croqueurs de pommes.

Remettons les à l'ordre du jour, sauvegardons-les en prélevant des greffons et participons à la sauvegarde de la diversité !