

Quoi de neuf au GREFFON ?

Groupe pour la Renaissance des Espèces Fruitières
Oubliées de la Nièvre

Association locale des CROQUEURS de pommes®
n° 28 - 2nd semestre 2019

tél. 06 08 46 41 13 - courriel :

legreffon.secretaire@gmail.com

site national : www.croqueurs-de-pommes.asso.fr



Le conseil et l'échange sont nécessaires, la culture fruitière n'est pas une science exacte, c'est une science humaine.

Notre année 2019 s'est terminée et contrairement à celle de 2018, elle ne restera pas dans les mémoires pour ce qui est de la production fruitière, en cause le gel tardif de printemps qui a remis tous les compteurs à zéro, puis la sécheresse et les canicules de cet été qui ont fini le travail. Avec quasiment aucun fruit à présenter cet automne, nous avons fait pâle figure sur nos expositions habituelles, et nous avons même dû en annuler.

Ceci ne doit pas nous décourager, car une année est bonne et l'autre non, 2020 ne peut être que meilleure (on l'espère) ! Parmi ce qui nous pousse à continuer, nous avons plein de bonnes raisons qui sont fondamentales : par exemple, celle de la qualité des fruits que nous produisons, du point de vue alimentaire. Nos vergers, conduits sur des principes de culture extensive et respectueuse, nous offrent en retour un maximum de vitamines et de nutriments, ce qui est visiblement loin d'être le cas des pommes du grand commerce.

Sachons déjà que les variétés anciennes présentent une diversité de gènes assez importante, bien plus en tous cas que les variétés modernes, car celles-ci ont des degrés de parentalité très rapprochés, en cause, les croisements successifs avec un panel de fruits assez étroit et souvent sur une base de Golden. Pour vendre, les critères gustatifs ont été développés en priorité, comme le goût, le sucre, le côté juteux ou croquant, laissant de côté l'essentiel, les nutriments ! Les variétés anciennes nous offraient humblement déjà tout cela. La promiscuité génétique de la majorité des variétés issues des créations modernes a, au final, joué contre nous. Par une recherche trop ciblée sur quelques critères bien dans l'ère du temps, il semblerait que nous avons appauvri du point de vue qualitatif notre alimentation. Il est temps de revenir à l'essentiel : celui de se nourrir sainement et de savoir ce que nous mangeons. N'oublions pas que nous sommes faits de ce que nous ingérons... Redonnons alors un sens un peu plus fondamental à notre alimentation, cultivons la diversité et l'authenticité dans nos vergers et dans nos assiettes, sans oublier que ce patrimoine fruitier est vivant et qu'il doit évoluer. Mais dans le bon sens, celui de la qualité et de la diversité, et non celui du conformisme et de la standardisation. Redonnons donc du sens à nos aliments, celui de la terre, qui est au final celui de notre Terre !

Par cette nouvelle lettre d'information, je vous propose une petite rétrospective des dernières actualités du second semestre 2019, durant lequel nos forces vives ont pu vous offrir de nombreux rendez-vous, avec notamment notre voyage pomologique chez nos voisins du Loiret, pour s'ouvrir à ce que font les autres à côté de chez nous, et pourquoi pas, y puiser de nouvelles idées.

Benoît Fritsch

— Avril, mai et juin —

Avant d'entamer le détail nos activités de printemps, rappelons que nous avons fait début avril à l'école Jules Ferry de Nevers une séance de démonstration de la greffe avec les jeunes élèves. Sur la base d'un projet de verger palissé porté par les instituteurs, les élèves pourront eux-même un jour cueillir le fruit de leur travail. Semons des graines !



Nos activités de printemps depuis plusieurs années nous ont amené à être présents de manière habituelle et encore en 2019 sur différentes manifestations locales comme à Nevers (fête de la fleur), celle de Germigny-sur-Loire (jardiner et consommer autrement), de Levet (les médiéplantes), et de Varennes-lès-Narcy (Tous au maquis), mais nous avons dû annuler notre présence à Jalognes à la foire du 1^{er} d'jin.



Les ateliers de taille en vert ont eu aussi leur part d'adhérents à l'action : les chantiers habituels des Loges et du CTH de Nevers ont été passés en revue.

— Juillet —

Début juillet, le syndicat apicole nivernais nous a invité à participer à sa fête de l'abeille sur un week-end, à Varennes-Vauzelles, où nous nous sommes relayés pour tenir le stand sous la menace des derniers orages de début juillet, avant de replonger dans la sécheresse.

A la fin du mois, le marché bio de Saint-Malo-en-Donzinois nous a réservé une place sous les tilleuls pour présenter notre association, dans un coin de la Nièvre où nous sommes peu représentés, mais où le travail de sauvegarde des variétés fruitières ne manque pas.



Le travail des Croqueurs est surtout pour les générations futures .

Comme beaucoup d'autres, la commune de Saint-Malo-en-Donzinois est impliquée pour la sauvegarde des variétés et est adhérente au Greffon. Elle a réalisé son verger de sauvegarde par le biais de l'appel à projets de la région l'an passé, avec les conseils du Greffon.

— Septembre —

Après avoir malheureusement annulé la fête de la pomme de Parigny-les-Vaux faute de fruits à présenter, nous sommes allés voir dans le pays de Château-Renard si les arbres avaient été plus généreux. Notre voyage s'est donc concrétisé cette année par une excursion



Château-Renard, le 22 septembre 2019

autour du verger communal de sauvegarde de Château-Renard, dans le Loiret. Et quelle surprise et quel plaisir de voir que là-bas, les fruits ne manquaient pas, et que les arbres croulaient.

Ce verger est issu d'une volonté locale de préserver les variétés au moment où le remembrement est arrivé sur le territoire en 1985, de manière à ne pas perdre ce patrimoine. Il en résulte aujourd'hui un verger de 136 pommiers et 64 poiriers qu'une poignée de bénévoles entretiennent avec mérite. M. Bézy, principal protagoniste, nous a conduit dans les deux vergers de demi-tiges, où chaque variété est en double exemplaire. Nous avons passé en revue les variétés locales : pommes Bassard, Crapaud, la série des Locard et des Sebin.



Les pommiers du verger de Château-Renard : tous étayés pour la production 2019 !

Vous avez été pas moins de 25 adhérents à venir profiter de cette journée, tout comme la pluie qui s'est invitée en fin de matinée. La sécheresse de cette année prenait fin ce même jour avec des trombes d'eau ; le repas du midi s'est pris à l'abri sur le port de Chatillon-Coligny au bord du canal de Briare. La visite de l'arboretum des Barres qui devait clore la journée a dû être annulée à cause du temps.

— Octobre —

L'automne amène son lot d'expositions de fruits, qui pour nous dans la Nièvre a été réduit à peau de chagrin. Nous avons quand même participé aux manifestations locales, comme celle annuelle de Dracy, pour l'association des amis de l'école, avec une exposition de leur part assez fournie, où nous revoions chaque année les variétés de ce coin de Puisaye, que nous retrouvons aussi dans le Loiret, le Gâtinais.



Billy-sur-Oisy, où la table centrale de l'exposition de fruits a quand même pu être garnie, grâce notamment aux fruits venus d'ailleurs, mais toujours en variétés locales.

— Novembre —

Novembre a été le mois de la pomologie studieuse : nous nous sommes retrouvés le mercredi 6 novembre pour travailler à nouveau autour de la description des fruits, à la salle des fêtes de Parigny-les-Vaux. De nouveaux adhérents se sont prêtés au jeu :



maîtrise du vocabulaire spécifique et prise en main de la trentaine de descripteurs des pommes pour pouvoir ensuite entamer une démarche d'identification.

Il a été aussi question d'un stage de pomologie national, ouvert à toutes les associations locales de Croqueurs de pommes, et auquel votre président local a participé. Pour l'occasion, les Croqueurs du Pays charolais-brionnais nous ont accueilli en Saône-et-Loire pour le stage, et ont organisé cela avec Belfort, (l'équipe de notre siège national). Deux jours d'enseignement ont été conduits par l'équipe des Croqueurs d'île-de-France pour parfaire ses connaissances ou se former tout simplement. Le travail autour de la description des fruits, et les échanges entre les participants ont abouti à un partage et une diffusion des connaissances autour de la pomologie, la base fondamentale du savoir du Croqueur. Chacun est reparti ravi et plus instruit pour pouvoir ensuite rediffuser ses connaissances.



Dracy-sur-Ouanne : le pressoir à pommes toujours en action pour la journée, tout le jus pressé est vendu au profit de la coopérative scolaire.

L'automne s'est poursuivi avec nos stands habituels aux fêtes des fruits et d'automne de Saint-Loup-des-Bois, Billy-sur-Oisy, Saint-Léger-de-Fougeret, Michaugues, où nous avons dû racler les fonds de tiroir pour trouver des fruits présentables...

Heureusement que la solidarité entre associations locales a fonctionné, nous avons pu par exemple nous fournir à Dracy.

Tout ceci clôt notre année 2019 riche en activités pomologiques. Notre prochain rendez-vous est celui de notre assemblée générale à Clamecy, le samedi 25 janvier à 14h00.

Pensez à consulter régulièrement le calendrier en ligne.