

LES MORDUS

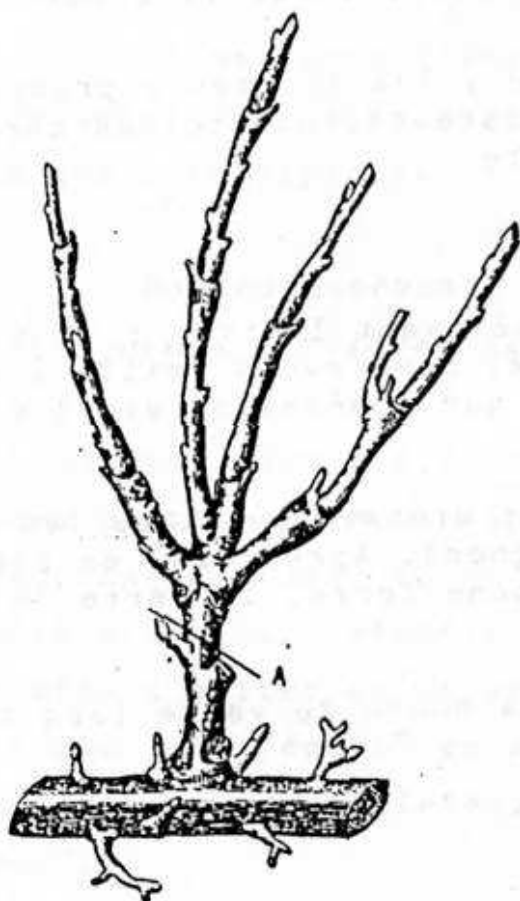
DE LA



POMME

SOMMAIRE

<i>Verger conservatoire</i>	<i>P.1.</i>
<i>Bourse aux greffons</i>	<i>P.2.</i>
<i>Que vive mon Pays</i>	<i>P.3.</i>
<i>Une recette</i>	<i>P.5.</i>
<i>Fiche Technique :</i>	
<i>conduite en axe vertical</i>	<i>P.6.</i>
<i>Visite de Verger</i>	<i>P.9.</i>
<i>Le cidre (suite)</i>	<i>P.10</i>
<i>La fête de la Pomme</i>	<i>P.12</i>
<i>Petites annonces</i>	<i>P.14</i>



Centre Culturel

Quévert

22100 Dinan

bulletin n 2 - 15F

ASSOCIATION DES "MORDUS DE LA POMME"

BOURSE AUX GREFFONS

Notre troisième Bourse aux Greffons se déroulait le dimanche 28 février 1988, au Siège de l'Association des "Mordus de la Pomme", Centre Culturel "Le Grand Clos" à QUEVERT 22100 DINAN.

Cent vingt cinq (125) variétés différentes avaient été apportées à cette occasion. Ce nombre devrait, par la suite, être plus important, car malgré une forte demande, il y avait très peu de poiriers, cerisiers, pruniers. Pour ceux qui possèdent des variétés intéressantes de fruits à noyaux, nous leur conseillons de mettre leurs greffons en jauge, ceci dès le mois de janvier.

Un peu plus d'une centaine de personnes avait répondu à notre appel. Les démonstrations de greffage ont vivement intéressé tous les participants.

Malheureusement, il manquait des étiquettes en bois. Cela aurait permis l'étiquetage convenable de chaque greffon pris.

Une razzia a fait que dès le début de l'après-midi, certaines variétés étaient épuisées entre autres : Reinette d'Armorique, Bagné, Pomme de la Madeleine... Il en résulte que pour les années à venir, l'Association proposera de faire payer les baguettes afin d'éviter qu'un seul paquet de greffons ne parte uniquement que pour "enter" un arbre. Comme de bien entendu, la gratuité des greffons sera maintenue pour les adhérents des "Mordus de la Pomme".

Notre "Bourse aux greffons" est unique en FRANCE, aussi rien d'étonnant à ce que nous ayons eu des demandes émanant du Nord, de la Normandie, de TOURS etc... A notre grand regret, il nous a été impossible de les satisfaire entièrement du fait de l'absence ultra-rapide de quelques variétés intéressantes. Nous nous en excusons auprès d'eux.

* " QUE VIVE MON PAYS " *

Le mardi 15 décembre, à l'initiative du magazine agricole : la France Agricole, s'est déroulée une table ronde sur la vie associative en milieu rural, dans les locaux de ce journal 8 cité du Paradis à Paris.

Toutes les régions de France étaient représentées. Ainsi, la Bourgogne par Madame BINET, présidente d'une Association de retraités "Les Antirouilles". Assez différente d'un club du 3ème âge classique.

La Beauce représentée par une Association de Sauvegarde du Patrimoine, avec pour but la restauration des moulins de Beauce. Ainsi, va se développer une animation culturelle et touristique : D'une idée d'un agriculteur qui voit sur sa ferme, un moulin se délabrer, va naître en 1982, une association qui regroupe actuellement 400 sympathisants. 13 moulins sont ainsi restaurés ; publications, diffusions d'ouvrages, création d'un écomusée centre de documentations, projection d'un film "les dompteurs du Vent" en provenance du Canada, pour sensibiliser les esprits, et un méchoui pour retisser les liens entre sympathisants, font partie de leurs activités.

Les Monts du Lyonnais, au travers d'une "Association de Promotion Art et Culture pour le Rhône et la Loire, fondée en 1972 par une institutrice, présentaient une autre forme d'animation, là où le théâtre est une tradition depuis 3 générations, les villageois participent à la mise en scène avec adaptations d'ouvrages telles que "des grives aux loups". 250 habitants sur 518 sont concernés. Depuis 1947, 85 pièces des fêtes, chants et danses sont organisés. Chaque spectacle met à l'honneur la famille, le bon ouvrage quotidien, l'attachement à la terre, la lenteur des mutations.

La Lorraine quant à elle, décide une animation culturelle appuyée sur le pays et l'habitat, avec la naissance d'une fresque dramatique dont l'eau est le thème central ("Gabriel au pays de l'eau") mais aussi, l'intégration de cette animation aux activités de production et d'accueil : développement de l'aquaculture, artisanat, tourisme.

Madame Esselin qui présentait cette association "Les Babwes" de l'ancien nom des habitants du pays, organisait sur son exploitation, des week-ends "chasse" qui avaient des retombées sur le commerce local. Les Charentes, la Picardie, les Pays de Loire, sans oublier le Languedoc Roussillon avec une agricultrice du Causse méjean en Lozère. Son association faisant partie d'une fédération de foyers ruraux est très différente des autres. Elle a démarré en 1970 sous l'impulsion d'un conseiller agricole venu pour aider les agriculteurs qui se sont regroupés autour d'un plan d'aménagement du Causse. Le problème numéro 1 de cette région du Larzac étant la communication entre villages et le temps passé en transport, c'était une question de survie. Les 3/4 des Agriculteurs se sont donc mobilisés, mais aussi des gens qui vivent du tourisme et l'association en regroupe une bonne soixantaine. Elle s'occupe de l'accueil à la ferme : chambre d'hôte, ferme-auberge puis de gîtes, camping. Elle crée un musée archéologique et géologique, ainsi qu'une ferme-musée. Elle encourage les randonnées pour le tour du méjean, s'occupe du recensement des hameaux du Causse, de ses paysages et publie plaquettes et revues.

Pour la Bretagne, j'avais la chance de représenter la jeune et dynamique Association des Mordus de la Pomme, qui au même titre que ces nombreuses sociétés, contribue à l'animation en milieu rural, puisqu'elle s'est donnée comme objectif, la sensibilisation et la promotion de la Pomme et des produits dérivés.

Inventorier, sauver, et faire vivre tout ce qui est expression du milieu rural : danses, musiques, chants, contes, langue, environnement, telle est la mission commune de toutes ces bonnes volontés.

"Longue Vie" aux "mordus de la Pomme"

*
*
* T A R T E A U X P O M M E S *
* (1ER PRIX CATEGORIE TARTES) *
*
*

P A T E B R I S E E

300 g de farine

150 g de beurre ou de margarine

1/2 verre d'eau

Laisser reposer 30 mn

F L A N

60 g de sucre

2 oeufs

2 cuillerées à café de maïzéna

2 sachets de sucre vanillé

3/4 d'un verre de lait

2 cuillerées à café d'eau de vie

Mélanger le tout dans un saladier

- Rouler la pâte, l'étendre dans le moule et la piquer à la fourchette ;
- disposer les pommes en tranches sur la pâte puis verser délicatement la préparation du flan ;
- mettre au four 30 mn environ ;
- napper avec de la gelée de pommes.

* CONDUITE EN AXE VERTICAL *
* EN VERGERS DE POMMIERS A CIDRE *

Parmi toutes les formes de tailles de formation possibles, il en est une qui a été adoptée de manière générale dans la conduite des vergers intensifs de pommiers à cidre : l'axe central. Pour la plupart des variétés, il s'agit de modifier de manière volontaire leur tendance naturelle en donnant la priorité à l'axe et à une répartition équilibrée des départs de branches sur cet axe ; Il n'y a pas de recettes toutes faites mais des principes généraux et, après observation, leur application à chaque variété.

PRIORITE A LA LUMIERE

L'objectif est de modeler l'arbre pour lui imposer une silhouette en cône, voisine de celle d'un jeune sapin, dont les branches les plus basses sont à 80 cm du sol. C'est une technique adoptée en arboriculture fruitière intensive et qui repose sur le principe d'une pénétration maximale de la lumière dans l'arbre et dans le verger. La lumière et l'ensoleillement sont en effet parmi les facteurs prépondérants de l'induction florale et du rendement. Un autre facteur important du rendement dans ce type de conduite sera la surface totale exposée au soleil et donc la hauteur de l'arbre. En pratique, il faut arriver à faire monter l'arbre jusqu'à 5 m à 5,50 m.

Le matériel végétal employé est un assemblage par greffe en écusson à 20 cm du sol de la variété désirée sur un portegreffe qui est généralement le MM 106.

PEU DE VARIETES ONT SPONTANEMENT LE COMPORTEMENT RECHERCHE

Certaines variétés sont dites "basitones", c'est-à-dire qu'elles ont tendance à développer des branches très près de la base. Sans taille de formation, elles évoluent vers un gobelet très bas et très large de moins de 2,50 m de hauteur.

A l'inverse, il existe des variétés dites "acrotones" qui font des branches vers leur partie terminale et qui, par concurrence pour la lumière, évoluent spontanément vers des formes assez hautes, mais à base dégarnie.

Evidemment, toutes les situations intermédiaires entre ces deux extrêmes existent parmi nos variétés.

QUELQUES REGLES POUR MAITRISER ET ORIENTER LE COMPORTEMENT DE L'ARBRE

- Concurrence fruits/chârpente

La mise à fruit intervient lorsqu'un équilibre est obtenu entre la fabrication de bois par l'arbre et le développement des boutons floraux. Ces deux fonctions de l'arbre sont antagonistes. Lorsqu'un arbre "souffre" par déficit en eau ou en éléments minéraux, il réagit en se mettant à fruit. IL faut donc veiller à ce que la mise à fruit ne soit pas prématurée par rapport au développement de l'arbre en lui fournissant de bonnes conditions de croissance lors des premières années.

- Taille d'hiver ou taille d'été

La taille d'hiver favorise la fabrication de bois par l'arbre en le déséquilibrant au profit du système racinaire, ce qui entraîne une réaction de pousse pour retourner vers la position d'équilibre entre parties aériennes et souterraines.

La taille d'hiver se pratique de fin décembre à mi-avril.

La taille d'été, au contraire, prive les racines d'une partie de leur alimentation en sève élaborée et ralentit la croissance. Elle est à utiliser lorsque l'arbre a tendance à "s'emballer" et à fabriquer trop de bois.

Cette taille peut être effectuée début juillet.

APPLICATIONS EN VUE D'OBTENIR UN AXE EQUILIBRE

- Sur les variétés basitones, faire monter la sève en évitant qu'elle reste dans des branches trop fortes et trop nombreuses à la base. Repérer très tôt (en années 1 et 2) les branches "gourmandes" qui vont concurrencer l'axe et les enlever par la taille. Sélectionner les branches les plus faibles et celle ayant un angle d'attache voisin de 90°. Par la taille, on "ferme des robinets" et on oblige la sève à monter dans la partie supérieure de l'arbre. Ne jamais raccourcir une branche tant qu'elle n'est pas arrivée en position horizontale sinon on la renforce et elle restera en position verticale sans jamais porter de boutons floraux.
- Sur les variétés acrotones, ramener la sève vers la base en dégagant les premières années le tiers supérieur de l'axe, en privilégiant à la base des branches fortes, voire en les raccourcissant légèrement pour les renforcer si elles sont suffisamment horizontales.
- Sur les variétés équilibrées (ex : Kermérien), se contenter d'éclaircir sur la hauteur de l'axe en ne conservant des branches qu'à tous les 10-15 cm et en évitant que 2 branches sur même plan vertical soient à une distance inférieure à 40 cm l'une de l'autre. Eliminer également les branches ayant des angles d'attache trop fermés qui risquent de casser à leur insertion quand elles seront chargées de fruits.

OBSERVER... ET AGIR

L'énumération des principes généraux montre toute l'importance de l'observation du comportement de chaque variété. La mise en pratique n'est ensuite qu'une question de bon sens et de logique.

Y. ANDRE

SUAD CHAMBRE D'AGRICULTURE
GRDA GUINGAMP

MERCREDI 6 JUILLET

- Près de Lannion, visite de la pépinière de Monsieur PERPERE,
300 variétés d'arbres et d'arbustes champêtres et décoratifs sont exp
Les plants ont de 1 à 5 ans.

- à POULLAOUEN, visite du verger de Monsieur GUENVER.

Un verger remarquable avec :

- . différentes espèces de fruits rouges
- . 30 variétés de noisetiers
- . 30 " de châtaigniers
- . 10 " de pruniers
- . 15 " de poiriers
- . 70 " de pommiers.



DEPART à 7h15 au Centre Pavie à QUEVERT
7h30 Place de la Mairie de PLELAN LE PETIT

RETOUR vers 20h

PRIX : 145 F repas compris

INSCRIPTION : au GRDA de DINAN

*S'inscrire avant le 1er Juillet au GRDA
Centre Pavie QUEVERT 22 100 DINAN*

*pensez à régler votre cotisation :
50F à l'ordre des Nordus de la
pomme, à adresser à H. TRANCHEVENT
LES CHARRIERES
22100 QUEVERT*

Avant la fabrication, nettoyez la salle de brassage ainsi que la cave, les parties métalliques des appareils, de la vis du pressoir. "Sans propreté pas de bon cidre". Conserver la futaille dans un état de propreté impeccable et bien fermée. Avant le remplissage du fût, y faire brûler une mèche de soufre. L'entretien des fûts est une opération importante. En effet, à cause de fûts négligés, on risque d'avoir des cidres parfois imbuivables.

Le brassage des pommes vertes est à déconseiller car cela donnerait des moûts pauvres en sucre, défécation difficile et de fermentation rapide qui conduirait à l'obtention de cidres troubles et faiblement alcoolisés. Est à proscrire également, une quantité trop importante de pommes pourries ce qui donnerait des cidres faibles en alcool, chargé de lie et acétiques, impropres à la consommation.

Il faut broyer finement des pommes mûres et propres, les laisser cuver, c'est-à-dire macérer pendant 6 à 8 heures ou plus. Ceci permet d'obtenir un meilleur rendement en pur jus, une meilleure réussite de la défécation ainsi qu'une meilleure coloration et un arôme plus fin du cidre.

DEFECATION

Le moût du pressoir doit subir une défécation avant la fermentation. la DEFECATION est un début de fermentation lente qui ne peut réussir qu'à basse température. En quelques jours, les matières pectiques du jus coagulent sous l'effet d'une enzyme et l'on constate alors que la surface du moût se recouvre d'une écume brune appelée "chapeau brun" où viennent crever les bulles de gaz carbonique. D'autre part des lies plus ou moins abondantes se déposent au fond du fût. La défécation assure un débouillage naturel du moût en même temps qu'une épuration microbienne. Levures bactéries, moisissures du moût sont, en grande partie, retenues dans les lies et le chapeau.

La défécation permet aussi un appauvrissement important du moût en matières azotées. Carencé en azote le moût déféqué fermentera lentement et sera susceptible de donner un cidre restant naturellement doux.

En cas d'échec de la défécation, il ne se forme qu'une masse blanche à la surface. Le cidre risque de fermenter rapidement, de rester trouble et de présenter une saveur âcre.

SOUTIRAGE

Le soutirage est le complément indispensable à toute défécation. Le chapeau brun étant bien formé, le moût déféqué est alors très limpide entre les deux lies, il faut le soutirer immédiatement à l'abri de l'air au moyen d'une pompe à débit lent dans un fût venant d'être mûché. Ce fût rempli devra être bien fermé, le cidre devant être à l'abri de l'air. Il est conseillé d'utiliser une bombe aseptique pour le bouchage du fût. Reste à surveiller le cidre toutes les trois ou quatre semaines et d'en prendre la densité. Dans bien des cas, un robinet est fixé au fût pour effectuer la vidange. Il ne faudrait pas que cela dure plus d'un mois car au contact de l'air, le cidre se détériore. La meilleure solution pour la conservation est la mise en bouteille à la densité désirée par le ou les consommateurs. Entre 1000 et 1005, le cidre sera sec, contenant 20 à 30 grammes de sucre par litre. Il sera demi-sec et se situera entre 1010 et 1015 de densité. Entre 1018 et 1020, le cidre sera sucré, contenant de 36 à 40 grammes de sucre par litre. Supérieur à 1025, le cidre sera très sucré.

Le cidre peut aussi être atteint d'altérations qui généralement se traitent très bien.

Voici, à mon avis, les dispositions et les moyens à prendre afin d'avoir chez vous le cidre que vous désirez, c'est-à-dire à votre goût.

* F E T E D E L A P O M M E *

La Fête de la pomme se tiendra cette année à QUEVERT les 5, 6, 7 novembre et s'ordonnera autour de 3 axes principaux :

1) EXPOSITION

- Généralités sur la pomme et le cidre ,
- Variétés de pommes
(Nous espérons dépasser les 300 variétés présentées)
- Apiculture : Miel et hydromel
- Autres fruits : poires, noix, noisettes, nèfles...

L'espace dont nous disposerons étant plus vaste, nous pourrons aérer la présentation des variétés. Il a été suggéré de les regrouper autour d'idées simples : les reinettes, les belles de... , les pommes... , les noms de couleurs, de lieux, de personnes, d'objets...

Une fiche signalétique précisera chaque variété, que pourront souligner, le cas échéant, les photographies FEQUET.

Les collections particulières (ELLEOUET, MASSE, ALLAIN) pourront aussi y figurer

Une réunion des responsables permettra de mieux préciser la disposition.

Un appel sera à nouveau lancé près des établissements agricoles et des G.R.D.A. pour trouver d'autres variétés locales.

2) CHALLENGES

Ils seront les mêmes que l'an dernier :

- meilleures pommes (crue et cuite) - Photographies - Dessins d'enfants - peinture - cidre fermier - Hydromel ? - Poiré - Gâteaux amateurs et professionnels.

Monsieur TISSERAND propose une réunion-conseil aux amateurs de photographies. Le Format et le nombre maximum de photos seront précisées.

Un courrier sera adressé aux cours privés et aux écoles pour le concours de dessins d'enfants.

L'information sera envoyée à la presse et aux organismes concernés pour les autres challenges.

Sont reportés en 1989, les challenges de plats cuisinés (concours gastronomique de la Pomme) et d'eau de vie.

1) ANIMATION

- Moulin à pommes, pressoir, fabrication de cidre, distillation.
- Cerclier, Tonnelier.
- Sculpteur - Tourneur sur bois.
- Foire aux arbres et produits de soins.
- Conseils aux amateurs - greffage.
- Identification de variétés.
- Bourse aux recettes de cuisine et gâteaux.
- Bar, galettes, saucisses.
- Fabrication de cocktails (Dinard).
- Foire aux pommes (5 variétés par sac).
- Vente et dégustation de fruits (appel aux organismes producteurs-vendeurs).
- Vente et dégustation de plats cuisinés et pâtisseries aux pommes (Syndicat de la pâtisserie).
- Fabrication et vente de jus de pomme.
- Exposition - vente de cidre, poiré, hydromel par les professionnels.
- Démonstration de pâte à pommes (Châteaubourg).
- Films.

Pour cela des contacts seront pris avec :

- les arboriculteurs des Côtes du Nord et de l'Ille et Vilaine ;
- les producteurs, grossistes et distributeurs avec leurs organisations techniques et professionnelles SOPEXA, CTIFL, (ELFNORD) ;
- le syndicat fruits et légumes ;
- le CTIFL, l'APRIFEL et le marché d'intérêt Régional ;
- les écoles d'agriculture, l'INRA (nouvelles variétés).

-
- Concours photo de la "Fête de la Pomme" 1988 : pensez, dès maintenant à photographier les dernières fleurs ou bien les premières pommes en juillet.
 - Inventaire des variétés de poires, de cerises : L'Association recherche UNE ou plusieurs personnes voulant s'occuper de ces inventaires.
 - Route de la Pomme et du Cidre : Le CODEPRAN projette un circuit présentant les cidreries, les vergers, les ventes de toutes espèces de fruits à la ferme... Pour toutes informations et suggestions, écrire au CODEPRAN - Centre Culturel "Le Grand Clos" QUEVERT - 22100 DINAN.
 - Exposition à Saint-Ilan : Lors de la fête des Fleurs des 14 et 15 mai 1988 à l'Ecole d'Horticulture de Saint-Ilan, en association avec "les Amis de la Pomme" du Quessoy (Monsieur ELLEOUEZ) nous avons exposé des photos et des panneaux sur les buts que nous poursuivons.
-
- A.F.C.E.V. : Association française pour la conservation des espèces végétales 57 rue Cuvier - 75231 - PARIS
Nous avons demandé à faire partie de cette Association. Elle peut nous apporter un appui technique.
 - Visite de verger : Le G.R.D.A. nous propose de nous associer à une visite de vergers et de pépinières.

EXPOFLORE : "1er salon international des nouvelles variétés végétales" s'est tenu à GENEVE (SUISSE), du 21 au 24 avril 1988.

A cette occasion, Monsieur DAVODEAU LOGONNIERE, pépiniériste français angevin, présentait QUATRE (4) nouvelles variétés de pommes, à savoir :

- GALA MUST : mutation rouge de Gala, coloration rouge lavée intense, plus gros calibre. Obtention néo-zélandaise, multipliée par lui-même.

- JONASTY : mutation rouge de Jonagold, obtenue par irradiation dans vergers de la pépinière. Coloration précoce.

- PRINCESSE : mutation naturelle de Reine des Reinettes, même précocité.

- DIVAGOLD : hybride de Golden et de Clochard, variété tardive, ferme, très longue conservation.

fiche conseil

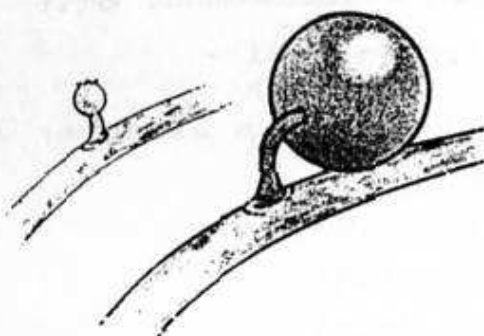
 **Magasin Vert**

11, Rue Gambetta
22100 DINAN
Tél. 96.39.00.61

PRINTEMPS-ETE

MAI A
SEPTEMBRE

GROSSISSEMENT DES FRUITS



Au cours du grossissement des fruits, renouveler le traitement après une période pluvieuse ou en présence de parasites.



+

BENLATE® + CUBETRINE®
En cas d'araignées rouge, utilisez
Araignées rouge® Umupro

Benlate 1 g/l d'eau +
Cubétrine 10 ml/l d'eau

- TAVELURE
- OIDIUM OU BLANC
- MONILICÈE (arbres fruitiers à noyaux)
- CARPOCAPSE OU VERS DES FRUITS
- PUCERONS

UMUPRO
JARDIN

LES TALENTS DE LA MAIN VERTE