

121 poiriers à Prix-les-Mézières

D'après Gérard Dardart (dans son livre « Prix-Les-Mézières l'œuvre des moines de Saint Hubert » en 2001), il est possible qu'au XI^{ème} siècle, les moines du prieuré Saint Sulpice (détruit depuis) aient entrepris de planter des poiriers : Dulciores (poires douces), Cocciores (poires à cuire) et Serotina (poires d'hiver). Le toponyme de Prix rappelle la culture locale du poirier au lieu-dit « le Poirier ». C'est en 1992 suite au projet d'autoroute, le maire de l'époque sollicite l'Etat et obtient au titre des mesures compensatoires la création d'un verger de 121 poiriers. Plantés le 6 mars 2018 avec 6 variétés : Beurré gris, Legipont, Beurré Hardy, Beurré Alexandre Lucas, Beurré Durondeau et la Saint Remy. Puis, le 7 décembre 2022, l'Association du Verger du Poirier est née. Vient ensuite le travail de taille, de greffe et surtout cette année l'identification et la localisation des variétés ceci en étroite collaboration avec l'association des Croqueurs de Pommes « Croqu'Ardenne ».

Jean-Pierre Guyeux



Chronique d'un Croqueur curieux

Anecdote d'une journée de vacances en Normandie
Juillet 2025

Un Ardennais roi du Cavaldos !

Aux détours des routes de Normandie, une petite pancarte a éveillé la curiosité d'un croqueur de pommes : « Les Vergers de Ducy 14250 », et chemin faisant, nous voilà arrivés au Domaine de la Flaguerie. Nous rencontrons sur le parking un monsieur âgé qui se présente comme le patriarche et propriétaire des lieux et il nous invite à les découvrir.

Au fil de la conversation, il nous demande de quel coin nous sommes, et quelle fut sa surprise lorsque nous lui disons être ardennais et plus précisément de Vouziers !

Mais « je suis né à Vouziers ! » nous dit-il et puis il se met à nous raconter les aléas géographiques de sa vie.

La famille Pétrich œuvre sur ce domaine depuis plusieurs générations avec toutes les adaptations que cela suppose jusqu'à devenir l'exploitation moderne et biologique que nous visitons. Aujourd'hui, ce sont ses petits enfants qui s'y activent, 1835 : installation au domaine de la Flaguerie Ducy-Sainte Marguerite 1998 : production biologique des pommes

Les vergers s'étendent sur 40 hectares (30 en basses tiges et 10 en hautes tiges) comptent pas moins de 7000 pommiers de 25 variétés de pommes à cidre, douces (Bisquet), douces amères (Douce coet, Binet rouge) acidulées (Petit Jaune, Judor) et amères (Frequin rouge...) Des bovins y paissent librement car le domaine est aussi une ferme agricole.

La production de pommeau : apéritif concocté à base de moût de pomme et de calvados. Ce doit être uniquement des variétés de pommes à cidre normandes pour mériter l'appellation AOC, et vieillir 14 mois en fût de chêne.

La production de calvados :

Nous entrons dans une grotte d'Ali Baba où s'alignent une centaine de fûts remplis d'eau de vie datant de 1986 pour les plus vieux, Le calvados est obtenu par la distillation du cidre dans un alambic et le vieillissement se fait par oxydation lente au contact de l'air et du bois. Au fil du temps la potion magique acquiert sa couleur, sa finesse et délicatesse qui définiront sa personnalité.

Cette superbe visite se termine naturellement par un passage dans la "Chouette Boutique" où un film est diffusé, les trophées de concours y sont exposés et bien sûr quelques dégustations y sont chaleureusement proposées !

Dommage, nous étions en juillet, pas de cueillette, pas de pressage bien sûr, cette rencontre aurait sûrement été plus instructive en automne mais qu'importe, si vous passez par là, faites le détour vous y serez accueillis chaleureusement par un ex-Ardennais amoureux de pommes !

Reine et Francis Wuiblet



Cette rétrospective annuelle vous permet de communiquer, de rapporter vos découvertes, vos observations, constatations... C'est votre parole écrite.

Elle est ouverte à tous les membres qui veulent faire part d'un sujet qui leur tient à cœur. Pour alimenter ce support, notez vos idées ou écrivez votre article au moment où vous y pensez et faites-le parvenir aux croqueurs pour une prochaine parution.

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

Merci aux auteurs des articles, aux photographes et aux correcteurs qui permettent de produire cette rétrospective

Jacky Winne



Rétrospective 2025

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

Pomologie : analyses génétiques

Le projet « CorePom » a eu pour objectif de caractériser la diversité génétique d'un large ensemble de vieilles variétés de pommiers en veillant à représenter au mieux les diverses régions françaises et les divers usages : pomme à couteau, pomme à cuire ...

La biologie moléculaire a révolutionné la génétique en permettant d'accéder directement à l'ADN qui est le support du contrôle génétique des caractères et de leur transmission héréditaire. Elle permet en particulier de réaliser des « empreintes génétiques » de chaque variété. Dans le cadre du projet CorePom, l'INRA a développé des marqueurs génétiques de type 'microsatellites' (ou SSR) sur plus de 2000 accessions/variétés conservées par les 14 partenaires du projet dont fait partie Croqu'Ardenne.

A chaque empreinte génétique, a été attribué un code :

MUNQ 1, MUNQ 2, ... pour les pommiers,

PUNQ 1, PUNQ 2, ... pour les poiriers.

Un code MUNQ ou PUNQ correspond à une variété unique, quel que soit le nom donné en fonction de la région.

Pour réaliser l'analyse, il nous faut envoyer des feuilles en juin à l'INRA qui réalise les analyses. Les résultats ne sont connus que l'année suivante.

Plus de 10 000 variétés de pommes et plus de 3 000 variétés de poires ont été analysées.

Croqu'Ardenne a fait analyser 24 variétés (pommes et poires).

8 variétés de pommes et 6 de poires ont un code unique.

Ces fruits n'ont pas d'autre nom que celui connu ici.

8 variétés de pommes : 6 variétés de poires :

Beko	MUNQ 11066	Blanc Noé	PUNQ 818
Blanc doré	MUNQ 4197	De Bruges	PUNQ 816
Doux verret		De Naux	PUNQ 817
de Grandchamp	MUNQ 4193	Gris Noé	PUNQ 814
Machon	MUNQ 4196	Croix de Liart	PUNQ 3212
Ponsard	MUNQ 4194	Poire de Faissault	PUNQ 3211
Merveille			
de Gomont	MUNQ 10356		
Relais poste 67	MUNQ 4194		
Robasedame	MUNQ 4195		

Jacky Winne

Les activités des croqueurs en 2025

25 - 01 Assemblée générale
Vaux-Montreuil

22 - 02 Taille 2C2A

01 - 03 Greffe et taille Poix-Terron

08 - 03 Greffe et taille Haybes - PNR

15 - 03 Taille Grandchamp - J. Winne

22 - 03 Taille à Meiller-Fontaine

08 - 09 & 29 - 30 - 03

Formation CFPA St Laurent

05 - 04 Taille - Verger DDT / Charleville

10 - 05 Greffe et taille - Monthermé

18 - 05 Fête des jardins - Monthermé

29 - 06 Fête des cerises - Chesnois-A

06 - 09 Taille de jeunes arbres et fruits à noyaux - 2C2A

13 - 09 Visite du verger - Chateau de Mesmont suivi d'un barbecue.

4-5- 10 Journées conviviales à Liart

02 - 11 Expo pommes - poires

Launois-sur-Vence

15 - 11 Plantation Ardenne métropole

22 - 11 Plantation - 2C2A

06 - 12 Goûter - bilan expo Launois - Vaux-Montreuil

14 - 12 Atelier culinaire - Liart

Programme 2026

Consultez le site des croqueurs

Page facebook

<https://www.facebook.com/groups/414528740186394/>

EDITO

2026 une année exceptionnelle pour les Croqu'ardennais.

Dans quelques semaines, nous pourrons fêter les 25 ans de la rencontre de Jacques Coutelot et de Hervé Hallet. Sans moyens, sans équipe, avec leur seule volonté et leur passion pour les fruits anciens, ils ont créé Croqu'Ardenne.

Petit à petit, ils regroupent des volontaires qui partagent cette passion et rapidement, s'enchâînent les animations : stages de greffe et de taille, participations aux fêtes, puis les journées de pressage très conviviales, les expos pommes poires.

L'association se fait connaître et reconnaître en nouant des liens avec les communautés de communes, le PNR et les croqueurs des associations voisines, pour atteindre aujourd'hui 120 membres.

Pendant ces 25 ans, un gros travail de fond a été réalisé par les Croqueurs :

- Un inventaire des variétés détenues par les Croqu'ardennais.
- La pomologie qui, grâce aux analyses génétiques réalisées par l'INRAE, permet de découvrir chaque année des variétés fruitières oubliées.
- Des centaines de stagiaires ont appris les bases de la restauration de vieux fruitiers ainsi que diverses techniques de greffe.

Nous allons fêter comme il se doit ces 25 ans tout au long de 2026 :

- Présentation d'un livre sur « la production fruitière dans les Ardennes d'hier et d'aujourd'hui », écrit par un Croqueur.
- Quelques visites : les vergers conservatoires du Palais du Luxembourg, de Ville-neuve d'Ascq, un jardin remarquable dans les Ardennes ...

- Une expo pommes poires avec :

250 variétés fruitières, une expo photo, un beau « magasin » de vente des fruits des Croqueurs, et toujours la dégustation de fruits et la détermination, sans oublier les exposants producteurs, artisans locaux, et les rabotes cuites sur place.

Tout ce que notre association a vécu depuis 25 ans, c'est au noyau des fondateurs que nous le devons, merci à eux mais aussi à tous les bénévoles, adhérents ou non, qui nous aident toute l'année.

Un merci particulier à la Communauté de Communes des Crêtes Preardennaises qui nous accueille dans son Relais de Poste de Launois, ainsi qu'à la mairie qui met à notre disposition son grand verger pour y recevoir les stagiaires du Lycée Agricole de St Laurent.

J'ai certainement oublié des événements qui ont émaillé ces 25 ans ainsi que des fidèles Croqueurs qui ont donné de leur temps et de leurs compétences et je m'en excuse.

Bon anniversaire à Croqu'Ardenne et bon vent à toute l'équipe pour encore de très nombreuses années, la relève est assurée avec l'arrivée de plus jeunes.

François-Pierre Avril

Jus de pomme à l'école de Novion-Porcien.

Les jeunes pousses sont peut-être les croqueurs de demain!

Rendez-vous était pris avec l'école primaire de Novion-Porcien le 16 octobre 2025. François-Pierre, Hervé, Régis et Philippe ont installé le matériel avant l'arrivée des élèves. Ceux-ci avaient déjà récolté des pommes et apporté des bouteilles pour repartir avec du jus de pomme. Après une présentation de la diversité des calibres, des couleurs et des formes aux enfants.

Ils sont ensuite montés un par un sur un escabeau pour voir fonctionner la broyeuse pendant que les autres criaient de joie en voyant les pommes déchiquetées tomber dans les caisses. Puis ce fut le tour du regard dans le pressoir avant que le jus ne s'écoule et la dégustation sur le vif à la sortie de la goulotte. Pour faire patienter les autres, Philippe est allé raconter quelques histoires dans les classes. Nul doute que les aventures de Ticot l'asticot et Gogo l'escargot ont laissé quelques souvenirs. Il a fallu la journée pour que toutes et tous, élèves, enseignants et Croqueurs profitent de cette belle journée. Animation possible dans d'autres écoles, renseignez-vous auprès du président de l'association Croqu'Ardenne.

Philippe Jacques



Hyponomeute du pommier.

Une forte présence cette année.



L'adulte mesure 16 à 20 mm d'envergure, de couleur blanc pur. Les ailes antérieures sont mouchetées de points noirs et les ailes postérieures sont grisâtres et frangées.

Biologie, symptômes et dégâts

Il s'agit d'un papillon ravageur qui évolue sur le Pommier principalement, le Prunier et peut s'attaquer à l'Amandier. Les œufs sont groupés au nombre de 20 à 95 par ponte en ooplaques sur les rameaux de 2 ans. La larve est jaune au 1^{er} stade et la couleur de la chenille varie lors de chaque intermue. La tête est noire. A la fin de son développement, la chenille mesure 18 à 20mm. La chrysalide est renfermée dans un cocon soyeux blanc. Ceux-ci sont disposés parallèlement entre eux au centre d'un tissage collectif appelé « nid de nymphose ».

L'adulte a une activité essentiellement crépusculaire (vol, accouplement, ponte).

A l'éclosion, les jeunes chenilles entrent en diapause et demeurent dans l'ooplaque pour y hiverner. Au printemps suivant, les chenilles la quittent et pénètrent dans les feuilles qu'elles minent, provoquant un boursouflement du limbe brun rougeâtre. Par transparence, les chenilles sont bien visibles entre les 2 épidermes de la feuille.

Après la floraison, parvenues au 2^{ème} stade larvaire, elles abandonnent la mine et tissent des nids soyeux à l'extrémité des rameaux dont elles dévorent le feuillage.

Il y a une génération par an.

Ce ravageur provoque des défoliations aux extrémités des rameaux. Les jeunes fruits présentent des traces de morsure. L'importance des dégâts varie d'une année à l'autre.

Comment lutter contre l'hyponomeute du pommier ?

Méthode de prophylaxie et mesures préventives:

Les nids sont visibles ; possible de les enlever à la main

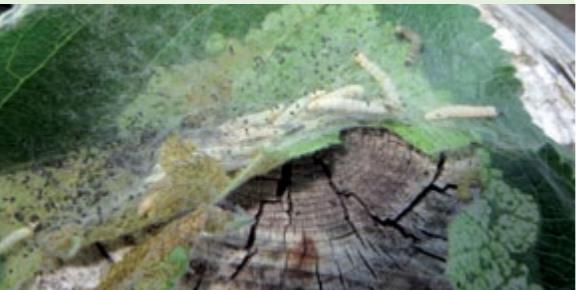
Méthode biologique

Favoriser les divers prédateurs : hyménoptères chalcidiens, tâchiniaries, oiseaux.

Afin de les attirer dans le jardin, il est possible d'y installer un nichoir ainsi qu'un hôtel à insectes.

Lutte

Il vous est possible – en cas de forte infestation, et si celui-ci existe dans le commerce – d'utiliser un produit insecticide homologué, autorisé sur pommier et portant la mention «Emploi autorisé dans les Jardins».



Visite au château de Mesmont.

Une extraordinaire collection de poiriers

A l'initiative de Yves, les Croqueurs sont invités par Mme Balteau, propriétaire du château, à visiter la collection de poiriers créée par son mari, passionné par ce fruit très prisé depuis plusieurs siècles.

La trentaine de visiteurs s'est ensuite retrouvée au rendez-vous des chasseurs de Mesmont pour un barbecue assuré par Chantal et Yves. Hébergement confortable pour une telle rencontre, les convives se sont installés autour des tables sans craindre l'averse menaçante, le barbecue faisant office de chauffage central. Un bon moment de convivialité!...

A renouveler sur un autre lieu?



JLB

Concorde

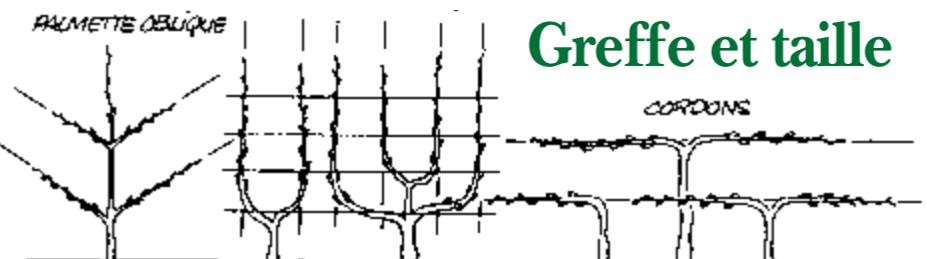
Eugène Thirriot

Un «stand du goût» qui sème des envies



Un «stand du goût» est venu compléter l'expo 2025. Autour des quelques dizaines de pommes et poires exposées, les visiteurs ont eu la possibilité de goûter quelques variétés de fruits anciens: Calville du roi, Calville blanc d'hiver, Reinette de France, Cloche, Rayée d'hiver pour les pommes et les poires Bési de la Motte (variété rare), Beurré Diel, Comtesse de Paris, Fondante Thirriot... Des variétés dites «modernes», cultivées sans traitement, ont aussi été appréciées. L'atelier a connu un franc succès. Quelques jeunes couples avec enfants se sont intéressés à comparer ces différents parfums en vue de planter des arbres. En faisant découvrir les saveurs qui existent, les Croqueurs sèment des découvertes gustatives. Les variétés anciennes ont encore de l'avenir!

JLB



une initiation pour créer des espaliers ?

Des adhérents envisagent de planter des fruitiers en espaliers. C'est la solution pour plus de variétés dans un espace réduit. La conduite des petites formes demande un savoir-faire quand à la formation du sujet et à sa taille régulière plusieurs fois dans l'année et ceci tous les ans. Il faudra porter une attention permanente à l'évolution des arbres.

Si vous êtes intéressé, faites-vous connaître auprès des Croqueurs afin qu'ils organisent une formation adaptée.

L'inscription est obligatoire et le nombre de place limité.

Contact : Gérard Lefort - 06 01 97 58 78 et Hervé Hallet - 06 49 63 02 46.

Les Productions fruitières Ardennaises d'hier à Aujourd'hui : Où en est-on ?

Auteur Yves Jacquemin

Rappel : ce livre (env. 150 pages) relate l'histoire des productions fruitières Ardennaises depuis l'arrivée de la vigne par les Romains jusqu'au 20^{ème} siècle, en passant par les 18, 19, 20^{ème} siècles de grosses productions : pommes, poires, cerises, prunes, noix... Ainsi que les productions d'aujourd'hui dont l'auteur a rencontré tous les intervenants. Avec beaucoup de chiffres d'époque, statistiques, documents, photos, histoires, anecdotes... Un gros travail de recherche...

Mi-novembre, la maquette de l'auteur a été remise à Jacques Lambert des éditions « Terres Ardennaises » notre partenaire éditeur. Une première correction (orthographe, ponctuation, présentation) a été faite par Mme Lambert en décembre.

D'autres doivent suivre avec d'autres personnes. Ensuite aura lieu le travail de la maquettiste pour la présentation globale du livre et l'édition finale par l'imprimeur (qui sera ardennais selon notre volonté). L'auteur est encore en recherche de financements, la parution de ce livre représentant un coût assez important. (L'éditeur en prend une partie en charge) Nous aurions aimé que la sortie de ce livre coïncide avec l'assemblée générale de notre association Croqu'Ardenne début février. Cela semble plutôt prématûr : ce sera probablement en mars ou avril 2026. Beau cadeau d'anniversaire pour l'année des 25 ans de l'association. Nous communiquerons à nos adhérents la date de lancement de ce livre.

Yves Jacquemin

Fruits oubliés...

La poire Pierre Duguet,

Une variété ancienne retrouvée...



Comment cette poire a vraisemblablement été retrouvée. Il y a plus de 10 ans, en consultant le livre «les meilleures poires.... de l'Est» de Charles Duriez (1927 page 17) j'y trouve la poire Tardive de Chaumont ou Pierre Duguet de Draize (08) ayant pour origine un pépin de poire Bergamote. Je la recherche depuis. Il y a environ 5 ans, je rencontre un ancien agriculteur d'Herbigny qui me dit avoir connu beaucoup de ces poiriers dans ce village, mais qu'à son avis il n'en reste plus.

En août 2025, passant par Herbigny, je rencontre deux personnes assez âgées et leur demande des informations sur la poire Pierre Duguet : ces deux frères Marchand m'affirment connaître très bien cette poire, que leur famille avait deux ou trois de ces arbres et aussi que dans les années 1960 - 1970, un agriculteur du village en avait une dizaine pour le commerce. Ces arbres sont tous morts de vieillesse ou abattus pour le bois quand il n'y a plus eu de demande de fruits, mais il reste encore un vieux spécimen que nous allons voir. Ce très vieux poirier (env. 90 - 100 ans) est couvert de fruits en 2025 : la moitié de l'arbre en poire de Curé et l'autre moitié en Pierre Duguet (Ils me disent être certains qu'il s'agit bien de cette variété et qu'il s'agit certainement du dernier arbre). Selon eux, dans leur famille, même si cette poire doit se conserver et se consommer en mai de l'année suivante, eux ne la consommaient que cuite à partir de janvier.

Bien sûr ce poirier fera l'objet d'une analyse génétique en 2026 et des greffons seront prélevés en janvier prochain pour pérenniser cet arbre au cas où il viendrait à disparaître.

Yves Jacquemin

Greffé et taille

Atelier culinaire

Le gâteau de Mézières, rare gâteau sans farine était au programme de l'atelier culinaire qui s'est déroulé à la ferme pédagogique de Liart. Un gâteau qui a été servi en 1570 au mariage du roi Charles IX avec Anne d'Autriche, à Mézières. Les neuf adhérents présents ont apprécié les conseils donnés par l'animateur, M. Fourneaux accompagné de Philippe qui nous ont expliqué comment réaliser ce succulent gâteau.



Ensuite, ce sont des verrines au pain d'épices qui ont été réalisées, puis dégustées. S'en est suivie la fabrication du biscuit pour une bûche de Noël cacao-coco. L'atelier s'est terminé par la dégustation d'un morceau de bûche et, comme d'habitude, les adhérents sont repartis avec les recettes.

Jacky Winne

