La fabrication du cidre

La récolte des fruits et des légumes

A toutes époques, depuis le néolithique, les gens de la campagne ont cultivé leur jardin et récolté leurs fruits. Aujourd'hui encore, nombreux sont ceux qui continuent à le faire même si on trouve dans les commerces et sur les marchés, des légumes et des fruits du monde entier, toute l'année.
Autrefois, certains fruits et légumes qui n'étaient pas consommés à la saison, étaient conservés en silo pour les légumes et sur des claies pour les fruits comme les pommes et les poires. Ceux qui ne pouvaient être conservés de cette façon, étaient mis en bocaux et stérilisés et pour les fruits, également séchés au four et au soleil.
De nos jours, si on continue à faire quelques conserves, l'emploi du congélateur facilite bien la tâche.

La boisson

Autrefois, les habitants de la campagne n'achetaient pas leur boisson. Ils la produisaient eux-mêmes avec leurs fruits : le vin, le cidre, le poiré et si ceux-ci manquaient en attendant la prochaine récolte, on fabriquait avec les cerises ou les feuilles de frêne, de délicieuses boissons rafraîchissantes qui devaient être consommées rapidement.

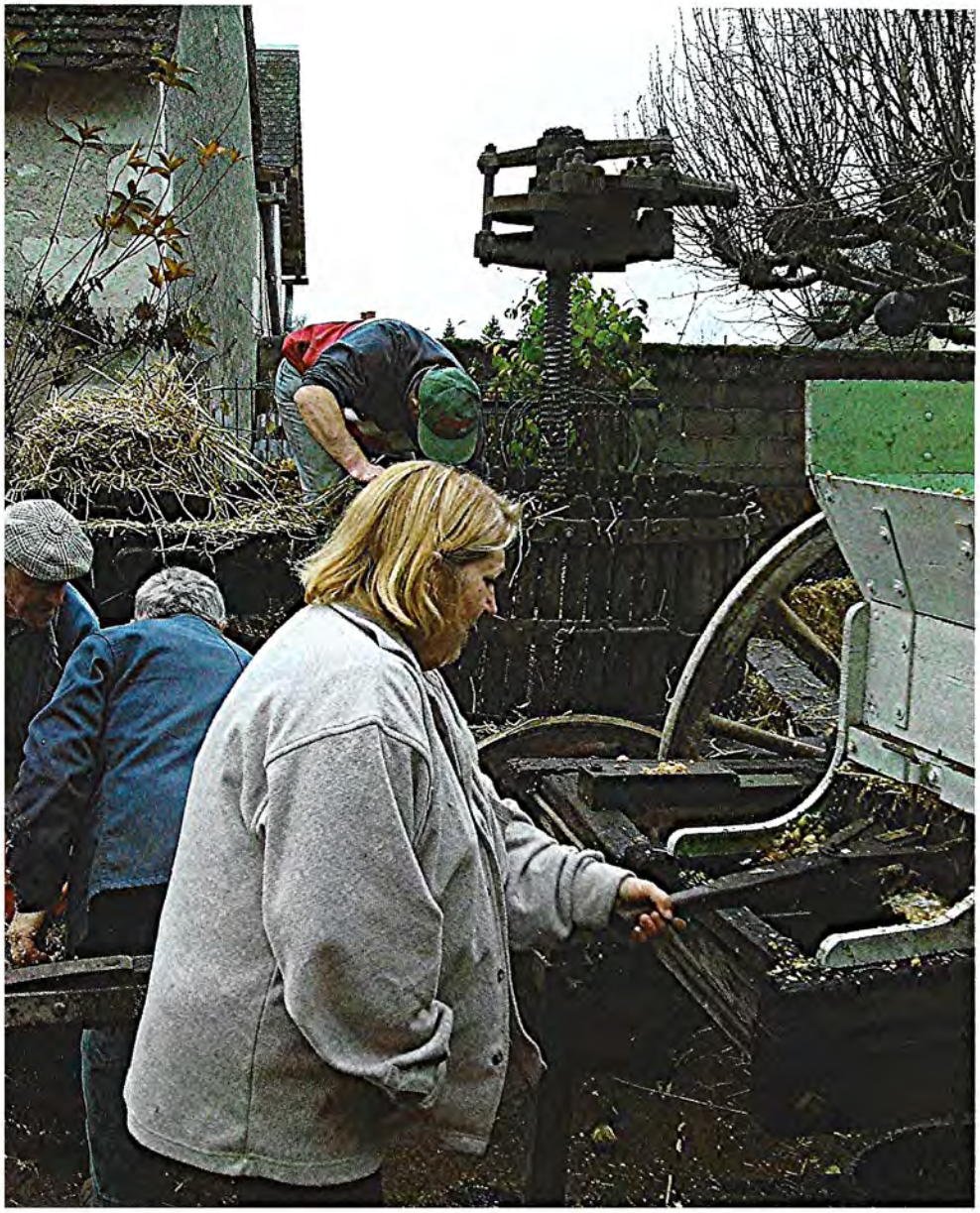
La fabrication du cidre

Le cidre et plus rarement le poiré fabriqué dans la région avec les poires **Monsieur** ou les poires **Curé** était parfois la boisson régulière des habitants des campagnes.
Au début de l'automne, les fruits étaient ramassés puis stockés en attendant l'arrivée du pressoir que l'on déplaçait de maison en maison.

Fabrication du cidre en 2000 et au début du siècle

Fabrication du cidre
Dans la cour de M. Chanteguet, sur le pressoir, Louis Lechypre, à gauche, son fils René
L'homme qui tient le seau est M.Galvaing, pharmacien à l'emplacement de l'ancienne épicerie Faure.

La fabrication du cidre chez Christiane et Jean Berthelot



Le broyage des pommes

De gauche à droite : Mme Garnier, Alfred Douadic et son fils Lucien en 1955

Les Amis de la Licherette

Du nom d'une petite poire locale, l'association des Amis de la Licherette, créée début 1999, regroupe des personnes soucieuses de la protection du patrimoine naturel et notamment de la préservation des arbres fruitiers anciens.De nombreuses espèces de fruits disparaissent, victimes de la standardisation des marchés. Il est essentiel de pouvoir les préserver pour que nos enfants les connaissent et puissent les apprécier. Pour les pommes,il s'agit de la Reinette Blanche de Châtellerault, de la Museau de Lièvre Blanc, de la Lambron, de la Belle Fille de l'Indre et de la Grelottière. Dans les poires, la Cuisse-Dame et le Poirillon d'hiver sont à cuire mais nos précoces Licherette et Blanquette se dégustent juste mûres à point et sur l'arbre.

Avec l'aide de la municipalité, un terrain a été acquis à Chambon pour y créer un verger conservatoire. Les arbres fruitiers, greffés au printemps 1999 ont été plantés à l'automne 2000 sur ce terrain. Il s'agissait d'une « greffe sur table » ; le greffon est inséré sur le porte-greffe et, après assemblage, on plante l'ensemble mesurant environ 15 cm.

Les enfants des classes de Mme Guillou et Mme Guenin ont été associés à ce projet pour un parrainage :à chaque arbre, était attribué le prénom de 2 enfants.

Au départ, les membres de l'association se réunissaient plusieurs fois par an sur les terrains des

adhérents, sous la houlette d'un professionnel de l'arboriculture fruitière et sur un thème en rapport avec la saison : manières de tailler, de greffer, protection raisonnée contre les maladies et les insectes, ect.

Actuellement, les Amis de la Licherette entretiennent un verger de 4249 m² pour 78 pommiers plantés en double et de 1845 m² pour 41 poiriers plantés également en double.Il y a également des néfliers, des alisiers, des cormiers, des cognassiers .
A l'automne 2009, ils ont planté une haie champêtre dont une partie à l'occasion du Téléthon. Les espèces pour réaliser cette haie basse sont les suivantes : aubépine, fusain d'Europe, prunellier,cornouiller sanguin, charme, troëne des bois, cerisier Sainte-Lucie.
L'arbre le plus âgé des vergers conservatoires est un châtaignier de la variété nouzillarde très répandue dans le Bas Berry ; il a environ 250 ans. Les Amis de la Licherette plantent, taillent, nettoient, greffent, donnent des conseils et font des animations comme, par exemple, sur les traitements naturels en 2012. Ils participent à de nombreuses manifestations : foires, fêtes, marchés de Noël ; ils y font connaître les variétés de leurs fruits de plus en plus nombreuses et fabriquent du jus de pomme qu'ils proposent aux visiteurs. En 2010, à la demande de Laurent Portuguez, chef jardinier au parc de Villandry et enfant du pays, ils ont animé les journées du potager. Ils souhaitent intéresser les enfants à la variété des pommes: ils sont intervenus à l'école d'Azay-le-Ferron en septembre 2016.

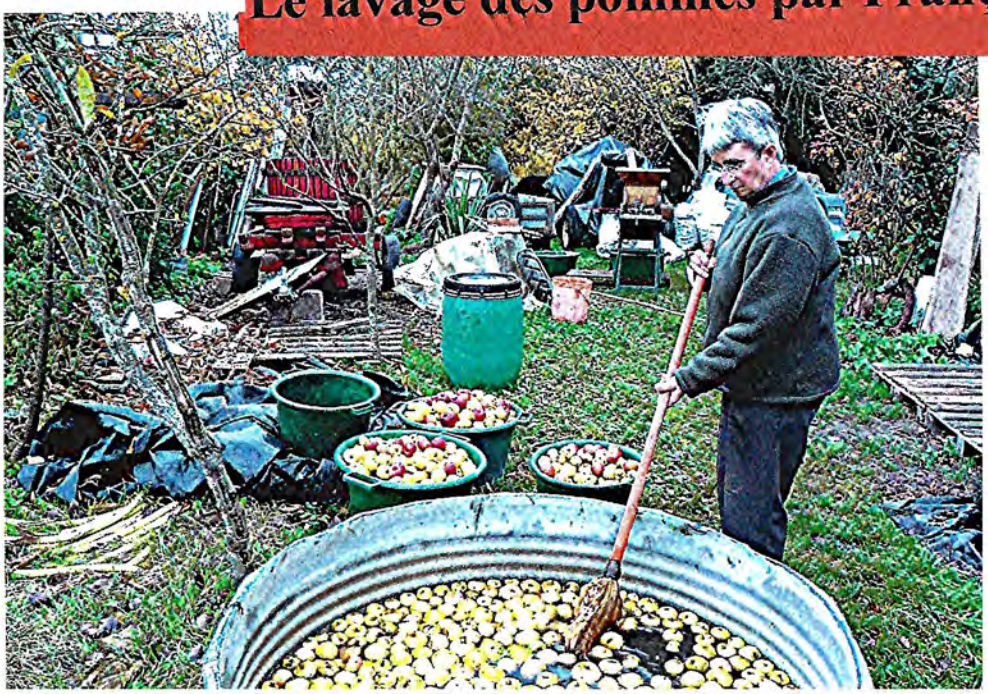
Verger conservatoire des Amis de la Licherette

Les Amis de la Licherette

Malgré un printemps froid, humide et long surtout, les arbres fruitiers ont bien fleuri un peu tardivement certes, mais les fleurs n'amènent pas obligatoirement les fruits, il faut qu'il y ait une bonne pollinisation et aussi pas de gelées.
Nous avons pu observer par les jours de beau temps que les abeilles et autres insectes étaient au travail car cette année il y a beaucoup de fruits, donc broyeur de pommes et pressoir vont fonctionner.

Fabrication du cidre

Le lavage des pommes par Françoise Allély



Le broyage des pommes

Les pommes broyées sont versées dans le pressoir.

Pierre Allély actionne le pressoir