

AG 2015

Elle a eu lieu le 1^{er} février à la maison Colucci, à Mende. Le rapport moral présenté par Cécile Bridgens et le bilan financier par Yannick Mourgues ont été approuvés à l'unanimité des membres présents.

Le **Conseil d'Administration** reste inchangé : Présidente : Cécile Reynes-Bridgens, trésorier : Yannick Mourgues, secrétaire : Christian Rameau, administrateurs : Jacky Brard, Jean-Pierre Fournier, Dominique Garrel (représentant Fruits Oubliés Réseau), Sabine Rauzier.

Projets : Recherche de nouveaux administrateurs, cépages interdits, , animations Festival Nature, promotion en Vallée Française.

Réunion de CA

Le 10 mai à la salle des associations de Chirac, s'est déroulé un important CA, au cours duquel les points de fonctionnement furent abordés : la conférence sur la pomme de Florac, notre participation au Festival Nature, variétés fruitières sur le blog, cépages interdits, terrain Barjac, refuge LPO. La municipalité de Chirac nous a offert un apéritif convivial, après avoir signé une convention de partenariat sur le Verger conservatoire communal.

Jardins Nature 48

* Nous avons intensifié notre partenariat avec cette association ayant des buts philosophiquement comparables aux nôtres. Ainsi ils nous ont invités le 7 décembre à la projection/débat du film **'Le Verger permaculturel'**, et nous avons fait de même pour l'atelier taille de Salgas.

* Une négociation est en cours pour tenir un stand commun à la 'Fête de l'Arbre' de Saint Jean du Gard, en novembre.

* Ils ont un site, sur lequel vous pourrez utiliser le forum :

<https://sites.google.com/site/jardinsnature48/>

Avis de recherche

Toute information sur des variétés fruitières de Lozère et zones limitrophes. Description, usages, présence actuelle dans un verger, etc...) entre autres :

les pommes :

Jouez les détectives !

Roberjade
Verdette
Crimignole

les poires :

Cagarelle
Roussette
Rousselette

**Merci pour
votre aide !**

Merci de communiquer vos informations à : mail : reynesbridgens@hotmail.com
Vergers de Lozère, Le Mazel, 48400 St Laurent de Trèves. Tel : 0466452731

Retrouvez nous sur notre site :
vergers-lozere.over-blog.com/


Site : www.fruitsoubliés.fr



**Le bourgeon de
printemps 2015**



Association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier lozérien

Le mot de la Présidente

Des vertus montagnardes !

« Vergers de Lozère » est axée sur la recherche et la sauvegarde des variétés fruitières anciennes de la région. Mais comment ces variétés sont-elles nées, sur quels critères ont-elles été sélectionnées ?

Pour créer des variétés, nos ancêtres semaient des pépins de pommes ou de poires, des noyaux de prunes, d'abricots etc. Parmi ceux qui germaient, ils ne gardaient que les plants vigoureux et sans trace de maladies, rejetant tout plant malingre, tortu, sujet au mildiou ou attaqué par les insectes. Ils étaient ainsi certains de n'obtenir que les fruitiers qui se plaisaient manifestement dans leur terroir. Ensuite ils privilégiaient les arbres à floraison tardive qui échappait au gel. Enfin ils jugeaient de la qualité du fruit. Le goût devait être acceptable, mais le plus important n'était pas la grosseur ni le bel aspect, mais la productivité de l'arbre et l'aptitude du fruit à la conservation, en vrac, en cave, ou à la transformation.

En effet, la population paysanne de Lozère était très pauvre, et souvent les mas isolés pouvaient rester coupés du monde pendant des semaines sous la neige. De plus la ferme devait nourrir une nombreuse maisonnée, hiver comme été : souvent 8 à 10 enfants, plus la famille élargie, grands-parents, oncles voués au célibat forcé et domestiques, valets et filles de ferme, etc. L'autarcie était de rigueur, donc on recherchait les fruits de garde qui se conservaient tout l'hiver et qu'on utilisait pour faire du boudin, comme la pomme de Balsièges, les poires comme la Gloutette, qu'on pouvait faire sécher pour en avoir toute l'année, les petites prunes qu'on faisait aussi sécher pour faire de la tisane.

Nos fruits lozériens ont donc de solides vertus montagnardes : adaptabilité au sol, à l'altitude, au climat (résistance au froid et à la sécheresse), sobriété et indépendance à l'égard des traitements, productivité, aptitude du fruit à la transformation et à la conservation, qualités toujours d'actualité...

Cécile Reynes-Bridgens, Le Mazel, 48400 St Laurent de Trèves

Lettre de liaison n° 4 – juin 2015

Rédaction : Jacky Brard

Articles : Cécile Bridgens, Jacky Brard

Relecture : Cécile Bridgens, Jean Pierre Fournier, Yannick Mourgues, Sabine Rauzier.

