

Assemblée Générale 2015

Elle aura lieu tout début février 2015, avec un CA à suivre et une 'Bourse aux greffons', à Mende.

Les Espaces Conservatoires

* **Verger de Broussiérat** : Inventaire des variétés locales de pêchers et de figuiers : pêches Marcel, pêches Millette, pêches Astruc, figuier bleu CFD et figuier Marcel.

* **Projet** : 'Traditions et Petit savoir faire' du Foyer Rural de St Laurent de Trèves par Sophie Lemonnier, avec la participation de Sabine et Cécile.

* **Soutien à Fruits Oubliés Réseau** pour son projet de réhabilitation des 'Cépages interdits'.

* Cet automne, Jacky Brard a planté ses premiers arbres fruitiers à « **Camp de Mesisio** », commune de Montrodât. C'est le tout début d'un grand **verger conservatoire** d'une centaine d'arbres.

Prélèvement des greffons

Les greffons sont des bois de l'année, si possible de la taille d'un crayon, prélevés en décembre/janvier pour les arbres à noyaux et janvier /février pour les arbres à pépins. Après avoir rempli une étiquette par variété, ils seront entreposés dehors, dans du sable humide au nord, ou dans un sac plastique avec du sopalin humide dans le bac à légumes du réfrigérateur, jusqu'au moment de greffer.

Pince à greffer

Dès ce printemps, grâce à l'acquisition d'une 'pince à greffer', des essais seront entrepris pour réaliser des greffes à l'anglaise simplifiées. Si cela s'avère efficace, il sera bientôt à la portée de tous de réussir ses greffes. A suivre, donc...

Avis de recherche

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

les pommes :

Jouez les détectives !

Roberjade,
Cabassou, Tinchou
Crimignole, Verdette
Bourniquel

les poires :

Cagarelle,
Gloutette, 1 Livre
Roussette
Rousselette

Merci pour votre aide !

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

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


Site : www.fruitsoubliés.fr



La feuille d'automne 2014



Association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier lozérien

Le mot de la Présidente

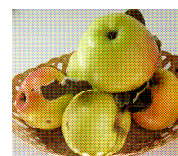
« Vergers de Lozère est axée sur la sauvegarde des fruitiers du département, mais aussi sur les savoir-faire culinaires qui s'y rapportent. Il importe donc de savoir quand et comment consommer nos diverses variétés fruitières :

- les fruits d'été frais ne se conservent pas, aussi faut-il, soit les manger sous l'arbre, soit les mettre en bocaux
- Les fruits de début d'automne, qu'on appelle les fruits des moissons, peuvent se conserver quelques semaines
- Mais les fruits d'hiver, qu'on cueille fin octobre avant les gelées, se conservent tout l'hiver, même en vrac dans les caves et peuvent se manger tels quels

Mais ils ont bien d'autres usages. Ainsi, la poire Gloutette fraîche est immangeable, mais coupée en deux et séchée au four, c'est un régal, presque un fruit confit. La plupart des pommes à boudin comme la Donzeille ou la Giscondette sont excellentes cuites. Simplement évidée et cuite au four avec un peu de sucre, la belle et plantureuse Cagarlaou s'éclate, c'est le cas de le dire ! Elle gonfle comme un soufflé pour faire admirer une pulpe rose, juteuse et parfumée. Les possibilités de variantes sont infinies. On peut remplir le cœur de la pomme avec des raisins secs imbibés de rhum, ou de miel. On peut y mettre à fondre un caramel, ou deux carrés de chocolat, oser une liqueur, bourrer d'amandes effilées... Le fin du fin pour moi, c'est de servir mes pommes au four dégoulinantes de glace 'vanille-florentine' du supermarché, un mélange délirant de caramel à l'amande et à l'orange, exquis.

Bref, laissez libre cours à votre imagination et à vos goûts ! »

Cécile Reynes-Bridgens, le 5 février 2015.



Donzeille

Lettre de liaison n° 3 – décembre 2014

Rédaction : Jacky Brard

Articles : Cécile Bridgens, Sabine Rauzier, Jacky Brard, Jean Pierre Fournier

Relecture : Cécile Bridgens, Sabine Rauzier



Cagarlaou