

Le 4 juillet, initialement prévue sur les bords du Lac du Moulinet, l'assemblée générale de l'association s'est déroulée au Centre équestre de Retz, sur l'aimable invitation de Daniel Vidal, la pluie du matin nous obligeant à nous tenir à l'abri !

Peu d'événements à relater sur l'exercice 2020, à cause de la pandémie de Covid qui a considérablement hypothéqué les activités de l'association, des comptes en bon ordre et des perspectives un peu plus enthousiasmantes pour la nouvelle année ont permis de bien discuter du présent et de l'avenir avec l'ensemble des membres participants.

Une présentation de l'avancement du « Livret des variétés » rédigé par Sabine et Jacky a semblé intéresser et satisfaire l'ensemble des participants, à qui il a été demandé de faire remonter d'éventuelles critiques.

Après notre habituel et fort copieux repas partagé, nous avons passé l'après-midi chez Yannick Mourgues à Saint Germain du Teil. En présence du beau soleil revenu, il nous a proposé une visite fort intéressante de son verger de sauvegarde implanté sur le causse, à tous les vents et a commenté la présence de ses nombreuses collections de plantes associées, distribuant gentiment boutures et plants aux amateurs.

Jacky a ensuite fait une animation autour des serpents, ces animaux trop souvent dénigrés parce que méconnus. Plusieurs spécimens de couleuvres américaines aux couleurs variées, présentées en main, ont pu permettre de comprendre leur comportement alimentaire ou reproductif et, bien sûr, ont pu être manipulés en toute sécurité par les plus courageux. Un moment fort pour certains, qui ont ainsi pu vaincre leur crainte légitime.

Calendrier des activités

Pour l'instant nous avons la certitude de participer, avec un stand, le 2 octobre, aux « Toqués du Cèpe et Fête de l'Abeille et de la Nature » à Mende.

Greffer les agrumes



Cette année, il m'a fallu attendre le 22 juillet pour trouver une fenêtre de greffage qui corresponde aux agrumes ! En effet pour pratiquer ces greffes dans de bonnes conditions il faut une température se situant aux alentours de 25/30°C et la bonne lune (montante et croissante) de préférence. Le porte greffe était un franc, déjà grand, issu d'un pépin de citron, ce qui m'a permis d'y greffer mandarine, kumquat, calamondin et citrons, en couronne et à l'anglaise compliquée. Ces greffes ont ensuite été entourées d'un sac plastique afin de ne pas se déshydrater, on dit « greffes à l'étouffée ».

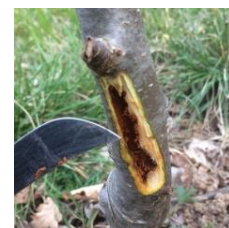
La Zeuzère du pommier et du poirier



Ce très beau papillon est un ennemi de nos arbres fruitiers, il pond discrètement, des œufs dans le bois jeune des pommiers, poiriers et grenadiers à la belle saison !



Sa larve phytophage se développe en mangeant les tissus vivants de l'arbre, en y creusant des galeries très importantes. Un article plus complet est consultable sur notre site Internet.



Avis de recherche (rappel)

Nous sommes toujours à la recherche de variétés fruitières locales comme, par exemple, pour **les pommes** : Bibeto, Bouche cul, Boutonnet, Calvine, Finasso (*syn.* Fenasse), Rabaleyse, Reinette d'Altier, Rose de Miel, Savero, Septembrion, Tape de Cioul, Theronnel, Tourejeane (*syn.* Terrougiane), Trompe-pastre, Verdasse, **les poires** : Aigouse, Angouïsse, Bouchiarde, Bourrude, Buraille, Dayonnet, Farinelle, Fourmillette, Grisette, Kagarel, Permentoune, Perousetch, Praden, Septembrion, Verdette, **les prunes** : Buragne, Espagnole, Gua, Muscadelle, Permentone, Pissario, Rascalet, Tarons. Leur trace n'a pas encore été retrouvée.

Peut-être en connaissez-vous une ou en avez-vous entendu parler ? Dans ce cas merci de nous en informer par courriel à vergersdelozere@gmail.com, ou sur le site de l'association.

Le coin des recettes et des bonnes idées

Gâteau 5/4/3/2/1 : un gâteau réputé facile à réaliser. 5 cuillers à soupe de farine, 4 cuillers à soupe de sucre, 3 cuillers à soupe de lait, 2 cuillers à soupe d'huile, 1 œuf, ½ sachet de levure. C'est la saison alors, quand on a mélangé tous ces ingrédients ensemble, on y ajoute des pommes coupées en morceaux, ou des prunes, ou autres fruits, on dispose dans un moule à manqué beurré et on met au four à 160°C pendant 20 minutes.

Dans un bol on lie 80 g de beurre fondu, 100 g de sucre et 1 œuf, on verse cette préparation sur le gâteau et on cuit à nouveau 20 minutes dans le four à 200°C.

Un peu d'humour



Une nouvelle variété de noix découverte récemment en Lozère. Il s'agit de la « **Mercedes Benz** ».

Jacky

Cette lettre de liaison vous a intéressé, vous voulez en savoir d'avantage, vous pouvez lire les neuf précédentes sur le site Internet de l'association :

vergersdelozere.net