

Vergers conservatoires



▲ Pommier Djaléï. PHOTO JB

Grâce à une convention qui lie le Parc national des Cévennes, l'association Vergers de Lozère et les communes de : Gorges du Tarn Causses, Brenoux et Villefort, un réseau de vergers conservatoires est en train de se mettre en place. Ainsi les vergers de Ventajols, Quézac, Brenoux et Castanet constituent un potentiel important pour la sauvegarde des variétés fruitières locales et anciennes.

Il faut distinguer les vergers de sauvegarde des vergers conservatoires. Si chacun peut se constituer un verger de sauvegarde en sélectionnant des variétés fruitières méritantes, un verger conservatoire doit répondre aux exigences d'un cahier des charges national qui prévoit, entre autres, de posséder au moins trois arbres d'une même variété dans deux endroits géographiques différents. C'est en partie ce qui explique une certaine multiplicité de ces vergers sur la Lozère. Conservatoires ou de sauvegarde ces vergers existent pour y récolter des greffons qui aideront à reproduire à l'identique ces variétés fruitières anciennes et locales si précieuses.

Si nous parlons de Giscondette, la pomme à boudin bien connue, de Reinette Verte de Mende, de

Balsièges ou de Carabille, bien des anciens auront un air amusé et entendu. Mais il en existe bien d'autres, que vous connaissez peut être ou dont vous avez entendu parler. Sachez que ces variétés locales et anciennes intéressent fortement des personnes qui essaient de tout faire pour retrouver et valoriser ces fruits si caractéristiques de Lozère. Vergersdelozere.net est un site sur lequel vous pouvez vous rendre pour informer de ce que vous savez à ce sujet et trouver des fiches décrivant bien des variétés. Si nous ne voulons pas nous retrouver d'ici quelques années à ne manger que de la Royal Gala, il faut sauver ces variétés anciennes de l'oubli.

Ce patrimoine vivant qu'est l'arbre fruitier a toute sa place pour promouvoir une alimentation saine et régulière. Habituees à acheter le jour « j », peu de personnes se souviennent qu'il existe des variétés fruitières dites « de garde ». Ces fruits récoltés à l'automne et rangés au fruitier se mangent tout l'hiver au fur et à mesure de leur maturité. Ainsi la poire Curé est souvent délaissée à l'automne alors que, conservée au frais, elle est délicieuse en janvier.

JACKY BRARD (CLP)