



Les Vergers
retrouvés du
COMMINGES

Rentrée 2006: les Pyrénéennes

Le mot du Président :

Durant trois jours, les 8, 9 et 10 septembre, ont eu lieu à saint Gaudens les traditionnelles Pyrénéennes. Le thème principal retenu pour cette édition concernait les actions menées par l'agriculture en général en faveur de l'environnement.

Les Vergers retrouvés du Comminges se devaient bien évidemment de participer à une telle manifestation. Claude Méda, membre éminent de notre association et commissaire général de cet important salon, nous avait réservé un



Notre stand au Parc des expositions

emplacement au sein du pôle «environnement du végétal».

Comme à l'accoutumée, cette manifestation a connu un grand succès populaire et notre stand, judicieusement placé, a vu défiler durant ces trois jours, un nombreux public, connaisseur souvent, parfois moins

initié, mais toujours curieux et agréablement surpris par nos activités et la diversité des variétés fruitières présentées. De nombreux contacts ont

ainsi été noués et de multiples rendez-vous pris pour les manifestations à venir avec des commandes d'arbres conséquentes.

Merci donc à Claude Méda pour son chaleureux accueil et son efficacité et à Nicolas Marchand pour la réalisation des tableaux d'activité de l'association.

Merci également à tous les membres de l'association qui ont assuré les permanences durant ces trois jours et ce malgré une température caniculaire.

François Moura



Visite des écoles le vendredi

Nouveauté : le site Internet

Vous pourrez bientôt retrouver toutes les informations nous concernant sur le site qui se met en place :

www.les-vergers-retrouves-du-comminges.org

La structure est opérationnelle, les données vont être rentrées petit à petit. Nous attendons l'arrivée des subventions pour mettre en place la base de données qui vous permettra d'accéder aux photos, documents, résultats d'enquêtes....

Sommaire :

- Les Pyrénéennes
- Notre été 2006
- Des cerises, des prunes et des figues
- Où en sont les projets ?
- Vu pour vous
- Nos rendez-vous de l'automne
- La pépinière vous propose

Notre été

Les mois d'été sont traditionnellement des périodes de repos pour les associations, de vacances pour les uns et les autres, de récoltes pour les heureux possesseurs de potagers et de vergers.

Entre les tartes et les confitures, quelques-uns se sont réunis à plusieurs reprises pour goûter (et déguster) des cerises, des prunes, proposer une initiation à la greffe

en écusson et travailler au programme de la rentrée.

Ces réunions conviviales ont eu lieu dans le village de Cardeilhac, sur les terres de J. Ané qui nous a accueillis dans son verger.

Malgré la proximité d'un long week-end, le stage de greffage en écusson a vu de nombreux participants le 19 août dernier, qui ont pu s'informer également sur les activités de l'association en général et



Compte-rendu dans « La Dépêche »

Des cerises, des prunes....



Le travail sur les cerises et les prunes avance lentement, la tâche est difficile pour différencier et identifier ces fruits. Nous avons décidé dans un premier temps de goûter les

variétés anciennes repérées lors des investigations des uns et des autres. Pour chacune ont été notés tous les renseignements disponibles et en particulier la localisation exacte de l'arbre « référence ». Les variétés retenues pour leur qualité seront greffées le printemps prochain et proposées à la

vente à l'automne 2007. Certaines n'ont pas encore de nom, nous espérons pouvoir les identifier dans les prochaines saisons, nous serons en mesure de donner à minima les caractéristiques du fruit et donc de conseiller les futurs planteurs.

Nous grefferons la saison prochaine trois prunes de la région : secretaou jaune, prune de St Antonin et prune d'Agen, ainsi que deux vieilles variétés de Reine Claude très sucrées et parfumées.

Quant aux cerises, le bigarreau

blanc « trompe geai », très tardif, a retenu notre attention, ainsi que plusieurs autres cerises plus hâtives qu'il reste encore à nommer.



*En avant-première
quelques nouvelles
variétés locales
la saison prochaine*

... et des figues

Un dessert à tester : le gratin

Pour 5-6 personnes:

Disposez vos figues coupées en deux dans des ramequins individuels allant au four.

Mélangez 200g de ricotta, 50g de crème épaisse, 2 jaunes d'oeufs, 30g de sucre et 30g de poudre de noisettes ou d'amandes.



Répartissez ce mélange dans les ramequins. Saupoudrez d'un peu de sucre roux et passez au grill environ 5 minutes.

A déguster tiède ou complètement refroidi.

Où en sont les projets ?

Formation enfants :

Des contacts ont été noués lors des Pyrénéennes avec plusieurs enseignants intéressés. Y aura-t-il concrétisation ?

D'ores et déjà le 17 octobre François, Nicolas et Elisabeth passeront la journée à Luchon où les 200 élèves de l'école seront sensibilisés à la diversité végétale.

Atelier du goût :

Appel aux adhérents qui ont une vingtaine de pommes saines à nous confier pour l'hiver.

Manifestez-vous auprès d'Elisabeth (05 61 95 68 12).

Verger de St Médard :

Les changements de personnels successifs ne simplifient pas les

contacts, nous espérons reprendre le suivi du verger avec de nouveaux responsables motivés.



Calville rouge d'automne à Saleich

Château Thèbe de Martres Tolosane :

Le projet continue son chemin, nous en arrivons à la phase d'ap-

provisionnement en greffons pour une plantation l'automne prochain. Dans cette perspective, le château accueillera toutes les bonnes volontés chaque samedi après-midi dès le 14 octobre. Si vous voulez manier la pioche, la tronçonneuse ou simplement vous rendre compte du projet, vous serez accueillis par Bernard Pauly et Sylvie Hublard qui s'attèleront à la tâche.

Sensibilisation communication :

Suite à un contact lors des « Rendez-vous aux jardins » de juin dernier, une conférence est organisée le 20 octobre à 20h30 à la Maison de la Philosophie à Toulouse à la demande de l'association Aldéran. Nous y parlerons de l'histoire des jardins et de l'évolution des fruitiers.

Vu pour vous

Quelques visites, conférences, salons... ont retenu notre attention, nous vous les signalons.

- **A St Lizier le 8 oct. à 14h30 conférence sur la protection des arbres remarquables** par l'Agence des Arbres (dans le cadre de la foire aux produits de l'agriculture biologique)
- **"La statuaire en terre cuite en Midi Pyrénées depuis le XVII^{ème} siècle"** : exposition organisée sous l'égide de la Maison de la faïence de Martres Tolosane. Le **samedi 7 octobre** auront lieu :

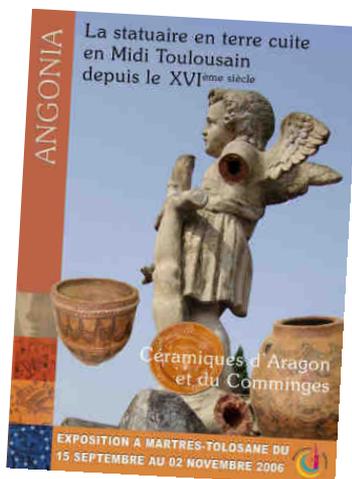
- 14H visite d'Angonia, la maison de la faïence de Martres Tolosane

- 15H visite commentée de l'exposition"

Puis au château Thèbe de Martres Tolosane deux conférences :

- 16H Les 4 statues des évangélistes de l'église de Saint-Sulpice-sur-Lèze, par Nicole ANDRIEU.

- 17H La dynastie des Virebent, par Nelly DES-SEAUX.



- **A eu lieu le week-end dernier une opération portes ouvertes aux Jardins de Laffite Toupière**

Notez l'adresse de cette pépinière spécialisée en vivaces et rosiers anciens

pour une prochaine visite





Chambre d'Agriculture
Place Pégot
31800 Saint Gaudens

Pour toute correspondance au bulletin

Elisabeth Journolleau
22 rue saint Genest
31800 Labarthe Inard
Téléphone : 05 61 95 68 12
Télécopie : 05 61 88 91 35
Messagerie : Elisabeth.Journolleau@Socius.fr

Rendez-vous de l'automne

1er octobre : Forum des associations au Parc des Expositions à St Gaudens

4-5 novembre : Foire de la St Martin à Aurignac

12 novembre : Fête de la Pomme à Sauveterre de Comminges

25 novembre : Foire de la Ste Catherine à Aspet

La pépinière de l'association vous propose

Lors de ces rendez-vous, vous pourrez vous procurer les scions greffés ce printemps, soit en pot, soit en racines nues (à partir de novembre).

Si vous souhaitez des arbres fruitiers, nous pourrions vous conseiller, vous indiquer les caractéristiques gustatives et les périodes de maturité des différentes variétés proposées pour vous aider dans votre choix.

Dans la mesure où nous souhaitons diffuser le plus grand nombre possible de variétés, nous greffons chacune d'elles en quelques exemplaires seulement.

Si vous souhaitez planter une variété particulière, n'hésitez pas à la commander dès maintenant. Deux personnes tiennent à jour les listes et les réservations, vous pouvez donc contacter :

F. Moura (05 61 88 52 66) ou

M. Olivan (05 61 88 43 33).

Cerises

mourette, chapata, cerise de Madame, trompe geai

Prunes

secrataou jaune, secrataou noire, prune de St Antonin

Figues

blanches et violettes

Poires

poire curé, poire orange, poire citron, pérou d'argent, tarquin des Pyrénées, sucré vert de Montluçon, Louise Bonne, Madame Verté



Poire orange

Pommes

St Jean de Saleich, rouge d'été de mane, douce néruque, blanche d'Espagne, calville rouge d'automne, rambourg d'automne, mu-



Calville rouge d'automne

seau de lièvre, pomme coing, estelle, reinette d'Angleterre, centrou, belle des bois, court pendue rouge des Pyrénées, nationale, angélique, choureau, œil gros, courtras, belle de mai, massoucade, toureillère, charam