



Les Vergers
retrouvés du
COMMINGES

Rentrée

Comme les écoliers, les associations reprennent leurs activités en septembre. L'été très pluvieux a facilité la tâche de nos « pépiniéristes » et le crû 2011 devrait être bon.

Vous trouverez les dates des expos de l'automne en dernière page. Si une date devait s'ajouter, nous vous l'annoncerons soit par un numéro spécial, soit par mail si le délai

est trop court. A très bientôt donc ! E.J.



jeune rouge-queue en visite aux « Rendez-vous aux Jardins »

Quoi de neuf depuis le dernier Echo ?

Des activités variées ce printemps ont occupé les uns et les autres :

- **Un stage :** après les stages de taille et greffage de printemps, un stage de taille en vert a été proposé à Labarthe Inard le **18 juin** : avant la pratique de l'après-midi, Nicolas a assuré la présentation théorique le matin, Françoise a présenté ses recettes « maison » et quelques ouvrages de référence pour la prévention et les traitements au verger.

- **Des conférences :** le **20 avril** à la demande de la Société des Etudes du Comminges, Nicolas et Elisabeth ont fait une présentation sur la tradition fruitière dans la région. Le public, trié sur le volet, a été attentif et curieux pour cette présentation moins académique qu'à leur habitude.

Le **5 juin** cette conférence sur le patrimoine fruitier commingeois a clôturé les « Rendez-vous aux jardins » version 2011 à la chapelle de Labarthe Inard. A noter que les visiteurs ont été encore nombreux cette année : plus d'une centaine ont visité les 4 jardins du village durant le week-end.

- **Des rencontres :** le **24 juin** une visite



au jardin de la poterie Hillen (à Castelnau de Magnoac) après un pique-nique/dégustation chez Céline à Escanecrabe.

Le **27 août** notre rencontre annuelle à Lécussan sur le thème de la biodiversité : tomates et autres solanacées, cucurbitacées.... C'est l'occasion de parler de l'é-

cussonnage. L'édition 2011 a été intime et amicale, entre membres des Vergers et de Semences-Partage.

- **Une interview :** pour la station Energie Comminges, Elisabeth a répondu aux questions d'un journaliste pour présenter l'association, ses objectifs, ses activités.... Passage à l'antenne le **30 août**.

- **Des contacts :** avec les associations PJMP (Cf. page 2), Arbres et Paysages d'Autan, qui projète une visite dans le Comminges, l'école d'Ardiège qui souhaite retravailler sur les pommes, ...

Sommaire :

- Des nouvelles de notre néflier
- Un pommier à Loudet
- Les Parcs et Jardins de Midi-Pyrénées
- Diffusion des informations
- Une méthode pour tester la maturité des pommes
- Jus de pommes
- Calendrier
- Le départ d'un ami

Des nouvelles de notre néflier à l'étude



Les greffes effectuées ce printemps pour sauvegarder le néflier observé à Larroque, ont réussi, l'une d'entre elles est même très belle !

En attendant des nouvelles des pépiniéristes allemands(*) qui ont aussi tenté le greffage pour

étude, la variété est au moins sauvée des coups de tronçonneuse intempestifs ou d'une tempête.

(* www.baumschulerithaler.de
Producteurs de variétés anciennes)

Un pommier à Loudet

Suite à notre dernière assemblée générale à Loudet, nous avons donné un pommier en remerciement du prêt de la salle municipale. Il a été planté et chouchouté au milieu du plus beau massif fleuri du village !

Roland le surveille régulièrement en passant, nous comptons sur lui pour d'autres nouvelles...



Les Parcs et Jardins de Midi-Pyrénées



Nous avons rencontré le président et quelques membres de l'association des PJMP, durant le week-end des « Rendez-vous aux Jardins ». Le Conseil d'Administration a décidé de faire adhérer les Vergers aux PJMP, qui s'intéresse

d'une manière générale au patrimoine « jardin » et propose notamment des sorties/visites de jardins en Midi-Pyrénées, la dernière en date était à Foix au jardin des Epines de Lespinet par exemple.

Il me sera difficile de diffuser à

tous les visites programmées régulièrement par les PJMP, mais je transférerai volontiers les mails d'information aux personnes intéressées. Signalez-vous simplement si vous souhaitez être prévenu(e). Pour en savoir plus sur cette association : www.pjmp.eu

Pour la diffusion des informations

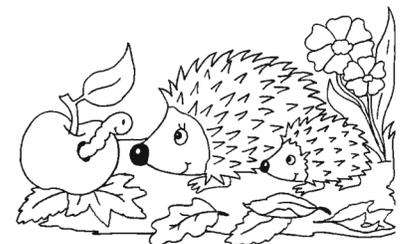
L'Echo remplit bien son rôle pour annoncer et rendre compte des manifestations, des stages.... auprès des adhérents.

Il nous arrive aussi de temps en temps de proposer une visite, une activité au pied levé et nous ne pouvons pas faire un numéro du journal à chaque fois.

Nous prévenons les adhérents qui nous ont donné une adresse mail, mais ne pouvons pas joindre toutes les autres personnes. De même si une adresse mail n'est plus valide.

Si vous venez de vous équiper ou si vous avez changé d'adresse, transmettez-nous vos

coordonnées pour être tenu au courant de ces rendez-vous « intermédiaires » entre deux Echos.



Une méthode pour tester la maturité des pommes

Nous avons testé une méthode trouvée sur Internet (Cf. www.omafra.gov.on.ca/, site du ministère de l'agriculture canadien) pour évaluer la maturité des pommes. Elle est basée sur l'observation qu'au fur et à mesure du mûrissement, l'amidon contenu dans la pomme se transforme en sucre. Si on mesure le taux d'amidon contenu dans la pomme, on pourra en déduire son degré de maturité. Pour cela on utilise de l'iode, qui fait virer au bleu/noir les parties de la pomme qui contiennent de l'amidon. On coupe la pomme transversalement et on la trempe une minute dans une solution iodée : on voit apparaître ou non des zones foncées plus ou moins importantes. A noter qu'il faut faire le test sur une pomme cueillie le jour-même et prendre quelques précautions élémentaires pour les manipulations, bien sûr.

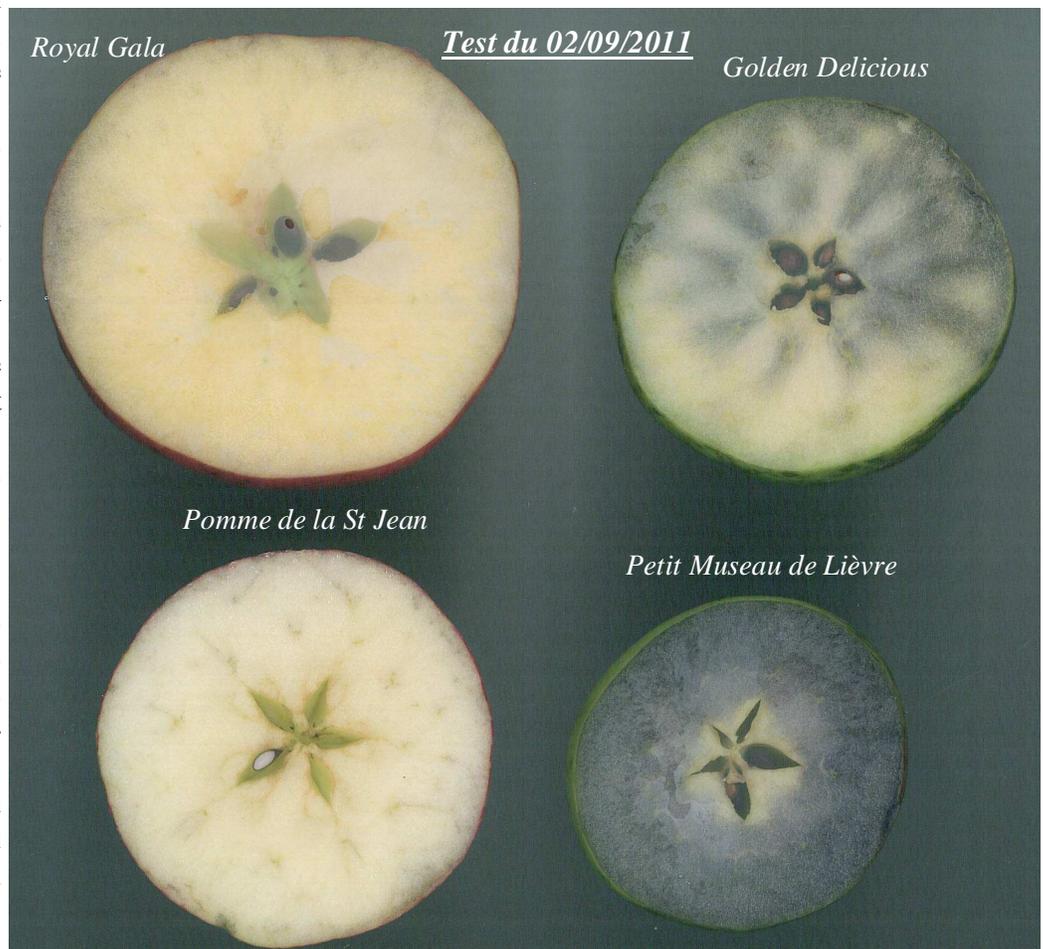
Nous avons fait des essais sur quatre pommes du jardin : deux pommes « mûres » (que nous mangions à ce moment-là), à savoir Royal Gala et St Jean, une Golden Delicious et un Museau de Lièvre normalement

bien plus tardif.

Comme nous le supposions, le Museau de Lièvre a « viré » presque complètement au bleu/marron, alors que la Royal Gala et la St Jean ne présentent que quelques points ou de très petites zones bleu/brun en périphérie. La Golden Delicious, qui va être bientôt bonne à consommer, présente une coloration intermédiaire. Pour chaque cultivar, la réaction de l'amidon avec l'iode donne un motif qui lui est caractéristique, bien sûr n'ont été étudiées que

quelques variétés du commerce, mais sans aller jusqu'à ce degré de précision, le test est assez révélateur et facile à réaliser. (Notre pharmacien nous a gentiment fait la préparation*.) Cette méthode peut être intéressante pour juger de la maturité des pommes que nous connaissons mal.

* Recette : dissoudre 8,8 g d'iode de potassium dans 30 ml d'eau tiède, agiter jusqu'à dissolution. Ajouter 2,2 g de cristaux d'iode, agiter jusqu'à dissolution complète. Ajouter de l'eau jusqu'à obtenir 1 litre de solution.



Jus de pommes

Nous sommes plusieurs à récolter des pommes cette année, trop pour conserver ou faire des compotes, mais pas assez pour les faire presser individuellement.

Nous allons tenter l'expérience de louer le matériel pour presser et pasteuriser ensemble.

Nous avons eu confirmation seulement hier soir de la date : **vendredi 7 octobre**. J'espère

que le délai ne sera pas trop court pour vous organiser.

Si vous êtes intéressé(e), faites-le nous savoir. Il faudra venir avec vos pommes, vos bouteilles (en verre) et les bouchons.



Chambre d'Agriculture
Place Pégot
31800 Saint Gaudens

Pour toute correspondance au bulletin

Elisabeth Joumolleau
22 rue Saint Genest
31800 Labarthe Inard
Téléphone : 09 72 12 26 71
Fax : 05 61 88 91 35

Courriel : contact@les-vergers-retrouves-du-comminges.org

Le départ d'un ami

Georges Claverie nous a quittés le 26 août dernier.

Il a été l'un des premiers membres de l'association, longtemps il en a été le secrétaire, mais aussi l'un de nos « pépiniéristes », un permanent sur les stands...

Ceux qui l'ont connu garderont sûrement comme moi le souvenir d'une personne discrète, droite, sérieuse, mais en même temps pleine d'humour et de petites attentions, avec qui on aimait partager le froid des expositions, la chaleur des repas et des discussions.

Son épouse nous a transmis un petit mot qu'il souhaitait nous adresser après son décès, je le partage avec vous.

Retrouvez-nous sur :
les-vergers-retrouves-du-comminges.org

23 octobre : Fête de la Pomme à Sauveterre de Comminges (le 21 octobre : ateliers pour les scolaires)

30 octobre : Fête de la Pomme à Larroque

4-5 novembre : Fête de la Saint Martin à Aurignac

10 novembre : Journée d'animation auprès d'une dizaine de classes de St Gaudens, organisée par les Champs du Possible

Nous vous signalons pour information la Fête de l'Arbre au Conservatoire d'Aquitaine les **26-37 novembre** (près d'Agen)

A tous les sociétaires
des Vergers retrouvés du Comminges
Votre sociétaire s'en est allé
A petits pas, à pas comptés
Voilà si le Pommier d'Éve
Avait encore toute sa sève.

Vous savez qu'il ne croyait guère
À ces images de magazine
Mais ce sont de trop belles images
Pour qu'il n'en soit pas fait usage

Jamais, jamais vous ne sauriez
Tout ce que vous lui apportiez
S'il ne vous le disait simplement
Avec tous ses remerciements