



OCTOBRE 2021 | Numéro 10

# LETTRE DE DIFFUSION

*Le bulletin d'information mensuel du Centre National de Pomologie*

## *Au programme*

- zoom sur...
- à faire au jardin
- l'agenda du mois
- fruits et légumes de saisons
- Avis de recherche

## Octobre au jardin

*Par Sabine Rauzier*

Octobre, octobre, octobre ! c'est mon mois favori, peut-être parce qu'il a vu ma naissance ;) mais surtout parce qu'il est le mois d'entrée en automne, ma saison préférée. Les paysages des Cévennes et des plaines cultivées prennent de beaux camaïeux rouge orangé, les tapis de feuilles mortes donnent envie de se rouler dedans.

Nous avons cette année la chance d'avoir une très belle arrière saison, peu pluvieuse, avec des températures tout à fait acceptables, un bel été indien !

Ce temps clément nous permet de continuer notre travail au jardin. Nous sommes en train de mettre en place la parcelle des fruits rouges à l'arrière de la maison du développement durable dans la partie la plus fraîche du jardin. Groseilliers blanc et rouge, framboisiers, fraisier blanc et cassissier sont d'ores et déjà plantés. Nous allons y adjoindre casseillier, ronce sans épine et myrtillier dans les prochaines semaines. Production prévue dès l'année prochaine, nous allons nous régaler !

Pour rappel le Jardin « Les terrasses du Bosquet » est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h environ. N'hésitez pas à venir y passer un moment.

Zoom sur...

## Le Sommet mondial sur les systèmes alimentaires et agroalimentaires\*

Alors que la planète s'apprête à nourrir d'ici 2050 presque 10 milliards d'habitants, les rapports internationaux soulignent que les phénomènes de faim et de malnutrition progressent à des niveaux inquiétants ; en effet, les données montrent que 3 milliards d'individus n'ont pas accès à des régimes alimentaires équilibrés. Parallèlement, comme le montre, entre autres, le rapport SOFI (State of Food Security and Nutrition in the World) de 2020, les systèmes alimentaires\* sont à l'origine d'un tiers des émissions de GES, d'au moins 80% de la perte de biodiversité, et consomment 70% des ressources en eau douce. Il est essentiel de mettre en place une production alimentaire durable pour apporter une solution à ces problèmes critiques, et rendre ainsi compatible protection de la planète et nutrition globale.

Fin septembre dernier, s'est tenu le Sommet mondial sur les systèmes alimentaires et agroalimentaires, au siège des Nations Unies à New York. Lors de ce sommet, une coalition sur l'agroécologie s'est formée, concrétisée par la rédaction, la publication et la diffusion d'une déclaration d'engagement pour la transformation des systèmes alimentaires par l'agroécologie : du discours à l'action. La FAO a joué un rôle majeur dans la préparation de cette coalition, ainsi que d'autres structures internationales. La France et l'Union Européenne ont déjà rejoint cette coalition, ainsi que de nombreux autres pays. Souhaitons que cette volonté politique d'action vers une agriculture plus respectueuse de l'environnement soit reprise par l'ensemble des pays.

*\* Un système alimentaire comprend tous les éléments (ressources naturelles, personnes, intrants, processus, infrastructures, institutions, produits, etc.) et activités liées à la production, à la transformation, à la distribution, à la préparation et à la consommation des aliments et aux extrants de ces activités, y compris les impacts socio-économiques et environnementaux.*

*Pour en savoir plus : <https://france-science.com/bilan-du-sommet-nations-unies/>*

Pour espérer pouvoir nourrir correctement toute la population, les systèmes alimentaires doivent impérativement évoluer vers des systèmes plus durables. En tant que consommateurs, vous avez le pouvoir de contribuer à cette transition. Alès Agglomération œuvre depuis 2019 à la structuration d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT). Ce projet a débuté avec une grande enquête sur les habitudes alimentaires de la population, dont les résultats permettront de décliner des orientations et des actions pour mieux manger et mieux produire.

Dans la continuité de ce travail, Alès Agglomération propose à toutes les personnes intéressées 3 ateliers de travail de 2h chacun pour définir ensemble les actions concrètes qui seront mises en œuvre à partir de 2022 sur le territoire. Les participations de chacun viendront nourrir le travail des élus et des partenaires du PAT.

Trois dates sont ouvertes :

- merc. 10 novembre de 17h30 à 19h30 à Rousson,
- vend. 12 novembre de 17h30 à 19h30 au Chambon,
- sam. 13 novembre de 9h30 à 11h30 à Saint-Jean-du-Pin.

Vous pouvez vous inscrire sur la date de votre choix dans la limite de 100 participants par ateliers.

Vous trouverez toutes les modalités d'inscription et de participation sur le lien suivant

<https://www.ales.fr/territoire/les-grands-projets/projet-alimentaire/>. (rubrique «3 rencontres de l'alimentation»)

Pour toute question, vous pouvez contacter Marion Morin ([projet-alimentaire@alesagglomeration.fr](mailto:projet-alimentaire@alesagglomeration.fr) / 04 30 38 01 94).

*Bien manger et bien produire sont les enjeux que Alès Agglomération souhaite structurer sur son territoire.*

*Objectifs du Projet Alimentaire Territorial :*

- *permettre l'accès de tous à une alimentation saine et de proximité,*
- *soutenir les agriculteurs, producteurs et transformateurs pour une production alimentaire locale, de qualité et accessible à chacun,*
- *développer l'agriculture sur le territoire.*

*Un service d'Alès Agglomération est dédié à la structuration de ce Projet Alimentaire Territorial.*

---

## A faire au jardin

# Les aromatiques en automne

Les plantes aromatiques sont précieuses dans la maison. Elles peuvent nous rendre de grands services que ce soit en cuisine, pour l'entretien de la maison, pour aider les plantes mais également sur le plan médicinal.

De culture généralement facile, on a tendance à les oublier dans un coin du jardin. Pourtant à la fin de l'été et en ce début d'automne, il est temps de leur accorder un peu de temps. Quelles soient annuelles ou vivaces un minimum d'entretien s'impose.

### **Pour les annuelles (aneth, persil, coriandre, anis vert ou carvi).**

Leur cycle de vie ne s'étend que sur une partie de l'année, dès la mi-août la plante a commencé à monter en graine. La production de semences témoigne de la fin de ce cycle, la plante va alors mourir. Il faut récolter les graines et les faire sécher. On va en garder un sachet (l'équivalent de 2 cuillères à café suffit) pour les ressemer au printemps, le reste peut alors être rangé dans des pots en verre hermétique afin de s'en servir en cuisine.

Le basilic est une annuelle un peu plus complexe. On ne peut le sécher car il perd tout parfum, et généralement ses graines sont stériles, elles ne produiront donc pas de nouveaux sujets. Il faut trier les feuilles en bon état, les laver et les essorer avant soit de les congeler entières soit des les mixer avec de l'huile en pesto ou en macérat. Attention à bien recouvrir les feuilles d'huile !

Le persil est une plante bisannuelle, son cycle est plus long que celui des annuelles. Si votre persil produit des graines et si son feuillage jaunit, vous pouvez appliquer la solution décrite précédemment. S'il paraît encore fringant, gardez-le !

Au jardin, arracher les plants avant de les mettre au compost. Travailler un peu la terre en surface et pailler avec un peu de fumier de cheval ou de la paille afin qu'en hiver les éléments vivants du sol la travaille et permette son enrichissement. Vos annuelles aromatiques s'en porteront que mieux l'année suivante.

### **Pour les vivaces (sauge, menthe, mélisse, romarin, ciboulette, verveine citronnelle, fenouil, origan, thym...)**

On commence par rabattre les plantes à 20 cm environ, supprimer à la base les branches mortes durant la saison et vérifier l'état de la motte. Limiter la taille du thym et du romarin, si vous le faites, prenez garde de ne pas couper la partie ligneuse (bois), car vos plantes auraient alors bien du mal à reprendre.

Là encore on va récupérer le maximum du végétal afin de le sécher et de le stocker pour l'hiver. On peut choisir de sécher les plantes en bouquet ou de les effeuiller avant de les sécher à plat. Les plantes à feuilles coriaces comme la sauge ou le romarin peuvent supporter le bouquet, en revanche certaines plantes qui contiennent beaucoup d'humidité doivent être effeuillées avant (menthe, mélisse, verveine) car serrées dans un bouquet elles risquent de mal séchées, de fermenter et de moisir. L'estragon comme le basilic ne se sèchent pas, il faut le conserver dans du vinaigre, de l'huile ou bien le congeler frais.

Le fenouil perd son feuillage en fin d'été et en automne mais il réapparaîtra au printemps si vous n'arrachez pas sa racine. Couper simplement les tiges en tronçon de 8 à 10 cm en vue d'un séchage, et conserver les graines qui peuvent être consommées sèches. Placer un tuteur pour indiquer l'emplacement de votre plante afin de ne pas l'arracher par mégarde en jardinant.

Au jardin, il est temps de diviser les touffes des aromatiques vivaces en vue de les multiplier. Vous pouvez également bouturer la verveine citronnelle ou l'estragon français. Les pluies automnales et le sol encore réchauffé assureront une bonne reprise.

On ne paille pas les annuelles aromatiques, ce sont souvent des plantes méditerranéennes qui n'aiment pas l'humidité stagnante.

Si vous cultivez vos aromatiques en jardinière ou en pot, placez-les à l'abri de l'humidité constante et à la pleine lumière, ôter les coupelles de récupération des eaux. Et penser à les arroser toutes les 3 semaines en hiver !

## Jours de figue à Vézénobres

Samedi 30 & dimanche 31 octobre 2021 de 9h à 18h

En octobre, Vézénobres célèbre la figue. Grand producteur de figues sèches depuis plus de 5 siècles, ce magnifique village tire sa spécificité des grands séchoirs à figues qui parsèment ses rues.

Au cœur de la cité médiévale, la 25ème édition des Journées de la Figue (sèche) viendra égayer les rues pavées de ce village de caractère. Dans un cadre typique, convivial et festif, des couleurs, des odeurs et des saveurs s'entremêleront, autour de nombreux producteurs, pépiniéristes, transformateurs, d'artisans et de produits artisanaux, de créateurs et de créations originales au rythme de différentes animations (ateliers, conférences, arts de la rue, cirque, danse, musique...). Tout le week-end, les restaurants de Vézénobres vous proposeront des menus à base de figues.

Retrouvez le Centre National de Pomologie (devant la Maison de la figue) pour des conseils sur les variétés adaptées à votre région et leur entretien.

Organisée par l'Office de Tourisme Intercommunal de Vézénobres et l'Association Penja Figua.

- Lieu : à Vézénobres dans toute la ville
- Site internet : [www.maisondelafigue.com/](http://www.maisondelafigue.com/)
- Renseignements : 04 66 83 62 02, [contact@maisondelafigue.com](mailto:contact@maisondelafigue.com)

### «Comment t'appelles-tu, mon figuier ?»

Atelier de détermination des variétés de figue.

Samedi 30 octobre 2021, de 9h30 à 12h

Le Centre National de Pomologie vous propose de déterminer vos figues. C'est un travail complexe qui consiste à comparer les caractères morphologiques du fruit à des caractères fournis par des clés de détermination.

Si vous avez toujours voulu connaître le nom de la variété que vous avez dans votre jardin, n'hésitez plus ! Venez avec votre variété, au moins 6 à 8 fruits à maturité, ainsi qu'une feuille fraîche ou séchée bien à plat. Pour les variétés bifères (qui produisent 2 fois dans l'année), si vous pouvez nous amener une photo de la figue d'été se serait un plus.

- Lieu : stand du Centre de Pomologie devant la Maison de la figue à Vézénobres.
- Matériel nécessaire : 1 variété maximum par personne, au moins 6 à 8 fruits et 1 feuille fraîche. Attention, aux fruits que vous nous apportez, ils doivent être représentatifs de la production de l'année, ne doivent pas être piqués, mal développés ou abîmés !
- Renseignements : 04 66 83 62 02, [contact@maisondelafigue.com](mailto:contact@maisondelafigue.com)

### « Menaces sur le figuier, apprendre à reconnaître les ravageurs et maladies »

Conférence

Le samedi 30 octobre à 15h

Le figuier est un arbre mythique, puissant symbole de la Méditerranée. Réputé résistant et vigoureux, il est néanmoins victime de différentes attaques. Apprenez à reconnaître les ravageurs et les maladies qui peuvent entraîner une perte de production ou altérer l'état de santé de cet arbre majestueux. Une conférence de Sabine Rauzier responsable du Centre National de Pomologie / Maison du développement durable.

- Lieu : à 15h, salle du temple à Vézénobres
- Renseignements : 04 66 83 62 02, [contact@maisondelafigue.com](mailto:contact@maisondelafigue.com)

## Fruits et légumes de saison

### Dans nos assiettes

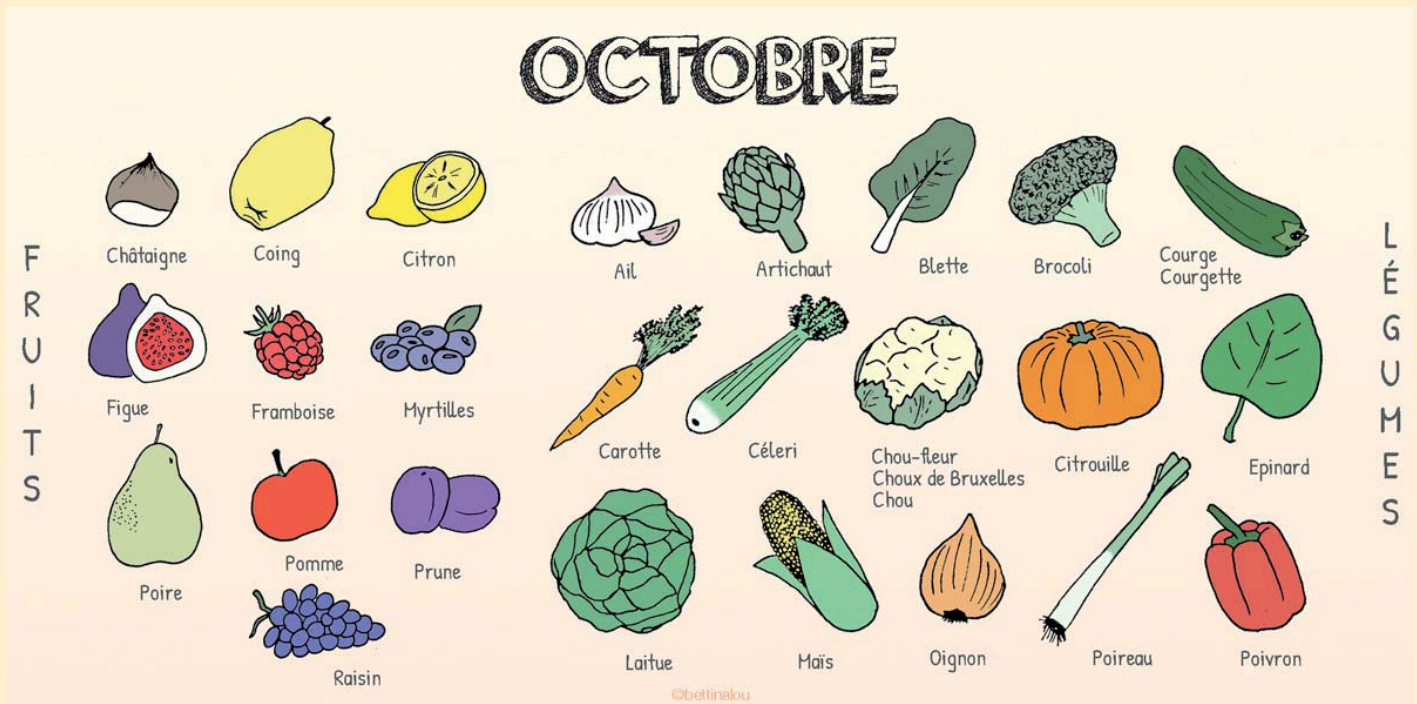
L'automne est là, la saison la plus prolifique en fruits et légumes ! En ce mois d'octobre radieux on peut encore consommer les fruits d'été dont c'est la fin (tomates, aubergine et courgettes...) et se régaler avec les fruits et légumes d'automne : potimarron, châtaignes, poires, champignons...

J'aime cette saison pour ses couleurs et sa générosité, c'est une saison chaude par ses couleurs et les sensa-

tions qu'elle évoque. Elle donne envie de cocooner en famille ou de partager des marrons chauds autour d'un bon feu de bois après une balade en forêt.

Retrouver dans l'illustration ci-dessous quelques uns des fruits et légumes de saison et bien sûr une recette de cuisine à faire en famille.

Bons moments à tous !



## Muffins à la courge et pépites de chocolat

Pour un goûter original, de jolis gâteaux orange, n'ayez pas peur de la couleur, elle est naturelle. La courge s'allie parfaitement bien avec les épices et le chocolat.

*Ingrédients : 220 g de farine de blé, 1 c. à café de levure chimique, 100 g de sucre de canne complet, 2 œufs, 230 g de purée de courge, 12 cl d'huile neutre, 8 cl de lait, 125 g de pépites de chocolat, 1/2 c. à café de sel, 1 c. à café de cannelle, 1 pincée de noix de muscade moulue.*

Préchauffez votre four à 180 °C. Faites cuire votre courge à l'eau, égouttez puis mixez pour obtenir une jolie purée onctueuse. Laissez-la refroidir. Dans un saladier, battez le sucre avec les œufs jusqu'à ce que le tout double de volume et blanchisse. Ajoutez la purée de courge, le lait et l'huile.

Dans un autre saladier, mélangez tous les éléments «secs», c'est-à-dire la farine, les épices, les pépites de chocolat, la levure et le sel. Versez la préparation liquide du premier saladier dans le mélange sec et remuez grossièrement à l'aide d'une cuillère en bois. Il faut que tous les ingrédients se mêlent entre eux, mais ne mélangez pas trop. S'il reste des grumeaux, laissez-les : c'est le secret des muffins réussis !

Déposez la pâte dans vos moules à muffins préalablement huilés ou beurrés, ou bien dans des caissettes en papier. Enfournez pendant 15 à 20 minutes selon la puissance de votre four. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au cœur d'un muffin. Attendez quelques instants que vos muffins à la courge et pépites de chocolat refroidissent avant de les dévorer !

---

## Avis de recherche

« Année de foin, année de rien » dit le proverbe.

C'est hélas le cas cette année. Les arbres fruitiers n'ont pas donné beaucoup de fruits cette année. Pour nos collections d'automne, nous sommes à la recherche de diverses variétés locales afin de les montrer sur les stands.

Certains d'entre vous sont venus au fil du temps sur nos bourses aux greffons et sur nos ateliers de détermination, aussi nous faisons appel à vous aujourd'hui. Si vous possédez un exemplaire de ces variétés, pourriez-vous nous transmettre quelques fruits (5 à 6 fruits par variété) afin que nous puissions les exposer et ainsi valoriser cette diversité fruitière locale.

Pommes : Cabusse, Rouget de Villefort, Bournette, Reinette du Vigan (l'ancienne), Bouscasse de Brès, Gisconnette, Gaoûte Rouge... Mais aussi la poire Elzette, la noix Cocarde et diverses variétés de châtaignes.

Vous pouvez nous contacter au 04 66 56 50 24 ou par mail [centre.pomologie@ville-ales.fr](mailto:centre.pomologie@ville-ales.fr)



---

Centre National de Pomologie  
Mission Développement Durable  
21 rue Soubeyrannes, 30100 Alès  
04 66 56 50 24  
ou par mail [centre.pomologie@ville-ales.fr](mailto:centre.pomologie@ville-ales.fr)

---