



NOVEMBRE 2021 | Numéro 11

LETRE 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 saison
- dans la bibliothèque

C'est déjà novembre

Par Sabine Rauzier

C'est à peine croyable, déjà novembre... Bientôt Noël...

Bah oui, car sauf si vous ne sortez plus de chez vous, vous n'avez pas pu loucher les décors et jouets de Noël qui ont envahi les rayons et les vitrines des magasins. Notre société de consommation ne nous laisse pas respirer, sitôt halloween passé, il faut acheter pour Noël.

Allez revenons sur terre et essayons d'améliorer les choses chacun à notre niveau. Les petits gestes sont aussi importants que les grands quand on agit pour la biodiversité.

- Prendre le temps de faire le marché pour privilégier les productions locales et respectueuses de l'environnement,
- Installer un resto à oiseaux près de ses fenêtres et en profiter pour les observer, les prendre en photo et pourquoi pas les référencer dans une application de sciences participatives,
- Passer au Centre de Pomologie consulter un des nouveaux ouvrages sur l'autosuffisance...

Autant de solutions afin de se sentir mieux dans son quotidien, d'avoir l'impression d'agir pour demain.

Zoom sur...

L'université populaire de la biodiversité

L'Office français de la biodiversité (OFB) organise, en novembre, la première Université populaire de la biodiversité. Un rendez-vous majeur à destination de tous.

La crise sanitaire actuelle a déclenché une prise de conscience des impacts des modes de vie humains et des habitudes de consommation sur les espaces naturels et les milieux. Elle amène des interrogations sur le rapport à la nature, du côté individuel et collectif. Tous les experts internationaux s'accordent à pointer une érosion massive de la biodiversité qui affecte tous les milieux et toutes les espèces, à un rythme sans précédent. Les causes sont toutes, directement ou indirectement, d'origine humaine : il y a urgence à enrayer son déclin au quotidien.

C'est dans ce contexte que l'OFB a souhaité créer, du 22 au 28 novembre 2021, un rendez-vous à l'attention du grand public : l'Université populaire de la biodiversité.

Celle-ci s'adresse à tous les citoyens qui veulent comprendre, avoir des clés pour agir ou plus simplement découvrir le sujet de la biodiversité. Une semaine pour comprendre, pour apprendre, pour tester ses connaissances, une semaine pour s'engager.

Toute la semaine, des quiz portant sur les thématiques liées à la vie quotidienne, sur les enjeux liés à la biodiversité et sur la biodiversité seront proposés sur le site de l'OFB, les réseaux sociaux et dans la presse, pour les citoyens qui souhaitent tester leurs connaissances.

Le week-end des 27 et 28 novembre, l'Office français de la biodiversité accueillera ces rencontres au MAME, Cité de la création et de l'innovation à Tours, centre de la vallée de la Loire. Depuis ce lieu, une émission TV sera diffusée en direct sur la chaîne Youtube de l'OFB. Elle proposera des conférences inspirantes, des débats, des temps pédagogiques, des décryptages scientifiques, des regards croisés, des témoignages et une interaction avec le public.

Faire le lien entre biodiversité et vie quotidienne

A la différence du changement climatique dont les effets sont directement ressentis, la disparition de la biodiversité se fait de façon progressive et plus sourde. Il est donc primordial de faire prendre conscience à chacun des effets concrets des actes quotidiens sur la biodiversité.

L'Université fera le lien entre des actes de la vie quotidienne et les transformations globales des modes de production et de consommation, qui sont aujourd'hui indispensables pour faire bouger les lignes. Tout au long des débats et des échanges, les intervenants privilégieront la pédagogie, en s'appuyant sur des situations précises, pour permettre à chacun de s'identifier et de se projeter.

<https://ofb.gouv.fr/universite-populaire-de-la-biodiversite>

Un Français sur deux déclare « savoir précisément ce qu'est la biodiversité » (source baromètre Occurrence pour l'OFB 2020).

L'Université populaire de la biodiversité offre l'opportunité à chacun de mieux comprendre la biodiversité et les interactions complexes qui nécessitent des explications, des clés de compréhension, des exemples concrets et des solutions inspirantes.



A faire au jardin

Blanchir les légumes au jardin

La pratique du blanchiment est ancienne et citée par de nombreux auteurs de traités d'horticulture, comme Olivier de Serres ou Jean-Baptiste de la Quintinie qui dès le XVII^e siècle décrivent les différentes techniques utilisées pour le blanchiment.

Blanchir un légume, consiste à rendre les parties vertes plus blanches ! Cette décoloration est due à l'arrêt de la photosynthèse. En les privant de lumière, par divers procédés, on empêche la photosynthèse et la création de chlorophylle avec pour conséquences :

- la croissance en longueur de la tige (le pissenlit par exemple), en particulier à cause de l'allongement des cellules.
- ou à l'inverse une croissance des feuilles ralenti (limbe et pétiole), si bien qu'elles peuvent être réduites à des sortes d'écaillés (l'endive par exemple).

Seuls certains légumes sont blanchis, principalement :

- pour les rendre moins amers (chicorées ou pissenlits),
- pour les rendre plus tendres (poireaux, asperges, cardons ou céleris à côtes),
- pour les rendre plus sucrés (fenouil).

Quelle que soit la méthode, lorsque vous blanchissez des légumes, vous les enfermez dans un espace confiné. Des précautions sont donc à prendre pour éviter tous risques de pourrissement et en règle générale, il est conseillé de procéder au fur et à mesure des besoins.

Les *cloches*

La méthode la plus simple est de recouvrir les parties à blanchir d'une cloche opaque. Il en existe dans le commerce, mais un pot de fleur en terre fait aussi bien l'affaire. On blanchit à la cloche les légumes de petite taille, à savoir les chicorées ou les pissenlits. Poser les cloches une semaine à 10 jours avant la récolte des chicorées, ou quelques semaines avant celle des pissenlits.

Le saviez-vous ?

La germination à l'abri de la lumière de diverses graines, pour la production de plantules étiolées dites « graines germées », est une forme de blanchiment.

Les manchons

La méthode des manchons est utilisée pour blanchir les pétioles des céleris et des cardons. Après avoir supprimé les tiges et feuilles abîmées et nettoyé celles à blanchir, reliez-les toutes ensemble, en haut des pétioles, à l'aide d'un lien. Entourez, ensuite, les tiges d'un manchon réalisé en carton. Ce dernier peut être recouvert d'un film plastique pour éviter qu'il ne se détériore avec la pluie. La mise en place des manchons est complétée, généralement, par le buttage des pieds des légumes.

Les céleris sont à « habiller » 15 jours à 3 semaines avant récolte ; pour le cardon, comptez 3 à 5 semaines.

Pour les plantes comme le céleri et le poireau, des manchons réalisés à partir de brique de jus uht ou de tube de papier essuie-tout peuvent également être utilisés.

Le buttage

Le buttage consiste à faire remonter de la terre sur le pied du légume à blanchir. Il se fait tout au long de la culture, au fur et à mesure de son développement. L'exemple le plus parlant est celui du poireau, que vous buttez au bout de deux mois de plantation. Plus la butte est haute, plus le fut blanc est important. Il en est de même pour le fenouil, dès que le « bulbe » atteint la grosseur d'un œuf. L'asperge est également un légume qu'il faut blanchir par buttage, mais la technique est plus longue.

Quant au pissenlit, le buttage peut être également utilisé, mais au préalable, vous aurez pris soin de couper le feuillage à 1 ou 2 cm au-dessus du collet ; on reprend, ici, la technique de forçage de l'endive.

Le blanchiment en cave

Le blanchiment en cave est utilisé pour blanchir les légumes quand les gelées menacent ; c'est le cas notamment pour les cardons, les endives ou les céleris. Les pieds sont déterrés avec une motte et installés dans une caisse, le tout est placé dans une cave obscure, fraîche et humide.

Journées de la biodiversité en Cévennes

Samedi 20 & dimanche 21 novembre 2021 de 9h à 18h à Saint Jean du Gard

Autour des fruits et plantes sauvages comestibles, tinctoriales et médicinales, l'objectif est de faire découvrir de manière simple et ludique les richesses des plantes sauvages, qu'elles soient comestibles, médicinales ou utilisées pour la teinture, mais également d'offrir une vitrine aux producteurs locaux, aux pépiniéristes, aux artisans et aux associations.

Au programme :

- Des animations pour les enfants
- Des stands: plantes, produits locaux, artisanat local ou encore associations
- Des conférences et des invités d'honneur.
- De la musique avec les groupes occitans Coriandre et Garric en concert de 11h à midi et Balèti de 14h-16h30

Manifestation gratuite (hors prestations et ventes), organisée par la Mairie de Saint Jean du Gard.

- Lieu : à Saint Jean du Gard dans toute la ville
- Renseignements : 06 08 31 21 84

ou par mail à contact.eventsjg@gmail.com

« La diversité fruitière en question,
exemple de la pomme »

Conférence

Le samedi 20 novembre 2021

au Musée Maison Rouge à St Jean du Gard

Avec plus de 9000 variétés, la pomme est le fruit le plus apprécié en France et sans doute un de ceux qui compte le plus de variétés. Vous voulez en savoir plus sur ce fruit qui nous accompagne depuis de nombreuses générations, son histoire, sa culture, ses variétés emblématiques. Venez les découvrir et vous interroger sur la faible quantité de variétés que l'on trouve à disposition sur l'étal de nos primeurs.

Une conférence de Sabine Rauzier responsable du Centre National de Pomologie / Maison du développement durable.

- Lieu : à 17h, Musée Maison Rouge à St Jean du Gard
 - Renseignements : 06 08 31 21 84
- ou par mail à contact.eventsjg@gmail.com

«Vivre la nature dans le Gard»

Concours photographique du CAUE du Gard 2022

Le CAUE du Gard lance la 4^{ème} édition du concours photographique sur le thème «Vivre la nature dans le Gard». Quels rapports entretiennent aujourd'hui les écoliers, collégiens, lycéens avec la nature ? Au-delà des grands sites et paysages qui en sont les représentations les plus classiques, quelles visions en ont-ils et qu'en est-il de leurs aînés? Comment jeunes et moins jeunes la traduisent-ils dans les photos et les textes qui accompagnent celles-ci ? Le risque accru de pandémie à l'avenir et les conséquences des changements climatiques interviennent-ils dans leur vision et dans l'appréhension de cette nature ?

Ce concours est gratuit et ouvert aux populations scolaires comme au grand public.

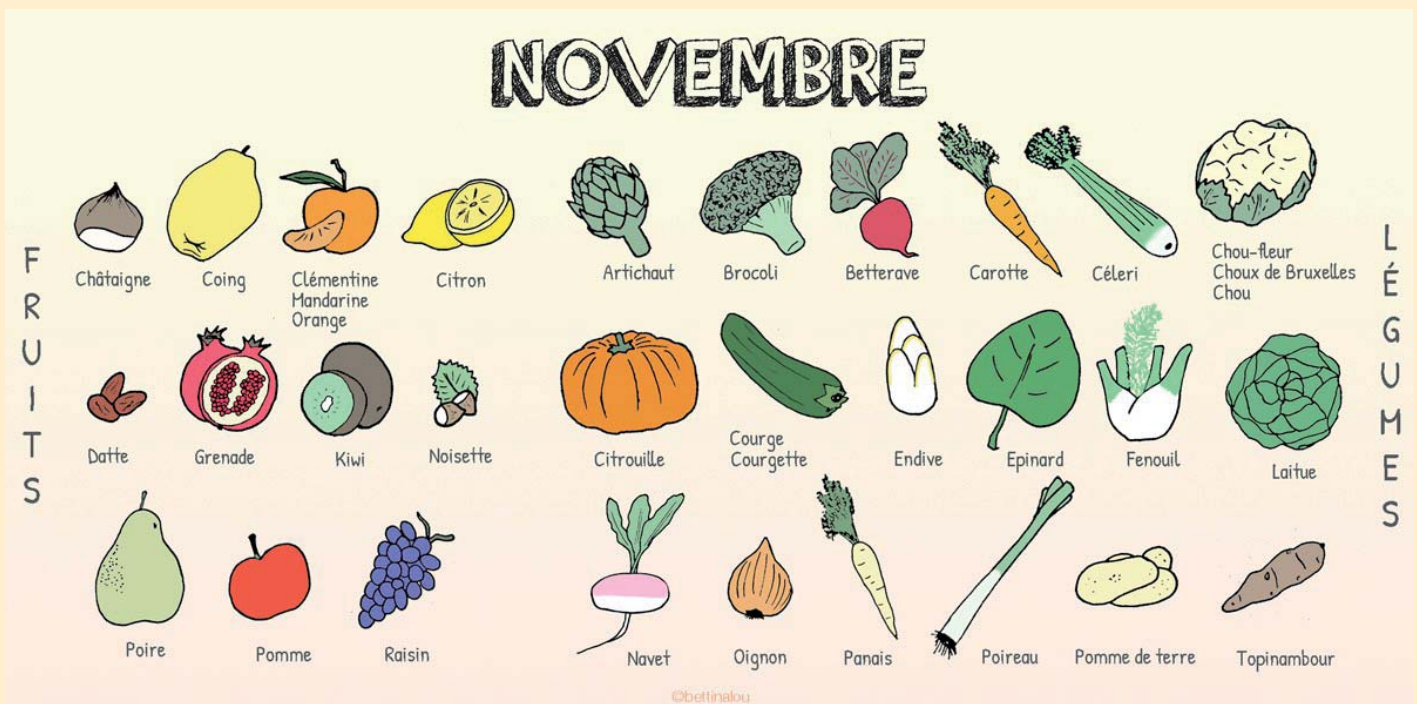
- *En savoir plus : www.les-caue-occitanie.fr/gard/concours-photographique-du-caue-du-gard-2022*

Fruits et légumes de saison

Dans nos assiettes

Quel que soit le temps qu'il fait en novembre, les choix ne manquent pas en ce qui concerne les fruits et les légumes ! Retrouver ci-dessous les fruits et légumes de novembre, ils sont définis par le climat local de leur culture. Quand vous les achetez, privilégier les circuits courts pour réduire l'impact carbone et soutenir les agriculteurs de votre région.

Côté cuisine, les soupes sont de retour, les gratins se dégustent avec gourmandise et les gâteaux moelleux au chocolat ou à la patate douce font leur grand retour. Retrouver ci-dessous une recette réconfortante, riche et savoureuse à accompagner d'une bonne salade verte.



Tian de pommes de terre, fromage & lard fumé au thym et romarin

Pour 4 pers. : 8 pommes de terre, 8 fines tranches de lard fumé ou des lardons fumés allumettes, 200 g de fromage à raclette, huile d'olive, 20 cl de bouillon de volaille, 2 gousses d'ail, thym, romarin, sel, poivre du moulin

Préchauffer le four à 200°C. Éplucher les pommes de terre, puis les trancher en très fines lamelles à l'aide d'une mandoline ou d'un robot. Éplucher les gousses d'ail, réserver. Sur une planche, tailler le lard de sorte à obtenir des morceaux réguliers. Réaliser un bouillon à partir d'un cube de bouillon de volaille et d'eau bouillante (20 cl environ).

Badigeonner un plat à gratin d'huile d'olive. Écraser les gousses d'ail et répartir sur le fond du plat. Disposer les rondelles de pomme de terre sur la tranche en paquet et alterner régulièrement avec des tranches de raclette et de lard fumé. Répéter l'opération jusqu'à ce que votre plat soit rempli. Assaisonner de sel, de poivre et verser le bouillon de volaille sur l'ensemble du plat. Parsemer de feuilles de thym et de romarin hachées pour parfumer les pommes de terre. Laisser cuire 30 minutes dans le four. Bonne dégustation !

Dans notre bibliothèque...

Une nouvelle rubrique pour notre lettre de diffusion. Chaque année nous nous efforçons d'étoffer et de renouveler notre fonds documentaire avec des éditions récentes, dans l'air du temps. Nous avons reçu la dernière livraison et parmi elles des pépites que nous allons vous présenter au fil des mois. En voici deux pour commencer !

Auto-suffisant (ou presque)

de Guylaine Gouffier aux éditions Ulmer

Un guide très pratique pour transformer son jardin en jardin vivrier et répondre aux attentes de ceux qui - de plus en plus nombreux depuis le confinement - souhaitent gagner en autonomie alimentaire. Tout en conservant un jardin esthétique et où il fait bon vivre, Guylaine Gouffier propose dans ce livre une méthode pour le transformer en jardin vivrier, afin d'être le plus autonome possible alimentaires.

Lessive de lierre et café de pissenlit

de Laetitia Crnkovic aux éditions Larousse

Pissenlit, ortie, plantain, souci, sureau, lierre, achillée, ronce... Et si tout était là, sous nos yeux, voire sous nos pieds ? Et si la nature nous offrait déjà tout ce dont nous avons réellement besoin ? Cet ouvrage vous invite à faire connaissance avec quelques plantes très communes qui sauront vous charmer par leurs odeurs, leurs bienfaits et leurs saveurs. Vous apprendrez à les transformer tout au long de l'année ! Près de 20 plantes sauvages faciles à identifier, plus de 100 recettes !

- Où consulter : Centre National de Pomologie, 21 rue Soubeyrannes à Alès
- Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h
- Renseignements : 04 66 56 50 24 ou par mail 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
