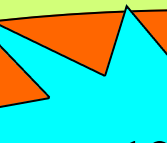


1992

Pierrefitte

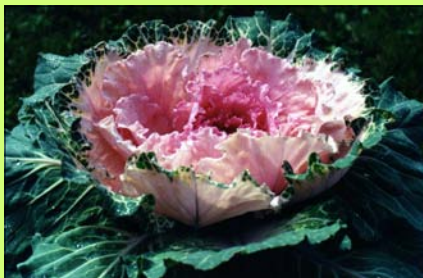
Première exposition
des récoltes du potager familial





Pierrefitte

Les choux



PIERREFITTE

Les jardiniers ne sont pas dans les choux

La petite commune de Pierrefitte a accueilli, dimanche et lundi, une exposition unique en Corrèze ; 1.500 visiteurs sont repartis émerveillés.



Les jardiniers autour de Paul Porte, leur président

Depuis 2 ans des jardiniers amateurs du jardin familial se sont regroupés au sein de l'Amicale du Puy-Mézier, du nom du point culminant de Pierrefitte, petite commune du canton de Sellac, 63 habitants, fière de montrer leur dynamisme. Ils viennent de Pierrefitte, bien sûr. Mais aussi de tout le canton et des communes voisines.

Ils ont présenté leurs productions à la salle polyvalente de Pierrefitte, pour la deuxième année consécutive : 1.500 visiteurs, adultes et scolaires, de Naves et Sellac se sont bousculés autour des choux, des tomates, des coquelottes, des confitures... Et...

Echange et amitié

Ils sont 25 adhérents, de 9 à 84 ans, à l'antenne. Mais ne veulent pas d'une trop grande association qui se déroulerait dans de multiples activités.

Alors, n'adhère pas qui veut. Chaque nouvelle candidature est examinée avec attention et

n'est acceptée qu'après consultation de tout le monde. C'est qu'il faut montrer son amour du jardinage, même si l'on n'a pas de jardin, s'engager à promouvoir le jardin familial, source de profit, mais surtout de plaisir, ne pas hésiter à privilégier le goût par rapport au rendement. Si l'on a toutes ses qualités, alors peut-être on pourra faire partager ses connaissances, ses tours de main, profiter de l'expérience des autres car l'AFPM se veut d'abord une association d'amitié et d'échange entre tous ses membres.

Protection et nouveautés

[illegible]

Les écoliers aussi

les enfants ont tenu leur stand. L'APM, en effet, pense aussi aux enfants, consommateurs, mais aussi producteurs. Il n'est jamais trop tôt pour éduquer le goût ou pour donner envie de servir un plaisir simple, celui de récolter ce qu'on a semé. Alors l'APM fournit les graines aux enfants de l'école qui cultivent un jardin collectif, mais certains ont aussi leur potager à la maison. On les a même initiés au greffage. Des élèves du lycée agricole de Navès viendront chercher des idées. Les enfants du collège de Seilhac et de l'école primaire leur succéderont.

...want

Les jardiniers de l'AFPM cultivent certes leur jardin propre, mais aussi un communautaire, à Plaisirville, qui sera ouvert au public l'année prochaine. Ils ont des réunions mensuelles, ils visitent des réalisations particulièrement spectaculaires, et enfin ils dégustent leurs produits, tout en en faisant profiter les autres.

Ils souhaitent que d'autres personnes viennent les rejoindre et que d'autres associations se créent aussi. Corbée et sont prêts à les aider.

Pour tout renseignement, contactez l'AFPM, M. Porte, 19450 Plaisirville.



1994

Lagraulière

Thème : les champignons

concours d'épouvantails !



Une exposition très originale à La Graulière

La Mairie
69 sept 94

Lagraulière était le théâtre d'une manifestation originale et unique en Corrèze : une exposition de produits du jardin, récoltés par des passionnés dans leur propre jardin.

Les jardiniers du Puy-Mézier avaient choisi Lagraulière cette année pour leur exposition annuelle.

La foule s'est bousculée dimanche (et lundi pour les scolaires), pour admirer leur production.

D'étranges légumes

Jardiniers avertis, ils offraient à la vue du public toutes sortes de légumes de variétés aussi diverses qu'inattendues sous nos climats. C'est ainsi que voisinaient avec des pommes de terre « bisornues », des tomates aux formes bizarres (à quant la tomate cubique ? On y est presque), des choux énormes, des concombres, des patissons, des aubergines et même des poivrons.

Une remarquable exposition de coloquintes et de citrouilles, dont une de 60 kg, toutes récoltées dans le jardin commun de Pierrefitte, occupaient une part importante dans la salle que le club des aînés de Lagraulière avait mis à leur disposition. Des confitures de lait, de cramailotte, de carottes étaient proposées, parmi des saveurs dues à des mariages inattendus, cassis et menthe par exemple.

Champignons et épouvantails

Cent vingt champignons différents attiraient les badauds, plus de 100 ayant été répertoriés. Chacun s'étonnait de trouver telle ou telle espèce comestible alors qu'il la néglige.

Mais la nouveauté était le concours d'épouvantail. Les écoles du canton en avaient réalisé 19 et le jury a eu bien du mal à les départager. En désespoir, après le premier prix attribué à l'école maternelle de Seilhac, il décida d'attribuer un lot à chaque participant.

Les jardiniers du Puy-Mézier - ils sont une trentaine - sont ouverts à tout nouveau passionné, et ils organisent, courant février une vente échange de graines, de boutures, de plantes rares, ainsi qu'une démonstration de greffage.

En bref, l'écologie à échelle locale.



1995

Pierrefitte

Ces herbes que
l'on dit mauvaises...



1996

Saint-Clément

La vie animale au jardin



AMICALE DU PUY-MÉZIER Cucurbitacées d'hier passion d'aujourd'hui

L'exposition « jardinière » qui s'est déroulée ce week-end, dans la salle des fêtes de Saint-Clément, a connu un grand succès. Les organisateurs de l'Amicale du Puy-Mézier affichaient un bilan de 2.500 visiteurs venus découvrir leurs légumes hors du commun.

« On sent que c'est fait avec goût », affirme, au terme de sa visite, une dame de Saint-Clément. Elle faisait partie des 2.500 visiteurs comptabilisés par les organisateurs de l'exposition « jardinière » qui s'est tenue, ce week-end, dans la salle des fêtes de Saint-Clément.

FRUITS ET LÉGUMES SUR UN PLATEAU

Les milliers de fruits et légumes de 350 variétés différentes, présentés avec un réel souci d'esthétique, avaient poussé dans le jardin collectif de l'Amicale du Puy-Mézier (APM) et dans les potagers de ses membres. Voilà cinq ans qu'une bande d'une vingtaine de copains s'est réunie au sein de cette Amicale sous le signe d'une même passion : le jardinage. « On est tous des amateurs », explique le président de l'APM, Paul Borde. Ce qui compte, c'est le plaisir que l'on trouve à jardiner ensemble, à découvrir de nouvelles espèces, à valoriser des fruits et légumes disparus. Cette exposition, c'est le fruit d'un travail, mais surtout d'une passion.

Une passion qui a su convaincre un public venu de toute la région, le plus souvent en famille. Il est vrai que les visiteurs exposés avaient de quoi étonner. Les « pousse-verts » de l'Amicale ont enroulé le rôle de guide. Ainsi, Paul Borde a pu présenter la « bardane » : « C'est un légume qui était exploité dans le temps. C'est un « légume-délicat » c'est-à-dire que l'on mangeait en dernier ressort.



Le président de l'Amicale, Paul Borde, a joué le rôle de guide lors de cette journée un peu folle.

Comme c'est pas très bon, ça a disparu. Explications détaillées aussi pour le chou-rave, les dizaines de courbutacées différentes, la qualité des fruits...



Mais plus que des explications, les visiteurs étaient venus chercher des conseils. Les spécialistes-amateurs de l'Amicale ont dû répondre à des dizaines de questions allant de la période de semailles à la profondeur des semis en passant par la qualité de l'engrais à utiliser. « On m'a bien demandé 100 fois l'adresse de mes fournisseurs de graines », sourit Paul Borde. Un sourire qui signifiait que, comme tout jardinier, il a gardé quelques secrets pour lui.

La citrouille était sûrement la dame des jardins la mieux représentée.

1997

Pierrefitte

Le clos des simples





Madranges

glanes, fougères
et champignons...



A MADRANGES 8.10.30.09.98

Un jardin extraordinaire

Les expositions ont le mérite d'informer, de faire connaître, comprendre, promouvoir. Elles sont souvent différentes parfois inattendues. C'est bien le cas de celle qui avait lieu au temple de Madranges ce dimanche. Elle était composée pour une part importante de légumes produits par le jardin familial, mais dont le nombre et la diversité surprend, que de légumes qui nous sont inconnus et qui en réalité sont pourtant communs, on dénombrait par exemple une vingtaine de variétés de haricots en grain, 42 variétés de pommes de terre etc. Une véritable montagne de cucurbitacées, de la grosse citrouille à la multitude de courges aux couleurs variées. De nombreuses plantes et la diversité des arbres de nos régions accompagnés de leur élément de reproduction. La variété des fruits de notre pays de petite montagne, dont la rusticité n'enlève que peu à leur qualité.

Les fruits sauvages étant moins nombreux, beaucoup sont passés, les myrtilles, fraises, framboises, d'autres ne sont pas encore là, tels les châtaignes, les noix. Par contre, les champignons étaient bien là, en nombre impressionnant. C'est en effet la pleine saison et le temps est tellement favorable. De toutes ces variétés, seulement quelques unes sont connues, l'objectif est de les révéler au public. On notait également une documentation variée détaillée, précise à destination des non avertis. Une réussite, la fréquentation en a été importante.

Cette très importante exposition était l'œuvre de l'amicale du Puy Mézier dont le président dynamique est M. Paul Porte, il habite Pierrefitte. L'amicale rayonne sur quatre cantons, Seilhac, Tulle, Treignac et Corrèze, elle vient d'assurer sa huitième édition. Qu'ils soient sincèrement remerciés pour leur dynamisme et leur dévouement.

Ce n'est pas Jacques Peschadour, le maire de Madranges qui nous contredira, partie prenante lui-même il était enchanté.

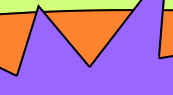
J.-C. M.



Saint-Clément

Au pays des sauges...

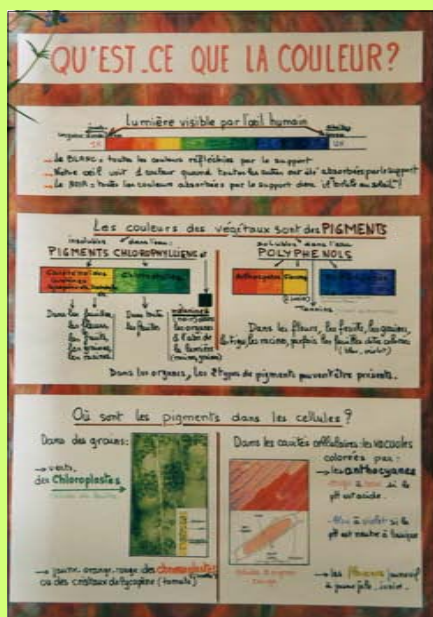




Saint-Augustin



La couleur au jardin



Les jardins en couleurs du Puy Mézier

Les jardiniers du Puy Mézier ont réalisé ce week-end une exposition de leurs productions à la salle des fêtes de Saint-Augustin qui a attiré un monde fou.

de la saison, une trentaine de jardiniers peut tout à fait composer les autres, qui se font remplacer par la Puy-Mézis, située à Pèrrefine, sur les contreforts des Pyrénées. Ici, la production existe depuis maintenant 10 ans et son rayonnement s'agit de la région de la vallée de la Garonne, comme Chamboulou ou Saint-Augustin. C'est la que se trouvent les producteurs, principalement samedi et dimanche leur exposition est ouverte au public. C'est un rituel pour les couleurs, qui ne sortent les couleurs qu'une fois par an, et qui ont un thème. Les visiteurs ne s'y sentent d'ailleurs pas trépassés tout entre la salle des ventes et les stands pendant deux jours. Le bord de cette année est de regrouper dans un même lieu les producteurs, les jardiniers amateurs, observateurs de la faune et de la flore, et de leur offrir un lieu de travail et de développer et de pré-

[illegible]

La Montagne self 2000



Chamboulive

Légumes oubliés,
saveurs retrouvées



AMICALE DU PUY-MÉZIER

Des légumes sortis de l'oubli

Face à la standardisation de plus en plus prononcée des produits alimentaires, les consommateurs en viennent parfois à rechercher de l'inédit. Depuis dix ans, les jardiniers de l'Amicale du Puy-Mézier cultivent la diversité. Ils l'ont prouvée avec éclat et talent le week-end dernier à Chamboulive.

CONNAISSEZ-VOUS le pissenlit, la pimprenelle, la clématite de Cuba, le pourpier et l'agastache ? Ces plantes et légumes anciens, avec plusieurs autres, sont cultivés par les membres de l'Amicale du Puy-Mézier, qui les ont présentés samedi à la salle des fêtes de Chamboulive.

Pour tout renseignement sur l'Amicale, s'adresser à la mairie de Pierrefitte, siège de l'association.

Ce n'est pas tout. Pour leur 10^e exposition, organisée chaque année dans une commune différente des cantons de Belhac, Contre et Trégnac, ils avaient aussi confectionné des canapés à la pomme de terre violette, une galette à la ligorie, une tourte au parais (une racine dont le goût, très fin, rappelle un peu l'ail) et un cake aux herbes (menthe, aneth, romarin et nooi).

De ces mets délicats, servis aux visiteurs avec l'apéritif, il n'est rien resté. « Légumes oubliés, saveurs retrouvées » : le thème de l'exposition de cette année était bien éponyme.

De passage à la salle des fêtes, François Hollande a salué la présidente de l'Amicale, Nicole Augier, de prendre

76 VARIÉTÉS

Fernand Méchossie est un des plus grands collectionneurs de variétés de pommes de terre.

DE POMMES DE TERRE

La trentaine d'adhérents de l'Amicale mettent à leur façon contre la standardisation des produits alimentaires. Cela dit, c'est avant tout par passion qu'ils cultivent ces plantes et des légumes que l'on ne trouve plus depuis belle lurette sur les marchés. Leur exposition comprenait ainsi une superbe collection de courges aux formes

et aux couleurs les plus diverses, de nombreuses variétés de tomates, de chou, de carottes, ainsi que de pommes et de raisins.

Mais ce sont les pommes de terre qui étaient les plus abondantes, avec pas moins de 75 variétés ! Toutes, produites à Saint-Augustin par Fernand Méchossie, qui collectionne les plants depuis des années. Et avec son nom (saucisse blanche, saucisse rouge, bleue d'Alaska, Nigresse, punk apple fire, patrouille bleue...), chaque échantillon était accompagné d'une notice d'explications sur la précocité, le rendement, la conservation, les caractéristiques et les principales utilisations.

Ainsi, d'après Fernand, la meilleure pomme de terre à purée est une variété baptisée Institut de Beauvais qui avait été créée en 1899 (pour les férociens, les tests restent à faire). Le jardinier explique que les bonnes variétés anciennes comme celle-ci ont disparu parce que leur rendement était insuffisant. Et souvent aussi parce que la forme tourmentée des tubercules les rendait difficiles à éplucher, en particulier à la machine.

Les membres de l'Amicale, qui se réunissent une fois par mois, cultivent donc la diversité, à laquelle ils sont « très attachés », mais également, comme l'a souligné Nicole Augier, « leur curiosité, leur intérêt et le goût des rencontres ».

MERCREDI 19 SEPTEMBRE 2001

EXPOSITION A CHAMBOULIVE

L'amicale des jardiniers fête ses dix ans

L'Amicale des jardiniers du Puy Mézier fête ses dix ans.

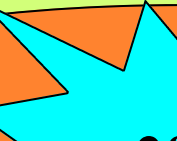
Au cours de cette décennie, elle a enrichi ses exposés des semences, les greffes, la rotation des cultures, les oiseaux au jardin... les sorties botaniques (vallée de la Vézère, le Caules, l'horticulture de Chamboulive...) les visites de jardins ; les voyages documentaires (Limoigne, parc de Lorient, Ténoson, Lamoignon, Antigny) et pour finir cet anniversaire, la Touraine.

L'exposition annuelle de l'Amicale se tiendra à la salle des fêtes de Chamboulive, le samedi 22 septembre, à partir de 15 heures, et le dimanche toute la journée, à partir de 10 heures.

Ces jardiniers amateurs des cantons de Belhac, de Contre et de Trégnac visent essentiellement à maintenir et à développer la diversité au jardin et dans l'assiette.

L'amicale fête cette année ses dix ans.





Naves

Les solanacées



2003

Saint-Clément

L'origine des légumes



EXPOSITION

Les légumes sont des gens du voyage

A Saint Clément, dimanche, la traditionnelle exposition réalisée par l'association du Puy-Mézier a permis de se rendre compte qu'avant de squatter nos potagers, les légumes ont vécu une longue histoire d'immigration.



Ce fut aussi l'occasion de découvrir des légumes exotiques.



L'exposition répartissait les légumes entre nouveau et ancien monde.

D'ou viennent les légumes de nos potagers ? Ceux qui nous arrivent régulièrement dans nos assiettes sont ceux que l'on a importés plus ou moins récemment. C'est à cette époque que l'association du Puy-Mézier a organisé la traditionnelle exposition de légumes, dimanche, à Saint-Clément. Cette exposition revient souvent dans nos contacts avec le public, explique Nicole Auger, présidente de l'association qui réunit une trentaine de membres.

Et les réponses sont parfois cocasses. Ainsi, de la tomate qu'on avait identifiée comme une belle provenciale pure souche est une péruvienne dont la culture s'est développée sous le soleil mexicain avant de rejoindre l'Espagne dans les sacoches de Christophe Colomb. Autre exemple : l'artichoke n'est arrivé en France qu'avec les navigateurs venus chercher de la main d'œuvre gratuite. Bref, l'histoire de la transhumance des légumes est d'abord celle de l'histoire humaine des hommes. La liste des légumes n'est pas la cuisine domestique et bourgeoise de son homologue des bois. Elle a été importée du Chili au début du XVIII^e siècle par André François Frézier.

La liste à l'envers : certains légumes sont arrivés par les conquêtes arabes de la péninsule ibérique aux huitième et neuvième siècles, les bulles d'Orient au siècle suivant par le goût de l'empereur Charlemagne.

Le culte de la terre ne doit pas nous faire oublier que ce que nous estimons être les richesses de notre sol sont avant tout des apports de l'immigration et des échanges entre les peuples. De là à dire que l'histoire du potager offre quelques belles leçons de progressisme, il n'y a qu'un pas. « Il reste dans notre alimentation très peu de légumes qui sont nés dans le vieux monde », résume Nicole Auger.

L'exposition de ce dimanche fut donc une bonne manière d'en apprendre beaucoup... et de déguster. Les membres de l'association avaient concocté d'improbables mets comme des tartes aux orbes. Fruits de leurs échanges et collaborations pour promouvoir la richesse des légumes et des saveurs.

Sur Montagne 30 sept 2003 D.D.A.



Seilhac

2004

Les vieux outils



Légumes et outils de jardinier

Les 33 jardiniers du Puy Mézier sont à la recherche d'espèces oubliées. Ils cultivent bio bien entendu, et montrent que l'on peut obtenir des récoltes extraordinaires, pourvu qu'on y apporte du soin.

Ils exposent leurs produits dans la salle des associations, rue Henry-de-Bourmazel.

On est d'abord frappé par la profusion de couleur et de formes, par la diversité de ce que l'on croit connaître. Pas moins de 103 variétés de pommes de terre, de la noire à la rose, de la plus lisse à la plus biscornue, des pieds de tomates de 3 mètres, des tomates jaunes, vertes, noires, des citrouilles, des courgettes, des choux à inviter cinquante personnes pour les consommer, le tout avec une recherche de présentation à même de mettre en valeur les aspects pédagogique, visuelle, esthétique.

Les bonnes recettes aussi

Cette année, ils ont ajouté les vieux outils de jardiniers, depuis les premiers connus d'il y a 8.000 ans et fidèlement reconstitués, jusqu'aux plantoirs et pincettes à châtagnes,



SUPERBE. Les jardiniers autour d'une pièce montée peu commune, entièrement réalisée avec des légumes.

en bois bien entendu. Mais les jardiniers ne se contentent pas d'exposer, ils réalisent aussi des recettes originales qu'ils proposent à la dégustation ou à la vente : vins de fruits, confitures originales où la citrouille, la courgette, ou le pissenlit ont leurs places. Ils sont aidés en cela par le collège qui tient lui aussi un stand où sont offertes, moyennant une modeste participation, les réalisations des élèves.

Les amateurs ne seront pas déçus et les novices admiratifs. L'exposition est ouverte dimanche toute la journée et lundi aux scolaires. ■

Les écoliers vont au jardin



VISITE. Devant la collection de pommes, ces CP sont attentifs aux explications.



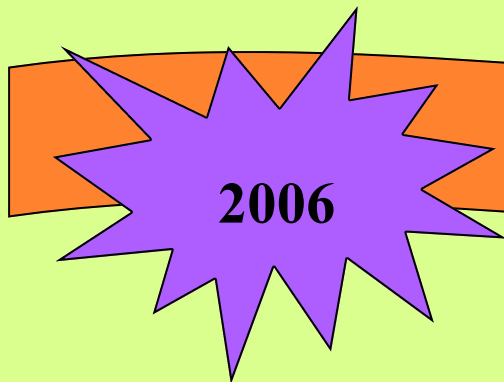
250 scolaires ont visité l'exposition des Jardiniers du Puy Mézier. Ils venaient du collège, de l'école élémentaire et maternelle, du lycée agricole de Naves. Les Jardins du Coeur de Brive ont aussi fait le déplacement. Ils se sont proménés parmi les différents stands, ont admiré les productions et se sont montrés curieux, que ce soit des variétés exposées ou

des vieux outils. Les animateurs se sont fait un plaisir de répondre à leurs interrogations.

Plus de 1.000 visiteurs se sont ainsi pressés ces deux jours dans la salle des associations. On attend maintenant celle de l'année prochaine, dans la commune de résidence d'un adhérent. ■

Tulle

[illegible]



Pierrefitte

voir rouge au potager



La Montagne 24/9/06

PIERREFITTE ■ Exposition des jardiniers de l'amicale du Puy-Mézier

Le jardin voit rouge au potager de Pierrefitte

Il suffisait de suivre les cucurbitacées disposées le long de la route pour arriver au cœur d'une profusion de fruits, plantes et légumes à la salle polyvalente de Pierrefitte. En arrivant, force est de constater que la trentaine de membres de l'association Pierrefittaise ont tout fait pour mettre en valeur l'ensemble de variétés présentées. Et dans les couleurs flamboyantes qui dégagent les fruits et légumes, le rouge domine.

Cette année est en effet celle du rouge. « Nous voulons poser la question. Que représente le rouge dans nos potagers ? », explique Nicole Augier, présidente de l'association Les Jardiniers de l'amicale du Puy-Mézier. Mais il était surtout possible d'admirer légumes tubercules, légumes fleurs, plantes comestibles et aromatiques.

Une édition qui porte ses fruits

Un stand de dégustation de recettes originales à base de fruits et légumes rouges déclinés sous plusieurs formes (confitures carottes, cerises, cookies à la betterave...), ainsi qu'un stand de documentation et de recettes provenant de la bibliothèque associative étaient à disposition des plus gourmands.

Environ 1.000 amateurs de plantes, fruits et légumes sont attendus ce week-end. Le but de l'association est clair : « Nous voulons partager et échanger nos connaissances, avec un maximum de personnes », ajoute Nicole Augier. Caractérisée par l'envie de perpétuer le patrimoine génétique de fruits et légumes non commerciaux, ce rendez-vous associatif est également une démarche de sauvegarde.

« Notre souhait est de promouvoir la diversité végétale et potagère pour ne pas se résigner à se contenter des produits standardisés », conclut Nicole Augier. ■

Exposition

Salle. L'exposition se prolonge jusqu'au 24 septembre. Samedi matin, elle sera visible par une matinée d'été.



2007

Saint-Clément



Herbes à pot
et autres légumes feuilles



SAINT-CLÉMENT ■ Plus de 500 variétés à l'exposition de l'Amicale des jardiniers du Puy-Mézier

Tous les légumes du potager et tous les fruits du verger

L'Amicale des jardiniers du Puy-Mézier convie le public, ce week-end, à une découverte gourmande et documentée des plantes du potager. A la salle polyvalente de Saint-Clément, jusqu'à ce soir (entrée libre, à partir de 10 heures), il est possible, par exemple, de choisir la pomme de terre idéale pour son jardin parmi une sélection de 150 variétés. On peut aussi déguster des potages ou des cakes originaux : soupe au plantain, gâteau aux herbes du jardin, cake aux pommes et au céleri.

Tous ces légumes proviennent des jardins des adhérents de l'amicale, qui accumulent depuis plus de dix ans des connaissances sur l'histoire des variétés et leur évolution.

Cette année, ils ont choisi de mettre en avant les herbes à pot, des légumes à feuilles



VARIÉTÉS. Discussions au stand des croqueurs de pommes de la Corrèze. PHOTO CHRISTIAN STAVEL

notamment utilisés dans les potages. On les découvrira classées par grandes familles : bettes et betteraves, choux, épinards et substituts, oseille, poireaux et salades. Parmi les plus originales, on retiendra la tétragone (originaire de Nouvelle-Zélande) et l'arroche, que l'on cuisine comme des épinards.

Qualité ornementale

D'autres variétés sont aussi remarquables pour leur qualité ornementale : l'amarante, le chou frisé, le chou palmiste, les bettes colorées.

Cette présentation permet d'appréhender un peu les évolutions de certaines plantes, qu'elles soient le fruit d'une mutation ou d'une sélection. En effet, l'approche scientifique ne rebute pas ces jardiniers passionnés puisqu'ils ont choisi de s'associer

aux festivités autour de Buffon et Linné, ces deux grands naturalistes européens dont on célèbre cette année le tricentenaire.

Dans la salle polyvalente, on remarquera aussi la présence de l'association des croqueurs de pommes de la Corrèze. Créée en 2003, elle s'attache à la sauvegarde des variétés fruitières. Elle élabore actuellement un verger de collection à Saint-Clément, où elle organisera le dimanche 18 novembre la 3^e « journée du verger familial ».

MÉLÈNE LEFLAIVE

Contacts. Amicale des jardiniers du Puy-Mézier, 19450 Pierrefitte (pour tout renseignement, s'adresser à la mairie).

Association départementale des croqueurs de pommes de la Corrèze : Henri Faugeton 06.86.80.52.98.

2008

Naves

La pomme de terre dans tous ses états



NAVES ■ Jusqu'à ce soir, la pomme de terre s'expose à la salle polyvalente 2008, une année très patate !

Des expositions et des dégustations autour de la pomme de terre, c'est encore aujourd'hui à Naves.

Solen Bourdais

L'amicale des jardiniers du Puy-Mézier expose cette année à Naves. Puisque c'est l'année de la pomme de terre, c'est justement celle-ci qui est à l'honneur à la salle polyvalente jusqu'à ce soir. Plus de 150 variétés sont présentées, sans oublier les tomates et autres cucurbitacées ! De drôles de formes et le plein de saveurs. Aujourd'hui, dès 10 heures, des ateliers gourmands seront proposés (entrée libre).



DÉCOUVERTES. Mais d'où proviennent ces innombrables variétés de pomme de terre ?



2009

Lagraulière

Carottes et belles ombelles



L'ECHO TULLE

Lagraulière • EXPO DES JARDINIERS DU PUY MÉZIER

«Le jardinage est une école de patience»

L'Amicale des jardiniers du Puy Mézier a organisé son exposition annuelle à la salle des fêtes de Lagraulière, le week-end dernier, sur le thème «carottes et belles ombelles».

Citrouilles, tomates, pommes de terre, choux, poireaux, radis, betteraves, châtignes, figues, mais aussi, persil, panais, radis noir... Le week-end dernier, la salle des fêtes de Lagraulière s'est transformée en un gigantesque potager. Légumes et fruits de toutes variétés, de toutes formes étaient présentés au public tels des œuvres d'art. L'Amicale des Jardiniers du Puy Mézier a une nouvelle fois réalisé une exposition étonnante, où les couleurs se mélangeaient aux senteurs. Cette année, les ombellifères étaient à l'honneur avec en vedette la carotte, qu'elle soit blanche, orange ou violette. «Elles sont toutes comestibles et ont l'avantage de permettre des présentations amusantes», commente Jacques Delhommeau, vice-président de l'Amicale. «La carotte est un légume racine qui aime les terrains pas trop lourds. L'idéal est d'être sur du sablon. Comme engrais, elle aime la potasse. On en trouve beaucoup dans la cendre de bois». Un stand dégustation, très prisé des visiteurs, proposait des plats originaux sur le thème des ombellifères: soupe de fanes de carottes, crêpes au persil, bouchées à l'aneth, carottes confites... Tous les légumes et fruits présentés à l'exposition sont issus des jardins des membres de l'amicale. «Jardiner est une activité agréable, ludique et une véritable école de patience», poursuit Jacques Delhommeau. «On a le plaisir de voir pousser et de récolter quelque chose que l'on a semé. Et en plus, on est sûr de manger quelque chose de progressif!»

Le public a pu s'informer sur toutes les variétés de légumes et fruits

chose que l'on a semé. Et en plus, on est sûr de manger quelque chose de progressif!

2010

Saint-Augustin

Les plantes du bien-être :
aromatiques,
médicinales,
condimentaires



SAINT-AUGUSTIN ■ Dans la grange du château de Beyssac

Une exposition a mis le jardin en vedette

L'association des jardiniers du Puy Mézier a proposé une exposition de produits récoltés dans les jardins de ses adhérents, dans la grange du château de Beyssac, à Saint-Augustin.

Est-ce que c'est parce que, avec la crise, le jardin revient à la mode ; est-ce l'attrait du site ; le thème choisi cette année (les aromatiques) ; le nom du conférencier de l'après-midi (Dominique Lepage) ou le bouche à oreille (c'est la 19^e exposition) ? Peut-être un peu de tout ça, car plus d'un millier de visiteurs ont dernièrement parcouru les différents stands.

Des variétés multiples et variées

Dans cette grange traditionnelle, ont été disposés, de manière pédagogique, 180 variétés de pommes de terre, 75 de tomates, 25 de carottes, des courges à profusion de toutes formes et de toutes couleurs, des choux, des ails, des oignons, des haricots, des salades... Bref, tout ce qui a pu pousser cette année dans les jardins locaux.

A l'extérieur, les fruits et les plantes aromatiques



FOULE. La grange du château de Beyssac a été prise d'assaut par plus d'un millier de visiteurs.

ont accueilli le visiteur, Dominique Lepage a passionné son auditoire par sa connaissance des espèces, des anecdotes, les utilisations diverses des différentes plantes exposées. Et le public, parfois venu de très loin, est resté attentif autour du conférencier qui s'est déplacé au gré des thèmes proposés. Dégustations de confitures inattendues (gelée de

lavande), de gâteaux ou de jus de pommes se sont aussi succédés.

Un citronnier chargé de citrons, égaré à Saint-Augustin, a monté la garde à l'entrée ainsi que des tableaux en légumes, fruit de l'imagination d'un jardinier poète.

Ainsi, cette petite association qui regroupe une cinquantaine d'adhérents animés par l'amour des

jardins, est tranquillement en train d'installer une manifestation originale, unique, et porteuse d'avenir.

Nicole Augier, la présidente, et Ghislaine Boudrie, les maîtres-d'œuvres, entourées d'une équipe efficace, ont réussi la performance d'intéresser un public de tous âges, bien au-delà des jardiniers du dimanche. ■



2011

Pierrefitte

20 ans

de folies potagères !



Rétrospective
des thèmes
des expositions
présentées chaque année de 1992
à 2010