

# LE PETIT JOURNAL

## L'hebdo du Pays Toulousain

Du vendredi 15 au jeudi 21 décembre 2017 - Numéro 706 - 1,50€

**BONREPOS-RIQUET.**  
On fête le 10<sup>ème</sup> anniversaire  
du rachat du château

**SAINT-PAUL-SUR-SAVI**  
On lutte contre les c

**PIBRAC**

Vie associative

## Conférence sur la génomique des plantes et biodiversité

Jardin Nature Pibrac propose une conférence le vendredi 15 Décembre à 20h30 Salle Polyvalente à Pibrac : Génomique des plantes et Biodiversité. Elle sera animée par Hélène Berges, Directrice du Centre National de Ressources Génomiques Végétales (CNRGV) de l'INRA Toulouse. La biodiversité végétale a évolué depuis des milliards d'années et est toujours en

constante évolution. Cette évolution a été orientée notamment en fonctions d'événements géologiques et climatiques, des interactions entre espèces végétales et des microorganismes associés. Depuis la préhistoire, l'agriculture a permis la domestication d'espèces sauvages contribuant à enrichir une certaine biodiversité au détriment d'une autre. L'homme a ainsi créé des variétés végétales dans le but de sélection de caractères d'intérêt agronomiques. L'évolution des espèces se traduit d'un point de vue génomique par une diversité génotypique identifiable grâce aux nouvelles technologies d'analyse des génomes. Les progrès de la génomique nous permettent même d'identifier des traces évolutives au sein des gé-

nomes des plantes. Comprendre les déterminants de la capacité des plantes à répondre aux changements environnementaux via l'étude de la diversité de leurs génomes permettra de proposer des solutions innovantes pour l'agriculture de demain.

*Entrée Gratuite Ouvert à Tous. Toutes les informations sur [jardinnaturepibrac.org](http://jardinnaturepibrac.org).*

BP

## Solidarité Les citrouilles de l'espoir pour le Téléthon



Bénévolet, bonne humeur et partage.

L'opération Les Citrouilles de l'Espoir a connu un beau succès mercredi sur le marché de plein vent sur l'esplanade à Pibrac et samedi matin sur le parking de Carrefour Market. Ceci a permis de collecter plus de 1000€ pour le Téléthon. Plusieurs centaines de kilos de citrouilles, potimarrons, butternuts et autres cucurbitacées cultivées en bio et avec amour par les adhérents des associations Jardin Nature Pibrac et Jardins des Peupliers, ont été exposés et vendus. De la confiture de citrouille maison parfumée aux agrumes était aussi proposée. Pres d'une centaine

de kg de citrouilles invendues seront données au Resto du Cœur. Pour réaliser le délicieux gâteau à la citrouille proposé à la dégustation, il vous faut faire cuire 1 kg de citrouille coupée en cubes dans 1 litre de lait. Lorsque la citrouille est cuite l'écraser, ajouter 100g de beurre puis le 300g de sucre en poudre, puis laisser un peu refroidir avant d'y ajouter 3 œufs. Remuer, ajouter 350g de farine et le parfum (vanille fleur d'orange rhum) mettre dans un plat à gratin et cuire au four 180° ou 200 selon le four 45minutes.

BP