

Retour de compote

LA FRANCE AUX 4 000 POMMES

La pomologie revit. Au siècle dernier, on découvrait l'immense diversité des pommiers qui habitaient notre paysage. Aujourd'hui, on assiste à une formidable émulation pour retrouver la richesse de ce fruit défendu. Cet enthousiasme pourrait transformer les rayons des supermarchés et le visage des campagnes.

Celle-ci, hum ! Petite, ronde, la queue courte, verte avec des stries lie de vin côté soleil, je la connais bien, c'est une Vertot. Dans mon pays, la Normandie, on la faisait pousser parce qu'elle se conserve longtemps. On la récoltait fin novembre et on la laissait six mois dans la menue paille au grenier. Elle n'est

pas bonne avant le mois de mai, mais après on peut la manger jusqu'en juillet sans problème ». Il faut les voir, ces fous de pommes. Plongés dans les ouvrages savants d'Olivier de Serres, Jean Baptiste de la Quintinie, Duhamel de Monceau ou André Leroy, ils identifient leurs trouvailles grâce aux descriptions des anciens pomologues. Et dès qu'ils ont

un moment, ils arpentent la campagne à la recherche du pommier qui peuplait jadis le jardin de leur grand-père. Dans la brume légère d'un dimanche de soleil, un promeneur solitaire, le regard févreux, repère au détour d'un bocage le pommier, unique, oublié... Quel spectacle affligeant, ce pommier abandonné ! Depuis des lustres, il lutte seul contre une armée d'insectes, de champignons et de bactéries bien décidée à lui faire la peau... Imaginez la fierté de notre promeneur, rapportant à ses comparses une pièce de collection pareille.

« Croqueurs de pomme » en Franche-Comté, « Mordus de la pomme » en Bre-

tagne, «Sauve qui pomme» dans les Cévennes, les associations d'amateurs de pommes se multiplient. D'où vient ce regain d'intérêt pour la pomologie? Gourmandise? Sans aucun doute. «*Les subtiles et très nombreuses saveurs des pommes locales ont le goût de l'anis, du citron ou de la banane. La multitude des bouquets dépend de la variété, mais aussi du terroir et des modes de cultures*», écrit Jean-Louis Choisel, fondateur en 1978 des «Croqueurs de pommes» de Belfort. Mais la satisfaction du palais n'est pas leur seule motivation. Il y a chez eux un impératif: conserver un patrimoine en voie de disparition. Au-delà du fruit, le pommier raconte la vie des hommes, du terroir, de toute la région.

Retrouver les gardiens de la mémoire

Aujourd'hui, ils sont plusieurs milliers à travers la France à enquêter, repérer, tailler ou greffer les variétés les plus inattendues. A la manière des philatélistes, ils s'échangent greffons et conseils, vantent les mérites de la Gendreville qui a le goût du Chewing-gum ou de la «Belle fille de Salins» qui résiste à la tavelure (champignon qui provoque des croûtes marron sur la peau). Grâce à eux, des



Michel Tizou/DIAF

Cueillette de pomme locale.



Rivière, directeur du musée des Arts et Traditions Populaires, eut l'idée de créer des musées associant nature et culture: les éco-musées. Du Nord au Massif Des Ecrins, de la Provence à l'Aquitaine se sont multipliés les vergers dit «conservatoires». Qu'ils dépendent d'un Parc naturel, d'un éco-musée ou qu'ils soient l'œuvre de particuliers, leur mission est de préserver la diversité des pommiers, de créer des collections. Celui de la Grande Lande, par exemple, a réalisé un travail considérable pour recenser les multiples variétés présentes en Aquitaine.

Le nom de la pomme

«*Il en existe une pléiade que l'on trouve en exemplaire unique alors que l'on nous assure qu'elles ont été prolifiques. On ne peut se référer à aucune archive, alors, pour confirmer ces informations, nous devons trouver dans les villages les rares personnes qui s'en souviennent encore*», explique Evelyne Leterme, chercheur au Groupe de ressources phytogénétiques d'Aquitaine.

Amateurs et scientifiques ont joint leurs efforts pour dresser sur ordinateur

un inventaire général des collections de pommiers. Le Bureau des ressources génétiques, basé au Muséum d'histoire naturelle, orchestre l'opération. Avec 300 000 francs de budget, Michel Chauvet anime cette vaste opération. On trouvera dans ce répertoire les informations sur chaque variété: l'époque de floraison et de maturation, la productivité ou la résistance aux maladies, l'allure de l'arbre, la couleur et la composition des fleurs, l'aspect du fruit... Enfin sera indiqué le ou les lieux de conservation. Ce

Contre le cholestérol

La pectine, fibre végétale dont la pomme est très riche, diminue le taux de cholestérol dans le sang. Comment? En traversant l'intestin, elle piège le cholestérol, l'empêchant ainsi de se diffuser dans le sang.

Les études menées au Centre hospitalier universitaire d'Angers par les docteurs Bouvier et Girault, rendues publiques cet automne, ont montré que la consommation de pommes agissait d'abord sur le mauvais cholestérol, celui qui se dépose sur les parois des artères et augmente les risques de maladies cardio-vasculaires. Mais attention! Que la pomme diminue sensiblement, voire prévienne l'hypercholestérolémie ne signifie pas qu'il suffit d'en manger chaque jour pour se permettre par ailleurs tous les abus (tabac, alcool, viande en sauce....).

centaines de pommiers originaux ont été retrouvés aux quatre coins de la France. Certains, dont on avait perdu toute trace ont ainsi été sauvés d'une mort certaine.

Dès 1976, le directeur du parc régional de Normandie-Maine avait envisagé de créer un verger où seraient conservés les pommiers du terroir. Aussi demanda-t-il à Philippe Marchenay, du Muséum d'histoire naturelle de Paris, d'en étudier la faisabilité. «*Ce qui m'a passionné, c'est d'impliquer les gens. C'est intéressant de savoir comment ces variétés étaient cultivées, à quoi elles servaient et pourquoi elles ont été choisies*», raconte Philippe Marchenay.

A la même époque, Georges-Henri

travail de titan devrait aboutir en 1990 à une banque de données des variétés locales et anciennes de pommiers. La tâche n'est pas facile. Ecoutez Michel Chauvet : « *Actuellement, chacun fait ce qu'il veut dans son coin et pense avoir des trésors dans sa région. Mais les variétés locales ne sont pas si originales que cela. Aussi, la première chose à faire, c'est de classer les variétés innombrables de notre production* ».

Car tout s'est mélangé au XIX^{ème} siècle. Au cours de cet âge d'or de la pomologie, on transportait les greffons d'une région à l'autre, et pour se faire mousser, quand la pomme était bonne, on lui donnait son nom. D'une génération à l'autre, le nom pouvait déraiser. Ainsi, la Colapuy, pomme de la baie de Somme, tirerait son nom de la déformation de Nicolas Dupuis, homme de bravoure né à Boulogne-la-Grasse dans l'Oise; il l'aurait rapportée des expéditions napoléoniennes. Parmi les quelques 4 000 variétés de pommes dont on soupçonne la présence en France, il faut repérer celles qui sont semblables, mais que l'on connaît sous des appellations différentes selon la région. Inversement, il faut déceler celles qui confondent sous des noms identiques des variétés bien différentes.

Mais, au fait, qu'appelle-t-on une variété? La reproduction sexuée qui règle la descendance chez le pommier, comme chez l'homme, conduit à une diversité infinie. « *Tout conserver ne veut rien dire, il faudra éviter de perdre l'essentiel dans toute cette diversité* », précise

L'apéritif de demain

Noël des Champs, Métais, Saint-Martin, Doux Normandie et Moulin à vent sont quelques-unes des variétés de pommes amères et douce-amères qui entrent dans l'élaboration du Pommeau. Ce mélange dosé, composé de calvados et de jus de pomme, vieillit pendant 18 mois en fût de chêne. Là, il happe le tanin et s'enrichit de nouveaux arômes. Alcoolisé entre 16 et 18°, cet apéritif est appelé à devenir dans les prochaines années en Normandie ce que le Pineau est à la Charente : un produit de terroir, incopiable. Sa production pourrait atteindre le million de bouteilles en 1992... Une façon lucrative de redonner aux pommes locales leur raison d'être.

A votre sceau

Collez votre emblème, minutieusement découpé dans un papier opaque, sur les pommes du jardin encore vertes. A l'automne, vous recueillerez des fruits marqués de votre sceau.

encore Michel Chauvet. La banque de données permettra à terme de conserver un patrimoine génétique en voie de disparition. Il pourrait aussi devenir un vaste réservoir pour les chercheurs soucieux de mettre au point de nouvelles variétés résistantes aux maladies et aux insectes.

Alerte au feu bactérien

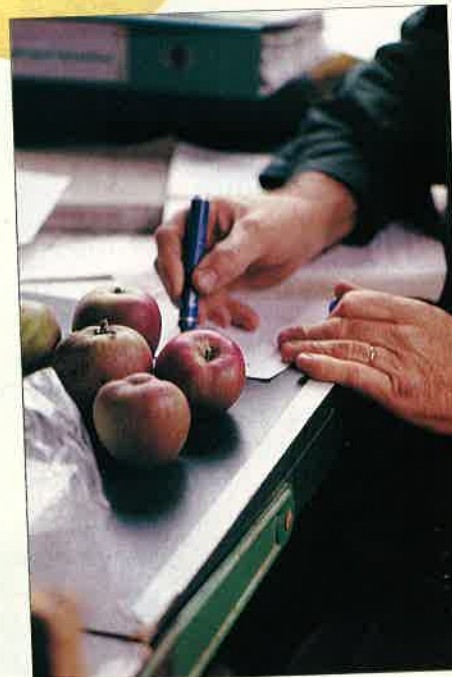
L'Institut national de la recherche agronomique (INRA), travaille depuis plus de 10 ans à l'amélioration de certaines variétés de pommes afin de les rendre résistantes à la tavelure. Elles s'appellent Liberty, Nova Easygro ou Red Free. Cultivées dans les vergers industriels du Val de Loire, de la Durance ou de l'Alsace, cette résistance permettrait de ramener à 4 ou 5 le nombre des traitements chimiques qui oscille, à l'heure actuelle, entre 15 et 25 par an.

Surtout, il faut lutter contre une dangereuse maladie. L'*Erwinia Amylovora*, bactérie introduite en Grande Bretagne par les Etats-Unis en 1914, décime les pommiers sans que rien ne puisse l'arrêter. Déjà présent en Angleterre, aux Pays-Bas et en Belgique, le feu bactérien, comme on l'appelle, progresse en France au rythme de 10 à 20 kilomètres par an

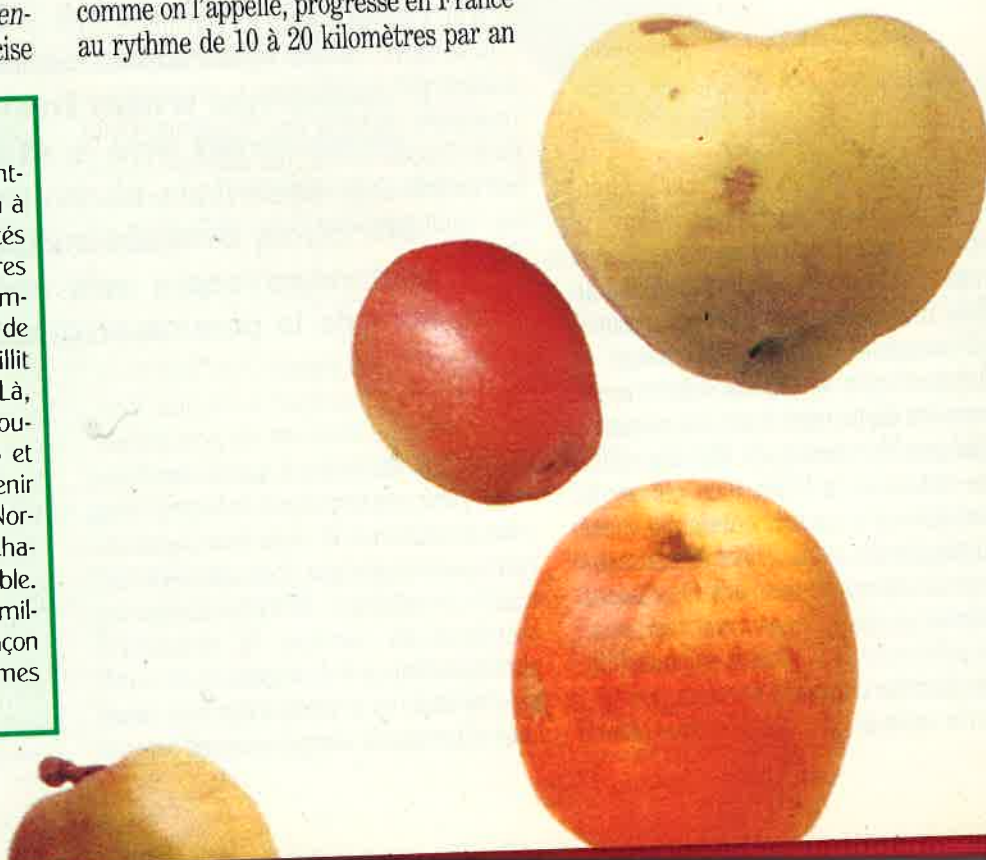
Vertus hydratantes

La pomme a des propriétés hydratantes qui peuvent être utilisées pour la peau. Préparez une purée de pommes crues en râpant finement la chair, trempez-y un linge de coton et appliquez sur le visage pendant 20 minutes. Rincez à l'eau tiède.

depuis 1972. Comme la gangrène, cette bactérie germe d'abord dans le pistil puis se propage lentement dans les branches, noircissant tout l'arbre sur son passage.



Identification d'une variété de pomme locale.





Ramassage de pommes à cidre dans la vallée de la Maurienne.

Le seul remède : couper avant le front de progression. Aucun traitement n'est capable de venir à bout de cette destruction des branches, qui n'épargne en France que la Vallée du Rhône. Certains chercheurs pensent qu'une solution est peut-être enfouie dans le caryotype d'une ancienne variété (le caryotype est l'ensemble des chromosomes d'une cellule sur lesquels sont fixés les gènes). De ce point de vue, la conservation est une nécessité vitale. La Grande-Bretagne, les Etats-Unis, la Belgique, les pays nordiques y consacrent déjà des moyens importants.

Le terroir contre l'industrie.

Mais la conservation des espèces coûte cher. A long terme, elle n'est valable que si elle s'insère dans l'économie locale. Aussi, un programme suivi par l'ensemble des parcs naturels régionaux vise à collecter les savoir-faire sur les fruits de cuisine ayant des utilisations spécifiques. Dans les foyers ruraux, on se souvient encore que telles pommes sont réservées à la compote, que telles autres font les bonnes tartes ou que celles-ci donnent le meilleur d'elles-mêmes une fois séchées. Créée en 1982, l'Association des producteurs de Pommeau (Anipp) commercialise cette boisson fabriquée à partir des fruits des vergers traditionnels (voir encadré). Dans le même esprit, certains tentent de réintroduire dans les Hautes-Alpes la pomme de Risoul, si prisée des Suisses autrefois.

Cela n'empêche pas le courant qui

prône la diversité génétique de heurter une certaine conception de la production fruitière. Les Américains, pionniers du marketing de la pomme, ont été les premiers à en fixer les lois. La Sans-Pareille de Peasgood, la Cox Orange Pippin ou la Winter Banana, qui ont débarqué en France juste après la guerre de 1914, avec le jazz, sont plus chatoyantes, plus brillantes et mieux calibrées que nos pommes régionales. Depuis, la production française a pris la relève. Mais elle n'est qu'un compromis entre les exigences du producteur et celles des distributeurs : au verger, maturation rapide du fruit, production régulière, taille facile, date de récolte souple ; au supermarché, calibre défini, coloration, aspect de la peau, aptitude à la conservation en chambre froide. Autant d'exigences qui mettent nombre de candidates au tapis. Il n'est pas étonnant qu'une poignée seulement soit commercialisée.

Le goût se mesure

Domage, car le goût n'est pas pris en compte dans cet impérialisme du marketing. Cela pourrait changer. A Aix-en-Provence, Claude Fady, ingénieur au Centre du machinisme agricole (Cemagref) a mis au point une méthode de mesure de la qualité gustative. Elle consiste à étudier la corrélation entre l'avis d'une vingtaine de goûteurs d'une part,

Détermination du PH pour connaître l'acidité des pommes.



et les taux de sucre et d'acidité d'autre part. A la fin de l'année, cette méthode devrait s'étendre à la qualité de la chair. L'hypothèse est la suivante : quand une pomme est farineuse, c'est parce qu'il y a une dégradation du « ciment » entre les cellules. En mesurant la vitesse à laquelle l'électricité passe entre deux électrodes piquées dans la chair, on pourrait évaluer la fermeté du fruit.

La Golden Délicious, que l'on trouve parfois jaune-fripée-en-sac-plastique-de-deux-kilos dans les grandes surfaces, a quelquefois 200 jours de réfrigérateur derrière elle. Auparavant elle a poussé sur des sols si différents de ceux des Appalaches (où elle fut découverte à la fin du siècle dernier), qu'elle en a perdu sa saveur originelle. Car la qualité gustative vient du terroir, c'est-à-dire de l'association du sol, du climat, de la situation géographique et de l'altitude. On peut encore améliorer le goût et la présentation du fruit en taillant les arbres, en les protégeant contre les insectes et les champignons, en nourrissant le sol et en choisissant la bonne date pour la cueillette.

Allons-nous revenir au bon goût ? Une enquête menée il y a trois ans par le Comité pour la valorisation de la production fruitière révélait que les français étaient prêts à payer 15 à 20 % plus cher pour manger des bons fruits. L'éventail des variétés commercialisées s'élargit et accepte de plus en plus des variétés « d'amateurs » qui sont en fait les pommes de nos régions. Et voici que les pommes inscrites au répertoire des vieilles variétés peuvent être écoulées librement sur le canton.

A nouveau, nous allons croquer le bon fruit.

Christine Laurent

Pour en savoir plus

« Les croqueurs de pommes », BP 707, Belfort Place d'Armes, 90020 Belfort cédex.

« I z'on creuqué eun' pomm' », Mairie de Cempuis, 60210 Grand Villiers.

« Sauve qui pomme », La Mazière, Peyrolles, 30124 L'Estréchure.

« Les mordus de la pomme », centre culturel « Le Grand-Clos », Quevert, 22100 Dinan. Ces associations identifient, conservent et organisent diverses manifestations autour de la pomme, et des fruits.

Par ailleurs, un livre sympathique d'Annelies Schöneck, *La pomme aux mille usages*, vient de paraître aux éditions Terre Vivante. Pour les enfants de 8 à 12 ans : « *Le Pommier* », de Philippe Marchenay, aux éditions Berger-Levrault.