

VERGER CONSERVATOIRE DE PETRE
Route de La Rochelle
85400 SAINTE GEMME LA PLAINE

www.vergerconservatoire.fr
e-mail : vergerconservatoire.com
02 51 28 46 93



Vergers Conservatoire de Pétrel

Avec la participation financière :



PITE Marais Poitevin

AVANT PROPOS

"Garder une poire pour la soif" est une expression qui daterait de la fin du XVI^e siècle.

"Une pomme chaque matin éloigne le médecin" comme disaient nos grands-mères.

La pomme nous vient **des montagnes du Caucase il y a 80 millions d'années**. Tout comme la poire, **originaire de l'Asie Centrale**, sa migration a peuplé les vergers européens.

Il existe une multitude de variétés de chacun de ces fruits. Pour des raisons économiques certaines ne sont plus proposées à la vente. C'est le rôle des vergers conservatoires que de préserver ces fruits dont la saveur n'a rien à envier aux variétés commerciales.

Le petit livret que vous propose le Verger Conservatoire de Pétré a pour vocation de préserver de l'oubli nos variétés régionales. Il n'est ni trop technique, ni trop scientifique pour être accessible à tous.

Outre le descriptif des fruits le lecteur trouvera dans ces pages des informations diverses telles que l'histoire de pomologues, conseils de plantation, des recettes...

SOMMAIRE

Sauvegarder, Promouvoir le patrimoine génétique	6
Le Verger Conservatoire de Pétré fait son portrait	7
Api Rose	8
Bénédictin	9
Bonne Hotture	10
????	11
Chailleux – Drap d’Or.....	12-13
Chopine	14
Court Pendu Gris	15
De l’Estre	16
Double Rose	17-18
Doux d’Argent	19
Plantation	20-21
Fenouillet Gris	22
Grain d’Or	23
Gros Locard	24
Patentée	25
Patte de Loup	26-27
Pineau de Villeneuve	28
Racine...Blanche	29
Ramane	30
Ravaillac	31
Reinette d’Armorique.....	32
Reinette de La Rochelle	33
Reinette Clochard	34
Reinette d’Anjou	35
Reinette de Nantes	36
Reinette de Saintonge.....	37

SOMMAIRE

Histoire et Pomologues.....	38-39
Reinette du Mans	40
Reinette Dubuisson	41
Rousse	42
Teint Frais	43
A troche	44
Trompe Gelée	45
Recettes	46-47-48-49
André Desportes	50
Belle Angevine	51
Beurré Clairgeau	52
Beurré d'Amanlis	53
La vermine s'est mis d'dans	54-55-56-57
Beurré des Enfants Nantais	58
Beurré Gris de Luçon	59
Poire Curé	60-61
Doyenné du Comice	62-63
Jalousie de Fontenay	64
Louise Bonne d'Avranches	65
Poire d'Aigue	66-67
Royal Vendée	68
William's de Luçon	69-70-71
Petit pommier deviendra grand... Autostérile pourtant	72-73
Glossaire	74

SAUVEGARDER, PROMOUVOIR ET DIFFUSER LE PATRIMOINE GENETIQUE

Le verger conservatoire de Pétré c'est :

- **L'identification** de variétés par la recherche bibliographique, enquête auprès de la population locale.
- **La promotion** et la vente des fruits.
- **L'évaluation** de caractères des arbres pour les recherches scientifiques, travaux en collaboration avec l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique) et suivi phytosanitaire par la SRPV (Service Régional de la Protection des Végétaux).
- **La valorisation** avec les partenaires: CREGENE (Conservatoire de Ressources génétiques du centre ouest Atlantiques), Parc Naturel du Marais Poitevin, Collectivités, lors de manifestations ou lors de mise en place de vergers satellites à Taugon (17), Amuré (79) et Saint Laurent sur Sèvre (85).
- **La réintroduction** de variétés anciennes dans les vergers familiaux et professionnels.
- **La formation** et animation pédagogique.



LE VERGER CONSERVATOIRE DE PETRE FAIT SON PORTRAIT

Inquiets de voir tomber dans l'oubli les variétés anciennes de fruits à pépins, un groupe d'amateurs, de pépiniéristes et d'agriculteurs a décidé de préserver ce patrimoine !

**Préservation des variétés fruitières
en voie de disparition**

Mardi 12 janvier une « Association pour la mise en place et l'entretien d'un verger conservatoire de fruits » est née au Lycée Agricole de Luçon-Pétré. C'est l'aboutissement d'un dossier plaidé de longue date par un pépiniériste de Foussais : Claude PAQUEREAU.

Le futur verger qui sera implanté sur deux hectares financés par le conseil général de Vendée à proximité du Lycée Agricole y accueillera les espèces fruitières de la région en voie de disparition du fait des évolutions technologiques. Elles représentent un patrimoine, entre autres génétique, utile à maintenir. Dans un premier temps il s'agira d'espèces à pépins.

L'Association doit regrouper entre autres membres, les syndicats départementaux de l'arboriculture et de la pépinière, la Chambre d'Agriculture, les établissements d'enseignement



Divers partenaires participent à cette réalisation.

agricole, le conseil général, le Parc Naturel du Marais Poitevin, les communes de la région : St Gemme, Luçon, Fontenay... Elle est également ouverte aux adhésions individuelles des amateurs d'arboriculture de tradition.

Son siège social est installé dans les locaux du Lycée de Pétré et d'ores et déjà un bureau provisoire présidé par Claude PAQUEREAU arboriculteur à Foussais va s'occuper de mettre

sur les rails et l'Association et le verger proprement dit. Pour celui-ci il s'agira de préparer le terrain, de rechercher et d'identifier les espèces à planter puis, surtout sans doute d'en assurer le suivi et l'entretien ce qui exigera évidemment un financement. Par la suite l'Association aura à étudier comment la collection pourra être exploitée à des fins touristiques, documentaires, pédagogiques voire, pourquoi pas, scientifiques.

22 janvier 1988 - Vendée Agricole - 9

Les signes de reconnaissance d'un verger conservatoire :

- Personnel compétent en arboriculture
- Arbres témoins de variétés connues et décrites par l'INRA
- Plan de plantation des variétés par blocs d'arbres d'âge identique
- Minimum de 3 arbres de la même variété
- Distance de 2 mètres entre les arbres sur le rang et 4 mètres entre les rangs

A Pétré c'est aussi : **280** variétés de pommes et **180** de poires du Centre Ouest Atlantique (Bretagne – Pays de La Loire – Poitou-Charentes), et c'est également près de 500 adhérents et de très nombreux bénévoles.

API ROSE

Si petite mais si grande par sa célébrité, cette pomme a inspiré ses auteurs avant de devenir la star de la comptine la plus connue de France. Elle pourrait être issue d'une forêt en Bretagne « forêt d'Apis » d'où elle prit le nom depuis la fin du XVI siècle. Api nous démontre que sa très petite taille n'a pas suffi à décourager les enfants de la déguster. En effet, cette variété possède de bonnes qualités gustatives, sa chair étant sucrée, très fine, rafraichissante et de longue garde.

Cette variété a traversé les siècles et il existe aujourd'hui de nombreux synonymes à notre pomme d'Api : Api Rose, Api Rouge, petit Api, De long Bois ...

Dans votre jardin, cette petite pomme s'adapte bien à toutes les formes avec une préférence pour les plus aérées. En général, peu vigoureux, Api préfère les situations ensoleillées. De floraison tardive, elle ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies et parasites.



Le Fruit, de calibre très petit est de forme sphérique. Sa particularité est d'être toujours aplatie. Son épiderme, mince et brillant se recouvre de carmin à l'insolation. Nous retrouvons en général les fruits collés les uns avec les autres ou rassemblés en forme de grappe.

Récolte et maturité : d'octobre à avril

Qualité : Bonne crue mais aussi cuite ou à jus, sa chair est blanche croquante et le fruit se montre légèrement acidulé et bien juteux.

BENEDICTIN

Normand, Reinette Normande, œil de Nèfle, Reinette du Nord

Cette variété semble originaire de Haute-Normandie, mais elle est bien présente dans l'ensemble de la Normandie et au-delà. Elle s'est acclimatée dans tout l'ouest de la France, jusqu'en Vendée.

L'arbre est vigoureux et peu maladif. Il se cultive surtout en plein vent, mais il s'adapte à tous les porte-greffes. Les grandes formes mettent du temps à se mettre à fruit, puis donnent régulièrement et abondamment. Floraison en avril, bon pollen ; l'arbre se forme très bien et devient mi-étalé, de grand développement.



Le fruit est assez gros à gros, plus large que haut, symétrique et régulier, généralement sain et de belle apparence : fond jaune lavé de carmin avec des plaques fauves autour du pédicelle. L'œil, grand ouvert dans une cavité peu profonde, rappelle en effet la nèfle. La chair est blanche, très fine, sucrée et bien parfumée. Ce parfum délicat qui fait de cette variété un fruit recherché sur les marchés, s'estompe peu à peu à partir de mi-janvier.



jusqu'à mi-octobre.

Récolte : fin septembre, étalée

Maturité : novembre à mi-février.

Très bonne qualité, crue comme cuite. Un arbre que l'on ne regrette pas d'avoir planté.

BONNE HOTTURE

Bonne Auture ou Bonne Hoture



Très ancienne, je suis probablement originaire de l'Anjou, où j'étais très répandue à la fin du XIX^{ème} siècle. Je dois mon nom à ma capacité à être transportée dans des hottes à dos d'homme ou à dos de cheval.

Dans votre jardin : En général très fertile, cette variété est adaptée à la conduite en haute tige et n'est apparemment pas alternante.

Le fruit, de grosseur moyenne sphérique aplati, l'épiderme est vert virant au jaune d'or à maturité, épais et rugueux au touché

il présente souvent des taches de « *russeting* » disséminées ou pouvant occuper tout le haut du fruit. On pourrait éventuellement la confondre avec la reinette Clochard.

Récolte et conservation : Octobre, novembre à mars, son seul défaut : a tendance à flétrir avant d'arriver à complète maturité.

De bonne qualité gustative, la chair est blanchâtre, mi-croquante au jus abondant, doux sucré et parfumé.



?????

Je suis Bretonne et même un peu Normande. J'ai de nombreuses cousines mais mon clone « De Treffort » est le meilleur. Je suis venue en Vendée, *empêtrée* dans des préjugés assez défavorables : naguère, j'ai été mal notée par d'éminents pomologues tels qu'A. Leroy et J.Vercier. Ils me reprochaient une saveur herbacée et un manque de parfum. Et pourtant...

Et pourtant je suis une grosse et bonne pomme. L'arbre qui me porte est vigoureux et rustique. On peut même dire que je suis belle avec ma jolie robe rouge et verte, ma forme allongée et ma taille généreuse. Bref, j'ai belle mine, je ne suis pas malade et je me conserve bien...

Et pourtant, cuite, je remporte chaque année la palme d'or du concours de dégustation des « Mordus de la pomme de Quévert ». Même crue, je suis souvent la vedette, comme l'est aussi en cuisine, la tomate qui porte le même nom que moi...

Mais qui suis-je ?

Mon premier est le moteur de la vie et de l'amour.

Mon second est une particule.

Mon troisième est attelé devant la charrue.

Sera-t-elle présente dans votre jardin ?



Réponse page 74

CHAILLEUX – DRAP D'OR

Identiques ou différentes ?, on s'accorde à lire de nombreuses versions concernant la description et la ressemblance sur les fruits issus de ces 2 noms.

Cependant, une étude récente menée par l'INRA d'Angers a démontré que des caractéristiques génétiques se croisaient sur des fruits portant chacun un nom différent Chailleux et Drap d'or.

Chailleux, probablement ancienne, intéressante à tous égards n'avait pas fait l'objet de description avant qu'elle ne soit présentée au congrès pomologique de 1869 où elle fut particulièrement recommandée.

Selon l'un de ses propagateurs, M. Jules Rieffel, le berceau de ce fruit est probablement Nozay ou ses environs, dans l'arrondissement de Châteaubriant en Loire Atlantique où vers 1860 « il existait de vieux arbres grands comme des chênes dans les jardins ou les champs ». A cette époque cette pomme était recherchée sur les marchés de Nantes où on l'a vendait très bien.

Aujourd'hui, de nombreux spécimens sont encore présents dans le Nord Vendée où elle s'est fort bien adaptée.



Dans votre jardin, Cette variété trouvera sa place et ne posera pas de difficulté de production. En effet, résistante aux maladies et aux parasites, elle a aussi l'avantage d'être de forme pleureur naturellement, ce qui favorise sa mise à fruits.

Le Fruit, De petite à moyenne taille et de forme assez régulière, la pomme « Chailleux » est de couleur jaune, striée de rouge foncé, marbrée de roux. Cependant, drap d'Or serait moins rouge que Chailleux paraît il...



Sa chair fine et tendre, de couleur un peu jaunâtre est douée d'une très bonne qualité gustative. En effet, très sucrée, suffisamment juteuse elle possède un arôme savoureux.

Récolte et maturité : 15 septembre à Début Janvier

Qualité : excellent qualité gustative crue

CHOPINE

Bouche Cul

Cette pomme cultivée presque exclusivement en Vendée est d'origine inconnue.

Elle était très présente dans les secteurs de Bournezeau, Chantonay et la Caillère St Hilaire.

De mémoire d'ancien, elle a toujours existé dans nos campagnes.

Autrefois, elle devait servir de bonde dans le transport des barriques.

Dans votre jardin, cette variété à floraison mi-mai présente des caractéristiques rustiques.

Le fruit : La pomme Chopine est de forme légèrement allongée et de calibre moyen

La peau est de couleur verte jaunâtre, parfois marbré de fauve selon les conditions de production.



La chair juteuse, sucrée, mi-tendre est peu parfumée.

Récolte et conservation : d'Octobre à février.

De qualité gustative Peu consommée au couteau, elle restait principalement utilisée cuite. Elle fut pendant des générations le dessert préféré des petits vendéens.

COURT PENDU GRIS

Court Pendu plat, Capendu



L'origine des « court pendu gris » est très ancienne et remonterait avant 1400. Plusieurs variétés différentes portent cette appellation et ce, en raison de la taille de leur pédoncule. Mais ce sont bien des variétés distinctes. Nous nous attacherons ici, à Court Pendu Gris du Limousin.

Dans votre jardin, cet arbre très vigoureux et très fertile vous apportera une production régulière avec peu d'éclaircissage. Cette variété a la particularité d'être très rustique. En effet, des études effectuées par l'INRA d'Angers ont démontré une résistance forte à la tavelure.

Le Fruit, est en général de calibre gros à très gros. Son épiderme rugueux est de couleur vert roussâtre tacheté de gris brun surtout vers l'œil et le pédoncule.

Récolte et maturité : Fin octobre à mars

De très bonne qualité gustative, sa chair dense, croquante et juteuse et très

sucrée et dégage un délicieux parfum. De plus, ce fruit conserve ses avantages durant la période hivernale l'hiver. Variété à déguster crue, elle apporte aussi de grandes satisfactions en compote ou au four.



DE L'ESTRE

Reinette de Brive, De St Germain, Ste Germaine, Reinette à cul noir, Pomme du Limousin, De Comte.

Origines géographiques : Limousin, Auvergne, (Cantal, Creuse, Corrèze, Haute vienne, Puy de dôme, Aveyron, Haute Garonne, Indre...)



En occitan, "de l'estro" signifie "de la fenêtre*". Le pommier de l'estre, c'est donc le pommier situé près de la fenêtre. De passage dans le Limousin, à la fin de l'hiver, l'intendant Turgot (1727-1781) dut s'arrêter dans une ferme afin de

s'abriter d'une violente tempête. Les habitants du lieu, pauvres comme il se doit, lui offrirent malgré tout le gîte et une soupe. Pour dessert, le fermier demanda à sa femme de lui faire passer une des pommes qui mûrissaient sur le bord de la fenêtre, "pourgès-me uno poumo de l'estro". L'estro étant dans le patois limousin, la petite lucarne du grenier. Le O ne se prononce pas, ce qui permet d'évoluer vers de l'estre. Enchanté par ce fruit extraordinaire, Turgot en demanda des greffons

*Emplacement dans un lieu ouvert; jardin, fossé, lieu, place en général.

- *Li juvenes rois se siet as estres de la tour. (Le jeu de Saint Nicolas, 1190)*

*Maison, appartement, chambre, embrasure d'une fenêtre.

- *Un jour ert li rois a un estre Apoiies a une fenestre.
(Richart li Biaus)*

Dans le jardin, l'arbre à une tendance à l'alternance, port dressé, floraison tardive moins de risques de gelée. Rustique, peu sensible. Peu vigoureux, rameaux peu nombreux, légèrement érigés, flexueux, grêles, longs, de couleur rouge brun, mérithalles réguliers, courts. Lenticelles grandes, allongées, abondantes, yeux très volumineux, couverts de duvet.

Selon les différents ouvrages, **le fruit** : Peau épaisse, rugueuse, jaune à vert ou jaune clair à verdâtre, ponctuée de roux et pour la face ensoleillée lavée de rose tendre, couleur liégeuse autour du pédoncule.



Forme : souvent conique, asymétrique, bosselée ou au pourtour légèrement bosselé, cuvette de l'œil asymétrique. Fruit moyen à gros

Chair : ferme, cassante, blanc jaunâtre, sucrée et aussi un peu acide, juteuse, très parfumée.

Maturité : novembre, décembre, très bonne conservation, jusqu'en juin.

Utilisation : A croquer, à jus, à cuire, en confiture, fruits séchés.

DOUBLE ROSE

Connue dans toute la France sous différents noms, tels que Dieu, Double Api, Gros Api, Rose de l'Agenais ou encore Vermillon, cette variété reste mystérieuse quant à son histoire.

Très ancienne et française, ses origines ont été déclarées en Bretagne.

Dans votre jardin, les pommes Double Rose se porteront à merveille sur un arbre type plein vent. Les fruits sont rares les premières années de vie mais l'arbre devient plus fertile et régulier en production à l'état adulte malgré une floraison toujours un peu tardive. Cette variété a la qualité d'être peu sensible au chancre.



Le Fruit, moyen à gros est de couleur jaune lavé de rouge particulièrement marqué à l'insolation. Les fortes plaques fauves autour de « la queue » sont bien caractéristiques de la variété.

Récolte et maturité : fin septembre à mars

Qualité : D'une chair fine, compacte et plutôt mi tendre, ce fruit est assez juteux, sucré, pratiquement sans acidité et plutôt très parfumé. C'est une bonne pomme à couteau, excellente en compote.

DOUX D'ARGENT

Ostogate, Doux commun, De Général d'hiver, Doux d'Angers

Présente dans les ouvrages avant 1790, on nous raconte qu'elle était cultivée sur les terres Angevines et plus particulièrement aux alentours de Segré.

Dans votre jardin, cette variété sera remarquable par sa fertilité. De plus, elle pourra être préconisée pour la formation de formes naines ou palissées.



Le fruit, plutôt moyen à gros, de forme un peu allongée, comporte une peau très mince. Celle-ci porte un fond jaune, recouvert de stries rouges et parsemé de lenticelles. On peut voir apparaître des nuances de rose à l'insolation.

Récolte et conservation : Fin septembre dégustation jusqu'en février.

De très bonne **qualité** gustative, l'eau douce qui s'en échappe, dégage des saveurs délicatement sucrées. A chair fine presque fondante, ce fruit avait la particularité d'être utilisé pour la préparation de pommé dans sa région d'origine.

Cette sorte de sirop ou de gelée épaisse au gout caramélisé est fabriquée à partir de cidre nouveau de très bonne qualité et de pommes. L'ensemble est mis à cuire durant une journée entière dans une bassine en cuivre.

Le résultat, une pâte consistante était nommée, lors de la seconde guerre mondiale, le beurre du pauvre. En effet, le pommé remplaçait le beurre sur les tartines lors des périodes de restriction.

L'arrière gout faiblement acidulé et parfumé la rende aussi très agréable à déguster crue.

PLANTATION

Vous souhaitez planter un arbre dans votre jardin mais avant de le mettre en place, plusieurs questions méritent d'être posées afin de ne pas en regretter le choix ou éviter les erreurs de plantation.

Ou planter son arbre ?

Ni trop léger, ni trop ombragé ou même trop humide, les arbres ont besoin d'un environnement sain afin d'évoluer dans les meilleures conditions.

À éviter :

- Les sols sableux ou trop argileux.
- L'eau stagnante l'hiver (Risque d'asphyxie des racines)
- Les lieux trop ombragés

Préférer :

- Les sols drainés
- Les lieux ensoleillés

Et ne pas oublier :

- D'arroser l'arbre surtout les premières années afin de favoriser l'enracinement

Choisir la bonne variété

Hormis les qualités gustatives, il est important de penser à certains critères afin de choisir une variété :

- Qualités gustatives,
- Date de récolte,
- Date de maturité,
- Date de conservation,
- Sensibilité aux parasites et maladies,
- Port de l'arbre,
- Facilité de conduite de l'arbre

hoisir le bon porte-greffe adapté

La réflexion du choix du porte greffe reste un élément incontournable dans l'élaboration de son verger.

Celui-ci a deux rôles importants :

- Adaptation de la variété choisie au sol
- Amélioration ou modification de certaines caractéristiques de la variété : vigueur, mise à fruits, résistance aux maladies, meilleure productivité, calibre du fruit...



En fonction du porte greffe, vous pouvez donc obtenir un arbre de très faible vigueur permettant les formes palissées ou bien très vigoureux donnant un arbre de plein vent.

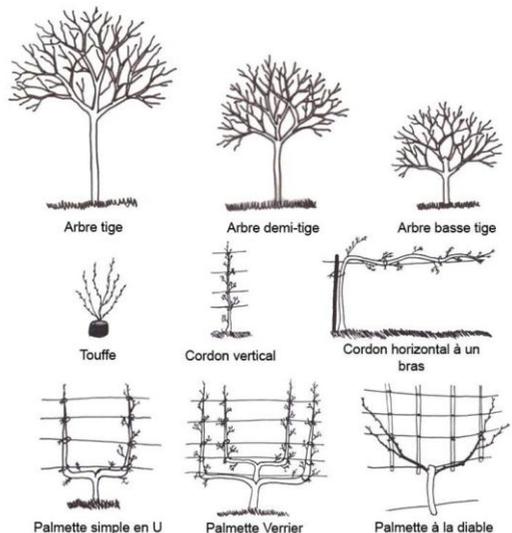
Les distances de plantation

Les distances de plantation diffèrent en fonction du porte greffe. Comptez 2 mètres minimum entre chaque arbre greffé sur un porte greffe M106 jusqu'à 10 m pour une haute tige greffé sur un porte greffe « Franc ».

Les formes

Nous pouvons retrouver une multitude de formes d'arbres fruitiers.

En respectant les règles de tailles et le porte greffe, on peut obtenir de nombreuses formes à partir d'un scion.



FENOUILLET GRIS

Epice d'Hiver, pomme d'Anis, Fenouillet Roux, Petit Fenouillet, Fenouillet Gris anisé, Gros fenouillet d'Or

Originaire de l'Anjou, comme la majeure partie des autres fenouillets. Après avoir pris différents noms, Merlet, pomologue averti, la fit connaître sous le qualificatif de « gris » en 1667.

Dans votre jardin, vous pourrez l'installer en plein vent mais cette variété préférera des formes naines qui la rendront plus fertile. Sa résistance à la tavelure et au bitter pit en fait un arbre très intéressant.



Le Fruit : petit, fenouillet gris est de forme plus ou moins régulière et légèrement bosselée. Sa peau rugueuse à fond marron jaune est fortement ponctuée de gris foncé. La chair est ferme à texture fine et blanche, jaunissant vite à l'air.

Récolte et maturité : Octobre à Mars

Qualité : inodore, ce fruit dégage de vraies saveurs anisées « fenouillées » à la dégustation. Très sucré, il se déguste principalement cru.

GRAIN D'OR

Le célèbre Docteur Pierre-Fidèle Bretonneau, (1788-1862), se livrait avec passion, dans le curieux jardin qu'il avait créé à Tours, à la culture des fruits. Savant horticulteur, Il sème, bouture, marcotte, greffe. Il serait, vers 1848, l'obtenteur et le parrain du pommier Grain d'Or.

Dans le jardin : A haute tige, l'arbre est vigoureux. Ce pommier, par sa remarquable fertilité, convient surtout pour le plein-vent.

Les rameaux sont nombreux, généralement érigés, assez longs, de grosseur moyenne



Le fruit : Plus haut que large, il est un peu irrégulier en son pourtour. Son épiderme est jaune pâle, finement lavé et plaqué de fauve clair au sommet et à la cavité pédicellaire. Sa chair est ferme, blanchâtre, fine, croquante, très sucrée et très parfumée.

Maturité : Hiver et printemps.

Qualité : Bonne à très bonne.

GROS LOCARD



Origine : Sablé (Sarthe).

Très cultivée dans les environs de la ville de Sablé (Sarthe) depuis les années 1830, cette pomme y est regardée comme un fruit local. Les pépinières Leroy d'Angers la commercialisèrent à partir de 1849. A l'époque, peu de variétés lui étaient jugées supérieures. Elle était très recherchée pour l'approvisionnement des halles et des marchés.

Dans le jardin : C'est un arbre de floraison tardive, vigoureux, à port évasé, très fertile et résistant aux maladies. Peut se cultiver en plein vent.

Le fruit : Très gros, un peu aplati, est plus large que haut, avec pourtour irrégulier. Son épiderme est luisant, lisse sur fond vert devenant jaune à maturité lavé de rose à l'insolation. Sa chair juteuse est blanche, croquante, sucrée et acidulée mais sans parfum.

Maturité : La cueillette s'effectue en octobre/novembre. Assez bonne conservation.

Qualité : assez bonne, très bonne cuite.

Gros Locard était la pomme au beurre par excellence, cuite au four.

PATENTEE



Comme son nom le laisse supposer ! (*cette variété, à l'origine, n'était pas greffée. Pas entée*) Patentée serait donc le résultat d'un semis de hasard. Cette situation n'a rien d'exceptionnel, la célèbre Golden est issue également d'un 'concours de circonstances' similaire.

Dans votre jardin : Très adapté à la conduite en plein champ, son port est plutôt de type ½ érigé. Il convient également en haute tige de plein vent

Le fruit : Est plutôt rond, légèrement aplati et bosselé au niveau de la cuvette, mais de taille moyenne. Sa peau est d'une finesse remarquable. Quant à sa couleur, la robe est majoritairement jaune pâle, par contre le rouge lui monte aux joues quand le soleil l'éclaire. Des lenticelles brunes ponctuent de façon aléatoire l'ensemble. Calibre 75/ 80 mm

Récolte et maturité : octobre à janvier.

Qualité : La chair est fine et blanche, tendre et légèrement parfumée ; rafraîchissante car juteuse et acidulée. C'est plutôt une pomme à croquer.

Bonne à très bonne...

Elle est tentante ; elle a du cœur ! Ses origines vendéennes y sont pour quelque chose.



PATTE DE LOUP

'Pomme de loup ou Pocre de loup

Etonnante cette cicatrice que la majorité des fruits porte sans complexe. Les légendes les plus nombreuses existent pour tenter d'expliquer cette particularité de la nature.



Dans votre jardin : Ce pommier vigoureux ; par sa remarquable fertilité et sa rusticité, convient pour le verger de plein vent en particulier, car le fruit reste bien attaché dans l'arbre. Autonome, il fera sa vie sans exiger de soins particuliers.

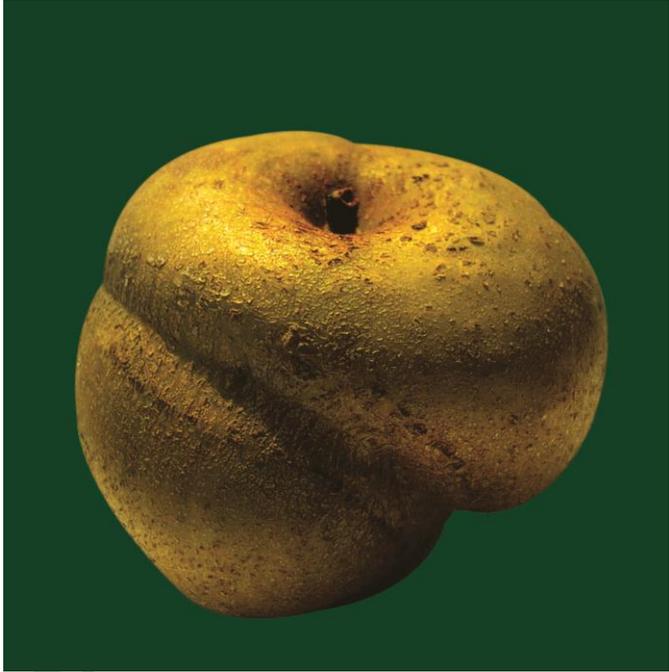


Le fruit : Plutôt petit à moyen, est de forme très irrégulière ...rond aplati !...c'est tout dire, ... suite à son infirmité légendaire. Sa peau est de couleur gris, brun, et d'une rugosité caractéristique. On peut parler alors d'un fruit résistant aux multiples agressions de la vie. C'est tant mieux, car sa culture en devient facile. Calibre 70 mm

La légende raconte que, chaque nuit de pleine lune, des loups errent dans les campagnes à la recherche de ces arbres fabuleux.

Les loups s'amusaient la nuit entière à donner des coups de pattes aux pommes encore accrochées à l'arbre.

On raconte d'ailleurs, que ce sont les traces laissées par les griffes que l'on aperçoit sur les pommes et qui provoquent une déformation du fruit. Mais entre réalité et légende, ces marques restent encore un mystère....



Récolte et conservation : Fin octobre, excellente de janvier à avril.

Qualité : La dégustation du fruit démarre par un croquant digne des meilleures musiques de films, la chair alors, montre une couleur proche du jaune.... Enfin la saveur est typée, légèrement anisée, 'longue en bouche', ah ... Très bonne à excellent pour qui résiste à un stockage hivernal... comme le bon vin

PINEAU DE VILLENEUVE

Pomme Pineau

Dédiée à M Pineau, juge de paix et maire de Foussais Payré (en Vendée) par Auguste Paquereau qui l'a obtenue en 1874 (*Pomme Pineau*) cette variété a été développée dans sa pépinière sise alors dans le hameau de Villeneuve à Foussais Payré (*Pineau de Villeneuve*). Elle est encore préservée par cette famille de pépiniéristes.

Dans votre jardin : Variété triploïde ; La vigueur de cette variété est manifeste, sans contrarier sa mise à fruit qui est rapide. La rusticité est évidente, la productivité élevée. Le port est très étalé.



Le fruit : De très gros calibre ; 80/100 mm de forme tronconique est plus large que haut. L'épiderme est de couleur très variable selon l'insolation, de verte dans sa totalité, elle peut devenir jaune, jusqu'à rose foncé sur la face exposée. Quelques lenticelles brunes dispersées de façon

régulière quadrillent une peau fine 'cireuse', brillante naturellement.

Récolte et conservation : Octobre

Qualité : La chair est un peu grossière, acidulée et sucrée. Bonne à très bonne après la récolte, ces qualités s'évanouissent assez rapidement ; la chair alors devient farineuse (décembre).

RACINE... BLANCHE

Cette pomme cultivée en Vendée et en Deux-Sèvres est d'origine inconnue.

Bien que très différente de la Racine Rouge, Racine était aussi très présente sur le canton de La Caillère St Hilaire où elle était

autrefois énormément cultivée.



Dans votre jardin, Cette variété aura la particularité d'être très résistante aux maladies.

Le fruit : racine blanche est de taille moyenne, plutôt aplati, au pourtour irrégulier.

Son épiderme est lisse, brillant, rosé sur une petite surface du côté de l'insolation.

Sa chair est blanche à grain grossier à la fois tendre et un peu cassante. Elle est juteuse, sucrée, acidulé et un peu amère.

Récolte et conservation : D'octobre à avril

De qualité gustative moyenne, c'est une variété utilisée principalement cuite. Elle était également utilisée pour la fabrication de jus de fruits et de confitures.

RAMANE

D'origine inconnue, cette pomme était très présente dans l'est du département de la Vendée. Autrefois comme aujourd'hui, elle a toujours été très appréciée pour son arôme ce qui fait d'elle une véritable friandise.

Dans votre jardin, cette variété s'épanouira sous toutes les formes. Cependant, les fruits seront plus gros sur des arbres nains.

Le Fruit, en général de petit calibre est de forme régulière et aplatie aux extrémités. De couleur jaune or, ponctuée de rouge à l'insolation, Ramane est marbrée et tigrée de roux.



Récolte et maturité : Mi-septembre à décembre.

Qualité : Cette pomme, à la chair tendre et peu juteuse, est de très bonne qualité gustative. En effet, Ramane possède une saveur très parfumée qui s'accroît au fil des mois. Très bonne crue, elle révèle un délicieux parfum séché en lamelle.

RAVAILLAC

« **Ravillac ?** N'est-ce pas un régicide ? »

« Oui, c'est effectivement un Charentais qui assassina Henri IV, le roi qui voulait que tout paysan puisse "mettre chaque dimanche, la poule au pot". Dans un verger, c'est une variété de pomme à cuire, mais aussi à croquer ou à utiliser pour le cidre.»

La Ravillac habite en Touraine dans le Lochois. Dans le sud de la Touraine, on l'appelle « A Troche Rouge ». « Troche » qui vient de l'ancien français faisceau décrit bien sa robe.

Le fruit : Il est petit à moyen, plus large que haut, légèrement côtelé en son pourtour. Son épiderme jaune paille, rayé de rouge plus foncé à l'insolation.

La chair est blanche, ferme, juteuse, peu sucrée, peu parfumée. Elle est parfois veinée de rose sous l'épiderme

Dans le jardin : C'est un arbre de haute tige, il est d'une grande productivité. Sa vigueur est moyenne.

ATTENTION : les fruits ont tendance à tomber prématurément.

Maturité : Octobre à janvier.

Utilisation : C'est surtout une variété de pomme à cuire ou pour le cidre. (Elle peut aussi être croquée).

REINETTE D'ARMORIQUE

Pomme de Genêt, Reinette de Bretagne

Cette pomme dont l'origine nous est inconnue trouve son bassin de production en Bretagne.

Si cette variété reste mystérieuse sur ses origines, elle révèle de nombreux atouts, ce qui lui a certainement permis de traverser les années.



Dans vos jardin, sa rusticité aux maladies et parasites (en particulier le carpocapse) est un avantage non négligeable que tous les producteurs ont su apprécier. Les récentes études ont permis de démontrer que la Reinette d'Armorique possédait « le gène » de la

résistance à la tavelure Vf (*Ventura floribunda*). Elle nécessite un éclaircissage afin de limiter au maximum sa tendance à alterner.

Le fruit, de taille moyenne a la caractéristique d'être plus large que haut porte un épiderme reconnaissable à sa peau rêche recouverte de lenticelles brun fauve sur fond jaune clair à jaune d'or.

Récolte et conservation : de fin octobre à avril

De bonne qualité, Pomme à couteau ou à cuire (donne un cidre blanc parfumé), la Reinette d'Armorique a su séduire les gourmands. De bonne qualité gustative, ce fruit croquant, juteux et très parfumé se conservait autrefois en « tombe ». Cette coutume du bassin de Rennes consistait à creuser dans le sol des fosses tapissées de paille. Les fruits étaient recouverts de paille et de terre et ressortis après l'hiver pour être dégustés ou vendus sur les marchés.

REINETTE DE LA ROCHELLE

Rivière, De Rivière, Reinette de La Rochelle, Calville de La Rochelle.

La Reinette de La Rochelle est connue depuis 1820 et ce n'est qu'une cinquantaine d'années plus tard que le rapprochement avec Rivière fut établi officiellement.

Dans votre jardin, cette variété sera moyennement sensible à la tavelure sur feuilles mais plus sensible sur fruit et étant relativement résistant aux pucerons cendrés. En plein vent, La Reinette de La Rochelle fait de magnifiques arbres.

Le Fruit, de calibre moyen est reconnaissable par sa forme tronconique. Doté d'un pédoncule court et trapu, le fruit porte un épiderme lisse, d'un rouge soutenu et finement strié de rouge plus particulièrement à l'insolation.



Récolte et maturité : début septembre à novembre

Qualité : Assez juteuse et bien sucrée, La Reinette de la Rochelle possède une chair jaunâtre très tendre presque molle. Très bon fruit pour la fabrication de jus.

REINETTE CLOCHARD

Clocharde, Rochelle, Reinette de Parthenay

Variété ancienne du Centre-Ouest dont l'origine précise ne nous est pas connue, probablement dans la région de Secondigny. Étonnamment absente du dictionnaire d'André Leroy (1873), elle est citée par C. Baltet (1884) comme étant cultivée en Poitou/Vendée.

Dans votre jardin, la reinette Clochard de vigueur moyenne de type 'spur', mi-érigé. Sa mise à fruit est assez lente, mais quand elle est établie, l'arbre est d'une grande fertilité car peu sensible aux gelées. Cultivé en plein vent, il s'adapte à toutes les formes et à tous les porte-greffes. Résistant au chancre, au puceron lanigère et au Monilia, peu sensible à la tavelure, il l'est davantage au vers de la pomme.



Le fruit est de taille moyenne (7cm), tronqué aux deux pôles, bien arrondi au pourtour. La peau, d'abord jaune verdâtre devient jaune dorée, ponctuée de marron clair et finement recouverte de gris brun. La chair jaunâtre, fine,

juteuse, sucrée, légèrement acidulée est bien parfumée à saveur très agréable de type reinette franche.

Récolte en Octobre, maturité et consommation de Novembre à Mars, voire plus tard en atmosphère humide car il se ride facilement.

Fruit de table mais qui se tient bien à la cuisson. Assurément, l'une de nos meilleures pommes régionales.

REINETTE D'ANJOU

Reinette blanche



Probablement originaire d'Allemagne, elle fut introduite en France vers 1848. On la trouve encore en vente dans certaines fermes du sud Bretagne.

Dans votre jardin : L'arbre est de vigueur moyenne et conserve une forme naturelle en boule mais reste néanmoins petit et comporte beaucoup de branches. C'est une variété rustique.

Le fruit : Le fruit est gros et arrondi, vert-jaunâtre il est lavé de rose au soleil. L'épiderme est épais

Récolte et conservation : Octobre, décembre à mars.

Qualité : La chair de couleur verdâtre est ferme à la texture fine, très sucrée et très juteuse. Elle a la réputation d'une très bonne qualité gustative.



REINETTE DE NANTES

Pomme Pile.

Cette variété peu connue a été diffusée au début du siècle dernier, par la pépinière Piet-Romain, établissement essartais. Elle ressemble à la Bedange de Nantes et à la pomme normande « Revert »

Dans votre jardin : L'arbre, semi érigé, très fertile, cultivé sur franc, de plein vent est de vigueur moyenne mais peu sensible aux maladies. Il en résulte des sujets fréquemment centenaires.



Le fruit est plutôt gros, habituellement plus large que haut, de consistance ferme. L'épiderme est lisse et résistant, vert, piqueté de blanc et lavé de rouge violacé en automne. En hiver, il devient jaune clair, frappé et strié

de rouge. Le pédicelle fort et court est implanté dans une cuvette étroite, profonde, rugueuse, de couleur jaune d'or ou fauve. L'œil est clos, inséré dans une cuvette étroite et côtelée au sommet.

La chair, blanche, plutôt tendre quoique légèrement croquante est rafraichissante, de saveur relevée et acidulée, discrètement parfumée.

Récolte fin Octobre. **Maturité** de Novembre à Mars.

Qualité : Assez bonne crue, meilleure cuite, elle est surtout utilisée en pâtisserie et fait d'excellentes compotes et un bon cidre. Variété méritante en voie de disparition.

REINETTE DE SAINTONGE

Origine : Très ancienne et inconnue.

En Saintonge, le loup-garou s'appelait-il loubron, loup-beron, loup-berou ou berou ? Mais n'aurait-on pas confondu un loup et un mouton ? On dit qu'en cas de disette il consommait des pommes...

La **Saintonge** appartient géographiquement au Sud-ouest de la France, dans l'entité régionale bien connue sous le vocable générique des Charentes.

Dans le jardin : Les rameaux sont très allongés, effilés, d'un brun roux ; lenticelles petites et nombreuses. Les yeux sont moyens très duveteux, noyés dans la gaine. Epoque de floraison : tardive.

Fruit d'amateur et de commerce.



Le fruit : La chair, de couleur blanc-verdâtre, est bien acidulée, croquante, dure. La pomme est assez régulière. L'épiderme est rugueux. L'œil est moyen. La loge à pépins est grande, allongée, entrouverte légèrement. Les pépins nombreux sont très noirs.

Les pommes se conservent bien et résistent aux chocs.

Maturité : courant de l'hiver.

Qualité : BONNE OU TRES BONNE à complète maturité. La chair est bien acidulée, croquante, dure.



HISTOIRE ET POMOLOGUES

Jules Rieffel (1806 - 1886)

Jules Rieffel, ingénieur agronome connu pour avoir mis en place la première école d'agriculture de France à Nozay. Précurseur de l'agriculture raisonnée, il valorise des espaces en friche en développant les techniques agricoles jusqu'alors balbutiantes. Afin de démultiplier ces avancées il met en place les comices agricoles qu'il considère comme lieux de formation et d'échanges. Intéressé par le bon plus que par le beau, il s'inscrit parfaitement dans la valorisation des variétés, aujourd'hui anciennes, c'est d'ailleurs dans cet esprit qu'il souhaitait voir se dérouler ces manifestations.

Charles BALTET (1830 -1908)

Érudit dans le domaine de l'horticulture, il était le descendant d'une lignée de 10 horticulteurs-pépiniéristes de Troyes (Aube).

Il a laissé de nombreux ouvrages dans des domaines très variés (horticulture, cultures ornementales, vigne, arboriculture fruitière...). Le plus remarqué fut son ouvrage paru en 1867 : « L'ART DE GREFFER », Il s'est préoccupé dès 1869 de la lutte contre le phylloxéra en préconisant l'arrachage du vignoble français pour le remplacer par des plants greffés sur des porte-greffes américains résistants.

Aidé par son frère Ernest, il a « inventé » une centaine de variétés fruitières nouvelles, parmi les plus connues on peut citer :

- La pomme « Transparente de Croncels »
- La poire « Dr Jules Guyot »

HISTOIRE ET POMMOLOGUES

Andre LEROY (1801 - 1875)

Né à Angers, issu d'une famille comportant plusieurs générations de pépiniéristes, il eut dès l'âge de 18 ans l'opportunité d'étudier la botanique au Jardins des Plantes à Paris. Architecte paysagiste, éternel curieux des nouvelles méthodes et techniques de culture et multiplication, il a toujours cherché à acclimater de nouvelles plantes et variétés, Il dut à 21 ans reprendre les rennes de l'entreprise familiale (d'une superficie de 4 ha), qu'il développa dans des proportions importantes, Afin d'écouler la production de ses pépinières il fit de nombreux voyages à l'étranger et prospecta même le marché américain, Avec le succès grandissant, il ouvrit une succursale à New-York, A partir de 1855 il fit imprimer annuellement en cinq langues un catalogue général des productions de l'entreprise qui était distribué dans le monde entier par le biais des 20 000 correspondants de celle-ci. Outre les prix, il comportait nombre de renseignements précis sur la description, la plantation, la culture et les caractéristiques des arbres et arbustes concernés.

Ce catalogue était un condensé de ce qui allait devenir « Le dictionnaire de pomologie » dont le premier tome parut en 1866 qu'il publia sous le titre :

DICTIONNAIRE DE POMOLOGIE, CONTENANT L'HISTOIRE, LA DESCRIPTION, LA FIGURE DES FRUITS ANCIENS ET DES FRUITS MODERNES LES PLUS GÉNÉRALEMENT CULTIVÉS

Ce dictionnaire est organisé de la manière suivante :

- Les tomes 1 et 2 consacrés aux poires (915 variétés)
- Les tomes 3 et 4 consacrés aux pommes (527 variétés)
- Le tome 5 consacré aux abricots et cerises (respectivement 43 et 127 variétés)
- Le tome 6 consacré aux pêches (143 variétés)

Les 2 derniers tomes ont été publiés en 1877 et 1879 par ses héritiers à l'aide de l'ensemble des documents issus de ses travaux,

A sa mort, la pépinière de l'entreprise comportait 168 ha de production dont 110 consacrés aux arbres fruitiers et employait 300 ouvriers.

REINETTE DU MANS

De Jaune, Pomme d'argent, Reine de Mai, Breton, Pape, Pomme de deux ans.

Pomme très probablement originaire de la Sarthe. On retrouve sa trace sous le nom de « De Jaune », dans de vieux écrits du début du XVIIème siècle concernant les vergers du château de Monfort- le -Rotrou. L'étude de l'arbre et de la fleur laisse supposer une filiation avec une variété à cidre de la Sarthe : Bedan.

Dans votre jardin, l'arbre, cultivé sur franc, est élancé et vigoureux au départ. Après une mise-à-fruit lente à s'établir, il devient retombant et alternant tant il est fertile. Il aime les terrains sains, argilo-siliceux et légèrement calcaires. Il résiste à la tavelure, au ver et au gel, mais est sensible à la fumagine. Il réussit moins bien en terrain granitique où il vaut mieux planter « De l'Estre ».



Le fruit, de volume moyen, plus large que haut, est assez régulier, légèrement mamelonné au sommet et aplati à la base. La peau est fine et lisse, jaune clair autour du pédoncule qui est gros, court et renflé à l'extrémité. La chair est blanche, ferme, cassante, juteuse, mi-fine, peu acidulée, sucrée, parfumée et savoureuse.

Récolté fin Octobre, mature en décembre, le fruit se conserve jusqu'en juin, voire plus.

Qualité : Variété précieuse et hautement recommandable dans nos régions en raison de ses multiples qualités : peu malade, digeste et de très bonne conservation, à couteau et à deux fins (à cuire : compotes et jus).

REINETTE DUBUISSON

L'origine de cette variété serait due à l'introduction par un certain Monsieur Dubuisson, originaire de Normandie et nommé juge de paix à Bouaye en Loire Atlantique.

Cet homme a eu une bonne idée puisque cette Reinette satisfait aujourd'hui de nombreux amateurs et producteurs de fruits. Nous la retrouvons parfois d'ailleurs sur les étals des marchés locaux.

En effet, elle possède de très bonnes vertus.



Dans votre jardin, cette variété révèle de vraies qualités de production. Peu sensible à l'alternance et d'une bonne fertilité, elle est aussi intéressante car très peu sensible aux maladies et parasites et possède un beau port demi érigé.

Le fruit porte une peau fine et claire. De forme caractéristique avec une forme plus large que haute, sa couleur jaune clair se montre plutôt fauve à l'insolation.

Récolte et conservation de Mi octobre à Février

De qualité gustative très intéressante, très bonne cuite, elle l'est autant crue. Sa chair, douce et sucrée en fait un petit délice que l'on pourra apprécier tout l'hiver.



ROUSSE

Origine : ille et Vilaine

Dans le jardin : Port en boule, l'arbre est assez élevé, très productif et fertile. Sa cime assez claire (demande peu d'éclaircissage), le bois assez fin. Il est peu sensible aux parasites. Floraison mi-saison.

Le fruit : Calibre moyen de forme conique trapue, élargie à la base, la pomme ressemble à une poire. Sa chair est blanche, douce, serrée, suffisamment juteuse et sucrée, très goûtée. La pomme a tendance à se déshydrater. Elle est sèche et farineuse à « sur-maturité ». L'épiderme est entièrement roux et rugueux :



Maturité : Récoltées à la mi-novembre, elles sont consommées de décembre à mai.

Inconvénient(s) : Conservation moyenne.

Qualité : La variété est meilleure cuite que crue. La pomme n'éclate pas à la cuisson.

Peu juteuse, la pomme était cuite dans le four après la cuisson du pain : "pomme à la roulée".

TEINT FRAIS



André Leroy, pomologue angevin, attribue son nom à « son ravissant coloris ». Son origine serait la région de Quimperlé. Elle fût identifiée vers 1760 et portait le nom de Kerlivio, du nom d'une demoiselle qui l'aurait propagé dans la région. A ne pas confondre avec Teint Frais d'Automne, un clone.

Dans votre jardin : Arbre à gros rameaux, longs et étalés. Fertilité abondante en raison de sa floraison tardive, ce qui la protège du gel. Légèrement sensible au chancre et à l'oïdium.

Le fruit : Grosse pomme jaune, ventrue, aux grosses joues rouges et de forme conique-arrondie. Chair blanche juteuse, acidulée et sucrée à la fois.

Récolte et maturation : Récolte à la mi-octobre pour une consommation idéale de mi-décembre à avril, et au-delà dans des conditions de conservation optimales.

Qualité: Pomme passé-partout, elle s'utilise aussi bien crue, cuite et présente des qualités intéressantes pour la gelée et le cidre.



A TROCHE

D'origine inconnue, elle prend le nom de Surre et à Paquets en Vendée et Corrèze et Sucrevert en Deux-Sèvres.

Dans votre jardin

Très vigoureux, étalé, très productif et rustique. Sa floraison est tardive.

Le fruit

Arrondi, jaune-verdâtre, Sa chair est blanche et donne un jus rouge, abondant acidulé et sucré. Sa petite taille le rend difficile à récolter.



Récolte et maturation

Récolte après novembre et consommation jusqu'en mai-juin.

Utilisation

Excellente en jus de pomme et en cidre. Se cuit également.

TROMPE GELEE

Son origine est difficilement identifiable.



Dans votre jardin, ce fruit ne comporte pas de sensibilité particulière aux parasites ou aux maladies. Il produit des fruits de manière homogène chaque année. Attention toutefois à ne pas les oublier, car la trompe gelée a tendance à tomber facilement.

Le fruit est une pomme jaune verdâtre lavée de rose, juteuse et très sucrée, plutôt de taille moyenne à grosse.

Récolte et maturation : Les fruits se récoltent à partir de mi-septembre pour une conservation idéale jusqu'en décembre.

Extra en confiture ou gelée, la Trompe Gelée est d'ailleurs connue pour son fort taux en pectine.

RECETTES

TARTE NORMANDE

Selon « Cuisiner les pommes » Annie Perrier-Robert

250 g de farine – 150g de sucre en poudre – 80g de beurre – Cannelle en poudre – 1 verre à liqueur de fleur d'oranger – 1Kg de pommes douces – Sel fin

Mettre la farine dans un saladier avec une pincée de sel.

Y creuser une fontaine puis y déposer 80 g de sucre, le beurre ramolli, deux pincées de cannelle et l'eau de fleur d'oranger. Travailler le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. La façonner en boule et la laisser reposer pendant 1 heure.

Pendant ce temps, peler les pommes, en retirer le cœur et les pépins puis les tailler en minces quartiers.

Abaisser la pâte et en chemiser un moule à tarte de 34 cm de diamètre. Garnir le fond avec les pommes disposées en écailles de poisson.

Saupoudrer de sucre.

Faire cuire au four à 180°C (th.6) pendant 40 minutes environ.

RECETTES

LES POMMES TAPEES

On peut découvrir la technique des pommes tapées, telle qu'elle se pratiquait au dix-neuvième et vingtième siècle dans le saumurois, à Turquant (49) au musée de la pomme tapée.

Cette technique permet une durée de conservation pratiquement illimitée des pommes déshydratées. Le développement de cette production a coïncidé avec les ravages du phylloxera, les vigneronns se sont reconvertis dans cette fabrication dont les débouchés étaient importants en particulier à l'exportation (la marine marchande anglaise les utilisait pour lutter contre le scorbut).

A partir du mois de septembre, les pommes de petit calibre judicieusement choisies (variété, degré de maturité) étaient épluchées puis rangées dans des plateaux circulaires en osier et déshydratées lentement dans des fours analogues à ceux des boulangers pendant 72 heures. Ensuite les fruits étaient aplatis en leur centre avec un petit maillet. Ils étaient remis au four pour 48 heures, emballés dans des caisses en bois et acheminés par bateau sur la Loire toute proche.

La commune de Turquant a compté jusqu'à 200 fours en activité avant la première guerre mondiale, l'activité a progressivement décliné pour disparaître totalement. Les producteurs actuels qui ont retrouvé le savoir faire d'antan, gardent le secret des variétés utilisées.



Si le Saumurois produisait les pommes tapées, la Touraine s'était spécialisée dans les poires tapées.

Les pommes peuvent être réhydratées avec de l'eau, du bouillon de légumes, du cidre, du pommeau, du vin rouge, du vin blanc selon l'usage envisagé (1 litre pour 250 g de fruits secs).

RECETTES

LA RABOTE

Ce plat est originaire du nord et de l'est de la France.

Il faut :

- De la pâte feuilletée
- Des pommes de grosseur moyenne
- Du beurre
- Du sucre
- De la cannelle en poudre
- Un jaune d'œuf pour la dorure



Eplucher et évider les pommes (vide-pomme recommandé).

Source Wikipedia

Abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm.

Découper des carrés de pâte de 15 cm de côté environ.

Au centre de chaque carré, disposer une pomme (la partie évidée étant verticale)

Dans la cavité centrale introduire du sucre avec un peu de cannelle ainsi qu'une noisette de beurre

Relever les 4 coins de la pâte autour de la pomme et les souder entre eux en les plissant à leur sommet (utiliser un peu d'eau pour parfaire les soudures, l'ensemble devant être étanche).

Conservé une petite ouverture au sommet et dorer au jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau.

Enfourner à four moyen 30 à 40 minutes.

On peut déguster la rabote chaude ou froide.

NB : On peut remplacer la pomme par une poire et dans ce cas on obtient le « Gomichon », celui de Rethel dans les Ardennes est cité dans le Guide Vert Michelin (bien que cette ville soit aussi très réputée pour son boudin blanc).

RECETTES

LES POIRES DE CURE AU VIN



Vertes et dures à la cueillette, les curés sont « beurre » à maturation. Elles sont succulentes au couteau et fondent dans la bouche en décembre, au sortir du fruitier.

6 à 8 poires de la variété dite « de curé »,
1 litre de vin rouge de pays,
1 bâton de cannelle,
2 clous de girofle,
1 pincée de poivre,
200 g de cassonade brune (ou de sucre cristallisé), un peu de noix de muscade.

Laver, éplucher les poires aux 3/4 en laissant une collerette de 3 centimètres autour de la queue du fruit. Mettre en casserole avec tous les ingrédients.

Amener doucement à ébullition, puis baisser le feu et laisser cuire pendant 30 minutes. Mettre dans un saladier. Filtrer le jus de cuisson par-dessus et servir frais.

Source : L'union l'Ardennais

ANDRE DESPORTES

Obtenu par M. André LEROY en 1854 dans son verger d'Angers à partir de pépins de poire Williams, celui-ci a souhaité honorer son directeur commercial en lui attribuant le nom de son fils.

Dans votre jardin : Ce poirier résistant à la tavelure prend naturellement une forme pyramidale et s'adapte à tous les sols. Les pousses de l'été sont lavées de rouge et cotonneuses.



Le fruit : Moyen, turbiné, ventru, régulier, obliquement obtus à la base, jaune verdâtre quelquefois rougeoyant au soleil.

Récolte et conservation : Deuxième quinzaine de juillet, inapte à la conservation

Qualité : Chair blanchâtre, fine, fondante, juteuse, sucrée, acidulée, agréablement parfumée. La poire rafraichissante par excellence...

BELLE ANGEVINE

Bellissime d'Hiver - Bolivar D'Hiver - De Bur - D'Amour - Duchesse de Berry D'Hiver - Beauté de Terweren.- Comtesse De Terweren - Belle de Jersey - D'Angora.- Royale d'Angleterre - Grosse de Bruxelles - Très grosse de Bruxelles - Solitaire - Abbé Mongein - Anderson - Bertebirn -Fin Long D'Or, D'Hiver - Grosse Dame Jeanne - D'Horticulture - De Kilo - ouise Bonne d'Hiver - La Quintinye - Trésor

Je suis d'origine incertaine d'où l'abondance et la diversité de mes synonymes (certains étant même douteux) mais j'existais déjà vers 1690. Mon nom actuel me fut donné vers 1824 par Monsieur Audusson, jardinier angevin qui avait reçu de son fils un poirier étiqueté « Inconnue à compote ». Je suis devenue la star des poires, ma forme, ma couleur et mes mensurations m'ont fait gagner de nombreux concours de beauté (en 1846 au concours horticole de Tours j'ai accusé le poids respectable de 2 250 g).



Dans votre jardin : Élevé sur cognassier en petite forme (fuseau ou espalier), c'est appliqué le long d'un mur à bonne exposition que l'arbre produira ses plus gros et plus beaux fruits. Il peut être aussi conduit en forme libre sur franc. Alors sujet à l'alternance il produira néanmoins de grandes quantités de fruits de taille moyenne.

Le fruit : Gros à très gros, allongé un peu bosselé souvent rétréci vers le tiers inférieur, L'épiderme ferme, lisse, d'un vert bronzé, parsemé régulièrement de points bruns, marbré de gris rouille, particulièrement du côté de l'œil, passant au jaune citrin, lavé de rouge plus ou moins sombre à l'insolation.

Récolte et conservation : Octobre, janvier à mai

Qualité : Immangeable crue, utilisée cuite au vin rouge, j'ai surtout été recherchée comme fruit décoratif car je me conserve très bien à température ambiante.

BEURRE CLAIRGEAU

Clairgeau de Nantes – Clairgeau - Clergeau



Beurré Clairgeau a été obtenu à Nantes, rue de la Bastille, et est venu de fruits enterrés par hasard vers 1838.

En 1851, un horticulteur à Bruxelles acheta le pied mère pour 18 francs. C'est alors que les belges devinrent en quelque sorte les véritables promoteurs de la variété.

Dans votre jardin, ce fruit a l'avantage d'être peu sensible à la tavelure. Cet arbre est en général très fertile. Cette variété est aussi intéressante car elle est particulièrement résistante aux gelées de printemps.

La taille du fruit est remarquable. En effet, c'est le poids d'une de ces poires (1 Kilogramme) qui lui a permis d'obtenir une médaille de la part de la société d'horticulture de Paris. D'une couleur jaunâtre, son épiderme porte parfois des plaques de rouille près du pédoncule et lavé de rouge vermillon à l'insolation.



Récolte et conservation : mi-septembre à fin décembre

Qualité : grâce à sa chair blanche, juteuse et sucrée ce fruit est maintenant reconnu pour ses qualités gustatives et très apprécié en début de saison.

BEURRE d'AMANLIS

D'Amanlis, koussoise, De Tiessé, De Bart

Ce fruit est originaire de Bretagne, dans un village près de Rennes à la fin du XVIII^e siècle. Il se répandit rapidement en Anjou, puis à Rouen en 1805 on le trouvait notamment sous le nom de poire Thiessé, 1^{ère} personne qui le cultiva.



Dans votre jardin, vous serez servi si vous souhaitez un arbre de très belle vigueur, fertile au développement très vif et extrêmement productif. Son port est aussi très intéressant puisque les branches ayant fructifiées sont alors retombantes.



Le fruit, plutôt gros et ventru, porte un épiderme vert pâle à peine jaunâtre à maturité et parfois recouvert de rouge à l'insolation.

Récolte et conservation de mi-août à fin août.

Qualité, Beurré d'Amanlis est un excellent fruit en tout début de saison. En effet, il dégage une eau excessivement abondante et sucrée, délicatement parfumée.

Inapte à la conservation, à consommer dans l'arbre

LA VERMINE S'EST MIS D'DANS !

Pommes et poires sont confrontées aux aléas de la vie. Petites bêtes et maladies sont nombreuses. Ici nous n'aborderons que les cas 'sérieux', c'est-à-dire courants, mais pas pour autant gravissimes. Dans la majorité des cas, le recours à des méthodes douces, faciles à mettre en œuvre, respectueuses de l'environnement vous seront proposées.

Parmi les petites bêtes :

Le carpocapse

Un papillon de nuit (gris) que l'on ne repère pas facilement. Par contre il est bien connu surtout par sa larve (une chenille) qui se tortille, qui fait la belle quand le hasard vous la fait rencontrer 'au beau milieu du fruit' lorsqu'on croque sans regarder !



Larve de Carpocapse



Dégâts de Carpocapse

Après avoir connu un stade baladeur pendant 48 heures cette larve a pénétré le fruit souvent par la cavité de l'œil (mais pas toujours).

On dit alors le fruit 'véreux' ! C'est vrai ! En général, mais tout dépend du temps, on observe deux à trois générations par an, l'une au printemps, l'autre fin juin et une dernière en août, il faut être vigilant !

Mais d'où vient cette larve chaque année ?

A partir de juin et jusqu'en septembre les larves peuvent se nymphoser pour redémarrer un cycle (mi-juillet/août) d'autres cherchent un abri pour se métamorphoser. Dans son cocon elle passe l'hiver dans votre verger, sous les écorces, sous les premiers centimètres de sol !!! Dans les fruits laissés à l'abandon.....Et dès les beaux jours, hop, ça redémarre.....

Quelques méthodes de lutte envisageables :

Les mésanges, bleues, noires, les pipistrelles peuvent vous aider sur les larves en particulier. Disposer des nichoirs dans le jardin est une bonne solution, mais on peut utiliser aussi des phéromones, mais également des insecticides biologiques à base de bacillus thuringiensis ou de virus de la granulose (carpovirusine) par exemple.

Ramasser les feuilles c'est bien, enlever les fruits tombés.....c'est encore mieux !

Les pucerons, vert, vert migrant, cendré, lanigère, à galles rouges, mauve ; le phylloxera....qui n'en veut, qui n'en veut ? Du choix il y a !!
Deux exemples :

Le puceron lanigère



Puceron lanigère



larve de coccinelle en balade !

Non, ce ne sont pas des moutons miniatures ! Sur pommier quasi exclusivement, cet agresseur est reconnaissable à la 'laine' qu'il fabrique et dépose dans les anfractuosités des arbres. Le puceron adulte (2mm) brun marron, est parfois du genre 'je vole' mais il existe aussi en version 'sans ailes'. Piqueur, les rameaux présentent des boursouflures bien visibles. Par contre ils laissent les feuilles tranquilles. Le reconnaître est aisé, et si le doute vous prend, écrasez- le entre vos doigts.....beurk...c'est rouge !

Le puceron cendré du pommier

Contrairement à son frère d'arme précédent, celui-ci aime les feuilles, mais aussi les jeunes rameaux. Une attaque en nombre stoppe la croissance et déforme feuilles et fruits. Comme pour le lanigère, le kaolin peut être utilisé pour limiter les attaques. Mais il y a aussi de nombreux auxiliaires, coccinelles, chrysopes.....laissons faire les artistes.

Les maladies

La tavelure sur pommier et poiriers



Dégâts de tavelure sur poire

Très redoutée des producteurs ; la tavelure est une maladie cryptogamique (champignon) qui déforme les fruits. Les premières attaques concernent les feuilles, et ne sont pas facilement repérables pour qui ne passe pas régulièrement observer ses arbres.

Le risque est présent dès la fin avril jusqu'à la récolte, et sa présence en octobre novembre sur les feuilles (même mortes) lui permet de passer l'hiver, pour attaquer à nouveau au printemps. (Si durée d'humectation du feuillage, température, humidité et précipitations sont associées).

La tavelure reste une maladie courante, qui peut déformer voir rabougir les fruits, mais la lutte est-elle nécessaire ?

Des produits à base de cuivre et soufre micronisé sont efficaces sur ce genre d'affection. Ramasser les feuilles mortes est un....plus !



Tache de tavelure

Le chancre européen (*Nectria galligena*)

Là encore, une maladie cryptogamique ! Premier symptôme, au printemps ; les extrémités des jeunes rameaux se dessèchent. La maladie peut également s'attaquer aux tissus des branches. Les tissus nécrosés ne peuvent plus assurer leur rôle d'approvisionnement en sève, la vie de l'arbre peut être menacée si le tronc est concerné !



Dégâts de chancre sur jeunes branches

La lutte doit s'organiser. Méthodiquement, armé d'un couteau, le nettoyage des plaies est la première chose à faire. Avec son petit pochon, on ramassera avec minutie tous les copeaux infectés, car c'est une source de ré-infestation.

Ne doivent rester que les tissus sains, un badigeon fait d'un mélange d'huile de lin et de sulfate de cuivre appliqué au pinceau suffit. Pour les jeunes rameaux, couper et brûler les parties atteintes.

Les maladies de conservation



Dégâts sur pommes

Ici type gloeosporiose ; évidemment, c'est ennuyeux ! Mais que faire ! Les périodes humides, des variétés sensibles (Jonathan, Pink Lady, Tentation), mais !!! Elles ne sont pas les plus 'anciennes'. Les variétés tardives sont les plus concernées.

Bien sûr ; il y a encore de nombreux 'agresseurs' mais tout est question d'équilibre. Le jardin, par sa diversité recèle de nombreux auxiliaires que vous ne soupçonnez pas. Vous avez reconnu la coccinelle ; mais il y a aussi, les pemphrédons, la chrysope, le carabe ; l'aphidius.....les bourdons terrestres pollinisateurs infatigables...et il y en a encore bien d'autres.

En quelques mots pour construire un équilibre sanitaire au verger

En hiver :

Je taille les rameaux 'douteux', et je brûle

J'installe des nichoirs à oiseaux

Je fabrique une maison pour auxiliaires

Je ramasse les feuilles mortes et les brûle !

Je badigeonne les troncs avec de la chaux

BEURRE DES ENFANTS NANTAIS

Enfants Nantais

Cette poire, comme son nom l'indique est originaire de Nantes. Elle a été obtenue par M. Grousset et étudiée en 1872.



Dans votre jardin, cette variété, de vigueur moyenne combinée à un port érigé s'adaptera très bien à la forme naine mais aussi en plein vent ou elle se révélera assez productive.

Le fruit Beurré des Enfants Nantais est de calibre moyen, de forme régulière mais plutôt ventrue. D'un épiderme rugueux, il porte une couleur roux orangé à brun, entièrement bronzé.

Récolte et conservation : de mi octobre à Décembre

Qualité : d'apparence plutôt commune, ce fruit nous révèle un parfum subtil lors de sa dégustation. Acidulée, rafraichissante, très juteuse et parfumée, Beurré des Enfants nantais se mêle au délicat croquant des p'tit Lu lors d'un goûter improvisé dans les vergers.



BEURRE GRIS DE LUÇON

Beurré Gris d'Hiver, Poire Beurré de Luçon, Beurré d'Hiver Nouveau

Ce délicieux fruit fait des mystères ! De toute part, les pomologues s'accordent pour situer les origines de la poire Beurré Gris de Luçon en Vendée. Mais aucun écrit, ni personne n'a jamais pu fournir de renseignements concernant son obtention...



Elle daterait cependant de 1830, époque approximative de sa première propagation. André Leroy commença la culture en 1843.

Dans votre jardin, l'arbre n'aura pas de sensibilité à la tavelure mais recherche plutôt des terrains légers (éviter l'argile). Bien adapté aux porte-greffes vigoureux, il portera de beaux fruits.

Le fruit est de calibre moyen à gros et de forme irrégulièrement ovale muni d'un pédoncule assez long et large. Son épiderme, vert grisâtre est parfois légèrement coloré du côté du soleil. On peut le confondre avec Royal Vendée.

Récolte et conservation : Mi octobre à février.

Qualité D'un aspect peu attirant lors de la récolte, cette variété offre aux amateurs de poires un délice de saveurs lors de sa dégustation à partir de fin décembre. Sa conservation est en effet, particulièrement bonne et le fruit a le mérite de ne pas se détériorer lors de son évolution.

Sa chair blanche jaunâtre fine et fondante reste très parfumée et sucrée.

CURE

Poire Monsieur, Poire de Clion, Poire Belle de Berry

C'est d'une petite commune d'Indre, Villiers près de Clion, que la poire « Curé » est née.

Aucun écrit n'est resté de la naissance de la poire, mais son histoire a été racontée en 1952 par une octogénaire de Villiers ; dernière habitante du village à avoir connu le magnifique poirier.

C'est en 1760 que la découverte eu lieu. C'est un vacher (dont le nom n'a jamais été cité) qui a découvert dans le bois de Chanteloup un poirier poussant à l'état sauvage portant des fruits succulents et d'un très bel aspect. Le curé de Villiers ayant apprécié le fruit décida de transplanter

l'arbre dans un pré appartenant au domaine de Fromanteau situé face à la cure.



C'est dans ce lieu, que l'arbre continua à croître et fournit de nombreux greffons afin de multiplier l'arbre dans toute la région.

La poire Curé se propagea rapidement jusque dans l'Ouest et notamment en Vendée où des sujets très souvent majestueux sont présents dans nos campagnes.

Dans le jardin : Le bois est très fort, les rameaux nombreux. Les feuilles sont grandes, d'un beau vert luisant, arrondies assez profondément dentées en scie. La fertilité est peu commune. Sur cognassier, ce poirier, dont la vigueur est remarquable, pousse vite et bien ; ses pyramides, des mieux ramifiées et des plus feuillues, sont d'une rare beauté.

Le fruit : Il est gros, allongé, idéalement piriforme, L'épiderme est vert clair lisse mais épais souvent marquée d'une raie roussâtre caractéristique. La chair est blanche ou blanc verdâtre, sucrée, agréablement parfumée bien qu'un peu âpre, mi-fondante. C'est une excellente poire pour la conserve car elle ne s'écrase pas. C'est aussi la meilleure poire pour cuire au vin.

Maturité : intermédiaire (entre précoce et tardive). Se cueille à partir du 15/10 et munit lentement. Se conserve au moins jusqu'en février.

Usage : Bon fruit de table, c'est aussi un excellent fruit à cuire. (Voir recette poire au vin)



DOYENNE DU COMICE

Fondante du Comice, Doyenné du Comice d'Angers, Comice

Les origines de ce fruit sont déterminées très précisément. En effet, c'est après les premiers semis (en 1849) et le très bon résultat d'excellence du nom de son obtenteur : le Comice Horticole de Maine et Loire d'où le nom Doyenné du Comice.

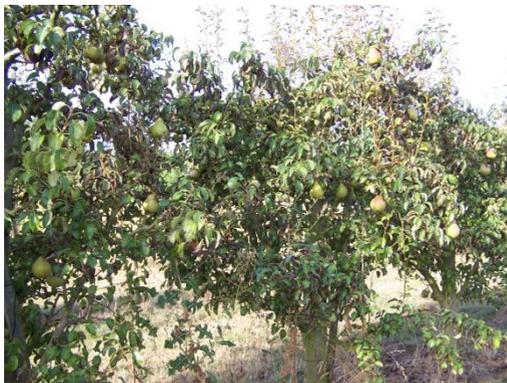
Deux années plus tard, elle a figuré dans le catalogue des Pépinières Leroy. Grâce à celui-ci, cette variété a été très rapidement commercialisée outre atlantique.

En 1852, Les Américains la multipliait déjà avant de passer en Angleterre, ainsi qu'en Allemagne, où elle s'y montrait aussi méritante que chez nous.

Cette variété fut déclarée la meilleure poire du monde par le Journal d'Horticulture de Londres en 1894.



Dans votre jardin ; ce fruit a convaincu les producteurs grâce à ses nombreuses vertus : vigoureuse, résistante aux maladies et parasites. Cependant, elle possède l'inconvénient d'être alternante et sensible aux chocs.



Le fruit, gros, et même volumineux est de forme variable, parfois bosselé. Son épiderme lisse est de couleur jaune clair marbré de rouge vermillon à l'insolation.

Récolte et conservation : de mi-septembre à fin décembre

Qualité : Cette variété possède une très bonne qualité gustative qui l'a rendue célèbre à travers le monde. En effet, moins de 5 ans après sa naissance, les Américains ont découvert ce gros fruit exquis à saveur sucrée et d'un parfum très agréable.



JALOUSIE DE FONTENAY

Jalousie de Fontenay-Vendée, Poire de Fontenay-Vendée

En 1860, Monsieur Boncenne, Juge de Fontenay et amateur avéré d'horticulture transmettait les renseignements suivant dans un ouvrage spécialisé : « Jalousie de Fontenay a été obtenue dans la seconde moitié du XVIIIème siècle sur le petit domaine de Bouchereau, appartenant au Curé Gusteaud qui mourut en 1828 ».

A cette époque, la propriété couverte d'arbres provenant des semis du curé, fut vendue à un ancien architecte du département. Celui-ci reconnaissant les excellentes qualités de l'une des variétés qu'il avait acquises avec le domaine, en distribua des greffes à son entourage.

En quelques années, cette variété très fondante, juteuse au parfum délicat et savoureux occupa une place de choix dans les vergers familiaux du Sud Vendée avant de paraître dans le jardin fruitier du Comice Horticole d'Angers où elle se fit remarquer.



Dans votre jardin, cet arbre doté d'une bonne fertilité peut former de belles formes palissées et pas seulement !



Le fruit, moyen, verdâtre teinté de rouge sur la face ensoleillée possède une chair blanche fondante avec un arôme agréable.

Récolte et conservation : de mi-septembre à novembre.

De très bonne **qualité** gustative, ce fruit se déguste cru dès le mois de septembre.

LOUISE BONNE D'AVRANCHES

Bonne Louise, Bergamote d'Avranches, Beurré d'Avranches, Bonne Louise d'Avranches, Louise Bonne de Jersey, De Louise, Prince Germain, Louise Bonne de Longueval

Le premier poirier qui donna naissance à ces fruits fut issu d'un semis de pépins effectué par un certain Monsieur de Longueval habitant d'Avranches, commune de la Manche.



Non loin de là, résidait L'abbé de Berryais, dont la réputation d'agronome et de pomologue renommé du XVIII^e siècle n'était plus à faire. Leur passion commune de l'horticulture les rapprocha et c'est lors d'un repas chez Monsieur de Longueval que L'Abbé découvrit tous les mérites de ce délicieux fruit. L'Abbé dit à Mme Louis de

Longueval dont chacun appréciait les qualités : « Cette nouvelle poire est si parfaite, que je vous demanderai la permission de lui appliquer le surnom qu'ici chacun vous donne : de la nommer Bonne-Louise ». C'est alors que cette poire pris en effet le nom de Bonne Louise. Cette histoire s'est transformée au fil du temps.

Dans votre jardin, un port caractéristique : érigé, floraison abondante, sensible à la tavelure et quelque fois alternante car très généreuse.

Récolte et conservation : fin septembre à novembre

Le fruit : Plutôt volumineux, et légèrement bosselée, il est de forme ovoïde allongée. La peau est vert jaunâtre couverte de points bruns et teintée de rouge vif à l'insolation.

Qualité : très bonne, fruit très juteux et sucré ; il possède une saveur typique au point d'en être très reconnaissable. et très parfumée.

POIRE D'AIGUE

Coudègue, Dègue, Coudaigre

Cette petite poire du bocage vendéen (Sainte-Hermine, Les Essarts), essentiellement cultivée dans les buissons est le plus habituellement appelée « Coudègue ».



Elle fut d'abord citée par Prévost en 1839, sous le nom de « Coudaigre », puis décrite en 1862 sous le nom de « poire d'Aigue » par Jules de Liron d'Airolles qui lui reconnut une origine vendéenne. Peu après André Leroy la nomme lui aussi « Poire d'Aigue », par respect pour son ami pomologue. Enfin, elle figure dans « le Verger Français », Tome 2, 1948, où on la baptise à nouveau « Coudègue » ce qui semble plus conforme à la tradition.

L'arbre, peu encombrant, est vigoureux, très fertile et résistant.

Le Fruit est de petite taille (5 à 6 cm), quelquefois plus gros, de forme régulière. Son épiderme est fauve ou bronzé de façon uniforme, rugueux au toucher. Le pédicelle est droit et renflé à la base. La chair est jaunâtre et cassante quelquefois pierreuse autour de l'ovaire.

La récolte a lieu début Novembre, le fruit se conserve jusqu'en Mars. Accroché dans l'arbre, le fruit peut se conserver très longtemps.



Immangeable crue, elle est excellente cuite. Elle était d'ailleurs et toujours encore utilisée pour faire de la poire tapée. Le fruit, était séché au four pendant parfois plusieurs jours avant d'être aplati, « tapé » puis stocké dans des claies ou dans les greniers. La poire était ensuite réhydratée au vin ou à l'eau et au sucre et dégustée tout au long de l'hiver

Une curiosité, à découvrir. Avis à nos restaurateurs locaux...

ROYALE VENDEE

Poire obtenue en 1860 par M. le comte Eugène des Nouhes dans sa propriété de la Cacaudière en Pouzauges, commune dont il est devenu le maire. Cet érudit local et pomologue averti tenta sans cesse d'améliorer les productions du haut bocage vendéen. Il fut l'obteneur de deux autres variétés de poires : « Délices de la Cacaudière » et « Président Parigot ».

Dans votre jardin, l'arbre, semi érigé, est de vigueur modérée mais présente en revanche une grande fertilité. Il faut lui appliquer une taille moyenne, il peut être greffé indifféremment sur franc et sur cognassier.



Le fruit, ressemblant à « Beurré gris de Luçon » est de taille moyenne, de forme ovoïde et bosselé sur toute sa surface. L'épiderme est rude verdâtre, granité, marbré de gris et ponctué de noir. L'œil est grand, la chair fine, fondante, très juteuse, à saveur relevée, sucrée, délicatement

parfumée.

Récolte : fin Octobre. **Maturité** en Décembre et sa **conservation** tardive jusqu'à Mi-février en fait une excellente poire de garde et se déguste alors flétrie.

Poire de table délicieuse qui mérite d'être plus connue. Malgré son apparence, elle dépasse nos comtesse et duchesses, elle est Royale !

WILLIAM'S DE LUÇON

D'origine Anglaise, elle fut créée en 1796 dans le jardin de M. Weeler, instituteur à Aldermaston (Berkshire).

C'est Léon Leclerc, un pomologue très connu, qui introduit cette poire en France en 1828. Emballé par ses qualités remarquables, il s'empresse de multiplier cette variété. Très vite, elle fut diffusée jusqu'à Luçon où elle montra des signes d'adaptation exceptionnelle.

Les jardiniers luçonnais entamèrent très vite les 1^{ère} plantation de poirier.



Tout d'abord, nommé « Bon Chrétien » son nom fut laïcisé et changé en poire William.

Dans la bouche des Luçonnais et de beaucoup de Vendéens, le terme nouveau devint « Ouilame » ou bien « Oullame ».

Mais ce n'est qu'au début du XX siècle, que les véritables vergers de productions commencèrent à s'installer à Luçon. Ici, les fruits étaient marchands 15 jours avant ceux de la vallée de la Loire.

Ce nouveau bassin de production faisait commerce de son importante récolte en France mais plus encore avec l'Angleterre. En effet ; les anglais étaient de grands amateurs de « William de Luçon ».

Expédiées par train et bateau, les poires luçonnaises se trouvaient sur les étals londoniens 36 heures après leur envoi, mûres à point.

Après la guerre de 39-45, à cause de la crise économique de l'Angleterre, les arboriculteurs devaient mettre fin à l'exportation. A partir de ce moment, les prix étaient fixés par des démarcheurs et des commissionnaires. Ce qui ne laissait plus beaucoup de marge aux arboriculteurs.

En 1946, afin de résoudre ces difficultés, M. Myrtil Ouvrard, arboriculteur, en accord avec ses collègues, allait créer le syndicat Luçonnais de production fruitière. Cette initiative allait servir de tampon entre les producteurs et les acheteurs et surtout permettre un écoulement normal des fruits à des prix plus avantageux.

Malheureusement, La concurrence était rude.

En 1980, plus qu'un seul producteur vivait de cette poire légendaire sur 4 Ha .



Aujourd'hui, les vergers ont complètement disparus, il ne reste malheureusement plus que quelques sujets de poirier au milieu de la ville.

Mais Luçon n'a pas oublié l'histoire de ses poires qui traversèrent la Manche il n'y a encore pas si longtemps.



Dans votre jardin : Arbre vigoureux et fertile à bois jaunes. De floraison tardive, il est sujet à la tavelure.

Fruit généralement assez gros, et assez souvent bosselé, à la peau fine de couleur jaune paille parfois lavée de rouge sur le côté de l'insolation. Sa chair est blanche très fine et très fondante à peine granuleuse.

De maturité mi-août, cette poire a une très bonne qualité gustative. Son eau est acidulée et possède une délicieuse saveur.

Récolte dès la mi août, le fruit est à consommer rapidement car il s'oxyde rapidement.

PETIT POMMIER DEVIENDRA GRAND.... AUTOSTERILE POURTANT !

Pommier je suis seul dans le jardin..... si seul que jamais je ne porte de fruits ? Un seul pommier isolé ne peut pas 'autoféconder' ses fleurs, en conséquence on ne récolte pas de fruits.et pire encore deux pommiers de la même variété qui se regardent d'amour.....ne peuvent pas se féconder ensemble...et ce constat est valable pour de très nombreuses variétés ! Pourquoi.....parce que les variétés de pommier (ou de poirier) sont dites autostériles.

Et alors...on fait quoi ?

ALORS ? On plante deux pommiers (ou deux poiriers mais jamais seul) de deux variétés différentes...par exemple Reine des reinettes et Chailleux...et là.....ça marche. La fécondation a lieu, c'est grâce à elle que vous avez des fruits, qui sont biens ceux de la variété plantée, mais le pépin caché dedans est donc un assemblage de Reine de reinettes et Chailleux.

Si grand Amateur de jardin, l'envie vous prend d'utiliser un pépin pour reproduire le pommier ou le poirier merveilleux du jardin..... peut-être sera-t-il eilleux , ou plutôt mer, mais pas tout à fait merveilleux

Si vous le semez.....eh bien surprise, certainement un air de déjà vu.....mais certainement différent des précédents. Et si vous voulez des copies conformes au parent.....alors choisissez la greffe...par exemple.

Pour avoir des fruits il faut donc s'entourer de bonnes pollinisatrices

Variétés à polliniser	Variétés pollinisatrices
Floraison précoce	
- Belle de Boskoop	- Borowitzley, Idared, Reinette de Caux, James Grieve. Mauvaise pollinisatrice : Golden delicious
- Calville blanc	- Cox's Orange, Reine des Reinettes, Golden delicious. Mauvaise pollinisatrice : Reinette de Caux
- Idared	- Astrakan rouge, Maigold, Reine des Reinettes, Golden delicious
- Reinette de Caux	- Reine des Reinettes, Reinette Clochard, Winter banana
- Transparente de Crouncels	- Winter banana, Stark Earliest. Mauvaise pollinisatrice : Reinette de Caux
Floraison moyenne	
- Chailleux	- Reine des Reinettes, Reinette Clochard, Golden delicious, Grand'mère
- Cox's Orange Pippin	- Reine des Reinettes, Golden delicious, Calville blanc
- De l'Estre (Ste-Germaine)	- Reinette de Caux, Reine des Reinettes, Golden delicious
- Gala	- Golden delicious, Granny Smith, Elstar
- Elstar	- Golden delicious, James Grieve, Gala, Tydemann
- Melrose	- Calville blanc, Reine des Reinettes, Golden delicious, granny Smith.

	Mauvaise pollinisatrice : Delicious rouge
Variétés à polliniser	Variétés pollinisatrices
- Reinette Baumann	- Reine des Reinettes, Golden Delicious, Jonathan
- Reinette du Canada	- Idared, Reine des Reinettes, Golden Delicious, De l'Estre, Reinette Clochard, Cox's Orange
- Reinette Clochard	-Chailleux, Reine des Reinettes, Golden Delicious, Grand'mère, Reinette de Caux
- Reine des Reinettes	- Calville blanc, Chailleux, De l'Estre, Delicious rouge, Idared, Reinette de Caux, Reinette Clochard, Reinette Baumann...
Floraison tardive	
- Chantecler Belchard	- Reine des Reinettes, Golden delicious, Granny Smith, Delicious rouge
- Florina	- Reine des Reinettes, Granny Smith, Golden delicious, Delicious rouge
- Granny Smith	- Chanteclerc, Melrose, Delicious rouge, Golden delicious, Florina, Reine des Reinettes
Floraison très tardive	
- Cravert	- La Nationale, Pépin de Bourgueil, Reinette du Mans
- La Nationale	- Cravert, Pépin de Bourgueil, Reinette du Mans
- Reinette du Mans	- Cravert, La Nationale, Pépin de Bourgueil

La nature nous joue des tours !

La plupart des pommiers disposent de 17 paires de chromosomes, La séquence complète du génome du pommier (variété Golden delicious) a été publiée le 29 août 2010

Le pommier est une espèce diploïde mais certains au lieu de paires présentent '3 lots de 17 chromosomes', ces variétés sont triploïdes. C'est le cas de la pomme Pineau de Villeneuve, l'arbre est vigoureux, les fruits 'gros' ! ce sont les effets secondaires de cette triploïdie, mais ce sont de mauvais pollinisateurs.

Et ça sert à quoi de connaître le nombre de chromosomes ?

Connaître le nombre, mais aussi les gènes positionnés 'dessus' c'est la possibilité de mieux répondre aux défis que sont la réduction des pesticides et les changements climatiques à travers une sélection plus efficace de nouvelles variétés, en particulier moins sensibles aux bioagresseurs, dans un laps de temps très raccourci. Plus besoin d'attendre que petit arbre devienne grand ! Grâce aux marqueurs moléculaires, après un croisement de variétés on peut alors rechercher l'existence d'une séquence responsable d'une caractéristique attendue au stade embryonnaire. C'est moins poétique que par le passé, mais 'plus efficace'.

GLOSSAIRE

Alternance : la tendance qu'on a certains arbres fruitiers à ne produire des fruits qu'une année sur deux.

Bitter Pit : cette maladie cause des lésions brunes et liégeuses sous la surface de la peau en provoquant des petites taches. Il s'agit des conséquences d'une faible concentration de calcium.

Carpocapse : Se reporter à la page 53.

Chancre : Se reporter à la page 53.

Eclaircissage : Afin d'éviter l'alternance, on procède à l'éclaircissage afin de réguler la production des fruits. Il est recommandé de conserver seulement un fruit tous les 20 cm en conservant le plus gros et le plus sain.

Insolation : L'exposition directe du fruit au soleil peut provoquer une pigmentation particulière de l'épiderme (rose à l'insolation).

Mérithalle : intervalle qui existe entre 2 nœuds ou 2 insertions de feuilles sur rameaux.

Porte-greffe : un porte greffe est un sujet sur lequel on vient implanter un greffon.

Puceron : Se reporter à la page 53.

Russeting : la rugosité ou le russeting est la conséquence d'une modification anatomique de l'épiderme de fruit. Une structure de cicatrisation prend la place des cellules détruites. Ce phénomène est plus ou moins caractéristique en fonction des variétés.



Réponse de la page 11 : Cœur de Bœuf