

Chercheur de Pommes et de Poires. ©

Méthode et directives de CHOISEL Jean-Louis pomologue qui a demandé à l'ingénieur informatique Sylvain KARADJIAN de concevoir un logiciel en rapport.

Mise à jour de l'aide fin septembre 2012

Aide :

TABLE DES MATIERES:

Pour accéder facilement aux chapitres qui vous conviennent et revenir au départ cliquez en bas à gauche sur le carré qui contient deux triangles opposés et séparés par une barre verticale. Vous pouvez, ainsi, afficher le menu dans la colonne de gauche.

I. LE LOGICIEL POMMES

a) MISE A JOUR

b) UTILISATION DE LA METHODE

c) PRATIQUE

d) ASTUCES

e) RECHERCHE DEPARTEMENT REGION PAYS:

II. DOCUMENTATION

III. CRITERES

IV. LE LOGICIEL POIRES

AVERTISSEMENTS : Ce travail n'est pas là pour vanter le mérite des variétés présentes car il n'y en a pas que des « bonnes ». Le but principal est de fournir un outil de travail pouvant permettre les identifications.

Il existe un catalogue officiel sous l'égide de l'I.N.R.A qui fournit la liste des variétés de fruits autorisés à la vente. Dans ce document on y trouve principalement des variétés que certains qualifient de « modernes », ce qui n'est pas toujours le cas (Golden D. par exemple, date de 1890). Il y a, bien évidemment, et principalement, de nouvelles obtentions. Bien qu'il n'y ait pas utilité à identifier les fruits dits « modernes », puisqu'ils sont vendus, avec leurs noms, et par millions, dans le commerce actuel, vous en trouverez néanmoins dans ce présent logiciel.

Le but de ce présent outil est de tenter de retrouver et identifier les variétés anciennes en voie de disparition et observées lors de leurs saisons naturelles de maturité/conservation. Ce travail est destiné aussi bien au simple amateur qu'au professionnel passionnés par cette « branche » de recherche qui est une redécouverte de notre patrimoine génétique fruitier dans lequel beaucoup de variétés méritantes ont été délaissées depuis, principalement les années 1930 et ne parlons pas de la guerre de 1914/18 qui a décimées des vergers entiers.

Dans cette méthode que vous allez utiliser existent quelques variétés dites « modernes » bien que ce ne soit pas le but. Mais lorsque vous irez acheter une Golden Délicieuse, par exemple au mois de juin, afin de la tester il est évident que si, aux critères des saisons, vous choisissez l'option « mure en été », cela faussera votre recherche puisque c'est une variété dont la maturité/conservation est : octobre/un peu plus de novembre en conservation NATURELLE.

Ne soyez pas étonnés, qu'au moment du résultat final de vos réponses, vous puissiez voir apparaître plusieurs propositions de noms. Il vous suffira d'appuyer sur F2 de votre PC pour examiner directement les vues pour vous aider à faire une sélection finale. Car, si vous l'ignorez, sur des centaines de variétés, certaines ont les mêmes caractères génétiques apparents.

I. Le logiciel Pommes

a) MISE A JOUR et AMELIORATIONS :

Cette méthode est le point de départ d'un outil précieux pour les amateurs comme pour les professionnels. Cela m'a demandé, durant plus de 35 ans, des milliers d'heures de travail pour observer, rechercher, puis frapper. La base de données continue à s'enrichir. Vous pouvez apporter vos suggestions ainsi que votre contribution en envoyant des pommes identifiées de vos terroirs. D'autres éditions enrichies sont envisagées si les moyens financiers le permettent car ici ce n'est pas le but commercial qui compte mais le désir d'aider.

DEMANDE DE MISE A JOUR :

Pour être tenu au courant de la mise à jour prochaine il est important que vous donniez vos : nom, prénom, adresse et adresse mail. Il est impératif, pour bénéficier du prix spécial « mise à jour », d'avoir acheté un premier CDRom et de nous indiquer le n° et la date de la facture et votre éventuel numéro de série. Et consultez le site <http://pommeschoisel.new.fr> de temps en temps. Voyez également : Sylvain KARADJIAN 24 rue de la grange, 45430 CHECY.

Dernières mises à jour de l'AIDE : Mars 2013.

- Vous pouvez envoyer vos variétés IDENTIFIES afin qu'elle fasse partie du CD (fichier et méthode).

- Nous sommes disponibles par Email ou téléphone ou courrier pour vous aider.
- Nous sommes ouverts à toutes suggestions pouvant améliorer cet outil pomologique.
- NOTE :

Il n'y a pas possibilité de mettre à jour un ancien CDRom déjà gravé. C'est pourquoi pour l'utilisateur qui justifie la possession d'une ancienne édition de CDRom il y a possibilité d'obtenir la dernière mise à jour avec une condition de faveur : Courriel : karadjian@wanadoo.fr.

Nouveau site en 2005 : <http://pommeschoisel.new.fr/> .

IMPORTANT : Lisez bien toute la partie "Aide" avant d'utiliser la méthode afin d'en tirer le meilleur profit. La partie « autres documentations » est un complément.

PIRATAGE :

Le fait de pirater ce CDR est une infraction à la loi sur la propriété des auteurs et serait une insulte aux 35 ans de bénévolat que j'ai consacré à cette discipline. La mise à jour et l'amélioration seraient fortement compromises. Chaque CDR a un code secret enregistré à votre nom et adresse ou à celle de l'association qui vous l'a fourni.

La reproduction de ce CDR et tout ce qu'il contient est strictement interdite sous toutes les formes et en tous pays.

Le contenu de ce CD est sous ©copyright 2001-2005. Choisel Jean-Louis.

Dépôt légal : 4° trimestre 2001. 1°, 2°, 3° éditions, 1° trimestre 2002 pour la 4° édition, 2° trimestre 2002 pour la 5° édition, 1° trimestre 2003 pour la 6° édition. 7° édition : 3° trimestre 2003, 8° édition 4° trimestre 2004 et 9° édition 2005.... 10° en 2006, 11° premier trimestre 2007, 12° dernier trimestre 2006 avec un ajout : recherche sur l'origine (pas les lieux de culture qui sont variés) des poires par régions, départements, pays. 13° édition avril 2008. 14° édition Novembre 2008. 15° édition : dernier semestre 2009 avec un 39° critère : époques de floraison. et suites.

LANGUES : Cliquez sur « fichier » en haut à droite du logiciel ouvert sur la méthode.

b) UTILISATION DE LA METHODE

Evitez de frapper des accents et signes peu courants dans le nom recherché.

Si vous connaissez un nom et que vous voulez simplement connaître ses synonymes ou consulter sa fiche descriptive, frappez le dans le cadre du haut. Si rien ne vous convient, faites un nouvel essai en changeant le début du nom.

Des exemples non limitatifs : pour CALVILLE, remplacez par CALLEVILLE. Pour DE PASTEUR, enlevez le DE. Si vous commencez par : POMME, enlevez le POMME ou inversement.

A LIRE EN PREMIER :

LOGICIEL CHERCHEUR de POMMES et de POIRES.

Méthode Choisel Jean-Louis

Outil de Travail.

©mars 2013. Notice de base. Jean-Louis CHOISEL.

LE LOGICIEL et SON HISTOIRE :

Depuis sa création le logiciel que vous découvrez, a évolué techniquement et s'est enrichi grâce aux recherches pomologiques que je mène depuis plusieurs décennies. Je recherche la fiabilité, mais l'entreprise n'est pas aisée car à partir de 1932 le déclin de notre patrimoine local a débuté à cause de règlements diminuant considérablement le nombre de variétés autorisées à la vente. Durant plusieurs décennies, il y a eu un grand vide dans l'activité pomologique régionale si bien que des

connaissances précieuses tant verbales qu'écrites ont disparu en même temps que les vrais pomologues que furent, encore, nos grands-parents (je parle ici en tant qu'homme âgé de 75 ans ayant eu un grand père pomologue dont les fils m'ont initié dès mon jeune âge). Je me suis appuyé, ensuite, sur des documents des siècles passés pas toujours facilement accessibles ce qui a ralenti mes recherches, de plus nombre de ces ouvrages intéressants des 17^{ème}, 18^{ème} et 19^{ème} siècles sont souvent en langues anglaise et allemande, voire russe. Certains n'ont que des descriptions sans planches en couleurs. Cependant, on peut noter à partir des années 1970, un regain d'intérêt de la part de quelques passionnés. C'est dans ce contexte que je fus amené à parfaire mes connaissances.

L'utilisateur de cette méthode ne s'étonnera donc pas de voir de nombreux pastels de fruits que j'ai reconstitués selon les descriptions des pomologues de ces époques. Mais à l'heure où j'écris ce texte en mars 2013, des choses ont évoluées et quelques centaines de mes pastels sont remplacées par de magnifiques vues couleurs de variétés réalisées par d'illustres pomologues allemands et autrichiens du 19^{ème} et du début du 20^{ème} siècle.

Mon but est d'aider à retrouver ces variétés beaucoup étant plus connues sous leurs vrais noms. Ne perdons pas de vue que nos vergers sont peuplés, pour la plus part, de pommiers et de poiriers, tant français qu'étrangers (américains et anglais pour les pépinières Leroy d'Angers, allemands pour les pépinières Baumann en Alsace, Belges et Suisses pour d'autres, etc...) achetés chez des pépiniéristes des siècles passés et étiquetés alors, sous leurs vrais noms. Au fil des générations ces désignations d'origine furent oubliées pour laisser place à des noms d'emprunts locaux ! Sans oublier des semis du hasard qui ont donné de nouvelles variétés sans "état civil". Il est donc difficile maintenant de démêler tout cela !

LA BIBLIOGRAPHIE ET MON FICHIER DE BASE :

En 1978, lorsque j'ai ouvert mon fichier avec des fiches en bristol de diverses couleurs, encochées par mes soins pour repérer les critères, je ne me doutais pas qu'un jour, cela deviendrait une base de données sous forme informatique. À l'époque, me référant à une bibliographie sérieuse, j'ai scrupuleusement rempli chaque fiche en consignant la description du fruit, ses synonymes, son histoire et la bibliographie correspondante, cela fut accompagné de coupes, de photos, de gravures, de silhouettes, bref de tout matériel disponible et utile.

Les premiers ouvrages bibliographiques qui m'ont servi de base sont : des ouvrages du 19^o siècle : "*Le Verger*" de Mas, "*Le dictionnaire de pomologie*" d'André Leroy (j'ai enregistré toutes les pommes des deux volumes et une grande majorité des poires des deux volumes), "*Les Beaux Fruits de France*" (1^{ère} édition des années 40), de Georges Delbard avec qui, plus tard, dans les années 1991, j'entretenais une très enrichissante correspondance, la "*Pomologie Illustrée*" de Kessler, et, "*Le Verger Français*". Ce furent mes premières références. Lorsque j'ai rédigé mes fiches, j'ai tenu compte des différences dans les descriptions des auteurs et je l'ai signalées. Les années passant, j'ai trouvé de nouvelles sources bibliographiques pour enrichir mes travaux. Je ne vais pas toutes les nommer ici mais je pense aux travaux du russe Simirenko, responsable, entre le 19^o et le 20^o siècle, de grands vergers en Crimée où des variétés françaises encore inconnues de la littérature française, étaient cultivées. C'est ainsi que grâce à ma correspondante et traductrice de Saint-Petersbourg, j'ai pu compléter les fiches de ma base de données. Je me suis également référé à des ouvrages anciens d'Angleterre, de Belgique, de Hollande, des U.S.A. d'Autriche (Stoll 1888) ..., pour terminer par les remarquables publications des célèbres pomologues allemands du 19^{ème} siècle : Diel, Lauche, Lucas, Oberdieck, von Aehrenthal, Gaucher, Engelbrecht entre autres, qui ont souvent décrit des variétés françaises et belges tant nationales que régionales. Pour m'aider dans la traduction de ces ouvrages allemands, un ami et érudit alsacien, le docteur Frank Christnacher n'a pas compté sa peine.

Vous verrez que certaines vues prises, par mes soins, sont de qualité médiocre due à du matériel photographique inadéquat. Certains amis que je remercie, m'ont fourni quelques vues complémentaires. Les vôtres seront les bienvenues pour les prochaines éditions !

Je reste bien humble dans mon entreprise qui ne sera jamais parfaite et serai toujours admiratif devant les trésors pomologiques d'antan.

Jean-Louis Choisel sinape@wanadoo.fr

LE VIF DU SUJET :

Il faut consulter le CD. Sur le panneau d'ouverture aller en haut à droite, cliquer sur « Documentations » puis sur « Aide F1 ». Là vous aurez beaucoup de renseignements et des croquis et des vues destinées à une bonne compréhension.

CHOIX des FRUITS :

Il faut choisir, sur le même arbre et à plusieurs endroits (insolation, ombre), au moins six fruits BIEN typés, en bon état et à bonne maturité (ne pas prendre des fruits trop verts).

Chercheur de pommes : méthode simple d'identification des pommes et des poires

Fichier Affichage Documentations ?

Pommes Poires

Nom de la variété :

Généralités

Saison :

Pomme à cidre :

Floraison tardive :

Silhouette

Largeur/hauteur :

Fruit cône :

Fruit très côtelé au pourtour :

Epiderme

Couleur principale de la peau :

Peau striée rouge ou orange :

Peau toute rouge ou presque :

Peau (rouge ou jaune) un peu grisée :

Lenticelles grosses ou remarquables :

Lenticelles anguleuses visibles :

Peau rugueuse (tout ou partiel) :

Cuvette de l'oeil

Cuvette de l'oeil et son tour :

Cuvette nulle ou presque :

Cuvette de l'oeil bien large :

Cuvette de l'oeil bien profonde :

Cuvette de l'oeil grise : (pour les peaux non grises)

Cuvette du pédoncule

Gibbosité vers pédoncule :

Queue :

Chair

Couleur :

Chair rosée hors près peau :

Chair :

Divers

Loges à pépins :

Critère spécial : dont peau noire, ... (voir aide)

Remise à zéro

Rechercher à partir d'un synonyme

Rechercher à partir d'un département

Liste des variétés trouvées :

A COTES
A TROCHE(1)
A TROCHES(2)
ABONDANCE DE BELFORT
ABONDANTE
ABONDANTE b
ABRIKA
ADAMS PEARMAIN
ADERSLEBER CALVILLE
ADMIRABLE de KEW
ADMIRABLE JAUNE
AESOPUS SPITZENBURGH
AGA
AGREABLE DE CAPRON
AKANE
ALAIN999
ALFRISTON
ALKMENE
ALLINGTON PIPPIN
ALTLANDER PFANNKUCHENAPFEL
AMARELLE
AMELIE
ANANAS
ANANAS DE Belgique
ANANAS ROUGE
ANDRE BRIOLLAY
ANGELIQUE
ANJELIER APPEL
ANNA
ANNIE ELIZABETH

1815 enregistrement(s)

REPONDRE AUX QUESTIONS :

Vous avez vos pommes devant vous. Prenez votre temps. Si vous êtes en exposition et que l'identification est longue demandez au propriétaire des fruits de vous les laisser avec ses coordonnées. Une identification sérieuse peut prendre du temps, surtout si la variété n'est pas décrite dans le logiciel mais que vous devez vous en assurer.

Utilisez un Colomus pour mesurer la profondeur de la cuvette de l'œil et les dimensions des pommes en sachant que, parfois, à vue d'œil, une silhouette paraît plus haute alors qu'avec l'appareil de mesure elle est plus large.

En parlant de silhouettes j'ai écarté des critères correspondants à ses formes cylindriques, ovoïdes, etc...car les interprétations des observateurs peuvent différer. Mais dans les fiches je signale ces formes.

Commencez par répondre aux questions les plus faciles.

UTILE à SAVOIR :

-Largeur/hauteur : répondre au critère type de votre variété. En sachant que chez certaines variétés, sur le même arbre, vous pouvez voir des pommes plus larges que hautes, des aussi hautes que larges ou des plus hautes que larges. Ne vous inquiétez pas car le logiciel en tiens compte automatiquement. Répondez seulement au cas le plus courant observé sur l'arbre.

La silhouette de certaines pommes du même arbre peut être asymétrique, c'est-à-dire une joue est plus basse que l'autre. C'est dû à un problème de pollinisation. Quoi qu'on m'ait cité le cas de certains Rambours qui possèdent génétiquement cette particularité.

-Fruit coniques : Ils sont rétrécis en allant vers la cuvette de l'œil. Mêmes observation que pour l'autre critère. Même si vous en trouvez quelques un du type sphéroïdal, répondez « oui » à « conique » si ce type est le plus courant. Le logiciel corrigera.

-Fruits très côtelés au pourtour : Ceci concerne vraiment le cas extrême. Vous rencontrerez des variétés côtelées au pourtour mais de façon peu ou moyennement côtelée, par exemple comme Belchard ou Chantecler ou Reinette Clochard,...Ce n'est pas notre critère, et c'est « non ». La majorité des Calville est bien côtelée : répondre, alors, « oui ».

EPIDERMES :

Ne vous occupez pas de la tache grise ou fauve qui est autour de la cuvette du pédoncule et qui descend plus ou moins du sommet. Ce n'est pas un critère intéressant. Certains désignent cette tache du nom de « liège », c'est un tort car le vrai liège dans une cuvette c'est un squame bien épais en écailles et qui est minime et variable, donc impropre à une identification. La griffure de la pomme Patte de Loup entre dans les critères spéciaux. De plus, le vrai liège est une maladie de la chair. Faire également attention à ne pas confondre une couleur naturelle grise ou fauve avec le russeting, phénomène externe survenant dans les années froides et que les producteurs redoutent.

En réalité il n'existe que trois types d'épidermes :

- Celui des fruits à fond jaune à maturité (vert avant. Parfois vert tout le temps) et, parfois très légèrement voilé d'orange comme Jaune Beurre ou autres...

- celui à fond jaune mais tout ou presque couvert de gris ou fauve (rugueux) ... Le gris peut-être un peu teinté de rose ou de rouge.

-et, le troisième, à fond jaune lavé soit (ou tout à la fois) de rouge de rose, d'orange, de noir.

Donc dans le cadre « **Couleur Principale de la peau** » vous n'aurez pas de mal à répondre, en tenant compte que dans les fruits colorés rouge, rose,...la variété peut avoir des pommes toutes jaunes non typiques car elles ont manqué d'insolation. Ne prenez pas ces fruits sachant que leur critère réel n'est pas jaune. Si le demandeur d'identification vous apporte des pommes toutes jaunes, demandez lui bien si c'est son état naturel typique.

Peau striée de rouge ou d'orange ou de rose ou de noir : Cela s'applique aux trois types d'épidermes. Le terme strié c'est mieux que rayé.

Peau toute rouge ou presque : concerne des variétés naturellement toutes rouges.

Peau (rouge ou jaune) un peu grisée : Il s'agit des deux types principaux à épiderme tout jaune et à épiderme jaune lavé de rouge, orange, rose, noir. Certaines variétés ont, naturellement, sur des endroits des joues, des taches, voiles ou marbrures plus ou moins intenses mais à ne pas confondre avec un épiderme naturellement gris ou fauve.

Les lenticelles : Ce sont ces points plus ou moins éparpillés et plus ou moins gros présents sur une partie ou sur l'ensemble de l'épiderme. Elles peuvent avoir des couleurs différentes (gris, cendre, blanc, jaune, noir,...). Elles sont en général rondes mais certaines sont étoilées ou anguleuses. Lorsque ces lenticelles sont très grosses, très remarquables et toujours caractéristiques vous pouvez répondre « oui ».

Peau rugueuse, tout ou partiel : Utilisez le en dernier et avec prudence car ce critère n'est pas systématique.

CUVETTE DE L'ŒIL :

Après de nombreuses années d'observation j'ai pu constater que si on sépare les indices côtelée, mamelonnée, plissée, pour en faire trois critères différents : rien ne va. J'ai donc regroupé ces critères en un seul pour éviter les erreurs d'interprétation.

Le critère cuvette de l'œil régulière est très rare en réalité car nous observons souvent des plissures pour contrarier. Dans la grille invisible de la base du logiciel, pour des variétés litigieuses, je tiens compte d'une erreur possible que l'on réponde « oui » ou « non ».

- **Cuvette de l'œil nulle ou presque** : Il s'agit là, pour des variétés bien typiques, et pas pour un cas ou deux sur un arbre, de cuvettes inexistantes franchement pas profondes et à ras du sommet du fruit.

- **Cuvette de l'œil bien large** : C'est n'est pas un critère bien fixe et c'est apprendre avec des réserves car plus le calibre du fruit augmente, plus la cuvette est large. C'est donc sur des petits calibres qu'il faut mesurer au moins 25 mm. de large ou plus si possible. Mais le logiciel tient compte du doute. Voir Aide.

- **Cuvette de l'œil bien profonde** : Mêmes observations et on ne peut pas fixer une mesure.

- **Cuvette de l'œil grise** : Quelques variétés présentent ce critère fixe. La tache fauve ou grise peut être petite, en fond de cuvette ou plus vaste.

CUVETTE DU PEDONCULE :

Peu de choses à en tirer vues les variabilités, sauf pour une ou deux variétés qui ont une gibbosité coutumière au pied du pédoncule.

LA QUEUE :

C'est un critère variable pour une grande quantité de variétés. Cependant il y a des variétés ayant le pédoncule (la queue) qui reste fixe en hauteur. Le logiciel tient compte de tout cela. A vous de répondre au vu de ce que vous constatez majoritairement, même si une minorité de queues diffèrent. Le logiciel corrigera.

LA CHAIR :

La couleur : Rien ne sert de diviser les couleurs en critères jaune, puis blanc, puis saumon, puis....ça induira des erreurs. J'ai donc préféré deux critères plus faciles à observer.

Le critère **couleur rose** de la chair ne sera pas à prendre en compte sous la peau car le rouge d'une peau prête à confusion, mais bien à l'intérieur, plus loin.

Pour le goût j'ai écarté : saveur d'anis, de fraise, etc....car d'un observateur à l'autre il y aura des désaccords ...nos papilles gustatives n'ont pas le même ressenti qu'on soit fumeur ou non, etc... Par contre on peut ressentir si c'est amère ou très acidulé (comme jus de citron), classique et, enfin bien doux (plus doux que la chair de Golden Délicious, soit sans aucune acidulité).

LES LOGES A PEPINS :

Basées sur mes observations. Plus tard, vers 2006 environ, j'ai découvert des documents de pomologues allemands du 19^e siècle qui confirment que mes observations des années 1960/70 étaient justes. Les variétés du logiciel ne sont pas toutes renseignées et chaque fiche donne les renseignements.

La pomme coupée en deux dans le sens de la hauteur laissera voir une loge à pépins soit toute lisse pour des variétés, soit feutrée ou fendillée pour d'autres. Ce caractère est fixe. Le feutrage ce sont ces traces effilées de couleur blanche qui traversent la loge de droite à gauche. Il arrive que ces traces soient fendues au lieu d'être feutrées.

La recherche de documents anciens et mes travaux n'ont pas permis de renseigner ce critère pour toutes les variétés. Par la touche F2 vous voyez en bas à gauche : « Loges non renseigné »

AURES CONSIDERATIONS :

Lorsque je dis, sur mes fiches (pas en critère), que les loges sont ouvertes (au centre), c'est pour la raison suivante : Coupez une pomme dans le sens équatorial. Vous voyez 5 loges formant une rosace. Au centre il y a un petit trou : donc les loges sont closes. Si ce centre est bien ouvert et laisse les loges correspondre entre elles, alors elles sont ouvertes. Voir croquis dans Aide.

Floraison Tardive : Ce nouveau critère n'est pas renseigné pour toutes les variétés. Lorsque vous allez cliquer sur la touche F2 du PC chaque nom de fiche vous renseignera à ce sujet. (case en bas à gauche).

VOILA, vous avez renseigné le questionnaire. En observant le bas de la colonne de droite vous voyez que le nombre de variétés à bien diminué mais que la sélection n'est pas complète. **Appuyez alors sur la touche F2 de votre PC** et cliquez sur les noms de

variétés restantes de la colonne de droite. A chaque fois vous voyez, à gauche, une photo de la variété et, dans la case bas-gauche : le renseignement sur l'époque de floraison. Vous allez, ainsi, voir quelle pomme correspond le mieux à votre recherche. Double cliquez sur le nom de cette pomme, toujours à droite : un nouveau panneau apparaît. Double cliquez sur « documentation » inscrit en haut à droite. VOILA votre fiche descriptive de la pomme apparaît. Vous avez terminé.

Si la recherche n'est pas concluante vous pouvez modifier vos réponses car il se peut que vous n'ayez pas bien renseigné une case ou plusieurs.

D'AUTRES RECHERCHES :

Sur le panneau d'origine en haut de cette notice vous avez, en haut à droite, la possibilité de trouver les synonymes et les variétés par départements, régions, pays. Il suffit de double cliquer.

Parfois on vous donnera un nom que vous ne trouverez pas dans la liste des variétés, alors, allez chercher ce nom en l'inscrivant dans la case du haut de la rubrique des synonymes. Sur la colonne de droite votre synonyme va apparaître. Cliquez dessus et vous aurez le nom officiel de la pomme en correspondance.

Sur le panneau principal vous avez aussi de cliquer sur « Documentation » pour avoir l'aide et un tas d'autres documents.

LES POIRES :

Sur le panneau cliquez sur poires en haut à gauche. Le questionnaire est à gauche. Si vous désirez aller directement à la variété vous pouvez soit inscrire son nom en haut, soit double cliquer sur la variété colonne de droite. Vous aurez directement la photo et les descriptions de la poire.

LA METHODE : La question chair douce est donc le contraire de chair vineuse ou acidulée. La question chair blanche c'est un blanc franc, pas jaunâtre ni blanchâtre. La question peau panachée c'est un peau en principe jaune mais salie par des traces, voiles, plaques de gris ou de fauve,...La peau jaune c'est sans ces salissures précédentes. La peau verte (à maturité), idem.

LES COINGS :

Allez à documentations et à autres documentations.

c) PRATIQUE

- Observez 5 (à plus) pommes récoltées, bien mûres, en divers endroits du même pommier (ombre des feuillages, plein soleil).
- Lancer le logiciel
- La fenêtre méthode du logiciel apparaît.
- Renseignez chaque case par **oui** ou par **non** ou cliquez sur la question adéquate. Si vous n'êtes pas certain de la réponse à donner, ne renseignez pas. Vous pouvez répondre dans le désordre en commençant par ce qui vous paraît le plus évident. A chaque critère renseigné vous verrez à droite la liste des noms diminuer (s'affiner) jusqu'à vous présenter la ou les variétés les plus proches de votre requête.
- Double clique sur le premier nom (s'il en apparaît plusieurs, vous recommencerez, après, sur le second nom, l'opération suivante) les synonymes apparaissent sur la colonne de droite de la nouvelle façade "**Détail d'une variété**" et le nom s'inscrit en haut gauche de la façade. Vous pouvez aussi cliquer sur F2 puis sur les noms pour obtenir directement l'image.
- Cliquer sur "**Documentation**". La fiche descriptive apparaît et vous permet de comparer avec votre variété. Si vous n'êtes pas satisfait, fermez la fiche en cliquant en haut à droite de la fenêtre et recommencez.
- Cliquer sur "**Quitter**" de la façade en cours.
- Nouvelle recherche éventuelle (voir les explications ci-dessus).
- Pour refaire une nouvelle recherche, cliquer sur "**remise à zéro**". Ne vous inquiétez pas si vous voyez la liste des variétés par ordre alphabétique, comme au début du lancement. C'est normal.

L'explication vous semble longue mais vous verrez que, très rapidement, vous n'aurez plus besoin de la lire.

SELECTION FINALE (à partir de la version 5a) : Comme aucune méthode d'identification n'est parfaite car les critères généraux peuvent être communs à nombre de variétés, vous aurez, parfois, plusieurs réponses de noms(colonne de droite) à votre requête.

QUE FAIRE: - Cliquez sur "Affichage" puis sur "illustration F2".

- Cliquez successivement sur chaque nom de la colonne de droite et vous verrez les vues correspondantes sur l'écran de gauche. Ainsi vous pourrez choisir la variété la plus appropriée en tenant compte, également, des renseignements donnés en bas gauche (nouveau : version 5b).

- Pour revenir au "panneau" d'origine afin de pouvoir consulter la "Documentation" de votre variété, cliquez sur "Affichage" puis sur "critères F2".Faites deux clics sur le nom de votre variété (colonne de droite) puis un clic sur "Documentation". Ou mieux (nouveau, version 5b) cliquez en bas droite sur: "Consulter la documentation Acrobat Raeder".

Si aucune variété n'a été sélectionnée lors du renseignement des critères observez mieux votre fruit car, peut être, un critère n'a pas été interprété avec justesse (relisez l'aide). Vous pouvez le modifier et refaire votre recherche.

La touche F2 est utilisée pour passer, immédiatement, du panneau des critères aux variétés sélectionnées.

Relisez, surtout, les passages " **Important**" et " **Astuces**".

Sur les fiches descriptives les dimensions de fruits sont données à titre indicatif. Il est évident qu'elles varient pour une même variété, selon le mode de culture.

Le Verger Français renferme des anomalies, par exemple, variétés dites plus hautes alors qu'elles sont plus larges, erreurs d'identités (voir par exemple, Rose de Berne), manques de précisions... C'est quand même un outil utile pourvu qu'on sache faire la part de bon.

RECHERCHER à partir d'un synonyme:

Très pratique :

- Vous cliquez dessus, puis vous inscrivez le nom du synonyme(ou ses premières lettres) que vous connaissez (dans la ligne : "Nom du synonyme") Vous pouvez, même, n'écrire que les premières lettres d'un synonyme, Exemple si vous voulez connaître tous les synonymes qui commencent par "api" vous ne frappez que cela.

- Cliquez sur "Rechercher". Le synonyme apparaît et, en face, vous voyez le nom officiel correspondant.

- En cliquant dessus vous avez l'ouverture vers la fiche descriptive.

d) ASTUCES

- Vous pouvez faire une (ou des) pré sélection, Exemple : si vous voulez connaître les variétés à chair rose, vous ne répondez qu'à ce critère par oui. Pas de réponse aux autres. La colonne de droite va automatiquement afficher les variétés.
- Si vous voulez, par exemple (non limitatif), connaître les variétés qui commencent par "GROS", vous frappez ce nom, dans la case "**nom de la variété**". Les noms vont s'afficher à droite.
- Ne jamais dire oui en même temps, dans la même requête, pour des critères qui s'opposent. Exemple : si une chair est douce elle ne peut pas être très acidulée dans la

même requête. . Si on dit oui pour "**gibbosité dans cuvette du pédoncule**", on dit non pour "caractère spécial", sauf si un autre caractère spécial se présente. Dans ce cas on peut cumuler les deux, La chair rose se cumule avec les autres catégories de chair.

- Pour mesurer le rapport longueur - largeur de vos pommes je vous conseille le pied à coulisse car l'œil est trompeur. Parfois des fruits paraissent plus hauts alors qu'ils sont plus larges en réalité.
- Pour mettre un raccourci sur l'écran (bureau) :
 - Démarrer.
 - Programmes.
 - Chercheurs de Pommes.
 - Clique droit sur l'icône pommeschoisel.
 - Créer un raccourci.
 - Clique gauche sur le raccourci qui vient d'apparaître et laisser la touche enfoncée tout en glissant ce raccourci sur l'écran.
- Si le panneau questionnaire de la méthode n'apparaît pas en entier, c'est que la résolution de l'écran n'est pas réglée en 600x800. Pour régler : Cliquez droit avec la souris, sur un endroit vide de l'écran.
 - Clique gauche sur "propriétés"
 - Clique gauche sur "paramètres"
 - Zone écran : régler le curseur.
 - Clique sur "appliquer".
 - OK.

e) RECHERCHE DEPARTEMENT REGION PAYS:

Les variétés vont s'afficher automatiquement, il suffit de sélectionner le code postal dans la ligne du haut , ou de frapper le nom du pays. Pour les pays : toujours frapper que les trois premières lettres, sans accent ni point : fra signifie : variétés française cultivées un peu partout, ame = Amérique , all = Allemagne , ukr= Ukraine , etc.... Ces variétés introduites aux 19-20^e siècles par les pépiniéristes régionaux (dont André Leroy) , ont une grande importance car , maintenant , certaines sont probablement assimilées dans votre terroir sous des noms différents. Il faut le savoir. Inversement, dans ces pays on trouve des variétés françaises et étrangères. Elles sont aussi répertoriées.

En complément, dans la recherche par pays , vous avez des variétés qui y ont été soit importées vers le 19^e siècle , soit qui en sont originaires . Dans ce dernier cas le pays d'origine est indiqué sur la fiche descriptive.

Une autre ligne (ou bouton) vous permet de trouver les variétés par régions : sélectionnez simplement la région et vos variétés s'affichent automatiquement. A noter que sur l'île de LA REUNION il y a eu des cultures de pommiers de table et à cidre (en cours de recherche).

La recherche de la doc. est directe depuis ces emplacements.

ATTENTION: Pour l'ancien département de la Seine j'ai gardé le code postal 75 qui englobe les codes de base actuels commençant par 9.

II. DOCUMENTATION

Pour des raisons de copyright ©, qui protège les auteurs durant 70 ans, et pour des droits que nous n'avons pas les moyens de payer, nous sommes donc privés d'agrémenter notre documentation par des photos et documents divers issus d'ouvrages contemporains(et même anciens !), français ou étrangers. J'ai donc dû effacer les vues et descriptions de certaines fiches. Vous aurez néanmoins, en fin de chaque fiche, la bibliographie qui vous permettra de connaître les auteurs et titres au cas où vous voudriez approfondir vos connaissances pomologiques. Les voici :

Mais, avant, vous pouvez consulter le site gratuit de Alain Rouèche qui contient une riche documentation sur : <http://lescrets.free.fr>

Et consultez les ouvrages :

- ↗ ***The Book of Apples***, Joan Morgan, Alison Richards, 1993, the Brogdale Horticultural Trust.
- ↗ ***Pomologie Illustrée***, H.Kessler, 1949, Fruit-Union suisse, Zoug.
- ↗ ***100 variétés de fruits***, 1983, Centrale des moyens d'enseignement agricole, 3052, Zollikofen, Suisse.
- ↗ ***Les fruits retrouvés***, Evelyne Leterme, 1995, Editions du Rouergue, Rodez.
- ↗ ***Le Verger Français***, Sté Pomologique de France, t.1, 1947, t.2 1948.(disponible chez les Croqueurs de Pommes en réédition).
- ↗ ***Pommes d'Alsace et des Vosges***, Philippe Girardin et Bruno Ferry, 1993, éditions du Rhin, Mulhouse, 68.
- ↗ ***Les Pommes du Nord***, Espace Naturel Régional,ferme du Héron-chemin de la ferme Lenglet-59650 Villeneuve d'Ascq.Auteurs René Stievenard et Jean-Lin Lebrun, 1996.
- ↗ ***La détermination rapide des variétés de fruits***, J.Vercier,(le précurseur contemporain de la détermination qu'il faut honorer, car il à inspiré tous les pomologues actuels, qu'on le veuille ou non) 1934,Paris, librairie J.B.Baillière et fils.
- ↗ ***J'Identifie mes pommes anciennes***, Jean-Louis Choisel, 1980/84, édition des Croqueurs de Pommes. Condensé de la méthode Choisel réalisée en 1980.
- ↗ ***Le pommier et le poirier en limousin***, P.Tricaud, 1938, éditions de l'UFAL, Limoges.
- ↗ ***Pommiers à couteau de plein vent***, P.F.Lévêque, 1946, Librairie Graffin, Le Mans.
- ↗ ***Annales de pomologie belge et étrangère***, réédition 1998, par Naturalia Publication-Transfaire SA, 04250 Turriers.
- ↗ ***Pommes bretonnes à couteau***. Les Mordus de la Pomme (voir dans SITES).
- ↗ ***Catalogue des variétés locales de fruits-Franche-Comté*** , élaboré par Jean-Louis Choisel , 1980, Société des Croqueurs de Pommes , siège(disparu à ce jour) : chez le fondateur et président : 90-Fontenelle.
- ↗ ***Verger Naturel et Variétés Fruitières régionales*** , GUIDE PRATIQUE , 1981 (2 éditions à compte d'auteur), jean-louis Choisel.
- ↗ ***Les Pommiers au Montbéliard...Jean Bauhin premier pomologue...pommiers du Wurtemberg au XVI^e siècle***, jean-louis Choisel , Mémoire édité par la Sté d'Emulation de Montbéliard , 25200, fascicule n°107 , 1984 , publié en 1985.(avec gravures sur bois de Jean Bauhin). Un même ouvrage sur les poires est paru sous le fascicule n°106, 1983, publié en 1984.
- ↗ ***Guide des Pommes***, jean-louis Choisel , 1991 , 1996 , éditions Hervas , Paris.
- ↗ ***Le Verger***, Alphonse Mas,Adolphe Lefèvre peintre,1875 et années antérieures.
- ↗ ***Les meilleurs fruits au début du XX^e siècle***, Société Nationale d'Horticulture de France,1907.
- ↗ ***Petite Histoire des Fruits de Touraine***, jean-louis Choisel , 1987, édité par la section des

Croqueurs de Pommes de Touraine.

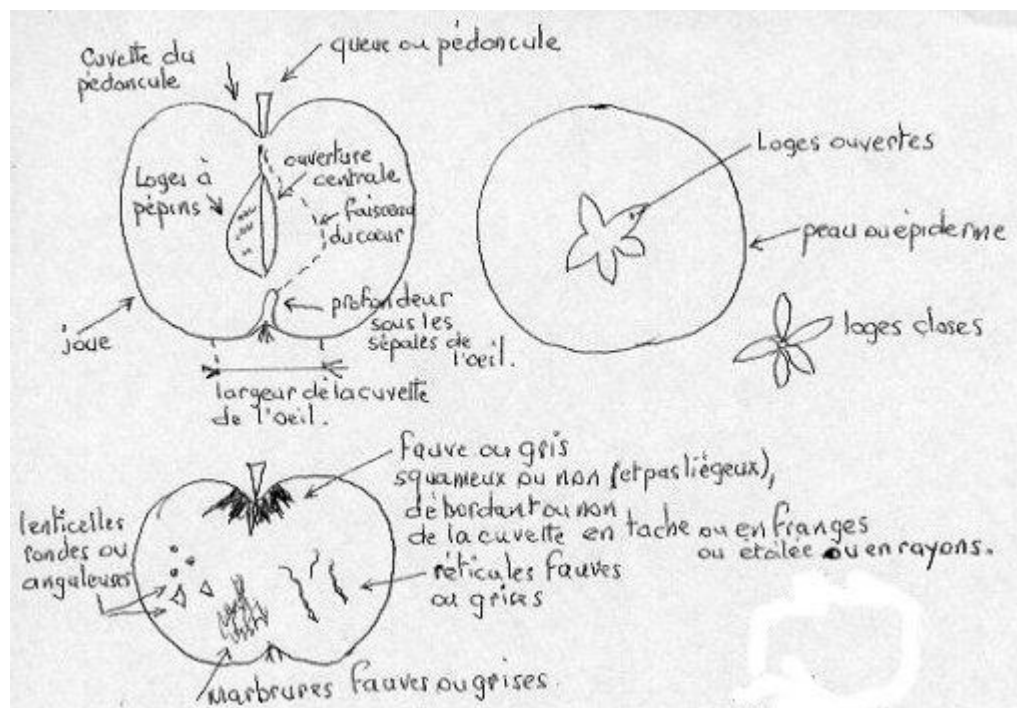
↳ **Les prunes de mon pays**, Jean-Louis Choisel, 1980 édité en 1993 par les Croqueurs de Pommes.

↳ **Le bulletin de liaison de l'association des Croqueurs de Pommes**, fondé par Jean-Louis Choisel en 1978.

Les caractères de l'arbre ne sont pas considérés puisque les fruits sont apportés à identifier hors du verger, lors des expositions par exemple. Je le répète, les fruits doivent être bien mûrs et bien typés sinon l'examen peut-être faussé. Nous parlons ici de l'examen d'une même variété récoltée sur un même arbre (5 fruits prélevés en diverses expositions). Voici donc les différents critères à renseigner :

Consultez éventuellement des documents complémentaires situés dans l'accueil "documentations= autres documentations". Quelques notions succinctes de base en pomologie se trouvent également dans cette partie avec, en plus, une rubrique Questions-Réponses. Dans « documentations » vous voyez aussi « Préfaces et historique ».

III. CRITERES:



Les caractères de l'arbre ne sont pas considérés puisque les fruits sont apportés à identifier hors du verger, lors des expositions par exemple. Je le répète, les fruits doivent être bien mûrs et bien typés sinon l'examen peut-être faussé. Nous parlons ici de l'examen d'une même variété récoltée sur un même arbre (5 fruits prélevés en diverses expositions). Voici donc les différents critères à renseigner :

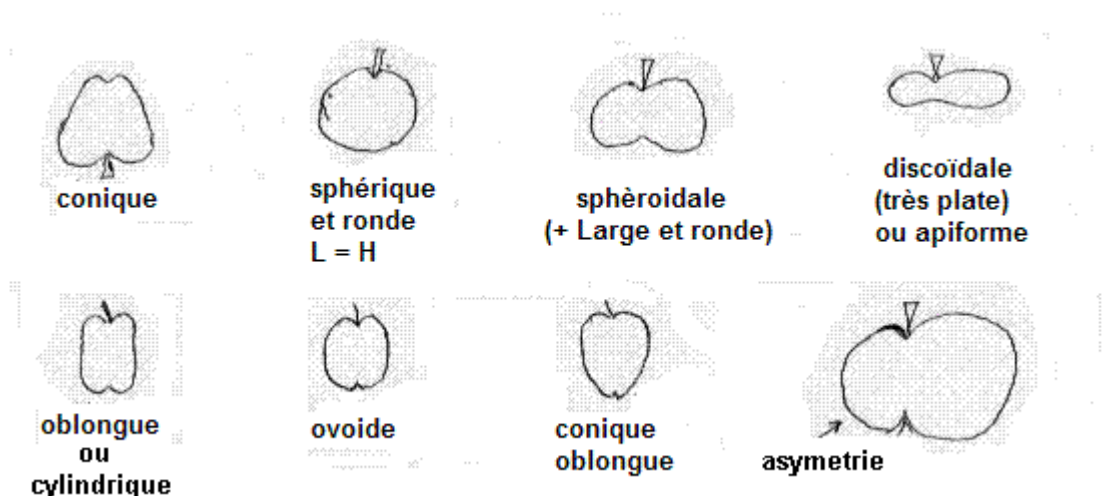
Consultez éventuellement des documents complémentaires situés dans l'accueil "documentations= autres documentations". Quelques notions succinctes de base en pomologie se trouvent également dans cette partie avec, en plus, une rubrique Questions-Réponses. Dans « documentations » vous voyez aussi « Préfaces et historique ».

Généralités

Saison :

- **D'été** : se termine fin septembre (maturité= début pour les premières pommes de l'année, conservation= fin septembre).
 - **D'automne et (ou) d'hiver** : commence à partir du 1^{er} octobre(début de maturité) et se prolonge jusqu'à fin mars(fin de conservation).
 - **Longue garde, après fin mars** : Maturité= à compter de fin mars. Pour fruits conservés naturellement en cave, grenier, fruitier, cellier mais pas en frigo ni en Atmosphère Contrôlée (sinon cela fausse les époques).
 - Il peut y avoir des variétés entre 2 saisons. Dans ce cas, la méthode tient compte de ce chevauchement, que l'on dise oui ou non.
- ...
- Il ne sert à rien, sinon à fausser les recherches, que de vouloir diviser les époques de maturité en plus de trois. Tout bon pomologue sait qu'il y a de gros décalages de maturité, pour une même variété, d'une année à l'autre, d'un terroir à l'autre, d'un type de porte-greffe à l'autre, ...

Silhouette :



- **Plus large que haut (sphéroïdal, discoïdal) - Aussi large que haut (sphérique) - Plus haut que large (sphéroïdal-allongé : oblong ou ovoïde ou cylindrique ou oblong-conique).**

Le caractère variable est tenu en compte dans la méthode. On répond à un des trois critères. L'utilisation du pied à coulisse est conseillée car certaines silhouettes sont trompeuses.

Fruit bien plat :

- Pas assez précis à vue d'œil : il faut mesurer avec un pied à coulisse (on en trouve dans le commerce pour pas cher) et c'est simple à faire.
J'ai observé qu'un rapport Largeur/Hauteur de 1,5 est correct, la pomme paraît bien plate. Un exemple : pomme de Largeur = 73mm. et de Hauteur = 48mm. le rapport L/H = 1,5. Plus ce rapport est élevé, plus la pomme est plate (1,6..., 2,...).

Bien entendu la loi des critères instables entre également en jeu ici. Il faut donc, une fois encore,

pouvoir observer des fruits prélevés en divers endroits de l'arbre. Si votre rapport est "limite", par exemple : 1,4 au lieu de 1,5 minimum et que vous hésitez sur la réponse, le logiciel saura en tenir compte car je l'ai "informé" à cet effet pour chaque variété étudiée.

- **Conique.** Pour simplifier, ce sont tous les fruits rétrécis côté cuvette de l'œil (voir vue de pomme ici, plus haut).



- **Très côtelé.** Il faut que la variété soit vraiment pentagone, côtelée à l'extrême sur le pourtour. Attention : un pourtour irrégulier n'est pas forcément côtelé et n'entre pas dans notre critère. Pour "**fruit très côtelé**", il s'agit du pourtour vraiment bien déformé par des côtes et pas obligatoirement de la cuvette



de l'œil, sauf si les côtes de cette cuvette descendent bien fortement le long du fruit. Si vous avez un doute je l'ai prévu dans la méthode

Epiderme :

- **Peau jaune** (ou blanc ou vert à maturité) totale (critère9). Parfois à peine voilée (mais ce n'est



pas la teinte légitime) de rouge ou rose à l'insolation. La méthode tient compte des doutes sur l'étendue du coloris.

- **Peau grise** ou fauve (en majorité) (critère10) genre Reinette grise ou marbrée, (des traces rouges ou orangées sont acceptées). Les réponses par oui ou non pour « Peau un peu grisée » et « cuvette (ou loge) de l'œil grise » n'ont pas d'importance sur le résultat.



(Je n'emploie pas le terme "liège" pour gris ou fauve (squameux ou non), car c'est une confusion avec la maladie).

En règle générale un épiderme gris ou fauve est **RUGUEUX**.

Voici donc la règle que je fixe dans cette méthode :

-Epiderme tout couvert de gris ou fauve = rugueux.

-Epiderme lisse mais partiellement marbré ou réticulé ou voilé plus ou moins de gris ou fauve = rugueux.

-Epiderme lisse mais simplement les cuvettes de l'œil et du pédoncule sont tachées de fauve ou gris un peu débordant ou non = lisse. Si débordant assez loin sur les joues = rugueux.

-Epiderme lisse sur lequel les lenticelles « accrochent » sous le doigt = lisse.

ATTENTION : Pour une même variété le caractère est très variable. Sur un même arbre on peut trouver des fruits tout lisses et d'autres plus ou moins rugueux (exposition différente, type de porte-greffe...). D'une année à l'autre ce critère varie également. La méthode tente d'en tenir compte. N'hésitez pas à réessayer une autre réponse. Il est important d'observer le plus possible de fruits.

- **Peau rouge (critère 11)** naturellement, sur fond jaune. Ma méthode prend en compte l'erreur de jugement en cas de coloris peu prononcé sur le fond jaune si le fruit a été mal insolé. Mais préférez des fruits insolés pour l'observation. Pour un lavis noir on répond "oui" comme s'il était rouge et, dans critère spécial, on répond également "oui".



- **Stries** : le terme rayures n'est pas très adapté. Stries rouges ou roses ou orangées. Attention certains fruits non insolés peuvent en être dépourvus bien que la variété soit, habituellement striée. La méthode tient compte de cette différence. Comme pour les peaux jaunes ou rouges si une peau "grise" est striée il faut répondre : oui.



- **Peau toute rouge ou presque (critère 21) :**

Sur une surface de plus de 75% à 100%. Lorsque je dis rouge cela comprend, bien sûr, le violet, le noir, le rose dans tous leurs tons divers. Le logiciel tient en compte le doute en cas de "limite".

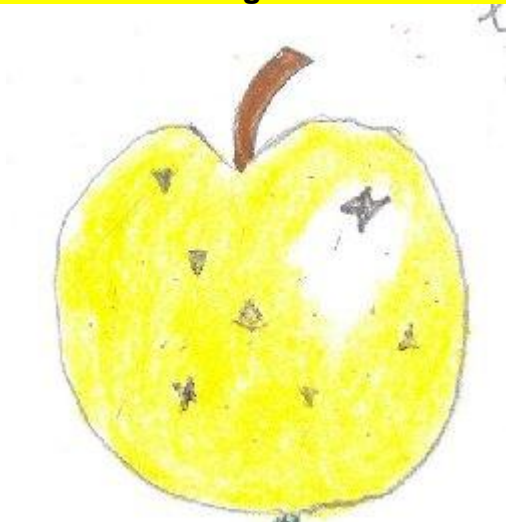
- **Peau un peu ou assez grisée sur les types d'épidermes rouges ou jaune (critère 22):** En traces ou assez visible. Ne pas confondre avec le russeting. Je n'emploie pas le terme "liège" confondu avec la maladie.



- **Lenticelles grosses ou remarquables** : Points assez caractéristiques sur l'épiderme. Ici on dit "**oui**" s'ils sont gros ou assez remarquables. La méthode tient compte de l'erreur de l'examineur.



- **Lenticelles anguleuses ou étoilées** assez caractéristiques de certaines variétés :



Cuvette du pédoncule :

- **Gibbosité vers pédoncule** : Le critère doit être constant, on répond "**oui**". Les gibbosités accidentelles dans la cuvette (ou loge) du pédicelle (ou pédoncule ou queue) ne sont pas à mettre. On répond "**non**".



- **Queue dépasse de plus de 12 mm.(critère 38)** : Mes milliers d'observations m'ont conduit à n'utiliser que cette phase .

Le critère de la queue (pédoncule) qui dépasse le sommet de son logement ou qui ne le dépasse pas est assez instable pour certaines mêmes variétés pour lesquelles nous pouvons avoir tous les cas de figure sur un même pommier.

Le fait de mettre des critères pédoncule court ou long ou moyen ou gros, etc.... n'est donc, pas assez fiable et multiplie les erreurs. Seul le critère queue dépasse de plus de 12 mm peut être

admis et, néanmoins, avec une certaine prudence.

Queue ne dépasse pas le sommet de sa cuvette (critère 23) :
Là aussi prudence bien que certaines variétés soient assez fixes.

• **Loge ou cuvette de l'œil plissée ou côtelée ou perlée ou mamelonnée :**

(côtelée)



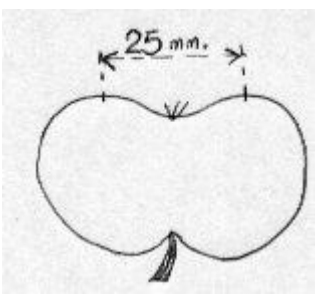
(plissée)



- **Loge ou cuvette de l'œil unie :** Donc sans commentaires. Mais on peut rencontrer le critère du haut et le présent pour une même variété. La méthode, en tient compte. Mais rien ne vous empêche de faire deux requêtes successives.

Note : Cuvette de l'œil et son pourtour (couronne) : J'ai inclus le pourtour et l'intérieur afin d'éviter les confusions trop fréquentes dans ce domaine pour ceux qui sont partisans de les séparer

- **Loge ou cuvette de l'œil nulle :** L'œil est au ras du sommet. La méthode tient compte des différences ou des erreurs éventuelles. Une cuvette peu être nulle mais néanmoins large.
- **Loge ou cuvette de l'œil bien large :** Critère variable selon le calibre du fruit. Une variété cultivée sur tige sera moins grosse qu'une culture sur formes moyennes ou petites ou éclaircies. C'est donc un non sens que de tenir compte du calibre pour identifier une variété,



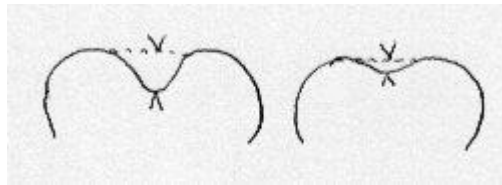
comme de vouloir traduire la largeur de cette cuvette par des rapports 1/4 ou autres complications.. Mais une largeur de cuvette ayant 25 mm (à la limite 20mm pour petit calibre, mais moins évident) (donc, plus large pour calibres moyen et gros) de largeur pour un petit calibre de fruit pourra être considérée comme "large" et sera traduite par un "oui" en sachant que la méthode tient compte, du cas où l'utilisateur hésite sur la réponse ou ne répond pas lorsque la dimension est "limite". (voir liste d'exemples non limitatifs à part et comment faire la mesure sur la cuvette de l'œil en retournant à l'accueil "aide").

- Profondeurs de cuvettes du pédoncule : ce critère est trop variable sur une même variété et trop difficile à interpréter d'où confusions faussant le résultat. Je ne prends pas en compte.
- PROFONDEUR DE LA CUVETTE DE L'ŒIL :

Ce critère est trop variable et peu précis pour certaines mêmes variétés et, en général, on ne peut pas mesurer (même avec un colombus) ou créer un rapport exact.

Toutefois si on estime à l'examen que la cuvette paraît, en effet, assez bien profonde il est possible d'interroger. Ceci pourra affiner vos recherches, c'est un petit PLUS, mais il n'y a pas de loi bien définie vu la variabilité naturelle de certaines pommes. Par exemple nous pouvons rencontrer ONTARIO qui, souvent a la cuvette de l'œil profonde, citons encore Reinette Des CARMES, etc.....

La profondeur sous les sépales n'est pas considérée ici.



- **Loge ou cuvette de l'œil fauve ou grise** : Ce critère se révèle assez stable pour certaines variétés et je suis assez étonné que personne n'y ait pensé alors que je l'observais déjà en 1980/84 dans mon étude "J'identifie mes pommes anciennes" éditée par l'association des Croqueurs de Pommes. Je n'emploie pas le terme "liège" confondu avec la maladie. Ne pas confondre avec le russetting au besoin, en cas de doute, changez votre critère.

Répondez toujours non pour les peaux grises ou fauves, voir plus haut à "peaux grises" (c'est une convention que j'ai adoptée après pas mal d'observations et essais. Ceci affine la méthode).



ATTENTION : Les cercles ou « tourbillons » fauves ou gris autour de la cuvette de l'œil (type

Reinette Clochard) sont à inclure dans ce critère.

Divers :

- **Critère spécial :** Il s'agit d'un critère fixe, caractéristique (voir liste EXEMPLES à part, à l'accueil "Documentations-autres doc."). Répondre Non s'il s'agit d'une gibbosité dans la cuvette du pédoncule car ce critère est prévu à part.

Un exemple de critère spécial : une pomme (Bouteille) rétrécie du côté de la cuvette du pédoncule. Le pôle habituellement rétréci (on peut dire "joues rétrécies" au pôle) est celui côté



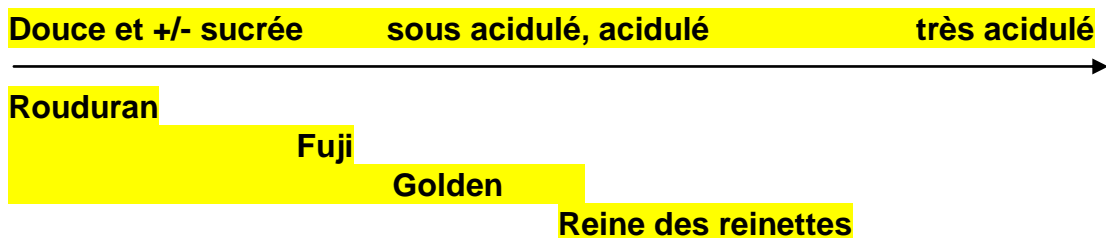
cuvette de l'œil.

Autres exemples : une "couture" verticale sur une joue (Winter Banana, Emneth Early,...) , des pépins mobiles dans leurs loges à bonne maturité (secouer le fruit) , des pédoncules spéciaux tels qu'en forme de boutons, une peau noire (De Bohémien, pomme Noire ... Dans ce cas on doit également répondre "oui" à : épiderme rouge.)..., etc.....

Chair :

- **Chair très douce :** Acidulité (et ou acidité) absente. La Golden Délicieuse n'est pas douce (voir sa position sur l'échelle ci en bas), il faut aller plus bas dans l'échelle gustative. (Reinette Musquée, Rouduran, FUJI, ..., sont franchement douces). Attention ne pas confondre sucré avec doux. FUJI a un jus sucré mais une chair douce donc complètement dénuée d'acidulité. C'est un bon exemple d'étalonnage d'autant qu'on la trouve dans le commerce.
- **Chair très acidulée :** Comme Pomme Cloche par exemple. Ne pas confondre avec "acidité" réservée aux pommes à cidre.
- **Ayant animé de nombreuses séances de dégustation** devant un public hétérogène, j'ai pu constater que pour une même variété, les goûteurs n'exprimaient pas les mêmes sensations de saveur et d'acidulité. C'est pourquoi dans cette méthode je n'ai pas établi le critère « chair normalement acidulée ». L'utilisateur, dans ce cas, doit se souvenir que l'absence de ce critère signifie que la chair est normalement acidulée, avec une large tolérance afin de ne pas fausser le diagnostic. Par contre une chair très acidulée (genre jus de citron sucré) est remarquable, ainsi qu'une chair très douce totalement dépourvue d'acidulité (on peut comparer grossièrement avec un navet qui serait dépourvu de sa saveur bien caractéristique mais plus ou moins sucré). Autrefois les pommes DOUCES étaient destinées à la confection des quartiers secs

Echelle :



- **Chair blanchâtre ou jaunâtre ou saumon ou verdâtre:** Toutes dans le même critère, croyez moi, c'est mieux que d'en faire des critères séparés. Evitons les risques de confusion car une chair est verte lorsque le fruit n'est pas à parfaite maturité alors qu'elle est de même teinte pour une autre variété à maturité. Pour une chair saumon voir Transparente de Croncels. Attention aux chairs qui s'oxydent très vite à l'air et deviennent alors très jaunes. L'examen doit être réalisé dès coupure du fruit.
- **Chair blanche ou très blanche :** Beaucoup trop d'auteurs confondent le blanc avec le blanchâtre. Le blanc est couleur de lait plus ou moins éclatante. En cas de doute rien ne vous empêche de modifier une requête en remplaçant le présent critère par celui du haut et l'inverse. Par contre le critère chair rose peut être ajouté en oui.
- **Chair rosée :** Ne pas tenir compte de la couleur rouge de la peau qui s'imprègne un peu dans la périphérie de la chair. Là on répond : non. Pour un oui il faut du rose dans la chair. Attention : Pour certaines variétés le rose se révèle, parfois, lorsque le fruit est TRES mûr (Cramoisie de Gascogne par exemple). Ce critère s'ajoute aux deux précédents s'il y est présent.

Loges à pépins :

Dans les années 1950, environ, je m'étais aperçu qu'en coupant une pommes en 2 dans le sens vertical, certaines variétés présentaient systématiquement les unes des loges à pépins lisses, d'autres des loges fendillées et (ou) feutrées. C'est ce que j'ai mis en pratique dans les critères de ma méthode élaborée fin des années 1970. Alors certains se sont moqués de moi mais j'ai persisté. Ce n'est que fin 2007-début 2008, ayant la chance de pouvoir étudier les travaux de Diel, Lucas, Oberdieck, des pomologues allemands du 19^e siècle(voir documentations), que j'ai pu constater que mes affirmations étaient donc confirmées.

Il peut y avoir de petits écarts d'une pomme à l'autre d'une même variété mais cette méthode en tient compte et il ne faut pas observer qu'un seul exemplaire mais plusieurs bien typés.

En ce qui concerne la coupe horizontale ou équatoriale pour observer si les loges sont ouvertes ou non, je n'ais pas mis de critère car l'observation dépend du seuil de maturité et peut apporter des confusions. Je note simplement dans les fiches si les loges sont ouvertes ou non.

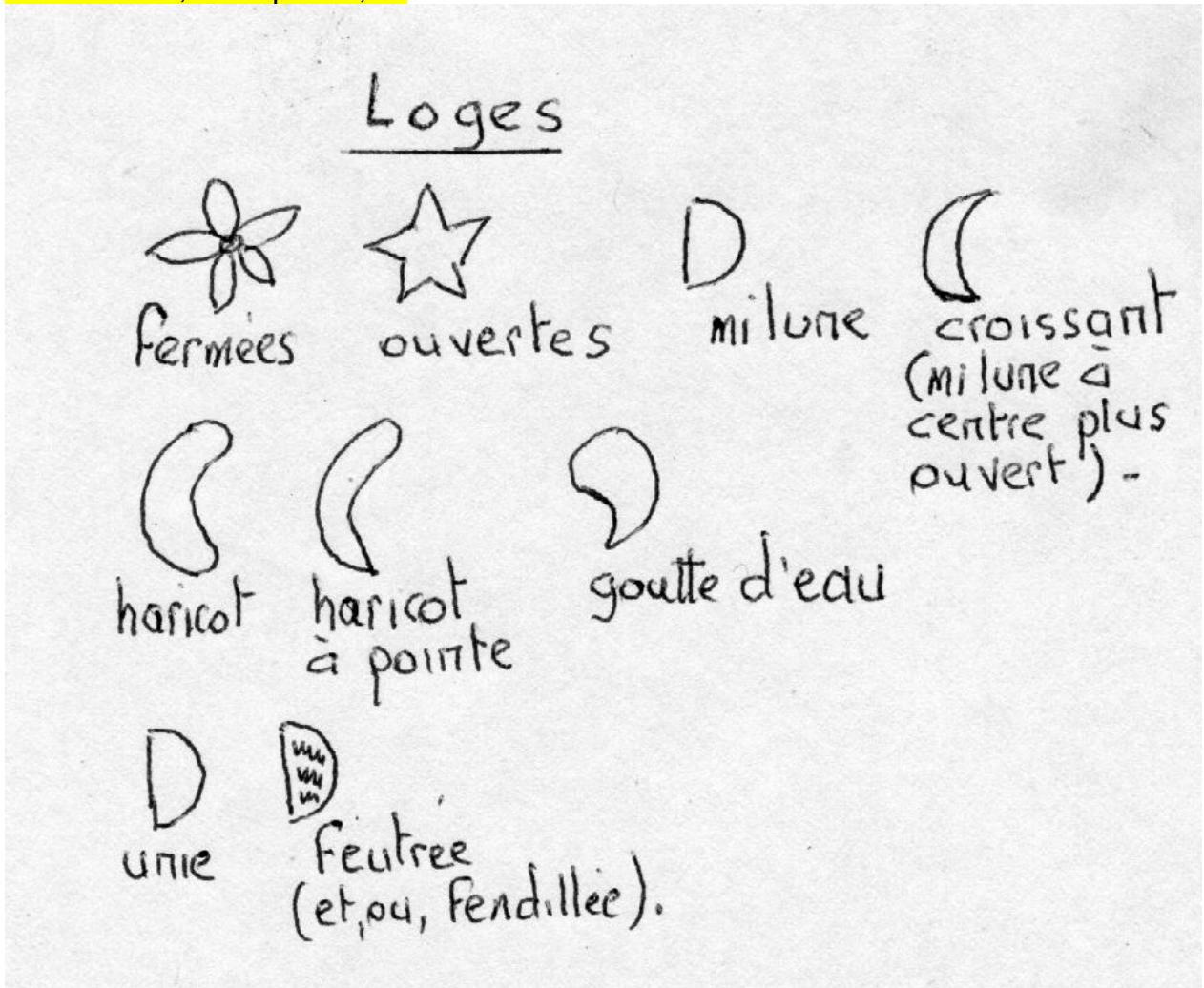
- **Loges à pépins lisses :** sans fentes ni feutrage.
- **Loges à pépins feutrées et, ou fendillées** légèrement ou moyennement .Le feutrage ressemble à un léger dépôt cotonneux blanc
- **Loges à pépins très feutrées (et, ou fendillées):** Idem, cela ressemble un peu à un dépôt

cotonneux blanc plus abondant sur les loges, partie interne.  (voir dans loge ici à gauche).

- Pour observer ceci coupez la pomme en deux, de haut en bas, en commençant sur le milieu d'une bosse (s'il y en a) qui se situe dans le pourtour de la cuvette du pédoncule.

C'est en principe là que se trouve le milieu d'une loge à pépins. En coupant on tranche le pédoncule par le milieu.

- A titre indicatif j'indique, rarement le rapport Hauteur/Largeur et l'ouverture des loges sur le centre, Ceci s'observe bien sur une coupe équatoriale de pomme. Toujours attendre la bonne maturité.
- Lorsque dans des loges ouvertes les pépins sont libres, le fait de secouer le fruit nous révèle un bruit de "grillot", de "sonnette", de "cliquette",



FLORAISON TARDIVE ET TRES TARDIVE (pommes. Critère 39).

Je classe les époques de floraison en : très précoce, précoce, moyenne, tardive et très tardive.

Ces époques permettent d'affiner l'identification des variétés fruitières. Je considère les époques au stade : « début de floraison ».

Il n'est pas judicieux de classer par date de pleine floraison car celles-ci présentent de nombreux facteurs qui induisent des irrégularités importantes dans l'échelle de ces dates.

Les variétés de précocité « **moyenne** » sont plus nombreuses. Je cite entre autres : Winston, Golden Délicieux (étalon pour l'INRA), Bec d'Oie du Cher, Belle de Magny, Bénédicte, Rose de Berne, Reinette de Blenheim, etc.

J'opte pour un critère utile le plus facile à repérer : « FLORAISON TARDIVE ET TRÈS TARDIVE ». Ceci représente le 39^{ème} critère de ma méthode d'identification.

La touche F2 permet d'avoir une vision d'ensemble sur toutes les époques de floraison indiquées en bas et à gauche des variétés de la colonne de droite.

POUR les variétés Très Tardives j'ai conçu une échelle qui part de 0 (variétés les « moins très tardives ») pour se terminer à 20 (variétés super « très tardives »).

FICHES INCOMPLETES :

Ce sont les pommes que j'ai pu voir dans des vergers conservatoires ou dans des expositions pomologiques ou ailleurs mais que je n'ai pas eu l'occasion d'étudier à fond sauf quelques données et un pastel personnel ou bien une photo.

Pour plus de détails reportez-vous aux ouvrages protégés par le copyright :

- FR- Les fruits retrouvés, E.Leterme, 1995, édition du Rouergue.
- PN- Les Pommes du Nord. R.Stievenard et J.L. Lebrun. Edition Espace naturel régionale, Centre régional de ressources génétiques 59650 Villeneuve d'Ascq.

COMPLEMENT-©1990-

Il convient de faire la différence entre l'arboriculture fruitière et la pomologie.

L'arboriculture consiste à cultiver les fruits alors que la POMOLOGIE est l'art de les étudier. Contrairement à l'arboriculture qui a ses règles bien établies (plantation, taille, traitements,...) la pomologie n'a aucune limite, on y découvre toujours des éléments nouveaux parmi lesquels peuvent intervenir l'histoire locale ou nationale, voire mondiale, les us et coutumes, l'art graphique, la gastronomie, la littérature, les langues étrangères, l'histoire naturelle, etc. Si bien que nos ancêtres pomologues émérites n'ont jamais atteint la finalité de cet art passionnant aux multiples facettes et ce sera la même chose pour nous.

Il y a deux manières d'aborder la pomologie :

- L'étude de l'arbre et du fruit= surtout dans les vergers conservatoires
- L'étude du fruit= loin du verger, dans les expositions, lors d'apports de fruits par des visiteurs..

Le premier aspect concernant l'arbre fruitier consiste à étudier les feuilles, les rameaux (couleurs de l'écorce, lenticelles, yeux, etc...), le port de l'arbre, sa vigueur, la fertilité, la floraison, les résistances ou les faiblesses, ... On fera l'étude sur des rameaux de un ou deux ans.

Précisons que les teintes de l'écorce, des feuilles, des fleurs peuvent être sujets à variations pour une même variété selon diverses causes, parfois imprévisibles provoquant, ainsi, des erreurs d'interprétation.

L'ETUDE DES FRUITS :

Il faut d'abord considérer trois types de fruits :

- Les fruits qui ont été " baptisés ", homologués par des sociétés, des congrès pomologiques. Ceux-là ont laissé des traces dans la littérature pomologique ancienne. Nous pouvons donc tenter de retrouver leur " état civil ".
- Les variétés paysannes, locales qui n'ont jamais été homologuées et, qui, d'un village ou d'un terroir à l'autre, portent des noms locaux, voire en patois, qui peuvent différer. Parfois nous avons la chance de découvrir qu'un érudit du cru a, en son temps, eut la bonne idée de décrire ces fruits, ou simplement de les citer dans un recueil rarissime.
- Les variétés de semis du hasard trouvées dans une haie, un bois, un compost, ... Certaines sont intéressantes, d'autres sont insipides, amères, acides, même pas bonnes à presser du cidre. Elles n'ont pas de nom. D'autres peuvent être des semis qui reproduisent en bonne partie les caractères de la variété mère, surtout lorsque celle-ci n'a pas été pollinisée par du pollen d'une autre variété (auto-fertilité). Certains pourront alors dire qu'ils sont en présence d'un clone. (Parfois il peut y avoir mutation sur l'arbre).

Il existe deux catégories de pommes et de poires :

-A cidre.

-De table dites aussi à couteau ou à croquer. Celles-ci peuvent être désignées " à deux fins ", la seconde fin étant l'utilisation pour jus, cidre, pâtes de fruits, fruits tapés, fruits séchés en quartiers, etc...

Lorsqu'on veut étudier, par exemple, des pommes du même arbre il importe d'en prélever, environ, cinq ou six en diverses parties : sous les feuilles(ombre), hors des feuilles(insolation). Souvent les variétés présentent des variabilités (couleurs, forme, pédoncule, cuvettes) c'est pour cela qu'il importe d'en tenir compte lors de cette récolte. On recueillera des fruits bien typés en même temps que leurs variations afin de travailler en vue d'un maximum de chance d'identification. Un fruit à identifier doit être mûr, surtout s'il y a des photos à prendre.

Nous voyons donc qu'une même variété peut, par exemple, appartenir à la fois à la famille des Api et à celle des Rambour. On pourra récolter une pomme toute jaune à côté d'une sœur rouge. Ce ne sont là que quelques exemples. La chair, par contre, semble rester stable en teinte pourvu qu'elle soit observée à bonne maturité, car avant elle peut-être verdâtre. Le taux en sucre peut varier selon la présence de potasse, par exemple.

Toutes ces variations nous montrent que les méthodes d'identifications passées et actuelles ne sont pas parfaites, elles ne font que dégrossir le travail. Citons la méthode J.Vercier (le précurseur éclairé de la méthode codée) éditée en 1934(qui m'était inconnu lorsque j'ai élaboré ma méthode), et qui inspire encore de nos jours la bonne majorité des amateurs et des professionnels. L'informatique ne mène pas à la panacée mais constitue un plus surtout si on a soin de considérer des critères utiles non utilisés jusqu'à ce jour et qui réduisent ainsi le champ des recherches. On peut rêver à un moyen d'identification supposé plus précis, comme la génétique, encore faut-il que le chercheur sache que tels gènes correspondent à telle variété. Si personne ne lui donne le nom de cette variété auparavant il ne pourra pas la nommer. Mais, après renseignements pris auprès du CNRS, département de palynologie il s'avère que le pollen de pomme n'est pas déterminable, on ne peut qu'indiquer la famille des Rosacées qui ne comporte pas que les arbres fruitiers(domaine très vaste). Ceci démontre donc que la connaissance des noms des variétés anciennes ne dépend que de ce que nous ont transmis nos aïeux pomologues et leur bibliographie pomologique. Ceci en tenant compte que même d'éminents pomologues d'autrefois, pourtant bien plus qualifiés que nous, n'étaient pas à l'abri d'erreurs comme j'ai pu le constater bien des fois en découvrant des différences de descriptions pour une même variété ceci me forçant à de vraies enquêtes policières pouvant durer, parfois, des années avant de découvrir la vérité. C'est le charme de la pomologie ! si nous savions tout il n'y aurait plus ce moteur qui nous entraîne à la saine passion.

Jean-Louis CHOISEL.©1990.

IV. LE LOGICIEL POIRES

Chez les poires les caractères (forme, épiderme, pédoncule, cuvettes, ...) sont plus changeants que chez les pommes et les grands pomologues des siècles passés ne convergent pas toujours sur les mêmes descriptions. Exemple non limitatif: pour Bon Chrétien d'Espagne la chair est blanche et douceâtre chez A.Leroy, elle est blanc-jaunâtre, acidulée, vineuse chez A.Mas.

Pour une même variété la chair sera excellente et bien sucrée dans un terroir et sur un porte-greffe bien spécifique alors qu'elle pourra être différente ailleurs. Il n'existe donc pas une méthode fiable et simple pour identifier les poires.

Dans ce chapitre "DES POIRES" vous pourrez effectuer vos recherches par comparaisons avec les vues.

Nouveau : ORIGINE DES POIRES : Ajout en 12^e édition. Par départements, régions, pays d'ORIGINE.

Pour faciliter votre tâche j'ajoute ma méthode des critères :

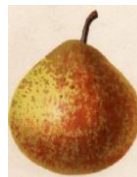
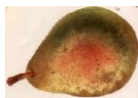
1^o) FRUIT ARRONDI (sans aucune forme conique. Ma méthode prend en charge les hésitations):



2°) EPIDERME EN MAJORITE et uniformément **BRONZE** ou **FAUVE** ou **ROUX**(le critère rouge peut s'ajouter, voir plus bas à 3°): Ma méthode prend en compte les épidermes de cette catégorie qui ne sont pas, parfois, totalement recouverts. Mais observez des fruits bien typiques pour obtenir une bonne réponse.



3°) TOUS EPIDERMES (bronzés ou panachés ou unis) plus ou moins coloré de **ROSE** ou de **ROUGE**: Certains fruits sont à peine voilés, d'autres en sont dépourvus selon leur position sur l'arbre. Observez donc des fruits prélevés aussi bien à l'ombre qu'à l'insolation. Ce critère est à ajouter, si présent, aux autres catégories d'épidermes. Ma méthode prend en compte vos hésitations en cas de fruit à peine ou pas coloré (que vous répondiez oui ou non le fruit sortira s'il est présent dans ce logiciel).



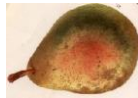
4°) EPIDERME EN MAJORITE JAUNE sans marbrures ni traces fauves ou grises(les lenticelles normales sont acceptées, ainsi que quelques petites traces accidentelles)(le critère rouge peut s'ajouter, voir 3°)



5°) EPIDERME RESTANT VERT-JAUNE à maturité, sans marbrures ni traces fauves ou grises (les lenticelles normales sont acceptées ainsi que quelques petites traces accidentelles) (le critère rouge peut-être ajouté, voir 3°)



6°) **AUTRES EPIDERMES** à fond jaune ou vert mais qui sont marbrés, voilés, réticulés, ... de gris ou fauve ou roux ou bronze et de façon assez variable (sans être uniforme ni total) mais caractéristiques à la variété, et complexe à cataloguer, je les nomme, en général, "panachés"(le critère rouge peut s'ajouter, voir



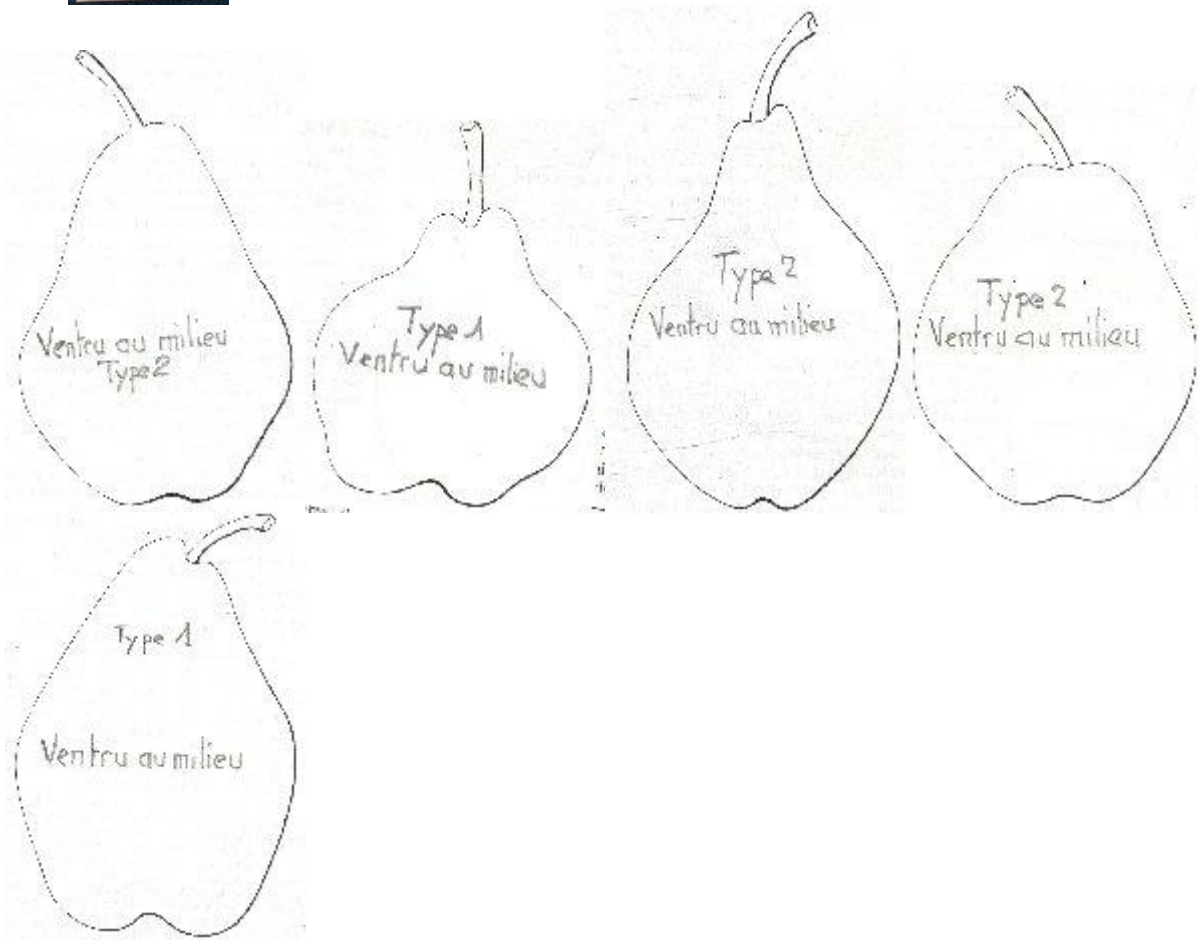
3°):



7°) **CHAIR** blanche à très blanche (et pas blanchâtre ni jaunâtre ni verdâtre, ni saumon).

8°) **CHAIR DOUCE** :Pas acidulée du tout, comme Conférence, par exemple,ou plus doux.

9°) **FORME VENTRUE seulement** au milieu bien caractéristique (les pôles étant rétrécis) : Peu de variétés dans cette catégorie.



10°) **FRUIT PLISSE** au pourtour (ou côtes fines. Surtout côté pôle de l'œil. Les grosses déformations (Bonne de Beugny par exemple) ne comptent pas.

CE CRITERE EST SUPPRIME, trop de confusions.



11°) Maturité/Conservation de juillet à fin septembre.

12°) Maturité après fin septembre jusqu'à fin janvier

13°) Variétés qui sont bonnes après fin janvier.

Si vous hésitez entre ces époques (chevauchement et variabilité par région ou année), j'en tiens compte dans la méthode. Exemples non limitatifs : des poires comme Beurré Bachelier, B. Clairgeau, B. d'Apremont, B. Lebrun, Duchesse Bérerd, ...etc, ont un début de maturité théorique : octobre. Mais cette maturité peut-être avancée par divers facteurs. C'est pourquoi vous les trouverez présentes dans les époques 11°) et 12°)

ATTENTION: Ces époques sont données pour des fruits conservés "naturellement" et pas en frigos, ni atmosphère contrôlée. Ma méthode prend en compte, autant que cela est possible, les décalages régionaux et annuels (mais rien n'est parfait).

Pour les traces fauves ou grises dans les cuvettes : critère trop instable pour être pris en compte. Une même variété peut avoir des pédoncules de types différents, donc même remarque.

Les formes assez faciles à confondre employées par Louis Chasset (Doliforme , Turbiforme , Cydoniforme , Maliforme , Piriforme , Sphériformes ,...) nous amènent toujours à des variétés coniques plus ou moins hautes (une même variété peut être basse ou haute , et faire partie de plusieurs de ces formes à la fois). Donc j'ai préféré adopter la solution par comparaison avec des vues en donnant toutefois quelques critères utiles(voir plus haut).

C'est volontairement que les accents manquent sur les lettres, comme pour la recherche des pommes. Donc ne frappez pas les accents lors de vos requêtes.

Les NOMS officiels sont en majuscules, tandis que les synonymes sont en minuscules.

.Attention: les pastels sont réalisés sur des fruits, en principe, à bonne maturité (exemple: Jeanne D'Arc est jaune et pas verte comme on le voit souvent, à tort. Même observation pour poire Curé).

Si vous désirez approfondir vos recherches je signale des ouvrages à consulter (liste non limitative) :

- André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, tomes I et II, Poires, 1867-1869. J'indique le n° du fruit. Cet ouvrage est réédité et vendu par les Croqueurs de Pommes.
- Jean louis Choisel, Les Poiriers au Montbéliard...Jean Bauhin..., 1983 publié en 1984 par la Société d'Emulation de Montbéliard-25200 .Volume LXXIX encore disponible en 2002.
- L'ouvrage "Pomologie" de Hermann Knoop, 1740 n'est pas disponible (collection privée) mais vous aurez l'essentiel des vues compatibles tandis que les descriptions sont dans l'ouvrage de Leroy. Et voir dans Aide : Exemples de poires 1740 Knoop.
- Etudes de Jean-Louis Choisel de 1975 à 2002 à titre privé et bénévole pour l'I.N.R.A, L'A.C.F.E.V., les Croqueurs de Pommes de Touraine et National (chez l'organisme cité).
- Petite Histoire des Fruits de Touraine, 1987-1994, Jean-Louis Choisel, édition Croqueurs de Pommes de Touraine.
- Catalogue des variétés locales de fruits, 1980, pp.14 à 18, Choisel Jean-Louis (CH) à son ancien domicile, siège pour les Croqueurs de Pommes.

-Visitez l'unique collection de 600 variétés de poiriers en contre-espalier et le verger-conservatoire des formes anciennes. Verger "Les CEVAUX" et admirez les prodigieuses huiles de l'artiste peintre Jean-Claude SCHAEFFER à contacter avant au 02.54.40.04.14; (15, rue Ernest Pinard 36210 Chabris)

ASTUCE: Pour consulter rapidement les variétés liste de droite cliquez d'abord sur la 1ere variété de la liste puis appuyez sur une touche ↑ ou ↓ de votre clavier.

©2001-2013-choisel jean-louis.

Nombreuses joies pomologiques à vous.
Bien Cordialement.



Jean-Louis Choisel