

NAISSANCE DES CROQUEURS DE POMMES

Carnet de bord de Jean-Louis CHOISEL
(Ouverture Février 1978-Suite Doc. 6 .Transcription 2012)

1984.

Georges GUEUTAL rentrera au Comité des croqueurs cette année.

27 MARS 1984.

Je reçois une lettre de monsieur André CAUDERON du Bureau des Ressources Génétiques. Il m'invite à participer au symposium de Nancy les 6,8 septembre 1984. Thème : Un patrimoine : Les variétés locales d'espèces fruitières.

Monsieur CAUDERON m'écrit : « ...les organisateurs souhaitent un compte rendu de votre expérience et que vous interveniez notamment sur le point suivant : Jugement global de la valeur des variétés, le point de vue d'un amateur.....Je souhaite vivement votre participation... ».

Je lui réponds que je suis d'accord pour rédiger le rapport mais que je dois voir avec mon employeur pour lui demander le samedi et que, dans le cas contraire, je chercherais un porte parole.

AVRIL 1984.

Raymond EGLIN et moi sommes allés à Colmar 68 pour y rencontrer, dans un café, l'aquarelliste Bruno FERRY qui collabore avec Philippe GIRARDIN pour son livre sur les pommes d'Alsace et des Vosges. Philippe a pensé à une affiche Croqueurs. Ce sera la première affiche couleurs.

L'annuaire 1984 va bientôt être édité.

23 AVRIL 1984.

J'envoie mon rapport pour le symposium de Nancy à monsieur A.CAUDERON. Le 31 AVRIL je lui signale que mon employeur ne me libérera pas et que je cherche un porte parole.

BULLETIN N°23-1^{er} trimestre 1984 :

On y annonce la fondation de la section Ile-de-France. Madame Odile EGLIN transmet la direction du bulletin. Je fais toujours partie du Bureau et conserve mes activités tant pour le bulletin que pour l'association.

La collaboration des croqueurs pour le futur musée de Nancray se poursuit. Je dois présenter Francis FLORIMONT à Bernard GAINON le responsable.

F.FLORIMONT promet de fournir les variétés à titre payant. Il ne tiendra pas sa promesse et monsieur GAINON trouvera un autre fournisseur.

(note 14 avril 1987 : Le professeur Jean Marc DEBARD qui enseigne à Besançon et qui est président de la Société d'Emulation du Pays de Montbéliard à laquelle je suis adhérent (voir mes deux mémoires sur les pommes et les poires) est également membre du comité du futur –musée de plein air de Nancray. Il m'écrit en Touraine : «tous mes compliments pour la réussite de votre nouvelle association des croqueurs de pommes de Touraine. Il n'y a pas de raison que cela ne marche pas comme ici. Votre premier coup en Franche-Comté a été un succès. Nos maisons de Nancray poussent, avec des soucis aussi,mais 41 arbres fruitiers viennent d'être plantés pour le verger autour des maisons de Recouvrance, Boron....) » (Voir doc.n°5 pages 92 et 93 du 28 octobre 1983 »).

24 AVRIL 1984.

Je reçois une réponse à ma lettre adressée à Jean-Luc MESSE de Nature et Progrès. Il est intéressé par mon article en faveur des croqueurs de pommes.

09 MAI 1984.

Le professeur MANGENOT de Nancy accuse réception de mon rapport pour le symposium de novembre 1984

21 MAI 1984.

Réunion de notre Comité croqueurs de pommes à la M.J.C. de Montbéliard ou mon ami Dany GOSSELIN, directeur, nous prête une salle.

**Le compte rendu paraîtra dans notre bulletin n°25 3ème trimestre 1984.
Nous préparons notre exposition d'automne qui aura lieu en octobre. Séance levée à 23 h 30.**

DIMANCHE 27 MAI 1984.

La Radio Four Lachaux à Montbéliard , grâce à mon ami Dany GOSSELIN, nous a invité ROGER-SERGE et moi. Thème : nos chansons et les croqueurs de pommes (je ne rate jamais d'associer mes autres activités et les croqueurs).

28 MAI 1984.

Je viens de terminer des travaux : un gros mémoire sur les vignes anciennes en Franche-Comté. (note : Je donnerais plus tard un exemplaire ce manuscrit pour diffusion au musée de la vigne à LODS, Doubs et un aux croqueurs. La directrice du musée de LODS me remerciera enchantée d'un tel travail).

04 JUIN 1984.

Réponse de monsieur A. CAUDERON qui regrette mon absence au symposium de Nancy et accepte que je sois représenté par Raymond EGLIN. C'est très bien

car mon ami Raymond est très à l'aise dans les réunions et les discours et je crois qu'il est originaire de cette région. Je lui confie le double de mon rapport et je lui fournis toutes les données utiles afin qu'il ne soit pas pris au dépourvu.

Mon rapport sera publié par les « Publications du Bureau des Ressources Génétiques », JATBA-Lavoisier TEC et DOC :

../..

../..

2 ex -

RAPPORT DESTINE AU SYMPOSIUM DES 6 - 8 SEPTEMBRE 1984 A NANCY

ORGANISE PAR

L'ASSOCIATION DES CONSERVATOIRES FRANCAIS D'ESPECES VEGETALES
& LE BUREAU DES RESSOURCES GENETIQUES.

- - -

AUTEUR : Jean-Louis CHOISEL

THEMES : Jugement global de la valeur des variétés - Le point de vue d'un amateur.
Problème de l'identification des variétés
(Une nouvelle méthode d'identification).

PRESENTATION DE L'AUTEUR -

Jean-Louis CHOISEL petit-fils et neveu de "Jardiniers - arboriculteurs"
ayant exercés depuis le 19^e siècle.

- Fondateur, Président d'Honneur de "l'Association des amateurs bénévoles
pour la sauvegarde des variétés fruitières régionales en voie de disparition "
dite "ASSOCIATION DES CROQUEURS DE POMMES".

- ~~Chevalier du Mérite Agricole pour services rendus à la Pomologie.~~

- Auteur d'une méthode simple pour identifier les pommes anciennes.

- Chargé de l'étude pomologique du musée vivant franc-comtois, par la
délégation à l'architecture et à l'environnement.

- Travaux pomologiques pour des sociétés savantes.

organisé par :
Association des Conservatoires Français
d'espèces végétales
100 rue du Jardin Botanique
54500 Viller-s-ls-Nancy
à laquelle les Croqueurs de Pommes adhèrent

EXPOSE

1° - Les Variétés et l'adaptation aux terroirs

Autrefois les paysans, les amateurs et même les professionnels, comme ce fut le cas de mon grand-père, prenaient bien garde de sélectionner et de protéger les variétés locales ou "paysannes" dignes d'intérêt. Les opérations de greffage étaient réalisées sur doucins ou paradis, pour les pommes destinées à être cultivées en petites ou moyennes formes. Mais dans la mesure où l'affinité le permettait, on préférait utiliser le franc trouvé dans la forêt voisine. Cette pratique était basée sur des siècles d'observations démontrant que l'affinité du porte-greffe avec son sol et son climat d'origine était la plus profitable. Plus profitable encore était le sujet local poussant sur ses propres racines, alors qu'il avait été issu directement d'un pépin et avait donné naissance à une nouvelle variété par hybridation due à la pollinisation hasardeuse. Les variétés locales bien adaptées aux exigences de chacun de leurs terroirs, étaient encore très nombreuses en fin du 19ème siècle, car les amateurs et les professionnels pratiquaient les semis de pépins et, il faut le dire, l'industrialisation et les méthodes modernes n'avaient pas encore fait les ravages qui ont maintenant saigné à blanc nos vergers anciens.

*L'Association des Croqueurs de Pommes qui compte plus de 500 adhérents répartis dans tous les terroirs français, reçoit chaque année des milliers de témoignages. Les regrets les plus fortement exprimés sont :

- a) les déboires occasionnés par des variétés achetées directement chez les pépiniéristes. Variétés dites nationales mais non adaptées à chaque terroir.
- b) Le grand regret, ne plus trouver chez ces pépiniéristes des variétés régionales ou locales bien adaptées.
- c) Des surprises désagréables lorsque l'étiquette annonce le nom d'une variété et que, quelques années après, on s'aperçoit que la variété n'est pas conforme.

D'après d'autres témoignages et suite aux nombreuses visites de vergers anciens que j'ai effectué en FRANCHE-COMTE et en TOURAINE, il est indéniable de constater

.../...

que l'équilibre biologique qui s'est installé dans ces lieux et la bonne adaptation des variétés élimine en grande partie l'obligation d'utiliser des produits de traitement insecticides et fongicides. Un amateur du Berry m'a même fait remarquer que, dès lorsqu'il avait cessé l'emploi des pesticides il observait moins d'araignées rouges et une présence plus importante de coccinelles dévoreuses de pucerons. Ce phénomène se remarque d'ailleurs dans d'autres vergers et sous diverses formes, suivant le milieu. Ainsi des vergers non traités seront exempts de carpocapse parce qu'ils possèdent telle variété plantée dans un milieu favorable alors qu'un autre verger dans un terroir proche sera envahi malgré les traitements.

La floraison tient un grand rôle dans les terroirs exposés aux gelées tardives. Je connais plusieurs variétés, hélas absentes du catalogue officiel donc interdites à la vente chez les pépiniéristes, dont les fleurs résistent aux gelées ou les dépassent. Une variété arrive même à prospérer dans le Haut-Jura car elle fleurit début juin. Elle se conserve 8 mois en bonne cave et n'est jamais attaquée par les ravageurs ou les maladies. Une autre variété "Belle Fille de Salins" est, à l'unanimité des professionnels qui la connaissent, absolument désirable en FRANCHE-COMTE, car elle est de floraison tardive et exempte d'attaque quelconque. En 1976 l'Union Régionale des Producteurs et des Pépiniéristes de la 7ème Région (DIJON) a demandé son inscription en classe 1 "Variétés recommandées pour la production". Hélas dans le catalogue officiel du 30 avril 1981 cette variété n'est ni en classe 1 - ni en classe 2, variétés d'amateurs donc, condamnées à disparaître comme beaucoup d'autres. Dans la partie la plus froide du Territoire de Belfort nous trouvons, dans le secteur sous-vosgien, un pêcher exposé à l'est qui produit chaque année 100 Kg de bonnes pêches. Un figuier pousse dans une serre non chauffée et fournit une récolte de juillet à octobre. Dans le Pays de Montbéliard une variété de cerises fleurit après les autres, d'une floraison étalée. Ainsi chaque année à la mi-juillet la production est abondante. Je pourrais citer ainsi de nombreux exemples de bonnes adaptations aux terroirs.

On peut se demander pourquoi ces espèces et variétés hantent si peu nos vergers modernes, alors qu'elles ont des qualités indéniables.

Il est facile de répondre à cette question :

- 1) les terres disparaissent au profit de constructions
- 2) les cultivateurs autrefois, gardaient des pommiers, des cerisiers, des poiriers disséminés dans leurs champs pour abriter du soleil le cheval et les ouvriers lors des repas aux saisons des moissons et des fenaisons. Actuellement ces arbres sont indésirables.

On voit même dans certains villages des citadins qui ont acheté des vergers pour bâtir dessus. On abat ainsi les arbres fruitiers. On m'a cité le cas d'un

citadin qui, comme celui qui gêné par le chant du coq de la ferme l'a fait tuer, a exigé l'abattage des pommiers qui gênaient la vue.

- 3) Beaucoup d'amateurs ne sont pas informés et se laissent guider par le pépinieriste professionnel qui lui-même ne sait pas que telle variété existe encore. Et même s'il le sait, il n'a pas le droit de la reproduire pour la vente, puisqu'elle est absente du catalogue officiel. La plupart des pépinieristes déplorent comme nous cette situation.

- 4) Peu d'amateurs savent greffer.

C'est d'ailleurs pourquoi l'Association des Croqueurs de Pommes organise chaque année des séances gratuites de cours de greffage et de taille dans les divers terroirs franc-comtois.

2° - Les époques de maturités et la conservation

Je ne sais si les scientifiques ont déjà constaté ce phénomène mais nos anciens le connaissaient déjà : les variétés de pommes, pour ne prendre que cette espèce, se conservent plus longtemps lorsqu'elles sont élevées sur du franc de pied. En dehors de ce phénomène il existe un grand nombre de variétés qui permettent à un amateur d'obtenir de son verger des pommes pour sa table, presque chaque mois de l'année. A l'époque où l'on parle d'économie d'énergie et de diminution de pollution point n'est besoin d'utiliser un congélateur ni les produits de conservation. Il suffit d'avoir une bonne cave ou de confectionner un silo pour les habitations modernes dont le sous-sol est chaud.

3° - Des goûts et des couleurs

Là encore les regrets arrivent nombreux à notre Association des Croqueurs de Pommes. Les consommateurs qui nous écrivent ou qui viennent nous voir demandent si, par hasard, il n'existe pas d'autres saveurs que celles du commerce, car elles sont bien monotones pour ne pas dire quelquefois fades. Une dame me disait dernièrement que lorsqu'elle croquait une certaine pomme du supermarché du coin elle avait l'impression de savourer de la citrouille.

Or, les subtiles et très nombreuses saveurs que l'on rencontre dans nos variétés de pommes locales sont du goût de l'anis - ou de l'ananas - du citron - ou de la banane et j'en passe !. Toute une vie ne suffirait pas à classer les divers bouquets que l'on rencontre d'une variété à l'autre, d'un terroir à l'autre d'une façon de cultiver à l'autre. Tout comme pour le vin, le goût du terroir existe également dans les pommes. Autrefois, sur les marchés locaux du Pays de Montbéliard, les "becsfins" savaient reconnaître la provenance de la "Rayotte" rien qu'à sa saveur.

Les couleurs et les formes sont tout autant d'attraits pour les yeux du consommateur et de l'amateur. Les plus beaux exemples de formes et de couleurs attirantes se trouvent par exemple dans la pomme "Pentagonale" du Pays de Montbéliard, dans la "Saint-Nicolas" du Territoire de Belfort, dans le "Museum de chien" du Jura, et dans bien d'autres.

L'odeur de certaines variétés locales embaume délicieusement un appartement complet pendant des semaines.

4° - Utilisations

En 1982 l'Association des Croqueurs de Pommes a collecté plusieurs tonnes de pommes locales pour une grande fabrique de jus de fruits qui manquait de stocks de pommes classiques. La "cuvée" fut un succès.

De nombreuses variétés locales ont des destinations bien précises :

- pour la table,
- variétés à 2 fins : pour la table - le cidre - les jus et autres utilisations comme les pâtes - compotes, etc....
(Court-pendu - Gris - Gendreville - Fenouillet gris - de Flandre - Sébin - etc....)
- variétés à tartes
- variétés de pommes douces pour les quartiers secs (Arménienne - Elusait, etc...)
- variétés à utilisation spéciale : Douce Rayotte attire les souris et protège ainsi les autres variétés.

Les qualités biologiques de ces variétés et leurs saveurs valent largement les pommes classiques pour toutes les utilisations citées. Voir l'article concernant la teneur en vitamine C dans les pommes locales (Bulletin C de P. auteur D. de Fontanel phyto-pharmacien)

5° - Un patrimoine à conserver - Des nouvelles variétés à créer.

Les scientifiques le savent mieux que moi, tout ce patrimoine végétal constitue un immense réservoir de gènes mis à notre disposition par le Créateur. Durant ces dernières décennies on n'a peut-être pas bien compris l'utilité de préserver ce capital, non renouvelable en cas de perte.

L'I.N.R.A. d'ANGERS a constitué une collection, il y a déjà pas mal d'années, mais je voudrais signaler que deux importants organismes anglais, officiel pour l'un privé pour l'autre, possèdent des variétés françaises anciennes introuvables actuellement en France. Les conservatoires des CROQUEURS DE POMMES ont environ 250 espèces et variétés fruitières.

Nos variétés conservées pour leurs aptitudes propres pourraient probablement être utilisées pour la création de nouveaux hybrides. Mais il reste encore à faire

un gros travail de recensement. Lors de mes prospections je constate parfois avec surprise l'existence d'une variété tout à fait intéressante dont personne ne connaissait l'existence. Il aurait été bien dommage de " passer à côté " si la recherche n'avait pas été poussée à fond et si le brave propriétaire très âgé avait disparu avant qu'on ne le déniché. Car il ne se serait jamais manifesté de lui-même. Mais les prospections réalisées par les bénévoles ont des limites imposées par les finances et le temps.

69 - L'aspect économique - social et culturel.

Autrefois la culture régionale des fruits revêtait un aspect plus important qu'aujourd'hui, tant au point de vue économique, que culturel et social. Il serait trop long de s'étendre sur ce chapitre mais je voudrais citer brièvement quelques exemples :

Chaque région, chaque terroir avait ses coutumes et ses spécialités qui étaient importantes pour l'économie du secteur et pour la façon de vivre des habitants. Ceci avait les principaux résultats suivant :

- occupation saine de la jeunesse
- meilleure exploitation des richesses des terroirs
- apport d'argent provenant de région et de pays extérieurs,
- alimentation plus saine et plus autarcique, adaptée aux us et coutumes régionaux. D'où caractère régional plus marqué que de nos jours.
- meilleurs contacts humains à cause des marchés régionaux et des achats effectués directement chez les producteurs et des fêtes des cerises - fêtes des prunes, etc....
- besoin de moins d'entretien des vergers d'où économie des dépenses en produits divers et moins de pollution,
- cas sociaux pris en partie en charge pour l'alimentation. En effet, quel producteur amateur ou paysan ne laissait pas volontiers à des personnes âgées nécessiteuses qu'il connaissait des fruits ou leurs dérivés (jus, cidre, compotes, etc...) à titre gratuit et amical.

Plus nombreux qu'aujourd'hui étaient les terroirs réputés pour telle variété ou telle spécialité à base de fruits locaux.

Les pruneaux fleuris de Tours et de ses environs étaient célèbres dans toute l'EUROPE (production en 1927 = 90 tonnes). La cerise de Bourgueil ou Montmorency de Bourgueil était la fierté du terroir. Les pommes de la Sarthe - du Puy de Dôme et d'autres départements étaient prisées des Anglais. Celles de Haute-Savoie et de Savoie étaient recherchées à Genève. Celles du Nord étaient envoyées

en BELGIQUE. Celles du nord-est étaient vendues en Sarre - en Allemagne. De nombreux autres pays recherchaient nos pommes, nos poires locales (SUEDE - ITALIE - ESPAGNE - MAROC - TUNISIE - ALGERIE - SENEGAL - RUSSIE, etc...). La poire Rousselet de REIMS était si réputée dans sa région qu'elle était le cadeau fait aux rois lorsqu'ils y séjournaient. Les mirabelles de Marvelise (DOUBS) qui ne produisent que dans ce terroir étaient aussi recherchées que celles de Lorraine. Les Damassines de l'Ajoie du Pays de Montbéliard n'avaient pas leur pareil pour fournir une eau-de-vie si fameuse que les Suisses s'empressaient de la réserver avant distillation. Les fruits à quartiers secs du Territoire de Belfort et du Pays de Montbéliard étaient avidement achetés par les Alsaciens et les Allemands. Ces fruits secs étaient utilisés comme légumes d'hiver dans la confection de plats au lard ou autres viandes.

Un volume ne suffirait pas à citer et à décrire toutes les spécialités fruitières anciennes des divers terroirs français.

Ajoutons encore que les pays étrangers ont largement utilisé nos variétés pour leur propre compte et, celles-ci exportées dans leur pays d'origine, la France, ne possédaient pas toujours la saveur de leur terroir français d'origine. Ceci combien d'anciens pomologues l'ont signalé !.

PROBLEME DE L'IDENTIFICATION DES VARIETES

Il existe deux types principaux de variétés :

- A - Les variétés locales ou paysannes qui n'ont jamais eu d'identité officielle et qui portent des noms de terroir. Ces noms ou synonymes peuvent être différents d'une localité à l'autre.

Il s'agit donc de regrouper ces désignations pour chaque variété.

- B - Les variétés locales ou nationales déjà nanties d'une identité officielle. Le problème des variétés déjà nanties d'un nom officiel réside dans le fait que lors des prospections dans les vieux vergers les étiquettes sont perdues. Il faut alors identifier la variété. Le même problème se pose lorsque les étiquettes sont interverties dans les grandes pépinières vendant des sujets aux amateurs.

L'amateur désirant connaître l'identité exacte n'avait jusqu'à présent que la solution de consulter de vieux ouvrages pomologiques, car hélas, l'art de l'identification des anciennes variétés n'est pas enseigné aux étudiants des lycées agricoles. Depuis au moins 10 ans j'étudie ce problème et j'ai été amené à mettre au point une méthode accessible aux amateurs pour identifier les variétés anciennes de pommes. Le premier tome de cette méthode a été édité à très peu d'exemplaires à cause du problème financier. Une série de diapositives couleurs est prévue à part, au lieu d'être incluse, toujours à cause du même problème.

Cette méthode expérimentée lors de nos expositions annuelles a déjà donné quelques résultats positifs, il convient même de l'enrichir encore en variétés.

SOUHAITS DES AMATEURS

- a) Que des commissions mixtes composées de scientifiques et d'amateurs passionnés soient mises en place dans chaque région pour :
- faciliter les prospections dans les vergers (déjà entreprises par les Croqueurs de pommes),
 - centraliser toutes les données,
 - créer de nouveaux conservatoires dans chaque terroir (déjà plusieurs conservatoires sont créés par les Croqueurs de Pommes),
 - instruire le public (déjà commencé par les Croqueurs de Pommes)
- b) Création d'un catalogue officiel contenant les variétés locales méritantes retrouvées.
- c) Modification de la loi interdisant la vente au public de sujets non répertoriés dans le catalogue officiel.
- d) Autorisation aux pépiniéristes régionaux de vendre des variétés locales anciennes de leur terroir, à condition qu'ils garantissent le bon état sanitaire et l'identité absolue des dites variétés.
- e) Remise en valeur sur les marchés locaux des dites variétés.

Sans ces mesures, et notamment la mesure d) le public amateur risquera d'acquérir des variétés non conformes. De plus les échanges de greffons pratiqués actuellement entre les amateurs risquent de faciliter la progression du " feu bactérien " contre lequel il n'y a ~~aucun~~ traitement.

...

La présence de variétés locales chez les pépiniéristes professionnels qui en garantissent santé et identité diminuera cet échange sauvage incontrôlable pouvant être néfaste pour l'avenir de nos fruits.

Jean-Louis CHOISEL

1e 2 AVRIL 1984

Cet exposé contient dix pages dactylographiées.

25 JUIN 1984.

Bulletin N°24-3° trimestre 1984.

Règlement intérieur de l'association. Mon article sur la vigne. Six adhérents en Touraine : Raymond JAHAN que je connais depuis longtemps, notre cousine BRAULT, SORIN, CHARBONNEAU, LELAURE, FONTANEL. André MEZIERE que je connais depuis longtemps

JUILLET 1984.

Suite à ma demande à « Le Magazine de la Touraine », parution dans le n° 11, juillet 1984 de ma série d'articles :

../..

../..

la gazette du terroir

Fruits anciens de Touraine

par Jean-Louis Choisel

Connue aujourd'hui pour ses rillettes, son sainte-maure et ses nectars issus de nos valeureux ceps, la Touraine était aussi réputée jadis pour ses « pruneaux fleuris ». Un « pruneau de Tours » ni « gras », ni « ciré », ni « verni », « ridé comme peau de vieille », comme le décrit Laurence Berluchon dans un article paru en octobre 1949 dans « la France à table », à une époque où l'industrie du « pruneau de Tours », après avoir un peu périclité, tente de trouver un nouveau souffle.

Vaine tentative : le « pruneau fleuri » fait désormais partie de ces « fruits anciens de Touraine » dont on a oublié la saveur, et à propos desquels Jean-Louis Choisel, fondateur de l'association des Croqueurs de pommes, dévoile son érudition, insistant particulièrement sur ce fameux fruit par lequel le péché arriva.



Lorsqu'en 606 l'évêque de Venance envoie depuis Tours, à sa famille habitant Poitiers, des châtaignes et des prunes sauvages, considérant que c'est là un cadeau sans prix, il est certes loin de penser que la Touraine sera plus tard, et encore au début du XIX^e siècle, un grand centre de production du pruneau. Le pruneau de Tours, issu de la prune *sainte-catherine* et également de la *royale de Tours*, portera longtemps le nom de « pruneau fleuri », à cause de son sucre produisant une cristallisation blanche sur l'épiderme séché. L'île-Bouchard, Richelieu, Chinon, Sainte-Maure, Preuilly et, hors du département, Châtellerault, seront d'importants centres de cette production. Les pruneaux séchés au four puis triturés à la main, pour leur donner une forme carrée par le noyau mis de travers dans le fruit, étaient célèbres dans la plupart des pays européens. Vers 1927, la production tourangelles atteignait encore 90 tonnes.

Le « pruneau fleuri » n'est pas la seule spécialité de Touraine à s'être peu à peu éclipse des bonnes tables de gourmets et gourmands. On a oublié aussi le goût des prunes du pays tourangeau : la *précoce de Tours*, la *royale de Tours*, la *diaprée rouge* ou *rochecorbon*, et encore la *gros damas*, la *violet de Tours*, l'*abricotée de Tours*, décrites en 1623 par Gaspard Bauhin, frère de Jean, premier pomologue du pays de Montbéliard ; Gaspard Bauhin qui décrit également notre *sainte-catherine*, dont on voit encore quelques arbres dans les vergers ou au milieu des vignes de Touraine. Faut-il aussi rappeler que les melons de Langeais, le gros sucrin, le petit sucrin et le sucrin allongé, tous originaires de Tours, connus aussi leur heure de gloire.

Les Tourangeaux connaissent le célèbre médecin Pierre Bretonneau, mort en 1862, mais savent-ils qu'il fut, par ailleurs, un pomologue réputé, possédant un jardin sur les coteaux de la Loire, à Tours. C'est là

qu'il obtint la pomme qui porte son nom, la *bretonneau*, ainsi que la pomme *grain d'or*. Le médecin tourangeau réussit encore à obtenir en 1844, dans un verger des environs de Bourgueil, la célèbre *montmorency-bretonneau* qu'on désigne parfois par *montmorency de Bourgueil* ou *cense de Bourgueil*. Enfin, Pierre Bretonneau rapportera de la ferme-école de Grignon, une autre variété qu'on appellera *grignon*. Le major Espere, obtenteur belge, lui dédiera après sa mort une poire obtenue en 1818, la *beurré bretonneau*, nommée aussi *docteur bretonneau* et *beurré père*.

D'autres variétés de pommes méritantes existeront en Touraine, comme la *beaumont-la-ronce*, trouvée en 1805 dans la forêt du même nom, la *de bonde*, la *groseille*, la *gros*

jaune, la *martrange* et la fameuse *pépin de Bourgueil*. Le pommier *pépin de Bourgueil* sera même utilisé pour la pollinisation des vergers de *reinettes du Mans* avec la variété *grand-mère*, en raison de son bon pollen. Le fruit, moyen à gros, plus large que haut, est tronconique, de couleur jaune paille. Sa chair blanche, un peu jaunâtre, est juteuse, acidulée et parfumée. Sa floraison tardive et sa conservation jusqu'en mai, voire plus, le faisaient très recherché autrefois sur les marchés parisiens.

Il ne reste plus de traces, hélas, des variétés précédemment citées, exceptée la *pépin de Bourgueil* ; on ne peut que déplorer qu'un patrimoine génétique et ethnobotanique adapté à son terroir disparaisse ainsi. Disparues aussi, les poires à cidres et à quartiers secs dont était doté jadis le sud de la Touraine. Les variétés ne manquaient pas du côté du Petit et du Grand-Pressigny et de la Haya-Descartes : *ambrette*, *belle-verge*,



Photo Jean-Louis Choisel

Autrefois, les *bourroches* (à l'arrière de la photo) étaient utilisées dans la contrée du Grand-Pressigny pour recueillir les fruits secs que produisaient la plupart des paysans possédant des arbres fruitiers. Les prunes, les poires et les pommes étaient mises à sécher sur des claies ou ronds, introduits dans le four après la cuisson du pain. Devant ces *bourroches*, on remarque une *paillonne* dans laquelle on posait la pâte à pain pour qu'elle lève. Encore employés au début du siècle, ces ustensiles étaient faits en paille de seigle, celle-ci étant maintenue par des tiges de ronces fendues en deux et dont la moelle était grattée au couteau.

Ses pruneaux farcis et ses sucres d'orge

Toirault

Anciennement Massie

31, rue Nationale Téléphone : 05.64.84

fruits anciens de touraine

cuisse d'âne, cul d'ours, licherette, etc. Poires, prunes et pommes coupées en quartiers étaient mises à sécher sur des claies ou ronds de bois introduits dans le four, après la cuisson du pain. On conservait ces fruits dans des bourriches ou bourriches, en paille de seigle maintenue par de la ronce fendue. Autres temps...

Des fruits oubliés qui constituent un immense réservoir de gènes. Outre les hybridations provoquées par les chercheurs afin d'obtenir de nouvelles variétés, résistantes à certaines maladies par exemple, on trouve en effet dans certains de ces fruits oubliés une bonne adaptation à un terrain donné, une longue conservation sans l'aide de produits chimiques ou de dépenses d'énergie frigorifique, ou encore un éventail plus étendu des saveurs, extrêmement nombreuses (saveurs de banane, citron, anis, bonbon anglais, etc.), des utilisations appropriées dépendant de la variété (pommes à jus, à tartes, à couteaux, etc.), un échelonnement des maturités (on peut avoir, dans un verger amateur, des pommes pour chaque mois de l'année), des teneurs en vitamines plus élevées (la golden délicieuse renferme 4,8 mg de vitamine C par 100 g, alors que la reinette du Mans en fournit 25,5 mg).

Aussi n'est-il peut-être pas trop tard pour dresser un inventaire de toutes les anciennes espèces et variétés fruitières existantes en Touraine, d'initier des amateurs dans l'art de greffer, tailler et sauvegarder ces plantes, et de créer des vergers conservatoires, en encourageant la propagation de ces initiatives grâce auxquelles nous pourrions mordre à nouveau dans des saveurs oubliées.

Jean-Louis Choisel, 1984.



LES CROQUEURS de pommes



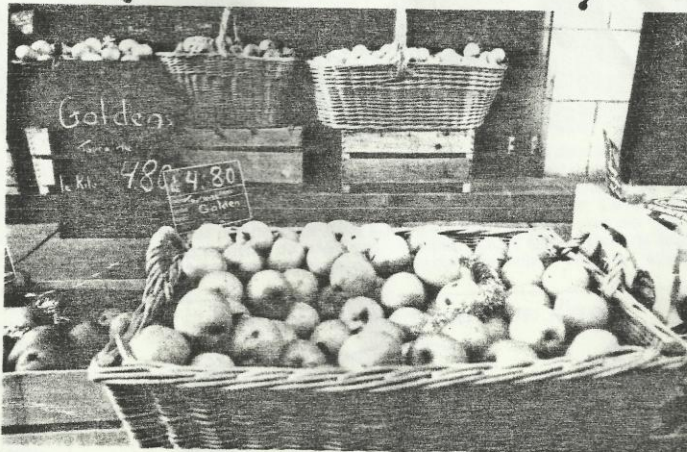
L'association des Croqueurs de pommes compte déjà plusieurs adhérents en Indre-et-Loire et en Loir-et-Cher. Toutefois, ces derniers ne sont pas assez nombreux pour pouvoir constituer une section dont l'action serait axée sur la Touraine. Les « bonnes volontés » peuvent prendre contact avec Jean-Louis Choisel à l'adresse suivante : les Croqueurs de pommes, Cedex 178, Fontenelle, 90150 Fontaine.

LES CROQUEURS DE POMMES

Les pommes ont bien de la chance en Franche-Comté ! Voilà quelques années (en 1978), Jean-Louis Choisel, un passionné d'arboriculture, décidait une bonne fois pour toutes de se rebeller contre l'impérialisme de la golden et de mordre à pleines dents dans d'autres variétés de pommes plus méritantes, mais en voie de disparition. Excédé par la standardisation croissante qu'il constatait chaque jour en consommant des fruits et écoeuré par la destruction des vergers de son pays de Montbéliard, le franc-tireur franc-comtois tira la sonnette d'alarme en mettant sur pied une association ouverte aux « frugivores » désirant participer à la sauvegarde et au développement des variétés fruitières régionales en péril. Les Croqueurs de pommes étaient nés !

La réalisation d'un fichier décrivant les espèces et leurs mérites était aussitôt entreprise. A partir d'enquêtes dans les vergers, de prises de vues, d'études et de recherches parmi les ouvrages anciens, une trentaine d'espèces allaient être sélectionnées comme étant particulièrement méritantes. Un fichier utilisable par les quelque cinq cents adhérents de l'association, qui entendent bien préserver ce précieux capital pomologique en distribuant des greffons de ces variétés oubliées aux quatre coins de l'Hexagone. Les actions des Croqueurs de pommes ne laissent d'ailleurs pas les scientifiques indifférents. Une collaboration régulière et efficace a été établie avec le Muséum national d'histoire naturelle, les Jardins du Luxembourg, des arborétums étrangers et l'Institut national de la recherche agronomique, ce dernier organisme suivant de très près les travaux réalisés, puisque tout a été fait d'accord sur le principe de la conservation de toutes les espèces existantes.

Il ne faudrait toutefois pas croire que le pommier cache le verger, la culture des autres arbres fruitiers n'étant pas oubliée par cette association pleine de sève, aujourd'hui implantée dans toutes les provinces de France. « Notre action n'est pas basée sur une certaine nostalgie du passé, mais sur l'urgence qu'il y a à sauver des variétés intéressantes condamnées à disparaître dans un proche avenir, parce qu'elles ne sont pas présentes dans le *Catalogue officiel des espèces et variétés cultivées en France* », explique le fondateur de l'association. Et hors ce *Catalogue*, il n'est point de salut, les plantes n'y étant pas inscrites étant déclarées « hors la loi », le pépiniériste n'ayant le droit de vendre que celles référencées dans cette « bible ». Aussi les Croqueurs de pommes exigent-ils la mise au point d'un *Catalogue officiel des variétés locales*, libres à la vente et pouvant être cultivées et propagées par les pépiniéristes de chaque région. Un « militantisme » de bon goût, à une époque où la plupart des palais ont perdu l'habitude de goûter.



Sus à la golden ! Si nous n'y prenons garde, nos arrière-petits-enfants seront condamnés à ne consommer que cette variété de pomme. Un impérialisme fruitier que les Croqueurs de pommes entendent bien combattre à travers leurs actions visant à retrouver et promouvoir d'autres variétés plus méritantes. Une sauvegarde des saveurs oubliées à laquelle plus d'un demi-millier de Croqueurs ont déjà pris goût. Hors de la golden, il est tout de même un salut !

25 JUIN 1984.

Réunion du Comité à la Tour 41. Lever de séance 23 h 30.

La maison des jeunes d'Hérimoncourt m'a contacté par l'intermédiaire de la directrice amie de ma sœur Eliane. Il s'agit d'organiser une séance d'émulation pour les jeunes.

Edition de mon ouvrage préfacé par le professeur PUJOL et par Roger GROELL président de la Société d'Histoire Naturelle et extrait de ma méthode de 1980. Il s'agit de « J'identifie mes Pommes Anciennes ». Il sera tiré à 350 exemplaires, prix 40 francs. Je laisse le bénéfice à l'association des croqueurs de pommes. C'est moi, avec les moyens du bord qui me charge des travaux d'impression. 50 exemplaires sont distribués gratuitement aux membres actifs.

Roger GROELL écrit, entre autres : « ...Jean-Louis CHOISEL a étudié des milliers de pommes. Lorsqu'on connaît les variabilités de certains caractères pour une même variété, que de difficultés rencontrées, que de nuits blanches passées à étudier, comparer et comprendre ces différentes variations dans la même espèce... ».

(note 2012 : Je retrouve cette lettre : lettre (de Jean-louis Choisel) à un ami :

Cher Ami,

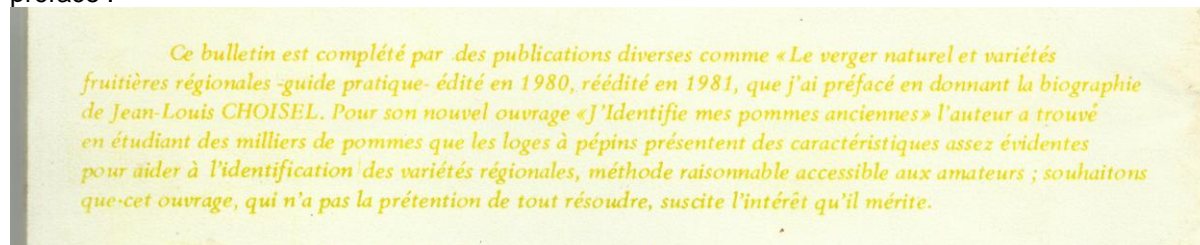
Tu m'as parlé d'un logiciel pommes qui aurait existé en 1984. Cela coïncide avec l'édition, de ma méthode d'identification des pommes de 1980. Mon ami Raymond EGLIN un responsable des usines Bull à Belfort, avait fait un essai (pour quelques critères seulement, prélevés dans mon travail) de test sur un ordinateur de l'époque (un ancêtre genre de boîte rectangulaire plate munie d'un petit écran). emprunté à son employeur. Lors d'une assemblée générale de fin d'année, en novembre 1983, nous avons fait ainsi "joujou" devant les adhérents. Si c'est cela le logiciel dont on parle c'est très exagéré.

Lorsque j'ai suivi une année de stage informatique, en 1987, à TOURS, (j'arrivais de Franche-Comté pour cause de licenciement économique) en travaillant sur les comparateurs 74LS85, les tables de vérité, le microprocesseur 8155, les fonctions :NON,ET, NAND, OU, NOR, OU exclusif, NOR exclusif, la table de Broglie... Je te passe du reste, c'était encore le balbutiement. J'ai retenu de ce stage (sanctionné par un certificat de fin d'étude pour licencié économique que j'étais à 49 ans) une vision sur la possibilité, un jour de mettre ma méthode sur PC. Encore, en 1987, le disque dur était une peau de chagrin et il fallait une montagne de disquettes pour loger quelques fiches. La même année c'est l'actuel maire de Saint-Branchs qui m'a ouvert son PC dans lequel j'ai inclus des dizaines de variétés, sur un logiciel de sa conception, avec beaucoup trop de disquettes, devant la section des Croqueurs de Pommes de Touraine. J'ai pu, alors, faire une démonstration encourageante, espérant que dans le futur cela évoluera.

Sincères amitiés

Jean-Louis.

Monsieur le professeur Raymond PUJOL reconnaissant que la pomologie est très complexe écrit ceci dans sa préface :



Dans la présentation de mon logiciel édité en 2001-2011 l'éditeur, Sylvain KARADJIAN, indique ceci :

« Ce logiciel aide en outre les utilisateurs qui ne possèdent pas les ouvrages de nos anciens pomologues des siècles passés et qui sont indiqués en bibliographie car l'auteur fait coïncider les descriptions en synthèse et signale les différences qui peuvent exister pour l'ensemble des auteurs et ce qu'il a pu observer en plus de 50 ans de pratique. C'est un outil de travail et non pas une "bible" : cela n'existe pas en pomologie, car c'est un art relativement incertain pour lequel la prudence est de mise. L'auteur a

toujours observé qu'il faut approfondir, comparer et se méfier des greffons de fortune ou des sujets qui mènent souvent à de grandes déceptions. ».

Il est évident que certains caractères ne peuvent pas être fixes, cela dépend de nombreux facteurs (insolation des épidermes sur un même arbre ; c'est pourquoi j'ai toujours préconisé de récolter au moins 6 pommes récoltées à divers endroits du même arbre. Silhouettes variant pour certaines variétés sur un même arbre. Longueur des pédoncules variables, ce n'est pas un caractère fixe sauf pour certaines variétés. Ce n'est pas le seul critère variable. D'autres facteurs ont de l'influence tels que le type de porte-greffe surtout dans la période de transition entre le greffage et le point « années x » ou le fruit retrouve ses caractéristiques originelles .Il y a les clones. Il y a les mutations somatiques temporaires ou non ; Il y a.....

Lorsque j'ai commencé à classifier mes observations je suis passé ensuite, en 1980 à envisager une méthode qui est parue en 1984. Elle vaut ce qu'elle vaut pour certains critères mais elle est invariable en ce qui concerne les loges à pépins (formes, feutrage ou non). Puis, comme on le dit plus haut j'ai tenté l'essai sur le PC à disquettes avec, à la base, une grille des caractères. Mais c'était trop lourd. Puis mon fichier à encoches genre « mécanographique » fut complété avec un système à chiffres supporté par une calculette. Puis vers 1998, l'informatique ayant évolué, et ayant rencontré un ingénieur en informatique ce fut le logiciel actuel « Chercheur de pommes, puis de poires » qui permit d'affiner le travail d'autant que c'est possible maintenant de prévoir une tolérance pour les critères variables. Cette méthode ou, plutôt cet outil de travail est-elle fiable à cent pour cent ? Bien- sûr que NON. De plus elle est basée sur la recherche sur le fruit et non sur l'arbre, les feuilles, les stipules, les lenticelles du bois, les.....car dans une salle d'exposition non seulement ces critères sont absents, mais il faudrait être un bon botaniste, ce que je ne suis pas, passant des années et des années de recherche. Mes recherches pomologiques ont duré, maintenant, plus de 50 ans en travaillant chaque jour. Et je pense que la panacée n'existe pas. Mais fallait-il ne rien faire ? Alors que la palynologie n'est pas à même de trouver les caractères génétiques différenciateurs.

J'ai toujours tenté d'associer les croqueurs à mes projets, par exemple celui là, avec plus ou moins de succès.

JUIN 1984.

Jacques AUBOURG, adhérent aux croqueurs, me demande si je ne serais pas peiné s'il fonde une association pomologique du Berry. Bien sûr que non et je lui souhaite franc succès ! Je l'invite à notre exposition des 20 et 21 octobre à Belfort Tour 41. Il accepte. (note 2012 : il ne viendra pas. Depuis ma présence en Touraine en 1987 j'allais souvent à ses expositions à Neuvy Saint Sépulchre 36. Cet homme m'a toujours bien accueilli.

28 AOUT 1984

J'envoie des greffons de cerisiers à l'association Régionale d'Expérimentation Fruitière de l'Est à Laxou 54520 à Thierry PAUL. Je lui déjà envoyé des renseignements sur les prunes.

06 et 08 SEPTEMBRE 1984.

Comme prévu Raymond EGLIN participe au symposium de Nancy. (voir à la date du 04 JUIN 1984). C'est un franc succès pour les croqueurs de pommes et Raymond qui à des contacts avec les journalistes de Nancy fait paraître un bel article.

16 SEPTEMBRE 1984.

Nous lançons un concours photos, thème les fruits. Il est prévu de distribuer les prix à notre exposition d'octobre.

22 SEPTEMBRE 1984.

Il est question que les grandes surfaces RAVI-PEUGEOT soient vendues et que des départs soient prévus pour 1985. Je ne sais pas si je ferai partie du lot. (note : Etant technicien électro ménager le plus ancien, mon employeur me donnera un répit jusqu'à fin décembre 1986. L'acheteur, CEDIS n'a pas encore organisé son service après-vente et les appareils vendus par RAVI devant être dépannés, je suis responsable de la région Alsace jusqu'aux environs de Strasbourg mais je dois rentrer tous les soirs à mon domicile de Fontenelle. Années très éprouvantes. Et pire, à partir de 1987, année de mon arrivée en Touraine. Durant pas mal d'années ce fut la galère entre 3 chômages économiques, diverses opérations chirurgicales, la maison de Fontenelle qui ne se vend pas, emprunts à rembourser, croqueurs à gérer..... Il m'arrivera souvent, durant plusieurs années, de me réveiller la nuit sous l'emprise de crises de tétanies. On ne réveille, on éprouve une forte angoisse, on ne peut plus respirer, le corps s'engourdit, des crampes se réveillent dans le ventre, et on croit qu'on va mourir. Et le lendemain matin, épuisé, il faut néanmoins aller à la recherche d'un travail. A 50 ans c'est dur.)

22 SEPTEMBRE 1984.

Je réitère ma demande auprès du député Raymond FORNI pour l'obtention du grade de chevalier du mérite agricole à Raymond EGLIN. (note : monsieur Raymond FORNI me remerciera pour l'envoi de mon dernier ouvrage et me dira qu'il s'occupe de l'affaire. J'ai fait la même demande à monsieur Jean-Pierre CHEVENEMENT qui donnera également une réponse positive). A suivre au 08 octobre 1985.

19-20-21-22 OCTOBRE 1984.

Exposition pomologique à Belfort Tour 41. Le 28 Septembre Ambroise SEGURET m'avait prévenu qu'il viendrait pour tenir le stand Ile-de-France. Gilbert NICAISE du Jarez qui expose des fruits de son terroir vient me voir car il souhaite fonder une section. Je lui demande de s'adresser à André BUGNON. Raymond EGLIN invite son directeur de l'usine BULL et des collègues, il est fier de faire son discours au vin d'honneur. Moi je suis au stand identification des fruits pour satisfaire les nombreux visiteurs, je n'ai pas d'homologue, et il m'est impossible d'assister d'autant que Raymond est très pris par ses collègues.

(notes : je conserve les enregistrements son de notre fille dont l'interview de Ambroise Seguret, de Gilbert Nicaise)

15 NOVEMBRE 1984.

La revue Nationale VSD, page 60, parle des croqueurs et présente mon dernier ouvrage dans « Le Safari des Croqueurs de Pommes », j'ai gardé l'article. Durant toute la semaine Radio Luxembourg prends le relais. Résultat de nouveaux courriers arrivent avec de nouvelles adhésions d'autant que , depuis septembre, je rédige à nouveau, des articles dans « Les Quatre Saisons du Jardinage » (n°28 septembre-octobre 1984, n°29 novembre-décembre, Et, pour 1985 le n° 30 est prévu).

16 NOVEMBRE 1984.

Lettre de Gilbert NICAISE à mon domicile pour me remercier de l'avoir accueilli à l'exposition de Belfort et pour que je lui rappelle le nom de André BUGNON car une section du Jarez va se former.

J'ai établi et présenté six exemplaires de la liste de dix pages format 21X29,7 de fruits présents dans nos vergers conservatoires de Franche-Comté pour 1984. (Etueffont, Sainte-Suzanne, Faverois, Evette, Fontenelle verger choisel).

DIMANCHE 18 NOVEMBRE 1984.

Assemblée Générale annuelle au château de Vescemont. (note : [voir n°27 1^{er} trimestre 1985 du bulletin des croqueurs. Je suis toujours là pour des articles. Grace aux articles de la presse nationale le nombre d'adhérents en fin 1984 est 600.](#))

28 NOVEMBRE 1984.

Je reçois confirmation de la lettre de monsieur le Préfet de Belfort comme quoi monsieur le député Raymond FORNI à appuyé ma demande concernant l'attribution du titre de chevalier du mérite agricole à Raymond EGLIN. Notre ancien secrétaire Jean-Jacques MATHEY a refusé que je demande aussi pour lui.

Le 03 mai 1985 je recevrais une autre lettre pour Raymond.

14 DECEMBRE 1984.

Monsieur Jean-Pierre CHEVENEMENT me confirme la même chose.

30 DECEMBRE 1984.

Sur Europe1 Nicolas le jardinier parle de la poire Beurré d'Apremont que je lui ai signalé.

Mon mémoire sur les poires et Jean BAUHIN est édité par la Société d'Emulation de Montbéliard. Celui sur les pommes : l'édition est prévue pour fin 1985.

Mes mémoires sur les prunes et sur les vignes en Franche-Comté sont rédigés .Je confierais un exemplaire à Georges GUEUTAL, un à Lucie BUGNON, un à l'I.N.R.A.

FIN. En préparation années 1985,1986, remise de médaille à Raymond EGLIN. Contact sinape@wanadoo.fr