

Les vergers d'autrefois : une ancienne nouveauté

Quand biodiversité rime avec beauté

par Simone de Montmollin

La forte croissance industrielle, économique et démographique de ces dernières décennies fait peser une pression régulière et croissante sur notre environnement. L'extension inexorable de la zone urbaine au détriment des surfaces arables (-1 m² par seconde en Suisse) a pour corollaire, outre une imperméabilisation des sols, un rétrécissement du réservoir d'espèces sauvages. C'est pourquoi depuis plusieurs années déjà, la Confédération prend des mesures afin de préserver notre patrimoine naturel et sa diversité biologique.

Génèse du cadre d'action

La convention de Rio de 1992 sur la diversité biologique est sans doute l'initiative la plus sérieuse qui récemment a permis de jeter les bases d'une action internationale visant trois buts :

1. la conservation de la diversité biologique (biodiversité)
2. l'utilisation durable de ses éléments
3. le partage juste et équitable des avantages découlant de l'exploitation des ressources génétiques

En reconnaissant la biodiversité comme un bien global, indépendant et commun à l'humanité, elle a réaffirmé la responsabilité des Etats dans leur devoir de conservation. Notons au passage que cette convention n'est pas le premier effort du droit pour gérer les ressources biologiques de la Terre : le Code d'Hammurabi, les lois des Hittites et l'Ancien Testament définissent déjà des règles sur les pratiques agricoles et la protection des arbres fruitiers contre l'ennemi.

C'est à l'occasion de la 4e Conférence technique de la FAO à Leipzig en 1996 que 150 pays dont la Suisse ont adopté le « Plan d'Action Global » pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture. Un Plan d'Action National (PAN) est élaboré par le DFE basé sur ce plan d'action mondial. Ratifié par le Conseil Fédéral en 1998, son application est confiée à l'OFAG.

Le PAN s'applique aux plantes cultivées et aux plantes sauvages apparentées à des plantes cultivées. Il mentionne les dispositions qui ont été prises, indique les lacunes et les solutions envisageables. Ainsi, le choix du matériel à conserver dans le PAN répond à des critères spécifiques et contrôlés.



De la théorie à la pratique

Si l'application du PAN dépend de l'OFAG, la réalisation de la sauvegarde des ressources génétiques est assurée par un réseau de diverses organisations étatiques, non gouvernementales, groupes de travail, associations et privés. C'est une différence importante avec certains pays voisins. L'OFAG accorde son soutien financier dans la mesure où le projet participe aux étapes prévues dans le plan d'action. Cette approche qui encourage les initiatives sur le terrain en favorisant ainsi l'information d'un public large et varié nécessite toutefois un gigantesque travail de coordination.

C'est la Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées (CPC-SKEK) fondée sur l'initiative du Dr. Geert Kleijer (ACW) en 1991 qui assure cette coordination. En tant que réseau, la CPC est chargée de mettre en œuvre le PAN, de relier entre eux tous les acteurs de la conservation et de les soutenir activement dans l'accomplissement de leurs tâches. Elle élabore les stratégies nationales, réunit les savoirs technique, scientifique, culturel et historique relatifs aux plantes cultivées, et enfin, assure la disponibilité de toutes les informations recueillies grâce à une base de données nationale www.bdn.ch, totalement « open source ».

Ainsi le fruit du travail effectué par chaque entité se trouve réuni dans une seule et même base de données disponible pour tous.

Conservation de la biodiversité : un enjeu de taille

Depuis que l'homme est cultivateur, il n'a eu de cesse que de sélectionner dans son environnement les espèces répondant à ses besoins. Cette biodiversité « domestique » est à l'origine de nos plantes cultivées. Toutefois, à l'échelle mondiale, le nombre de variétés cultivées a considérablement régressé au cours du dernier siècle sous la pression cumulée des impératifs économiques, de l'expansion urbanistiques et de maladies ou parasites. Pourtant, la diversité génétique est un des fondements de l'agriculture avec le sol et l'eau. « Une biodiversité maximale est la meilleure précaution pour se prémunir contre les effets du changement climatique » suggère Christian Körner de l'Institut botanique de l'Université de Bâle. Préserver ces ressources phylogénétiques revêt une importance capitale sur le plan économique, culturel et environnemental.

En Suisse, la CPC coordonne toutes les collections de plantes cultivées et en définit les critères. Le matériel est conservé sous trois formes : in vitro, collections en champs et collections de semences.

Pour la vigne, le plant est considéré comme conservé lorsque cinq pieds de chaque variété sont conservés dans trois collections différentes. Cent quarante et un cépages sont sur la liste positive de la CPC dont cent trente sept sont conservés à ce jour en Suisse.

Pour les arbres fruitiers, les collections primaires forment le noyau du réseau en conservant des arbres haute tige de la région où ils sont implantés. Des arbres basse tige sont réservés aux collections dites dupliquées qui, elles, sont délocalisées pour une meilleure sécurité. Les variétés peu ou mal identifiées sont conservées dans des collections dites d'introduction.

Ces dernières années, le feu bactérien a causé d'énormes pertes dans les vergers hautes tiges comme dans les cultures intensives. C'est pourquoi d'autres pistes de conservation sont à l'étude parmi lesquelles la cryoconservation (méthode qui consiste à conserver un bourgeon sur une partie de rameau à une température de -196°C) et la conservation en milieu confiné (les plants sont cultivés sous serre à l'abri des vecteurs pathogènes).

Ces efforts internationaux ont été précédés par la prise de conscience de quelques passionnés qui très tôt avaient compris les enjeux de la biodiversité. Roger Corbaz est l'un deux (voir interview page 24).



Organisations

- 1 Agroscope Changins-Wädenswil
- 2 Agroscope Reckenholz-Tänikon
- 3 Arboretum Aubonne
- 4 Capriasca Ambiente
- 5 Forum Doracher Unterbötzberg
- 6 Fructus
- 7 Collection de variétés haute tige Roggwil
- 8 Inforama Oeschberg
- 9 Centre agricole Saint-Gall
- 10 Marcel Aeberhard, Berne
- 11 Médiplant
- 12 Opération vergers Schaffhouse
- 13 ProSpecieRara
- 14 Rétropomme
- 15 Coopérative de semences Saint-Gall
- 16 Société des pépiniéristes-viticulteurs valaisans
- 17 Jardin conservatoire Erschmatt
- 18 Haute école des sciences appliquées de Zurich

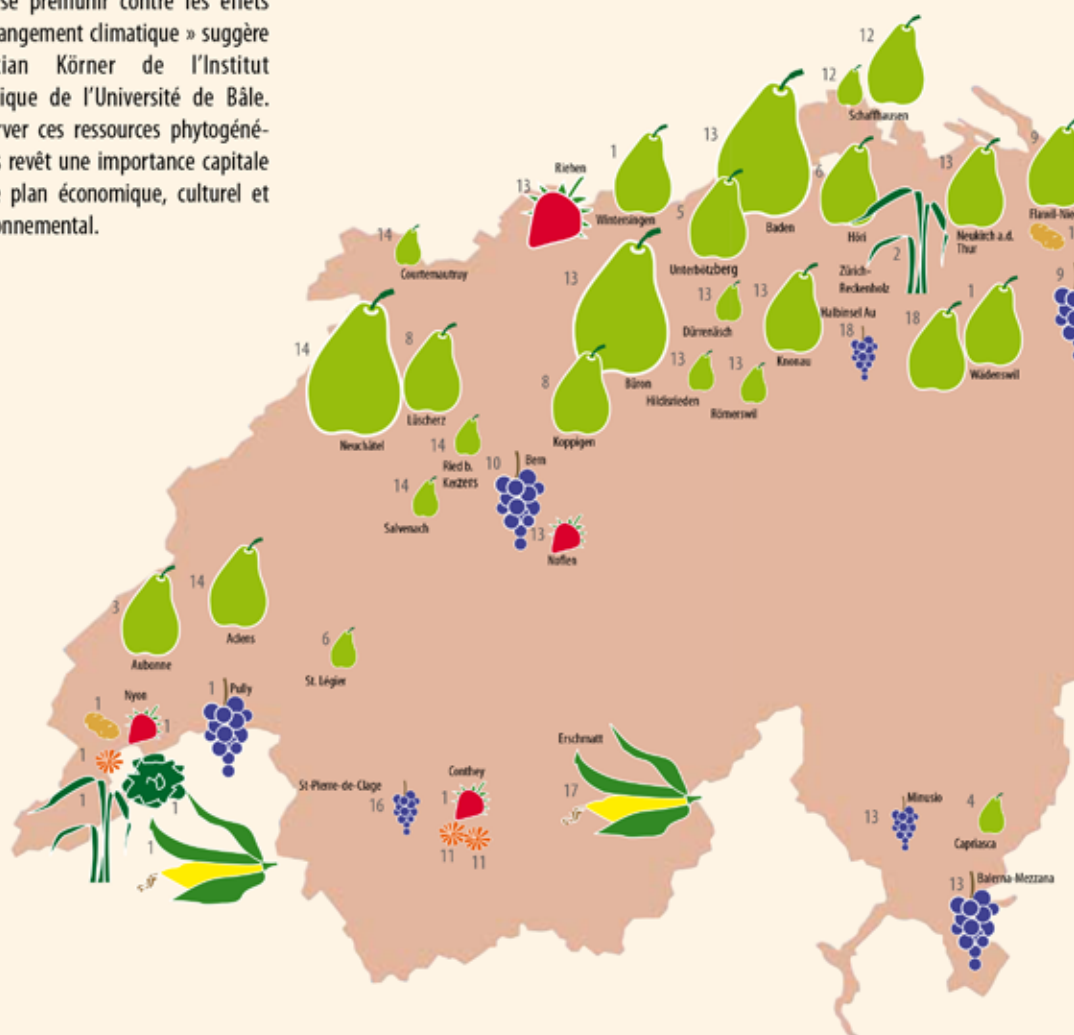


Figure 1. Les collections de plantes cultivées de Suisse. © HOTSPOT 16/2007, Forum Biodiversité Suisse, Berne



Verger haute-tige à Lully (GE). Photo : © S. Lézat

Où se procurer les arbres ?

Une fois la conservation assurée dans les collections officielles, l'étape ultime concerne la commercialisation de greffons. Comment garantir leur traçabilité ? La réponse de la certification se heurte aux contraintes spécifiques qu'elle impose. Par exemple, l'obligation pour le matériel d'être exempt de viroses nécessitant des traitements coûteux. Selon Hanspeter Kreis, membre du bureau de la CPC, une initiative va dans le sens de la création d'un label mais rien n'est encore défini. Quelques pépiniéristes se sont spécialisés pour répondre à cette demande.

En Suisse romande, l'association Rétropomme, membre du réseau CPC et acteur majeur dans les projets de conservation, offre de multiples activités de vulgarisation qui vont du cours de taille à la vente d'arbres. Son objectif principal est de « garantir aux générations futures un large éventail de fruits aux saveurs, aux formes et aux couleurs variées ». Durant des journées de dégustation il est possible de commander des plants sur mesure. La prochaine bourse aux arbres se tiendra les 30 et 31 octobre 2009. (www.retropomme.ch).

LE RENOUVEAU DES VERGERS HAUTE-TIGE

Très répandu au 19^e s., le pré-verger a disparu peu à peu de nos paysages car il était devenu inadapté aux nouveaux standards agricoles mais aussi par le fait que les productions fruitières et fouragères étaient le plus souvent séparées. De nouveaux enjeux ravivent l'intérêt pour ce mode de culture.

Appelé aussi écoverger, le verger haute tige permet d'associer culture fruitière et prairie¹ en créant une valeur paysagère importante. Il offre un refuge pour la faune et la flore: les fruits tombent et attirent les papillons, insectes, hermines, oiseaux... Ils sont autant de lieux de détente que de sources d'enseignements pour la population.

L'inconvénient du verger haute tige est qu'il n'est pas très rentable. La densité est généralement inférieure à 100 arbres/ha et les arbres sont longs à fructifier (7-10 ans). Dès lors, on constate un regain d'intérêt prioritairement chez les collectivités. De nombreuses communes intègrent dans leur paysage (péri)urbain des « jardins d'autrefois » ou « parcs ruraux ». Mais les initiatives privées se développent aussi.

Quelques principes généraux pour effectuer les bons choix

- 1) Ne pas être pressé ! Plusieurs années sont nécessaires.
 - 2) Définir l'utilisation du fruit : frais, en jus, sec, compote, confiture, conserve ... ?
 - 3) Choisir des variétés adaptées aux conditions locales et peu sensibles aux maladies (montrant une bonne tolérance contre le feu bactérien).
- On peut ensuite laisser libre cours à ses envies. Il est par exemple possible de greffer quatre ou cinq variétés de pommes à précocité échelonnées mais de vigueur proche sur le même arbre haute tige. On n'omettra pas de prévoir l'entretien du verger, condition sine qua none pour assurer sa pérennité ! Un minimum de protection phytosanitaire est aussi nécessaire pour assurer un certain rendement. Il faut en outre prévoir les fauches de la prairie et la taille en automne.

¹ Herb09, la fête internationale de la prairie, traitera de toutes les questions sur l'exploitation des prairies (voir page 33)



UN TRAVAIL DE BÉNÉDICTIN

Avec clairvoyance et patience, Roger Corbaz a consacré toute sa carrière à la recherche sur les anciennes variétés de fruits. Dès les années septante, il sillonne les campagnes, stimule l'intérêt des professionnels et convainc ses pairs pour faire de cette problématique une branche spécifique de l'arboriculture. C'est en pionnier qu'il défend depuis les années septante la nécessité de préserver ce patrimoine commun, à une époque où les notions de biodiversité et ressources phytogénétiques n'étaient de loin pas une priorité. Pour l'intérêt collectif, mais aussi pour le plaisir de retrouver des fruits dont la diversité a été sacrifiée au profit d'autres impératifs technico-économique, Roger Corbaz poursuit ce travail de bénédictin qu'il a fondé sur plusieurs constats :

1) Les anciennes variétés ont été découvertes et multipliées à une époque où fongicides et insecticides n'existaient pas. Les sélections étaient alors naturellement orientées sur les variétés présentant de faibles sensibilités naturelles aux maladies.

Une faible sensibilité n'impose pas à l'agent infectieux de s'adapter comme c'est le cas lors de résistance totale. C'est un avantage à long terme.

2) Le passage du verger haute tige au verger commercial basse tige a fortement réduit la diversité des variétés cultivées en se concentrant progressivement sur la variété « Golden » et les hybrides qui en sont issus directement ou non (Jonagold, Maigold, Gala, Rubniette...)

Une faible diversité favorise l'uniformité génétique, c'est un risque à long terme. En outre, elle impose au consommateur un choix limité.

3) Les variétés anciennes sont bien adaptées pour résister aux contraintes pédo-climatiques locales (altitude, gel tardif, pluie, ...)

Des aptitudes spécifiques sont autant d'atouts pour le producteur et représentent un potentiel intéressant.

4) Certaines anciennes variétés jouent un rôle socio-culturel majeur (poire à Botzi de la Bénichon, poires à rissoles des rives du Petit Lac, ...).

Conserver ces anciennes variétés c'est aussi faire perdurer les traditions culturelles et préserver ainsi notre patrimoine.

L'Arobretum d'Aubonne a soutenu son travail dès les premières heures en ouvrant sa porte aux arbres fruitiers les plus menacés. En 2006, Roger Corbaz publie en collaboration avec l'Académie Suisse des Sciences Naturelles, un ouvrage qui décrit les quelques 300 variétés de pommes, poires, cerises et prunes conservées à Aubonne.

Comment est née votre passion pour la conservation des plantes ?

Jeune diplômé de l'EPFZ, j'ai vécu deux expériences marquantes : l'épidémie de rouille jaune sur le blé en 1960 et l'épidémie de mildiou du tabac en 1961 qui ne mit qu'un an pour ravager toute l'Europe. Dans les deux cas, la plante hôte a été la solution. Il a fallu changer de variété pour juguler la crise. J'ai très rapidement pris conscience que la lutte chimique n'offre qu'une action limitée.

En quoi la conservation des ressources génétique est-elle primordiale ?

La lutte chimique est d'une aide limitée et l'alternative biologique n'est malheureusement pas aussi efficace en phytopathologie qu'en entomologie. Que reste-t-il ? S'occuper de la plante hôte. Dans l'optique d'une lutte intégrée, il faut abandonner les variétés très sensibles. La sauvegarde des variétés anciennes permet de garder à disposition un réservoir de caractères génétiques intéressants voire vitaux pour le futur.



Roger Corbaz est diplômé en sciences naturelles de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich et obtient son doctorat en 1956. Dès 1975, ses préoccupations de pathologiste et d'hybrideur le poussent à créer une banque de gènes en arboriculture fruitière, propre à la Suisse. Il a mené sa carrière entre Agroscope-Changins-Wädenswil, ACW, le Centre suisse de recherches sur le tabac et l'Université de Genève et est l'auteur de nombreux ouvrages.

banques de données internationales ne sont-elles pas suffisantes ?

Les variétés anciennes ont toutes subsisté en s'adaptant aux conditions locales qui leurs étaient imposées (altitude, pluie importante, gel tardif...). A chaque région ses spécificités. Pour sauvegarder avec cohérence, il faut pouvoir étudier les réponses in situ et donc avoir les arbres sous la main. Chaque pays est riche de diversité et jusqu'ici, nous avons très mal utilisé les possibilités dont nous avons hérité.

Pourquoi à votre avis ?

Par pêcher d'orgueil. L'Homme s'est beaucoup méfié de la nature et pas assez de lui-même, toujours convaincu que sa suprématie lui permettra de trouver la solution. Les années après guerre ont vu l'industrie chimique se concentrer sur l'agriculture. Il fallait produire à tout prix. Et aujourd'hui certains grands groupes sont aussi des vendeurs de semences... Les intérêts défendus ne sont pas toujours ceux du consommateur.

C'est un constat assez noir. Comment voyez-vous l'avenir ?

En arboriculture, on pourrait approvisionner le marché les 12 mois de l'année en misant sur la diversité des variétés. Par exemple, la Bohnapfel originaire de la vallée du Rhin en Allemagne, se conserve plus d'une année, parfois jusqu'à deux ans, dans une cave avec un sol en terre battue. On s'est concentré sur la Golden et avons dû construire des frigos ! Même constat pour les légumes. Il n'y a en Suisse que une ou deux variétés de carottes et on doit traiter 8 fois par an alors qu'on pourrait diminuer drastiquement les traitements en diversifiant les variétés en fonction des régions.

La qualité de conservation ou faible sensibilité aux maladies ne rime pas toujours avec qualité gustative. Croyez-vous que le consommateur pourrait s'adapter à des fruits plus « rustiques » ? N'est-ce pas un retour en arrière ?

Premièrement, la sauvegarde de vieilles variétés permet d'avoir à disposition un large potentiel génétique disponible pour la recherche et l'obtention de nouvelles variétés nécessitant moins de traitement. C'est le but du conservatoire d'Aubonne par exemple. D'autre part, le consommateur a été mal habitué. Il ne considère le fruit que comme fruit frais et a donc un choix très limité. Pourtant, nos campagnes regorgent de trésors : pomme à sécher, à jus, à cidre, à compote, pommes douces, pommes acidulées, ... Il faut renouer avec la diversité.

Un coup de cœur ?

Le kaki (*Diospyros kaki*) est idéal sur les pourtours du Léman à 4-500 m d'altitude. C'est un arbre magnifique. Des feuilles brillantes vertes, puis rouges en automne et ne nécessitant aucun traitement. Les merles annoncent la récolte mais les fruits peuvent finir de mûrir après la cueillette. Très riche en vitamine C, on s'en délecte en purée, avec du jus de citron ou de la crème et du yogourt. Il se congèle parfaitement.



La douce de Torny

Douce d'août et douce de Torny

Pain aux Pommes séchées

INGRÉDIENTS

- 50 g de flocons d'avoine
- 30 cl de lait entier
- 170 g de farine
- 3 c à c de levure chimique
- 1 c à c de cannelle
- 200 g de pommes séchées
- 100 g d'amandes effilées
- 2 oeufs
- 125 g de miel
- 75 g de cassonade

RECETTE

1. Mettre les flocons d'avoines à tremper dans le lait dans un bol à part
2. Dans un grand fait tout, mettre la farine, la levure, la cannelle, les amandes, la cassonade et les pommes coupée en morceau de 2 cm.
3. Homogénéiser rapidement à la spatule et ajouter le mélange lait avoine.
4. Assembler le miel et les œufs dans un bol puis incorporer au tout.
5. Mélangez rapidement et versez dans un moule à cake.
6. Cuire 45 minutes à 180° C au four qui aura été préchauffé.

recettes

Illustrations :
Pierre Baumgart
Peintre graveur animalier

www.pierre-baumgart.com



Le Sept-en-gueule

Sept-en-gueule

Sept-en-gueule au chocolat

Ce fruit minuscule de la taille d'une cerise et d'environ 3-4 g resterait une curiosité si Michel Rapp, chocolatier à Prangins (VD), ne lui avait pas fait retrouver ses lettres de noblesse. Il nous livre ci-après une recette originale à base de poires sept-en-gueules conservées dans l'eau-de-vie. Grâce à lui, plusieurs jeunes arbres se sont plantés en Suisse romande depuis quelques années.

RECETTE

1. Sortir les sept-en-gueule de leur bain d'alcool et les égoutter une nuit.
2. Tremper dans un fondant à 50°C détendu à l'eau-de-vie de poire.
3. Faire fondre du chocolat 72% de cacao (Criollo du Ghana ou autre) au bain-marie à 28°C.
4. Enrober les poires dans ce chocolat fondu.
5. Laisser reposer 10 à 15 jours avant dégustation.



Prune Chézard
Prune de Chézard

Crumble aux pruneaux de Chézard

INGRÉDIENTS

- 700g de pruneaux
- 2 cs de sucre roux (réserver)

CRUMBLE

- 100 g de farine
- 50 g de noisettes moulues
- 2 cs de cannelle (facultatif)
- 50 g de sucre roux
- 80 g de beurre coupé en petits morceaux
- 1 pincée de sel

RECETTE

1. Mélanger tous les ingrédients du crumble et les travailler du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse (8-10 min)
2. Beurrer un plat allant au four
3. Laver, ouvrir et dénoyauter les pruneaux
4. Les déposer dans le fond du plat et saupoudrer des deux cs de sucre roux
5. Recouvrir avec la pâte à crumble en l'émiettant sur les fruits
6. Cuire à 180° pendant 35 min jusqu'à ce que le crumble soit doré
7. Servir tiède



Henri-Gelin
Cerise Henri Gelin

L'omelette à la cerise

C'est une tradition jurassienne (Ajoie, Charmoille, Bourrignon, Montsevelier...) pour mettre en valeur des cerises trop petites pour être consommées fraîches mais suffisamment fermes pour être cuites. En alternative au traditionnel clafouti, cette omelette-gâteau est à servir en dessert mais également en plat pour compléter un repas léger.

Voici une variante d'une ancienne recette qui mettra de la couleur dans vos assiettes!

INGRÉDIENTS

- 500 g de cerises
- 2 œufs
- 60 g de farine
- 60 g de sucre
- 1 dl de lait
- Huile
- 1 pincée de sel

Peut aussi se préparer avec d'autres fruits rouges, des prunes ou des poires râpées.

RECETTE

1. Séparer les blancs d'œufs
2. Dans une terrine, mettre la farine, le sucre et la pincée de sel. Faire un creux et y incorporer les jaunes d'œufs et le lait. Mélanger pour obtenir une pâte lisse.
3. Battre les blancs en neige et incorporer délicatement.
4. Graisser une poêle avec l'huile, chauffer puis verser la moitié du mélange
5. Déposer les cerises lavées et équeutées puis versez le reste du mélange en recouvrant les fruits.
6. Couvrir et cuire 40 à 45 mn à feu doux.
Le gâteau-omelette va monter!
7. Retournez dans la même poêle ou dans une autre poêle chaude et graissée.
Laissez dorer quelques minutes puis servir chaud.

ENVIES DE VERGERS

Ces recettes vous ont mis l'eau à la bouche ? Les arbres fruitiers pouvant agrémenter un jardin ou un verger haute-tige sont présentées ci-après. Ils sont conservés à l'Arboretum d'Aubonne où les observations ci-après ont été effectuées.

La douce d'août

La douce d'août est une petite pomme rouge précoce, originaire de la région de Tornay (FR). Selon Bernard Vauthier, il existe plusieurs variétés portant des noms synonymes comme la pomme du mois d'août et la pomme Médolette. Sa chair est ferme et juteuse, douce et légèrement aromatique. C'est la pomme idéale pour les enfants qui se régaleront au pied de l'arbre de fin juillet à fin août. En effet, elle ne se conserve guère mais sera parfaite pour le séchage et le jus destiné la préparation de la raisinée (longue réduction du jus, cuit à feu doux pendant plusieurs heures).

L'arbre est peu sensible aux maladies, très vigoureux, productif bien qu'ayant une légère tendance à l'alternance.



La Sept-en-gueule

Une très petite poire à valeur historique ! En 1751 dans la région neuchâtoise, « la poire de Sept en Gueule est la première qui se produit ; elle est la plus petite de toutes, ce qui la rend curieuse, bien faite et proportionnée, . . . elle est fort bonne et agréable, la chair en est délicate et sucrée ». Vers 1840 à Genève, cette poire est très petite et considérée comme la plus précoce de toutes. En 1884, on écrit Sept-en-Gueule à Eysins. La Sept-en-gueule est l'une des premières poires bonnes à manger avant d'être blette. En effet, les premiers fruits à pépins contenaient tellement de tanins qu'ils ne pouvaient être consommés crus ou alors seulement une fois blet. Son nom provient du fait qu'il est possible d'ingérer sept poires à la fois tant sa taille est petite.

Malgré une mise à fruit précoce et une production abondante, l'arbre peut devenir plusieurs fois centenaire. Il reste quelques vieux arbres en Suisse romande. Sa maturité s'échelonne durant la deuxième moitié de juillet. Les poires deviennent blettes aussitôt tombées de l'arbre. Il faut donc les cueillir dès qu'elles changent de couleur.



La cerise Henri Gelin

Très répandue en Ajoie, cette petite cerise porte le nom du jardinier qui l'a propagée, alors qu'il était au service de la famille Alfred Burrus à Boncourt. C'est une cerise mi-précoce, à la chair claire et mi-croquante. Douce, juteuse, sucrée mais faiblement aromatique, elle sera utilisée de préférence cuite. Son jus clair ne tache pas les habits et sa peau conserve sa teinte carmin même après la cuisson.

Arbre de vigueur moyenne, dont le feuillage est peu sensible à la criblure, tandis que les fruits sont plus facilement atteints.



Prune de Chézard (syn pruneau de Chézard)

Chézard est un village du Val-de-Ruz (NE) situé à 768 m. Il a donné son nom à cette prune répandue dans la chaîne du Jura et le plateau par sa bonne aptitude aux conditions météo difficiles. En outre, sa résistance à la maladie des pochettes ainsi qu'au carpocapse de la prune en fait un sujet intéressant pour les sélectionneurs. De vigueur moyenne à faible et de production généreuse, sa maturité est atteinte fin août début septembre. Une chair sucrée, peu juteuse, et moyennement aromatique destine cette prune à la confection de confitures et gâteaux, au séchage ou à la distillation.



LES FRUITS DU LABEUR

Bernard Vauthier se passionne depuis longtemps pour la conservation de variétés anciennes et plus généralement pour leur histoire. Membre des groupes de travail de la CPC et co-fondateur de l'association Rétropomme, il a publié divers ouvrages et poursuit ses recherches ethnobotaniques sur les variétés fruitières présentes dans nos régions. Nous publions ici quelques extraits.

Jusqu'au 18^e siècle, le rendement des céréales était très faible (le rapport entre grain récolté et grain semé était de d'environ 4 pour plus de 30 aujourd'hui). Il fallait donc économiser cette précieuse denrée. Les fruits étaient partie intégrante de l'alimentation de base. On économisait le pain en mangeant des fruits, on rallongeait la farine avec des fruits, des châtaignes, des pommes de terre (dès leur adoption généralisée vers 1770), voire, en cas de disette, des écorces, des bourgeons ou des glands moulus. Le fruit pouvait constituer une monnaie d'échange. C'est ainsi qu'à la Réformation, des statues d'églises vaudoises menacées de destruction sont confiées aux paroisses fribourgeoises voisines, troquées contre des séchons de poire avec la garantie de les récupérer si la paroisse d'origine retournait à la « vraie foi ». La piété de Saint-Cierges aboutit à Vuissens, cédée en 1536 contre sept mesures de poires sèches, sous réserve que, si les vendeurs « avaient le bonheur de redevenir catholiques, les gens de Vuissens devaient leur rendre cette statue contre la même quantité de poires sèches ». D'autres récits similaires sont rapportés comme celui de Lutry où une statue neuve de saint Théodule est échangée à Promasens contre quatre mesures de poires sèches à condition que si Lutry faisait retour au catholicisme, « elle serait rendue en bon état à la première réquisition contre la même quantité de poires sèches ou, à défaut, contre deux setiers de vin ». Mais saint Théodule a disparu et c'est un grand crucifix dominant la nef qui témoigne actuellement de cette histoire, à savoir que, jeté au lac et ramené par les flots sur la rive par deux fois, il aurait été troqué contre deux quarterons de poires sèches, sous réserve de restitution.

En Suisse allemande, à la fin du 19^e siècle, cent kilogrammes des poires valent encore autant que le salaire hebdomadaire d'un travailleur. Jusqu'au 20^e siècle, pommes douces et poires sont séchées pour être consommées toute l'année et ajoutées aux plats sucrés comme salés.

A cette époque, nos vergers étaient complantés de différentes variétés dont les aptitudes à la conservation et les qualités gustatives des fruits déterminaient leur utilisation: pommes à sécher, à cuire, à distiller, à consommer frais. Grâce aux techniques de conservation, les pommes et poires commercialisées sont aujourd'hui « limitées » à une consommation en fruits de table frais ou en pâtisseries.

Une ancienne tradition marie le bacon - ou lard produit par d'anciennes races de porc - et les séchons de pommes douces ou de poires. Séchons et lard composent l'ordinaire des dîners d'hiver du paysan jusqu'au 20^e siècle. En Suisse romande, c'est plus spécialement la poire qui imprègne les coutumes culinaires : la moutarde de la Bénichon est à base de vin-cuit de poire, la poire à Botzi accompagne le mouton dans le canton de Fribourg; la poire à rissole est apprêtée en fin d'année dans la région genevoise et l'eau-de-vie de poire est une spécialité valaisanne, sans compter les tartes garnies de poires râpées, collia, channe ou cannepire (c'est la même!) naguère au Jeûne fédéral.



Pietà de Saint-Cierges, Vuissens. Photo : © B. Vautier

Amandiers en fleurs à Saillon (VS). Photo : © B. Vautier





Verger haute-tige à Avully (GE). Photo : © S. Lézat

CONSERVATION DES VARIÉTÉS ET PATRIMOINE : LE RÔLE DES CANTONS

Pour favoriser le maintien de vergers haute-tige, le canton de Genève a mis en place un vaste projet. Explication par Bertrand von Arx (Nature & Paysage, Etat de Genève) et Simon Lézat (bureau Viridis environnement, Carouge).

Le projet "vergers haute-tige" vise à réunir les principaux acteurs de cette problématique tant genevois que régionaux et même transfrontaliers afin de disposer d'une plate-forme d'échange et de connaissance nécessaire à une bonne gestion de ces vergers dont la plupart sont en mauvais état ou en voie de disparition. La direction générale de la nature et du paysage (Etat de Genève), s'appuyant sur l'expérience passée de Pro natura et de plusieurs autres associations et spécialistes, a cherché à préciser les éléments nécessaires par une étude comprenant trois volets dont le plus important est l'inventaire des vergers hautes-tiges et de ses fruitiers dans le canton de Genève. L'objectif de cette étude est de donner une image précise de l'état du verger genevois (espèces, état des arbres, environnement, etc.) qui servira de base pour l'établissement d'une stratégie de conservation et d'intervention. A ce jour plus de 8000 arbres ont été intégrés dans la base de données des arbres hors forêt du canton. Avec cet outil, il devrait être plus facile de planifier la mise en réseau de nouveau verger et de suivre plus efficacement leur entretien. Un conseil avisé sur les différentes variétés anciennes est également recherché, ainsi que le lien avec les différents sites-conservatoires afin d'assurer la pérennité de ces vieilles variétés.

CONCLUSION

Rien n'est éternel, certes. La nature est en constante évolution. Toutes les époques ont vu décliner des espèces pour en voir s'imposer de nouvelles. Toutefois, l'appauvrissement significatif du réservoir biologique constaté ce dernier siècle est en premier lieu la conséquence de l'activité anthropique. Il était temps d'agir. Le Plan d'Action National (PAN) a donné les moyens de préserver ce patrimoine vivant, source de notre alimentation contemporaine, pour que les générations futures puissent faire autre chose si elles le souhaitent.