

Court-pendu, belle des brunetières, des noms de pomme ou de cerise dont on n'entend plus guère parler. Et pourtant ces fruits existent encore.

Entretien **Aline Chambras** Photos **Alberto Bocos**

Fruits d'antan

Depuis sa création en 1999, l'association Mémoire fruitière des Charentes s'est donné comme objectif de sauvegarder et promouvoir le patrimoine fruitier local. Rencontre à Saint-Palais du Né, en Charente, avec Jean-Pierre Bluteau, adhérent depuis les débuts et président de l'association, depuis 2005.

Jean-Pierre Bluteau et, page de droite, des cerises trompe-gai.



L'Actualité Poitou-Charentes. – Pourquoi avoir créé cette association ?

Jean-Pierre Bluteau. – Durant l'été 1999, plusieurs amateurs passionnés d'arboriculture, conscients que les nouvelles méthodes de culture et de consommation aboutissaient à la disparition de fait de nombreux arbres fruitiers de variétés anciennes, ont pris la décision de mettre sur pied une structure susceptible de revaloriser ces fruits délaissés. Il s'agissait non seulement de sauver un patrimoine local riche qui englobe le Sud-Charente et une partie de la Charente-Maritime (l'équivalent de la Saintonge, au fond), mais aussi d'assurer l'avenir des variétés de fruits. En effet, n'oublions pas que c'est en conservant les variétés anciennes de fruits que nous pourrions créer des variétés nouvelles. Je pense ici à une pomme régionale très appréciée, la belchard ou chantecler. Elle a été créée par l'Institut national de recherche agronomique (Inra) d'Angers en 1958 à partir d'un croisement entre la reinette clochard ou reinette de Parthenay et la golden... C'est donc autour de cette volonté de préserver la diversité fruitière que l'association Mémoire fruitière des Charentes (MFDC) est officiellement née le 16 décembre 1999. Soit onze jours avant la tempête Martin qui abattit un grand nombre d'arbres dans la région... Aussi, notre président de l'époque, Patrick Parade, aujourd'hui décédé, a-t-il d'emblée souhaité que MFDC mène sa première grande action en demandant que les arbres fruitiers mis à mal par la tempête ne soient pas débités immédiatement, afin que l'on puisse, au printemps, prélever des greffons et ensuite assurer leur reproduction par greffage. Les journées de greffage ouvertes au public, que l'association tient tous les ans, en février et en mars, depuis sa création, viennent de là. En douze ans, 20 000 arbres de variétés qu'on ne trouve nulle part ailleurs, et surtout pas dans le commerce, ont ainsi été greffés !

Quelles sont les autres modes d'intervention de l'association ?

Au début, nous souhaitions créer un verger conservatoire, à l'instar de celui du Groupe de ressources phytogénétiques d'Aquitaine, afin de répertorier, recueillir et sauvegarder les anciennes variétés de fruits. Au printemps 2000, avec l'aide de la communauté de communes des 3B (Baignes, Barbezieux et Brossac), un site a été trouvé à Montchaude et nous avons commencé les plantations courant 2001. Mais, en 2002, on nous annonce que le terrain va finalement être vendu... Et qu'un autre site a été repéré. Quoiqu'il en soit, l'affaire ne semble pas vouloir prendre et tout en gardant en tête l'idée de ce verger conservatoire, nous avons décidé de pérenniser la solution utilisée jusque-là : la collection d'arbres de l'association est constituée de la réunion des vergers personnels des membres actifs de l'association, soit aujourd'hui plus de 850 arbres représentant plus de 400 variétés de pommes, notamment, mais aussi de poires, cerises, abricots et prunes. En parallèle, nous continuons à mener nos actions de promotion, de recherche et d'inventaire en participant à de nombreuses manifestations (comice agricole, marchés, Gastronomades d'Angoulême, etc.), où nous pouvons lancer des «avis de recherche» concernant des arbres fruitiers dont nous n'avons pas encore réussi à retrouver la trace et où nous avons l'occasion de rencontrer de nombreuses personnes qui possèdent chez elles un ou plusieurs arbres à identifier.

Comment réussissez-vous à identifier ces fruits ?

Nous nous aidons de livres de références qui décrivent ces fruits avec détails, comme *Les beaux fruits de France*, écrit par le pépiniériste Georges Delbard en 1947, ou *Les fruits retrouvés, patrimoine de demain, histoire et diversité des espèces anciennes du Sud-Ouest*, d'Évelyne Leterme et Jean-Marie Lespinasse, publié aux éditions du Rouergue en 2008. Internet nous sert également beaucoup. Enfin, en étudiant la période de maturité, le goût et l'aspect du fruit nous avons déjà

de nombreuses indications sur sa variété. Nous avons ainsi réussi à remettre la main sur la reinette blanche de Saintonge, la court-pendu, ou la museau de lièvre, pour ce qui est des pommes. En matière de cerises, nous avons retrouvé la cerise fraise, une variété très locale, et la belle des brunetières. Par contre, nous n'avons pas encore retrouvé l'abricot d'Angoumois. Nous découvrons aussi quelques variétés d'intérêt notoire non répertoriées comme la pomme que nous avons baptisée Patrick Parade et nous avons également réussi à créer une variété nouvelle, comme la poire surnommée beurrée La Quintinie de Chabanais, qui est le résultat d'un mariage de variétés anciennes réalisé avec succès par un adhérent. ■

<http://memoirefruitiere.blogspot.com>



LA QUINTINIE

Un jardinier royal

Né le 1^{er} mars 1626 à Chabanais en Charente et mort le 11 novembre 1688 à Versailles, Jean-Baptiste de La Quintinie, avocat de formation, est surtout connu pour avoir été le jardinier hors pair du roi Louis XIV. Nommé par le monarque «directeur des jardins fruitiers et potagers de toutes les maisons royales», en 1670, il entreprend, alors, à Versailles, la création du Potager du roi, qui fera sa renommée. Ce jardin, qui existe encore, a été classé monument historique en 1921. Afin de fournir la table royale en fruits et légumes

toute l'année et de satisfaire les goûts du roi, La Quintinie n'a de cesse d'expérimenter les techniques de production. Il réussit ainsi, en employant des fumiers frais en provenance des écuries comme engrais, en jouant des diverses expositions ou en utilisant abris de verre et cloches, à obtenir des récoltes à contre-saison : laitues en janvier, fraises en mars, figues de la mi-juin à la fin novembre, asperges en décembre, cerises en mai, concombres début avril. Ce précurseur des primeurs est aussi l'inventeur de plusieurs instruments de jardinage

comme la serpette et les scies de jardinage. En 1690, deux ans après sa mort, son fils fait éditer *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, texte qui rassemble son expérience et ses réflexions.

À Chabanais, l'association Les Amis de La Quintinie, qui se donne pour objectif de diffuser les techniques et les connaissances dans le domaine du jardin et de conserver les espèces végétales, a été créée en 2001. **A. C.**

<http://www.lesamisdelaquintinie.com>