Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 29 (2005)

Artikel: Vergers d'hier, d'aujourd'hui et de demain : les anciennes variétés jurassiennes de fruits: un patrimoine à promouvoir
Autor: Lopinat-Rebetez, Monique
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1064440

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 24.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Vergers d'hier, d'aujourd'hui et de demain

Les anciennes variétés jurassiennes de fruits: un patrimoine à promouvoir

Monique Lopinat-Rebetez

Une facette de l'héritage laissé par des générations d'agriculteurs et d'amateurs de vergers fait actuellement l'objet d'une attention particulière: les innombrables variétés de nos fruits et la conservation de ce patrimoine spécifique. L'intensification de l'agriculture, l'accroissement des zones bâties, mais aussi le manque de soins de certains propriétaires de vergers vis-à-vis de leurs arbres mettent ce riche héritage en danger.

Afin de se faire une idée de la richesse de ce patrimoine et de l'importance de la sauvegarder, nous vous invitons à une balade à travers le verger d'hier, celui d'aujourd'hui et celui de demain. Notre guide sera M. Bernard Vauthier, auteur d'une étude très complète intitulée *Le patrimoine fruitier de Suisse romande* dont la plupart des informations du chapitre «Les arbres fruitiers et le paysage d'autrefois» ont été extraites. Le lecteur désireux d'en connaître l'origine voudra bien s'y référer.

Les arbres fruitiers et le paysage d'autrefois

Jusqu'à l'introduction du greffage durant l'Antiquité, il est fort possible que le prunier, souvent autofertile et subdivisé en plusieurs sous-espèces, ait été la première espèce fruitière dont on ait conservé les variations par semis ou prélèvement de drageons. A l'époque romaine apparaissent le noyer, le châtaignier et le néflier. Aux XII[e] et XIII[e] siècles, le pommier demeure abondant à l'état sauvage mais il est peu cultivé; le poirier en revanche est multiforme et greffé. Des redevances sont servies sous la forme de poires au XIV[e] siècle. Au XV[e] siècle, ce fruit est celui «que nos ancêtres apprécient le plus après le raisin et la noix». Les variétés de pommes ne sont guère attestées chez nous avant le XVI[e] siècle. La poire continue à prédominer. Puis la pomme de terre remplace progressivement la poire, la pomme et la châtaigne, voire la fève, utilisées jusque-là comme féculents ou incorporées au pain pour économiser la farine.

Au Moyen Age, la notion d'arbre fruitier s'applique aux espèces actuelles, ainsi qu'à tout arbre sauvage ou demi-sauvage portant des fruits comestibles pour l'homme ou l'animal. Il s'agit en particulier du chêne et du hêtre, le chêne pour son gland qui sert à l'affouragement des porcs et le hêtre pour sa faine oléagineuse qui donne une huile excellente s'améliorant encore en vieillissant (fabriquée jusque durant la Seconde Guerre mondiale à Porrentruy).

En Ajoie, les vergers sont peu nombreux à la fin du Moyen Age, à cause des contraintes collectives liées à la vaine pâture (libre parcours du bétail). Mais il s'en trouve vers 1350 à Lucelle, à Damphreux, à Chevenez et à Cornol par exemple. Plus tard, les plantations sont particulièrement étendues autour des maisons fortes.

Au XIX[e] siècle en Suisse romande, «le poirier est, de tous les arbres fruitiers, le plus généralement estimé et le plus répandu; partout ses produits sont accueillis avec plaisir grâce à leurs varia-

* Epargne, Beau présent, St. Samson, poire des tables des Princes, *Christ*	fin Juil. Août
* Epine d'été ou Fondante musquée	c. de Sept.
* † Epine d'hiver	Nov. Janvier
* † Etrangle, Poire de fusée (*à cuire*)	Sept. Oct.
* † Faux Bonchrétien (*à cuire*)	Déc. Mai
† Fin'or	Août
† Franchipanne	Octobre
† Grand Monarque	Mars Mai
† Gratiole d'hiver	Décembre
* Gros Muscat d'hiver, ou Muscat d'hiver	Septembre
* † Hennen-Birne	Oct. Nov.
* † Immen-Birne	Sept. Oct.
* Impériale, Impériale à feuilles de chêne	Mars Avril
† Inconnue Chenau ou Fondante de Brest, (*Persick peer*)	fin d.A.c.d.S.
* † Kron-Birne	Mars Mai
† Louise bonne	Nov. Déc.
Madame	
* † Mansuette ou Solitaire	c. d. Sept.
* † Marguerite la grosse, Poire hâtive	Août
* † la petite	c. d. Juillet
* Marquise	Nov. Déc.
* Martin Sec	Nov. Jany.
* † Merveille d'hiver ou petit Oin	Novembre
* Messire Jean	Oct. Nov.
* † Muscat petit ou 7 en gueule	c. d. Juillet
* † Muscat allemand	Mars Mai
† Robert, Poire à la reine	mi Juillet
† Ognonet, Archiduc d'été, Amiré roux	Juillet Août
* Orange d'hiver	Fév. Avril
† musquée	Août
† rouge d'été, tulipée, ou Poire aux mouches	idem
* † Parfum d'Août	c. d. Sept.
* † Passatutti	mi-Août
* † Pastorale ou Musette d'automne	Nov. Déc.
* † Poire au lard	Oct. Déc.
	Août Sept.

Quelques-unes des 120 variétés de poiriers proposées aux Jurassiens vers 1810. Extrait du catalogue des frères Baumann, pépiniéristes à Bollwiller, Département du Haut-Rhin.
† en basses tiges sur francs;
** et † en hautes et basses tiges sur francs; non marqués, en basses tiges greffées sur cognassier.*
Source: AAEB, AP 22/13, Porrentruy.

Photo 1. Au loin dans la campagne, les arbres isolés, souvent des poiriers, cristallisent les peurs et les superstitions. Poirier sauvage à la Bâme de Courfaivre.

tions; on a un assortiment si riche qu'il offre une suite ininterrompue pendant toute l'année» alors que «la plupart des variétés de pommes répandues dans nos campagnes sont très médiocres» quoi qu'il en existe «une quantité considérable de beaucoup plus méritantes» qu'on néglige encore. Contrairement au reste de la Suisse romande, l'Ajoie, culturellement tournée vers l'Alsace et la Franche-Comté, privilégie le pommier au XVIII[e] siècle déjà.

Au début du XIX[e] siècle à Porrentruy, le sous-préfet obtient de l'administration française «que les arbres bordant les routes impériales soient des pommiers, des poiriers ou des cerisiers, ce qui permettra de produire du cidre, boisson économique, dans un arrondissement où le vin est importé et où la prévention contre la bière est générale». Des arbres sont alors également plantés le long des chemins vicinaux. En 1929 en Suisse, le pommier compose 41% du verger, le poirier 29%, le cerisier et le prunier chacun 11% et le noyer seulement 3%... Un grand nombre de variétés vont disparaître durant la première moitié du XX[e] siècle.

A partir de 1930 environ, le pommier est greffé sur des souches nanifiantes, avec pour conséquence le remplacement progressif des grands vergers de plein vent par des cultures palissées.

L'apparition, vers 1950, de parcs électrifiés, la mécanisation de l'agriculture et l'abandon vers 1960 du cheval et des derniers bœufs de trait entraînent une diminution considérable de la main-d'œuvre agricole. La nécessité d'avoir des arbres, ne serait-ce que pour ombrager un attelage ou la poussette d'un nouveau-né, ne se fait plus sentir. Tout obstacle mis au travail des machines est éliminé. Par ailleurs, le sucre devenu bon marché permet d'édulcorer tout un éventail de boissons non alcoolisées qui, avec la bière, remplacent le cidre. La Régie fédérale des alcools en profite pour subventionner l'abattage des arbres fruitiers à hautes tiges dans un objectif de limitation de la production d'eau-de-vie. Leur nombre, du maximum qu'il atteint vers 1950, diminue des deux tiers durant les années 1960 et 1970.

L'élargissement des routes fait des victimes parmi les poiriers et les noyers. Le gel brutal (particulièrement celui de 1956) et la neige qui s'accumule sur des arbres fragilisés par le peu de soin qu'on leur donne font le reste.

En 1999, l'ouragan *Lothar* déracine entre 50 000 et 80 000 arbres fruitiers hautes tiges en Suisse. Le Jura, avec Zurich, Argovie, Lucerne et Bâle-Cam-

Photo 2. Pommier en sursis à Courfaivre. Pour combien de temps?

pagne, fait partie des régions les plus touchées.

Mais les vergers peuvent aussi résister aux rigueurs du climat. C'est le pommier qui supporte le mieux l'altitude. L'exposition aux vents violents est préjudiciable aux pommiers et aux poiriers dont on veut encaver le fruit. C'est pourquoi on préfère planter ces arbres dans les combes, à l'abri des bourrasques. Les Côtes du Doubs, région de moindre altitude au sein de la montagne jurassienne au climat rude, sont naguère couvertes de vergers dans leurs parties bien exposées. Elles gardent quelques reliques de cet état comme aux Prés-Derrière (Les Bois) ou aux Pommerats.

Actuellement encore, les pâturages jurassiens de moyenne altitude sont parsemés de pommiers et de poiriers sauvages produisant *beutchïns*, *poirattes* et *biassons*.

L'abattage des arbres fruitiers et son impact biologique

L'abattage des arbres fruitiers dans notre pays a débuté de manière suivie en 1933 avec l'octroi des premières primes d'arrachage devant diminuer le nombre de poiriers.

En 1956, l'élimination s'est généralisée après que le Conseil fédéral, par voie d'arrêté, eut autorisé la Régie fédérale des alcools à prendre des mesures radicales pour «adapter la production fruitière aux possibilités d'écoulement et à rationaliser cette culture».

De 1951 à 1975, la Régie a soutenu l'élimination de deux millions d'arbres fruitiers, ce qui lui a coûté 25 millions de francs. Les campagnes d'information qu'elle a faites dans tous les cantons ont poussé de nombreux propriétaires à éliminer leurs arbres et, bien entendu, tous les végétaux «gênants» sont tombés sans scrupule.

Parallèlement à l'arrachage des vieux arbres et dans l'objectif d'augmenter la productivité des cultures, on a planté des fruitiers de forme basses tiges. Ces cultures intensives se sont très vite développées dans certaines régions. En Valais notamment, des centaines d'hectares de pommes golden et de poires william ont été plantés. Du début des années 80 au milieu des années 90, les surfaces plantées d'arbres hautes tiges dans notre pays se sont encore réduites: de 115 km^2, soit presque d'un tiers. Résultat de cette politique: la couronne de vergers qui entourait les villages (principalement d'Ajoie et du val Terbi) a disparu au «profit» de zones de lotissements cohabitant avec des espaces peu intéressants en ce qui concerne la biodiversité.

1929 - 2003	pommes	poires	coings	cerises	prunes
Le Bémont	*93* - **11**	*46* - **5**	*0* - **0**	*13* - **1**	*81* - **24**
Les Bois	*387* - **210**	*213* - **59**	*19* - **1**	*148* - **82**	*740* - **582**
Les Breuleux	*16* - **11**	*10* - **4**	*0* - **0**	*5* - **3**	*16* - **8**
Les Enfers	*110* - **126**	*61* - **15**	*0* - **1**	*30* - **24**	*46* - **34**
Epauvillers	*326* - **97**	*205* - **38**	*8* - **2**	*103* - **33**	*226* - **161**
Epiquerez	*120* - **124**	*111* - **58**	*4* - **9**	*45* - **81**	*168* - **87**
Les Genevez	- **5**	- **10**	- **0**	- **0**	- **0**
Goumois	*627*- **178**	*273* - **50**	*46* - **2**	*164* - **51**	*260* - **97**
Lajoux	- **39**	- **4**	- **2**	- **34**	- **92**
Montfaucon	*100* - **31**	*20* - **4**	*0* - **0**	*23* - **10**	*30* - **17**
Montfavergier	*76* - **81**	*86* - **57**	*0* - **5**	*47* - **40**	*49* - **125**
Muriaux	-	-	-	-	-
Le Noirmont	*128* - **9**	*71* - **7**	*0* - **0**	*45* - **7**	*283* - **28**
Le Peuchapatte	- **5**	- **2**	- **1**	- **2**	- **6**
Les Pommerats	*301* - **55**	*229* - **26**	*57* - **2**	*51* -**16**	*127* - **58**
Saignelégier	*69* - **1**	*32* - **0**	*0* - **0**	*48* - **0**	*76* - **0**
St-Brais	*184* - **79**	*182* - **66**	*3* - **3**	*81* - **144**	*109* - **298**
Soubey	*510* - **234**	*229* - **47**	*23* - **6**	*158* - **89**	*362*- **92**

Arbres fruitiers à hautes tiges, par espèces, district des Franches-Montagnes.
Comparaison 1929 / 2003.
A noter, la richesse du patrimoine fruitier des Côtes du Doubs.
Sources: OFS – Neuchâtel. Bureau de la statistique de la République et Canton du Jura, 15 juillet 2003.

1929 - **2003**	pommes	poires	coings	cerises	prunes
Bassecourt	*1027* - **154**	*400* - **23**	*21* - **2**	*164* - **84**	*550* - **168**
Boécourt	*840* - **360**	*409* - **72**	*47* - **15**	*588* - **226**	*539* - **480**
Bourrignon	*633* - **235**	*377*- **96**	*15* - **7**	*392* - **246**	*303* - **187**
Châtillon	- **272**	- **81**	- **15**	- **138**	- **274**
Corban	- **310**	- **37**	- **9**	- **213**	- **134**
Courchapoix	- **163**	- **19**	- **4**	- **130**	- **167**
Courfaivre	*760* - **237**	*264* - **65**	*17* - **12**	*113* - **167**	*492* - **281**
Courrendlin	- **230**	- **57**	- **2**	- **80**	- **167**
Courroux	*2319* - **631**	*512* - **107**	*32* - **9**	*283* - **156**	*809* - **187**
Courtételle	*1738* - **270**	*490* - **75**	*47*- **8**	*298* - **177**	*1487*-**398**
Delémont	*2673* - **382**	*683* - **75**	*54* - **10**	*271* - **109**	*589* - **226**
Develier	*1421*- **358**	*351* - **48**	*20* - **6**	*126* - **71**	*721* - **281**
Ederswiler	*329* - **137**	*160* - **60**	*0* - **5**	*132* - **97**	*318* - **207**
Glovelier	*841*- **238**	*407*- **73**	*13* - **18**	*131* - **120**	*462* - **489**
Mervelier	- **255**	- **84**	- **6**	- **229**	- **333**
Mettembert	*198* - **152**	*107* - **51**	*27* - **5**	*244* - **181**	*88* - **143**
Montsevelier	*647* - **695**	*264* - **131**	*8* - **11**	*565* - **658**	*718* - **732**
Movelier	*408* - **164**	*164* - **45**	*13* - **3**	*111* - **100**	*407* - **253**
Pleigne	*645* - **317**	*400* - **239**	*3* - **7**	*212* - **281**	*332* - **261**
Rebeuvelier	*585* - **150**	*269* - **44**	*1* - **2**	*422* - **173**	*345* - **92**
Rossemaison	- **66**	- **11**	- **1**	- **12**	- **34**
Saulcy	*273*- **50**	*201* - **27**	*15* - **3**	*84* - **32**	*98* - **77**
Soulce	*248* - **40**	*124* - **4**	*0* - **0**	*63* - **52**	*188* - **41**
Soyhières	*476* - **238**	*121*- **60**	*12* - **3**	*201* - **165**	*190* - **134**
Undervelier	*248* - **237**	*81*- **28**	*3* - **3**	*54* - **55**	*140* - **140**
Vellerat	- **26**	- **18**	- **1**	- **22**	- **73**
Vermes	*654* - **546**	*296* - **137**	*3* - **10**	*321* - **279**	*361* - **288**
Vicques	*1196* - **272**	*458* - **52**	*57* - **5**	*333* - **151**	*732* - **184**

Arbres fruitiers à hautes tiges, par espèces, district de Delémont.
Comparaison 1929 / 2003.
A noter, l'appauvrissement en arbres de la vallée de la Sorne.
Sources: OFS – Neuchâtel. Bureau de la statistique de la République et Canton du Jura, 15 juillet 2003.

1929 - **2003**	pommes	poires	coings	cerises	prunes
Alle	*1076* - **247**	*240*- **16**	*13* - **7**	*33* - **39**	*357* - **207**
Asuel	*308* - **209**	*195*- **112**	*29* - **6**	*352* - **218**	*158* - **280**
Beurnevésin	*445* - **67**	*60* - **9**	*8* - **2**	*62* - **64**	*201* - **22**
Boncourt	*1289* - **498**	*431*- **89**	*111* - **23**	*697* - **463**	*664* - **461**
Bonfol	*647* - **120**	*181* - **14**	*39* - **5**	*68* - **44**	*311* - **74**
Bressaucourt	*808* - **239**	*331* - **60**	*108* - **9**	*534* - **265**	*432* - **284**
Buix	*935* - **480**	*237* - **58**	*60* - **28**	*438* - **426**	*363* - **521**
Bure	*387* - **147**	*198*- **26**	*25* - **11**	*159*- **232**	*505* - **529**
Charmoille	*1321* - **637**	*642* - **246**	*134* - **39**	*1166* - **663**	*1511* - **1326**
Chevenez	*835* - **210**	*368* - **84**	*24* - **10**	*433* - **332**	*701* - **498**
Coeuve	*1402* - **433**	*406* - **53**	*76* - **11**	*723* - **1020**	*617* - **735**
Cornol	*1077* - **460**	*529* - **149**	*117* - **38**	*816* - **459**	*1133* - **633**
Courchavon	*784* - **190**	*187* - **34**	*67* - **18**	*123* - **80**	*402* - **349**
Courgenay	*2331* - **775**	*885* - **164**	*166* - **25**	*1538* - **946**	*2099* - **1058**
Courtedoux	*679* - **161**	*189* - **18**	*23* - **2**	*309* - **106**	*314* - **121**
Courtemaîche	*512*- **118**	*161* - **15**	*27* - **4**	*67* - **63**	*239* - **81**
Damphreux	*293* - **42**	*120* - **1**	*25* - **0**	*34* - **31**	*525* - **23**
Damvant	*678* - **161**	*218* - **26**	*18* - **11**	*243* - **135**	*684* - **299**
Fahy	*598* - **258**	*412* - **51**	*94* - **18**	*518*- **326**	*920* - **410**
Fontenais	*1115* - **293**	*461* - **71**	*53* - **12**	*664* - **191**	*610* - **302**
Fregiécourt	*295* - **616**	*237* - **165**	*28* - **27**	*452* - **343**	*271* - **1340**
Grandfontaine	*303* - **340**	*175* - **114**	*17* - **7**	*414* - **804**	*781* - **857**
Lugnez	*451* - **136**	*113* - **28**	*32* - **0**	*106* - **43**	*244* - **79**
Miécourt	*862* - **229**	*351* - **69**	*67* - **11**	*250* - **96**	*467* - **180**
Montenol	*83* - **27**	*55* - **14**	*6* - **0**	*38* - **11**	*61* - **14**
Montignez	*829* - **152**	*193* - **39**	*43* - **17**	*298* - **305**	*431* - **200**
Montmelon	*400* - **129**	*165* - **58**	*32* - **2**	*209* - **52**	*160* - **94**
Ocourt	*219* - **214**	*116* - **55**	*12* - **7**	*92* - **85**	*139* - **223**
Pleujouse	*167* - **123**	*105* - **26**	*32* - **9**	*314* - **144**	*349* - **553**
Porrentruy	- **244**	- **23**	- **15**	- **57**	- **126**
Réclère	*267* - **170**	*131* - **82**	*18* - **7**	*305* - **236**	*661* - **290**
Roche d'Or	*40* - **26**	*38* - **3**	*1* - **0**	*51* - **7**	*44* - **11**
Rocourt	*115* - **84**	*64* - **18**	*5* - **6**	*60* - **150**	*209* - **170**
St-Ursanne	*288* - **185**	*59* - **51**	*27* - **5**	*49* - **46**	*64* - **58**
Seleute	*208* - **106**	*110* - **20**	*4* - **3**	*74* - **81**	*225* - **91**
Vendlincourt	*709* - **141**	*342* - **37**	*84* - **10**	*194* - **96**	*942* - **124**

Arbres fruitiers à hautes tiges, par espèces, district de Porrentruy.
Comparaison 1929 / 2003.
A noter, le sort plutôt enviable des cerisiers et des pruniers, par rapport aux autres espèces.
Sources: OFS – Neuchâtel. Bureau de la statistique de la République et Canton du Jura, 15 juillet 2003.

La biodiversité en danger

La diversité biologique a nettement diminué au cours des cinquante dernières années. Dans notre pays, même si plus de 8% de la surface agricole d'aujourd'hui est constituée de surfaces de compensation écologique, 32% des espèces végétales sauvages, 95% des espèces d'amphibiens et 80% des espèces de reptiles sont considérées comme disparues, menacées ou rares. Les vergers hautes tiges sont des biotopes de grande valeur. Plus de mille espèces d'insectes, d'arachnides et de myriapodes y ont été recensées.

L'arrachage des hautes tiges, et plus généralement la transformation de la culture fruitière, ont eu de graves répercussions pour les animaux caractéristiques de ces biotopes. Plusieurs espèces d'oiseaux – la huppe fasciée, la pie grièche à tête rousse, le torcol fourmilier, la chouette chevêche et d'autres oiseaux cavernicoles – ont été petit à petit privées de leurs sites de nidification.

Rendement oblige, les variétés traditionnelles ont été remplacées par d'autres répondant à des critères économiques tels que forte production, belle présentation, bonne aptitude à la conservation. Les responsables de l'écoulement des fruits ont polarisé le choix du consommateur. Seules trois à huit variétés de chaque catégorie de fruits sont proposées sur le marché. L'exemple des pommes est très significatif puisqu'il n'est possible de trouver que cinq à dix variétés dans les supermarchés, parmi lesquelles, principalement, golden, gala, maigold, idared, granny smith, et breaburn plus récemment. Cette étroitesse de l'assortiment variétal constitue une perte de diversité dommageable pour le consommateur qui n'a plus que le choix de variétés de peu de saveur. En outre, l'intensification des cultures a eu comme conséquence le développement de parasites et de maladies spécifiques contre lesquels le recours aux traitements phytosanitaires a été rendu obligatoire. Ces produits de traitement persistent dans la nature, s'accumulent dans les tissus des animaux qui les absorbent et se retrouvent en quantités croissantes au fur et à mesure que l'on remonte les chaînes alimentaires. Toutefois, en regard de ces trente dernières années, le nombre des traitements diminue et aujourd'hui d'énormes progrès dans la connaissance des parasites et des maladies ont été faits. Ils permettent d'intervenir de façon beaucoup plus ciblée et subtile.

Le verger de demain

Il aura fallu les prises de conscience des années 60-70 pour que le respect de l'environnement et l'écologie deviennent évidence et exigence vitale pour l'avenir de l'humanité. La notion de patrimoine génétique est apparue alors que les pouvoirs publics ne connaissaient jusque-là de patrimoine digne d'être conservé que les œuvres d'art, les bibliothèques et les monuments.

C'est à la suite du Sommet de l'environnement de Rio en 1992 que la Suisse s'est engagée en 1997 pour le maintien de sa diversité biologique. Un des projets qui ont démarré dans le cadre d'un Plan d'action national financé par l'Office fédéral de l'agriculture est la mise sur pied d'un inventaire des variétés de fruits et de baies.

Ce projet a eu pour objectif de soutenir les efforts de préservation des espèces menacées en recensant, répertoriant, mettant en sécurité les différentes variétés. Il servira de base pour transmettre notre patrimoine fruitier aux générations futures. Il a été placé sous la responsabilité de Fructus, organisation spécialisée dans la préservation d'arbres fruitiers, en collaboration avec la station fédérale de recherches Agroscope FAW de Wädenswil. Des organisations dont Pro Specie Rara, active dans la préservation des ressources génétiques végétales et animales, Rétropomme, association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier de Suisse romande, ainsi que les offices cantonaux d'arboriculture s'attellent maintenant à promouvoir ces variétés.

A l'occasion de son 20e anniversaire, l'organisation Fructus a mené une étude sur les variétés de fruits en Suisse, étude publiée ce printemps et qui relève qu'un paysan sur cinq conserve aujourd'hui d'anciennes variétés. Si 2000 espèces, dont les deux tiers sont d'origine suisse, ont été recensées, deux tiers d'entre elles sont des variétés régionales dont il n'existe que cinq arbres ou moins.

Photo 3. Il n'y en a plus qu'un au monde: pommier Jérusalem, à Rocourt. Il a été recensé et le «matériel génétique» a été mis en sécurité. Ses pommes sont belles, douces, grandes et rouges. Ce sont les préférées de Jean-Pierre Ribeaud, de Cœuve. Un tel arbre dans votre jardin ? Pourquoi pas ?

Conscients de cet état des lieux, les milieux de l'agriculture tablent depuis 1997 sur le développement durable en faisant bénéficier les agriculteurs de paiements directs. Par l'ordonnance du 1er mai 2001 sur la promotion régionale de la qualité et de la mise en réseau des surfaces de compensation écologique dans l'agriculture (Ordonnance sur la qualité écologique, OQE), la Confédération s'est donné pour but de contribuer à améliorer la qualité des surfaces de compensation écologique (SCE) en accordant une contribution supplémentaire aux exploitants de surfaces qui présentent une valeur écologique particulière. Ces surfaces de compensation écologiques forment des réseaux qui répondent à des objectifs précis en matière de protection des espèces. Ce repositionnement fondamental est l'un des aspects marquants des politiques agricoles de ces dernières années.

L'agriculteur, soucieux jusqu'ici avant tout de critères de rendement, est donc incité à voir l'espace rural de façon plus globale. Le paysage, la conservation de la nature, auparavant préoccupations secondaires et «sous-produits» de l'agriculture, deviennent des priorités, voire des produits. Cette nouvelle tâche confiée à l'agriculture n'est pas forcément comprise de la même manière par tous les exploitants. Si certains ont saisi les enjeux et donnent à nouveau les soins nécessaires à leurs vergers en échange de paiements directs (15 francs par arbre et par année aux agriculteurs ayant au moins 20 arbres, plus 20 francs par ar-

bre si les exigences en matière de qualité d'exploitation biologique sont remplies), d'autres continuent de les négliger, voire de s'y attaquer à coups de tronçonneuse, détruisant ainsi ce que l'homme et la nature ont mis des décennies à édifier.

Sensibiliser, former, éduquer

L'importance du verger, on le voit, dépend en grande partie de l'intérêt de l'exploitant. Mais pas seulement. Le consommateur a son mot à dire, par exemple lorsqu'il désire acheter des fruits produits dans le respect de l'environnement, ou lorsqu'il a l'intention de planter des arbres dans son verger. Et là, c'est loin d'être acquis. Combien de pépiniéristes de notre pays qui se sont donné la peine de proposer des anciennes variétés de fruitiers ont dû détruire leurs arbres, faute d'amateurs ? Et essayez donc d'aller demander une poire *fernatte* ou une pomme *blanchette* au marché. On vous répondra qu'«on a déjà assez de travail avec ce qui se vend!».

Plus réjouissant tout de même, il semble qu'il y ait de plus en plus de passionnés. Il n'y a qu'à voir la vitalité de la plupart des pressoirs: les Jurassiens sont toujours plus nombreux à prendre conscience que ce qui pousse dans leur verger concurrence – et même très favorablement – une quelconque boisson sucrée achetée dans le commerce.

Passionnés également, les amateurs des quatorze sociétés d'arboriculture jurassiennes qui œuvrent au maintien et au développement des vergers. Ces sociétés qui organisent, plusieurs fois par année, des cours de formation et d'«entraînement» dans des domaines aussi divers que la taille, la plantation, la greffe, la connaissance des variétés, etc.

Le canton du Jura et le Jura-Sud comptent une bonne dizaine de pressoirs qui proposent:

PS le pressurage seul
① la pasteurisation et la mise en bouteilles pour leurs clients
② la pasteurisation et la mise en «bag-in-box» très pratique (poche hermétique souple de 5 ou 10 litres munie d'un robinet, elle-même emballée dans un carton)
③ la possibilité de pasteuriser soi-même
④ la vente de jus en bouteilles
⑤ la vente de jus en «bag-in-box»
⑥ la vente en bonbonne

Ces installations se trouvent à

Boncourt	PS						
Courrendlin			②		④	⑤	⑥
Glovelier		①	②	③		⑤	
Réclère		①	②	③			
Charmoille	PS						
Orvin		①		③	④	⑤	⑥
Sonvilier		①	②	③			
Tavannes		①	②			⑤	
Corcelles-Crémines		①	②				

Photo 4. De chouettes vergers pour demain, Bonfol.

Photo 5. Le verger du château, Miécourt.

Des actions concrètes…

… dans le canton du Jura…

Sous le libellé «Maintenir et renouveler les vergers à hautes tiges traditionnels», le projet «Verger +» rassemble le Service de l'économie rurale, l'Office des eaux, la Chambre jurassienne d'agriculture, le Forum nature et environnement, la Société des arboriculteurs patentés et le Collectif Chevêche, sous l'impulsion de la station d'arboriculture. Il fait partie du programme de législature 2003-2006 du Gouvernement jurassien et a pour objectifs, notamment, de mettre en valeur les qualités architecturales, environnementales et paysagères du territoire jurassien et d'encourager la diversification des activités agricoles par le développement d'un tourisme vert et la commercialisation de produits labellisés. Première phase du projet, un recensement extrêmement précis permettra d'évaluer la qualité biologique et environnementale des arbres et vergers jurassiens. Cet inventaire sera rendu public dans le courant de l'hiver 2005-2006. Ce programme comprend un vaste éventail de propositions de mesures à mettre en place qui vont de l'information aux agriculteurs à la mise en valeur des produits. Dans la double optique de la multifonctionnalité de l'agriculture et du développement durable, il aspire à relever un défi, celui de développer des synergies entre l'agriculture et l'environnement.

Contact: Fondation rurale interjurassienne, station d'arboriculture, M. Michel Thentz

… et plus particulièrement en Ajoie

• Bonfol: de vieilles variétés pour donner un avenir à la chouette chevêche.

Un constat: il n'y a plus qu'une trentaine de couples de chouettes chevêches en Suisse, et dans deux régions uniquement, la campagne genevoise et l'Ajoie. Puis une opportunité: un terrain en zone agricole, à l'orée du village. En 2003, à Bonfol une association voit le jour. Les initiateurs, Yvon Cosendey et Thérèse Egger, vont aménager l'espace, en faire un verger planté d'une septantaine de fruitiers hautes tiges, sur prairie extensive, avec des haies, un mur de pierres sèches, une prairie maigre fleurie, bref reconstruire un habitat propice à la chouette. L'association s'approche du Fonds suisse pour le paysage, de Pro Natura et de l'Association suisse pour la protection des oiseaux. Elle peut également compter sur les contributions de la Confédération et du canton (ce qui n'est pas le cas des personnes privées). Plus tard, les frais d'entretien devraient être

Photo 6. Paplemont, le futur verger conservatoire.

Photo 7. Six hectares bio à Fregiécourt.

couverts par des parrainages. Ce site fait partie des projets de mise en réseau de différents lieux de vie créés afin de donner une chance de survie aux espèces menacées.

Contact: «De chouettes vergers pour demain», M^me^ Thérèse Egger, Bonfol

• Miécourt: un verger disparu renaît.

Le verger du château de Miécourt comptait, en 1605, quatre cent soixante arbres sur une superficie de huit journaux (2,5 à 3 ha). Parallèlement à la restauration du château, la Fondation des amis du château de Miécourt a replanté, en collaboration avec Jean-Pierre Ribeaud, un vaste verger d'une quarantaine d'anciennes variétés qui a été inauguré en octobre 2000. Cet arboretum a été subventionné par «Time for the trees», fondation d'Audemars Piguet qui a pour objectif de contribuer à la préservation et à la sauvegarde des forêts menacées et à éduquer les enfants à l'environnement.

Contact: site internet www.facmi.ch

• Paplemont: un verger de référence pour l'avenir.

Ce site magnifique de superbes vergers est l'endroit retenu par l'association Rétropomme pour planter, dès cet automne, une centaine d'arbres d'anciennes variétés jurassiennes presque disparues. Le but est d'en assurer la pérennité sur basses tiges à Paplemont et sur hautes tiges à Courtemautruy, au verger du martinet. On y trouvera toutes les essences, y compris des noyers et des néfliers.

Contact: M. Frédéric Schneider, Paplemont

• Fregiécourt: ici, on crée et on ne traite pas!

Amoureux inconditionnels de la nature, Paul, Clément et Etienne Richard ont planté et continuent de planter des centaines de fruitiers dont beaucoup d'anciennes variétés. Du semis créé à la fabrication artisanale du jus de pommes, la priorité ici est la qualité sans traitement chimique. Souci d'écologie avant tout pour la famille Richard qui a également aménagé bon nombre de nichoirs dans ses vergers. Au détriment du rendement? Pas du tout! Paul Richard l'assure: «Nous avons produit 8000 litres de jus de pommes «non droguées» l'an passé et, sans traitement aucun, un poirier haute tige est capable de donner jusqu'à trois tonnes et demie de poires magnifiques».

Contact et achat de fruits et de jus de pommes: Famille Richard, Fregiécourt.

… Des partenariats et des idées

Synergie pour la biodiversité

Deux acteurs de taille différente ont décidé, dès 1999, de collaborer en lançant une action pour faire renaître les espèces menacées. Pro Specie Rara est une fondation suisse créée en 1982 qui œuvre en faveur de la préservation du patrimoine génétique de plantes cultivées et d'animaux domestiques indigènes menacés de disparition. Depuis quelques années, les produits de Pro Specie Rara, principalement d'anciennes variétés de légumes, de fruits et de céréales, sont proposés dans l'assortiment Coop. Nouveau créneau pour le grand distributeur, possibilité pour l'association de rendre ses produits accessibles à une large clientèle, les deux partenaires se disent très satisfaits de l'opération qui est menée dans une perspective à long terme. A noter que l'association Epidaure, regroupant trois fermes d'Essertfallon, de Soubey et de Froidevaux, s'est approchée de Pro Specie Rara pour planter un verger d'une soixantaine de hautes tiges d'anciennes variétés sur ces trois sites.

L'arbre qui cache la… ville

On trouve rarement des arbres fruitiers dans les espaces verts publics ou privés de nos villes. C'est bien dommage, car un pommier ou un cerisier en fleurs dans un parc ou à l'entrée d'une entreprise c'est plus original qu'un simple platane. Et si l'on encourageait la plantation de variétés traditionnelles en ville? Une idée spécifique publiée par l'OFEFP (Office fédéral de l'environnement, des forêts et du paysage) comme contribution à la Conception Paysage Suisse (CPS) va dans ce sens. Un projet de plantations d'arbres fruitiers en ville de Delémont est actuellement à l'étude.

Photo 8. Fleurs de pommier à Paplemont.

Des couronnes de fleurs et de fruits autour des villages

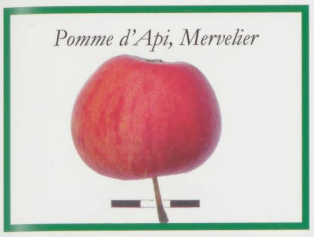
Les grands vergers qui entouraient nos villages autrefois ont quasiment tous disparu. Pourquoi ne recréerait-on pas des ceintures «arborigènes» ? De tels projets d'aménagement contribueraient à coup sûr à la sauvegarde des variétés, à celle des espèces animales et offriraient des espaces conviviaux empreints de sérénité.

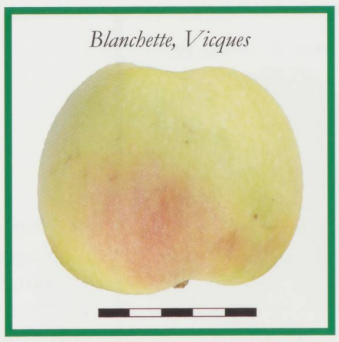
Quelques produits du verger jurassien

Grâce au travail de M. Vauthier, il nous a été facile de rassembler les images et les informations que nous vous présentons ici. Ce tour de verger dévoile, de façon non exhaustive, des fruits qui existent ou dont on sait qu'ils ont existé dans la région jurassienne.

L'identification est un exercice hardi et ingrat: les espèces, les sous-espèces et les variétés sont les équivalents végétaux des races et des individus: il y en a théoriquement une infinité... C'est le charme de la pomologie, domaine où, grâce à la génétique, entre autres, les passionnés n'ont pas fini de débattre la question. Afin d'étoffer le répertoire de l'association Rétropomme, les propriétaires d'arbres peuvent annoncer leurs variétés qui portent un nom en patois ou en français régional (b.vauthier@bluewin.ch).

Pour une étude plus approfondie, tant botanique ou géographique qu'historique, nous vous recommandons, sous forme de CD ou de polycopié, l'excellent ouvrage non encore parachevé *Le patrimoine fruitier de Suisse romande* que son auteur se fera un plaisir de vous fournir: M. Bernard Vauthier, Sources 3, 2014 Bôle, 032 842 44 10, b.vauthier@bluewin.ch


Pomme d'Api, Mervelier


Blanchette, Vicques

Bleue de Cornol

Pomme bombe, Oisonfontaine

Pomme chloru, Cœuve

Guénelatte, Les Bois

Variations sur quatre thèmes

Les pommes

Dédiée à Pomone, déesse romaine des fruits, la pomme est consacrée fruit par excellence.

On sépare ordinairement les pommes en deux catégories, les pommes douces et les pommes aigres. Les premières sont destinées au séchage, à la raisinée* ou à la cuisson avec de la viande. Les secondes sont pressurées pour le verjus*, le cidre ou le vinaigre. Quand elles sont juste acidulées, on les mange crues, ainsi que cuites en purées, tartes, charlottes ou beignets.

La petite pomme sauvage acide et de couleur pâle possède en Suisse romande de nombreux noms qui montrent bien l'ancienneté et la solidité de son ancrage culturel:

– *mele, meloué, merloué et meillhui;*
– *botset, botsache, botsèrin, beutchïn, buchin;*
– *croison, creusson, créson, cresson;*
– *logey, lodze, odze...*

Pomme d'api

L'appellation *pomme d'api* nous vient de l'Antiquité romaine. A notre connaissance, elle n'est toutefois mentionnée pour la première fois en Suisse romande qu'en 1720 près de Saint-Blaise (*Apis*). A Mervelier et à Montsevelier, toute petite pomme rouge se conservant jusqu'en juin.

Pomme blanchette, bientchatte

L'appellation *blanchet* pour une pomme est attestée en 1901 à Charmoille et signalée à Mettembert la même année. On dit *bientchatte* à Alle, à Vermes et à Vicques. Cette variété existe également à Corban, à Montsevelier et dans le reste de la terre sainte.

Pomme de bleue

Cette variété existe à Courtemaîche, à Cornol et à Fregiécourt. On l'appelle également *bleue de Cornol.*

Pomme bombe

Cette curieuse petite pomme n'a pas d'origine connue. On la trouve notamment à Oisonfontaine, près de Saint-Ursanne.

Pomme beutchïn, botset

Les fruits de ce type sont ainsi nommés car ils poussent en bouquets ou botsets*. Ils sont petits, acides et de conservation médiocre. A Crémines, ce fruit servait par sacs entiers à faire du vinaigre. Actuellement, les beutchïns (Boncourt, Saint-Brais, Sonceboz) sont mis en gelée. Ce sont des pommes sauvages.

Pomme cacoyatte

Naguère à Chevenez et Fahy, petite pomme précoce, un peu colorée, acidulée, dont le nom semble dériver d'un verbe signifiant pétiller.

Pomme de chloru

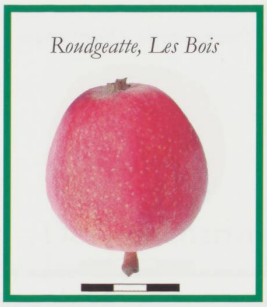
Ce fruit de Cœuve et Damphreux était encavé ou pressuré pour le cidre. En patois, l'appellation *chloru* signifie *sur le ruz* (ruisseau) (*ch'lo ru*). Elle se rapporte au lieu où la variété a été découverte.

Pomme cratouse

Présente vers 1940 à Beurnevésin.

Pomme guénelatte

Aux Bois, cette petite pomme était distillée mais elle pouvait servir à d'autres usages. On dit *guin.nlatte* vers 1910. L'appellation dérive sans doute de *dye.nla* désignant un petit grain ou un



Roudgeatte, Les Bois

Museau de mouton, Châtillon

Pomme de Nicod, Buix

Morre de cochon, Lignères

petit noyau (peut-être par allusion aux pépins).

Pomme Joseph Pape

Cette variété ajoulote mûrit notamment à Damphreux, à Lugnez et dans la vallée de Delémont. On dit *Djosè Pape* en patois. L'obtenteur ainsi nommé est mort à la fin des années 1940 à Cœuve.

Pomme marron

Naguère à Cœuve, fruit de grosseur inférieure à la moyenne, à maturité tardive et prolongée. Cette pomme était encavée ou séchée en quarterats* qu'on apprêtait avec du lard à carnaval. Elle doit son nom à sa couleur.

Pomme des moissons

La *pomme des moissons* ou *moichnatte*, petite et rouge, est appelée également *roudgeatte*. Cette dernière, aux Bois, est considérée comme de bonne qualité.

Pomme morre de cochon

On dit *morre* de cochon* à Lignières et, de manière plus poétique, *morre de feuille* à Prêles. Cette variété servait à confectionner des schnetz*.

Pomme museau de mouton

A Châtillon, cette pomme était séchée par quartiers non pelés; ils sont cuits durant l'hiver avec des pommes de terre et du lard. Dans les années 1940, on en vend pour deux francs le double (vingt litres) aux ouvriers de Choindez qui la mettent sécher durant la nuit dans les fours attiédis des usines métallurgiques.

Pomme de Nicod

Cette variété d'Alle, Buix et Cœuve est séchée par quartiers ou pressurée en mélange pour faire du cidre doux. Dite *pomme de Nikò*, elle est mentionnée en 1901 à Epauvillers. Le patronyme Nicod est ancien à Cortébert.

Pomme noitchu

Cette variété à peau dure et de longue conservation est particulière à l'Ajoie. *Noitchu* ou *noitiu* signifie cul noir.

Pomme d'oignelat, parfois oignat

Naguère à Cœuve, fruit petit ou moyen, à peau blanc-jaune parsemée de points noirs et présentant des verrues, à saveur douce, supportant les gelées et se conservant bien. Elle pousse en grappes. On la sèche par quartiers. Une pomme ognoniforme d'origine allemande (*Zwiebelapfel*) est diffusée dans la région en 1811: maturité vers Noël et longue conservation; l'arbre est très fertile. En patois, l'oignon se dit *oignat* [*onia*] et le petit oignon à planter *oignelat* [*eniela*].

Pomme de raies

En 1901, «belle et excellente pomme aigre à raies rouges» à Charmoille et «pomme aigre, vineuse et excellente» à Bourrignon. Elle fleurit tard et produit tôt. On en fait des beignets à Pleujouse et à Asuel. On dit *pomme de râyïe* en patois. (Voir également *pomme rayette*.)

Pomme raisin ou Sauergrauech

Cette variété est répandue partout. Elle ne se défait pas à la cuisson. On s'en sert pour accompagner la chasse. Elle serait d'origine bernoise.

Pomme rayette, royatte, parfois rayatte

A Mervelier et Montsevelier, cette jolie pomme convient à tous les usages, notamment à la confection de cidre doux.

Pomme reinette de Buix

Cette variété ne se défait pas à la cuisson. Coupée en deux, elle était mise en compote avec du sucre et servie avec des

Royatte, Mervelier

Voidjatte, Montignez

nouilles et une sauce blanche aux œufs durs émincés.

Pomme reinette de Savoie

Cette variété franc-comtoise rencontrée à Cœuve est lente à débourrer au printemps et échappe ainsi aux gelées tardives.

Pomme rose

De Berne – Répandue dans toute la Suisse et dans la région de Belfort-Montbéliard, cette variété fut obtenue en 1888 par un pépiniériste d'Oppligen dans le canton de Berne.

D'Ajoie – Cette variété ajoulote est consommée crue ou cuite. Elle a pour synonyme *pomme fraise* à Cœuve, nom sous lequel on la connaît à Courtelevant et Florimont (France voisine).

Pomme senaille

Naguère à Prêles, fruit de même forme que la pomme cloche, vert-jaune, dépourvu de coloration secondaire et dont les pépins sonnent quand on le secoue.

Pomme de vin

Naguère à Cœuve, fruit rouge foncé ou grenat, à peau épaisse, à chair tendre fortement teintée de rouge sous la pelure, mi-hâtif. Il est vidé par les gravalons*. Cette variété doit son nom à sa saveur. On l'appelle également *Weinapfel*.

Pomme violette de Montbéliard

Cette variété appartient au nord de la Franche-Comté. Son aire déborde sur une partie de l'Ajoie.

Pomme voidjatte

Ce fruit de Montignez est destiné à la compote ou au gâteau. Son nom est un diminutif de *verte* en patois.

Pomme de voyenatte

Naguère à Séprais et en Ajoie, fruit à cuire ressemblant à la *belle de boskoop*. Il mûrissait au temps des *voyïns,* soit regains. On dit *voyematte* vers 1900. Dans le Pays de Montbéliard, la *voyenotte* est un peu allongée, entièrement jaune, brunissant sous la pression des doigts, très acidulée.

Les poires

La faveur dont le poirier jouissait autrefois s'explique par sa plus grande résistance aux maladies, par sa tolérance quant à la qualité des sols, par le moindre attrait que ses racines exercent sur les rongeurs et ses feuilles sur les chenilles, ainsi que par ses exigences réduites quant à la taille. Les poires présentent l'avantage d'un rendement en jus plus important que les pommes. Le jus contient du sucre en plus grande quantité et surtout du tanin qui, après fermentation, assure au produit un rapide éclaircissement et une meilleure conservation.

Poire angosse

Bien que le mot *angosse* désignât également une sorte d'alise autrefois dans les montagnes neuchâteloises, en toponymie il est vraisemblable qu'il s'agisse plutôt de poire. On trouve, par exemple, un lieu dit *l'Angosse* en 1766 et 1875 à Lignières.

Blesson, blasson, biasson

Le mot *blesson* se rapporte ordinairement à des fruits non greffés, utilisés pour leur jus.

Fruit champêtre, le *blesson* apparaît dans les procès de sorcellerie. C'est le cas en 1594 et 1630 dans l'ancien Evêché de Bâle (*blasson*). *Biasson*: à Boncourt «poire très douce qui fait une distillée exceptionnelle».

Poire caluet

Les poires de ce nom tirent leur étymologie de *caljo*, soit pierre, à cause

Poire citron, Mervelier

Poire épine, Charmoille

Poire fernotte, Fournet-Blancheroche

de leur chair dure. Vers 1600 à Montbéliard, la poire *caluier*, dite aussi *poire à vin*, est «ronde, assez grosse, d'une odeur de muscade qui s'accentue encore quand on la manipule, d'un goût exquis et savoureux».

Poire catillac

Encore assez répandue, cette variété possède de nombreux surnoms qu'elle partage avec des variétés locales ou qu'elle a hérité de variétés disparues. C'est la *poire de fer* de Boncourt.

Poire charrière

Mentionnée en 1901 et plus récemment à Prêles, ce fruit à chair dure se conserve jusqu'au printemps. On le cuit entier sur du chou et sa chair vire au rose.

Poire citron

Cette appellation se rapporte à la couleur du fruit.

Poire collia

Cette appellation est apparentée au mot *couille* par allusion à la forme du fruit. Un toponyme *colliard* existe à Courroux.

Dans la partie nord de la Franche-Comté, la *coeillaie* était surtout séchée et distillée.

Il en était de même en Ajoie. Les fruits, qui tombent naturellement vers le 10 septembre dans le Doubs, sont utilisés pour le cidre et la distillation. Jadis dans la région bâloise, on les torréfiait entières et on les conservait ainsi plusieurs années.

L'appellation *collia* et ses dérivés s'étend du Léman à la Haute-Saône (Franche-Comté). Petit aperçu des désignations jurassiennes: on dit (ou on disait) *coèyè* à Epauvillers, *coïaidj* à Bourrignon, *coyarde* à Charmoille, à Fregiécourt, à Séprais et à Vicques, *conéyèdj* dans les Côtes du Doubs, *couéydj* aux Bois, *cveyadj* au Cerneux-Godat et à Fregiécourt, *couéyè* à Epauvillers et à Ocourt, *couyarde* à Develier, *coyairde* à Mettembert, *coye* à Cortébert et à Plagne, *coyer* à Courrendlin et à Vermes, *cueye* à Saint-Brais. Et encore *coeillèrde* à Séprais, *codia* ou *coilladge* à Orvin, *coilla* à Damvant, ainsi qu'en Haute-Saône, *coillè* ou *coillée* à Bressaucourt, à Cœuve, à Courgenay, à Damvant, à Fahy et à Saint-Brais, *coillèrde* à Boécourt, *coillèdge* à Bourrignon et à Glovelier, *coillère* à Mettembert et à Montsevelier, *couillard* à Pleujouse et *couillarde étrangleuse* à Bévilard. Voilà qui en dit long sur les parlers régionaux.

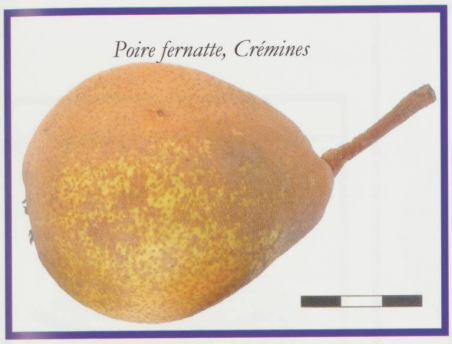
Au XIX^{e} siècle, la vulgarité du mot *collia* le fait remplacer par *poire channe* ou *cannepire*. Ces deux appellations proviennent de l'allemand suisse *Kanne-Bir*, soit *poire en forme de channe*; la première en est la traduction, la seconde la transcription. Elles se sont répandues dans des régions autrefois influencées par Berne.

Poire épine

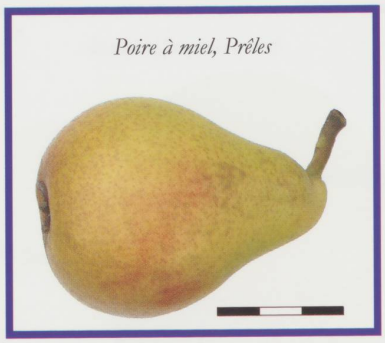
Cette variété provient de Charmoille

Poire de fer

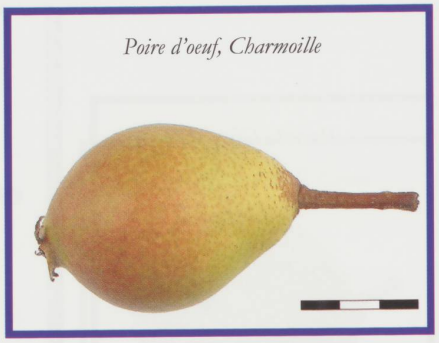
Cette variété est notamment présente dans la haute vallée de la Sorne. A Mettembert, elle servait à confectionner du



Poire fernatte, Crémines



Poire à miel, Prêles



Poire d'oeuf, Charmoille

«breûle-meuté»* ou était cuite avec de la cannelle.

En 1901 à Charmoille, la *poire de fer* est une «poire d'hiver se gardant très longtemps, qu'on roule pour l'amollir, qu'on cuit entière et dont le jus sirupeux se mange avec des pommes de terre rondes»; à Bonfol, «elle contribuait à remplacer le pain en temps de disette». Cette variété semble différer de son homonyme du Pays de Montbéliard qui est «vert, orange pâle côté insolation, fauve vers l'œil et le pédoncule, piqueté et taché de fauve». Aux Bois, ce fruit ne blettit pas mais finit par se dessécher. Des fruits de ce nom existent également à Glovelier, à Saulcy et à Undervelier.

Poire fernatte

L'arbre fructifie chaque année, notamment à Bourrignon, à Cœuve, à Cornol, à Damvant, à Glovelier, à Montfavergier et à Movelier. On dit *farnatte* à Bévilard et à Sornetan, *poire de farine* à Porrentruy et à Pleujouse, ainsi que *fernotte* dans le Département du Doubs. En 1901, la *poire fernatte* ou *de fernatte* existe aux Bois (Cerneux-Godat), à Develier, à Epauvillers, à Mettembert et dans les Côtes du Doubs. Vers 1600, on écrit *poyre d'amydon* en Franche-Comté. A Crémines, à Sonceboz et à Seleute, on cuit ce fruit entier avec de l'eau, du vin rouge, du sucre candi, de la cannelle et des clous de girofle... On le conserve séché sous forme de schnetz* ou stérilisé en bocaux. Naguère à Soubey, on le sèche entier. A Pleigne, il entre dans la composition du «breûle-meuté»*. Aux Bois, on l'étale sur de la paille au galetas où il se déshydrate jusqu'en décembre avant qu'on le mette au tonneau. Jusque vers 1950 à Saulcy, on va le vendre aux Genevez et à Lajoux dont le climat est plus rude.

La *fernatte d'hiver* existe à Boncourt et à Fregiécourt, ainsi qu'en 1901 à Epauvillers. Sa maturité tardive la rapproche de la poire *fernatte grise* de Saulcy qu'on séchait par quartiers après la cuisson du pain aux environs de la Saint-Martin. Les quartiers secs étaient utilisés en hiver pour confectionner le «breûle-tieu».*

Poire lovia

Naguère à Charmoille, poire dodue, verte puis jaune, blettissant rapidement et dont il existait un type de grande taille et un autre de petite taille. Ce fruit était servi cuit avec des pâtes ou distillé.

Poire à miel ou poire-miel

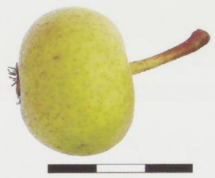
Cette variété de Diesse et de Prêles est attestée en 1901 à Prêles.

Poire de moisson

L'appellation *poire de moisson* se rapporte à la période de maturité des fruits. Une *poire de moisson* est mentionnée en 1586 au Pays de Montbéliard. En 1590 à Porrentruy, «la premiere vÿande» absorbée par un nourrisson est une «*poirre de moisson cuÿtte a feux*».

Cette variété mûrissait à Montavon, sur un très gros arbre en forme de candélabre. Elle existe à Mormont et à Saulcy où on la séchait entière dans le

Poiratte, Glovelier



Poire ronda, Charmoille

Poire socrate, Les Pommerats

four après le pain, ainsi que naguère à Glovelier, à Porrentruy et à Séprais où elle était vendue comme friandise. En 1901, on la trouve à Bourrignon, à Develier et à Epauvillers. Une varitété, dite *moichnotte*, diminutif de *moisson* prospère à Fournet-Blancheroche (Doubs), où on la distille.

Poire d'œuf

Ce fruit, appelé également *eierpir*, est excellent pour les compotes et les conserves. On le trouve, entre autres, à Charmoille et à Courtedoux. Il ressemble à une autre variété de la même région, la *poire spitzgüügi*.

Poire orange

L'orange, fruit méditerranéen rare autrefois, a donné son nom à plusieurs variétés de poires.

Une variété ainsi nommée se trouve à Charmoille et à Miécourt.

Poiratte

La *poiratte* croît spontanément dans les pâturages du Jura et du Département du Doubs voisin. Comme le *biasson*, ce n'est donc pas une variété à proprement parler. Ronde ou piriforme, elle tombe dans la première moitié d'octobre. Elle est distillée, autrefois séchée ou cuite aux champs sous la cendre. On l'appelle *poirotte* dans le Doubs, notamment à Morteau où elle était mangée blette tard en saison.

Poire à longue queue

A Sonceboz (Montagne du Droit), ce fruit, autrefois coupé et séché, est actuellement cuit entier au vin rouge avec sa queue qu'on saisit entre les doigts. Au Pays de Montbéliard, l'appellation *poire à longue queue* est appliquée à une variété fugace et sucrée. Elle est attestée en 1901 à Charmoille, à Plagne et à Vicques.

Poire de raite

Naguère à Charmoille, fruit allongé, à long pédoncule, réservé à la distillation. Le mot *raite*, ou *raitte*, signifie *souris* en patois.

Poire ronde (ronda, rondelet)

A Charmoille, ce fruit est pressuré pour le cidre ou conservé jusque dans le courant de l'hiver pour être cuit en compote. On dit *poire ronda* ou *rondatte* à Pleujouse. La poire *rondelet* était, à Prêles, destinée au séchage.

Poire sept-en-gueule

Le nom de ce fruit illustre sa petite taille. La *sept-à-la-gueule* d'Ajoie et du Pays de Montbéliard ressemble à la *poire de moisson*. Autrefois répandue, elle était séchée au soleil ou distillée. On la trouve à Vandoncourt (sud-est de Montbéliard) et on s'en souvient à Bressaucourt.

Poire sucelet, Grandval

Poire de Suisse, Soubey

Poire de tcheneveuil, Cœuve

Poire socrate

Aux Pommerats, petite poire fugace dont on se remplissait les poches pour aller travailler aux champs, qu'on cuisait avec du vin rouge et de la cannelle ou qu'on distillait. L'appellation signifie *sucrette*.

Poire spitzgüegi

On trouve cette variété à Mettembert et à Movelier mais elle est originaire des cantons de Soleure et de Thurgovie. L'appellation *spitzgüegi* ou *spitzgiegi* signifie *œil pointu*.

Poire sucelet

Jusque vers 1950, cette variété de Crémines et Grandval est cuite en dessert, mise au tonneau ou séchée entière après la cuisson du pain pour être apprêtée avec du lard. Son nom pourrait bien dériver de l'allemand *süssli*, diminutif de *doux*, *sucré*.

Poire de Suisse

Cette variété de Bourrignon, Glovelier et Soubey était séchée par quarterats*, stérilisée ou distillée. A Soubey, le séchage avait lieu sur des clayettes, dans le four et après la cuisson du pain. Les quartiers réhydratés étaient cuits en compote et servis comme repas principal sur des carrés de pain rôtis avec de la crème fraîche.

Poire de tcheneveuil, de tcheuneveuye

A Cœuve, cette poire est cuite entière sur la choucroute, distillée ou séchée pour donner des schnetz* qu'on apprête avec du lard, spécialement à carnaval. A Seloncourt (France voisine), la *poire de tcheneveuil* est considérée comme une vieille variété du pays; elle a «la chair sucrée, croquante et juteuse prenant une belle teinte rouge à la cuisson». On la signale en 1901 dans le Clos-du-Doubs, avec son synonyme *chènevotte*, traduction française de son nom patois qui désigne le résidu ligneux du teillage du chanvre.

Poire verdet

On dit *voidjà* ou *voidà* à Damvant. Les poires de ce type étaient vendues par «doubles» (vingt litres) ou «demi-doubles» à des Francs-Montagnards qui les donnaient à leurs enfants pour ménager le pain. L'appellation *voidjà*, de genre féminin, signifie *verdâtre*. Elle a cours également à Glovelier, à Pleujouse (*poire de voidjà*) et aux Pommerats. A Séprais, la poire *voirda* était ronde; on la cuisait en gardant le bétail. En 1901, on dit *von'èdja* (n. m.) dans les côtes du Doubs (Cerneux-Godat...), *voedja* en Ajoie, *verdet* à Develier, *varda* ou *voirda* à Mettembert, et *verdot* dans le Territoire de Belfort.

Les prunes

Sans rapport direct avec la classification botanique, on use des mots *prune*, *pruneau**, *prunelle* (*prune sauvage*), voire *prunette* pour désigner ce fruit: la prune est ronde et le pruneau allongé. Il n'existe pas de limite tranchée entre ces deux catégories.

Bloûches (nom générique)

L'Ajoie est la seule région de Suisse romande où le vocabulaire indique clairement l'ancienneté de différentes souches de prunier: les prunes du pays portent le nom générique de *belouches* (ou *bloûches*), mot d'origine gauloise. Jadis en France, notamment vers 1600 en Pays de Montbéliard, le nom générique de la prune est *belosse* ou *belorce*. En particulier dans le Jura, il est resté associé à des fruits de caractère archaïque (forme ronde, fertilité élevée, chair adhérant au noyau, peau souvent acide…). Vers 1880 en Ajoie, on dit *belouèchè* pour le fruit et *belouèchié* pour l'arbre. Actuellement, on dit *bloche* en Franche-Comté. Le mot *belouche* est devenu nom de série dans le Territoire de Belfort (*bloûche* ou *blôche des moissons, d'automne, bleue, rouge*…) Les prunes *patouse, tapat* et *vètchatte* sont des *bloûches*; l'*erbaton* et la *mirabelle d'automne*, quoique tardives, sont également rangées dans cette catégorie. Dans les cantons de Neuchâtel, Valais et Vaud, l'appellation *belosse* ou *bellosse* s'applique actuellement à la prunelle, petite prune sauvage astringente et bonne seulement après les gelées. L'arbre qui la porte s'appelle *belossier* ou *épine noire*. La prunelle

Beloutche, Damprichard

Bloûche, Epauvillers

se nomme *blosse* en Bretagne et *plosse* dans le Jura français. A Montbéliard et en Ajoie, on dit *penelle* vers 1600, tout comme naguère encore.

Pruneau blanc

Cette variété est connue à Hauterive, à Lamboing et à Prêles. Elle a été rapportée de Hongrie dans les années 1880 par un ressortissant de Hauterive.

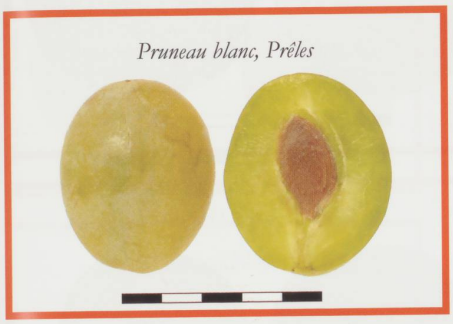
Pruneau de Chézard

Le pruneau de Chézard provient du village de ce nom où se trouve un établissement horticole qui s'en fit le propagateur. L'arbre supporte l'altitude et le fruit reste doux à la cuisson. On le rencontre actuellement dans les Montagnes neuchâteloises, le canton de Berne et celui du Jura jusqu'en Ajoie.

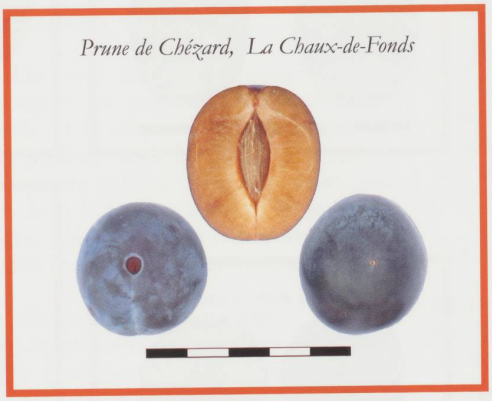
Prune de Damas ou damassine

Le mot *Damascena* désigne les prunes de Damas, dans l'Antiquité déjà. Outre en français (*damassine/damascène*), ses variantes persistent en allemand, en anglais, en espagnol et en italien. La forme *danmé* ou *dèmé* persiste dans le patois ajoulot pour la damassine rouge.

Les *damascena* mentionnées vers 1600 dans la littérature sont noires, bleu noir ou verdâtres. En 1901, la prune *dèvy·in·ne* est une petite prune noir-bleu au Sentier, dans le district de Courtelary et aux Franches-Montagnes, alors que la prune *dovanne* est une grosse prune noire à Damprichard (Département du Doubs). Les appellations *davanne* et *dovanne*, sont appliquées à des fruits de même couleur respectivement en Haute-Saône (Bas-Salon) et dans l'ancien Jura bernois. De son côté, la *damassine* est noire dans le canton de Vaud et au pied du Jura neuchâtelois, ainsi que rouge foncé dans l'ancien Jura bernois, en Gruyère et dans le Chablais. Naguère à Savièse, la prune *amiséné* (le *d* initial a disparu) est petite et rouge-rose. Une variété de damassines de couleur rouge est très répandue à Pleujouse, à Asuel, à Fregiécourt, à Movelier et dans toute l'Ajoie mais elle existe également dans le Clos-du-Doubs, la vallée de Delémont, à Châtelat et à Sornetan, ainsi que dans le Pays de Montbéliard et le Territoire de Belfort. Cette petite prune supporte bien l'altitude (960 m à Lajoux et 980 m au Noirmont) et con-



Pruneau blanc, Prêles



Prune de Chézard, La Chaux-de-Fonds

Damassine, Charmoille

Erbaton, Epauvillers

vient à tous les usages, mais surtout au séchage et à la distillation.

La damassine est au cœur de l'actualité, puisqu'une demande d'enregistrement en tant qu'appellation d'origine contrôlée (AOC) «damassine» est en cours. Cette requête a suscité débats et revendications. Deux causes principales à cela: les méthodes de culture reconnues (finalement les étiquettes AOC préciseront si la damassine provient d'arbres «greffés» ou «sauvages») et, surtout, l'origine (l'aire géographique de production est limitée au canton du Jura). *Damassine* est un nom commun que l'on trouve dans le *Petit Larousse* 2005. Reste à savoir si la petite prune de Damas gardera sa dénomination ou si elle deviendra *damasson*, l'appellation *damassine* étant réservée à l'eau-de-vie.

Prune erbatatte ou erbaton

L'erbatatte (Pleujouse) ou *erbaton* (Courtemautruy, Epauvillers) était ramassée à la Saint-Martin pour la distillation. On disait aussi *raisin* ou *raisinelet* (Glovelier, Courtemautruy), à cause de la couleur, de la grosseur et de la disposition du fruit sur la branche. Jusque dans les années 1930, il se trouvait des *erbatis* le long du chemin entre Courtemautruy et Courgenay. On en grignotait les fruits à la Toussaint.

En 1901, *l'erbâtate* ou *erbaton* est une «petite prune ovoïde, d'un jaune verdâtre, de saveur un peu âpre, mûrissant en automne» (Les Bois, Charmoille, Courchapoix, Courfaivre, Epiquerez, Epauvillers, Ocourt et Plagne).

Vers 1875, on écrit *herbâtate* pour le fruit et *herbâtie* pour l'arbre dans la Baroche. Le mot *èrbâ*, jadis *erbast*, signifie automne. Les suffixes *–atte* et *–on* sont diminutifs. Un type de *Ziparte* de Suisse allemande et du sud de l'Allemagne est parfaitement identique à l'*erbaton*. L'*erbaton*, bien que tardive, est rangée dans la catégorie des bloûches.

Prune grasse

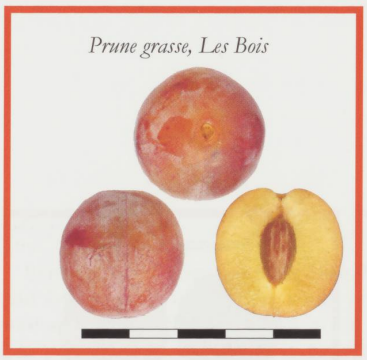
Ce fruit, cultivé dans la plupart des fermes des Bois du côté du Doubs (les Prailats, les Prés-Derrière…), est surtout utilisé pour la distillation. Il doit sans doute son nom à sa couleur rose-jaunâtre évoquant la graisse de boucherie.

Mirabelle d'automne

A Abbévillers, localité française voisine de Fahy, la *mirabelle d'automne* est une *bloûche* extrêmement tardive. Elle est présente çà et là sur les plateaux calcaires du Pays de Montbéliard.

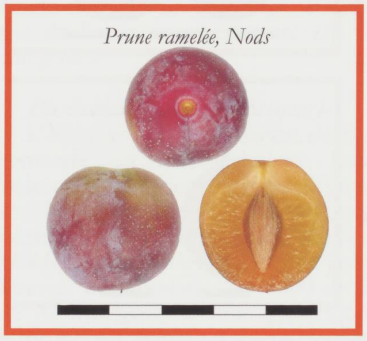
Noiratte

A Cœuve, petite prune bleu-noir franche de pied. Elle donne une goutte appréciée pour son caractère «tirant sur le sauvage».

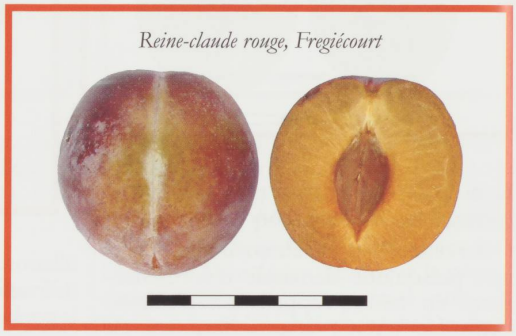

Prune grasse, Les Bois

Noiratte, Cœuve

Reine-claude jaune, Lamboing


Prune ramelée, Nods

Prune noire, Sceut


Reine-claude rouge, Fregiécourt

Prune noire

Ce fruit cultivé en bordure de la vallée du Doubs est réservé à la distillation.

Patouze

A Courtemautruy et naguère à Boécourt, à Epauvillers, à Séprais et à Soulce, sorte de *bloûche* très rustique mais peu savoureuse. Son nom dérive de «péter» par allusion à l'éclatement des fruits qui tendent à se liquéfier lorsqu'ils sont entassés. Peut-être provient-il également d'un dérivé de «pâte».

Prune ramelée

A Nods, la *ramelée* est assimilée à la *damassine*. En 1905 dans la même région, la *ramelée* est ronde et tachetée de vert. Une *ramelée* est une grande quantité de fruits. L'adjectif *ramelé* se dit du pelage des bovins quand il est largement tacheté, ou roux sur les flancs et blanc sur le dos, cela dès le XVI^{e} siècle.

Prune reine-claude

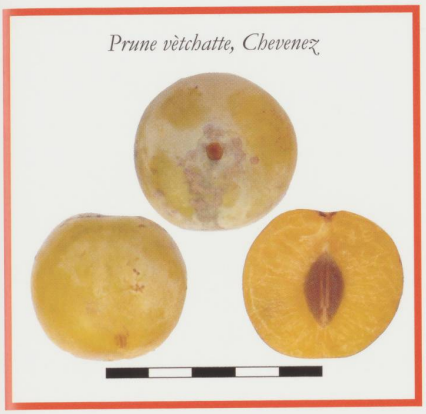
Reine-claude est un nom de série qui s'applique à des variétés généralement rondes et charnues. L'appellation, dédiée à l'épouse de François I^{er}, aurait été attribuée en 1545 à la reine-claude verte par le botaniste Pierre Belon. Des reines-claudes vertes, blanches et noires sont répertoriées en Suisse romande (Vaud et Valais). L'appellation *reine-claude rouge* utilisée à Pleujouse a été choisie pour désigner la *prune impériale* retrouvée à Fregiécourt et qui existait également à Charmoille et à Courtemautruy. L'appellation *prune impériale* se rapporte en effet à un autre fruit. Une variété de reine-claude jaune de Lamboing est également appelée *bavaude*.

Prune rouge, bérudge

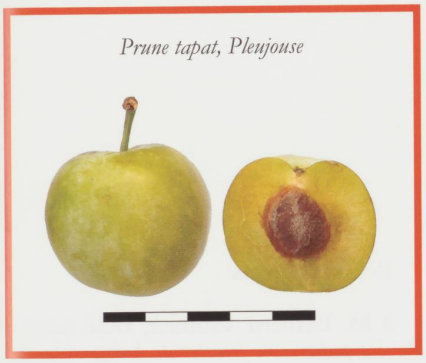
L'appellation *bérudge* est un diminutif puisqu'elle signifie bec rouge, soit bout rouge. Elle appartient à la région neuchâteloise. On dit *bérouge* dans le canton de Vaud, *béruge* à La Neuveville et à nouveau *bérudge* à Loveresse et à Corgémont.

Prune tapa

A Montsevelier et, actuellement comme vers 1875, dans la Baroche, la *prune tapa(t)* est une prune de qualité médiocre dont on peut faire des confitures



Prune vètchatte, Chevenez



Prune tapat, Pleujouse

ou des compotes mais non des tartes car elle rend trop de jus à la cuisson. Elle ne convient pas non plus à la distillation. Le surplus était donné aux cochons. La *tapat* est voisine de la *vètchatte*. En 1875 l'arbre est un *tapotie*. En patois, le substantif *tapa* s'applique à un homme petit et gros, ainsi qu'à un ballon.

Prune vètchatte

A Chevenez, la *vètchatte* est une *bloùche* de couleur jaune, mûre à la mi-août et brunissant rapidement. Elle est distillée. Son nom signifie *vachette*. On dit *vâche* ou *vètche* à Bure. Deux *pruniers des vaches* existent en 1747 à Bassecourt.

Les cerises

On peut ranger les cerises en trois groupes: les *guignes*, dont la chair est molle et la saveur douce, les *bigarreaux* ou *greffions*, dont la chair est ferme et croquante et la saveur douce, et les *griottes*, dont le jus est incolore et la saveur aigre. Chez nous, la cerise rouge à chair molle et sucrée dominait autrefois.

Cerise cœur de pigeon

L'appellation *cœur de pigeon* jouit d'une belle vitalité en Suisse romande et s'applique à plusieurs variétés dissemblables, de couleur noire dans la région lémanique et en Valais, et de couleur claire au pied du Jura et dans la région des lacs subjurassiens. Dans le Pays de Montbéliard, elle désigne un fruit rouge à jus clair.

Cerise Henri-Gelin

Variété de Boncourt, Buix et Cœuve qui porte le nom de son introducteur. Elle a été rapportée du nord de la France. C'est un excellent fruit à distiller.

Cerise noire de Chésal

A Boncourt, cerise très douce.

Cerise noire à la grappe

Cette appellation se rapporte à la disposition des fruits en faisceaux compacts. Elle désigne plusieurs variétés semblables. Dans le Jura (Charmoille), la cerise noire formant des «grappes» est nommée *cerise raisin*.

Cerise noire à queue rouge

En 1884, la *noire à queue rouge* est particulière au pied du Jura neuchâtelois. Son fruit est moyen, noir, très bon, excellent pour faire de l'eau de cerise, très rustique et mûrit en juillet. A Pleujouse, une variété ainsi nommée était appréciée pour le kirsch.

Cerise Patra

A Montsevelier, fruit noir, de grandeur moyenne, cordiforme, plutôt ferme, supportant les intempéries et destiné à la distillation. *Patra* est le surnom de la famille Chételat.

Glossaire

Botset (n. m.) – Bouquet, mouchet ou trochet de fruits (poires, pommes, cerises, noisettes) réunis par leur pédoncule (Vaud, Fribourg). Autrement, bouquet d'arbres: *bochet* (naguère en Suisse romande) – Pomme sauvage. Var.: *betchin* (La Brévine), *beutchien* (Corgémont), *beutchin* (Le Locle, Val-de-Ruz), *beutchïn* (canton du Jura, Jura bernois), *beutchnien* (Cormoret), *bietchet* (Diesse), *bloechin* (Pays de Montbéliard).

Breûle-meuté, soit brûle-museau (n. m.) – 1° Mets cuit composé à part égale de quartiers de poires ou de pommes et de pommes de terre coupées en morceaux, arrosé de beurre noisette (Mettembert). Var.: *breûle-mô* (Pleigne, Séprais). – 2° Naguère, plat de pomme de terre (éventuellement de semoule) et de pomme ou de poire, voire de *schnitz**, affiné ou non avec du sucre et du beurre noisette (Buix, Pleigne, Soyhières…).

Breûle-tieu (n. m.) – Jusque vers 1980, quartiers secs de poire réhydratés et pommes de terre surmontés de lard fumé, le tout cuit jusqu'à un début de caramélisation (Saulcy). Ce mot signifie brûle-cuit.

Gravalon (n. m.) – Frelon (JU, Ajoie...).

Morre (n. m.) – Museau, mufle ou groin.

Pruneau (n. m.) – En France, prune séchée – En Suisse romande, *quetsche.*

Quarterat (n. m.) – Quartier de poire ou de pomme séché (Glovelier...). Var.: *quarterot* (XVI[e] s., Montfaucon).

Raisinée (n. f.) – Moût (de raisin, pomme ou poire) concentré par cuisson au dixième de son volume initial.

Schnetz (n. m.) – Séchon de fruit, en général de poire ou de pomme coupée par quartiers (Jura et Jura bernois, Neuchâtel, Fribourg...). Var.: *schnitz* (Soyhières). De l'allemand *Schnitz,* tranche.

Verjus (n. m.) – Suc acide extrait de certaines espèces de fruits cueillis verts. Le verjus entre comme assaisonnement dans la préparation de la moutarde. Du verjus était fabriqué jusque vers 1920 à Lajoux.

Photos 1, 2, 3, 6, 7, M. Lopinat-Rebetez, Courfaivre;
photo 4, Th. Egger, Bonfol;
photo 5, J.-L. Merçay, Porrentruy;
photo 8, Th. Meyer, Courfaivre.
Toutes les photos des variétés de fruits sont de Bernard Vauthier, Bôle.

Remerciements:

à M. Bernard Vauthier, Bôle, auteur de *Le patrimoine fruitier de Suisse romande* qui a servi de base de travail au présent article;

à M. Michel Thentz, Courtemelon, responsable de la Station d'arboriculture de la Fondation rurale interjurassienne, qui a supervisé cet article;

à M[me] Yvette Allimann, Glovelier, traductions, qui a relu et commenté l'article.