

Zeitschrift: Mémoires de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Herausgeber: Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Band: 20 (1999-2006)
Heft: 3

Artikel: Les variétés fruitières de l'Arboretum National du Vallon de l'Aubonne
Autor: Corbaz, Roger
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-260471>

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: 29.03.2026

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

***Les variétés fruitières de l'Arboretum National
du Vallon de l'Aubonne***

Roger Corbaz

TABLE DES MATIÈRE

Préface	3
Dédicace	4
Introduction	5
L'Arboretum National du Vallon de l'Aubonne, origine et état actuel	7
Les Vergers d'Autrefois	8
Les pommes	
- Introduction	13
- Verger En Plan	15
- Verger en La Vaux	27
- Verger En Crépon	51
- Les fleurs de pommiers	82
Les poires	
- Introduction	94
- Verger En Crépon	96
- Verger en La Vaux	140
- Les fleurs de poiriers	155
Les cerises	
- Introduction	159
- Verger En Plan	168
- Verger En Crépon	171
- Les fleurs de cerisiers	216
- Les noyaux de cerises	220
Les prunes et les quetsches	
- Introduction	230
- Verger En Crépon et un arbre du verger En Plan	232
- Les fleurs de pruniers	252
- Les noyaux de prunes	255
Conclusion	258
Remerciements	258
Bibliographie	259
Index des variétés fruitières	260

PRÉFACE

Avec beaucoup de clairvoyance, la commission technique de l'Arboretum a ouvert la porte aux arbres fruitiers en 1975, appuyant ainsi la demande faite par Roger Corbaz. Peu à peu et avec beaucoup de patience, car il faut chercher les variétés dans la campagne, elles ne se trouvent pas dans un catalogue comme c'est souvent le cas pour les arbres d'ornement, les trois «Vergers d'Autrefois» se sont mis en place. De la patience, il en faut encore jusqu'à la mise à fruit d'un arbre haute tige, quelque 12 ans après la plantation pour certains pommiers.

La présence de cette branche de l'arboriculture a élargi l'éventail offert aux visiteurs jusqu'alors constitué d'arbres forestiers et d'ornement; elle a attiré un autre public à l'Arboretum, surtout en automne, car y a-t-il meilleurs fruits que ceux cueillis sur l'arbre ? Même ceux tombés au sol ont une fonction, celle d'offrir aux papillons revenus nombreux le jus sucré de fruits archi-mûrs.

L'option prise de donner la priorité aux variétés locales, si elle déçoit parfois des visiteurs qui ne retrouvent pas les pommes ou les prunes de leur enfance, a permis néanmoins de sauver quelques témoins de notre passé et d'enrichir les ressources génétiques du pays.

Le fait d'avoir commencé cette collection dans les années 70 déjà et d'avoir fait œuvre de pionnier a été reconnu à l'étranger, puisque notre ami l'initiateur a reçu en octobre 2000 la médaille de *Slow Food International* à Bologne.

La description des variétés conservées dans la collection de l'Arboretum devrait aider les visiteurs ou promeneurs à connaître d'autres fruits, d'autres saveurs, voire d'autres utilisations que ceux actuellement vendus par le commerce, et peut-être même de planter l'une ou l'autre des variétés dans son jardin, combinant ainsi un plaisir personnel avec l'intérêt collectif de la sauvegarde du patrimoine.

Le président de l'Arboretum
National du Vallon de l'Aubonne
Jean-Jacques Roch

DÉDICACE

C'est pour moi un plaisir et un devoir de dédicacer ces recherches concernant les anciennes variétés locales de fruits en hommage à une grande figure de l'agriculture vaudoise, M. Ferdinand Porchet (1878-1951), conseiller d'Etat, chef du Département de l'agriculture, du commerce et de l'industrie de 1920 à 1944.

Toujours guidé par le souci d'améliorer la qualité des produits, il prit des initiatives audacieuses visant la formation professionnelle, en particulier l'école d'agriculture de Marcelin, les législations sur les forêts, la chasse et la pêche et, dans les années 1930, la première loi cantonale sur l'arboriculture, qui servira de modèle à la loi fédérale.

L'arboriculture l'a toujours fortement intéressé. Comme jeune professeur de chimie à l'école d'agriculture du Champ-de-l'Air, il publia des analyses sur les cidres de pomme, puis prit, plus tard, une part active à la transformation des vergers.

Ses activités dans des domaines aussi variés que la lutte contre le chômage, les améliorations foncières et l'aide aux paysans de montagne lui valurent une grande estime et ses collègues le sollicitèrent au Conseil fédéral. Mais il refusa, désirant rester fidèle à son canton et à l'œuvre entreprise.

Alors que la partie concrète de la collection fruitière de l'Arboretum d'Aubonne venait de commencer, sa fille Mme Berthe Lang-Porchet nous accorda une aide financière bienvenue, en mémoire du centenaire de la naissance de son père.

Nous sommes sincèrement heureux que certains des poiriers à cidre plantés à l'Arboretum d'Aubonne perpétueront indirectement durant deux à trois siècles le souvenir du conseiller d'Etat Ferdinand Porchet.

Les variétés fruitières de l'Arboretum National du Vallon de l'Aubonne

par

Roger CORBAZ¹

INTRODUCTION

Avant de passer à la description des variétés anciennes et locales qui constituent les «Vergers d'Autrefois», il convient de donner les raisons qui m'ont incité à créer cette collection. Elles sont multiples et mentionnées ici dans l'ordre où j'en ai pris conscience, à une époque où les notions de biodiversité, de ressources génétiques et de patrimoine naturel n'étaient pas aussi présentes qu'aujourd'hui.

a) Le phytopathologiste que je suis s'est rendu compte que les anciennes variétés furent découvertes et multipliées à une période où fongicides et insecticides n'existaient pas. Cela ne veut pas dire que les anciennes variétés sont résistantes aux maladies, mais simplement qu'elles sont peu sensibles et que les arbres sont capables de croître et fructifier sans aide extérieure. Il est vrai, aussi, qu'à cette époque une tache de tavelure sur une pomme n'empêchait pas de la manger, crue ou cuite !

Une faible sensibilité à une maladie est, à long terme, très intéressante car elle n'impose pas à l'agent infectieux de s'adapter, comme dans le cas d'une résistance totale.

b) Le passage du pré-verger (arbre haute tige) à celui de verger commercial (basse tige) fut l'occasion pour limiter fortement le nombre de variétés cultivées. Cette diminution spectaculaire est illustrée par un chiffre, celui obtenu par une enquête sur les variétés de pommes en Suisse romande entre 1925 et 1928, soit 230, et il ne s'agit que des pommes de table, en excluant les pommes à jus, à cuire ou à sécher (FAES *et al.* 1929). Par la suite, le fantastique succès commercial de la variété Golden Delicious renforça l'élimination des variétés d'importance secondaire.

Le triomphe «Golden» a aussi son revers; il est de deux ordres:

- 1- auprès du consommateur qui est en manque de choix et,
- 2- ce qui nous intéresse plus spécialement, sa dominance génétique.

¹ Association de l'Arboretum National du Vallon de l'Aubonne, Chemin de Plan, CH-1170 Aubonne.
Tél: 021 808 51 83, Fax: 021 808 66 01.

Tous les hybrideurs ont utilisé cette variété comme géniteur principal, si bien que la plupart des variétés nouvelles de pommes sont et seront dans le futur issues de la Golden Delicious, directement ou non, par exemple en Suisse, Jonagold, Maigold, RubINETTE, Gala, etc. On se dirige donc vers une population qui, sous des noms et des aspects différents, devient de plus en plus génétiquement homogène. En outre, tous les instituts, privés ou étatiques, ont malheureusement introduit dans tous leurs hybrides le gène de résistance à la tavelure Vf 821, d'ailleurs devenu inutile par l'arrivée d'une nouvelle race du champignon. Ceci renforce l'identité génétique et conduit à une uniformité très dangereuse pour l'avenir.

c) Les variétés locales ont le gros avantage d'être bien adaptées à nos conditions pédo-climatiques. Les exemples sont nombreux, entre autres l'adaptation à l'altitude comme la Bergamote de Ballaigues ou la Pétolin en Valais, le débourrement tardif qui évite les dégâts provoqués par les gels tardifs du printemps, p. ex. la pomme Françoise et la Franc-Roseau, les cerises qui n'éclatent pas sous la pluie comme la Noire de Montreux et celle du Righi, les prunes résistantes à la maladie des pochettes *Taphrina pruni* comme le pruneau de Flon et la prune de Chézard.

d) Plusieurs variétés sont liées à des traditions et jouent ainsi un rôle socioculturel. Dans le canton de Fribourg, on n'imagine pas un repas de la Bénichon (fête des récoltes) sans la présence de poires à Botzi accompagnant la viande (de mouton). Sur les rives gauche et droite du Petit lac du Léman, des rissoles sucrées sont préparées pour le Nouvel-An avec une catégorie précise de poires. Ce sont encore des poires, la Channe, qui à Chessel et Noville, sont utilisées pour confectionner des tartes le lundi du Jeûne fédéral.

Garder les traditions pour identifier nos racines, c'est aussi conserver les fruits qui y sont associés. C'est une partie de notre patrimoine.

Toutefois, il convient de rester objectif et ne pas glisser vers un passéisme béat et conserver simplement parce que c'est ancien.

Chez les pommes, les anciennes variétés présentent un gros désavantage, elles sont pour la plupart alternantes, c'est-à-dire portent beaucoup de fruits une année, puis rien ou si peu l'année suivante. Il convient donc de bien examiner les qualités et les défauts de ces variétés, dont on ne connaît souvent que peu de chose, parfois leur utilisation. Les critères de jugement ont évolué; on considère actuellement les fruits, à pépins comme à noyau, uniquement comme fruits de table, alors qu'autrefois on cultivait des fruits à jus, ou à sécher, ou à cuire. Les goûts aussi se sont modifiés, on apprécie moins l'acidité qu'autrefois, on recherche le sucré. On juge davantage selon l'aspect extérieur que selon le palais.

En bref, la comparaison entre les variétés ne peut réellement s'effectuer que dans le cadre de collections dans une même parcelle. Elle demande de la patience, mais est indispensable pour donner par la suite des conseils judicieux à ceux qui désirent retrouver les goûts et sensations d'antan.

L'ARBORETUM NATIONAL DU VALLON DE L'AUBONNE

Pour conserver à long terme une variété fruitière, il faut planter un ou des arbres. Par conséquent, la recherche d'un terrain favorable et qui, de plus, sera disponible pendant environ un siècle, est une nécessité. En Suisse, où la terre cultivable est limitée, cette recherche n'est pas une sinécure. Ce n'est qu'après cinq ans de démarches, de discussions et de refus qu'une solution fut trouvée.

En effet, en automne 1975, la commission technique de l'Arboretum d'Aubonne, présidée par M. Louis Cornuz, accepte la proposition faite, à savoir d'étendre les collections, réservées jusque-là aux arbres forestiers et d'ornement, également aux arbres fruitiers.

Origine de l'Arboretum d'Aubonne

C'est en 1968 que fut officiellement fondé l'Arboretum du Vallon de l'Aubonne, sur l'initiative de forestiers, en particulier René Badan qui, lors d'un stage en Grande-Bretagne, avait admiré la beauté et la richesse des grands arboretums anglais. Avec l'appui du service cantonal des forêts du canton de Vaud, du centre horticole de Lullier (Genève) et de diverses personnalités de l'industrie, du commerce et de la politique, il fut possible d'acheter peu à peu trois fermes situées dans le haut du vallon de l'Aubonne, une rivière prenant sa source dans la chaîne du Jura et descendant jusqu'au Léman, entre les villes de Lausanne et Genève.

Une fondation est la propriétaire juridique, tandis qu'une association regroupe les amis et sympathisants de l'Arboretum.

Etat actuel

L'Arboretum, qui est devenu national dès l'an 1999, s'étend maintenant sur 150 ha, dont une moitié est en location à long terme. Partant de 530 m d'altitude, il atteint 683 m à son point le plus élevé. Le vallon est à l'abri du vent froid du nord; la partie inférieure est la plus exposée aux gels d'hiver et tardifs du printemps. Les précipitations annuelles se situent entre 950 et 1000 mm. Le sol varie beaucoup; il est en général légèrement alcalin et riche en calcaire, mais certaines parcelles dont le sol a été lessivé conviennent bien aux châtaigniers.

Depuis 1968, diverses collections ont été plantées, par exemple de cèdres (*Cedrus*), de sapins (*Abies et Picea*), de bouleaux (*Betula*), de frênes (*Fraxinus*), de hêtres (*Fagus*), de faux-cyprès (*Chamaecyparis*), de tulipiers (*Liriodendrum*), d'érables (*Acer*), de pins (*Pinus*), de chênes (*Quercus*), de tilleuls (*Tilia*), ainsi que des arbustes d'ornement, roses sauvages (*Rosa*), magnolias (*Magnolia*), houx (*Taxus*), Hydrangea, Hibiscus, pour ne citer que les plus importants. En outre, la forêt des Etats de l'Oregon et de Washington (USA) a été constituée avec arbres et sous-bois, de même pour la forêt japonaise, dans le cadre d'un programme dit «des écotypes».

Une ancienne ferme a été transformée en centre de gestion et musée du bois. Un nouveau grand bâtiment sera inauguré début mai 2006; il comprend des salles d'accueil, de conférence, d'exposition, ainsi que le bureau et la bibliothèque suisse de dendrologie.

Pour de plus amples renseignements, consultez le Bulletin de l'AAVA, spécial 20 ans, qui peut être obtenu auprès de l'Arboretum National du Vallon de l'Aubonne, CH-1170 Aubonne.

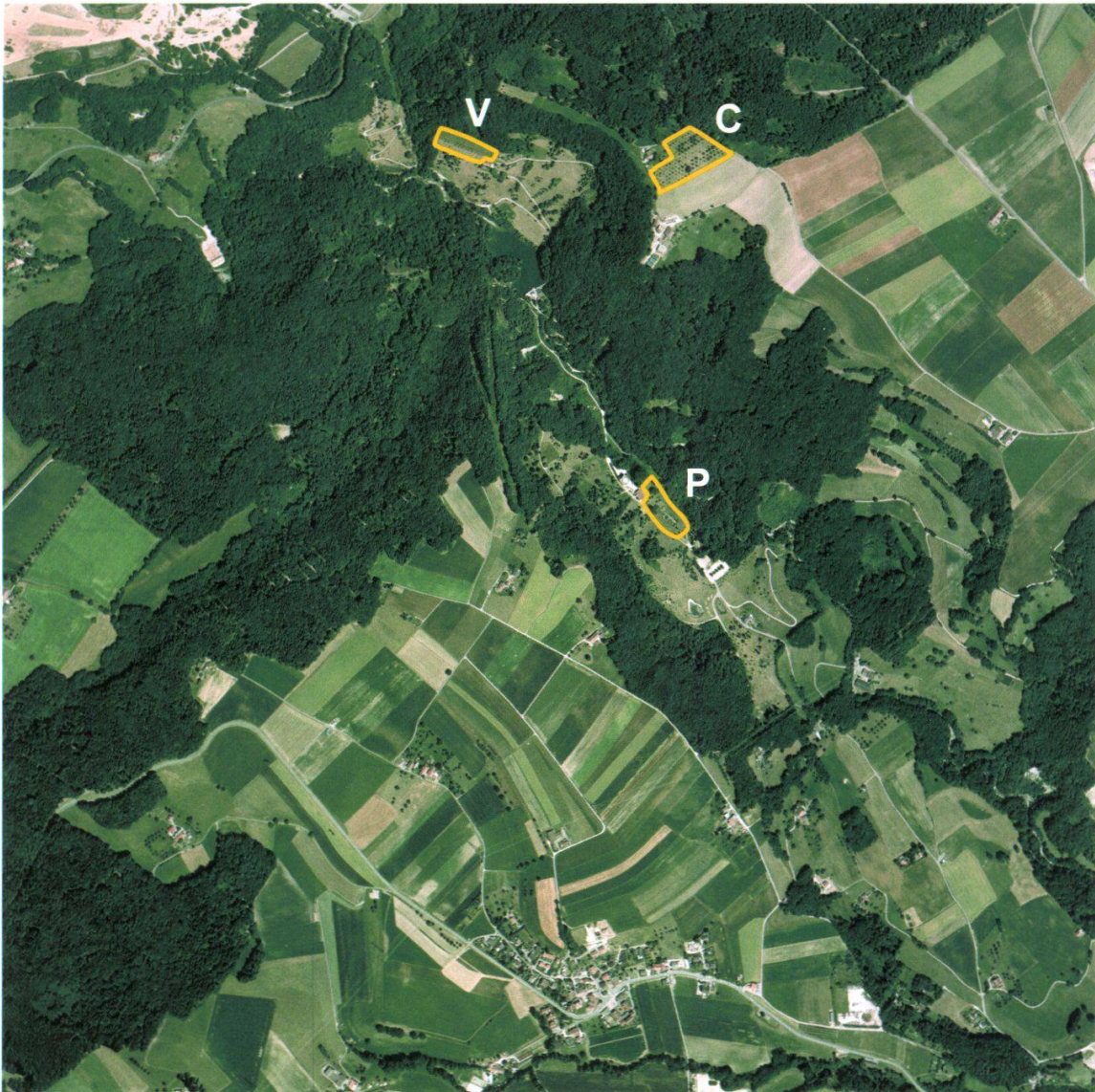


Figure 1.—Photo aérienne de l'Arboretum National du Vallon de l'Aubonne. C: verger en Crépon, V: verger en La Vaux, P: verger en Plan.

Reproduit avec l'autorisation de swisstopo (BA067857).

LES VERGERS D'AUTREFOIS

La collection des anciennes variétés fruitières se répartit sur trois vergers d'inégale importance, en tout sur environ 3 ha (fig. 1). Le premier planté, près du centre de gestion au lieu-dit En Plan, complète les vestiges d'un ancien verger (fig. 2). On y trouve quelques



Figure 2.—Verger En Plan; le pommier en fleur pyramidal est le Rambour d'été.

curiosités, comme la pomme «Api étoilé», la «Griotte de la Toussaint» ou le noyer intermédiaire (*Juglans intermedia*) dont le rythme de croissance est stupéfiant.

Le deuxième verger, au lieu-dit en La Vaux, s'articule autour d'une allée de poiriers qui enrichit de ses couleurs, blanches au printemps durant la floraison et rouge foncé à orange par son feuillage automnal, une prairie relativement sèche et pentue (fig. 3 et 4). Au-dessus et en-dessous de l'allée de poiriers, des pommiers complètent le verger, qui compte aussi des néfliers (*Mespilus germanica*) à l'une des extrémités et des cormiers (*Sorbus domestica*) à l'autre, faisant la transition avec la collection voisine des sorbiers.

Le troisième et le plus grand des vergers s'étend sur 2 ha au lieu-dit En Crépon. C'est le royaume des cerisiers et des pruniers, tout en hébergeant aussi beaucoup de poiriers et quelques pommiers (fig. 5 et 6). Une ancienne ferme, encore habitée, sépare le verger d'une longue parcelle relativement étroite où la mise en place d'une collection de châtaigniers a débuté.

Mode de culture

On a choisi de planter des arbres haute tige pour les raisons suivantes:

- durée des arbres environ 100 ans s'ils sont bien soignés, voire beaucoup plus pour certains poiriers à cidre (jusqu'à trois siècles), convient à l'option de l'Arboretum basée sur le long terme
- demande de soins minimale; les maladies sont moins virulentes car le feuillage est



Figure 3.—Photo aérienne du verger en La Vaux. A: première ligne du verger, B: seconde ligne, etc. Reproduit avec l'autorisation de swisstopo (BA067857).



Figure 4.—Allée des poiriers en La Vaux.



Figure 5.—Photo aérienne du verger en Crépon. A: première ligne du verger; B: seconde ligne, etc. Reproduit avec l'autorisation de swisstopo (BA067857).



Figure 6.—En Crépon, le plus grands des vergers (2 ha).

éloigné du sol, il est plus ventilé; la taille est importante les premières années, jusqu'à ce que la couronne soit bien formée; puis les interventions diminuent

- plus grande valeur écologique, en particulier pour la faune ailée
- contribue au maintien du paysage traditionnel
- convient pour les anciennes variétés locales, cultivées à leur origine sur de tels arbres; certaines variétés bien connues ne s'adaptent que mal à une culture en basse tige (par exemple, la pomme Gravenstein).

Parmi les inconvénients de ce mode de culture, il faut signaler:

- les grandes surfaces occupées (environ 100 m²/arbre)
- la lenteur de la mise à fruit, dépassant souvent 10 ans après la plantation
- la récolte des fruits plus délicate
- les porte-greffes «francs» ne sont pas homogènes comme les porte-greffes standardisés, M9 par exemple.

Pour l'environnement, le verger traditionnel en haute tige est plus intéressant que le verger industriel en basse tige. Selon les expériences réalisées par des ornithologues, la surface minimale pour recréer un écosystème «verger haute tige» serait de 3 ha (fig.7). Dans le cadre du Crépon, on y arrive bientôt car, en plus des 2 ha, on peut ajouter en prolongement une allée de 20 cerisiers, la proximité de la forêt, et la parcelle des châtaigniers. Ainsi donc, le verger En Crépon accomplit simultanément deux missions: la collection et le système écologique.



Figure 7.—Cerisiers en Crépon, avril 1999, forme haute tige.

Les pommes

INTRODUCTION

En Suisse, la sélection des pommes a connu davantage de succès que celle des poires, surtout dans la catégorie des fruits de table. Certaines variétés de pomme ont été propagées au-delà du territoire helvétique, par exemple la Rose de Berne, l'Orange Suisse, plus récemment la Rubinette.

Au-delà des variétés décrites dans les pomologies de référence (PFAU-SCHELLENBERG 1863, ZSCHOKKE 1925, KESSLER 1945), il existe toute une série de variétés non décrites, parfois non nommées comme la vaste catégorie des pommes douces qui, par une transformation physiologique, sont incapables de contenir une acidité détectable... (fig. 40, 58, 62, 67 et 73). De ce fait, elles paraissent fades (selon le goût européen) à l'état frais, mais deviennent agréables au palais une fois séchées. Le jus adoucit celui de pommes ou de poires très acides; aussi, des pommes douces sont-elles recherchées pour la confection de la raisinée (ou vin cuit) et pour les fruits séchés-ou Schnetz selon une expression venue de la Suisse allemande.

L'inventaire des variétés fruitières dans toute la Suisse, travail financé par l'Office fédéral de l'Agriculture, sous la direction de l'Association Fructus, s'étendant sur plusieurs années dès 2000, a confirmé le grand nombre de «pommes douces». Il y en a de toutes les formes et de toutes les couleurs. On rencontre parfois la même variété sous la forme acide et la forme douce; seule la dégustation permet de les distinguer. C'est le cas de la Pomme d'Uster, de la Pomme Raisin, de la pomme russe très allongée qu'est la «Kandil Sinap».

Le séchage (déshydratation) était, avant les frigidaire et les congélateurs, une des rares possibilités de conserver les aliments. Les pommes séchées étaient trempées une nuit dans l'eau, puis cuites, souvent avec du lard (ou un autre morceau de viande) pour le repas principal en période hivernale. Le fruit prend ici la place d'un légume, par exemple le haricot séché. L'anecdote citée par B. Vauthier, soit lors d'une famine l'échange entre deux villages situés au pied du Jura d'une relique religieuse contre des sacs de pommes séchées, montre la valeur que pouvaient atteindre les fruits séchés dans certaines circonstances.

Après ce groupe des «douces», on rencontre aussi beaucoup de pommes à cuire, appelées «cuisinières» ou «ménagères». Elles sont souvent de belles dimensions, mais de garde limitée. Après cuisson, elles se transforment en purée onctueuse, avec un bel équilibre entre douceur et acidité, par exemple la Cuisinière Rey (fig. 54). D'autres, dites «pommes à gâteau», sont utilisées de préférence pour la confection de tartes. Les quartiers disposés sur la pâte éclatent et forment une couche homogène et tendre, par exemple la Reinette de Chevroix (fig. 10), contrairement à la conception moderne et actuelle où chaque tranche fine reste parfaitement ferme et distincte. Parmi les pommes à cuire, certaines sont particulièrement appréciées en beignet, l'exemple classique étant la variété française Jacques Lebel.

Les pommes à jus sont présentes en grand nombre en Suisse allemande, beaucoup moins en Romandie, où le cidre fermenté cède la place au vin. Par contre, le jus de pomme non-alcoolisé est devenu une boisson courante, associée dans la publicité aux exploits sportifs. La Suisse est, sur le plan mondial, le premier consommateur de jus de pomme par tête d'habitant. Ce passage du cidre fermenté au jus non fermenté n'est pas sans conséquence pour les variétés, car il ne s'agit pas toujours des mêmes pommes. Tirer le meilleur profit des fruits à disposition pour obtenir un bon cidre est tout un art, art des mélanges et des proportions des diverses variétés. Parmi les plus importantes, il faut citer la Pomme Raisin (Sauergraeuch, dans sa langue d'origine) (fig. 29), la Schneider, la Tobiässler (fig. 25), etc.

L'eau-de-vie des pommes n'est pas aussi populaire que celle des poires ou celle des fruits à noyau. A notre connaissance, il n'y a pas de variété cultivée uniquement dans ce but, mais le tonneau se remplit des surplus de production. Une telle situation atteint son apogée dans les années 1930 où, à Lausanne, l'eau-de-vie se vendait moins cher que le vin. Ce chaos engendra finalement la première loi sur l'arboriculture.

En Suisse, comme dans tous les pays de la zone tempérée, la pomme joue un rôle économique de premier plan. Cette hégémonie parmi les fruits tient aux facultés suivantes: bien supporter le transport et la capacité de se conserver longtemps dans des entrepôts, ces derniers ayant d'ailleurs beaucoup évolué avec le contrôle des températures et celui de l'atmosphère.

Toutefois, avant même la mise au point du stockage de masse, il était possible de manger des pommes tout au long de l'année grâce à la grande diversité des variétés. Les plus précoces arrivent à maturité en juillet, c'est le cas des variétés locales Pomme Recor et l'ancienne Pomme des Moissons Rouge, puis suivent les variétés d'automne (Pomme Raisin, Rose de Berne, p. ex.), les pommes de garde (Reinette de Ferlens, Bovarde, Grise de Bâle) jusqu'au printemps et, finalement, celles de longue conservation, soit jusqu'au mois de juin (Pomme Cloche, Belle de Fontanette) pour ne citer que des variétés du pays.

L'origine de la plupart des variétés locales est imprécise; il s'agit fréquemment de semis de hasard, soit trouvés dans des haies (comme la Stadler Hag) ou des forêts (la Chüsenrainer, la Plamboule, trouvées respectivement dans les forêts de Chüsirain à Sempach et de Plambois près de Fey). Parfois des pépiniéristes semeurs ont vu, avec un peu de chance, l'un des semis devenir un pommier assez intéressant pour être multiplié et baptisé (Rose de Berne, Reinette d'Oetwil). Ce n'est qu'au XX^e siècle que des variétés sont obtenues par croisements réalisés par un hybrideur professionnel. Dans ce domaine, la Station fédérale de recherches en arboriculture à Wädenswil (ZH) s'est illustrée par des obtentions couronnées de succès (Orange Suisse=Ontario x Cox's Orange, 1955; Maigold=Franc Roseau x Golden Delicious, 1964). Ironie, la première citée est devenue très populaire en Alsace-Lorraine, alors qu'en Suisse le succès fut mitigé. La seconde est actuellement cultivée en vergers intensifs où elle occupe le deuxième rang en Suisse.

POMMIERS DANS LE VERGER EN PLAN

*En première ligne
Api Etoilé*

Le visiteur, après avoir quitté le véhicule au parc à voitures et pris la route en direction du centre de gestion, verra, sur sa droite, le premier arbre fruitier, le pommier d'Api Etoilé. Cette préséance voulue échoit à une variété très ancienne puisqu'elle doit remonter à l'époque romaine (fig. 8). Les caractères suivants sont primitifs: la forme pentagonale du fruit (le chiffre 5 caractérise les rosacées), la pomme elle-même, petite et aplatie, dotée d'un pédoncule fin et allongé, une chair dure

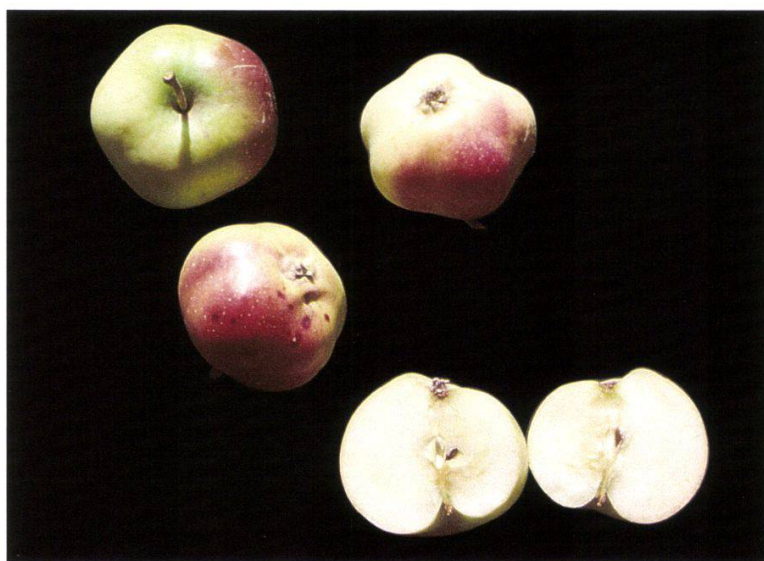


Figure 8.—La seule pomme pentagonale, l'Api étoilé.



Figure 9.—Le premier arbre d'Api étoilé découvert à Corsinge.

et compacte, des pépins relativement gros et bien formés. Les fruits restent suspendus à l'arbre longtemps après la chute des feuilles, soit jusqu'à fin février ou mi-mars.

Forme pentagonale, aplatie, hauteur 35-40 mm, largeur 46-52 mm, poids moyen environ 51 g.

Pédoncule long (25 mm) et fin, sortant d'une cavité étroite et profonde, bronzée ou verte. Oeil fermé, dans une cuvette légère, peu profonde, plissée ou, au contraire, au sommet d'une proéminence côtelée. Ces deux types de fruit sont déjà signalés par LEROY (1873); selon nos observations, ils se retrouvent tous deux sur un même arbre.

Epiderme vert devenant jaune doré à maturité, avec une à deux joues rouge carmin.

Chair blanchâtre, croquante, dense, sans arôme, peu juteuse.

Maturité dès fin janvier et jusqu'en avril-mai.

Cette description est basée sur des fruits produits par des arbres haute tige. Nous avons

dû constater que sur des arbres basse tige, pourvus d'une fumure abondante, les pommes ont tendance à s'arrondir et s'écartent de la forme pentagonale bien marquée (fig. 9). L'arbre est en majorité très vigoureux et devient vieux. Deux beaux exemplaires existent à Prévessin près de Ferney-Voltaire (Pays de Gex, France), tandis que le premier arbre de cette variété que j'ai rencontré, croissant à Corsinge (GE), était peu développé et l'est toujours 21 ans plus tard. Mais les greffons pris sur cet exemplaire ont donné deux arbres pleins de vigueur à l'Arboretum d'Aubonne.

Cette variété ne présente aucune résistance à la tavelure ni à l'oïdium. La Pomme d'Api Etoilé est la pomme la plus photographiée de toutes celles de l'Arboretum d'Aubonne; elle peut être utilisée comme élément décoratif (fig. 93, p.89 et fig. 98, p. 92).

Belle de Vaumarcus

Cette variété, dénommée d'après un petit village au bord du lac de Neuchâtel, rive gauche, a parfois été considérée comme synonyme de Reinette dorée de Blenheim. Malgré une certaine ressemblance, elle s'en différencie par plusieurs traits, en particulier par le fait que la pomme est plus haute que large, à l'inverse de l'illustre anglaise.

Grosse pomme sphérique, légèrement aplatie au sommet, parfois un peu asymétrique, hauteur 75 à 85 mm, largeur 60-66 mm, poids moyen environ 200 g.

Pédoncule dépassant de peu la cavité, pas très épais, faiblement arqué, sortant d'une large cavité recouverte de rouille.

Oeil grand, ouvert, avec des sépales verts, dressés, au centre d'une cavité mi-profonde, présentant quelques plis. L'œil est parfois entouré de rouille brune.

Epiderme jaune citron, rêche, recouvert au 3/4 de larges stries confluentes rouge brique.

Chair blanchâtre, fine, sucrée et acidulée, arôme agréable.

Les pépins sont pour la plupart avortés.

Maturité début octobre à décembre.

La croissance de l'arbre est moyenne; peu généreux dans sa production de fruit, il a tendance à alterner (fig. 90, p. 88).

Grise Vaudoise, syn. Reinette grise Parmentier

Malgré son nom, il s'agirait d'une pomme d'origine belge du premier tiers du 19^e siècle. Elle a été baptisée et propagée par l'ancien chef de la Station cantonale d'arboriculture de Vaud, M. A. Lugeon, avant, pendant et peu après la Seconde Guerre mondiale. A cette époque, les pommes à épiderme brun étaient très en vogue avec, comme vedette principale, la Belle de Boskoop.

La Reinette grise de Parmentier est sphérique et aplatie, 55-65 mm de haut, 65-70 mm de large, à pourtour irrégulier.

Le pédoncule, 1,5-2,5 cm est implanté dans une cavité profonde.

L'œil est fermé à mi-ouvert, les sépales verdâtres, duveteux à laineux; la cuvette est large, profonde, plissée et irrégulière.

L'épiderme est rugueux, gris fauve, parsemé de rugosités et de nuance brun rougeâtre. Seule une zone verte entoure l'œil.

La chair est blanchâtre, parcourue de veines verdâtres, ferme, cassante puis devenant tendre, acidulée, juteuse, avec un arôme marqué.

Maturité de janvier à mars; tendance marquée à se ratatiner durant la conservation.

Utilisation: compote, tarte; autrefois pomme de table; pour beaucoup aujourd'hui, trop acide et d'apparence peu attrayante.

La qualité diminue fortement en cas de fumure abondante.

L'arbre est vigoureux, les feuilles sont larges et pas très sensibles aux maladies.

En seconde ligne

Reinette de Chevroux (*syn. Fausse Osnabrück, Zeienapfel der Westschweiz*)

Elle se retrouve en Belgique sous le nom de Renette Veurnse et en France (Lille) Reinette des Capucins.

Morphologiquement, la Reinette de Chevroux (un village vaudois sur la rive droite du lac de Neuchâtel) est identique à la Reinette d'Osnabrück, à quelques nuances près. Parmi ces dernières, on relève que la cavité de l'œil est absente ou très petite, chez la vaudoise, alors qu'elle est présente chez l'allemande. Les couleurs seraient également plus vives, et la chair moins acide chez le type Chevroux (fig. 10).

Pomme moyenne, conique, largeur maximale environ 2 cm au-dessus de la cavité pédonculaire; hauteur 50-65 mm, largeur 60-70 mm, poids moyen 120-130 g.

Pédoncule entre 1 et 2 cm, renflé au bout, dépasse la cavité qui est large et profonde, couverte de rouille débordante.

Oeil petit, fermé à mi-ouvert, sépales gris, étroits, verts à la base, au sommet de la pomme, et à fleur de peau ou dans une petite cuvette à peine marquée, plissée.

Epiderme sèche et sec, au début vert, puis jaunâtre avec une couverture lavée de rouge brique et une rouille brunâtre qui peut s'étendre sur l'ensemble de la surface. Cette rouille est en relation

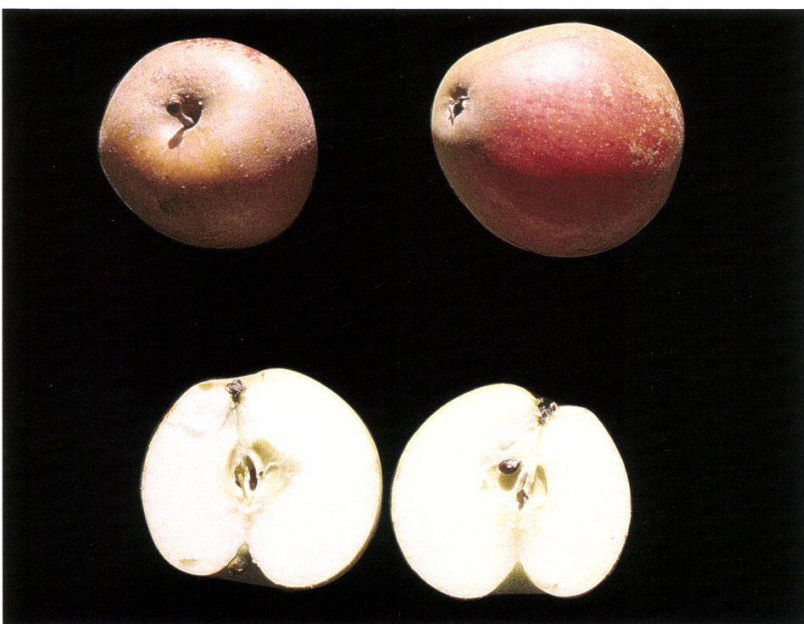


Figure 10.—Une pomme pour les tartes à l'ancienne: la Reinette de Chevroux.

avec la grande sensibilité des feuilles à l'oïdium et dépend des conditions climatiques de la saison.

Chair blanchâtre à crème, grossière à mi-fine, juteuse, sucrée et acidulée, aromatique.

Maturité: septembre à décembre.

Utilisation: très bonne cuite; pour les tartes, les morceaux gonflent comme un flan et débordent souvent du moule en salissant le four !

L'arbre est d'une vigueur moyenne, mais devient vieux et imposant. Grande sensibilité des feuilles et des boutons floraux à l'oïdium (fig. 11). Alternance très peu marquée: forte production de fruits (fig. 86, p. 86 et fig. 90, p. 88).



Figure 11.—Au centre, boutons floraux atteints d'oïdium.

Rose de Berne

De toutes les variétés indigènes, la Rose de Berne est de loin la plus populaire et la plus appréciée, selon une enquête du WWF, même auprès des écoliers. Elle doit sa bonne renommée, en grande partie, à sa chair aromatique et au parfum qu'elle dégage. Sa couleur, rouge très foncé, aide aussi. Issue d'un semis du pépiniériste Daepp à Oppligen (BE), les premiers fruits ont été récoltés en 1880. La variété, fort répandue dans le canton de Berne, est bien présente dans toute la Suisse et même dans les pays limitrophes.

Pomme moyenne, sphérique à tronconique, de fines côtes autour de l'œil descendant parfois jusqu'au pédoncule. En altitude, les côtes sont plus prononcées. Hauteur 65-72 mm, largeur 65-80 mm, poids moyen 130-150 g.

Le pédoncule varie beaucoup en longueur, de 1-3 cm, le plus souvent court et épais, se terminant par un renflement. Il sort d'une cavité large, peu profonde, parfois limitée par des bourrelets; couverte de rouille brune ou verdâtre rayonnante.

Oeil fermé, petit ou moyen; sépales longs et étroits; dans une cuvette côtelée ou plissée, peu profonde.



Figure 12.—La Rose de Berne, variété la plus populaire de Suisse.

Maturité: octobre à décembre, éventuellement janvier.

Utilisation: pomme de table par excellence, très bonne cuite (fig. 12).

Arbre: vigoureux au départ, généreux en production, d'où croissance ralentie. A cultiver en altitude de 500-800 m; possible à 1000 m, mais les fruits ont parfois de la peine à mûrir. Feuilles et fruits très sensibles à la tavelure; la forme haute tige lui convient mieux; très bon pollen (fig. 95, p. 90).

Pomme des Fahys

Cette variété nous a été donnée par un horticulteur de la Coudre, Neuchâtel, qui en possédait un exemplaire dans un pâturage. L'arbre est vigoureux, se met rapidement à fruit. Les pommes, par leur robe rouge recouverte d'une fine pruine bleutée, sont plus belles que bonnes. C'est un fruit d'hiver, à cuire.

Pomme moyenne, à petite en cas de forte production, ce qui est souvent le cas. Plus haute que large, 60-63 mm de hauteur, 55-57 mm de large. Forme tronconique. Pédoncule 1,5-2 cm, plutôt épais, robuste, inséré dans une cavité large, peu profonde, garnie de rouille, brunâtre.

Oeil mi-clos, grand, dans une cuvette plissée, large.



Figure 13.—La variété Pomme des Fahys est généreuse.

Epiderme lisse, couleur de fond vert clair, très vite recouverte et lavée de rouge sang, qui fonce en cours de maturité, jusqu'à devenir presque noir. Lenticelles blanches, typiques. Pruine légère bleutée.

Chair blanchâtre, à pleine maturité rose sous l'épiderme, fine, juteuse, sucrée, très aromatique et acidulée. Perd de sa fraîcheur si cultivée en dessous de 500 m d'altitude.

Epiderme vert clair, bientôt complètement strié de rouge violacé et finalement recouvert d'une fine couche de cire bleutée, ce qui procure un aspect particulier.

Chair blanchâtre, nuance de vert, grossière, juteuse, acidulée, arôme faible.

Maturité: octobre à décembre, ne se conserve pas très longtemps.

Utilisation: pomme à cuire ou à jus (fig. 13).

Production abondante, alternance peu marquée.

Carrée de Chézard

Variété originaire du Jura neuchâtelois, le village de Chézard est à 780 m d'altitude, région à climat rude.

Petite pomme, tronconique élevée, anguleuse, côtes saillantes parcourant le fruit de l'œil à la queue. Hauteur 51-55 mm, largeur 45-47 mm, poids moyen 51 g.

Pédoncule grand 1,5-2 cm, fort, légèrement arqué. Cavité étroite, profonde.

Oeil grand, fermé à mi-clos, sépales gris, larges à la base. Cuvette très plissée, voire côtelée, mi-profonde.

Epiderme vert tendre, puis jaune, lavé 1/3-2/3 rouge carmin.

Chair blanchâtre, dure, croquante, grossière, juteuse, sucrée et acidulée, peu d'arôme.

Pépins relativement gros, brun foncé.

Utilisation: à cuire, exceptionnellement de table (fig. 14).

L'arbre est de faible croissance, la mise à fruit mi-précoce, alternance très marquée (fig. 88, p. 87).



Figure 14.—Encore une neuchâteloise, la Carrée de Chézard.

Bohnapfel

Variété originaire de la vallée allemande du Rhin. L'arbre, âgé, est une relique du verger originel de la ferme En Plan. Cette variété est présente en Suisse, surtout dans les Préalpes et au pied du Jura; car la pomme possède une qualité exceptionnelle, une très longue conservation. Dans une cave avec un sol en terre battue, la Bohnapfel se garde plus d'une année, souvent 18 mois et parfois jusqu'à 2 ans (fig. 15). En cas de disette, ou simplement de manque de récolte, cette pomme de qualité inférieure est la bienvenue.

Pomme moyenne, tronconique à tendance cylindrique, hauteur 60-70 mm, largeur 55-70 mm, poids moyen 110-120 g.

Pédoncule 1-2 cm, parfois court, épais, élargi à l'extrémité. Dans une cavité étroite, peu profonde, recouverte de rouille brun clair, peu débordante.

Oeil fermé, sépales séparés, verts à la base, très velus à la pointe. Dans une cuvette étroite, peu plissée, garnie parfois de rouille.

Epiderme verdâtre, marbré de courtes stries rougeâtres, avec reflet violet, parfois confluentes et dans les zones insolées rouge brillant 1/3-2/3.

Chair blanchâtre à nuance verdâtre, grossière, juteuse, acidité forte, s'affaiblissant en cours de conservation.

Utilisation: actuellement pour le jus (cidre fermenté).



Figure 15.—La championne de la conservation, la Bohnapfel.

Reinette de Ferlens

Variété originaire de ce petit village du Jorat, au climat rude, pomme qu'on ne retrouve que dans quelques hameaux de cette région (fig. 16) (fig. 91, p.88).

Grosse pomme, sphérique élevée, aplatie aux deux pôles, bien côtelée; hauteur 60-70 mm, largeur 75-85 mm, poids moyen 150-200 g.

Pédoncule relativement fin, arqué, vert, 18-25 mm, sortant d'une cuvette large, profonde, bordée de renflements arrondis, couverte de rouille rayonnante brun foncé.

Oeil fermé, avec des sépales gros, verts et gris, dans une cavité large, profonde, bordée de

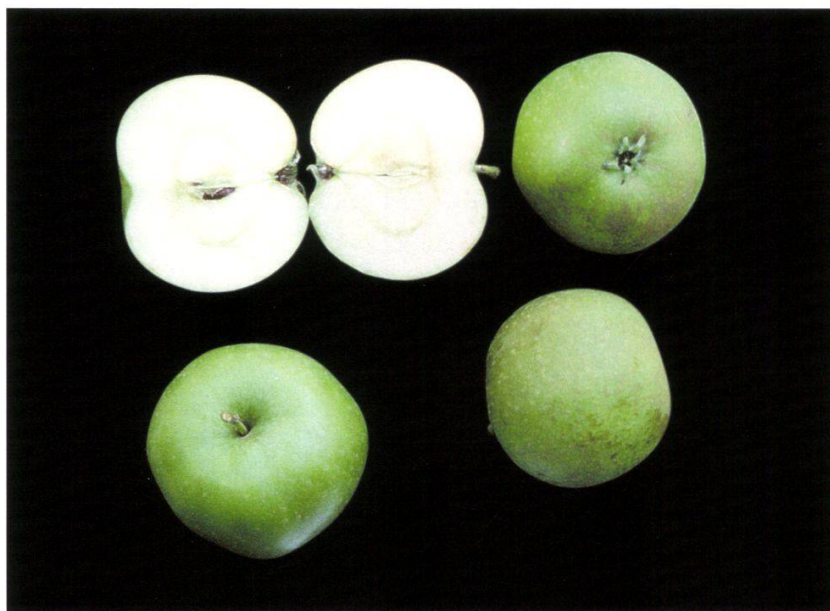


Figure 16.—Adaptée au rude climat du Jorat, la Reinette de Ferlens.



Figure 17.—Reinette de Ferlens; pommes plus colorées à l'Arboretum.

de forme assez variable, de sphérique aplatie à élevée, cylindrico-conique, en général plus large 70-85 mm, que haute 60-70 mm. De couleur verte plus ou moins recouverte de taches gris brun (1/2-1) avec à l'insolation des parties rouge carmin. Peau rêche, mate. La cavité pédonculaire est profonde, étroite, entièrement recouverte de rouille. La cavité de l'œil est étroite, assez profonde, en partie rouillée. L'œil est fermé à mi-clos. La chair jaunâtre, mi-grossière, juteuse, acide et sucrée, avec un arôme bien présent. Pépins en général avortés. Maturité de novembre à février; se ratatine.

L'arbre est vigoureux, le feuillage sensible à la tavelure et l'oïdium, le pollen mauvais (triploïde), les fruits appréciés par le carpocapse.

Le type verdâtre du début est plus ou moins remplacé par le mutant rouge, plus agréable à l'œil.

Rambour d'été

L'arbre, très grand et très vieux, dégarni dans sa partie inférieure, témoigne de l'ancien verger originel. Malgré les soins prodigués depuis 1990, il est en phase descendante et ne

côtes proéminentes, parfois rouillée, descendant jusqu'à mi-hauteur.

Epiderme vert mi-foncé, mat, lavé de rouge brun 1/4-1/3 ou violet avant maturité. Lenticelles sous forme de points brun rouge (fig. 17).

Chair blanc verdâtre, mi-grossière, juteuse, sucrée, peu aromatique.

Peu ou pas de pépins bien formés.

Maturité tardive, dès janvier.

Utilisation: pomme à cuire, à l'occasion, pomme de table.

Autre arbre du verger de jadis, à proximité de l'ancienne ferme, le pommier de **Belle de Boskoop**, une variété des Pays Bas qui a joui d'un énorme succès en Europe en arbre haute tige. On la rencontre partout, même dans les vergers modernes à basse tige car, après une semi-éclipse, elle revient tant soit peu à la mode.

Une description en détail paraît superflue, car elle figure dans toutes les pomologies dès le début du 20^e siècle (fig. 92, p. 89).

La pomme est moyenne à grosse,

survivra plus très longtemps. La variété serait, selon LEROY (1873) très ancienne puisque signalée en 1535 sous le nom de Rambure d'été, Rambure étant une localité de France; un vice de prononciation modifia le nom vers 1610 en Rambour. Plusieurs variétés de Rambour ont été décrites par la suite, par exemple Rambour d'hiver, de Flandre, etc. (fig. 18).

Les pommes de Rambour d'été se caractérisent par une maturité mi-précoce (deuxième moitié d'août), une forme sphérique légèrement aplatie ou conique raccourcie, un épiderme blanchâtre à maturité, fortement strié de rouge carmin sur l'ensemble, lavé de rouge sur la face ensoleillée; chair blanchâtre, tendre, mi-fine, très juteuse, peu sucrée avec une acidité agréable. La production sur l'arbre se prolonge d'environ un mois.



Figure 18.—Souvent confondue avec la Gravenstein, la Rambour d'été.

Les fruits, volumineux sur un arbre jeune, sont moyens sur notre pommier vieillissant. Ils sont néanmoins appréciés et évoquent, en moins aromatiques, la Pomme Gravenstein.

Cuisinière Theintz

L'intérêt de cette variété, pour une fois, ne réside pas dans les qualités du fruit mais dans le fait qu'un pépiniériste bien connu d'Allaman semait les pépins pour la production de porte-greffes francs. Il obtenait une forte proportion de semis vigoureux, peu sensibles aux maladies, facile à greffer et sans problème de compatibilité (fig. 19) (fig 86, p.86).

Pomme moyenne à grosse, sphérique aplatie, nettement plus large que haute, pourtant bien rond sans côte ni aspérité, hauteur 50-55 mm, largeur 70-75 mm, poids moyen 120-140 g.

Pédoncule 1,5 cm, épais, verdâtre, inséré dans une cuvette large mi-profonde, couverte de rouille foncée, rayonnante.

Oeil très grand, clos, formé de longs sépales, larges, gris verdâtres dans une cuvette large, peu profonde, plissée jusqu'à côtelée.

Epiderme vert plutôt foncé, lavé de rouge brique sur la joue insolée. Lenticelles sous forme de gros points blancs en zone rouge, bruns en partie verte.

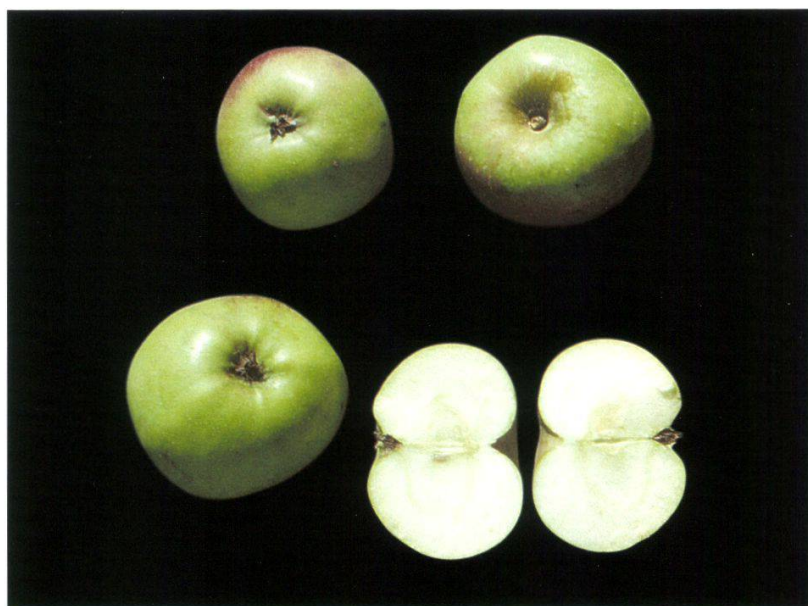


Figure 19.—La Cuisinière Theintz, une tardive qui a la chance d'avoir des pépins.

Chair blanche verdâtre, grossière, juteuse, neutre c'est-à-dire ni acide ni douce, dépourvue d'arôme.

Maturité: se réalise en cave, dès fin décembre. Elle se garde jusqu'au début avril, sans s'améliorer.

Utilisation: à cuire, reste peu agréable au palais; on doit y ajouter du sucre vanillé ou de la cannelle.

Pépins très gros, brun clair, peu pointus, minces.

L'arbre est vigoureux, forte croissance et grosse production de fruits; alternance à

peine marquée, feuilles très peu sensibles aux maladies (tavelure et oïdium).

La variété **Fausse Bovarde**, trouvée à St-Triphon et ainsi dénommée par le propriétaire, s'est révélée identique à la Cuisinière Theintz.

Pomme Baudet

Variété signalée à Pully près Lausanne en 1976; aurait été reçue du Domaine du Caudoz, où des essais d'arbres fruitiers étaient installés dans les années 1920-1930, lignée probablement abandonnée par la suite.

Pomme moyenne à grosse, sphérique aplatie, fortement côtelée, la coupe horizontale est un pentagone; hauteur 60-70 mm, largeur 70-85 mm. Pomme lourde 170-185 g.

Pédoncule épais, court, ne dépassant pas la cavité, qui est large, évasée, mi-profonde.

Oeil ouvert, sépales gris vert, laineux; l'œil est enfoncé dans une cuvette profonde, côtelée.

Epiderme rêche, jaune blanchâtre, lavé de grandes taches rouge violacé, surtout présentes près du pédoncule. Grosses lenticelles brunes, bien visibles dans les zones claires.

Chair blanchâtre, grossière, tendre, pas très juteuse, acidité bien présente, arôme faible. Nombreuses taches liégeuses (bitter pit).

Maturité: fin septembre, ne se garde pas au-delà de décembre.

Utilisation: pomme à cidre.

Pépins peu nombreux, larges et courts, brun clair.

Chasseur de Menznau

Il s'agit d'un type proche d'une ancienne variété, très répandue en Europe, avec de nombreux synonymes, et qui ne semble pas originaire de Menznau (LU) où un pépiniériste, R. Stalder, l'aurait découverte et baptisée vers 1890. Cette pomme est connue en Suisse sous ce nom pour la différencier d'autres Pommes chasseurs.

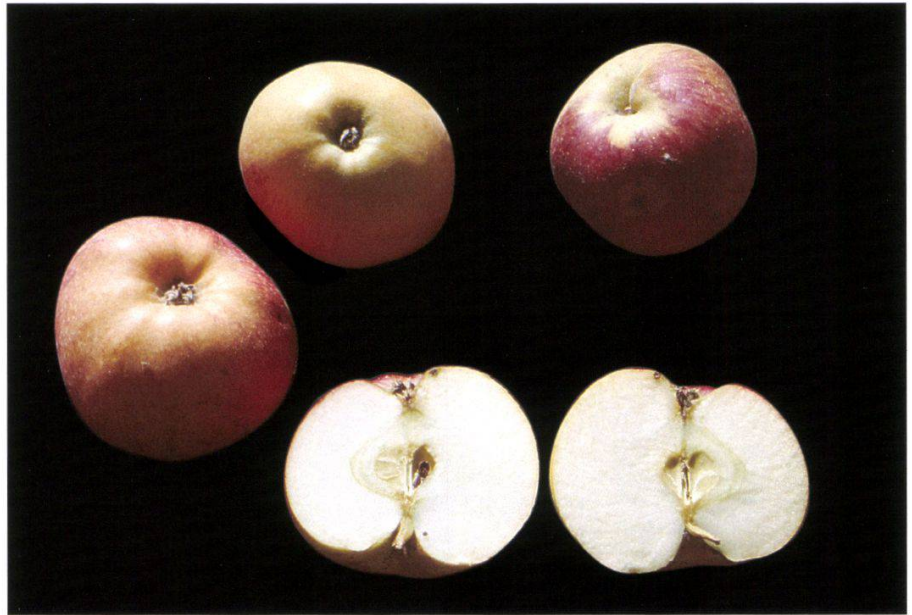


Figure 20.—La pomme Chasseur de Menznau, est souvent asymétrique.

La pomme est grosse, beaucoup plus large 75-90 mm que haute 60-70 mm, poids moyen 155-170 g, sous forme de sphère aplatie, irrégulière, asymétrique, une moitié plus grande et plus haute que l'autre. Présence de côtes vers l'œil, arrondie vers le pédoncule (fig. 20).

Pédoncule court 1 cm, ne dépasse pas la cavité, souvent renflé, sortant d'un entonnoir profond, irrégulier, avec des boursouflures, couvert d'une rouille brune, rayonnante au-delà du bord.

L'œil est grand, mi-clos, sépales verts à la base, souvent cassés. Cuvette étroite, profonde, plissée à côtelée.

Epiderme lisse, légèrement gras, fond vert devenant jaune, partie insolée marbrée de rouge à rouge brun, stries rouge avec nuance de violet 1/2-2/3. Nombreux points clairs.

Chair blanchâtre nuance verdâtre, jaunit en cave, grossière, douceuse, car faible en acidité, arôme faible.

Maturité: décembre à janvier.

Utilisation: essentiellement à cuire.

Arbre vigoureux, formant une vaste couronne. Mise à fruit mi-précoce. Les pommes tombent facilement. Pollen mauvais (fig. 88, p. 87 et fig. 90, p. 88).

Reinette grise du Portugal

Autre vestige du verger originel, le pommier âgé de Reinette du Portugal (fig. 21) témoigne de la vogue d'alors des pommes grises, y compris la Belle de Boskoop.

Selon LEROY (1873), cette variété ne serait peut-être pas originaire du Portugal, mais d'Allemagne.



Figure 21.—La Grise du Portugal, une des meilleures de la famille des grises.

La pomme, moyenne dans notre cas vu l'âge de l'arbre, se différencie des autres «grises» par sa forme sphérique, parfaitement arrondie, sans l'ombre d'une côte. Hauteur 45-60 mm, largeur 55-65 mm.

Pédoncule court, charnu, verdâtre, inséré dans une cavité étroite, peu profonde, couverte de rouille brune.

Oeil fermé à mi-ouvert, sépales vert laineux, dans une cuvette étroite, profonde, plissée.

Epiderme uniformément brun, rêche, écailleux, laissant à peine entrevoir la couleur verte sous-jacente. Traces rougeâtres très rares.

Chair verdâtre, fine, sucrée, acidité faible, arôme typique des «grises».

Maturité: décembre à mars; le fruit se ratatine au cours de l'entreposage.

Utilisation: autrefois pomme de table, aujourd'hui à cuire (compote, tartes).

Cette variété est considérée comme l'une des meilleures pommes grises.

Pomme Treboux

Pomme précoce qui aurait été rapportée de Russie ou des Pays baltes par un habitant de Bassins (VD) qui l'aurait multipliée. Quelques arbres existent encore dans les villages du pied du Jura vaudois. Cette pomme est proche de la Transparente Blanche, mais s'en distingue sur différents points (fig. 86, p.86 et fig. 90, p. 88).

Pomme moyenne, tronconique, large près du pédoncule puis se rétrécissant fortement vers l'œil, hauteur 50-70 mm, largeur 60-80 mm, poids moyen environ 100 g.

Pédoncule parfois très court 5-10 mm, ou long 25-28 mm, épais, charnu, renflé, vert brun, dans une cavité large, peu profonde, couverte de rouille foncée, très fortement rayonnante, mais parfois inexistante dans 30% des cas.

Oeil fermé, grand, sépales verts, dans une petite cuvette mi-profonde ou en surface, plissée.

Epiderme verdâtre, devenant blanchâtre transparent, avec un léger voile rose 0-1/3. Lenticelles brunes, espacées, bien visibles. Très sensible aux coups.

Chair blanchâtre, mi-fine, juteuse, acidulée, arôme faible, devient vite farineuse.

Maturité: seconde moitié d'août, se conserve 3 semaines.

Pépins rares mais très grands, brun clair.

L'arbre n'est pas très vigoureux, sa mise à fruit est lente et la production de pomme très faible. Le feuillage est très sensible à l'oïdium.

Caractères la distinguant de la Transparente Blanche: pomme très pointue, épiderme avec du rose, maturité plus tardive, meilleure conservation.

POMMIERS EN LA VAUX

Ce verger bien exposé, en pente forte, à l'abri du vent du nord, jouit de conditions ensoleillées et plutôt sèches. La couche de terre arable n'est, par endroit, que peu profonde, si bien que le développement des pommiers est ralenti. Bien que planté au début de notre action de sauvegarde des anciennes variétés locales, le verger comprend une forte proportion de jeunes arbres. Il a fallu, en effet, remplacer tous les pommiers qui n'étaient pas greffés sur franc.

Première ligne

Al Chüsenrainer

Cette pomme moyenne serait originaire, selon KESSLER (1947), du canton de Lucerne; Johan Walter aurait trouvé un sauvageon dans la forêt de Chüsenrain (Sempach), qui porta les premiers fruits en 1861 (fig. 22) (fig. 99, p.92).

Pomme moyenne à petite, sphérique aplatie, plus large (60-72 mm) que haute (50-60 mm), forme bien arrondie, soit sans côte, poids moyen 130 g.

Cavité pédonculaire étroite, profonde, couverte d'une plaque de rouille verdâtre, très dense, débordant sous forme de rayons.

La queue est longue (24 mm), fine, légèrement renflée au point d'attache, brunâtre.

La cavité de l'œil est grande, mi-profonde, très finement plissée. L'œil est relativement petit, clos; les sépales gris, verts à la base, sont courts et recourbés.

L'épiderme, lisse et brillant, passe du vert au jaune citron strié ou marbré de rouge brique 1/3-2/3.



Figure 22.—Une lucernoise trouvée dans la forêt de Chüsenrain.

Nombreuses petites lenticelles foncées auréolées de clair.

Le cœur est grand, bulbiforme, plutôt vers l'œil. L'axe est creux, les loges arrondies, à peine feutrées.

Chair verdâtre à blanche, très juteuse, acidité présente mais peu d'arôme.

Maturité: de décembre à février, reste ferme (fig. 23).

Pépins: en grande partie avortés.

Arbre: bonne croissance au début; mise à fruit précoce; bon pollen. Peu sensible à la tavelure; production régulière. Était recommandée pour le cidre et l'industrie de conserve. Dans le verger, paraît inférieure à Reinette de Ruswil.



Figure 23.—Les belles formes arrondies de la Chüsenrain.

A2 Reinette de Buix (syn. *Fenouillet jaune*)

Cette petite pomme encore présente dans le village de Buix (en Ajoie, canton du Jura) très proche de la France, m'a été donnée sous le nom de Reinette de Buix. Toutefois, les observations réalisées sur l'arbre planté en La Vaux nous ont conduits à rattacher ce fruit à l'ancienne variété française Fenouillet jaune. Les pommes Fenouillet gris, Fenouillet jaune et Fenouillet rouge sont, selon LEROY (1873), toutes sorties d'Anjou à la même époque et citées en 1628 pour la première fois par Le Lectier. A la fin du 17^e siècle, le Fenouillet gris est présent à Paris. Le nom de fenouillet fait allusion au goût anisé de son jus; on retrouve comme synonyme Pomme d'Epice, Pomme d'Anis (fig. 24) (fig. 99, p. 92).

Il s'agit d'une petite pomme tronconique à sphérique élevée, légèrement plus large (43-49 mm) que haute (35-43 mm), d'un poids moyen d'environ 45 g.

La cavité pédonculaire est étroite et profonde, la queue courte, très épaisse, ne dépasse guère la cuvette.

La cavité de l'œil est à peine marquée, large, peu profonde, légèrement plissée. L'œil fermé est grand; sépales courts.

L'épiderme est épais, rugueux, jaune sombre, en partie bronzé parcouru par des réseaux gris plus ou moins foncé.

La chair est tendre, blanchâtre à crème, brunissant vite au contact de l'air, douce, peu juteuse, arôme discret.

Maturité: décembre-janvier; le fruit se ratatine fortement.

Pépins gros, brun foncé, une extrémité arrondie, l'autre pointue.

Utilisation: ces petites pommes sont, à Buix, cuites dans un vin rouge en décembre, et présentées comme dessert spécifique.



Figure 24.—Petit mais avec un goût anisé, le Fenouillet jaune.

A4 *Tobiässler*

Cette pomme serait originaire de Bâle campagne et, selon ZSCHOKKE (1925), un dénommé Tobias Schmidheiny de Liestal l'aurait introduite dans la vallée saint-galloise du Rhin au 19^e siècle, d'où elle se serait répandue en Suisse orientale et dans le Vorarlberg (fig. 25).

Pomme moyenne ou légèrement au-dessus, tronconique, rétrécie vers l'œil, le plus large

près de la queue. Légères côtes possibles, ou manquantes. Hauteur 55-65 mm, largeur 58-70 mm, le poids moyen dépend beaucoup de la charge de l'arbre, environ 150 g.

Cavité du pédoncule: large, profonde, couverte de rouille rayonnante. Le pédoncule est long, 2-2,5 cm, ligneux, brun, renflé au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite, peu profonde, plissée.



Figure 25.—Un prénom, Tobias, transformé en pomme à cidre.

L'œil mi-clos ou fermé est quasiment à fleur de peau. Sépales verdâtres, étroits et velus, recourbés (fig. 100, p. 93 et fig. 84, p. 85).

Epiderme lisse, brillant, couleur de fond vert, ne s'éclaircissant que peu à maturité, largement strié de bandes rouge bordeaux, souvent alternant avec la couleur de fond, 1/2-3/4. Nombreuses lenticelles moyennes auréolées de clair.

Cœur particulièrement grand, bulbiforme, axe ouvert ou fermé, filandreux, déchiré. Loges très larges, longues, réniformes.

Chair verdâtre, croquante, très juteuse, avec une forte acidité et un goût vineux.

Pépins moyens, pointus, brun foncé.

Maturité: novembre-janvier.

Utilisation: pomme à jus, de belle apparence.

Arbre très vigoureux, forme de longues pousses droites chaque année; feuille grande, vert foncé, peu sensible à la tavelure. Production alternante. Bon comportement en altitude moyenne (800 m). En outre, la variété est utilisée comme porte-greffe intermédiaire.

A5 *The Mother* (syn. *Mutterapfel*, *La Mère*)

Variété d'origine américaine (USA 1843) présente en Suisse, en particulier en altitude, dans les Alpes valaisannes.

Pomme moyenne, 55-70 mm de haut et 60-75 mm de large, sphérique élevée à tronconique, rétrécie vers l'œil, ventrue à la base, légèrement côtelée.

Cavité pédonculaire étroite, peu profonde, couverte de rouille; queue dépassant la cavité, 1,5-2 cm, ligneuse, brune, solide.

Cavité de l'œil petite, peu profonde, à peine plissée. Oeil modeste, fermé, sépales gris, courts, dressés.

Epiderme lisse, brillant, couleur de fond verdâtre à jaune, recouverte 1/4-4/4 lavée de rouge orangé. Peau légèrement grasse. Nombreuses lenticelles peu visibles.

Cœur moyen à petit, cordiforme; loges feutrées.

Chair jaunâtre, croquante, juteuse, acidulée, sucre faible mais arôme puissant.

Pépins en partie avortés, sinon longs, pointus, brun foncé.

Maturité: novembre à janvier.

Utilisation: bonne pomme de table.

Arbre: croissance moyenne à faible; peu sensible à la tavelure, bon pollen.

Cette variété figure dans notre collection par ignorance au départ de son origine, gardée à cause de son bon comportement en altitude (fig. 100, p. 93).

A6 *Verte de Dombresson* (syn. *Grosse Verte de Dombresson*)

Trouvée à Dombresson, NE.

Pomme grande, tronconique aplatie, plus large (75-85 mm) que haute (55-60 mm).

Cavité pédonculaire large, peu profonde, couverte de rouille brune, queue environ 1 cm, épaisse, brune.

Cavité de l'œil large, peu profonde, côtelée ou perlée; œil clos, sépales gris, larges à la base, recourbés.

Epiderme lisse, couleur de fond vert à jaune citron, couverte de stries ou lavée de rouge -brun 0-3/4, surtout autour de l'œil; lenticelles très petites, claires.

Cœur large, aplati, très ouvert; loges lisses, jaunâtres, pépins en général avortés.

Chair blanc-verdâtre, croquante, juteuse; jus ne manquant pas de sucre mais l'acidité domine; peu d'arôme.

Maturité: fin novembre à mars, récolte en octobre.

Utilisation: pomme de table de seconde classe.

Arbre: croissance plutôt faible, mise à fruit tardive; feuillage moyennement sensible à la tavelure; floraison mi-tardive; pollen mauvais, triploïde (fig. 94, p. 90 et fig. 99, p.92).

A7 *Waldhöfler*

Variété thurgovienne du hameau Waldhof, commune Lang-Rickenbach, avant 1845.

Petite pomme à cidre, hauteur 40-50 mm, largeur 40-60 mm, poids moyen environ 45 g, sphérique à tronconique, rétrécie vers l'œil, surface lisse, sans côtes ni bourrelets.

Cavité pédonculaire: étroite, de profondeur variable, couverte de rouille brun clair, squameuse, rayonnante. Queue longue 1,5-2 cm, ligneuse, mince, renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil plus ou moins évasée, peu profonde, finement côtelée, œil clos, relativement grand, sortant de la cavité, avec des sépales longs, verts à la base, dressés en touffe, pointe recourbée en arrière.

Epiderme lisse, brillant; couleur de fond vert à jaune citron. Couverture lavée de rouge foncé, rayée de fines stries se détachant du fond vert, 3/4-4/4. Lenticelles bien visibles car entourées d'une auréole claire, large et caractéristique.

Cœur grand, axe en large fuseau; loges en forme de coquilles arrondies.

Chair verdâtre, dure, très juteuse, goût acide et vineux, aigrelet à âcre.

Pépins très nombreux pour une si petite pomme, petits, coniques ovoïdes, bruns, foncés sur les bords.

Maturité: fin octobre à fin décembre.

Utilisation: pomme à cidre uniquement, très acide.

Arbre peu vigoureux, couronne aplatie, branches retombantes, sensible à la tavelure et au chancre. Très fertile, floraison tardive, bon pollen (fig. 94, p.90).

A10 *Pomme douce Fey*

L'arbre ne s'est pas encore mis à fruit.

A11 *Françoise*

Petite pomme à cidre, probablement d'origine vaudoise, car trouvée à La Conversion, mais était présente autrefois dans la région de Nyon, de Savigny et de Bex.

Arbre peu vigoureux, caractérisé par une mise à feuille au printemps extrêmement tardive, soit au moment des premiers foins (fin mai, début juin), bien après la variété Franc Roseau.

A12 *Ménagère Roulet*

Les pommes «Ménagère» sont nombreuses et cet adjectif n'a rien de spécifique sinon qu'il désigne leur utilisation. Aussi avons-nous ajouté le nom du propriétaire de l'arbre pour désigner ce type de pomme de ménage trouvé près d'Yverdon.

Très grosse pomme, cylindrique ventrue, fortement côtelée, 70-80 mm de haut et 80-92 mm de large, poids moyen 250 g (dépassé souvent les 300 g).

Cavité pédonculaire très étroite, profonde, avec parfois peu de rouille ou au contraire recouverte d'une rouille foncée, squameuse. Queue très courte environ 1 cm, épaisse, ne dépassant pas la cavité.

Cavité de l'œil large, profonde, bordée de grosses côtes; œil gros, ouvert, sépales larges, gris, recourbés.

Epiderme vert clair à jaune citron, lisse, hâlé de rose à rouge brique sur la partie insolaire.

Cœur très grand, bulbiforme, loges réniformes, axe ouvert.

Chair verdâtre, ferme à mi-molle, juteuse, acidulée, peu ou pas d'arôme.

Maturité: septembre à octobre.

Utilisation: pomme à cuire, purée, beignets.

Arbre: dans nos conditions probablement trop sèches, développement faible, production aléatoire.

A14 *Pomme de fer* (syn. *Bohnapfel*)

On trouve la description de la variété Bohnapfel dans le verger En Plan où prospère un gros exemplaire déjà âgé de cette variété. Le qualificatif «de fer» est probablement attribué à la pomme pour sa capacité de conservation exceptionnellement longue de 1,5 à 2 ans en cave de terre battue.

Deuxième ligne

B1 *Franc Roseau* (syn. *Châtaigne du Léman*, *Fraurotacher*, *Schläfler*, à tort *Court Pendu*)

Une ancienne variété, probablement originaire de la vallée saint-galloise du Rhin, région lac du Bodan. Fut répandue dans toute la Suisse et cultivée surtout en Valais (fig. 26).

Pomme moyenne, hauteur 50-60 mm, largeur 70-80 mm, conique avec une large base vers le pédoncule, se rétrécissant vers l'œil; légère asymétrie possible, peu ou à peine côtelée. Poids moyen 125 g (fig. 79, p. 82 et fig. 99, p. 92).



Figure 26.—Silhouette typique du pommier Franc Roseau avec de longues charpentières horizontales.

Cavité pédonculaire large et profonde, densément couverte de rouille foncée et rêche, squameuse, pas rayonnante. La queue est courte 1,0-1,5 cm, verdâtre et liégeuse, parfois épaisse et charnue, velue.

Cavité de l'œil variable en largeur, mi-profonde, plissée, parfois verte; œil grand, ouvert ou mi-clos, aux sépales courts, larges, recourbés, gris verdâtres.

Epiderme lisse, verdâtre, fortement marbré ou lavé de rouge carmin, 3/4-4/4 ou striée dans la partie ombrée. Typiques sont les nombreux points clairs, entourant les lenticelles, qui ressortent bien sur fond rouge.

Cœur moyen, bulbiforme large, axe fermé, loges larges, arrondies vers l'œil.

Pépins avortés en partie, sinon bruns, moyens.

Chair crème, parfois rosée vers l'œil, ferme et fine, juteuse, sucrée et légèrement acidulée, arôme particulier.

Maturité: janvier-fin mars, se conserve très bien. La peau brunit.

Utilisation: fruit de table (fig. 89, p. 87).

Arbre moyen, pas très vigoureux, développe de longues charpentières horizontales; débourrement tardif, fleurs colorées de rose à rouge (revers des pétales). Sensible à la tavelure et au chancre, exige de bonnes conditions pas trop humides (VS).

Cette variété, croisée avec l'inévitable Golden Delicious, a donné la variété récente Maigold.

B2 *Pomme Cloche* (syn. *Glockenapfel*)

Variété originaire de la région du lac Bodan, sans précision quant à la rive (allemande ou suisse), vers 1865.

Pomme grosse à moyenne, cylindrique, 60-80 mm de haut contre 55-70 mm de large, se rétrécissant quelque peu vers l'œil, parfois moins allongée et relativement irrégulière, avec des côtes bien marquées. Poids moyen 140 g (fig. 27) (fig. 81, p. 83 et fig. 94, p. 90).

Cavité pédonculaire large, profonde, verte à grise, d'ordinaire sans rouille. La queue est longue 1,5-3 cm, ligneuse, mince, dépassant la cavité.



Figure 27.—Sa forme est son nom, la pomme Cloche.

Cavité de l'œil large, mi-profonde, bien plissée. Oeil fermé ou mi-clos, grand; sépales verdâtres, laineux, séparés à la base, les pointes sont tordues.

Epiderme lisse, sec, mat, couleur de fond verdâtre tournant au jaune; couverture partielle 0-1/3 lavée ou marbrée de rouge carmin, sur la partie insolée. Parfois réseau diffus de rouille; lenticelles petites auréolées de rouge.

Cœur grand, cordiforme très allongé; axe creux ouvert vers des loges arrondies aux deux extrémités, fortement feutrées.

Chair blanche, fine, croquante, juteuse avec une acidité bien marquée et rafraîchissante, arôme très agréable. Les fruits mal mûrs sont de piètre qualité.

Pépins nombreux, moyens, foncés, pointus.

Maturité: tardive et prolongée, de mars à fin mai; bonne conservation en basse température (0-1°C), sans brunissement de la chair.

Utilisation: pomme de table, par sa blancheur et son acidité idéale pour salade de fruits; longue conservation sans perte de qualité.

Arbre de vigueur moyenne, bonne au départ mais mise à fruit rapide et ralentissement de la croissance. Nécessité d'une taille longue; bonne exposition sinon les pommes mûrissent mal. Feuillage sensible à la tavelure tardive. Bon pollen.

B3 Pomme Raisin (syn. *Sauergrauech*, *Grauech*)

Cette pomme, une des plus prisée pour le cidre, est une bernoise, un semis de hasard semble-t-il. C'est aussi dans le canton de Berne qu'elle est la plus répandue (fig. 28). Il existe deux types distincts, l'originel de couleur verte avec stries rouges, et un mutant entièrement rouge. La teinte de l'épiderme exceptée, les deux types sont tout à fait identiques.



Figure 28.—Le mutant rouge de la pomme Raisin.

Pomme moyenne ou petite, conique large, régulière, faibles côtes près de l'œil, hauteur 50-62 mm, largeur 55-70 mm.

Cavité pédonculaire étroite et profonde, couverte de rouille rayonnante. La queue est longue 2-3 cm, fine, ligneuse, brune.

Cavité de l'œil étroite, peu profonde, plissée à finement côtelée; l'œil est fermé, moyen, avec des sépales longs et étroits, recourbés.

Epiderme lisse, fond verdâtre, strié entre 1/4 et 1/2 de bandes rouge carmin, parsemées de taches gris clair, et à maturité recouvertes d'une pruine bleutée typique. Les lenticelles sont grandes, avec des auréoles blanches et bien visibles dans les zones colorées.

Cœur moyen, bulbiforme à cordiforme, loges ouvertes sur un axe creux, arrondies côté œil et pointues côté queue; pépins nombreux et bien développés.

Chair verdâtre, croquante, fine, très juteuse, eau acidulée et rafraîchissante, arôme vineux dominant (fig. 29).

Maturité: fin septembre ou début octobre à fin décembre. A surmaturité, la chair devient farineuse et a tendance à brunir autour du cœur. Pour le jus, on a avantage à presser les pommes sans tarder.

Utilisation: essentiellement pour le jus, mais bonne aussi à la main.

Arbre de vigueur moyenne mais régulière, feuilles petites, sensibles à l'oïdium et à la tavelure, souffrant vite de brûlure des bords de feuilles. Production plus ou moins alternante, floraison mi-précoce, bon pollen.



Figure 29.—La Pomme Raisin, indispensable pour un bon cidre.

B4 Pomme Recor (syn. *Pomme à Regain*)

Petite pomme précoce, encore présente à divers endroits de la vallée de la Broye (VD et FR). «Reco» ou «Recort» signifient regain en patois (VAUTHIER 1990). La pomme de Recor est signalée en 1751, probablement dans la région neuchâteloise.

Petite pomme sphérique légèrement aplatie, hauteur 35-40 mm, largeur 44-48 mm, poids moyen 28-33 g.

Cavité pédonculaire étroite, profonde, fortement rouillée en étoile, queue fine, longue 20-24 mm, brune.

Cavité de l'œil large, mi-profonde, plissée à côtelée; œil fermé, sépales tout d'abord verts puis gris, dressés, velus.

Epiderme verdâtre, s'éclaircissant, lisse, orné de très nombreuses stries rouge vif, 1/2-3/4.

Chair blanche, ferme et grossière, douce, c'est-à-dire sans acidité, peu d'arôme.

Pépins arrondis, parfois pointus, bruns, plus foncés vers la pointe.

Maturité: précoce, deuxième moitié de juillet.

Utilisation: pomme à la main, et probablement à sécher, comme toutes les pommes douces.

Arbre à développement moyen à faible, couronne peu développée, devient vieux.

B5 Pomme des moissons rouge (pas de syn. connu)

Encore une petite pomme précoce et rouge, connue sous le nom de pomme des moissons bien avant que la Transparente blanche (syn. Klarapfel) n'arrive et lui prenne son nom. Pour éviter toute confusion, il faut ajouter l'adjectif «rouge». Vu les caractères primitifs, variété probablement ancienne dont on a gardé le souvenir au pied du Jura vaudois et des Préalpes. Vieil arbre, en phase finale, découvert en 1995 à Bassins VD, altitude 750 m, un second à St-Légier près de la Station de La Chiésaz (fig. 30).



Figure 30.—Pomme des Moissons rouge, petite mais précoce.

Petite pomme cylindrique ou ovale, à peine rétrécie vers l'œil, hauteur 40-47 mm, largeur 44-50 mm, poids environ 40 g. Côtes marquées vers l'œil, s'effaçant à mi-hauteur.

Cavité pédonculaire étroite, peu profonde, parfois avec rouille légère, parfois jaune. Queue moyenne, épaisse, solide, verte, renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil peu profonde, à peine marquée, côtelée, légèrement grise et feutrée. L'œil est grand, fermé, sépales très longs, verts ou gris, dressés, pointes recourbées.

Epiderme entièrement lavé de rouge sang, brillant, lenticelles espacées, sous l'aspect de points blancs.

Cœur bulbiforme, loges grandes. Pépins nombreux, gros, pointus, de forme variable, bruns mais clairs vers la pointe.

Chair blanc-jaunâtre, rosée sous l'œil, grossière, devient vite farineuse.

Maturité: début août, ne se garde pas.

Utilisation: pomme à la main, dont le principal intérêt fut sa précocité.

A surmaturité, le fruit dégage un très fort parfum agréable de pomme.

Arbre à faible développement (fig. 89, p. 87).

B6 La Nationale (syn. Cusset Rouge)

Variété originaire de France, de la vallée du Rhône, encore très répandue en Bresse et région de Mâcon, signalée en 1799. Présente en Suisse romande (fig. 31).

Pomme moyenne à grosse, sphérique aplatie, hauteur 50-60 mm, largeur 60-75 mm, poids moyen 158-175 g. Côtes discrètes sur toute la hauteur.



Figure 31.—La Nationale nous est venue en remontant la vallée du Rhône.

Cavité pédonculaire étroite, mi-profonde, couverte de rouille, squameuse. Queue 1-2 cm, ligneuse, velue.

Cavité de l'œil large, peu profonde, souvent plissée voire côtelée; œil mi-clos, sépales courts, larges, velus.

Epiderme lisse, jaune, lavé ou strié presque entièrement 1/4-3/4 de rouge sang, nombreuses lenticelles, auréolées de vert clair. L'épiderme devient un peu gras en cours d'encavage.

Cœur grand, bulbiforme, vers l'œil loges très grandes, arrondies. Pépins nombreux, bien formés, brun foncé.

Chair blanche, fine, croquante, juteuse, sucrée; acidité et arôme un peu faibles.

Maturité: novembre à avril; bonne conservation.

Utilisation: fruit de table, mais aussi à toutes fins.

Arbre de vigueur moyenne à faible, exige de bonnes conditions, floraison mi-tardive, mauvais pollen.

B7 Pomme de Zurich (syn. *Züriapfel*, *Herrecher*)

Variété d'origine zurichoise, probablement semis de hasard dans la région de Füllingsdorf (KESSLER 1947).

Pomme tronconique, moyenne ou au-dessus, hauteur 50-60 mm, largeur 55-65 mm. Large près du pédoncule, plus étroite vers l'œil, avec à ce niveau 5 côtes se prolongeant jusqu'au tiers de la hauteur.

Cavité du pédoncule large, couvert de rouille rayonnante, queue courte environ 1 cm, ligneuse, renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite, profonde, côtelée; œil moyen, fermé, sépales larges, recourbés.

Epiderme lisse, brillant. Couleur de fond très claire, blanchâtre, marbrée ou densément striée de rouge bordeaux 3/4-4/4; réseau de rouille provenant de la cavité du pédicelle.

Cœur petit, cordiforme, au milieu; loges réniformes, peu feutrées; pépins moyens, ovales, bruns, bien formés mais peu nombreux.

Chair blanchâtre, sous l'épiderme rose léger, tendre et fine, juteuse, acidité forte, arôme faible.

Maturité: décembre à février.

Utilisation: pomme de table, à cuire ou à jus. Apparence attractive.

Arbre: les fruits tombent facilement; la récolte avancée se répercute défavorablement sur la qualité des pommes.

B8 Schnitzapfel

Variété argovienne, décrite en 1867 (fig. 79, p. 82 et fig. 89, p. 87).

Pomme moyenne, sphérique élevée, très rétrécie vers l'œil, hauteur 70-75 mm, largeur 65-70 mm, nettement côtelée.

Cavité pédonculaire étroite, profonde, couverte de rouille; queue longue 2-4 cm, fine, ligneuse.

Cavité de l'œil très étroite, profonde, plissée régulièrement, œil grand, mi-clos; sépales étroits et très longs, recourbés.

Epiderme lisse, jaune citron puis jaune d'or. Couleur secondaire souvent absente, ou limitée à un petit voile rosé. Nombreuses lenticelles, petites, brunes.

Cœur grand, vers l'œil, bulbiforme, pépins nombreux, bien formés relativement petits, arrondis, bruns.

Chair crème, croquante, mi-juteuse; faible en sucre, acide et arôme.

Maturité: octobre à mars.

Utilisation surtout à cuire.

Arbre de vigueur moyenne, faible dans nos conditions, pas très sensible à la tavelure; floraison tardive, bon pollen.

***B9 Jubilé d'Argovie* (syn. *Aargauer Jubiläumsapfel*)**

Comme l'indique son nom, cette variété est argovienne. Grosse pomme très variable, large vers la queue, élevée, parfois cylindrique ou tronconique, parcourue sur toute la hauteur par de grosses côtes, ou des bourrelets, souvent asymétrique, hauteur 70-90 mm, largeur 80-96 mm, poids moyen 270 g.

Cavité du pédoncule mi-large, profonde, ici et là avec un peu de rouille, sinon verte; queue courte 1 cm à très courte 0,5 cm, forte, épaisse, poils blanchâtres.

Cavité de l'œil étroite, fortement côtelée et plissée, profonde. Œil moyen clos, sépales longs, verdâtres à la base, gris à la pointe, velus.

Epiderme lisse, plus ou moins brillant, vert clair tournant au jaune citron sur tout le fruit. La couleur secondaire manque le plus souvent, éventuellement léger voile rouge brique sur une petite partie de la surface.

Cœur relativement modeste, cordiforme étroit, loges grandes, étroites, arrondies en haut, pointues vers le bas (queue), souvent vides. Pépins petits, brun clair, très pointus.

Chair verdâtre, dure mais devient vite molle, juteuse, acidulée mais dépourvue d'arôme.

Maturité: fin octobre à début janvier. La peau brunit vite.

Utilisation: à cuire.

Arbre vigoureux; feuillage sensible à la tavelure, floraison mi-précoce, mauvais pollen. Mise à fruit précoce (fig. 94, p. 90 et fig. 100, p. 93).

B10 *Empereur* (*Kaiserapfel*, syn. *Limberger*, *Weihermättler*)

Variété d'origine bâloise, trouvée comme sauvageon à la ferme Limberg, commune de Sissach, 1840 (fig. 79, p. 82).

Pomme moyenne, sphérique élevée ou tronconique, nettement plus large 65-73 mm que haute 53-62 mm, parfois asymétrique. Poids moyen 120-130 g.

Cavité pédonculaire, étroite, peu ou très profonde, couverte de rouille foncée, squameuse, rayonnante. Queue de longueur variable, le plus souvent courte, épaisse et verte.

Cavité de l'œil: varie de vaste à étroite, profonde, côtelée à plissée; œil moyen, fermé; sépales larges à la base, verts, velus, pointes grises, recourbées.

Épiderme lisse, faiblement gras, couleur de fond verdâtre tournant au jaune citron, partie insolée marbrée ou montrant de courtes stries rouge brique 0-1/3. Nombreux points petits, auréolés de blanc ou de rouge.

Cœur moyen, vers l'œil, plus ou moins rond, axe creux; loges étroites, allongées, arrondies vers l'œil, pointues vers le pédoncule, peu feutrées.

Pépins petits, ovales, pointus, en partie avortés.

Chair verdâtre à crème, grossière, juteuse, acide et peu aromatique.

Maturité: novembre à janvier, récolte en septembre.

Utilisation: pomme à cuire.

Arbre de vigueur moyenne, peu exigeant quant aux soins, très peu sensible à la tavelure, très productif; floraison tardive, bon pollen.

Variété néanmoins restreinte au canton de Bâle campagne.

B11 *Pomme de Froideville* (syn. *Douce de Froideville*)

Semis de hasard trouvé dans ce village du Jorat, 820 m d'altitude, rustique et peu sensible aux maladies, en particulier à la tavelure. Variété du type «douce», c'est-à-dire sans acidité.

Pomme moyenne à au-dessus, sphérique aplatie, large à la base, 55-65 mm de haut, 70-85 mm de large, poids moyen 150-160 g.

Cavité pédonculaire, large, mi-profonde, couverte de rouille rayonnante, queue courte 1 cm, épaisse, forte.

Cavité de l'œil large, plissée, très enfoncée; œil gros, ouvert, sépales courts, larges, dressés, verts.

Épiderme épais, lisse, verdâtre devenant jaune clair, lavé de taches rouge brique avec nuance violette 0-1/4, sur partie insolée.

Cœur bulbiforme aplati, près de l'œil, loges larges, courtes; pépins grands et larges, pointus, brun foncé.

Chair blanchâtre avec reflets verdâtres, grossière, molle, juteuse, douce, sans acidité, peu d'arôme.

Maturité: fin septembre-novembre.

Utilisation: comme toutes les pommes douces, soit à sécher ou jus pour la raisinée.

Arbre vigoureux, mise à fruit précoce, convient pour l'altitude moyenne (800 m), n'exige que peu de soins.

B12 Douce Fiaux

Gros arbre remarqué chez Laurent Fiaux, à Valeyres-sous-Rances VD. Pomme douce de type différent, peu sensible à la tavelure.

Pomme petite, sphérique aplatie aux deux pôles, hauteur 45-52 mm, largeur 55-65 mm, poids moyen 70-85 g, certains exemplaires, vus d'en haut, sont un peu pentagonaux.

Cavité pédonculaire étroite, mi-profonde, garnie ou non de rouille brune; pédoncule court terminé par un bouton caractéristique.

Cavité de l'œil vaste mais peu profonde, non plissée. Œil fermé, sépales verts tranchant avec le rouge de la peau.

Epiderme vert clair avec de nombreuses stries rouge vif sur l'ensemble du fruit; peau brillante, lisse, légèrement grasse.

Cœur relativement grand, bulbiforme, axe creux, loges lisses, jaunâtres, pépins brun foncé, pointus.

Chair blanchâtre, mi-fine, juteuse, douce, manque d'arôme.

Maturité: mi-octobre à décembre.

Utilisation: comme les autres pommes douces, à sécher et jus pour le vin cuit.

Arbre de vigueur moyenne; l'arbre mère est cependant de très grandes dimensions, feuilles et surtout fruits peu sensibles à la tavelure; production abondante.

B13 Pomme Eibner

Sauvageon trouvé par un oncle de J.J. Perrier et gardé pour sa vigueur et sa faible sensibilité envers la tavelure. Arbre très jeune. Première mise à fruit en 2004 (fig. 32).

Pomme moyenne à grosse, sphérique aplatie, ventrue vers le bas. Poids moyen 118 g. Pomme plus large (70-77 mm) que haute (56-60 mm).



Figure 32.—Un semi de hasard, la pomme Eibner.

Cavité pédonculaire large et profonde, avec une rouille légère tout au fond; queue longue (24 mm), mince, droite, brun clair.

Cavité de l'œil peu profonde, fortement plissée.

Oeil fermé, sépales longs, recourbés, verts puis foncés.

Epiderme lisse vert jaunâtre, nombreuses stries rouge sang, parfois confluentes, lenticelles nombreuses, petites, blanches.

Cœur bulbiforme très aplati, axe parfois creux, loges réniformes lisses.

Pépins bruns plus ou moins clairs, arrondis ou plus pointus, noirs.

Chair blanche, à fine structure, très juteuse, peu d'acidité, arôme léger.

Maturité: fin septembre.

Utilisation: pour le jus, à cuire; encore à préciser.

Arbre: vigoureux, mise à fruit précoce. Résistance à la tavelure à confirmer.

B14 Blauacher

Ancienne variété de pomme à cidre, originaire de Thurgovie, région de Weinfelden, connue depuis fort longtemps là-bas.

Pomme moyenne, sphérique élevée à tronconique, ventrue, parcourue sur toute sa longueur par des côtes, souvent asymétrique. Hauteur 55-65 mm, largeur 60-70 mm.

Cavité pédonculaire large, profonde, couverte de rouille brune rayonnante; queue courte 1-1,5 cm, ligneuse à charnue.

Cavité de l'œil étroite, profonde, côtelée, avec des traces de rouille. Œil fermé à mi-clos, sépales verts à la base, larges, longs, velus.

Epiderme lisse, couleur de fond verte, puis jaunâtre; couleur secondaire rouge carmin sous forme de tache marbrée, plus rarement de stries, 1/2-3/4 de la surface. Points peu nombreux, bruns étoilés, sans auréoles.

Cœur grand, bulbiforme, au milieu; axe peu déchiré, loges arrondies vers le haut (l'œil), plus pointues vers le bas, feutrage léger. Pépins moyens, bruns-noirs, très pointus, sans avortés.

Chair verdâtre, ferme, croquante, grossière, pas très juteuse, acidité moyenne, arôme faible. Qualité inférieure.

Maturité: décembre à mars, récolte début octobre; brunissement de la peau, mais ne se ratatine pas.

Utilisation: pomme à jus ou à cuire, supporte bien le transport.

Il reste une autre variété dite Blauacher de Wädenswil, trouvée en Thurgovie, à Landschlacht. Selon les essais de la Station fédérale d'horticulture de Wädenswil, cette variété (ou ce type) serait supérieure à Blauacher ordinaire, surtout pour le cidre. Ses fruits sont en outre plus colorés.

Arbre: vigueur bonne, couronne large, arrondie. Sensible au chancre et à la tavelure; floraison mi-tardive.

B15 Borsdorf de Thurgovie (*Thurgauer Borsdorfer*, syn. *Rheinlands Ruhm*).

Malgré son nom, qui nous a induit en erreur et fait planter cette variété, la pomme est d'origine allemande, obtenue en 1874.

Fruit moyen, tronconique, hauteur 55-65 mm, largeur 65-75 mm, légèrement ventru vers la queue, sans côtes.

Cavité pédonculaire évasée, se rétrécissant rapidement, profonde, couverte de rouille rayonnante au-delà de la cuvette. Queue mince, de longueur moyenne, légèrement renflée au point d'attache, avec la branche.

Cavité de l'œil plutôt grande, profonde, verdâtre, légèrement côtelée; œil petit, ouvert; sépales petits, étroits, dressés, verdâtres.

Epiderme lisse, fond vert, lavé et strié de rouge bordeaux 3/4-4/4; filet de rouille présent. Lenticelles grosses, claires, peu nombreuses.

Cœur petit, cordiforme étroit, fermé; loges étroites, pépins nombreux, bien développés, brun foncé.

Chair crème, très ferme, juteuse; eau sucrée, avec une acidité agréable et un arôme plaisant.

Maturité: de fin novembre à avril, récolte fin octobre.

Utilisation: bonne pomme de table.

Arbre de vigueur moyenne; floraison tardive, bon pollen; feuillage sensible au soufre, relativement peu sensible à la tavelure. Production faible mais régulière.

Ligne E

El Reinette de Ruswil

Variété lucernoise, matériel reçu de Joseph Suter, à Ruswil (ferme à 750 m d'altitude environ).

Cette variété évoque la Reine des Reinettes, toutefois en plus arrondie.

Pomme moyenne, sphérique à légèrement tronconique, nettement plus large (61-65 mm) que haute (50-57 mm), poids moyen 110 g, variant selon la charge.

Cavité pédonculaire mi-large et profonde, tapissée de rouille sur fond verdâtre. Queue courte ou mi-longue, brune, fine mais parfois charnue.

Cavité de l'œil profonde, finement plissée, sans bosse; œil fermé, sépales gris, courts et larges, velus.

Epiderme lisse, brillant, jaune doré, présentant de nombreuses stries, parfois confluentes, 1/3-2/3, rouges à carmin. Points bruns auréolés de jaune dans les plages colorées.

Cœur moyen, bulbiforme, large à la base, proche de l'œil, l'axe est fermé, les loges lisses, réniformes.

Pépins larges, pointus, bruns, peu nombreux.

La chair est ferme, fine, crème, bien sucrée; jus peu abondant; arôme présent, agréable, acidité faible mais présente.

Maturité: fin septembre, se garde facilement jusqu'à fin décembre

Utilisation: fruit de table de première qualité.

L'arbre est de vigueur moyenne, faible dès la mise à fruit qui est précoce; rendement régulier. Feuillage et fruits peu sensibles aux maladies. Variété à recommander même pour moyenne altitude (fig. 86, p. 86; fig. 94, p. 90 et fig. 98, p. 92).

E2 *Rose de Stäfa* (*Stäfner Rosen*, *Baldwin*)

Variété des USA (1740), importée en Suisse en 1886.

Pomme moyenne, sphérique aplatie, variant de tronconique à cylindrique, souvent ventrue; hauteur 60-70 mm, largeur 70-75 mm. Des bourrelets perturbent la rondeur.

Cavité pédonculaire mi-large à large, profonde, rétrécie par des bourrelets; rouille brune, squameuse et rayonnante. Très grosse variation de la longueur et de la forme de la queue, longueur de 1 à 3,5 cm !, parfois courte et charnue, d'autres fois longue et ligneuse, duveteuse et renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite et profonde, côtelée, présence de rouille. Œil moyen, mi-clos, sépales brun foncé, laineux, séparés, pointes étroites, longues et tordues.

Epiderme lisse, selon l'année sec ou gras; couleur de fond verdâtre à jaune; couverture marbrée brun-rouge, vagues stries, 1/2-3/4; parfois réseau de rouille. De gros points enfoncés, brun clair, caractérisent la variété.

Cœur relativement petit, bulbiforme à cordiforme, au milieu; axe en forme de lancette, s'ouvrant vers les loges; celles-ci sont arrondies vers le haut, étroites, feutrées. Pépins très grands et longs, brun foncé, en partie avortés.

Chair crème à jaunâtre, ferme, croquante, grossière, pas très juteuse, peu d'acidité et arôme faible.

Maturité: de janvier à fin mars, récolte en octobre. Pendant le stockage, un brunissement de la chair se manifeste autour du cœur. Sinon peu sensible à la pourriture.

Utilisation: pomme de table et à cuire.

Arbre vigoureux, forme une grande couronne. Sensible au chancre et à l'oïdium. Floraison tardive, mauvais pollen.

Uniquement pour les expositions favorables.

E3 *Cutoy*

Variété répandue dans le canton de Fribourg dont elle semble originaire.

Pomme petite à moyenne, cylindrique avec rétrécissement vers l'œil, hauteur 55-60 mm, largeur 55-60 mm.

Cavité du pédoncule étroite, peu prononcée presque plate, verte; queue variable, courte, le plus souvent très charnue et poussée sur le côté. Déformation caractéristique de la variété (*Cutoy* signifie, en patois, cul tordu).

Cavité de l'œil étroite, presque manquante, plissée; œil clos à mi-clos, sépales courts, grisâtres.

Epiderme lisse, couleur de fond verte, s'éclaircissant pour devenir jaune doré; très rarement un voile rosé apparaît sur la partie insolée; présence aussi d'un filet de rouille ici et là.

Cœur grand, du côté de l'œil, bulbiforme à triangulaire; loges grandes, réniformes. Pépins grands, souvent avortés.

Chair crème, ferme, mi-grossière, juteuse; harmonie entre sucre, acide et arôme.

Maturité: fin octobre à mars.

Utilisation: pomme de table, malgré ses faibles dimensions.

Arbre: vigueur moyenne, floraison mi-tardive, mauvais pollen (fig. 93 p. 89).

E4 Double jaune (syn. *Douce jaune*)

Pomme récoltée et apportée d'Ajoie, canton du Jura d'où elle semble originaire. Quant au nom, il règne une incertitude; est-on, par mauvaise copie, passé de douce à double ?

Pomme moyenne ou en dessous, sphérique très aplatie aux deux pôles, hauteur 45-55 mm, largeur 60-65 mm, poids moyen environ 110 g. Quelques faibles côtes perturbent la rondeur du fruit.

Cavité du pédoncule large, mi-profonde, lisse ou avec un peu de rouille; queue longue, mince 1,5-2 cm, légèrement courbe.

Cavité de l'œil large, peu profonde, côtelée ou plissée; œil petit à moyen, fermé, sépales courts, verts.

Epiderme lisse, d'abord vert puis tournant au jaune clair plus ou moins uniforme; sur la partie insolée, on distingue des lenticelles auréolées de rouge sang.

Pépins arrondis, larges, avec une courte pointe; la moitié des pépins sont avortés.

Chair blanche à nuance verdâtre, mi-grossière, très juteuse, douce, rafraîchissante.

Maturité: septembre-octobre.

Utilisation: de table, ou comme les pommes douces.

Arbre: peu d'indications, vigueur bonne dans nos conditions.

E6 Pomme Jelmini

Pomme procurée par M. Jelmini, Cadenazzo, provenant d'un arbre à Airolo (1150 m d'altitude), probablement originaire de cette région tessinoise.

Pomme grosse, sphérique bien aplatie aux deux pôles, ventrue, hauteur 50-65 mm, largeur 65-85 mm, poids moyen 170 g (grosse variation entre 110 g et 225 g). Côtes marquées vers l'œil, s'effaçant à mi-hauteur. Parfois asymétrique.

Cavité pédonculaire très vaste, peu profonde, couverte de rouille rayonnante surtout sur les fruits petits, pédoncule très court 1 cm, épais.

Cavité de l'œil large, profonde, côtelée; œil grand, ouvert; sépales très petits, larges, triangulaires, gris.

Epiderme verdâtre, lavé ou strié de rouge brique, 1/2-3/4, grosses lenticelles auréolées de clair.

Chair blanche, verdâtre près du cœur, grossière, acide, peu d'arôme.

Pépins grands, allongés, brun foncé.

Maturité: octobre-décembre.

Utilisation: pomme à cuire.

Arbre de vigueur moyenne; comportement en altitude à vérifier.

E7 Noitchu

Pomme reçue et probablement originaire d'Ajoie; arbre très jeune (fig. 93, p. 89).

E8 Api rose (syn. Pomme d'Api, Api ordinaire, Cardinale)

Petite pomme très ancienne qui remonterait, selon certains auteurs, à l'époque romaine (Claudius Appius) (fig. 33) (fig. 98, p. 92).

Pomme petite, voire très petite, sphérique aplatie aux deux pôles, hauteur 30-35 mm, largeur 40-45 mm, poids moyen 30 g.

Cavité pédonculaire large, profonde, rouillée; queue moyenne, dépassant la cuvette, mince, peu enflée au point d'attache.

Cavité de l'œil peu profonde, plissée à côtelée, œil fermé, sépales gris, petits à moyens.

Epiderme: couleur de fond verdâtre devenant jaune, grosse joue lavée de rouge carmin sur la partie insolée, 1/2-3/4, ici et là quelques petites taches de rouille brune.

Cœur bulbiforme, vers l'œil, pépins nombreux, petits, bruns.

Chair dure, croquante, dense (très serrée selon LEROY 1873), blanche avec des reflets verdâtres, moyennement juteuse, acidité, sucre et arôme faibles.

Maturité: fin décembre à avril.

Utilisation: longtemps pomme de table, actuellement pour la décoration, valeur historique.

Arbre: croissance faible en plein vent, meilleure en espalier, très fructifère, peu sensible à la tavelure, souvent victime des pucerons, floraison mi-tardive.



Figure 33.—*Api rose*, très petite et très ancienne.

E9 Api étoilé

Voir page 15

E10 Belle Fille de Salins

Variété originaire de Salins, dans le Jura français, près de Champagnole, proche de la frontière. Fut recommandée en Suisse romande. Décrite en 1885 (fig. 34).

Pomme moyenne, plus large 65-75 mm que haute 55-60 mm, poids moyen 130-140 g, sphérique aplatie, ventrue.

Cavité pédonculaire large, évasée, peu profonde, avec rouille rayonnante ou confluyente, queue courte à moyenne, verdâtre.

Cavité de l'œil mi-profonde, large, plissée à côtelée; œil mi-clos, sépales courts, gris foncé, dressés.

Epiderme lisse, jaune paille, avec de nombreuses stries rouge foncé, 1/2-3/4, zones verdâtres près de l'œil.

Cœur gros, vers l'œil, bulbiforme aplati; pépins peu nombreux mais bien développés, brun foncé, pointus, moyens à petits.

Chair crème, croquante, juteuse, sucrée et acidulée, arôme plutôt faible; devient vite farineuse.

Maturité: novembre-février.

Utilisation: de table, à cuire, qualité moyenne.

Arbre vigoureux, rustique, peu sensible aux maladies (tavelure surtout); floraison tardive. Convient pour les altitudes d'environ 800 m (fig. 93, p. 89).

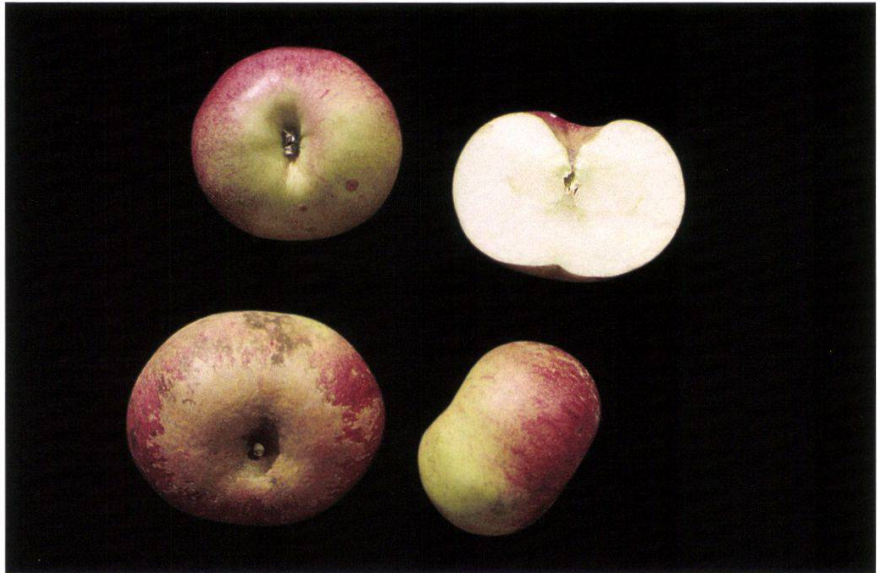


Figure 34.—La Belle Fille de Salins nous vient du Jura français tout proche.

Ligne F

F1 Tête de Veau (syn. *Baarapfel*, *Nahtapfel*, faussement *Museau de Mouton*, cette dernière dénomination étant plutôt réservée à la Pomme d'Uster)

Origine: comme cette variété est encore fréquente dans les cantons de Berne, Argovie, Lucerne et Zurich, plus sporadique en Suisse romande, il est probable que la variété soit originaire de Suisse alémanique. Vauthier signale une «Mourre de Veau» naguère à Missy VD (fig. 35) (fig. 79, p. 82).

Pomme grande, conique, ventrue, large à la base, avec des côtes ou des bourrelets, 60-80 mm de haut, 70-85 mm de large. Forme assez variable, parfois asymétrique.

Cavité pédonculaire étroite à mi-large, très profonde, couverte de rouille brun-vert, rayonnante. Queue ne dépassant guère la cuvette, 1-1,5 cm, ligneuse, légèrement renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite, profonde, fortement côtelée, parfois avec un peu de rouille; œil moyen, clos, sépales larges et verdâtres à la base, mi-longs et recourbés.



Figure 35.—Une pomme de belle dimension, la Tête de Veau.

Epiderme lisse, parfois gras. Couleur de fond verdâtre puis jaune clair, lavé de rouge brun, vagues stries rouges. Petits points peu visibles, auréolés de clair.

Cœur moyen, cordiforme, au milieu; axe creux; loges plus hautes que larges, arrondies vers l'œil; pépins petits, larges et courts, très pointus, bruns.

Chair blanchâtre avec nuance de vert, croquante, grossière, plus ou moins juteuse, acidité marquée, légère amertume, arôme faible.

Maturité: fin novembre-février, brunissement de la peau fréquente.

Utilisation: pomme à cuire, appréciée pour les tartes.

Arbre: vigueur moyenne à bonne, surtout au début; mise à fruit lente, floraison mi-tardive. Production (dans notre cas) laisse à désirer.

F2 Sauvageon de Bützberg (syn. Bützberger Wildling)

Semis de hasard trouvé à Bützberg (BE) en 1864 (fig. 36) (fig. 79, p. 82 et fig. 100, p. 93).

Grosse pomme sphérique à tronconique, ventrue, se rétrécissant vers l'œil, côtelée sur toute la hauteur, 65-75 mm de haut, 80-90 mm de large, poids moyen environ 120 g.

Cavité pédonculaire profonde, étroite à mi-large; queue courte à moyenne 1,5-2 cm, dépassant à peine la cuvette, ligneuse, solide.

Cavité de l'œil étroite à mi-large, profonde, côtelée; œil clos à mi-clos, sépales petits, larges, gris.

Epiderme lisse, couleur de fond vert brillant, couleur secondaire larges plages de rouge foncé avec nuance de violet, 1/2-3/4, légère pruine bleutée. Petites lenticelles claires.

Cœur grand, bulbiforme, vers l'œil; loges larges, très bombées, pépins bien formés, bruns.

Chair verdâtre, veinée de vert, tendre, juteuse, teneur en sucre faible, acidité marquée, arôme discret. Deuxième qualité.

Maturité: en cave de décembre à mars, récolte en octobre.

Utilisation: à cuire.

Arbre très vigoureux, mise à fruit mi-précoce, grosse production alternante; peu sensible à la tavelure; floraison tardive, bon pollen.

F3 Plamboule

Semis de hasard trouvé dans la forêt de Plambois, commune de Fey (VD). Greffons récoltés sur un vieil arbre surgreffé avec cette variété. Variété signalée naguère à Pailly et Peney-le-Jorat (VD), à Fey même, selon Vauthier (fig. 37) (fig. 84, p. 85 et fig. 98, p. 92).

Pomme moyenne à grande, élevée, cylindrique rétrécie vers l'œil, forme très semblable à la pomme Cloche, au point de les confondre. Hauteur 70-80 mm, largeur 65-75 mm, poids moyen 160 g. Côtes descendant jusqu'à mi-hauteur.

Cavité pédonculaire large et profonde, tapissée de rouille plus ou moins large, parfois absente; pédoncule mi-long 1,5-2 cm, parfois court et épais.

Cavité de l'œil plutôt étroite, profonde, côtelée et plissée; œil fermé, grand, sépales larges, gris, velus.

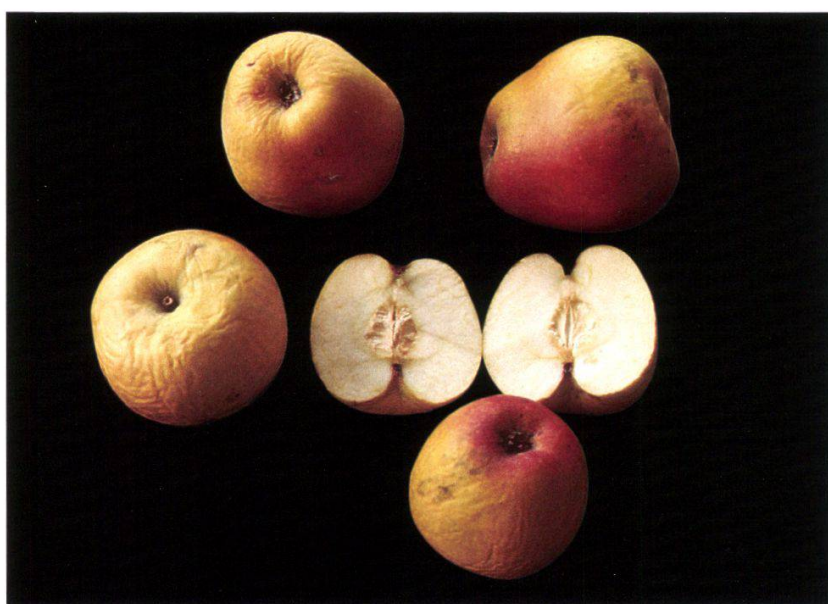


Figure 37.—La Plamboule, semis de hasard trouvé à Fey, ressemble à la Cloche sans en avoir toutes les qualités.



Figure 36.—Le Sauvageon de Bützberg, l'arbre et le fruit en ont bien les caractères.

Epiderme verdâtre puis jaune citron, lavé de rouge brique 0-1/3, grosses lenticelles auréolées de blanc.

Cœur grand, allongé, forme d'amande; loges longues, plissées, feutrées; pépins gros, pointus, bruns, peu nombreux.

Chair blanchâtre nuance verdâtre, grossière, très juteuse et acide, peu d'arôme.

Maturité: novembre-mars, récolte fin octobre; tendance à flétrir durant le stockage.

Utilisation: pomme à cuire.

Arbre très vigoureux, mise à fruit mi-précoce, forte production, alternante. Peu sensible aux maladies.

Ce pommier a brusquement séché; un nouvel exemplaire est en préparation.

F4 Reinette de Galmiz

Pomme bien connue dans ce village fribourgeois dont elle semble originaire, mise en évidence par Peter Enz du Jardin botanique de Fribourg.

F5 Pomme Mâle

Origine inconnue, variété présente en Savoie et en Suisse romande, en particulier en Pays de Vaud, arbre encore trop jeune, sans fruit. Greffons prélevés sur un pommier près de Savigny (fig. 38).



Figure 38.—La pomme Mâle, savoyarde qui a traversé le lac pour s'établir en pays vaudois.

F6 Pomme de Longeville

Matériel reçu de B. Vauthier; arbre jeune qui n'a pas encore fructifié.

F7 Citron d'hiver, (pas identique à *Zitronen Reinette*, var. de Zurich, du début du 20^e s).

Ancienne variété, origine précise inconnue, décrite vers le milieu du 17^e siècle, surtout présente en Suisse romande.

Pomme moyenne ou au-dessus, sphérique ou sphérique aplatie ventrue, rétrécie vers l'œil, hauteur 60-70 mm, largeur 65-75 mm.

Cavité du pédoncule large, évasée, profonde, couverte de rouille brune, squameuse. Queue longue, dépassant la cuvette, avec au point d'attache à l'arbre un bouton caractéristique (fig. 39).

Cavité de l'œil moyenne à étroite, mi-profonde, plissée, feutrée, souvent légèrement rouillée; œil fermé, grand, sépales larges à la base, verdâtres et velus, pointes longues, brunâtres, recourbées.

Epiderme lisse, couleur de fond jaune citron à maturité, couleur secondaire rouge brun, lavée sur 1/2-3/4 de la surface; l'ombre des feuilles crée des décalques précis, jaunâtres. Lenticelles dans les zones colorées sous forme de points de rouille auréolés de blanc; alors bien visibles.

Cœur grand, cordiforme, au milieu, axe déchiré, loges réniformes et feutrées. Pépins allongés, étroits, nombreux, souvent avortés.

Chair blanchâtre avec nuance verdâtre, juteuse, douce et acide, arôme faible. Qualité inférieure.

Maturité: décembre à mi-mars; la peau et la chair ont tendance à brunir.

Utilisation: à cuire surtout.

Arbre: dans nos conditions, pas assez vigoureux; dans la pratique, vigoureux au départ, forme de grosses charpentières; sensible à la tavelure, floraison mi-tardive, pollen mauvais.

Les pommes sont souvent atteintes de taches liégeuses ou deviennent vitreuses. La variété exige des situations propices (p. ex. le Valais).

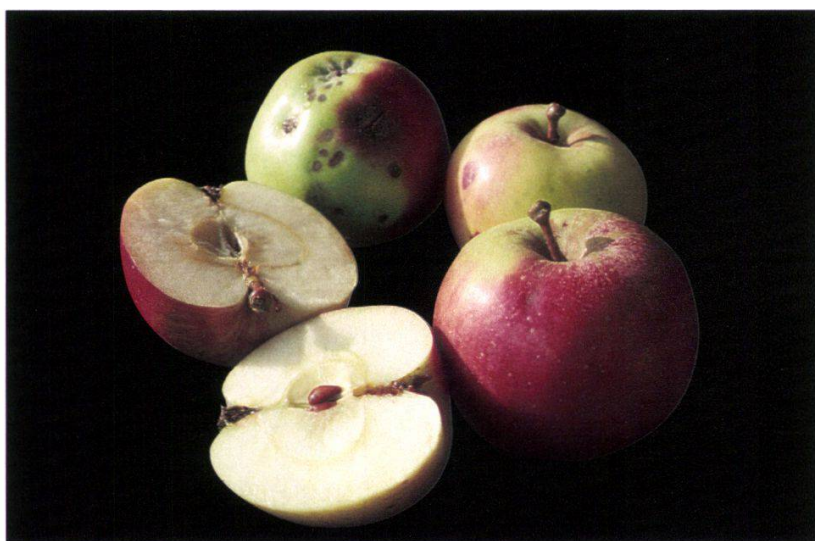


Figure 39.—La queue terminée en bouton caractérise le Citron d'hiver.

POMMIERS DANS LE VERGER EN CRÉPON

La ligne A en bordure de forêt est consacrée aux poiriers, comme la ligne B, à l'exception du dernier arbre B9, un pommier de la célèbre variété Belle de Boskoop, ici à titre de référence. Pour la description de cette variété, voir le verger En Plan, page 22.

Ligne C

C1 Douce Rouge Müller

Origine imprécise, néanmoins située à la frontière des cantons de Berne et Fribourg; une des nombreuses pommes douces (c'est-à-dire dépourvues d'acidité), celle-ci de belles dimensions.

Pomme moyenne à grosse, sphérique-tronconique, resserrée vers l'œil, hauteur 65-72 mm, largeur 72-90 mm, poids moyen 174 g. Côtelée vers l'œil, descendant parfois jusqu'à la queue.

Cavité pédonculaire peu marquée, pas profonde mais large; queue courte en général, épaisse.

Cavité de l'œil large, mi-profonde, fortement plissée et côtelée; œil gros, fermé, sépales verts, longs et étroits, dressés, pointes recourbées.

Epiderme: couleur de fond vert clair, fortement recouverte de nombreuses stries rouge sang, souvent confluentes en grosse plage 3/4-4/4, nombreuses lenticelles auréolées de



Figure 40.—Douce Rouge Müller, une des nombreuses pommes douces, c'est-à-dire sans trace d'acidité.

blanc, plus denses vers le pédoncule.

Cœur très grand, bulbiforme, vers l'œil, axe déchiré, loges allongées, pépins gros, pointus, brun foncé.

Chair blanche verdâtre, grossière, très juteuse, douce (sans acidité), fade, arôme faible.

Maturité: seconde moitié d'octobre jusqu'à décembre.

Utilisation: pour le jus, spécialement pour la raisinée, ou pour le séchage.

Arbre très vigoureux, production abondante, peu alternante; fruits moyennement sensibles à la tavelure (fig. 40) (fig. 78, p. 82).

Variété présente dans diverses fermes, tenues par des Bernois, dans le canton de Vaud.

C2 Pomme avancée

Originaire du Jura, semis effectué par Paul Richard, Fregiécourt (fig. 88, p. 87 et fig. 97, p. 91).

Pomme moyenne à petite, car l'arbre a souffert de deux ans de sécheresse, tronconique, ventrue à la base, rétrécie vers l'œil. Poids moyen 72 g. Dimensions: hauteur 46-57 mm, largeur 51-60 mm.

Cavité pédonculaire vaste, peu profonde, parfois couverte de rouille brune, parfois non; queue mi-longue, épaisse, parfois charnue.

Cavité de l'œil peu marquée, à peine plissée. Œil fermé, gros sépales recourbés, gris, larges, velus.

Epiderme lisse, parfois rendu rugueux par l'oïdium, jaune citron, avec des stries interrompues rouge carmin.

Cœur bulbiforme allongé, axe plein, loges réniformes, lisses, pépins bruns, pointus, nombreux.

Chair crème à jaunâtre, grossière, très juteuse, sucrée, acidité faible, arôme léger et agréable.

Maturité: fin août, début septembre, soit mi-précoce.

Utilisation optimale encore à déterminer.

Arbre: faible croissance, très peu sensible à la tavelure selon un test sur jeunes arbres et selon P. Richard, le semeur, qui laisse croître sans intervenir.

C3 Pomme du Prince (syn. *Prinzenapfel*, *Pomme Melon*, *Pomme Bouteille* ou *Flaschenapfel*, etc.)

Très ancienne variété, originaire d'Allemagne, avant 1700.

Pomme moyenne à grande, cylindrique à tronconique, variable dans sa forme, hauteur 60-80 mm, largeur 65-90 mm, parfois plus haute que large, côtelée plus ou moins fortement, lourde, poids moyen 180-200 g, peut atteindre 300 g (fig. 41) (fig. 97, p. 91).

Cavité pédonculaire vaste, profonde, couverte de rouille légère, queue longue, 2 cm, mince, renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite, profonde, fortement côtelée, parfois avec de la rouille.

Epiderme lisse, brillant, couleur de fond verdâtre, puis jaune citron, couleur secondaire marbrée ou striée de rouge carmin, 1/2-3/4, peu de lenticelles, moyennes.

Cœur moyen, bulbiforme, loges déchirées, pépins peu nombreux, rouge brun.

Chair crème, à peine croquante ou tendre, juteuse, sucre moyen, légère acidité, fortement parfumée.

Maturité: octobre-janvier.

Utilisation: de table et à cuire, bon arôme mais texture déficiente.

Arbre vigoureux, très peu sensible à la tavelure, mais parfois atteint de chancre; floraison mi-tardive. Bonne production, fruits souvent trop gros.



Figure 41.—L'arbre Pomme du Prince se met rapidement à fruit.

C4 *Pomme Nägeli* (*Nägeliapfel*, syn. *Palmapfel*)

Très ancienne variété de Thurgovie, mentionnée en 1650.

Pomme au-dessous de la moyenne, sphérique aplatie, ventrue, hauteur 50-65 mm, largeur 65-75 mm, poids moyen 100-110 g.

Cavité du pédoncule évasée, peu profonde, couverte de rouille, queue courte, épaisse, parfois charnue.

Cavité de l'œil mi-profonde, plissée, large mais peu marquée, avec feutrage gris; œil fermé, presque à fleur de peau, sépales larges et courts.

Epiderme lisse, jaune-vert, beau jaune doré à maturité; grosses joues rouge foncé, taches bien lavées et délimitées, 1/2-3/4; lenticelles nombreuses, petites, auréolées de clair ou de rouille.

Cœur bulbiforme, près de l'œil, fermé ou ouvert, loges grandes en forme de coquille; pépins plus ou moins nombreux, petits, arrondis d'un côté, légère pointe de l'autre, bruns.

Chair blanche-verdâtre, cassante, ferme, juteuse, peu d'arôme, pointe d'amertume.

Maturité: fin octobre-avril, récolte début octobre (fig. 42) (fig. 96, p. 91 et fig. 97, p. 91).

Utilisation: de table grâce à une bonne conservation, éventuellement à jus. Fruits utilisés pour la décoration de Pâques.

Arbre de vigueur moyenne, mise à fruit précoce, bonne production; pommes sensibles à la tavelure; floraison tardive, mauvais pollen.



Figure 42.—Les pommes Nägeli sont particulièrement décoratives.

C5 *Pomme de Pampigny*

Repérée dans le village de Pampigny (VD), cette pomme ressemble à «La Nationale» mais est très nettement plus tardive, l'arbre étant pour sa part plus vigoureux. De plus amples observations sont nécessaires pour établir définitivement son identité.

Grosse pomme sphérique aplatie, ventrue, hauteur 65-75 mm, largeur 75-85 mm, poids moyen (2^e année de production) 230 g. Côtes vers l'œil, s'évanouissant avant la mi-hauteur.

Cavité pédonculaire très large et peu profonde, parfois plus étroite, pas toujours couverte de rouille légère; queue courte, épaisse, ligneuse, brunâtre.

Cavité de l'œil mi-large, peu profonde, mais fortement plissée, voire côtelée, œil fermé, sépales courts, gris, dressés.

Epiderme lisse, brillant, couleur de fond verdâtre, peu visible car recouverte 3/4-4/4 et lavée de rouge foncé, parsemée de très nombreuses lenticelles grises, petites comme des points éclatés.

Cœur grand, bulbiforme, nettement vers l'œil, loges grandes, allongées, pépins grands, obtus, allongés, brun clair.

Chair blanchâtre, croquante, grossière, très juteuses, veinée de vert, acidité moyenne, teneur en sucre et en arôme plutôt faible, légère amertume avant maturité.

Maturité: décembre-avril, récolte début novembre, très bonne conservation.

Utilisation: à cuire, éventuellement de table vu sa belle apparence.

Arbre vigoureux, grandes feuilles foncées, très peu sensibles à la tavelure et à l'oïdium; mise à fruit précoce (fig. 43) (fig. 82, p. 84).



Figure 43.—L'arbre de la Pomme de Pampigny est généreux.

C6 *Schönapfel* (littéralement *Belle pomme*, pas de syn.)

Originaire de Thurgovie (fig. 82, p. 84 et fig. 96 p. 91).

Pomme petite à moyenne, sphérique aplatie, hauteur 65-72 mm, largeur 70-80 mm, sans côte, parfois asymétrique, poids moyen 170 g.

Cavité du pédoncule étroite, profonde, jaune foncé, sans rouille; queue mince, 1-1,5 cm, brune, parfois très courte.

Cavité de l'œil étroite, profonde, plissée; œil petit, clos, sépales courts, à peine dressés, gris-verdâtres.

Epiderme lisse, brillant, à peine gras, couleur de fond jaune clair, couleur secondaire rose à rouge carmin, sous forme de stries par endroit confluentes 1/3-3/3; recouverte d'une légère pruine bleutée qui renforce la fragile beauté du fruit; lenticelles petites, claires, peu visibles (fig. 44).

Cœur petit, bulbiforme à sphérique, vers l'œil; pépins très variables, petits ou grands, bruns ou blanchâtres.

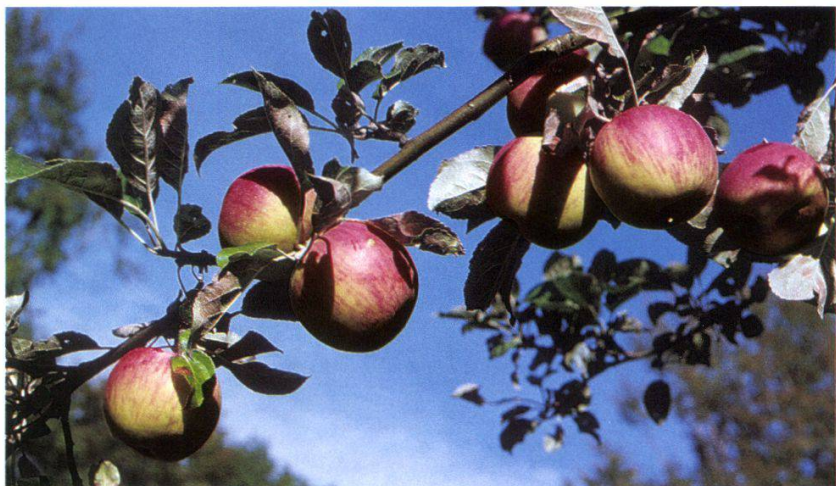


Figure 44.—La Schönapfel mérite son nom.



Figure 45.—Les esprits critiques trouvent la Schönapfel plus belle que bonne.

Chair blanche, croquante à dure, fine, bien juteuse, acidité légère, sucre et arôme pauvres.

Maturité: octobre à janvier, récolte fin septembre (fig. 45).

Utilisation: à cuire, éventuellement de table à cause de sa belle présentation, mais deuxième qualité.

Arbre: vigueur moyenne à faible, sensibilité à la tavelure plutôt faible, floraison mi-tardive, bon pollen, production moyenne avec alternance.

C7 *Edelgrauech* (littéralement *Grauech* noble, pas de syn.)

Semis de hasard de la Pomme Raisin (syn. Sauergrauech), canton de Berne, 1843. Le matériel avait été reçu sous le nom faux de Rose d'Ajoie.

Pomme moyenne ou un peu au-dessus, élevée, tronconique allongée, hauteur 60-70 mm, largeur 60-75 mm, plus grande que la Pomme Raisin. Côtes bien présentes, au nombre de cinq (fig. 46) (fig. 82, p. 84 et fig. 96, p. 91).

Cavité pédonculaire étroite, profonde, peu ou pas de rouille, brun clair. Queue 1,5 cm, plus courte que celle de Pomme Raisin.

Cavité de l'œil mi-large, profonde, verte, côtelée; œil petit, fermé, sépales courts, recourbés.

Epiderme: couleur de fond vert clair, couleur secondaire rouge carmin, sous forme de stries, souvent confluentes, très légère pruine violette (moins prononcée que sur la Pomme

Raisin), apparence pommelée due aux lenticelles foncées auréolées de blanc ou vert très clair.

Cœur moyen, bulbiforme, vers la queue, axe creux, loges se terminant en pointe du côté de l'œil, alors que chez la Pomme Raisin la loge est arrondie. Pépins plus plats et pointus que ceux de Pomme Raisin.

Chair blanchâtre, très juteuse, peu sucrée, moins acide et moins aromatique que celle de la Pomme Raisin; le goût vineux fait défaut.



Figure 46.–Une bernoise du groupe Grauech, cette fois noble (Edelgrauech).

Maturité: plus tardive que la Pomme Raisin, octobre à janvier, le brunissement de la peau et autour du cœur apparaît souvent.

Utilisation: de table, à jus, à cuire, bref pomme à tout faire.

Arbre: vigueur moyenne à bonne, peu sensible à la tavelure, floraison mi-tardive, pollen bon, production intéressante.

C8 *Orange Suisse* (*Schweizer Orangenapfel*)

Variété obtenue par la Station fédérale d'horticulture de Wädenswil, en 1955, dans le croisement Ontario x Cox's Orange. A connu un succès beaucoup plus marqué au nord-est de la France qu'en Suisse.

Pomme moyenne à grosse, sphérique aplatie, ventrue, régulière, à peine côtelée, hauteur 60-70 mm, largeur 75-82 mm, poids moyen 180 g.

Cavité du pédoncule large et profonde, avec rouille légère; queue 15-24 mm de long, dépassant la cuvette, élargie au bout, vert-brun, ligneux.

Cavité de l'œil plus ou moins large, mi-profonde, côtelée ou plissée; œil petit, fermé à mi-clos, sépales courts, gris.

Epiderme lisse, ferme, jaunâtre à jaune orangé, marbré de rouge carmin, en stries ou lavé, reflet blanchâtre, avec de petites lenticelles.

Cœur moyen, bulbiforme, vers l'œil, axe creux, loges en forme de lancette; nombreux pépins bruns, pointus.

Chair blanche-crème, très ferme, fine, juteuse avec un bel équilibre sucre/acidité, arôme agréable, goût plaisant. Les fruits petits sont souvent fades.

Maturité: octobre à mars, récolte début octobre; bonne conservation.



Figure 47.—Quelle générosité chez l'Orange Suisse.

Cavité du pédoncule étroite, profonde, vert clair, sans rouille; queue longue 19-22 mm, fine, renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil large, profonde, bien côtelée; œil fermé, sépales courts, gris.

Epiderme lisse, couleur de fond verdâtre, couverture par des stries bordeaux 1/2-3/4, nombreuses lenticelles, points bruns, espacées.

Cœur bulbiforme, loges lisses, creuses; pépins peu nombreux, pointus à très pointus, brun foncé.

Chair verdâtre, lâche, juteuse, douce, très peu d'acidité, arôme faible.

Maturité: fin juillet-mi août, ne se garde pas. Deuxième qualité.

Utilisation: de table, purée.

Arbre très vigoureux au départ, mise à fruit précoce, forte production, régulière. Pas très sensible aux maladies.

Utilisation: pomme de table, très appréciée pour les tartes.

Arbre vigoureux au début, puis faible; mise à fruit précoce, floraison mi-précoce, bon pollen. Production intéressante, légère alternance. Peu sensible aux maladies. Mérite absolument d'être conservée (fig. 47) (fig. 82, p. 84 et fig. 92, p. 89).

C9 Reinette de Gütighausen

Pomme obtenue par un amateur de ce village zurichois par croisement présumé entre une pomme douce rouge et une Astrakan Rouge, selon les dires de sa nièce Mme Berthe Schüpbach.

Pomme moyenne à petite, sphérique aplatie ou élevée, avec des côtes jusqu'à mi-hauteur, 50-55 mm de haut, 55-62 mm de large, poids moyen 70-72 g, précoce (fig. 48) (fig. 92, p. 89 et fig. 97, p. 91).

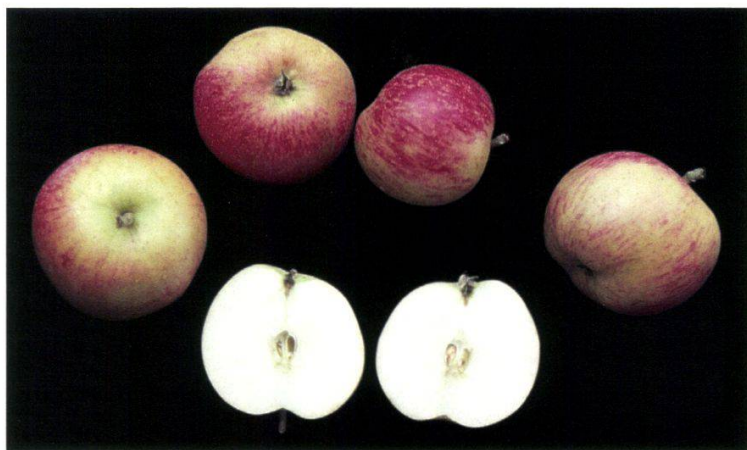


Figure 48.—Reinette de Gütighausen, une précoce fort belle.

C10 *Stadel Hagapfel* (Pomme de Stadel)

Ancienne variété cultivée à Stadel (canton de Zurich) depuis plusieurs siècles et vraisemblablement trouvée à l'origine dans une haie (Hag), décrite et recommandée par ZSCHOKKE (1925).

Notre matériel provient de Stadel même (fig. 49) (fig. 96, p. 91).



Figure 49.—La pomme de Stadel fut trouvée dans une haie d'où son nom d'origine Stadel Hagapfel.

Pomme moyenne, sphérique, ventrue, hauteur 50-55 mm, largeur 60-65 mm, poids moyen 110-130 g, caractérisée par 5 bourrelets symétriques entourant la cavité de l'œil.

Cavité du pédoncule en entonnoir étroit au fond, s'évasant vers l'ouverture, avec une rouille brune, rayonnante; queue mince, longue, 2-3 cm, ligneuse, enflée et boutonnant au point d'attache.

Cavité de l'œil moyenne, pas très profonde, bordée par les 5 bourrelets mentionnés ci-dessus, plissée à côtelée, parfois garnie de rouille; œil fermé, grand; sépales longs, verts à la base, foncés à la pointe.

Epiderme lisse, luisant, devenant gras en cave, couleur de fond vert jaune, se marbrant de rouge sous forme de stries courtes ou de lavis, 1/4-3/4, points de rouille, auréole vert pâle; légère pruine blanchâtre ou bleutée sur l'ensemble du fruit.

Cœur moyen, bulbiforme, près de l'œil, axe ouvert, loges larges, réniformes mais en pointe vers le bas; pépins petits, sphériques à longue pointe, brun marron.

Chair d'un blanc verdâtre, fine, ferme, juteuse, aigre-douce, arôme faible sans caractère.

Maturité: décembre à fin mars, récolte en octobre, bonne conservation, supporte bien le transport, mais deuxième qualité.

Utilisation: de table, à cuire.

Arbre vigoureux; notre arbre renversé deux fois par la tempête, fut redressé et attaché à un pieu, prospéra sans problème (fig. 50). Floraison mi-tardive, bon pollen, production abondante, devrait être éclaircie; pommes sensibles à la moniliose.



Figure 50.—L'arbre Pomme de Stadel renversé par la tempête du 21 août 2004.

D8 Brusatte

Trouvée en Ajoie et probablement originaire de la chaîne du Jura et non de Palestine comme indiqué par erreur dans les fiches de Fructus (fig. 92, p. 89 et fig. 97, p. 91).

Pomme moyenne, petite en cas de forte charge, tronconique élevée, hauteur 50-60 mm, largeur 55-64 mm, poids moyen 85-90 g, régulière, sans côte gênant la rondeur.

Cavité du pédoncule large et peu profonde, tapissée de rouille brun foncé, rayonnante; queue longue 1,5-2,5 cm, mince, renflée au point d'attache avec le rameau.

Cavité de l'œil mi-large, profonde, verdâtre, contrastant avec la couronne rouillée qui entoure toujours la cavité; œil petit, ouvert, sépales courts, vert-gris (fig. 51).

Epiderme un peu rêche, mat, couleur de fond jaune verdâtre, large couronne de rouille autour de la cavité de l'œil, couleur secondaire lavis rouge brique sur partie insolée (1/4-1/2); lenticelles à peine visibles. Traces de rouille présentes sous forme de taches ou de filet.

Cœur petit, bulbiforme, vers l'œil, axe ouvert, loges moyennes, pépins obtus, bruns très souvent avortés.



Figure 51.—La Brusatte est verte avec du brun autour de l'œil.

Chair blanchâtre veinée de verdâtre, ferme et croquante, juteuse, acidulée, sucrée, peu d'arôme.

Maturité: fin septembre-janvier.

Utilisation: pomme à cuire, éventuellement à jus.

Arbre très vigoureux au départ, rapide mise à fruit, production abondante mais fortement alternante (fig. 52);

fruits très peu sensibles aux premières attaques de tavelure, par contre très atteints par les attaques secondaires en fin de saison.



Figure 52.—L'arbre Brusatte chargé de fruit, mais alternant, c'est-à-dire une année sur deux.

D9 *Reinette de Ferlens*

Pomme originaire de la région de Mézières-Ferlens, frontière des cantons de Vaud et Fribourg, région du Jorat.

Pour la description de cette pomme tardive, voir les pommes en Plan, page 21.

Ce second arbre a été planté en Crépon parce que le premier, en Plan, est menacé par le fort développement du noyer *intermedia*.

D10 *Pomme Tricolore*

Variété repérée en Bas Valais par G. Planchamp, arboriculteur passionné de Vouvry. Origine inconnue malgré son apparence spéciale, 3 couleurs étagées de bas en haut, soit brun, jaune et rouge (fig. 53) (fig. 84, p. 85 et fig. 91, p. 88).



Figure 53.—Les couleurs de la pomme Tricolore sont distribuées par étage, soit à partir de la queue, brun, puis jaune, enfin rouge.

E10 *Cuisinière Rey*

Pomme reçue du canton de Genève par un amateur éclairé M. Rey, faisant partie de ces nombreuses pommes pour la cuisine, dont l'origine n'est pas connue (fig. 54) (fig. 81, p. 83).

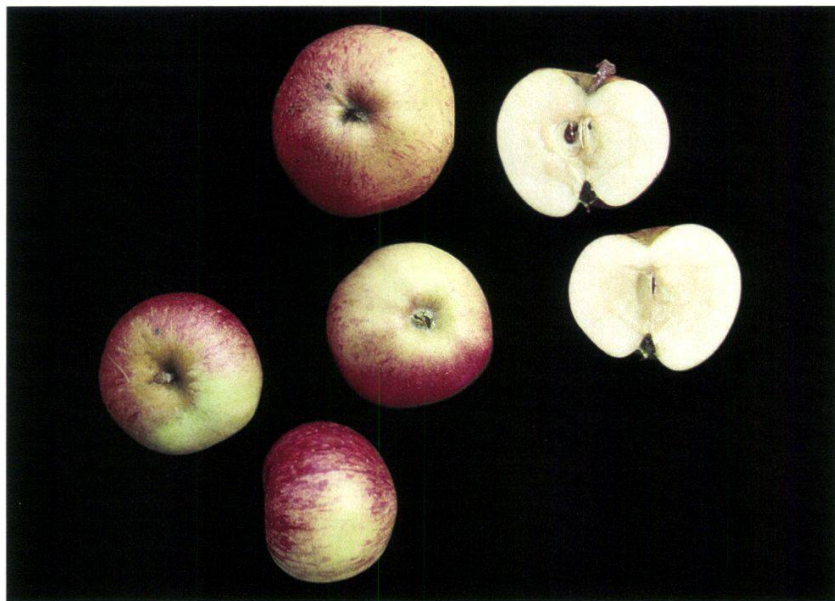


Figure 54.—La Cuisinière Rey, une belle pomme à cuire.

Pomme grosse, sphérique, ventrue vers le bas, rétrécie vers le haut, hauteur 55-75 mm, largeur 70-80 mm, poids moyen 120-140 g, légèrement côtelée.

Cavité du pédoncule assez variable, le plus souvent large et profonde, couverte de rouille brune, étoilée; queue longue 2-2,5 cm, mince, courbée.

Cavité de l'œil moyenne, profonde, côtelée; œil grand, mi-clos, sépales longs et étroits, dressés, pointe recourbée.

Epiderme lisse, vert clair, largement striée de rouge brun, devenant rouge vif à maturité, 1/4-3/4.

Cœur grand, bulbiforme, vers l'œil, loges réniformes, pépins en grande partie avortés.

Chair blanche, veinée de vert, molle, fine, très juteuse, sucrée et agréablement acidulée, arôme faible.

Maturité: fin septembre-début décembre.

Utilisation: à cuire, excellente compote, éventuellement de table à cause de sa chair juteuse.

Arbre très vigoureux, chancre sur plusieurs branches, fruits sensibles à la tavelure; production abondante, les pommes tombent facilement au sol.

Ligne G

G1 Bovarde

Variété vaudoise, originaire de la région lausannoise, du nom de famille Bovard, très fréquent à Cully, existant avant 1830, très répandue sur les bords du Léman et dans tout le canton de Vaud en basse altitude (fig. page de couverture).

Pomme moyenne, sphérique à tronconique, ventrue vers le bas, rétrécie vers l'œil, hauteur 60-70 mm, largeur 70-75 mm, poids moyen 120-140 g, aucune côte n'entrave une rondeur parfaite.

Cavité du pédoncule vaste, mi-profonde, légèrement rouillée; queue courte, épaisse, verdâtre.

Cavité de l'œil moyenne, circulaire, peu profonde, perlée; œil mi-ouvert à ouvert, sépales triangulaires, courts, verdâtres.

Epiderme lisse, très épais, fond vert, tournant au jaune citron à maturité, couleur de recouvrement rouge violacé, puis rouge carmin, sous forme de stries courtes, confluentes. Dans la partie colorée, nombreuses taches claires, circulaires ou allongées, confère un aspect pommelé caractéristique. Lenticelles plus ou moins triangulaires.

Cœur moyen, vers l'œil, presque sphérique, axe peu visible, creux, loges fermées; pépins nombreux, bien développés, petits, arrondis, noirâtres.

Chair blanche, mi-ferme, fine, assez juteuse, sucrée et acidulée, arôme spécial, musqué.

Maturité: novembre-mars, récolte fin octobre, la chair a tendance à brunir autour du cœur. Plus tard, la peau se ride.

Arbre: croissance lente, régulière, les arbres deviennent grands avec une belle couronne hémisphérique. Très peu sensible à la tavelure, résistant à l'oïdium. Floraison tardive, bon pollen. Se met à fruit tardivement, 12 à 14 ans après la plantation, en haute tige. Production bonne, régulière. Intéressant, car demande peu de soin, pour autant qu'il soit planté entre 400 et 600 m. Peu à l'aise en altitude.

On peut trouver de petites différences dans la forme de la pomme ou sa coloration selon l'arbre. Il n'est pas démontré qu'il s'agisse de types différents et stables.

L'arbre en Crépon a été planté en 2000; un premier arbre fut placé en Plan avant 1980, mais les campagnols rongèrent les racines.

G2 *Joseph Pape* (syn. *Dodzet Pape*)

Cette variété de pomme est bien connue (et présente) en Ajoie, où le nom de famille Pape est répandu; il est probable que cette pomme est originaire de cette région du Jura.

Pomme moyenne à grande, tronconique élevée, fortement rétrécie vers l'œil, base très large vers le pédoncule, hauteur 62-75 mm, largeur 70-84 mm, poids moyen 160-180 g, 5 côtes marquées sur toute la longueur.

Cavité du pédoncule très évasée, finissant comme profonde et étroite, couverte de rouille rayonnante; queue dépassant à peine la cuvette, 1,5-2 cm, fortement renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite, profonde, entourée de grosses côtes; œil ouvert, grand, sépales courts, triangulaires, verts.

Epiderme lisse, vert tendre comme fond, couverture de stries plus ou moins courtes, rouge brique, 1/4-1/2.

Cœur grand, cordiforme allongé, sous l'œil, axe creux, loges arrondies en haut, pointues vers le bas; pépins petits, arrondis à une extrémité, pointus à l'autre, brun foncé.

Chair blanchâtre, veinée de vert, grossière, juteuse, très acide, sucre et arôme déficients.

Maturité: octobre-décembre, récolte fin septembre.

Utilisation: à cuire, éventuellement pour le jus et la distillation.

Arbre: vigueur très faible, peu de développement dans notre cas, mise à fruit rapide. En Ajoie, les arbres deviennent vieux et de belles dimensions.

G3 Edelchrüsler (syn. *Hebel's Apfel*, *Rümllicher Chrüslicher*, *Saurer Chrüslicher*)

Cette variété est présente dans le demi-canton de Bâle-Campagne; une association régionale d'amateurs pour la sauvegarde des anciennes variétés fruitières a pris le nom d'Edelchrüsler comme symbole de variété du lieu. Il semble donc bien probable que cette variété soit originaire de cette région-là (fig. 55).

Pomme petite à moyenne, sphérique aplatie, rétrécie vers l'œil, faiblement côtelée, hauteur

46-55 mm, largeur 55-67 mm, poids moyen 80-90 g.

Cavité du pédoncule large, mi-profonde, légère rouille plus ou moins présente; queue 1,2-2 cm, dépassant la cuvette, ligneuse, brune, assez épaisse, s'élargissant à l'extrémité pour former un bouton.

Cavité de l'œil moyenne, plissée, perlée, profonde; œil petit, fermé, sépales étroits, velus, verdâtres, dressés.

Epiderme lisse, brillant, jaune citron, lavé ou strié de rouge carmin 1/3-2/3, très fine pruine; lenticelles blanchâtres.

Cœur grand, vers l'œil, bulbiforme à elliptique, axe creux, loges très arrondies; pépins peu nombreux, bien développés, bruns.

Chair jaunâtre, fine, croquante, juteuse, faible en acide, en sucre et en arôme.

Maturité: début octobre à mars.

Utilisation: pomme de table et à cuire.

Arbre à croissance faible, pas très sensible à la tavelure, floraison mi-tardive, bon pollen (fig. 78, p. 82 et fig. 84, p. 85).

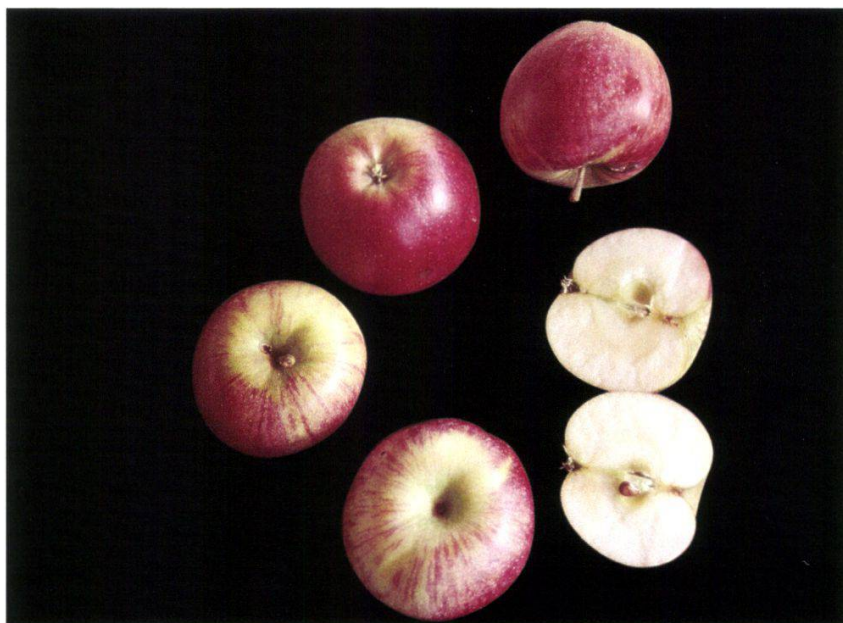


Figure 55.—Edelchrüsler, une pomme bâloise qui a donné son nom à une association de sauvegarde de la région de Bâle.

G4 Jean-Ulric (*Hansuli*; syn. *Edelreinette*, *Christenapfel*, *Hansüeri*)

Selon PFAU-SCHELLENBERG (1876), l'arbre mère se trouvait à Oberrieden (canton de Zurich), dans la propriété de Hans Ulrich Staub. La variété s'étendit sur les rives droite et gauche du lac, puis dans les cantons de St-Gall et Zoug (fig. 56) (fig. 83, p. 84).

Pomme petite à moyenne, tronconique élevée, très pointue vers l'œil, hauteur 60-70 mm, largeur 65-70 mm, poids moyen 120-130 g, parfois asymétrique.



Figure 56.—Jean-Ulric, une pomme de qualité.

bleuté, 0-1/4, grosses taches blanchâtres dans les zones colorées, aspect pommelé; nombreuses lenticelles, petites, brunes, auréolées de clair.

Cœur grand, vers le pédoncule, cordiforme allongé, axe creux, loges étroites et allongées; pépins nombreux, brun foncé.

Chair blanche, ferme, croquante, fine, juteuse; bel équilibre entre acidité, sucre et arôme. Bonne qualité.

Maturité: fin décembre-début mai, excellente conservation naturelle, récolte en octobre.

Utilisation: pomme de table, qualité supérieure, à cuire aussi.

Arbre: faible croissance, exige des situations favorables, a besoin d'une longue période de végétation, assez sensible à la tavelure; floraison très tardive, bon pollen. Les premiers fruits sont souvent vitreux.

G5 Pomme de la Prairie (syn. Pomme Béguin)

Semis de hasard, trouvé parmi des roses, à la Chaux-de-Fonds, chez Max Henri Béguin, quartier la Prairie, alt. env. 1000 m. D'abord enregistrée sous le nom du propriétaire puis, après discussion avec ce dernier, selon le quartier.

Certains caractères, en particulier l'analyse des saveurs, font penser qu'il pourrait s'agir d'une descendante de la pomme Gravenstein (fig. 57) (fig. 85, p. 85).

Pomme au-dessus de la moyenne, tronconique, large vers le tiers inférieur, plus ou moins rétréci vers l'œil, hauteur 55-64 mm, largeur 60-70 mm, poids moyen 110 g (les premières années 200-250 g, l'arbre étant peu chargé), côtes larges, de l'œil à la queue.

Cavité pédonculaire étroite et profonde, colorée de vert sombre ou de rouille blanchâtre, queue courte à mi-longue, dépassant la cuvette, 1,2-2 cm, mince, ligneuse.

Cavité de l'œil moyenne, mi-profonde côtelée ou plissée; œil fermé, sépales dressés verdâtres, pointes recourbées.

Cavité du pédoncule étroite, profonde, recouverte de rouille brune, rayonnante, qui déborde de la cuvette; queue environ 2 cm, mince, ligneuse, brune, renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite, peu profonde, faiblement côtelée, perlée; œil fermé, petit, sépales courts, verdâtres, dressés et pointe recourbée.

Epiderme lisse, devient gras, jaune avec nuance de vert, couleur de recouvrement sous forme de stries rouge

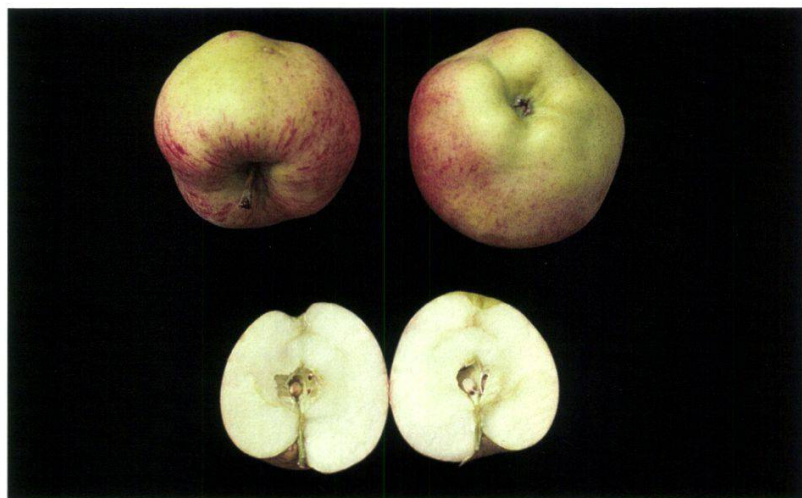


Figure 57.—Pomme de la Prairie, un semis de hasard de qualité, trouvé à la Chaux-de-Fonds.

Epiderme: couleur de fond verdâtre puis jaune paille, stries rose à rouge brique, longues, confluentes, 1/2-3/4, légère pruine blanchâtre.

Cœur grand, bulbiforme, vers l'œil, axe creux très écarté, loges larges et longues, squameuses, fendues; pépins peu nombreux, arrondis et à l'autre extrémité pourvus d'une longue pointe, brun clair.

Chair blanche, veines de l'endocarpe vertes, fine, très juteuse, sucrée, agréablement acidulée, arôme de Gravenstein, première qualité.

Maturité: dans la seconde moitié d'août, plutôt vers la fin, jusqu'à fin octobre.

Utilisation: pomme de table.

Arbre: le premier planté à l'Arboretum d'Aubonne, greffé en tête, a dû être remplacé à cause d'un gros chancre au point de greffe. Le suivant présente une vigueur moyenne, mise à fruit précoce. Peu sensible aux maladies.

D'autres arbres ont été plantés en basse altitude, chez le fils Béguin, canton de Neuchâtel.

G6 Pomme d'Uster (syn. *Ankebälleli*, *Chride büchsler*, *Züriapfel*)

En littérature Pomme Citron, dans les campagnes vaudoise et fribourgeoise Museau de Mouton.

Signalée en 1760 à Uster, canton de Zurich, d'où elle a été propagée dans toute la Suisse et au sud de l'Allemagne. C'est une petite pomme douce (sans acidité) (fig. 58).

Petite pomme allongée, tronconique élevée, largeur maximale près du pédoncule, bien rétrécie vers l'œil, hauteur 55-65 mm, largeur 60-70 mm, poids moyen 68-75 g, côtes marquées vers l'œil, descendant jusqu'à la queue.

Cavité du pédoncule large, profonde, couverte de rouille foncée, rayonnante jusqu'au bord de la cuvette; queue mince, 1-2 cm, renflée au point d'attache, brune, ligneuse.

Cavité de l'œil étroite, profonde, côtelée; œil petit, clos; sépales vert bleuté à la base, dressés, pointes fines recourbées.

Epiderme lisse, cireux, uniformément jaune citron, couleur de recouvrement très rare, sous forme de voile rosé 0-1/4; petits points bruns auréolés de clair. Parties blessées entourées de rouge vif.

Cœur elliptique, près de l'œil, axe creux, en lancette; loges réniformes, légèrement

feutrées; pépins sphériques avec une courte pointe, petits, nombreux et bien développés.

Chair crème, ferme, assez grossière, juteuse, typiquement douce (sucrée et sans trace d'acidité), arôme faible.

Maturité: septembre-octobre; récolte septembre; ne se conserve pas.

Utilisation: à sécher, comme les pommes douces, jus pour la raisinée; cuits, les quartiers ne se défont pas (Stückliapfel), jus pour le cidre, adoucit le jus acide de certaines poires ou pommes. Dans la campagne vaudoise, c'est la pomme pour le vin cuit par excellence.

Arbre: devient très grand avec une large couronne hémisphérique; à l'Arboretum, greffé sur Belle de Boskoop, croissance très faible au départ, floraison tardive, bon pollen.

G7 Pomme d'Uster acide

Morphologiquement identique à la forme douce de la Pomme d'Uster. On ne peut les différencier que par la dégustation. Le type acide l'est fortement, on ne peut pas se tromper (fig. 59) (fig. 95, p. 90).

Dans notre cas, l'arbre du type acide est plus vigoureux que l'autre forme douce.

La question se pose, quel est le plus primitif, l'originel ? Selon nos expériences, la mutation conduisant à la forme douce est fréquente. On peut imaginer que la forme acide ait engendré la forme douce et qu'à cette époque, le sucre étant une denrée rare et chère, cette nouveauté ait été multipliée jusqu'à supplanter complètement la forme originelle.

On ne connaît pas beaucoup d'exemples similaires.

G8 Framboise de Montet

Le nom de Framboise ou Pomme Framboise a beaucoup été utilisé et désigne des pommes différentes. LEROY (1873) cite la Framboise d'automne, la Framboise d'été, la Framboise d'hiver, la Framboise d'Oberland et la Pomme Framboise. Aucune d'entre elles ne cor-



Figure 58.—La pomme d'Uster est la douce la plus répandue en Suisse, indispensable dans le vin cuit.



Figure 59.—La variante acide de la pomme d'Uster est, elle, rare.

respond à notre variété, soit par la forme et/ou par la date de maturité. C'est pourquoi nous fixons le type par l'indication du village de la Broye fribourgeoise où cette variété est cultivée depuis plusieurs générations (fig. 60).

Pomme moyenne, sphérique aplatie à tronconique obtuse, hauteur 58-67 mm, largeur 70-80 mm, poids moyen 110-130 g, souvent côtelée sur toute la longueur, avec parfois une ligne de suture. En 2004, plus de 90% des fruits présentaient une et souvent deux lignes de suture proéminentes.

Cavité du pédoncule moyennement large, parfois étroite, mi-profonde, colorée de vert, queue courte, épaisse, verdâtre.

Cavité de l'œil étroite, mi-profonde, côtelée mais non plissée; œil petit, fermé, sépales grands, gris vert, dressés.

Epiderme: couleur de fond verdâtre, s'éclaircit jusqu'au jaune très pâle presque blanc, couverture par des stries longues, roses ou rouge carmin, confluentes 3/4-4/4, fine pruine bleutée, lenticelles grandes, grises, peu visibles. Dans l'ensemble, absence totale de rouille.



Figure 60.—La Framboise de Montet, une pomme mi-précoce, de qualité. Présente en 2004 des lignes de sutures proéminentes.



Figure 61.—Belle coloration et chair rosée sous la peau pour la Framboise de Montet.

Chair blanche, rose vers l'œil surtout, fine, très juteuse, sucrée, acidité rafraîchissante, arôme léger et agréable (fig. 61) (fig. 85, p. 85 et fig. 95, p. 90).

Maturité: seconde moitié de septembre, ne se conserve qu'un mois. Bonne qualité quand le fruit est à point.

Utilisation: bonne pomme de table, mi-précoce.

Arbre vigoureux à très vigoureux, mise à fruit précoce, production régulière; tavelure parfois sur fruits.

G9 Reinette de Savoie I

Arbre en mauvais état, prévoir de le remplacer .

G10 Nägeli

Matériel transmis par G. Planchamp, de Vouvry (VS) sous l'indication Pl3. Après la mise à fruit, l'arbre s'est révélé appartenir à la variété Nägeli (Voir C4 page 54).

Ligne H

H1 Douce de Torny

Pomme douce, mi-précoce, signalée dans le village fribourgeois de Torny, dont elle semble être originaire.

Pomme au-dessus de la moyenne, sphérique ventrue, rétrécie au sommet, hauteur 60-70 mm, largeur 73-84 mm, poids moyen 150-170 g, côtes du sommet, évanouies après le premier tiers de la hauteur du fruit (fig. 62) (fig. 78, p. 82).

Cavité du pédoncule mi-large, profonde, couverte de rouille foncée, queue dépassant la cuvette, 1,5-2 cm, mince, ligneuse.

Cavité de l'œil étroite à mi-large, profonde, fortement côtelée; œil fermé, sépales verts, recourbés.

Epiderme lisse, brillant, vert s'éclaircissant, lavé de rouge carmin 1/4-1/2, lenticelles foncées, peu nombreuses.

Chair blanche, molle, peu juteuse, douce et fade par manque d'acidité (fig. 63) (fig. 80, p. 83).

Maturité: mi-septembre, se conserve mal 3-4 semaines.

Utilisation: comme toutes les pommes douces, à sécher, jus pour adoucir d'autres mélanges.



Figure 62.—La Douce de Torny est une mi-précoce de belles dimensions.



Figure 63.—Légèrement colorée, la Douce de Torny.

Arbre très vigoureux, nombreux gourmands verticaux; pommes sensibles à la pourriture; production régulière, moyenne.

H2 Pomme de Sallanches

Semis de hasard, trouvé dans un pâturage au-dessus de Sallanches (Haute-Savoie, France) à 800 m d'altitude par Gérard Wiesmann, pépiniériste (fig. 64).

Pomme moyenne, élevée, forme cylindrique, tronquée, faiblement rétrécie au sommet, hauteur 55-67 mm, largeur 55-65 mm, poids moyen 90-100 g; 5 côtes au sommet se prolongeant jusqu'au bas (fig. 83, p. 84).

Cavité pédonculaire étroite, profonde, parfois rouillée; queue frêle, mince, 1,8-2 cm, ligneuse, brune.

Cavité de l'œil large, profonde, côtelée et plissée; œil très enfoncé, mi-ouvert, sépales gris, recourbés.

Epiderme jaune clair puis jaune soutenu, lavé de rouge sang 1/2-2/3; grosses lenticelles brunes, espacées.

Cœur bulbiforme, petit, loges grandes, pépins pointus, bruns à bord noir, parfois nombreux, parfois rares.

Chair crème à jaunâtre, avec trace de vert au cœur, ferme à croquante, mi-fine, sucrée, acidité et arôme légers.

Maturité: octobre à février.

Utilisation: de table et à cuire.

Arbre surgreffé sur la variété Plamboule, forte croissance; mise à fruit précoce; peu sensible aux maladies. Production abondante.



Figure 64.—La Pomme de Sallanches a été découverte en Savoie.

H4 Pomme Bally

Pomme remarquée par Claude Bally, arboriculteur à Corseaux/Vevey VD. Origine inconnue.

Pomme petite à moyenne, sphérique très aplatie aux deux pôles, parfaitement lisse, soit sans trace de côte, beaucoup plus large 70-75 mm que haute 45-50 mm, en forme de disque.

Cavité du pédoncule très évasée, large, profonde; queue frêle, mince, longue 2-2,5 cm, ligneuse, brune.

Cavité de l'œil large, profonde, légèrement plissée, avec des traces de rouille; œil fermé, petit, sépales courts, verdâtres.

Epiderme rêche, jaune soutenu, nombreuses stries rouge brique partant du bas, 3/4-4/5, mais en 2004 entièrement recouvert de rouille brune.

Cœur bulbiforme, petit; loges petites, vides, pas de pépins.

Chair crème à jaunâtre, croquante, juteuse, sucrée et légèrement acidulée, arôme présent; bonne qualité.

Maturité: fin novembre à janvier, récolte fin octobre.

Utilisation: pomme de table, à cuire.

Arbre: peu d'observation, vigueur faible, mais l'arbre atteint un âge avancé.

H5 Belle de Ballaigues (syn. Suisse de Montbéliard)

Grosse pomme cylindrique-elliptique, trouvée dans la chaîne de montagne du Jura, tant à Ballaigues qu'en Ajoie, et dans la zone française très proche où elle porte le nom de Suisse de Montbéliard. En outre, cette pomme a quelque ressemblance avec la Belle de Kent (fig. 65).

Pomme très grosse, allongée, cylindrique, arrondie aux deux extrémités, hauteur 75-97 mm, largeur 70-82 mm, poids moyen 180-190 g.

Cavité de l'œil profonde, légèrement côtelée; œil grand, mi-clos, sépales larges, dressés, verts.

Cavité du pédoncule évasée, large, peu profonde, couverte de rouille plus ou moins étendue; queue courte, épaisse, ne dépassant pas ou que de peu la cavité (fig. 66) (fig. 83, p. 84).



Figure 65.—La Belle de Ballaigues est une dénomination provisoire pour une variété bien installée dans la chaîne du Jura.



Figure 66.—Différence de coloration chez la Belle de Ballaigues selon les années.

Epiderme verdâtre puis jaunâtre, nombreuses stries rouge brique, courtes, grosses lenticelles blanchâtres.

Cœur bulbiforme, situé vers l'œil, axe ouvert, grandes loges écartées de l'axe, contenant de petits pépins peu nombreux, bruns.

Chair crème, mi-grossière, juteuse mais vite farineuse, acidité très présente, peu d'arôme et de sucre.

Maturité: fin août-début septembre, se conserve jusqu'en novembre.

Utilisation: à cuire, se transforme rapidement en une belle purée, fruit de table deuxième qualité.

Arbre vigoureux, mise à fruit tardive, bien adapté à une altitude moyenne de 600-800 m.

H6 Rose de Berne

La variété indigène la plus connue; ici comme variété de référence, en particulier comme indicatrice de la violence des attaques de tavelure, car elle est très sensible à cette mycose; matériel provenant de St-Triphon.

Pour la description, voir pommiers En Plan, page 18.

H7 Pomme Miel

Pomme douce repérée à Plan-les-Ouates (Genève), intéressante par sa résistance à la tavelure. Origine inconnue (fig. 85, p. 85 et fig. 95, p. 90).

Il existe plusieurs «pommes miel» qui ne sont pas forcément toutes identiques (fig. 67). Pomme moyenne, sphérique aplatie, côtelée, hauteur 50-60 mm, largeur 60-75 mm, poids moyen 100-120 g.

Cavité du pédoncule large, mi-profonde à profonde, verdâtre, en général sans rouille, parfois grosse rouille foncée, rayonnante; queue courte, ne dépassant pas la cuvette, épaisse, verte.

Cavité de l'œil large, profonde, côtelée; œil fermé, sépales courts, verdâtres, duveteux.

Epiderme rêche, mat, verdâtre puis jaune citron, côté insolé lavé de rouge brique 1/3-1/2, lenticelles grosses, grises, surtout dans le bas du fruit.

Cœur grand, elliptique, vers l'œil, axe déchiré, en partie creux, loges réniformes, pépins peu nombreux, dodus, sphériques avec une petite pointe, foncés.

Chair blanche, veinée de vert, croquante, juteuse, douce soit sans acidité, arôme léger.

Maturité: fin août-début octobre, conservation brève.

Utilisation: à sécher ou jus pour mélange ou pour la raisinée.

Arbre: vigueur moyenne, mise à fruit rapide, production bonne avec tendance à l'alternance, fruit sans tavelure bien qu'à côté de Rose de Berne, atteinte chaque année.

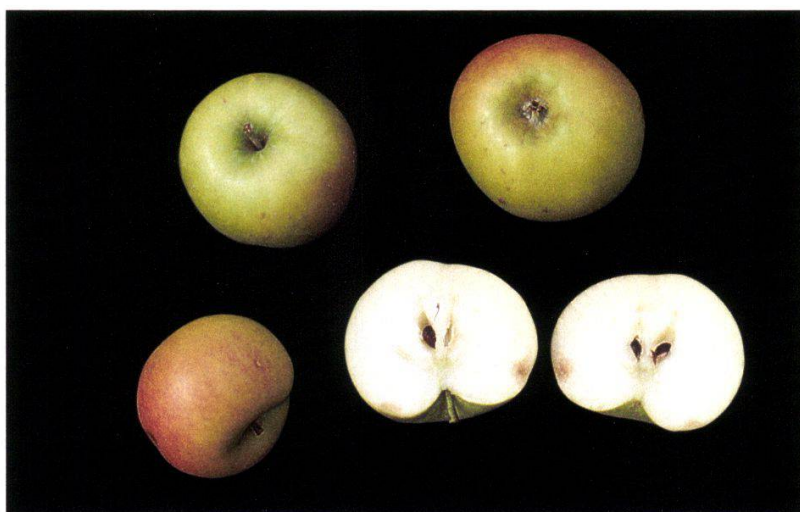


Figure 67.—Encore une douce, la pomme Miel, en plus très peu sensible à la tavelure.

H8 Gosmaringer

Une très ancienne variété qui, selon certains, remonterait à l'époque de Charlemagne. Origine perdue dans la nuit des temps. Matériel reçu de Karl Stoll, alors président de Fructus.

L'arbre, encore jeune, ne se développe que très lentement et ne produit que 1 à 2 fruits par an. Cela ne nous permet pas d'en faire une description complète.

On peut affirmer cependant que la pomme est plutôt grosse, très allongée, cylindrique et rétrécie vers l'œil, hauteur 60-80 mm, largeur 60-75 mm. L'épiderme se couvre de stries rouge carmin, plus ou moins violacé 3/4-4/4; la chair est blanchâtre, légèrement verdâtre, ferme, juteuse, acidité marquée.

A compléter par la suite, éventuellement surgreffer un autre arbre.

H9 Eierleder (syn. Grise Ovale, Hoher Lederapfel)

Cette pomme grise, particulière par sa forme ovale, est originaire de Bâle Campagne, citée en 1793 (fig. 68).

Pomme au-dessous de la moyenne, cylindrique, contours lisses, sans côtes bien marquées, hauteur 65-70 mm, largeur 55-60 mm.

Cavité du pédoncule étroite, de peu à mi-profonde; queue plutôt courte, 0,5-1,5 cm, très mince, parfois plus épaisse.

Cavité de l'œil évasée et profonde; œil grand, ouvert, sépales souvent étalés à la surface, gris, allongés, velus.

Epiderme: la couleur de fond verdâtre est tôt recouverte d'une rouille brune 3/4-4/4

qui procure un aspect rêche et sec; lenticelles peu nombreuses, joliment auréolées de clair.

Cœur petit, cylindrique à elliptique, ouvert; grandes loges avec des pépins très petits, nombreux, bien formés, brun clair.

Chair blanchâtre avec traces de vert, croquante, très juteuse, riche en sucre, légèrement acidulée, aromatique; brunit rapidement à l'air, les quartiers restent entiers à la cuisson.

Maturité: mi-octobre à mars, récolte début octobre.

Utilisation: de table, mais surtout à cuire; accompagne la viande, selon la tradition, au moment de la boucherie.

Arbre: vigueur moyenne, résistant à la tavelure, floraison mi-tardive, bon pollen; production moyenne.

H10 Belle Fleur Jaune (syn. *Yellow Belleflower*, *Gelber Bellefleur*, *Metzgers Calville*, *Lineous Pippin*, etc.)

Ancienne variété des USA, 1797. Le matériel m'a été livré par G. Planchamp sous le nom de Gouillone; toutefois, sous ce nom, un autre matériel a été fourni à Bernard Vauthier; il s'est révélé que dans ce dernier cas, il s'agit d'une pomme douce, sans acidité, donc différente.

Pomme moyenne à grande, élevée, ventrue en bas, rétrécie vers l'œil, parcourue par des côtes étroites mais proéminentes, hauteur 65-80 mm, largeur 60-70 mm, parfois asymétrique (fig. 81, p. 83).

Cavité du pédoncule étroite et profonde, parfois pressée sur un côté par un bourrelet, tapissée de rouille claire ou verdâtre; queue 1-2 cm, ligneuse, forte, brune, renflée au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite et profonde, bordée par 5 côtes qui descendent jusqu'à la cuvette pédonculaire, plus ou moins plissée; œil clos à mi-ouvert, sépales verts, larges et longs, velus.

Epiderme lisse, la couleur de fond vert clair tourne au jaune doré, couleur de recouvrement hâle rose à rouge pâle, 0-1/4; lenticelles typiques brun foncé, avec auréole verte dans la couleur de fond, rouge dans celle de recouvrement, sensible aux coups.

Cœur grand, bulbiforme allongé, axe déchiré, loges grandes, réniformes, feutrées; pépins grands et larges, pointus, bien développés.

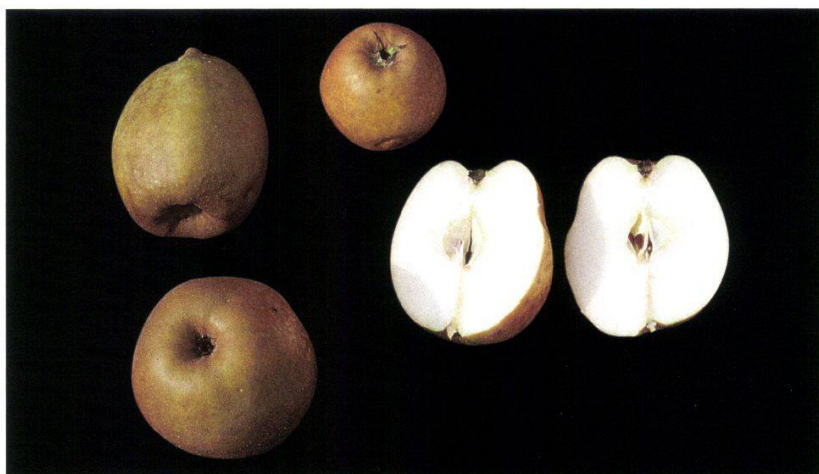


Figure 68.—La Grise ovale ou Eierleder, une forme peu courante chez les pommes grises.

Chair crème à jaunâtre, fine, dure, juteuse, aromatique.

Maturité: décembre à février, ne se ratatine pas.

Utilisation: de table, éventuellement à cuire.

Arbre: vigueur moyenne, branches pendantes avec l'âge. Sensible à la tavelure et au puceron lanifère. Floraison mi-tardive, bon pollen. Production intéressante uniquement dans région privilégiée.

Ligne I

11 Pomme d'août

Petite pomme douce mi-précoce, repérée à Torny (FR) avec l'aide d'une commerçante du village; très probablement originaire de la contrée. Selon VAUTHIER (1990), il existe plusieurs variétés sous les noms synonymes de Pomme du mois d'août et Pomme Médolette. Le type «doux» n'est pas mentionné (fig. 69) (fig. 80, p. 83 et fig. 83, p. 84).

Pomme petite, sphérique, à peine élevée, hauteur 40-47 mm, largeur 49-55 mm, poids moyen 45-50 g.

Cavité du pédoncule évasée, large, profonde, tapissée de rouille légère, rayonnante; queue mince, verte, toute droite 1,5-1,9 cm, terminée par un bouton.

Cavité de l'œil large, peu profonde, faiblement côtelée; œil ouvert, sépales longs, vert-gris, étalés horizontalement.

Epiderme verdâtre puis jaune citron, apparence de cire, lavé de rouge clair 1/3-3/4.

Cœur grand, bulbiforme large, sous l'œil; loges lisses, profondes; pépins gros, nombreux, pointus, brun foncé.

Chair blanche, ferme, juteuse, douce et sans acidité, léger arôme.

Maturité: fin juillet-fin août; ne se conserve guère.



Figure 69.—La pomme d'août est aussi une douce, petite et mi-précoce.

Utilisation: comme toutes les pommes douces soit à sécher, jus pour mélange ou raisinée.

Arbre très vigoureux, bonne production précoce, tendance à l'alternance; peu sensible aux maladies.

12 Pomme Barbe

Des pommes «barbe» sont connues depuis longtemps, tant en France (Normandie et Haute Savoie) qu'en Suisse. VAUTHIER (1990)

indique qu'une «pomme barbe» est mentionnée en 1540 à Fribourg lors d'un procès en sorcellerie. Des pommes barbe furent présentées lors d'une réunion de pomologues des pays alpins, à Gap, en novembre 2002. Notre matériel a été transmis par G. Planchamp de Vouvry, Valais. Il semble être identique à la pomme Barbe décrite par Vauthier (fig. 70).

Pomme petite à moyenne, selon la charge de l'arbre, sphérique aplatie, hauteur 53-64 mm, largeur 65-70 mm, poids moyen 120-130 g. Côtes fines sur le premier tiers vers l'œil (fig. 78, p. 82).

Cavité du pédoncule large, évasée, profonde, couverte de rouille foncée, rayonnante et débordante; queue droite, ligneuse, 1,5-2,5 cm.

Cavité de l'œil mi-profonde, large, côtelée; œil petit, fermé, sépales courts, verdâtres, dressés.

Epiderme lisse, vert tendre, s'éclaircissant jusqu'à maturité, blanchâtre ou jaunâtre avec reflets verts, parfois lavé de rose 0-1/4, lenticelles nombreuses, points bruns auréolés parfois de rouge vif.

Cœur petit, bulbiforme à sphérique, axe creux, loges grandes réniformes; pépins dodus, obtus, brun foncé.

Chair blanchâtre avec trace de vert, ferme, grossière, juteuse, forte acidité, peu d'arôme.

Maturité: fin octobre à décembre.

Utilisation: à cuire, éventuellement à jus.

Arbre vigoureux, mise à fruit précoce, production abondante mais fortement alternante. Peu sensible aux maladies.



Figure 70.—La Barbe est une pomme verte, petite, avec une rouille présente vers la queue.

13 *Faibella*

Pommier exceptionnel, transmis par G. Planchamp, trouvé dans un jardin du Bas-Valais, car les fleurs sont dépourvues de pétales et les pommes de pépins. Origine inconnue; les modifications observées sur les fleurs et les fruits sont probablement dus à une ou des mutations (fig. 71) (fig. 78, p. 82; fig. 81, p. 83 et fig. 87, p. 86).

Pomme moyenne élevée, tronconique large à la base, peu rétrécie vers l'œil, hauteur 57-70 mm, largeur 65-75 mm, poids moyen 130-145 g, côtelée, souvent asymétrique.

Cavité du pédoncule large, peu profonde, couverte de rouille; queue courte à très courte, épaisse, charnue, diamètre 6 mm.

Cavité de l'œil mi-large, profonde, fortement côtelée; œil grand, 16 mm, ouvert, formé de deux cercles concentriques avec chacun 5 sépales triangulaires, courts, verts.

Epiderme verdâtre, s'éclaircit mais ne tourne pas au jaune, nombreuses stries rouge foncé, souvent confluentes, 1/4-3/4. La partie basse, vers la queue, reste entièrement verte.

Cœur rempli de chair, loges présentes, sans aucun pépin (fig. 72).

Chair crème, grossière, molle, juteuse, peu d'acide, sucre et arôme légers.

Maturité: fin octobre-décembre; récolte début octobre.

Utilisation: à cuire.

Arbre très vigoureux, récolte moyenne à faible, fruits sensibles à la tavelure, présence de taches liégeuses.



Figure 71.—Les fleurs de la variété Faibella sont dépourvues de pétales...



Figure 72.—Les fruits de Faibella sont sans pépins.

14 Calville de Dantzig (syn. *Danziger Kantapfel*, *Pomme fraise*, *Pomme framboise*, *Pomme rose* parfois, *Sommerer*)

Variété allemande, vers 1760, bien connue à travers l'Europe grâce à ses qualités gustatives et sa présentation colorée.

Matériel récolté à Dompierre, vallée de la Broye fribourgeoise.

Pomme moyenne, sphérique aplatie à élevée, un peu irrégulière, hauteur 55-60 mm, largeur 60-70 mm, poids moyen 120-140 g; côtes, bourrelets et ligne de suture caractérisent cette variété.

Cavité du pédoncule étroite, profonde, resserrée par des bourrelets, parfois asymétrique, généralement verte sans rouille; queue environ 1,5 cm, mince, ligneuse, brune, s'enfle au point d'attache.

Cavité de l'œil étroite, avec des côtes et bourrelets qui compriment la cuvette; œil fermé à mi-clos, sépales triangulaires, verts à la base, avec des pointes recourbées, duveteux.

Epiderme lisse, brillant, légèrement gras, couleur de fond jaune citron, souvent complètement lavé de rouge carmin foncé, 3/4-4/4, très peu ponctué.

Cœur moyen, cordiforme, axe déchiré, creux, elliptique; loges larges, réniformes, feutrées; pépins sphériques, larges et courts, brun foncé.

Chair blanchâtre avec nuance de vert, fine, fondante, juteuse, douce, acidulée et aromatique. Bonne qualité.

Maturité: fin octobre-début décembre, récolte fin septembre. Tendance à brunir vers le cœur.

Utilisation: fruit de table.

Arbre: vigueur moyenne, branches tendent vers l'horizontale, feuilles très grandes; très sensible à la tavelure (feuilles et fruits); floraison mi-tardive, bon pollen. Production moyenne (fig. 80, p. 83).

16 *Motteranche*

Pomme douce tardive, limitée à la région de Bex et vallée latérale, jusqu'à Fenalet; très probablement originaire de ce coin de pays (fig. 73) (fig. 80, p. 83).

Pomme moyenne, sphérique, rétrécie vers l'œil, sommet aplati, hauteur 48-60 mm, largeur 60-74 mm, poids moyen 115-125 g.

Cavité du pédoncule très évasée, profonde au centre, sans rouille; queue très courte, large, parfois charnue.

Cavité de l'œil large, profonde, plissée et côtelée; œil fermé, sépales courts, verdâtres, dressés.

Epiderme: couleur de fond jaune citron, nombreuses stries rouge sang dans fond lavé de rouge cuivré à rouge brun 1/4-4/4; nombreuses lenticelles, auréoles allongées, ovales, blanchâtres, surtout dans la zone ventrue autour du pédoncule.



Figure 73.—La Motteranche, la plus tardive des pommes douces.

Chair verdâtre, mi-fine, ferme, douce (sans acidité), arôme léger.

Cœur bulbiforme, loges ouvertes, réniformes.

Pépins petits, ronds, brun foncé.

Maturité: fin septembre à fin novembre, récolte à mi-septembre; conservation difficile.

Utilisation: à sécher, jus pour mélange et raisinée.

Arbre vigoureux, bonne croissance en plaine et jusqu'à 800 m d'altitude, peu sensible aux maladies.

17 *Reinette de Savoie*

Le développement de l'arbre est si faible qu'aucune description ne peut être décemment donnée.

18 *Madeleine*

Le premier arbre planté sous ce nom a péri; un deuxième fut greffé avec du matériel fourni par G. Planchamp. La première récolte en 2002 du second arbre planté a toutefois livré des pommes très différentes de celles du premier arbre décrites dans la cartothèque de Fructus. De plus amples observations sont nécessaires pour tirer cette situation au clair ! (fig. 74) (fig. 87, p. 86).



Figure 74.—La Madeleine, variété trouvée en Valais.

19 *Creuçon (ou Creusson) vert*

Très ancienne variété dont il existe divers types en Haute Savoie, tel Creusson rouge, Creusson vert. VAUTHIER (1990) mentionne que le 26.09.1940 «on apporte de Bienne à la Neuveville deux sacs de creusson avec trente sacs tant farine que graine».

On connaît aussi le terme «croison» qui désigne une pomme sauvage au pied du Jura vaudois et genevois.

Petite pomme sphérique élevée, ventrue en bas, fortement rétrécie en haut vers l'œil, hauteur 40-50 mm, largeur 50-60 mm (fig. 87, p. 86).

Cavité pédonculaire large, profonde, verte ou avec 2 à 3 petits rayons de rouille; queue mi-longue, 1-1,5 cm, mince, verdâtre.

Cavité de l'œil étroite, fortement plissée, œil fermé, sépales courts, triangulaires, verts, dressés.

Epiderme lisse, vert clair, lavé d'une grosse tache rouge carmin côté insolé, 0-1/3, lenticelles à peine visibles.

Cœur petit, cordiforme, mi-ouvert, loges grandes, elliptiques, plus pointues vers l'œil; pépins nombreux, plutôt gros, pointus, bien formés, brun foncé.

Chair blanchâtre, mi-ferme, juteuse, très acide, sucre et arôme fort légers.

Maturité: octobre-fin mars, récolte début octobre.

Utilisation: à cuire, ou à jus.

Arbre: vigueur moyenne, faible sensibilité aux maladies, production moyenne à faible.

111 *Fril*

Variété ancienne du Valais d'où elle semble originaire; matériel reçu de Raymond de Régibus, pépiniériste à Saxon (fig. 75) (fig. 91, p. 88).

L'arbre est encore trop jeune, premiers fruits en 2002, très attaqués par la tavelure, chair avec une amertume manifeste. De plus amples observations sont nécessaires (fig. 76).



Figure 75.—La Fril, petite pomme cultivée autrefois dans le Valais central, présente une amertume certaine.

112 *Pomme Rochat*

Semis de hasard, découvert par R. Rochat, à Mont-la-Ville, à l'orée de la forêt.

Pomme grande, allongée, ventrue au tiers de la hauteur, fortement rétrécie vers l'œil, hauteur 73-87 mm, largeur 75-84 mm, poids variable de 150 à 220 g, des côtes descendent de l'œil à la queue; ressemble beaucoup à la famille américaine Starking-Starkrimson.

Cavité du pédoncule étroite et profonde, parfois tapissée de rouille foncée, débordante, sinon verte ou rouge foncé; queue longue, 2-2,5 cm, solide, ligneuse, brune, légèrement recourbée (fig. 85, p. 85; fig. 87, p. 86 et fig 91, p. 88).

Cavité de l'œil étroite, profonde, fortement côtelée; œil fermé, sépales mi-longs, verdâtres, tranchant sur le reste rouge foncé.

Epiderme lisse, brillant, couleur de fond vert clair, entièrement recouvert et lavé de rouge foncé, reflet violet.

Cœur grand, bulbiforme, vers l'œil, axe déchiré, loges grandes, arrondies vers la queue, pointues vers l'œil, souvent vides; pépins rares, grands, pointus, brun foncé.

Chair verdâtre, grossière, pas très ferme, juteuse, sucrée, acidité faible, arôme trop discret.

Maturité: octobre-novembre, récolte fin septembre; se conserve très mal.

Utilisation: qualité insuffisante pour la table, mais belle apparence; probablement à cuire.

Arbre très vigoureux, si bien que le jeune arbre produit davantage de bois que de fruit; paraît pour l'instant très peu sensible à la tavelure; à suivre avec attention (fig. 77).



Figure 76.—Taches de tavelure sur des pommes Fril.



Figure 77.—Pomme Rochat, semis de hasard, trouvé par M. Rochat à Mont-la-Ville (VD).

LES FLEURS DE POMMIERS



Figure 78.—1: Barbe, 2: Edelchrüsler, 3: Faibella, 4: Douce Torny, 5: Douce Rouge Müller.



Figure 79.—6: Bützberg, 7: Franc Roseau, 8: Kaiser, 9: Schnitz, 10: Tête de Veau.



Figure 80.—11: Pomme d'août, 12: Calville Danzig, 13: Motteranche, 14: Douce Torny.

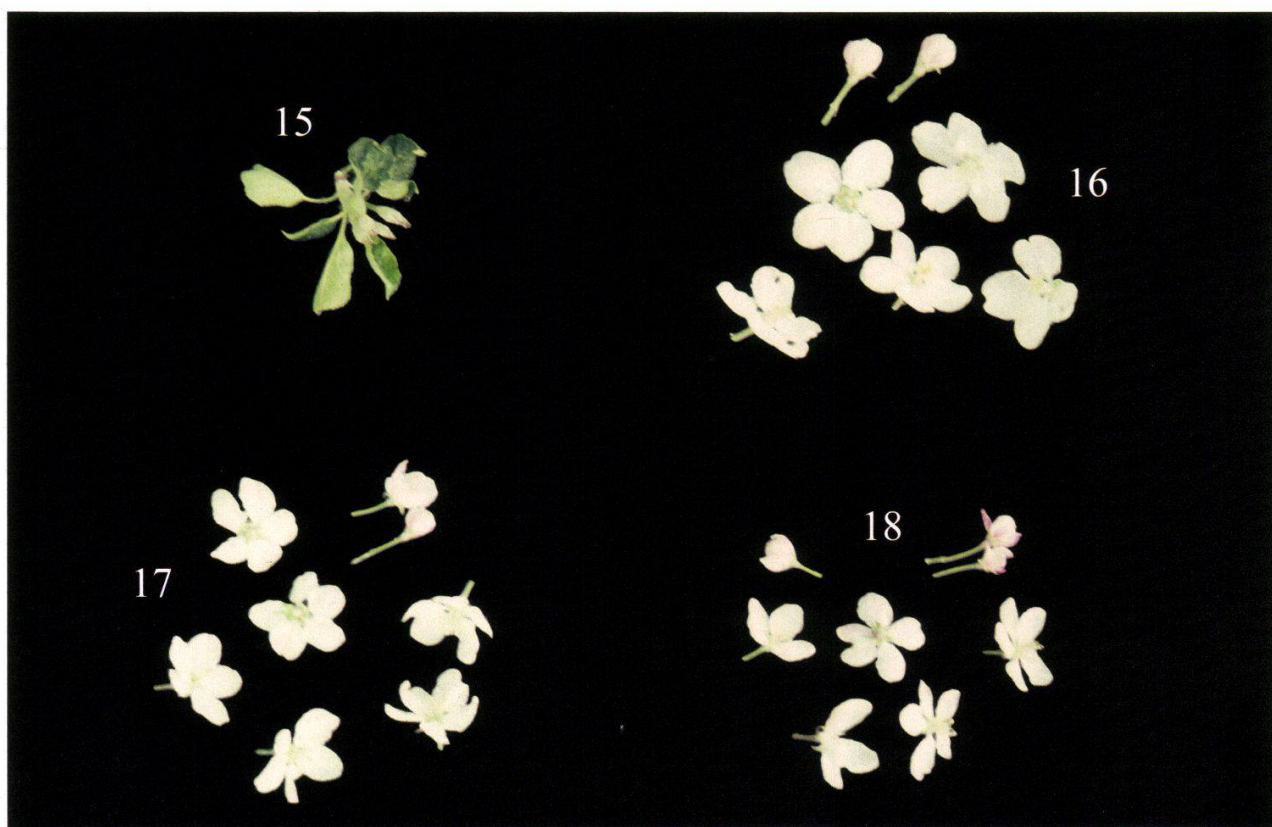


Figure 81.—15: Faibella, 16: Cuisinière Rey, 17: Cloche, 18: Belle fleur jaune.



Figure 82.—19: Edelgrauech, 20: Orange Suisse, 21: Pampigny, 22: Schönapfel.



Figure 83.—23: Pomme d'août, 24: Belle de Ballaigues, 25: Jean Ulric, 26: Sallanches.



Figure 84.—27: Edelschrüsler, 28: Plamboule, 29: Tricolore, 30: Tobiässler.



Figure 85.—31: Framboise de Montet, 32: Pomme Rochat, 33: Pomme Miel, 34: La Prairie.



Figure 86.—35: Cuisinière Theintz, 36: Reinette de Chevroux, 37: Reinette de Ruswil, 38: Pomme Treboux.



Figure 87.—39: Creuçon, 40: Madeleine, 41: Pomme Rochat, 42: Faibella.

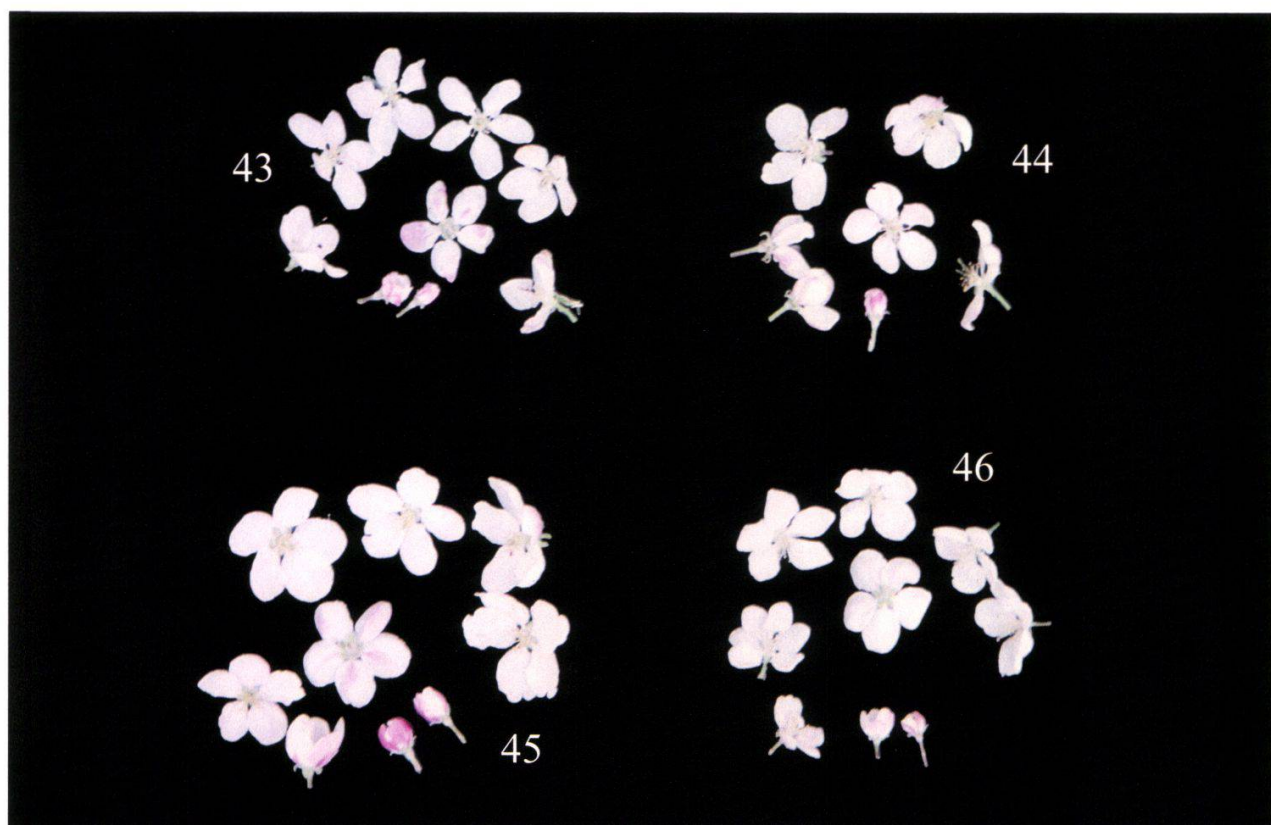


Figure 88.—43: Carrée de Chézard, 44: Pomme avancée, 45: Chasseur de Menznau, 46: Bützberg.



Figure 89.—47: Api étoilé, 48: Franc Roseau, 49: Moisson Rouge, 50: Schnitzapfel.



Figure 90.-51: Belle de Vaumarcus, 52: Chasseur de Menznau, 53: Reinette de Chevroux, 54: Pomme Treboux.



Figure 91.-55: Reinette de Ferlens, 56: Fril, 57: Pomme RoCHAT, 58: Tricolore.

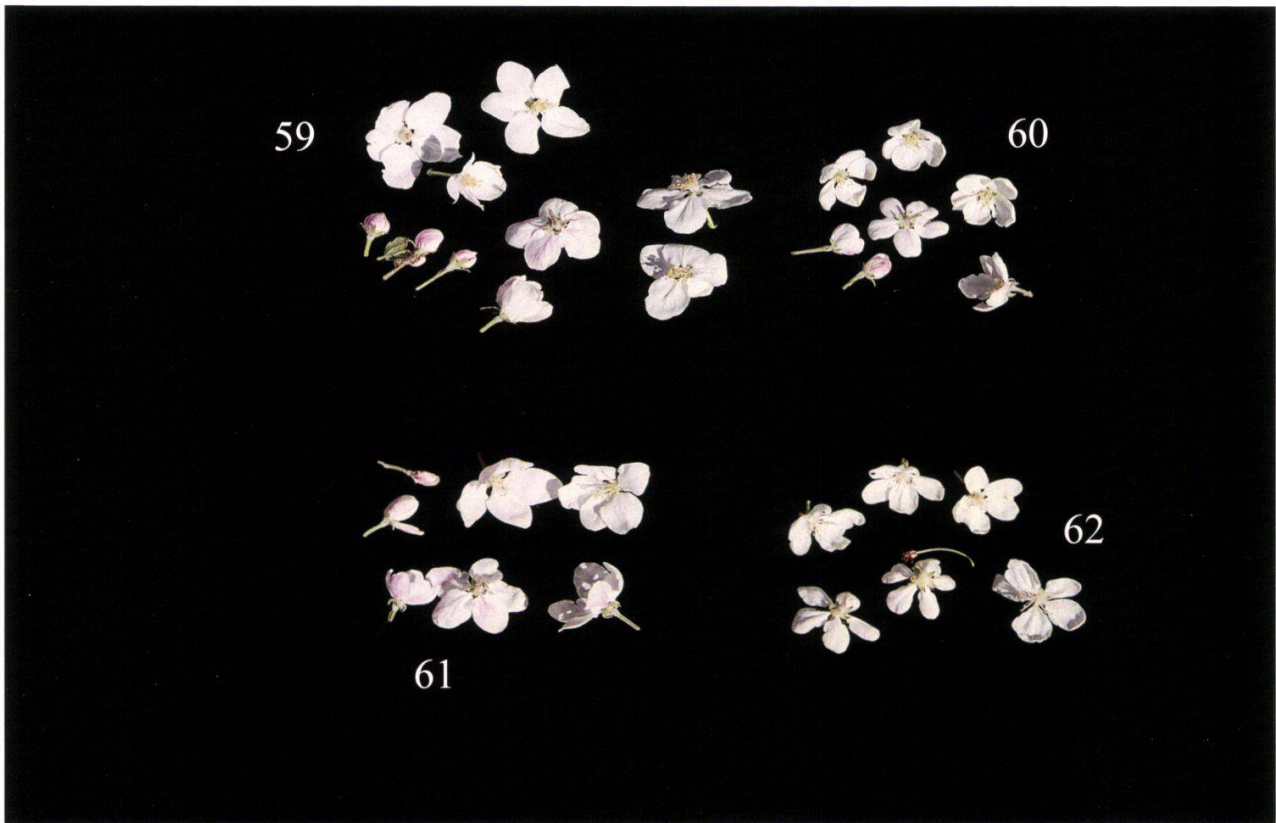


Figure 92.—59: Boskoop, 60: Brusatte, 61: Orange suisse, 62: Reinette Gütighausen.



Figure 93.—63: Api étoilé, 64: Rose de Berne, 65: Belle fille Salins, 66: Cutoy, 67: Noitchu.

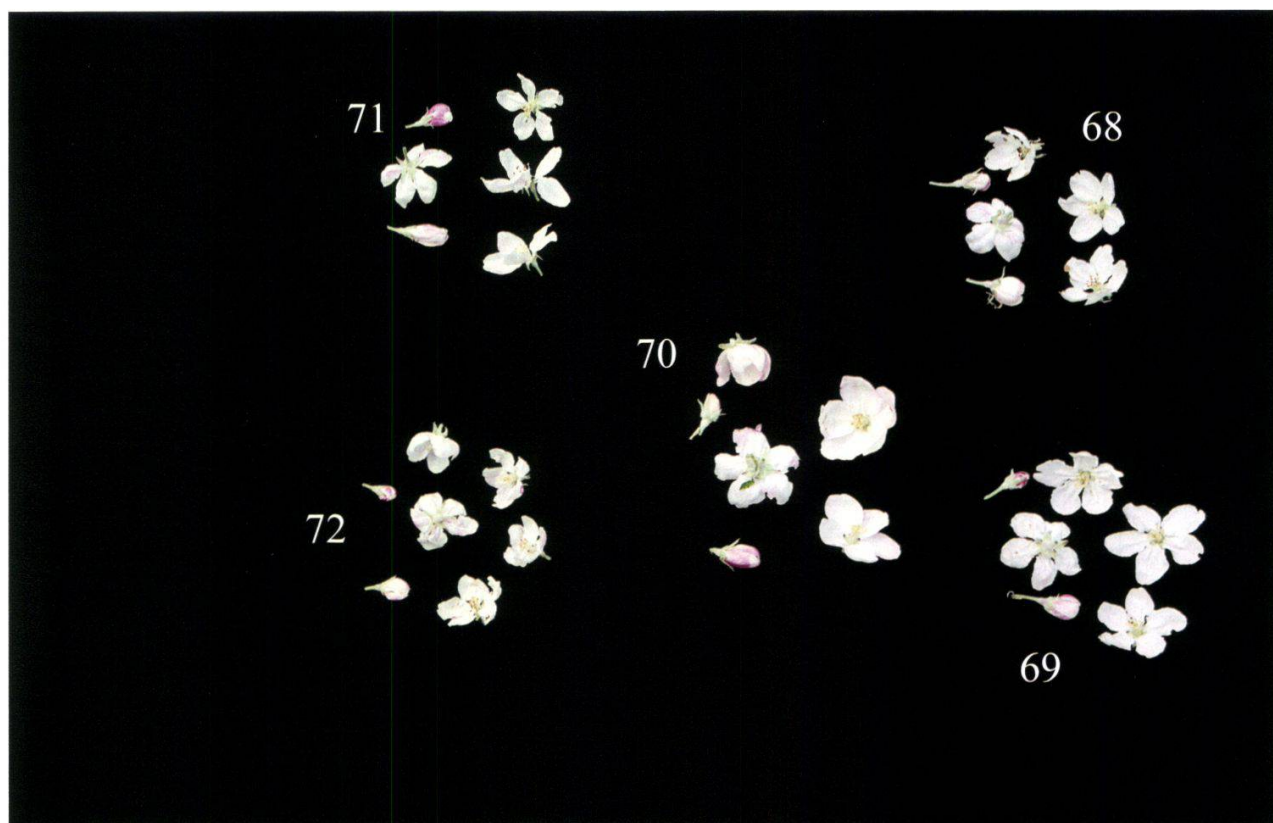


Figure 94.-68: Pomme Cloche, 69: Verte de Dombresson, 70: Jubilé d'Argovie, 71: Reinette de Ruswil, 72: Waldhöfler.



Figure 95.-73: Framboise, 74: Pomme Miel, 75: Rose de Berne, 76: Pomme d'Uster acide.



Figure 96.–77: Edelgraeuech, 78: Nägeli, 79: Schönapfel, 80: Stadel Hagapfel.



Figure 97.–81: Pomme avancée, 82: Brusatte, 83: Pomme du Prince, 84: Gütighausen, 85: Nägeli.

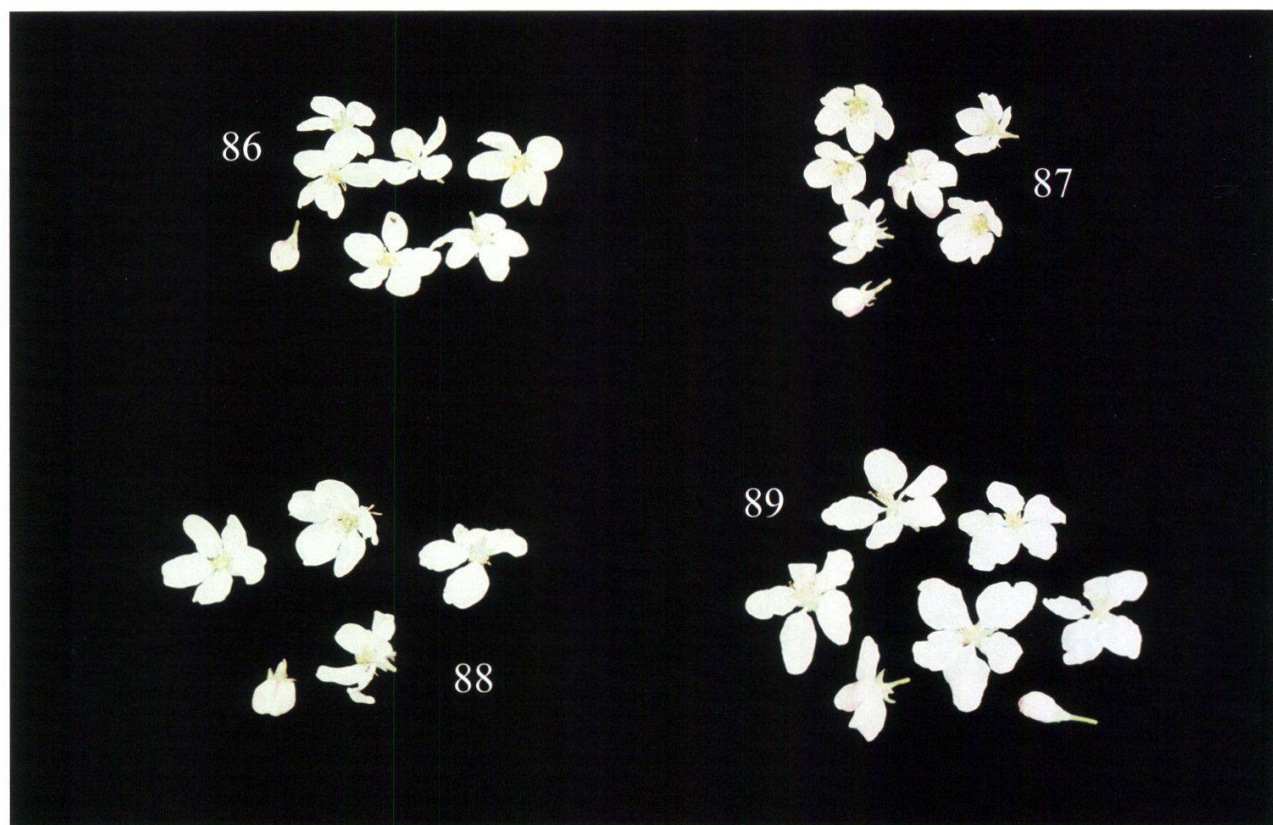


Figure 98.—86: Api étoilé, 87: Api Rose, 88: Plamboule, 89: Reinette de Ruswil.



Figure 99.—90: Chüsenrainer, 91: Fenouillet, 92: Franc Roseau, 93: Verte de Dombresson.



Figure 100.–94: Bützberg, 95: Jubilé d'Argovie, 96: Mother, 97: Tobiässler.

Les poires

INTRODUCTION

a) En Suisse, l'évolution des variétés de poire n'a pas été aussi riche que celle des pommes car, si parmi ces dernières on trouve des variétés de table de premier choix, il n'en est rien chez les poires. Certes, il existe des anciennes poires d'origine indigène bonnes à manger, mais aucune n'est beurrée.

Par contre, les poires à cidre foisonnent, à tel point qu'elles ne sont souvent pas individualisées, mais rassemblées dans un terme collectif: *blesson* ou *blasson* en français, *Mostbirne* en allemand (fig. 121, 178, 180). On retrouve ce terme dans le village de Montblesson au-dessus de Lausanne.

Les poires à sécher - moyen de conservation très ancien - sont très présentes, surtout dans les régions montagneuses. Elles représentaient une source alimentaire importante durant l'hiver; les pommes et les poires séchées, trempées une nuit dans l'eau, étaient ensuite cuites avec du lard et prenaient, en quelque sorte, le rôle de légume. Comme friandise, les poires séchées et les pruneaux sont très appréciés des enfants. Les petites poires sont aisément séchées entières, les plus volumineuses en quartiers. Les variétés les meilleures à l'état frais ne le sont pas forcément une fois séchées. Certaines variétés âpres, astringentes, ne sont séchées que lorsqu'elles sont blettes et deviennent excellentes.

Dans les Grisons, tout spécialement, plusieurs variétés fournissent, une fois séchées, la matière première du «pain de poire», une spécialité appréciée et riche en calories (fig. 131, 145). Son origine remonterait au blocus que Zurich imposa aux cantons de Suisse centrale, vers 1450.

Les poires séchées furent, en période de disette, ajoutées à la pâte à pain pour économiser la farine. C'était le cas en Valais (Saxon et Fully) et dans le Jura bernois. En Alsace, on prépare encore pour les fêtes un type de brioche contenant des séchons de poire, parfois des pruneaux et des noix.

Les poires à cuire ne sont pas en reste. Outre des confitures très parfumées et des tartes succulentes, les poires, du moins certaines variétés, subissent une longue cuisson à petit feu (2 à 3 heures), deviennent roses, voire rouge foncé et, à demi caramélisées, servent de farce aux rissoles du Nouvel an, une spécialité du bord du Petit Lac Léman (Haute Savoie, Genève, Pays de Gex, côte vaudoise).

Quelques variétés, par exemple les poires «Muscat», sont destinées au tonneau et livrent une eau-de-vie parfumée, mais la distillation est souvent appliquée à des surplus de poires à cidre (fig. 172).

b) Sur le plan international, l'âge d'or des poires de table se situe à la deuxième moitié du 18^e siècle et au 19^e siècle, époque qui a vu naître le type beurré dont «Bon Chrétien Williams», «Louise Bonne», «Beurré Giffard», «Précoce de Trévoux», «Guyot», «Beurré Hardy», «Beurré Bosc», «Doyenné du Comice», pour ne citer que quelques exemples bien connus, puisque les deux premiers nommés occupent les premiers rangs en surfaces cultivées.

Comme pour les pommes, l'espèce de poire cultivée, *Pyrus domestica*, est issue de croisements complexes entre des espèces sauvages provenant de l'ouest de la Chine. Après les glaciations, la poire arrive dans les Balkans, puis de la Grèce à l'Italie, enfin dans l'ouest de l'Europe. Homère mentionne la poire; la culture et l'utilisation des poires sont décrites vers l'an 300 av. J.C. Chez les Romains, Pline l'Ancien (23-79 ap. J.-C.) décrit trois douzaines de variétés. Puis les connaissances et le matériel vivant trouvent refuge dans les cloîtres. Lentement se développent des variétés de poire de table dans le sud de l'Europe et des poires à cidre dans le nord et le centre (Allemagne, Autriche, Suisse). Depuis Charlemagne, considéré comme le fondateur de l'arboriculture, jusque vers 1750, on enregistre peu de progrès. On peut souligner que la poire ne s'est d'abord développée que dans l'hémisphère nord.

Le poirier et son fruit furent à l'origine des symboles masculins. Tant en France qu'en Suisse romande, on a dit, parfois écrit, jusqu'au début du 20^e siècle environ, un poire. Il reste, d'ailleurs, «Beurré», «Poire sucré superfin», «Beurré gris», «Gros Blanquet», «Martin sec», «Petit Hâtiveau», «Rousselet». Les rondeurs féminines sont pour la pomme, tandis que la forme allongée peut évoquer le sexe mâle; le nom de la poire «Coilla» ou «Coillar» est sans équivoque.

c) Principales maladies et ravageurs du poirier

Le feu bactérien *Erwinia amylovora* depuis l'an 2000 dans la région, mais heureusement pas dans les collections de l'Arboretum National d'Aubonne, est actuellement la plus grave menace pour les poiriers et les pommiers. Il est à craindre que toutes les variétés indigènes soient sensibles à cette dangereuse bactériose, à moins qu'on trouve, comme en Allemagne, une variété résistante («Bayerische Weinbirne»).

La maladie fongique la plus répandue depuis quelques décennies est la rouille grillagée *Gymnosporangium sabinae*, surtout près des villes où les jardins abritent volontiers des genévriers, l'autre plante hôte du champignon. Mais les vergers de l'Arboretum d'Aubonne sont situés en pleine campagne et les infections de rouille grillagée sont trop faibles pour détecter des différences de comportement assurées.

Par contre, les vergers sont propices à la tavelure *Venturia piri* qui, sur le poirier, atteint feuilles et fruits, mais surtout les jeunes rameaux où elle provoque des chancres. Le champignon s'y maintient durant l'hiver et continue sa progression dès le printemps suivant. Des branches entières finissent par dessécher. Parmi les variétés de la collection, on a observé des comportements différents allant de l'absence de la maladie à une attaque généralisée. Certaines variétés de poire à cidre présentent des fruits fortement tavelés, mais pour cette utilisation l'aspect importe peu !

Parmi les ravageurs des vergers commerciaux, les psylles communs font partie des plus difficiles à combattre. Pour l'instant, aucune observation importante n'a été faite à ce sujet.

POIRIERS EN CRÉPON (683 m d'altitude)

Dans ce grand verger de 2 ha, les poiriers occupent les deux premières lignes (A et B) depuis la forêt, ainsi que toute la partie ouest, à l'exception de la ligne F bordant la ferme Zbinden, soit la moitié occidentale des lignes G à L. Les deux premières lignes ont été plantées en 1983, les dernières en 1989; quelques arbres isolés furent mis en terre encore plus tard.

Le sol particulier de la parcelle convient mieux aux fruitiers à noyau, tels que cerisiers et pruniers, qu'aux fruitiers à pépin. Néanmoins les poiriers, après quelques années d'adaptation, affichent un développement régulier et normal.

En bordure, on s'est arrangé pour planter des variétés peu attrayantes pour l'homme afin de décourager les maraudeurs, mais susceptibles d'attirer les sangliers, ce qui est favorable car, s'ils viennent en automne, ils risquent de repasser en hiver pour dévorer les campagnols.

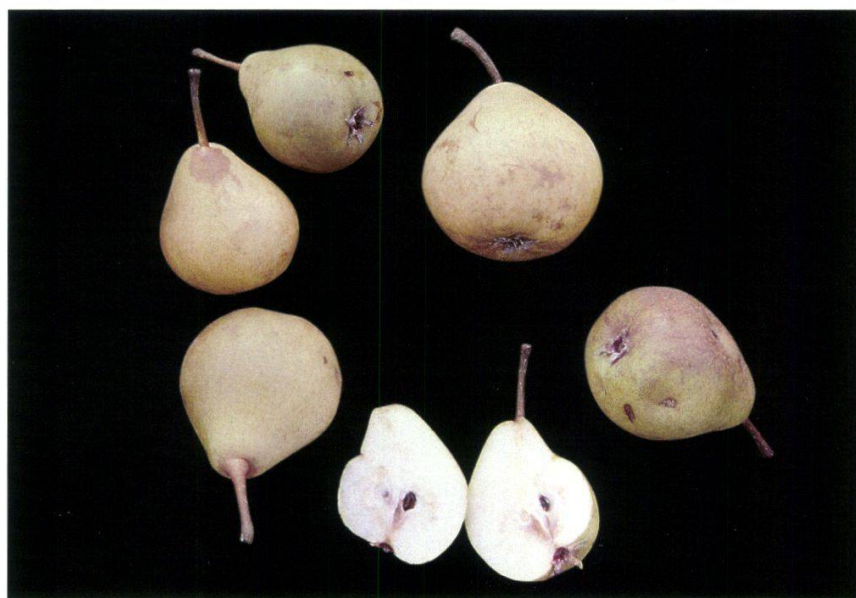
*Première ligne, A**A1 **Bergbirne** (Poire de la montagne)*

Une des petites poires les plus anciennes de Suisse orientale (Thurgovie, St-Gall), peut-être originaire du village de Berg, au-dessus d'Arbon.

Petite poire turbinée, aplatie vers l'œil, se rétrécissant vers le pédoncule, puis se terminant par un arrondi. Hauteur 60-73 mm, largeur 50-58 mm, poids 80-90 g (fig. 101).

Pédoncule ligneux, brun, 20-30 mm, plus ou moins droit, parfois recourbé, s'enfonçant au milieu, parfois obliquement, dans la cuvette peu profonde.

Oeil très grand, ouvert, étoilé; sépales longs, pointus, verdâtres; au centre d'une cuvette large, peu profonde, cernée par des mamelons peu prononcés.



L'épiderme est rugueux car recouvert de rouille brune, avec de nombreux points gris ou blanchâtres. Le côté insolé est moins brun.

La chair jaunâtre est grossière, avec une amertume prononcée qui disparaît lorsque la poire est blette.

Pépins grands, noir brun, la plupart fertiles.

Maturité: fin septembre.

Figure 101.—Poire de la Montagne ou Bergbirne, petite poire d'origine incertaine.

Utilisation: essentiellement pour le cidre, qui se garde au-delà de deux ans.

L'arbre est vigoureux, forme une grande couronne sphérique; il prospère en altitude moyenne (700 à 800 m). La mise à fruit est très lente, souvent au-delà de 20 ans, voire 30 ans, puis la production est régulière jusqu'à environ 200 ans.

A2 *Wettingerholzbirne*

La poire est petite, mais l'arbre en est couvert; l'astringence est forte, aussi n'en fait-on que du cidre (fig. 102) (fig. 188, p. 157).



Figure 102.—Wettingerholzbirne, petite poire, mais en abondance; très astringente, à repousser les maraudeurs.

Petite poire, sphérique aplatie vers l'œil, 40-45 mm en hauteur, 45-50 mm en largeur, poids de 25-40 g. Pédoncule long et frêle, verdâtre, 30-50 mm, pas de cuvette au point d'insertion. Oeil grand ouvert, sépales cornés, étalés en étoile ou cassés. Quelques plis se manifestent parfois vers l'œil.

Epiderme verdâtre puis jaune citron; pas de couleur secondaire, points bruns nombreux.

Parfois un peu de rouille autour de l'œil.

Chair jaunâtre, grossière, juteuse, très astringente.

Maturité: mi-septembre, blettit très vite, sans signe extérieur.

Utilisation: uniquement pour le cidre.

Arbre vigoureux, très fertile, se met vite à fruit; floraison précoce et abondante.

A4 *Sauvageon d'Einsiedeln* (*Wildling von Einsiedeln*)

Petite poire à cidre de la Suisse centrale.

Poire sphérique (fig. 103), à peine aplatie vers l'œil, poids 54-60 g, hauteur 42-49 mm, largeur 45-50 mm. Pédoncule long, 36-47 mm, mince, vert. Pas de dépression au point d'attache au fruit.



Figure 103.—Sauvageon d'Einsiedeln, petite poire à cidre.

Oeil ouvert, grand, en surface; sépales gris étroits.

Epiderme verdâtre, puis jaune verdâtre, ici et là léger bronzage.

Chair très grossière, crème, jus abondant, astringent, sucré.

Pépins gros, larges, brun foncé et pointe blanche.

Utilisation: pour le cidre.

L'arbre est vigoureux et robuste, fut utilisé aussi comme intermédiaire; floraison mi-tardive.

A5 *Poire Loup*

Un grand poirier de la variété Guntershausen a été surgreffé, par étape, avec une variété dite Poire Loup, grosse poire à cuire considérée comme synonyme de Poire Catillac. Or, cette synonymie est mise en doute par plusieurs spécialistes. Afin de tirer cette question au clair, on a maintenant côte à côte la poire Catillac en A6 et une poire Loup en A5. On pourra comparer les stades phénologiques comme la morphologie et les qualités des fruits qui atteignent facilement le poids de 400 à 500 g.

A6 *Poire Livre*, (synonyme *Poire Catillac*, *Poire à Chevaux*, *D'Amour*, *Rateau gris*, *Grosser Katzenkopf*, etc.)

Imposante par ses dimensions, et son poids atteignant facilement les 500 g, cette variété est très ancienne et remonterait même à l'époque romaine (LEROY 1869, Piris Libralia de Pline). De ce fait, les synonymes sont nombreux (fig. 104).

Poire très grande, turbinée, ventrue, aussi large que haute 80-100 mm, arrondie et aplatie vers l'œil, se rétrécissant fortement dans le quart supérieur. Poids 400-600 g.

Pédoncule 25-35 mm de long, recourbé, s'insérant dans une petite cuvette peu profonde, entourée de petits plis.

L'œil est grand, ouvert, les sépales épais, dressés et courbés vers l'intérieur. La cavité est large, profonde, bordée de plis et de côtes, ces dernières se prolongent jusqu'à mi-hauteur du fruit.

Epiderme épais, vert, rouge foncé sur le côté insolé. A maturité, jaunâtre, avec beaucoup de points bruns et parfois de la rouille dispersée à la surface de la peau.

Chair ferme, croquante, crème, grossière, eau rare. Immangeable à l'état cru, exige une longue cuisson à petit feu, devient rose et agréable.



Figure 104.—La Poire Livre atteint facilement les 500 grammes.

Pépins aplatis, avec une pointe longue et étroite.

Maturité: de décembre à avril; se garde plusieurs mois sans problème.

Utilisation: poire à cuire; tartes avec fruit râpé.

L'arbre est vigoureux, doit être greffé sur franc; couronne pyramidale; prospère bien en altitude (900 m); mise à fruit normale, production moyenne, les poires sont le plus souvent bien réparties une à une sur les branches.

A7 *Poire Couenla*

Petite poire trouvée en Valais grâce à M. G. Planchamp, Vouvry; nom tiré du patois.

Poire petite à moyenne, ovale, longueur 53-57 mm, largeur 44-50 mm, poids 60-65 g (fig. 105).

Pédoncule long, fort, épais 25-35 mm, parsemé de grosses lenticelles, brun, vert jaune à la base; légère cuvette au point d'insertion. L'œil est grand, ouvert; sépales courts, raides, dressés.

Epiderme jaunâtre, puis jaune citron, lavé de roux 1/3-2/3.

Chair crème, fine, tendre et juteuse; eau sucrée, goût vineux prononcé; devient vite blette.

Pépins en majorité avortés, noirs, petits, larges et pointus.

Maturité: mi-septembre; ne se conserve qu'une semaine.

Utilisation: de table ou à cuire.

L'arbre est de vigueur moyenne, fertile; production régulière, se met vite à fruit.



Figure 105.—Du patois valaisan, la Couenla est une bonne petite poire.

A8 *Puèta-Pè* (vilaine peau)

Poire ainsi dénommée à cause d'un épiderme totalement brun (fig. 106). En Valais et Haute-Savoie.

Petite poire turbinée, longueur 48-55 mm, largeur 41-47 mm, poids 45-50 g. Pédoncule long 35-40 mm, arqué, fort, élargi aux extrémités; s'insère directement au sommet de la poire.

L'œil est grand, ouvert, à fleur de peau; sépales bien étalés.

Epiderme vert entièrement recouvert de brun, aspect rêche et sec; légère rougeur côté insolé.

Chair jaunâtre, mi-grossière, juteuse, sucrée, aromatique; brunit facilement autour du cœur. Meilleure que son aspect le laisse supposer.

Pépins gros, noirs, pointus.

Maturité: fin septembre, début octobre; ne se garde que quelques jours.

Utilisation: fruit de table et à cuire.

Arbre de vigueur moyenne, perd tôt ses feuilles en automne, qui se colorent en jaune et rouge.



Figure 106.—Puéta Pé, signifie vilaine peau, en raison d'un épiderme rêche et tout brun; l'arbre, par contre, est très coloré en automne.

Deuxième ligne, B

*B1 Les greffons ont été donnés sous le nom de **Theilersbirne**.*

Mais les poires ne correspondent pas aux descriptions faites par KESSLER 1948 et par PFAU-SHELLENBERG 1863. On va s'efforcer d'identifier cet arbre ou, si cela se révèle impossible, de le surgreffer avec une variété locale connue.

*B2 **Bon Chrétien d'été***

L'arbre, les fruits et les greffons m'ont été présentés sous le nom de Poire Pape, à Réchy (Valais). Plus tard, après avoir lu, dans la première et la plus belle des pomologies suisses Schweizerische Obstsorten de PFAU-SHELLENBERG 1863, la description de Bon Chrétien d'été et examiné les excellents dessins, j'ai reconnu l'identité de cette variété. Par ailleurs, les synonymes cités par Pfau-Schellenberg tels que Mailänder, Römer, Sommer-Christ-Birne et finalement Bon Chrétien d'été ne sont pas très éloignés de Poire Pape. En se basant sur des textes de Jean Bauhin, LEROY 1867 soutient que cette variété serait originaire du canton de Fribourg; elle remonterait au moins au 16^e siècle.

Grosse poire bosselée, longueur 70-82 mm, largeur 63-74 mm, poids 140-190 g, varie dans la silhouette de piriforme à turbinée, souvent asymétrique. Les nombreuses bosses modifient le pourtour.

Pédoncule long, 55-71 mm, légèrement recourbé ou tortueux, plutôt mince mais renflé aux extrémités; pénétration directe ou plus rarement oblique dans une cuvette large, bordée de mamelons ou d'un renflement latéral. Oeil moyen, très enfoncé dans une cavité étroite entre de grosses côtes ou bourrelets; sépales courts.

Epiderme fragile, uniformément jaune d'or à maturité, rarement recouvert d'un léger voile rosé. Points foncés répartis sur toute la surface, trace de rouille possible. La peau devient grasse à pleine ou sur-maturité.

Chair blanche, jaunâtre, fine, très juteuse; eau abondante, claire, sucrée; arôme bien présent, dominé par un goût musqué. Devient vite farineuse; ne se conserve pas longtemps, à peine quelques jours. Les fruits mûrs tombent facilement.

Pépins presque toujours avortés.

Maturité: fin août à début septembre.

Utilisation: fruit de table, excellent une fois séché.

L'arbre se trouvant sur la place publique est fortement taillé et rabattu. Age probable au-dessus de 100 ans, devrait devenir grand; le feuillage est agité comme celui d'un peuplier; les fleurs grandes, en forme de cloche. Mise à fruit précoce. Etait aussi souvent conduit en espalier (fig. 189, p. 158).

Nom allemand donné par Pfau-Schellenberg: Sommer-Apothekerbirne.

B3 Poire de Collonges

Elle a été trouvée dans ce village de la plaine du Rhône, en Valais.

Poire moyenne, turbinée large, poids 110-140 g, longueur 60-71 mm, largeur 59-68 mm. Pédoncule brun, fort, 24-30 mm, recourbé, portant des yeux dormants; point d'insertion dans une cuvette large, peu profonde, bordée de petits bourrelets.

Oeil mi-ouvert, moyen, dans une cuvette large et peu profonde, plissée; sépales courts, gris.

Epiderme vert, à peine bronzé, rouille brune généralement autour du pédoncule, toujours autour de l'œil. Points gris partout, réseau de rouille ici et là.

Chair très grossière, crème, ferme; eau abondante, sucrée, sans grand arôme.

Pépins gros, noirs, larges, bien formés.

Maturité: fin septembre.

Utilisation: poire à cidre.

Arbre de bonne vigueur, mise à fruit moyenne, production régulière.

B4 Poire sanguinole

Cette poire, existant depuis longtemps près de Moudon, doit son nom à une chair rose tirant sur le violet, n'est cependant pas semblable aux deux Sanguines décrites par LEROY 1869, ni à la Fleischbirne d'Autriche (fig. 107) (fig. 189, p. 158).

Poire moyenne, sphérique, juste rétrécie vers le pédoncule, poids 110-120 g, longueur 55-72 mm, largeur 57-63 mm.

Pédoncule droit, 26-37 mm, insertion droite ou légèrement oblique dans le sommet du fruit, appuyé contre un bourrelet unilatéral; œil grand, ouvert dans une légère cuvette, sépales bruns appliqués contre la peau.



Figure 107.—Le nom de poire sanguinole provient de la chair rosée à maturité.

Utilisation: curiosité comme fruit de table.

Arbre de faible vigueur, exige un intermédiaire, car le tronc relativement faible n'est pas droit. Beau feuillage argenté. Mise à fruit précoce, régulière, production moyenne.

Epiderme épais vert foncé, très vite entièrement recouvert de gris brun, avec quelques points rouges côté insolé.

Chair grossière, d'abord verdâtre puis à maturité entièrement rose avec une touche de violet, jus sucré, arôme léger. La chair blettît rapidement, sans symptôme extérieur.

Pépins en majorité avortés, sinon noirs avec une longue pointe étroite.

Maturité: fin septembre à début octobre.

B5 Goldbirne (poire d'or)

Que voilà un nom bien riche pour une simple poire à cidre! Mais n'oublions pas qu'en Suisse orientale le cidre fut et est encore, selon les régions, la boisson principale et quasi quotidienne des gens de la terre (fig. 108).

Poire moyenne à grande, piriforme, poids 70-100 g, longueur 60-75 mm, largeur 45-55 mm. Pédoncule épais, plus ou moins recourbé, 23-37 mm, brun mais vert au point d'insertion. Celui-ci directement au sommet du fruit sans cuvette, parfois engendrant un petit mamelon latéral.

L'œil est ouvert, directement sur la peau, avec des sépales dressés durs et raides, parfois étoilés à plat.

Epiderme verdâtre, puis jaune, la partie près du pédoncule restant parfois verdâtre; rouille brune marquée autour de l'œil, points bruns nombreux.



Figure 108.—La Goldbirne, malgré un nom prometteur, n'est qu'une poire à cidre vite blette.

Chair grossière, crème, très juteuse, sucrée, légère amertume, peu d'arôme. Blettit assez vite.

Pépins noirs, grands, pointus, allongés; beaucoup d'avortés.

Maturité: fin septembre, début octobre.

Utilisation: bonne poire à cidre, peut aussi être séchée.

Arbre vigoureux, mise à fruit rapide, régulière, abondante (fig. 109).

B6 Poire de Forel

Du nom d'un village, Forel (Lavaux, Vaud), il s'agit d'un arbre très grand produisant en abondance de petites poires.

Petite poire, piriforme allongée, poids 25-30 g, longueur 42-52 mm, largeur 35-45 mm. Pédoncule très long 40-50 mm, droit, frêle, faiblement renflé au point d'attache au rameau, verdâtre et brun; insertion légèrement oblique, renflement charnu dûn côté.

L'œil est à fleur de peau, gros, fermé à mi-ouvert, gris.

Epiderme verdâtre puis uniformément jaune avec de nombreuses taches et réseaux de rouille surtout autour de l'œil.

Chair grossière, blanc jaunâtre, granules autour du cœur, juteuse, dégage un parfum agréable. Très vite blette. Les fruits blets tombent sur le sol.

Pépins avortés.

Utilisation: poire à cidre.

Arbre impressionnant, très grand, large couronne ronde, semble très vieux, régulièrement chargé de fruits. L'arbre a été abattu durant l'hiver 1994-1995 (fig. 110).

B7 Poire La Fribourgeoise

Greffons prélevés sur un arbre qui allait être abattu, près du lac de Bret, Puidoux (Vaud).



Figure 109.—Comme beaucoup de poiriers à cidre, la Goldbirne est très productive.



Figure 110.—Poire Forel, du village au-dessus de Lavaux; les feuilles ont été broutées par les chevreuils.

Poire moyenne à grande, piriforme allongée, poids 90-105 g, longueur 77-93 mm, largeur 45-54 mm. Largeur maximale dans le tiers de la hauteur, près de l'œil, puis se rétrécissant jusqu'au pédoncule.

Pédoncule long faiblement recourbé, parfois en S, point d'insertion au sommet du fruit; formation d'un bourrelet tournant en spirale caractéristique.

Oeil à fleur de peau, ou même parfois proéminent, étoilé; sépales longs et étroits, gris foncé.

Epiderme verdâtre puis jaune clair, lavé ou strié de rouge brun 1/4-1/2 sur le côté insolé, nombreux points verts sur les parties rouges et gris sur le jaune.

Chair jaunâtre, grossière, douce-amère, jus abondant, clair, sucré avec astringence marquée. Le fruit blettit rapidement même sur l'arbre, sans signe extérieur.

Pépins brun foncé, larges et pointus, souvent avortés.

Maturité: mi-août, soit 8 à 10 jours avant la Poire Channe (fig. 111).

Utilisation: très bon séché, qualité égale ou supérieure au standard local Poire Channe.

Arbre vigoureux, longues branches plus ou moins horizontales, mise à fruit rapide, production abondante et régulière. Variété intéressante.

B8 Poire Guêpe

Une petite poire sur un gros arbre, qui attire les guêpes (fig. 112).

Très petite poire sphérique à peine allongée vers le pédoncule, poids 24-27 g, longueur 35-42 mm, largeur 33-41 mm. Pédoncule long, droit, mince 27-35 mm, vert et brun, renflé au point d'attache au rameau, parfois accompagné d'une petite feuille comme chez les cerises «Schattenmorelle». Faible creux au point d'insertion.

L'œil est relativement grand, ouvert, à fleur de peau bordé de rouge, sépales courts, cornés, gris noir.

Epiderme verdâtre, puis jaune, côté insolé rouge brun, avec des points clairs, grosses lenticelles.

Chair granuleuse, crème, sucrée, goût musqué, eau peu abondante. Blettit rapidement. Attire fortement les guêpes, les abeilles et les mouches.



Figure 111.—La Fribourgeoise est une excellente poire à sécher, moyennement astringente crue.

Pépins relativement gros, noirs, pointus; beaucoup d'avortés.

Les poires éclatent en cas de fortes pluies et sont atteintes de moniliose. Par beau temps, les guêpes vidant l'intérieur des poires, laissant intacte la pelure (fig. 113).

Maturité: entre le 18 et le 20 août.

Utilisation: fruit de table précoce.

Arbre très vigoureux, longues branches, couronne ronde, feuillage peu fourni, feuilles petites, brillantes sur la face supérieure (fig. 187, p. 157).

Cette description s'applique à un arbre repéré à La Conversion, sur Lutry (Vaud).



Figure 112.—La poire Guêpe porte bien son nom.



Figure 113.—En cas de fortes pluies, les poires Guêpes se fendent.

Henri Castella, du Jardin botanique de Fribourg, m'a fait parvenir en 1999 une petite poire du même nom, trouvée à Montagny-les-Monts (Fribourg), qui se distingue de la précédente par des dimensions quelque peu supérieures, longueur 46-53 mm, largeur 39-45 mm, poids 41 g, forme turbinée, dotée d'un très long pédoncule 48-67 mm. Il semble s'agir d'une autre variété. Aussi deux branches de l'arbre précédent ont été surgreffées avec le type fribourgeois, à titre de comparaison, dès la présence de poires, ce qui n'est pas encore le cas.

G11 Gros Brun

Un très gros fruit entièrement brun, reçu du Valais sous un faux nom.

Poire piriforme ventrue, 360-430 g (maximum 460 g), longueur 85-110 mm, largeur 86-100 mm, pédoncule court 25-28 mm, épais,

renflé au point d'attache avec le rameau, courbé, insertion dans une cuvette profonde, plissée et côtelée, œil mi-ouvert, sépales dressés, courts, gris, dans une cuvette large et peu profonde (fig. 114).

Epiderme épais, rugueux, vert mais très tôt totalement recouvert de brun foncé verdâtre. Parfois quelques points rouge foncé près de la queue.

Chair blanc verdâtre, grossière, sèche, sans arôme, mi-acide, légèrement sucrée. La chair cuite longtemps devient rouge bordeaux.

Pépins en majorité avortés, sinon très allongés, bruns, pointus 10,4-10,7 mm.



Figure 114.—Très gros fruit du Gros Brun.

Maturité: deuxième moitié d'octobre; se conserve jusqu'en décembre, mais est facilement atteinte de moniliose.

Utilisation: poire à cuire, poire à rissoles (fig. 115).

Arbre: bon développement, mise à fruit précoce, mais la production en nombre est faible à moyenne (fig. 185, p. 156).



Figure 115.—Comme les poires à rissoles, les quartiers de Gros Brun se colorent en rouge grenat après une longue cuisson.

G12 Poire de Corsinge

Poire moyenne, trouvée à Corsinge (Genève), également utilisée pour la confection de rissoles.

Poire moyenne, turbinée, poids moyen 120-155 g, longueur 63-75 mm, largeur 60-68 mm. Pédoncule droit, 17-25 mm, enfoncé obliquement dans une petite cuvette, sous le sommet du fruit, d'où une certaine asymétrie (fig. 116).

Oeil ouvert, sépales durs, courts, gris vert, dans une cuvette vaste et peu profonde.

Epiderme épais, vert puis totalement recouvert de brun.

Chair blanche à verdâtre, grossière, eau faible, sucrée, sans grand arôme à l'état frais; devient rouge après une longue cuisson.

Pépins parfois nombreux, larges et dodus, pointus.

Maturité: de cueillette fin octobre, d'utilisation fin novembre.

Utilisation: poire à cuire, à rissoles.

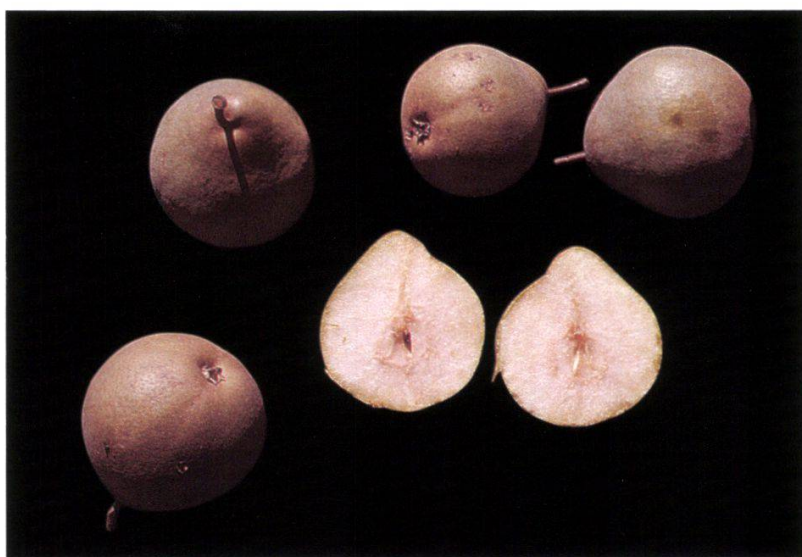


Figure 116.—Poire de Corsinge, du nom du petit village genevois; une des nombreuses poires à rissoles.

G13 Poire de Guntershausen



Figure 117.—Poire de Guntershausen, fruit à cidre; l'arbre très vigoureux est déjà en tête quant à la circonférence du tronc.

Poire à cidre thurgovienne, vraisemblablement du village de Guntershausen, connue dès 1750, produite par des arbres très vigoureux (fig. 187, p. 157).

Poire moyenne à petite, piriforme ventrue, poids moyen 125-135 g, longueur 64-75 mm, largeur 60-74 mm. Pédoncule recourbé, 20-31 mm, renflé au point d'attache au rameau, brun, inséré verticalement dans une petite cuvette plissée.

Oeil grand, ouvert, dans une cavité à peine marquée, sépales gris vert-gris, dressés recourbés.

Epiderme verdâtre, puis jaunâtre, avec des petits points bruns, quelques petites taches de rouille, autour de l'œil surtout.

Chair crème, ferme, grossière, très juteuse, amertume et astringence présentes, rendant la poire immangeable à l'état cru.

La poire blettit rapidement et tombe sur le sol.

Pépins souvent avortés, sinon allongés, brun foncé.

Maturité: fin septembre à début octobre, parfois échelonnée sur 3 semaines.

Utilisation: poire à cidre.

Arbre: croissance très forte dès les premières années. Le plus gros diamètre de tous les poiriers en collection. Vaste couronne plus ou moins sphérique; production de fruits abondante. Débourrement très précoce (dès la mi-mars) (fig. 117).

G14 Poire Risli

Petite poire à cidre de Suisse allemande, greffons aimablement fournis par Hannes Schuepp, Wädenswil.

Petite poire à cidre en forme de perle, légère asymétrie, poids de 55-75 g très variable en fonction de la charge sur l'arbre, longueur 68-78 mm en 1998, 54-59 mm en 1999, largeur respective 50-52 mm et 43-47 mm, souvent en mouchet de 2 à 3 fruits. Pédoncule droit, ferme, élargi au point d'attache avec le rameau, s'insère obliquement au sommet du fruit ou au-dessous, formant un renflement caractéristique mais pas toujours présent.

Oeil ouvert, grand, à fleur de peau, sépales aplatis ou cornés, courts, larges.

Epiderme vert puis jaunâtre, lavé de rouge brique côté insolé, lenticelles grises ou claires, taches de rouille ici et là, surtout autour de l'œil.

Chair crème, grossière à granuleuse, juteuse, sucrée; possède un goût particulier; devient vite blette.

Pépins noirs, bien formés, allongés et pointus.

Maturité: fin août-début septembre.

Utilisation: poire à cidre.

Arbre vigoureux, croissance rapide, presque aussi forte que le poirier de Guntershausen.

G15 Schweizer Bratbirne (Poire à cuire suisse, syn. Kugelbirne, Kügelbirne)

Greffons fournis par A. Frey-Wyssling, Prof. Dr., à Meilen (fig. 118).

Variété de petites poires rondes de la rive droite du lac de Zurich, Küssnacht-Meilen.

Très petites poires rondes aplaties, poids moyen 16 g, hauteur 37-42 mm, largeur 40-46 mm. Pédoncule court, droit,



Figure 118.—Schweizer Bratbirne: petite poire brune, toute ronde, de la rive droite du lac de Zurich.

vertical 15-23 mm, ou faiblement recourbé, dans une mini-cuvette ronde. Oeil ouvert, étoilé, à fleur de peau ou très légère dépression, sépales courts, cornés, gris ou étalés.

Epiderme de couleur de fond jaunâtre, 80 à 90% recouverte d'un dense filet de rouille brunâtre.

Chair ferme, grossière, crème, juteuse, sucrée.

Pépins petits, brun foncé.

Maturité: mi-octobre, se garde sur du foin pour arriver à pleine maturité jusqu'en février.

Utilisation: poire à cuire.

Arbre de faible croissance qui ne forme qu'une petite couronne; mise à fruit précoce, production abondante et régulière. En automne, le feuillage tourne très tôt au rouge très foncé.

G16 Fernate d'hiver (ou Fernatte)

Greffons provenant du canton du Jura, M. Paul Richard à Fregiécourt.

Poire moyenne à grosse, piriforme mais davantage rétrécie vers l'œil, poids moyen de 1999 à 2001 156 g, 185 g et 156 g. Longueur 73-88 mm en 1999, 80-99 mm en 2000, largeur respectivement 60-70 mm et 67-79 mm. Pédoncule court 16-25 mm, épais, droit, très élargi au point d'attache du rameau, obliquement inséré sur le côté dans une cavité petite, profonde, entourée de mamelons prononcés (fig. 119).

Oeil ouvert, à fleur de peau ou dans une petite cuvette, sépales longs, étroits, appliqués contre l'épiderme.

Epiderme vert, puis jaunâtre, largement recouvert de brun, lavé de rouge bordeaux 1/4-1/2. Grosses lenticelles blanches sur le rouge, brunes sur les zones vertes. Rouille faible autour de l'œil.

Chair verdâtre puis crème, grossière, mi-juteuse, sucrée à maturité seulement. Le fruit se garde jusqu'en février.

Maturité: de cueillette à fin octobre, d'utilisation en décembre-janvier.

Utilisation: poire à cuire, sans arôme particulier.

Bien que la provenance soit la même, la description et surtout le dessin de B. Vauthier



Figure 119.—Enfin une poire qui se conserve jusqu'en mars: la Fernate d'hiver.

indiquent quelques différences. M. P. Richard effectuant beaucoup de semis, il se pourrait qu'il s'agisse de deux arbres différents obtenus par semis, mais présentant une forte ressemblance.

G17 Poire Farine (syn. *Poire farineuse*)

Voilà une poire, reçue du Jura, qui porte bien son nom; il suffit de la croquer pour s'en convaincre !

Poire moyenne, piriforme, poids moyen 95-100 g, longueur 61-70 mm, largeur 52-62 mm. Pédoncule vert près de la poire, brun à l'autre extrémité, longueur moyenne 30-35 mm, recourbé, point d'insertion au milieu ou un peu de côté, petite cuvette (fig. 120).



Figure 120.—La poire Farine, une variété probablement pour le bétail, mais généreuse autant que médiocre.

Maturité: mi-septembre.

Utilisation: malgré diverses tentatives, je ne vois aucune possibilité de rendre cette poire comestible: ni séchée, ni cuite, ni en compote, ni en tarte. Vu l'abondance du fruit, serait-ce une poire pour le bétail ? (fig. 185, p.156).

B. Vauthier rapporte la description de cette variété écrite en 1751, précisant déjà «qu'elle n'a pas de qualités qui lui donnent du relief».

G18 Blesson à longue queue

Une des nombreuses variantes de poires à cidre, dont la description précise manque encore (fig. 121).

Oeil ouvert à mi-fermé dans une cuvette étroite et profonde, légèrement plissée; les sépales sont dressés et cassés ou en étoile et aplatis.

Epiderme rugueux, fond vert jaune, en grande partie recouvert de brun, lenticelles sous forme de points bruns sur fond vert.

Chair crème, sèche, très farineuse, sans arôme.

Pépins brun foncé, allongés pointus, parfois avortés.



Figure 121.—Blesson à longue queue, poire à cidre vite blette et tombant au sol.

H11 Gris Chollet

Grosse poire de table ou à cuire sur un arbre vigoureux, recueillie à la ferme Chollet à Aubonne (fig. 184, p. 155).

Poire piriforme trapue, ou globuleuse rétrécie vers la queue, grosse, poids moyen 200 g lorsque la charge de l'arbre est moyenne, descendant entre 160 et 170 g en cas de forte production, longueur 70-82 mm, largeur 65-75 mm (fig. 122).



Figure 122.—La poire Gris Chollet est une grosse poire agréable, à chair plutôt grossière.

Pédoncule court 15-20 mm, épais, droit mais parfois recourbé, insertion oblique ou verticale, parmi des mamelons.

Oeil mi-ouvert dans une cuvette légère, vaste, peu profonde, rouillée; sépales gris, cornés.

Epiderme verdâtre, puis jaune citron, avec de nombreux points bruns, plus rarement voilé de rose léger.

Rouille autour du pédoncule et de l'œil.

Chair grossière, crème, juteuse et sucrée, peu d'arôme mais agréable au palais.

Pépins gros, noirs, obtus, rares.

Maturité: échelonnée dans l'arbre, début à mi-octobre.

Utilisation: poire de table et à cuire. La poire ne se garde que quelques jours puis devient blette.

L'arbre est vigoureux, croissance rapide, feuillage gris; les poires sont espacées et bien réparties dans l'arbre (fig. 123).

H12 *Poire de Vincy*

Petite poire rencontrée à Vincy, au pied de la chaîne du Jura vaudois.

Petite poire piriforme ou globuleuse surmontée d'un cylindre obtus; poids moyen 76-93 g, longueur 52-65 mm, largeur 52-62 mm. Pédoncule court, épais: 2,1-2,7 mm, droit, vertical.

Oeil grand, ouvert, dans une cavité à peine marquée, sépales cornés, gris (fig. 124).

Epiderme verdâtre, lavé de brun rouge côté insolé, fauve autour du point d'insertion du pédoncule.



Figure 123.—L'arbre mère, Gris Chollet, splendide malgré son âge.



Figure 124.—Poire de Vincy, une autre poire à cidre, mi-acide, mi-astringente.

Chair jaunâtre, grossière, juteuse, sucrée, peu d'acidité, blettit rapidement.

Pépins petits, arrondis à la base et pointus à l'extrémité.

Maturité: début octobre.

Utilisation: poire à cidre, sucrée et peu acide.

Arbre: vigueur moyenne, production généreuse.

H13 Poire Tabatière (syn. *Caluet*)

Ancienne poire moyenne, allongée, encore présente en divers endroits des cantons de Vaud et Fribourg.

Poire moyenne, calebassiforme ou conique allongée, poids moyen 70-90 g, longueur 72-90 mm, largeur 48-57 mm (fig. 125).

Pédoncule droit, brun, 23-36 mm, plutôt fin, généralement dans l'axe, rarement oblique dans le sommet du fruit ou légèrement sur le côté, pas de cuvette ni de replis mais entouré de rouille.

Oeil ouvert, sépales courts, bruns, cassés ou verts plaqués contre la peau, dans une cuvette large, peu profonde, rouillée.

Epiderme jaune citron à jaune œuf, lavé de rouge brique 1/3-1/2 sur le côté insolé, nombreux points foncés. Rouille brune aux extrémités.

Chair jaunâtre, mi-grossière, croquante, jus peu abondant sucré; goût muscat prononcé, agréable.

Pépins gros, légèrement pointus, bruns à très foncés.

Maturité: seconde moitié d'octobre.

Utilisation: de table et surtout à cuire; bonne pour la confiture.

Arbre: vigueur moyenne à faible, mise à fruit précoce, fertilité très grande, inégalement répartie entre les branches (fig. 126) (fig. 185, p. 156).

H14 Poire Della Casa

Greffons provenant du Tessin, rapportés par A. Fossati, arbre intéressant par son développement singulier.

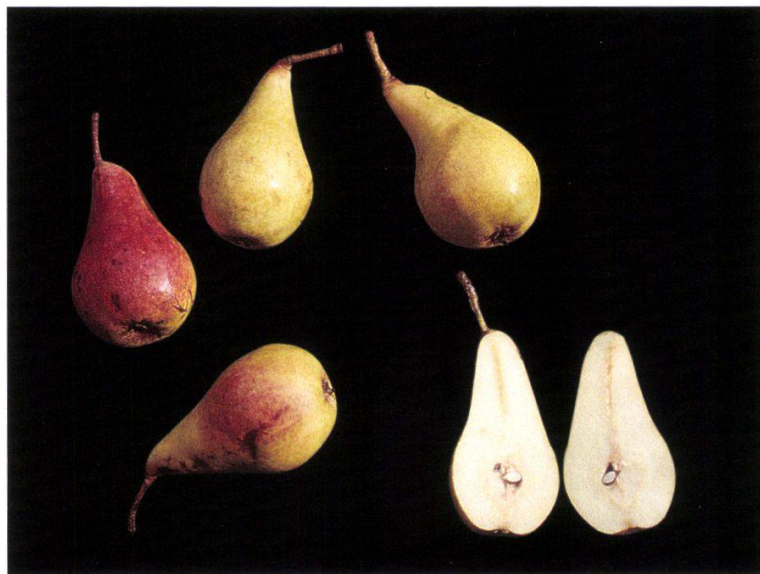


Figure 125.—La Tabatière est une ancienne variété tout usage.



Figure 126.—L'arbre de la Tabatière peut être généreux au point de s'épuiser.



Figure 127.—Une des variétés tessinoises, Della Casa.

Poire moyenne, tronconique, poids de 105-170 g, longueur 80-92 mm, largeur 58-69 mm (fig. 127).

Pédoncule court 18-24 mm, épais 6-7 mm, droit ou faiblement courbé, renflé au point d'attache au rameau, implanté obliquement dans une faible dépression ou au sommet engendrant de gros plis.

Oeil ouvert, à fleur de peau, sépales bruns, rigides, dressés.

Epiderme vert foncé, s'éclaircissant, pointillé de rouge foncé, avec des taches ou plaques de rouille brune.

Chair grossière, crème, croquante, pas très juteuse, avec amertume prononcée.

Pépins étroits, pointus, bruns, beaucoup sont avortés.

Maturité: début octobre, se garde 2 à 3 semaines.

Utilisation: poire à cuire uniquement.

Arbre: croissance faible, parfois sans branches charpentières, en colonne simple, parfois avec branches charpentières mais sans sous-charpentières.

H15 Poire Fossati

Provenant du sud du Tessin, petite poire de table qui pourrait remplacer, si nécessaire, la Poire à Botzi.

Petite poire, turbinée à tronconique courte, poids moyen 76-81 g, longueur 53-64 mm, largeur 45-55 mm (fig. 128).

Pédoncule droit, 20-29 mm, parfois court et plus épais 15-20 mm, implanté dans une petite cuvette bordée de mamelons inégaux.

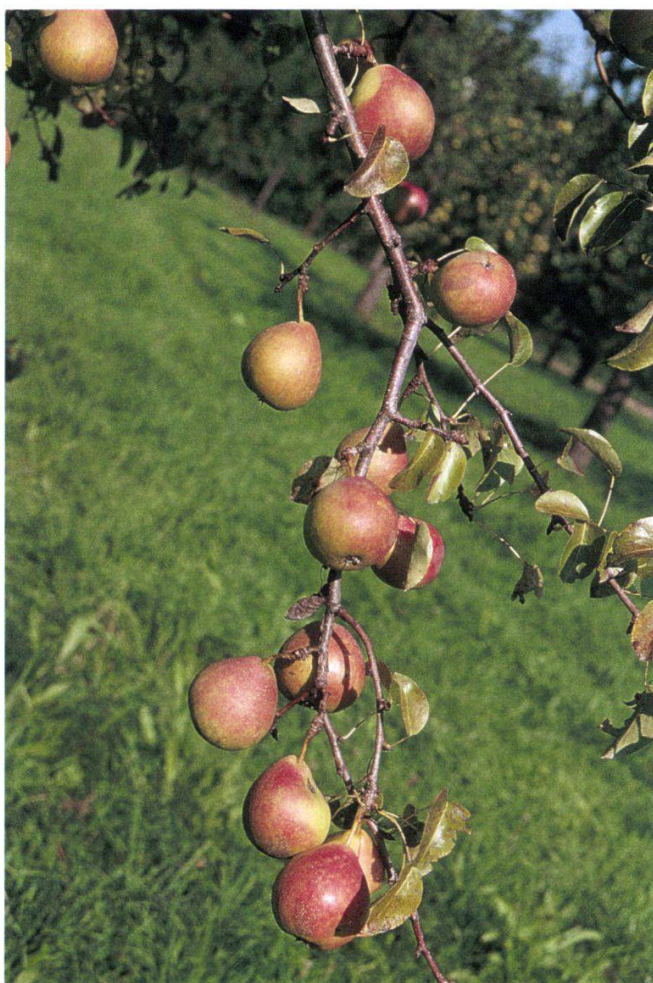


Figure 128.—La Poire Fossati, à la fois mignonne et bonne.

Oeil fermé à mi-ouvert, dans une cuvette à peine marquée, sépales longs, gris, souvent cassés; l'œil est parfois entouré de rouille.

Epiderme jaune clair, lavé et strié de rouge brique 1/3-2/3, trace de rouille grise (fig. 129).

Chair mi-fine, crème, juteuse, sucrée, rafraîchissante, légère acidité, arôme discret. Blettit plus tardivement que la Poire à Botzi.

Pépins grands, allongés, pointus; beaucoup d'avortés.

Maturité: mi-septembre.

Utilisation: fruit de table de bonne qualité, aussi à cuire.

Arbre à croissance faible, mise à fruit précoce, généreuse, régulière (fig. 185, p. 156).

Variété intéressante.



Figure 129.—Les formes régulières de la poire Fossati.

H16 Poire Triacca

Rencontrée dans le bas du Val Poschiavo; fruit intéressant.

Poire moyenne à grosse, poids 125-134 g, conique à tronconique, longueur 67-80 mm, largeur 54-62 mm.

Pédoncule fort 38-48 mm, épais 3-5 mm, bosselé avec ébauches d'yeux, recourbé, insertion oblique, sur le côté, enfoncé dans la chair, donc entouré de bosses.

Oeil petit, ouvert, à fleur de peau, sépales dressés et cassés, plus rarement ouverts en étoile. L'œil est entouré d'une petite couronne de rouille ponctuée.

Epiderme jaune mat, parsemé de points rouge brun, ici et là filet de rouille fauve (fig. 130).

Chair fine, presque fondante, juteuse, sucrée, rafraîchissante (herbeuse avant maturité); blettit assez vite.

Pépins brun clair, pointus, plusieurs sont avortés.

Maturité: seconde moitié de septembre.



Figure 130.—La poire Triacca nous vient du val Poschiavo, partie inférieure.

Utilisation: poire de table, éventuellement conserve à chaud.

Arbre à petit développement, mise à fruit rapide, production importante, presque alternante (fig. 188, p. 157).

H17 *Krummstieler* (littéralement queue courbe)

Poire à sécher en provenance des Grisons; greffons fournis par Mme P.-J. Charmillot.

Poire moyenne (fig. 131), piriforme large, poids moyen 100-112 g, longueur 61-70 mm, largeur 52-64 mm.

Pédoncule long 53-68 mm, courbé, renflé aux deux extrémités, brun en haut, vert près du fruit, implanté dans une cuvette et entouré de gros replis.

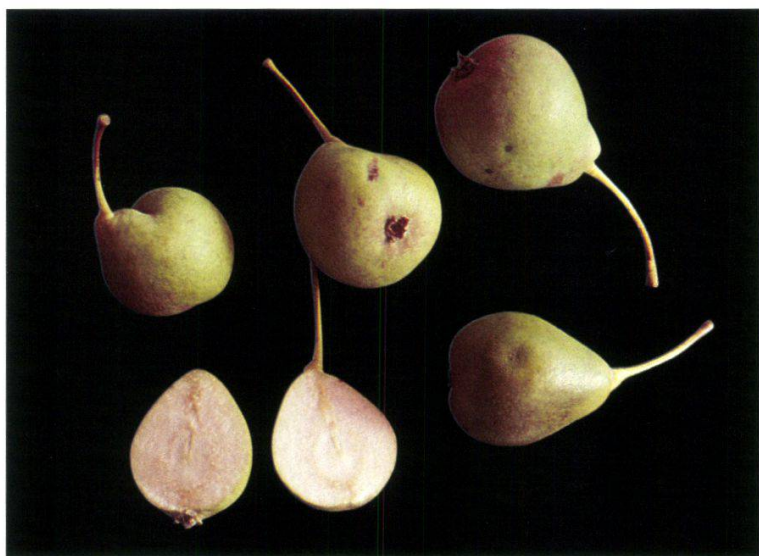


Figure 131.—Une des poires à sécher des Grisons: Krummstieler.

Oeil grand, ouvert, dans une très faible dépression rouillée, sépales longs, étroits, étalés sur la peau, verts avec parfois du rouge vif.

Epiderme vert, tournant au jaune, parfois ponctué de rouge brique, points gris serrés.

Chair blanchâtre, grossière, juteuse, sucrée, peu d'arôme.

Pépins très souvent avortés, sinon allongés, foncés.

Maturité: fin septembre.

Utilisation: poire à sécher, base avec la Luzeiner Längler, autre grisonne, pour le pain de poire (Birnbrot), une spécialité de Suisse centrale et des Grisons.

Arbre vigoureux, feuillage vert foncé, mise à fruit moyenne à tardive, régulière, abondante.

H18 *Rosalette*

Petite poire, greffons provenant aussi des Grisons, faisant partie de la famille des «Rousselets». Il existe plusieurs noms proches les uns des autres, tels Rosset, Rosselet, Rosalet, Rousse, Rousselet, Roussette, dont les descriptions divergent, ce qui ne manque pas d'entraîner une certaine confusion. La poire, ici présentée, est maintenue sous le nom indiqué par le propriétaire; elle est proche du Rousselet de Reims sans être identique, du moins de la description donnée par LEROY (1869) (fig. 132).

Très petite poire ovale, poids moyen 29-33 g, longueur 38-50 mm, largeur 33-49 mm; très variable selon la charge de la branche ou de l'arbre.

Pédoncule frêle, droit ou arqué, 20-24 mm, point d'insertion direct au sommet du fruit, sans cuvette ni plis.

Oeil à fleur de peau, grand, sépales cornés.

Epiderme verdâtre, lavé de rouge foncé 1/3-2/3 sur la partie insolée, nombreux points gris.

Chair crème, mi-grossière, sucrée, eau peu abondante, beaucoup de parfum musqué, très agréable en bouche.

Pépins gros, brun foncé, pointus, beaucoup d'avortés.

Maturité: mi à fin septembre.

Utilisation: fruit de table, pour les connaisseurs, sinon distillation, raisinée (fig. 133).

Arbre: croissance moyenne à faible, mise à fruit rapide, production très généreuse; fruits sensibles à la tavelure (fig. 189, p. 158).

Le Rousselet de Reims était très apprécié par Louis XIV et son jardinier chef de Versailles La Quintinye.

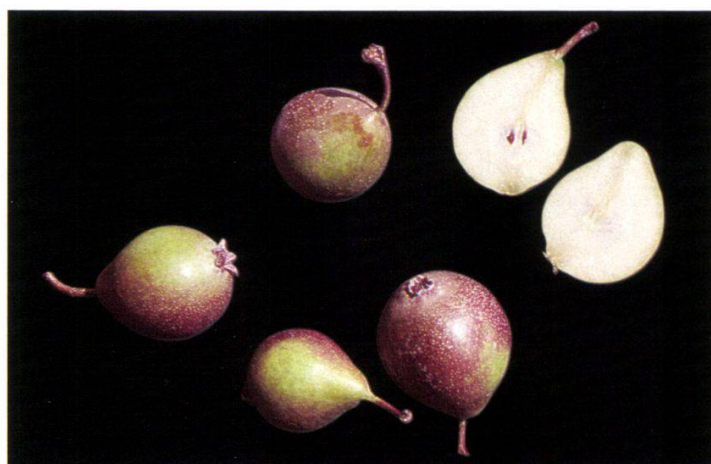


Figure 132.—Rosalette, petite taille mais grand plaisir.



Figure 133.—Que dire de la générosité du poirier Rosalette?

H19 *Poire d'Allinges*

Recueillie en Valais, n'est qu'une variante de la Poire Maude avec, peut-être, un pédoncule plus court (fig. 134).

I13 *Poire Kieffer* (syn. *Poire Tonneau*, *Poire Bouteille*)

D'origine américaine, cette poire à cuire s'est vendue durant plusieurs décennies sur les marchés (Lausanne en particulier).

Poire moyenne à grosse, en forme assez rare de losange, largeur maximale à mi-hauteur se rétrécissant vers les deux extrémités. Dimensions: hauteur 70-95 mm, largeur 60-75 mm, côtelée vers l'œil.

Pédoncule ligneux, brun, 25-35 mm, droit, renflé aux deux bouts, cuvette étroite, mi-profonde, mamelonnée.

Oeil ouvert, dans une cuvette large, mi-profonde, côtelée et/ou plissée, rouillée.

Epiderme bosselé, vert tirant sur le jaune doré, lavé de rouge foncé 0-1/4. Points bruns, moyens, caractéristiques. A pleine maturité très sensible aux pressions, qui se marquent en taches foncées.



Figure 134.—La poire d'Allinges ressemble à la poire Maude.

Chair jaunâtre, mi-grossière, juteuse, acidulée et sucrée, arôme faible mais particulier.

Pépins petits, foncés, bien développés.

Maturité: fin octobre; se conserve quelques semaines.

Utilisation: poire à cuire, stérilisée à chaud.

Arbre robuste, mise à fruit précoce, production moyenne, régulière.

14 Poire de Clarmont

Arbre énorme à Clarmont (Vaud) dont la détermination des fruits m'a donné beaucoup de peine; semble assez proche de la Verte longue d'automne, syn. Petite Mouille Bouche décrite par LEROY (1869) (fig. 187, p. 157).

Poire moyenne à petite, poids 82-115 g, longueur 63-71 mm, largeur 52-65 mm, piriforme (fig. 135).

Pédoncule long, 32-38 mm, frêle, arqué, brun, implanté au sommet du fruit dans un gros bourrelet caractéristique.

Oeil ouvert, très grand, dans une faible et vaste dépression rouillée, sépales dressés, cassés.

Epiderme verdâtre, s'éclaircit à maturité mais garde sa couleur, pointillé de brun, halo rose rare, présence de tache de rouille brune, couvrant parfois des surfaces appréciables.

Chair blanche, lisse, très juteuse, sucrée et légèrement acidulée, agréable mais peu aromatisée. Ne se conserve que quelques jours.

Pépins très gros, large base se terminant en pointe, bruns.

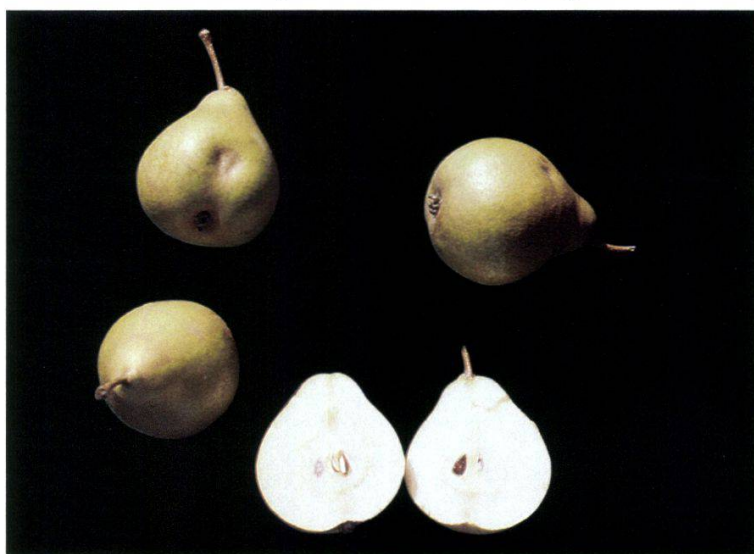


Figure 135.—Poire de Clarmont ou Petite Mouille bouche, une poire juteuse et rafraîchissante.

Maturité: échelonnée, de début à fin novembre.

Utilisation: fruit de table, à cuire, excellente confiture avec sucre gélifiant, raisinée.

Arbre: bonne croissance, devient immense; mise à fruit moyenne à précoce, production variable. Le feuillage se colore en rouge très tôt et devient magnifique (fig. 136).



Figure 136.—L'ancêtre dans le village de Clarmont (VD) en 2001.

115 Martin sec

Une ancienne variété, dont l'origine est incertaine, mentionnée en 1530 en France, encore présente dans l'arc alpin méridional.

Description du fruit:

Poire petite à moyenne, tronconique à piriforme, longueur 60-75 mm, largeur 50-65 mm, poids 42-45 g.

Pédoncule long, droit ou arqué, brun.

Oeil ouvert, sépales longs, duveteux, gris verdâtre.

Epiderme rugueux, couleur de fond vert jaunâtre, recouvert d'une couche brun rougeâtre côté soleil et par endroit vert olive côté ombre. Nombreux points gris (lenticelles) (fig. 137).

Chair blanchâtre à crème, voire jaunâtre, grossière, ferme, croquante, eau peu présente, sucrée, sans arôme.

Pépins peu nombreux, souvent avortés.

Maturité: fin novembre, se garde jusqu'en février-mars.

Utilisation: poire à cidre, parfois séchée. Cuite, la poire dégage un parfum agréable et subtile.

Arbre à croissance moyenne, supporte bien l'altitude, préfère toutefois les endroits ensoleillés pour mûrir ses fruits.

Poire à Botzi

(syn. Büschelbirne).

La Poire à Botzi, c'est-à-dire Poire à bouquets, est répandue dans le canton de Fribourg depuis des siècles. Il est probable qu'il existe différents types, mais cela n'a pas été formellement démontré. Trois d'entre eux sont ici en comparaison (fig. 138).

116 Botzi jaune

L'arbre est jeune et n'a pas encore porté de fruits. La courte description repose sur les fruits récoltés sur l'arbre sur lequel les greffons ont été prélevés, soit à Aumont (FR) chez Calixte Vollery.

Petite poire turbinée, poids 54 g, longueur 46-51 mm, largeur 45-52 mm. Epiderme jaunâtre, parfois voilé de rose léger, rouille peu étendue autour du point d'insertion du pédoncule. Ce dernier est droit 23-27 mm. L'œil est à fleur de peau.

Chair crème, mi-grossière, juteuse, sucrée, peu d'arôme; blettit vite. Pépins nombreux.

Maturité: serait plus précoce que les autres Paires à Botzi (à confirmer).

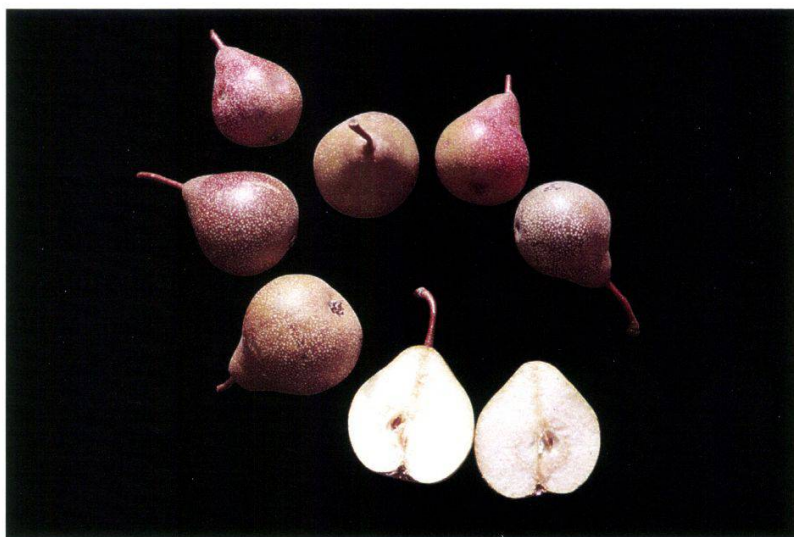


Figure 137.—Le Martin sec, dont l'origine est incertaine, mais très ancienne soit le 16^e siècle.



Figure 138.—Chez les paires à Botzi, les fruits sont réunis en bouquets de 4 à 7 poires.

J19 Botzi verte

Greffons prélevés sur un arbre à Torny (Fribourg), ainsi dénommé par le propriétaire. L'arbre en Crépon porte des fruits depuis cinq ans. Poire tronconique, poids 90 g, longueur 52-57 mm, largeur 53-62 mm, épiderme jaune verdâtre, lavé de rouge brique avec un filet de rouille, parfois autour de l'œil (fig. 139).

Pédoncule droit, court, 18-22 mm, large, fort, brun. Insertion dans une petite cuvette rouillée, faiblement côtelée, œil grand, ouvert, sépales verts, courts.

Chair à gros grain, crème, sucrée, juteuse, aromatique.

Pépins rares, gros, brun foncé, pointus, beaucoup d'avortés.

Maturité: début septembre.

Les oiseaux causent chaque année de gros dégâts, car ils apprécient tout particulièrement cette variété de poire.

Arbre: croissance modérée, les branches longues et pendantes ne portent des bouquets de fleurs, plus tard de 4 à 5 fruits, qu'aux extrémités, ce qui est caractéristique (d'où le nom Botzi). Il doit être taillé long. L'arbre mère était fortement atteint de tavelure, ce qui n'est pas le cas du jeune en Crépon; environnement plus favorable?



Figure 139.—La Botzi verte trouvée à Torny (FR).

J16 Botzi rouge

Greffons prélevés sur un arbre à Aumont (FR), chez Calixte Vollery. Le jeune arbre n'a pas encore porté de fruits. Description selon l'arbre mère (fig. 140).

Poire petite à moyenne, turbinée, poids moyen 67 g, longueur 50-54 mm, largeur 51-56 mm.

Epiderme jaunâtre, lavée de rouge brique 1/2-2/3, rugueux, nombreux points bruns; rouille autour du pédoncule.

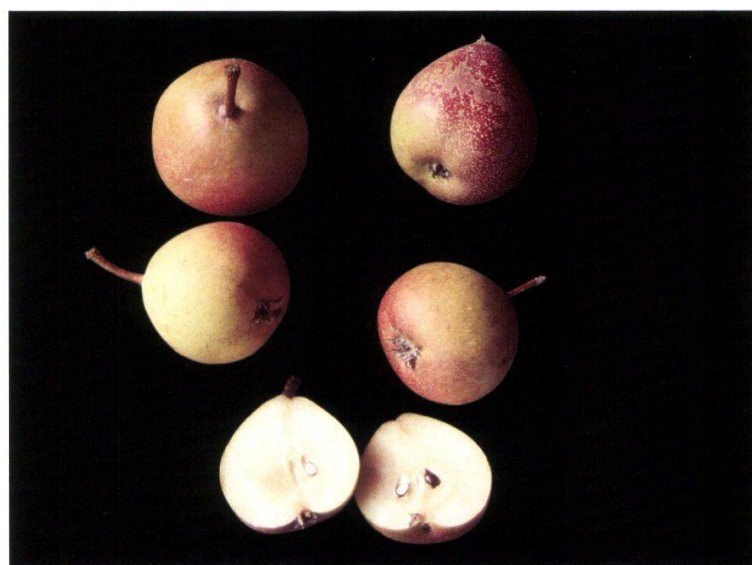


Figure 140.—Le type rouge de la poire à Botzi.

Pédoncule droit: 22-24 mm, renflé aux extrémités.

L'œil est gros, ouvert dans une cuvette large, peu profonde; sépales gris, épais.

Chair jaunâtre, mi-grossière, juteuse, sucrée, aromatique. Pépins fertiles, foncés, pointus; beaucoup sont avortés.

Ce type est considéré généralement comme le meilleur pour l'utilisation typique des poires à Botzi, soit la conserve à chaud, accessoirement la distillation, ou la raisinée.

117 Poire *Pétolin*

Petite poire ronde, mi-précoce, retrouvée à deux endroits dans les Alpes valaisannes (Troistorrents et Nax) à l'altitude de 1000 et 1100 m.

Petite poire sphérique, aplatie aux deux pôles, poids 35-40 g, longueur 34-44 mm, largeur 42-53 mm (fig. 141).

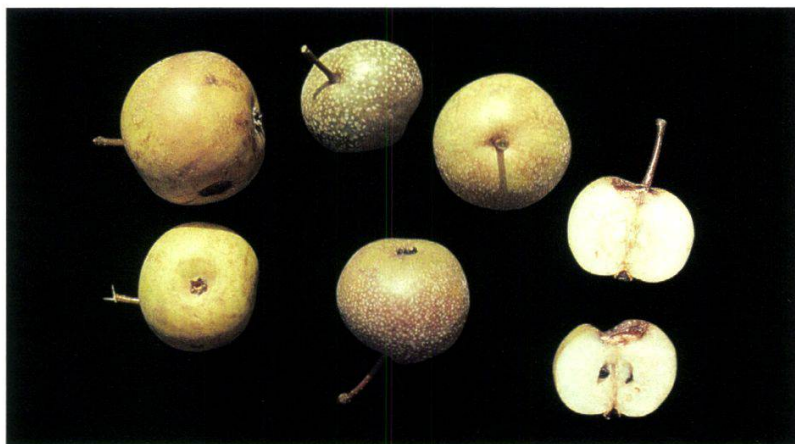


Figure 141.—La Pétolin est une poire ronde et montagnarde. Est-ce pour mieux rouler sur les pentes?

Pédoncule long 30-38 mm, frêle, droit ou faiblement courbé, brun implanté dans l'axe, sans dépression ni pli.

L'œil est grand, ouvert, à fleur de peau; sépales courts, larges, foncés.

Epiderme jaune verdâtre, rouille légère réticulée, parfois autour de l'œil, nombreux points bruns ou gris clair.

Chair crème, grossière, juteuse, sucrée, goût musqué prononcé, agréable.

La chair devient vite farineuse, puis blette.

Pépins gros, foncés, parfois avortés.

Maturité: seconde moitié d'août.

Utilisation: poire de table, ou à cuire. Autrefois les poires étaient vendues à une petite fabrique de conserve dans la plaine pour être confites.

Arbre: croissance lente, mise à fruit rapide, production généreuse. Les arbres de Nax ont environ 100 ans; leurs dimensions ne sont pas considérables.

Variété à recommander pour l'altitude.

118 Poire *Hansli* (syn. *Hanslibirne*)

Poire petite, répandue dans le canton de Berne et les zones limitrophes.

Poire au-dessous de la moyenne, turbinée, largeur maximale proche de l'œil, poids 70-80 g, longueur 50-62 mm, largeur 50-59 mm. Souvent asymétrique (fig. 142).

Pédoncule droit, 20-27 mm, brun, fort, implanté obliquement, engendrant une bosse au point d'insertion.

L'œil est grand, ouvert, dans une cuvette large, peu profonde; sépales longs, gris.

Epiderme jaune verdâtre, lavé de rouge foncé 1/2-3/4, stries en bordure des parties insolées, rouille autour du pédoncule, points verts nombreux dans les parties colorées.

Chair grossière à mi-fine, crème, eau pas abondante, sucrée, arôme discret.

Pépins gros, noirs, nombreux (fig. 143).

Maturité: fin août; le fruit ne se garde pas.



Figure 142.—La poire Hansli (Petit Jean) est une mi-précoce agréable.



Figure 143.—Les passereaux, eux aussi, apprécient la poire Hansli.

Utilisation: fruit de table ou à cuire. Dégâts importants causés par les oiseaux.

Arbre: bonne croissance, branches pendantes, mise à fruit moyenne, production abondante, régulière. En automne, le feuillage tourne au rouge foncé du plus bel effet.

J12 Bühlmättler

Poire moyenne d'origine incertaine.

Moyenne à grosse, piriforme à tronconique, poids moyen 80-85 g, longueur 60-72 mm, largeur 50-57 mm.

Pédoncule long, droit, 36-42 mm, frêle, renflé aux extrémités, dans l'axe (fig. 144).

L'œil est grand, ouvert, faiblement enfoncé dans une cuvette à peine marquée.

Epiderme verdâtre puis jaunâtre, voile rose sur 1/3-1/2, traces de rouille dispersées.



Figure 144.—La Bühlmättler, presque une poire en grappe, ne se garde guère.

Epiderme verdâtre, rugueux, longues stries, surtout vers la queue, lavé de rouge brique 1/4-1/2, nombreux points, petits, verts ou rouges.

Chair blanche, croquante, ferme, grossière, juteuse, amertume présente, arôme typique; ne blettit pas. Pépins gros, brun foncé, larges, un côté plat, finissant en pointe; en général bien formés, ou avortés selon les années.

Maturité: mi-octobre, se garde quelques semaines.

Utilisation: poire à sécher, entre avec la Krummstieler dans la confection du pain de poire (Birnbrot) (fig. 146).

Arbre: bonne vigueur, mise à fruit moyenne, production abondante et régulière. Par fort vent, les poires tombent au sol. Débourre tardivement.

Chair blanchâtre, grossière, sucrée, sans arôme notable, peu de jus; devient vite farineuse.

Pépins bruns, pointus.

Maturité: début septembre.

Utilisation: poire à cuire ou cidre.

Arbre vigoureux, croissance rapide, production abondante.

J13 Luzeiner Längler

Poire à sécher des Grisons (fig. 185, p. 156).

Poire grosse, piriforme, poids de 190 à 200 g, longueur 97-110 mm, largeur 62-75 mm (fig. 145).

Pédoncule court et large, droit, vert, 17-35 mm, cavité au point d'insertion; avec mamelon, pénétration dans l'axe.

L'œil est mi-ouvert à fermé, sépales courts, raides, cuvette large peu profonde, plissée.

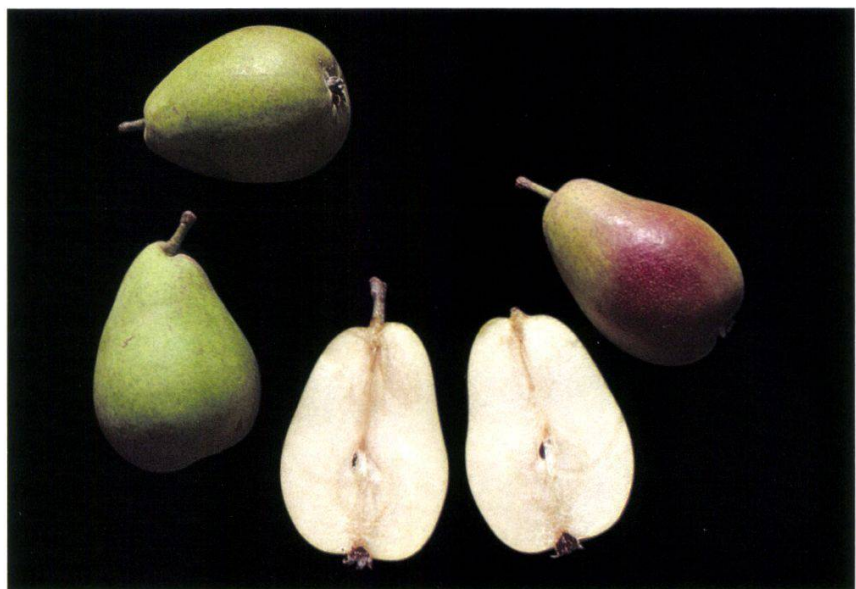


Figure 145.—Avec la Krummstieler, la Luzeiner Längler (allongée de Luzeiner), une fois séchées, forment la base du pain de poire.



Figure 146.—L'arbre produit en abondance et régulièrement des poires Luzeiner Längler.

J14 Leutschi

Petite poire à cidre de Suisse orientale.

Petite poire conique à piriforme, poids 75-93 g, longueur 60-70 mm, largeur 48-53 mm (fig. 147).

Pédoncule long 36-45 mm, fin, recourbé, vert, implanté dans l'axe, léger creux autour du point d'insertion.

Oeil grand, ouvert, à fleur de peau, sépales aplatis en étoile.

Epiderme jaunâtre, sans rouille ni coloris rouge; parfois une raie brune de haut en bas (comme chez la Poire Curé) (fig. 148).

Chair crème grossière, juteuse, douce, acidité faible, peu d'arôme. Blettît rapidement en brunissant autour du cœur.

Utilisation: pour le jus, peut aussi être séchée.

Arbre: vigoureux, belle couronne sphérique, production irrégulière.



Figure 147.—La poire Leutschi petite à moyenne, est bonne à croquer, une fois cuite ou même séchée.

J15 Risli surgreffé avec Conférence panachée

Dans la variété française Conférence, qui connaît un succès commercial intéressant, un amateur a trouvé une branche avec des fruits panachés. Un petit greffon a été donné au pépiniériste F. Theintz à Allaman, qui l'a greffé sur Louise Bonne, où il fut abandonné à cause d'une croissance très faible. Je l'ai transféré sur des scions de franc; les poires furent bien panachées au début, puis vers la fin de leur croissance, en se couvrant de rouille, la panachure s'estompe partiellement. Cette mutation m'a paru assez intéressante pour être conservée, si bien qu'on a surgreffé un arbre vigoureux, à double dans la collection.



Figure 148.—Comme la poire Curé, une petite proportion de fruits présentent une raie brune longitudinale.

J16 Botzi rouge: voir page 121.

J17 Spitzbirne (poire pointue)

Petite poire à cidre thurgovienne.

Poire petite, piriforme large près de l'œil, rétrécie vers la queue, d'où le nom de «pointue», longueur 45-54 mm, largeur 30-42 mm, poids 13-15 g (fig. 149).

Pédoncule long 25-40 mm, mince, légèrement recourbé, élargi aux extrémités, implanté dans l'axe, entouré de petits bourrelets.



Figure 149.—La pointue, de son vrai nom Spitzbirne, n'est bonne que pour le cidre, vite blette, elle présente une forte astringence à décourager les maraudeurs.

Oeil grand, ouvert parfois fermé, sépales longs et larges, cornés, dressés, souvent tordus. Cuvette étroite, peu profonde.

Epiderme verdâtre, s'éclaircit à maturité. Rarement lavé de rouge brun 0-1/4. Points nombreux, petits, verts auréolés de rouge. Rouille autour de l'œil, parfois manque totalement.

Chair crème à jaunâtre, grossière, ferme, juteuse, sucrée avec une amertume prononcée, accompagnée d'astringence. Blettit après quelques jours.



Figure 150.—Comme souvent chez les poiriers à cidre, la récolte des Spitzbirnen est des plus abondante.

Pépins: la plupart avortés, brun foncé.

Maturité: mi-septembre, se garde une à deux semaines.

Utilisation: poire à cidre uniquement.

Arbre: vigueur moyenne à forte, production abondante et régulière (fig. 150).

J18 Sept-en-Gueule (syn. *Petit Muscat*)

Très petite poire, valeur historique car connue déjà chez les Grecs.

Poire minuscule, conique à piriforme arrondie, poids moyen 3,6 g sur un vieil arbre, 4,3 g sur un jeune de 20 ans, longueur 26-28 mm, largeur 19-22 mm, soit les dimensions d'une cerise (fig. 151).

Pédoncule long, 26-32 mm, grêle, droit, implanté dans le sommet de la poire, comme son prolongement naturel, jaunâtre à vert.

Oeil ouvert, à fleur de peau, sépales en étoile.

Epiderme d'abord vert, puis jaune paille, ponctué de brun, rouille légère à l'attache de la queue et parfois autour de l'œil.

Chair crème à jaunâtre, grossière, mi-croquante, devenant vite blette, eau peu abondante; arôme musqué typique (fig. 152).

Maturité: seconde moitié de juillet; les poires tombent au sol et blettissent rapidement. Il faut donc les cueillir au moment où elles changent de couleur. Maturité échelonnée, s'étendant sur environ 2 semaines.



Figure 151.—La minuscule poire Sept-en-Gueule (moins de 4 g) était déjà connue des Grecs.

Utilisation: nulle; curiosité qui peut être conservée dans de l'eau-de-vie. Avec la collaboration d'un chocolatier de Prangins, on en a fait, enrobée de chocolat, une spécialité locale (fig. 153).



Figure 152.—Les premières Sept-en-Gueule retrouvées à Pully.

L'arbre peut devenir très vieux, environ 300 ans, malgré une croissance moyenne; mise à fruit précoce, production abondante en nombre.

Il existe encore quelques arbres de cette variété en Suisse romande. Jean Bauhin (1541-1613), qui séjourna à Genève, distribua des greffons de Sept-en-gueule dans le pays. Grâce à la mise en valeur par le chocolat, il s'est planté plusieurs jeunes arbres en Suisse romande.

L'intérêt historique réside dans le fait qu'il doit s'agir d'une des premières poires bonnes à manger avant d'être blettes. Les tout premiers fruits à pépin contenaient de telles quantités de tanins qu'ils n'étaient consommables qu'une fois blets, à l'instar actuellement des nèfles germaniques.

K11 *Bäriker* (syn. *Islibirne*, *Chilbibirne*)

Ancienne variété répandue dans les cantons de Zurich, Argovie, Berne et Lucerne.

Petite poire en forme de goutte, asymétrique, se rétrécit fortement vers la queue, en formant des plis. Poids 48 g, longueur 55-60 mm, largeur 45-55 mm.

Pédoncule long, 28-45 mm, ligneux, vert et brun, recourbé, avec des ébauches d'yeux. Implanté dans l'axe, mais poussé sur le côté par un bourrelet.

Oeil grand, ouvert, sépales longs et larges, souvent cassés; cuvette étroite faible, parfois inexistante.

Epiderme vert, jaunâtre à maturité; strié ou lavé de rouge foncé 0-1/4; rouille autour de l'œil. Nombreux points auréolés de vert clair.

Chair grossière, crème, ferme, très juteuse et sucrée, agréablement acidulée avec une touche d'amertume. Arôme présent.

Pépins en majorité avortés.

Maturité: début septembre, ne se garde que quelques jours.

Utilisation: poire de table ou à cuire.

Arbre vigoureux, devient grand; production généreuse mais tendance à alterner.



Figure 153.—Pour remettre la Sept-en-Gueule en vogue, il a fallu l'enrober de chocolat !

K12 *Poire à cuire*

Reçue sous le nom de Poire à rissoles, mais n'entre pas dans ce groupe à cause de sa précocité.

Poire moyenne à petite, piriforme, poids moyen 60-68 g, longueur 50-55 mm, largeur 48-53 mm.

Pédoncule long 23-27 mm, ligneux avec ébauche de bouton, arqué, s'insérant dans l'axe, sans cavité ni bourrelet, mais dans une zone fortement rouillée.

Oeil grand, mi-ouvert, à fleur de peau, sépales fins, dressés.

Epiderme vert puis jaunâtre, nombreux points verts ou gris, gros, dispersés sur toute la surface.

Chair grossière, jaunâtre, juteuse, sucrée, peu d'arôme.

Pépins avortés en majorité, sinon petits, bruns, pointus.

Maturité: fin août.

Utilisation: à cuire, 2^e à 3^e qualité crue.

K13 Beurré Diel

Variété belge internationalement connue et appréciée, gardée dans la collection comme référence.

À l'origine, les poires cueillies sur un arbre en fin de vie n'ont pas été identifiées et, dans le doute, l'arbre a été multiplié.

La variété fut découverte en 1811, décrite et propagée par le célèbre pomologue Van Mons.

Gros à très gros, poids 250-300 g, tronconique large, largeur maximale à mi-hauteur, longueur 70-90 mm, largeur 70-78 mm.

Pédoncule fort, 30 mm, légèrement arqué, boutonneux, implanté obliquement dans une cavité étroite, avec un mamelon plus élevé d'un côté.

Oeil entrouvert, sépales dressés, pointe vers l'intérieur, dans une cavité profonde, irrégulièrement côtelée.

Epiderme vert puis jaunâtre, léger voile de carmin sur le côté insolé, taches de rouille dispersées, mais peu fréquentes vers l'œil et le pédoncule.

Chair blanc crème, fondante, très juteuse, légère acidité et sucrée, arôme musqué agréable.

Pépins longs, étroits, pointe recourbée, brun foncé, souvent avortés.

Maturité: fin novembre à décembre, se garde jusqu'au début janvier.

Utilisation: excellent fruit de table et en conserve.

Arbre: vigueur moyenne, mise à fruit mi-précoce, production régulière, peu abondante. D'ordinaire cette variété est élevée en basse tige ou en espalier. Par fort vent, les fruits tombent avant maturité.

K14 Poire à rissoles Marlioz

Recueillie à Genève, appartenant au groupe utilisé pour la confection des rissoles (voir aussi en La Vaux, page 152), propagée par le Centre horticole de Lullier sous le nom de poire Marlioz (fig. 154).

Poire moyenne à grosse (selon la charge sur l'arbre), le poids varie de 150 g à 210 g, forme turbinée, parfois même sphérique élevée, longueur 60-90 mm, largeur 60-80 mm.

Pédoncule court 13-22 mm, épais 5,8 mm, droit, élargi aux extrémités.

Oeil grand, ouvert, sépales couchés en étoile, dans une cuvette vaste peu profonde fortement rouillée.

Epiderme verdâtre, avec quelques stries rouge foncé, parfois s'étendant de la queue à l'œil, épais, avec de nombreux points et une rouille foncée rayonnante à partir de l'œil.

Chair crème à verdâtre, grossière, croquante, peu d'eau et d'arôme, devient rouge après une longue cuisson.

Pépins en majorité avortés, sinon grands, brun foncé, pointus.

Maturité: décembre jusqu'en janvier.

Utilisation: à cuire longtemps à petit feu; entre dans la farce des rissoles sucrées.



Figure 154.—La Marlioz est une des poires à rissoles les plus répandues dans la région genevoise et savoyarde.

K15 Bellossin

Petite poire à cidre en provenance du Bas-Valais.

Poire petite à moyenne, turbinée ou profil de losange, poids moyen variant beaucoup selon la production de 70 à 120 g, longueur 50-63 mm, largeur 50-65 mm (fig. 155).

Pédoncule: de court 21 mm à long 28-34 mm, droit ou à peine arqué, implanté verticalement dans un petit creux entouré de rouille.

Oeil ouvert, dans une cavité profonde et plissée, mais parfois à fleur de peau, avec une grosse ceinture de rouille.

Epiderme rugueux, vert foncé lavé de rouge brun 1/2 à 3/4 ou en stries partant de la queue. Lenticelles claires, grises ou vertes. Rouille aux extrémités. Grosses taches de tavelure.



Figure 155.—Poire moyenne à peau rouge foncée, la poire Bellosin représente le Bas-Valais.

Chair blanche ou crème, grossière, ferme, peu juteuse, sans arôme ni acidité.

Pépins gros, bruns, allongés, pointus aux extrémités.

Maturité: première moitié d'octobre.

Utilisation: pour le cidre uniquement (fig. 156).

Arbre: gros développement, mise à fruit rapide, production généreuse. Les fruits, d'avantage que les feuilles, sont trop sensibles à la tavelure (*Venturia piri*).

Le nom de «Belosse» désigne d'ordinaire des prunes pas très bonnes, acides ou même, dans les cantons de Vaud et Neuchâtel, la prunelle sauvage de l'épine noire. Le rapport avec cette poire se situe probablement dans le caractère sauvage de ses fruits.

K16 Bataille des Evouettes

Petite poire de caractère primitif, également fournie du Bas-Valais par G. Planchamp.

Petite poire sphérique, très aplatie vers l'œil, poids 60-65 g, longueur 40-49 mm, largeur 50-58 mm.

Pédoncule court, 19-24 mm, relativement frêle, implanté dans une petite cavité plissée (fig. 157).

Oeil grand, ouvert, à fleur de peau ou dans une cuvette à peine marquée, sépales étroits, foncés.

Epiderme vert, pointillé de rouge brique, rouille parfois autour de l'œil.

Chair jaunâtre, grossière, juteuse, très sucrée, sans arôme.

Pépins dodus, courts, noirs, nombreux, relativement gros.

Maturité: fin septembre, ne se garde que quelques jours (fig. 184, p. 155).



Figure 156.—L'arbre de Bellossin surprend par l'abondance de ses fruits.

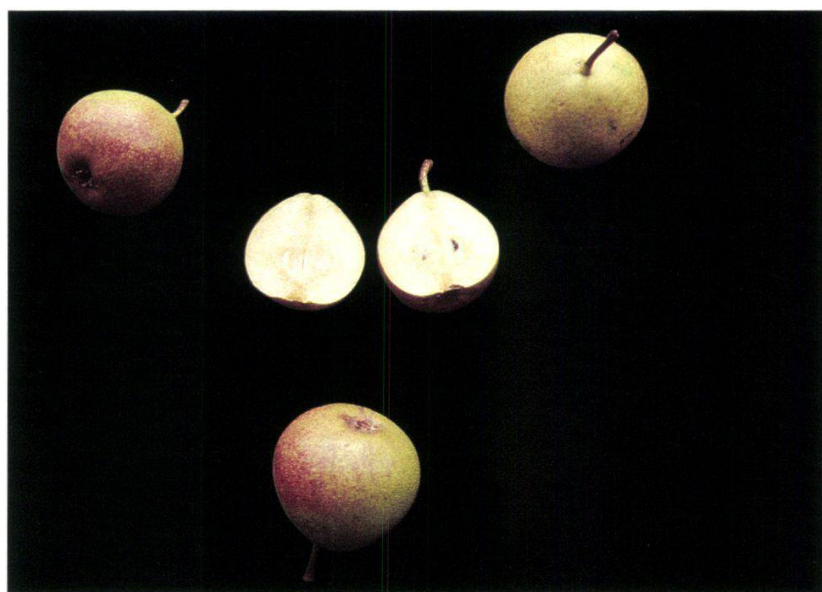


Figure 157.—La Bataille des Evouettes, poire à cidre, également de la plaine du Rhône, détectée par G. Planchamp.

Utilisation: pour le jus uniquement (fig. 158).

Arbre vigoureux, grandes branches, peu ramifiées; feuillage peu dense, feuilles petites, si bien que la couronne paraît transparente. Fruits abondants.

K17 Verte de Dully

Poire à cidre dont la description est encore manquante.



Figure 158.—Sur le poirier Bataille des Evouettes, les feuilles sont moins nombreuses que les fruits.

K18 Channe de Prangins

Petite poire à cidre piriforme, allongée, poids environ 50 g, longueur 58-70 mm, largeur 38-45 mm, qui blettit rapidement. Mais son grand défaut réside en une extrême sensibilité à la tavelure. C'est pourquoi il fut décidé de surgreffer l'arbre avec une variété moins vigoureuse, la Culotte suisse (fig. 159).

Culotte suisse (syn. *Verte longue panachée*)

Il s'agit d'une mutation de la poire verte longue qui aboutit à une panachure, raies jaunes, rouges, vertes alternant, du pédoncule à l'œil. Cette robe évoquait la culotte des mercenaires suisses, d'où son nom.

Cette curiosité est malheureusement plus belle que bonne. De telles panachures



Figure 159.—La Culotte Suisse fut ainsi nommée à cause des panachures rappelant les culottes des mercenaires suisses.

ne sont pas très rares dans le monde des poires. Ce qui est étonnant, c'est qu'après plusieurs siècles, elle reste instable; certains bourgeons redonnent naissance au type original, soit une poire entièrement verte.

Les poiriers de «Culotte suisse» que nous connaissons se distinguent par une croissance extrêmement lente, alors que la «Verte longue» est donnée comme très vigoureuse et sa forme panachée aussi par G. Pfau-Schellenberg. Le matériel actuel serait-il virosé? Un surgreffage de la variété Della Casa le laisserait supposer.

Nous avons obtenu les premiers fruits panachés en 2004; c'est trop tôt pour en faire une description définitive (fig. 160).

L9 Poire Recan

Greffon reçu de B. Vauthier, qui avait trouvé l'arbre à Ornex (GE). Planté en Crépon, le nouvel arbre a donné ses premiers fruits en 2002. La description est basée sur les récoltes 2003 et 2004 (fig. 184, p. 155).

Petite poire piriforme épaisse, poids moyen 44 g, dimensions: 44-46 mm en hauteur, 41-45 mm en largeur.

La queue verte, puis brune, est longue (30-43 mm), relativement fine, droite ou recourbée, s'implante obliquement dans le haut du fruit, légèrement au-dessous du sommet; dans une cape de rouille.



Figure 160.—Cette mutation panachée est apparue sur une poire verte il y a fort longtemps, mais n'est pas encore stabilisée.

cape de rouille.

La cuvette de l'œil est peu marquée, mais entourée d'une grosse ceinture de rouille. Œil grand, ouvert, sépales étroits, verts puis gris, le plus souvent brisés (fig. 161).

Epiderme vert foncé, rarement bronzé, avec de nombreux points bruns, petits et denses. Léger réseau de rouille entre les zones des deux extrémités.

Cœur bulbiforme, vers l'œil; axe serré, loges feutrées.

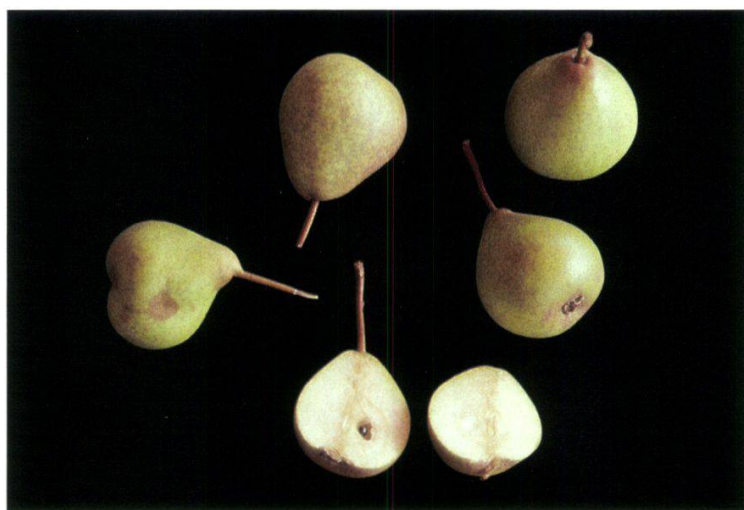


Figure 161.—La poire Recan, petite et dure, n'a pas beaucoup d'attrait.

Pépins souvent avortés, sinon gros, ronds, avec une pointe, noirs.

Chair grossière, ferme, peu acide, astringente; parfum et saveur très faibles. Jus peu abondant.

Maturité: fin septembre, début octobre; le fruit blettit rapidement.

Utilisation: éventuellement à cuire.

L10 Poire Damette

A l'origine, un vieil arbre à Eysins, chez D. Haldimann, repéré par B. Vauthier. L'arbre en Crépon a porté des fruits en 2003 pour la première fois.

Très petite poire, comme l'indique le poids moyen de 15 g, et les dimensions: hauteur 33-40 mm, largeur 30-35 mm (fig. 162).

Queue fine, brune, longue 27-35 mm, droite, implantée dans le fruit en prolongation du rétrécissement de cette zone ou à la base d'un faible bourrelet. Tache de rouille parfois autour du point d'implantation.

L'œil est à fleur de peau, sans cuvette; ouvert, grand, sépales aplatis ou redressés vers la pointe, courts. Couronne de rouille plus ou moins large autour de l'œil.

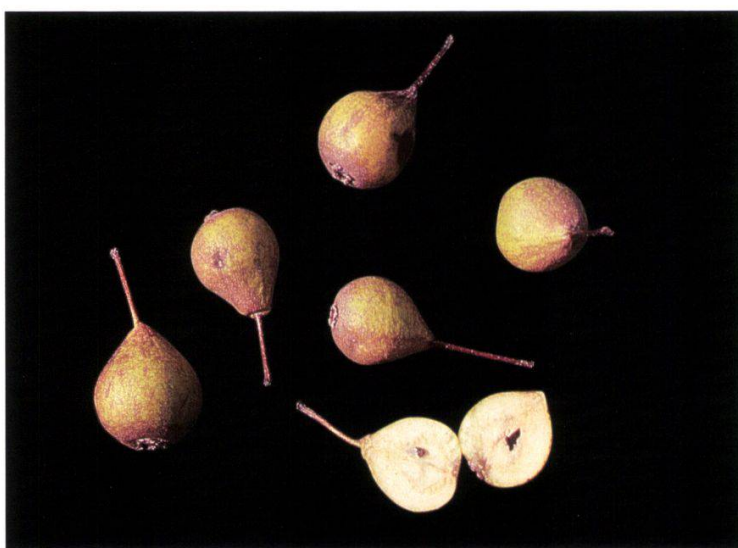


Figure 162.—Si les poires Damette sont bien petites, l'arbre par contre devient très grand.



Figure 163.—Les Damettes ne sont guère plus grandes que les feuilles.

Epiderme verdâtre, devenant jaune avec un réseau dense de rouille.

Cœur bulbiforme, placé côté œil; pépins souvent avortés.

Chair grossière, grains durs autour du cœur, ferme, peu de jus, sucrée.

Arôme et saveur faibles.

Maturité: fin août 2003, normalement plus tard (fig. 163).

Utilisation: encore à préciser.

L11 Poire Coton

Matériel reçu de B. Vauthier, trouvée dans le canton de Neuchâtel. Poire à cuire ancienne, citée en 1750, syn. Poire verte, Verdete d'automne, Poire de Femme.

Poire moyenne, sphérique atténuée vers la queue et aplatie vers l'œil, poids 150-250 g, longueur 57-63 mm, largeur 64-72 mm (fig. 164).

Pédoncule court 21-28 mm, fort, ébauche d'yeux, ligneux, s'insère obliquement dans une petite cavité profonde, entourée de 3 bourrelets.

Oeil mi-clos, sépales gris, duveteux, dans une cuvette large et peu profonde, légèrement plissée, parfois rouillée.

Epiderme épais, vert puis jaunâtre, largement lavé de rouge bordeaux 1/3-2/3, nombreux points bruns.



Figure 164.—La poire Coton, trouvée dans le canton de Neuchâtel par B. Vauthier.



Figure 165.—L'arbre Coton, peu vigoureux, se met à fruit rapidement et ralentit alors sa croissance.

Chair jaunâtre à crème, très grossière, ferme, jus abondant, plus ou moins sucré, peu d'arôme, légère astringence.

Pépins en majorité avortés, sinon très allongés, grands, noirs.

Maturité: fin octobre, se garde plusieurs semaines.

Utilisation: poire à cuire uniquement (fig. 165) (fig. 183, p. 155).

Arbre à croissance faible, mise à fruit très précoce, ce qui ralentit le développement des branches, production abondante de poires.

L12 Poire d'Adze (syn. *Poire de haie*, *Beurré d'Adze*) (fig. 166).

Poire recueillie par B. Vauthier à Mur, région du Vully.

Poire moyenne, piriforme, poids 110-120 g, longueur 70-85 mm, largeur 55-60 mm.

Pédoncule variable, parfois long et mince (38 mm), parfois court et épais 18-22 mm. Implanté dans l'axe, directement dans la chair, parfois oblique dans cuvette avec un mamelon d'un seul côté.

Oeil à fleur de peau, ouvert, sépales étroits, gris-brun, non velus, étalés à la surface.

Epiderme vert puis jaunâtre, rouge brique sur le côté insolé, rouille autour de l'œil ou en réseau sur la peau (fig. 167).

Chair grossière à mi-fine, crème, juteuse, sucrée, avec une pointe d'acidité, rafraîchissante, agréable au palais.

Pépins peu nombreux, marron, pas avortés.

Maturité: première moitié d'octobre.

Utilisation: fruit de table, conserve, peut aussi être séchée.

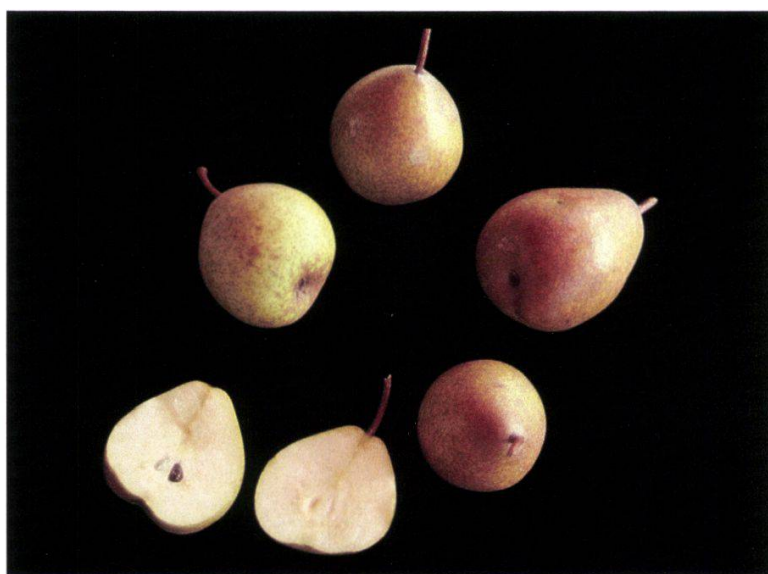


Figure 166.—D'après son nom, la poire d'Adze aurait été trouvée dans une haie.



Figure 167.—Les dimensions du fruit et la qualité de la chair font de la poire d'Adze un fruit intéressant.

L13 Griotte Schneider

L'arbre vient d'être planté en novembre 2003.

L14 Maréchal de Coligny

Poire récente obtenue de semis par Paul Richard à Fregiécourt (Jura).

Poire moyenne, piriforme à calebassiforme, poids 75-90 g, longueur 69-80 mm, largeur 48-52 mm.

Pédoncule long, 34-48 mm, mince, très élargi à l'extrémité de la fracture,

implanté obliquement sur un côté du sommet, entouré de faibles replis.

Oeil grand, ouvert, sépales racornis, gris, dressés (fig. 168).

Epiderme vert puis jaunâtre, lavé de rouge brique 1/3-2/3, fines traces de rouille sur l'ensemble.

Chair crème, grossière, croquante, très juteuse, sucrée, aromatique.

Pépins brun foncé, grands, souvent avortés (fig. 184, p. 155).



Figure 168.—Dédiée au Maréchal de Coligny, cette poire issue de semis et sélectionnée par Paul Richard à Fregécourt est des plus robustes.

Cœur bulbiforme aplati, pépins noirs, allongés, souvent avortés.

Chair grossière, crème, très juteuse, sucrée mais sans arôme.

Maturité: début octobre, en 2003 un mois plus tôt !

Utilisation: à essayer; peut-être à cuire.

L16 Blesson Dur

Matériel reçu de B. Vauthier qui l'a trouvé à Fresens (Neuchâtel).

Poire turbinée à sphérique aplatie vers l'œil et rétrécie vers la queue, moyenne, poids 140-165 g, longueur 65-72 mm, largeur 68-75 mm (fig. 169).

Pédoncule court 22-25 mm, brun, implanté obliquement au-dessous du sommet, avec un bourrelet.

Oeil grand, ouvert, à fleur de peau, sépales étroits, gris, aplatis contre l'épiderme couvert de rouille.

Epiderme verdâtre, lavé de rouge bordeaux côté insolé, rouille plus ou moins forte autour du pédoncule et marquée près de l'œil; lenticelles grosses, nombreuses, brunes.

Chair blanche, grossière, juteuse; peu d'acidité et d'arôme.

Maturité: fin septembre.

Utilisation: poire à cuire, confiture.

Arbre: vigoureux, mise à fruit précoce, récolte abondante, feuillage sain.

L15 Poire Plat

Arbre jeune, greffé avec du matériel reçu de B. Vauthier et prélevé par lui à Avent sur Conthey (VS). Première mise à fruit en 2000; la description repose sur la récolte 2003.

Poire moyenne, sphérique, très aplatie, comme son nom l'indique. Poids moyen 76 g, dimensions: 49-53 mm en hauteur, 60-67 mm en largeur.

Queue droite, rigide, de longueur variable 25-41 mm, brune, implantée dans un léger creux bordé de petites bosses.

Cuvette de l'œil peu prononcée, légèrement plissée; œil grand, ouvert, sépales étroits, foncés, aplatis.

Epiderme jaunâtre à maturité, verdâtre auparavant; nombreuses lenticelles brunes, parfois rougeâtres, présence de rouille.

Pépins avortés, un seul grand, brun.

Maturité: mi-octobre; peut se conserver jusqu'en décembre.

Utilisation: comme la plupart des blessons, à jus. Peut aussi être cuite.

Arbre: bonne vigueur; mise à fruit moyenne, plutôt tardive.

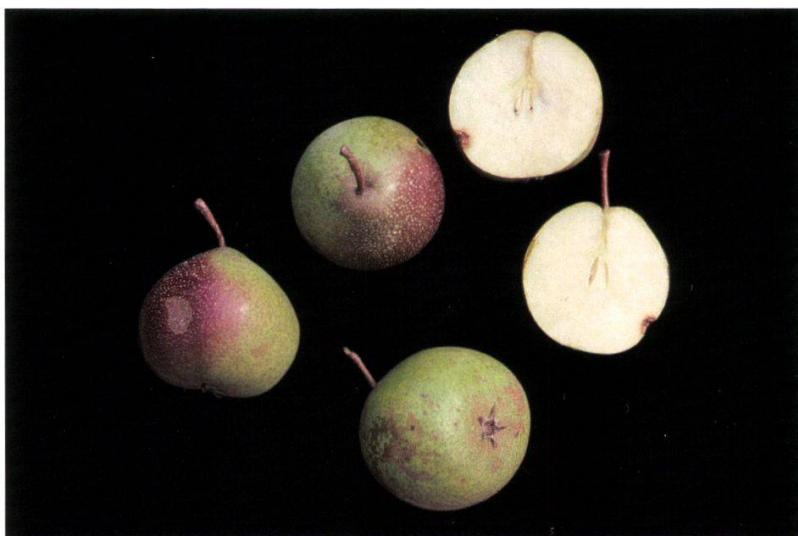


Figure 169.—Le Blesson Dur se démarque, par ses dimensions et sa chair, de la plupart des Blessons petits et mous.

L17 *Poire San Règle* (de *Sanctus Regulus*)

Matériel donné par B. Vauthier. Très ancienne variété, présente autour des lacs de Morat et de Neuchâtel au XIV^e siècle, attestée par des redevances en 1345 et 1350 (B. Vauthier, *Le verger romand*).

L'arbre a porté 8 fruits pour la première fois en 2004. En voici la description provisoire.

Poire moyenne à petite, piriforme, poids 76 g, dimensions: 59-71 mm en hauteur, 50-55 mm en largeur.

Queue longue 33-48 mm, droite ou légèrement arquée, insérée obliquement dans un petit creux.

Œil ouvert, sépales longs et étroits gris, aplati contre la peau, sinon cassés.

Cavité de l'œil peu profonde.

Epiderme jaunâtre, lavé de rouge brun 1/3-1/2, nombreuses lenticelles blanches (fig. 170).

Cœur bulbiforme, près de l'œil, axe fermé, loges petites, étroites et lisses.

Chair très grossière, dure, blanc verdâtre, juteuse, acidité et arôme légers.

Maturité: fin octobre; conservation: à vérifier.

Utilisation: probablement à cuire.

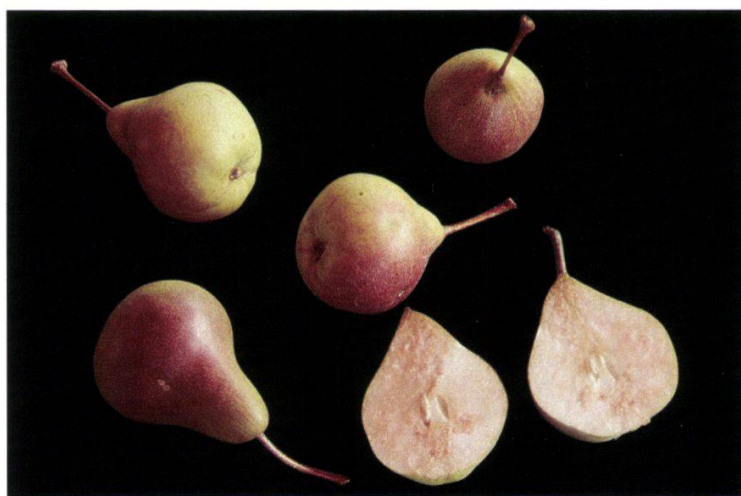


Figure 170.—La poire San Règle, très ancienne (14^e s.), a été retrouvée dans plusieurs cantons suisses.

ALLÉE DES POIRIERS EN LA VAUX

L'allée va de l'ancienne ferme Wüthrich, à flanc de coteau, jusqu'à la lisière de la forêt. Au départ, on a planté des variétés consommables et, plus on s'éloigne, moins les poires sont agréables au palais, pour terminer par des variétés à cidre.

D1 La Poire Channe

Côté aval, ligne D, on trouve, après un cormier (*Sorbus domestica*), une très ancienne variété dont l'origine est incertaine, qui fut bien répandue en Suisse et dont la présence chez nous remonte au 14^e siècle VAUTHIER (1990). Au 19^e s, elle perd de son importance car la société d'horticulture recommande de surgreffer les arbres de poire Channe avec la poire Curé, de qualité supérieure et plus tardive. Elle est connue sous le nom en patois de Coilla, Colliar, Golia, Kannenbirne ou Kantenbirne en allemand, ce qui retraduit a donné, dans le Jura surtout, la cannepire; toujours en allemand, Längler à cause de sa forme allongée, Würgbirne et étranglion pour son astringence à l'état frais.

Poire très allongée, étroite vers le pédoncule, ne s'élargissant que vers l'œil, souvent bosselée, longueur 90-110 mm, largeur 40-65 mm.

Epiderme jaune citron, voilé de rose ou rouge brique sur la partie insolée; lenticelles petites, grises. Rouille brunâtre présente autour du point d'attache du pédoncule, parfois dans la cavité de l'œil.

Pédoncule robuste, brun, s'élargissant vers le point d'attache, droit ou légèrement recourbé, s'insérant obliquement dans le fruit, sans cavité mais entouré de faibles bourrelets.

Oeil ouvert en étoile, dans une faible cuvette entourée de bourrelets peu marqués. Sépales pointus, gris, plus ou moins foncés.

Chair blanche à crème, grossière, juteuse, sucrée mais très astringente. La poire blettit rapidement à l'intérieur, autour du cœur, sans aucun signe extérieur.

Pépins en majorité avortés, sinon noirs.

Maturité: première moitié de septembre.

Utilisation: séché ou cuit, le fruit perd toute son astringence; mention en est faite, en 1679 déjà par Legruyères, cité par VAUTHIER (1990).

La poire est surtout séchée en quartier; on en fait aussi d'excellentes confitures roses et parfumées. Dans la basse vallée du Rhône, zone Chessel-Noville, la poire channe est liée à une tradition. Le jour du Jeûne fédéral, alors que toute la Suisse savoure des tartes aux quetsches, dans ces villages on déguste des tartes aux poires channe. Les poires ne sont pas coupées en quartier mais râpées, puis saupoudrées de cannelle.

L'arbre croît lentement et forme une couronne arrondie; sa mise à fruit est relativement tardive; par contre, la production est régulière (fig. 186, p. 156).

Le nom de «channe» a été donné par la suite à diverses variétés s'écartant de la description ci-dessus; il en est de même pour le vocable de «golia». Dans le canton de Fribourg, on trouve une poire à jus dénommée «goliatzon», plus petite et différente de golia.

D2 *La Schürbirne*

Littéralement Poire de la Grange. Cette variété bernoise, originaire de la région de Thoune, fut repérée dans une ferme appartenant à un Bernois, à Prangins. L'arbre mère a cédé la place à un bâtiment scolaire (fig. 183, p.155).

Poire de moyenne grosseur, 60-80 mm de longueur, 60-75 mm de largeur, piriforme large mais courte, le plus large à mi-hauteur, puis se rétrécissant fortement en direction du pédoncule et faiblement vers l'œil, ce qui lui confère une silhouette particulière.

Peau verte puis jaune, lavée de rouge brillant en forme de stries vers le pédoncule 1/3-2/3. Rouille brune autour du pédoncule et plus faiblement vers l'œil. Lenticelles nombreuses, claires dans les parties colorées.

Pédoncule solide, épais, brun, légèrement recourbé, 30-50 mm de long, s'épaississant aux extrémités. Point d'attache dans une cuvette à peine marquée, souvent poussé de côté par un bourrelet.

Oeil dans une cavité large, profonde; grand, ouvert; sépales très larges, longs, avec un reflet rougeâtre, étalés.

Chair ferme, grossière, mi-fondante, juteuse, bon arôme, légère acidité et amertume; qualité bonne mais pas supérieure.

Maturité: mi-septembre.

Cœur relativement petit, vers l'œil, ovale; l'axe est à peine creux, les loges étroites et petites.

Utilisation: poire à cuire, à sécher et de table.

L'arbre croît lentement, développement modeste; sensible au chancre. Mise à fruit très tardive. Le feuillage prend en automne une magnifique couleur orange.

D3 *Bergamote de Ballaigues*

Cette poire, qui nous vient du Jura vaudois, est une des bonnes et rares poires de table indigènes. Son nom de bergamote n'est pas approprié car il désigne d'ordinaire une poire ronde, ce qui n'est pas le cas ici. L'atout principal de cette variété est son bon comportement en altitude; elle prospère et fructifie entre 800 et 900 m d'altitude dans le Jura, ce qui correspond à 1000-1100 m dans les Alpes (fig. 171).

Poire de bonne dimension, poids moyen entre 90 et 105 g, allongée (effet général de l'altitude sur les fruits à pépins) conique à calebassiforme, longueur 68-75 mm, largeur 55-59 mm.



Figure 171.—La Bergamote de Ballaigues, une des rares bonnes poires de table d'origine suisse.

Epiderme vert tournant au jaune citron, parsemé de nombreuses lenticelles brunes, avec parfois des taches étendues de rouille brune. Pédoncule mi-long à court, 20-25 mm, solide, renflé au point d'attache, insertion légèrement sur le côté, entourée de petits bourrelets.

Oeil grand, ouvert, dans une cuvette très légère, sépales longs et étroits, souvent cassés.

Chair blanche à crème, fine, juteuse; eau sucrée, avec une pointe d'acidité.

Maturité: seconde moitié de septembre.

L'arbre ne devient pas volumineux, la croissance est lente, la mise à fruit mi-tardive. En plaine, production relativement faible. Au débourrement, les fleurs éclosent à peine quelques jours avant les feuilles (fig. 187, p. 157).

D4 Poire muscat de Blessens

Sous le terme de muscat, on trouve, en Suisse comme en France, diverses variétés de petites poires, le plus souvent destinées au tonneau. En La Vaux, trois types différents ont été plantés; pour les différencier, on ajoute le nom de la localité où ils ont été trouvés. Dans la ligne D, le premier des muscats plantés est la poire muscat de Blessens, petit village de la

Haute-Broye, canton de Fribourg. Plusieurs exemplaires de cette variété existent dans cette région; ce sont tous de vieux arbres très hauts (fig. 189, p. 158).

Poire de petites dimensions.

Maturité: mi-août. Les poires blettissent rapidement et tombent. Elles sont récoltées au sol, puis broyées et mises en tonneau. L'arbre haut et étroit produit entre 600 et 800 kg de fruit. L'eau-de-vie est d'excellente qualité, directement vendue à la ferme (fig. 172).

A8 Poire muscat d'Aumont

Trouvée également dans le canton de Fribourg, région d'Estavayer-le-Lac. L'arbre, moins âgé que celui de Blessens, est très généreux.

Description du fruit basée sur quelques poires du vieil arbre. Le nouveau n'a pas encore fleuri.

Petite poire ovale, d'un poids moyen de 48 g (40-65 g), longueur 45-53 mm, largeur 41-48 mm. L'épiderme passe du vert au



Figure 172.—L'arbre de Muscat de Blessens est majestueux, mais heureusement les poires ne sont pas cueillies mais récoltées au sol.

jaune verdâtre, parfois coupé d'un léger voile rosé sur la partie insolée. Rouille brunâtre autour du point d'insertion du pédoncule, ainsi qu'autour de l'œil.

Pédoncule variable dans sa longueur, de 25 à 37 mm, fin, vert et brun, s'insère directement dans le fruit, sans cavité. Oeil à fleur de peau, grand, ouvert, sépales dressés en épine, courts, pointus. Parfois un sillon parcourt la poire de l'œil à la queue.

Chair jaunâtre, grossière, peu juteuse, sucrée, arôme léger.

Pépins brun foncé, allongés, souvent avortés.

A9 Poire muscat de Savigny

Repérée dans une ferme vaudoise au-dessus de Lausanne. L'arbre, très vieux, est très grand sans être large de couronne.

Description du fruit basée sur quelques exemplaires recueillis sur le vieil arbre. Le jeune en La Vaux n'a pas encore donné de fruits.

Petite poire piriforme, de poids moyen de 21 g, entièrement verte; longueur 39-45 mm, largeur 30-39 mm. Pédoncule long 28-34 mm, frêle, très légèrement recourbé. Oeil grand, ouvert, aplati contre le fruit, sans cavité.

Chair grossière, jaunâtre, vite blette; juteuse, sucrée avec arôme bien présent de muscat.

L'eau-de-vie est parfumée.

Signalons encore que la poire «Sept en Gueule», page 127, en Crépon a pour synonyme le «Petit Muscat» et que LEROY (1869) décrit cinq variétés de Poire «muscat» et cite 21 synonymes.

D5 Poire Roussette

Arbre se mettant à fruit tardivement; premières poires récoltées en 2003 seulement.

Poire petite à moyenne (poids env. 46 g), sphérique, fortement rétrécie vers la queue. Dimensions: 44-49 mm en hauteur, 40-47 mm en largeur.

Queue longue (32-45 mm), droite, implantée obliquement dans la zone rétrécie recouverte d'une rouille légère.

L'œil, au milieu d'une large cuvette peu profonde, est souvent subdivisé en 3 parties séparées; sépales courts recourbés vers le centre.

Epiderme jaunâtre, lavé de rouge-brun sur 1/4-3/4, mat, avec quelques points de rouille.

Cœur elliptique, étroit, allongé du pédoncule à l'œil; loges étroites, pépins bien formés, bruns, pointus.

Chair crème avec reflets verdâtres, très grossière, sèche, sucrée, sans arôme.

Maturité: mi-septembre (en 2003 fin août).

Utilisation: encore à déterminer.

Arbre: croissance lente; taches de tavelure sur les fruits.

Le terme de «roussette» et ses variantes rousset, rosset, rosselet, etc. se rapporte à la couleur rousse. L'exemplaire décrit ci-dessus n'est pas identique au «Rousselet de Reims» décrit sous le nom de «Rosalette» (En Crépon, page 116).

D6 Poire Rondi

L'arbre mère se trouve à Corcelles-près-Payerne (Vaud); il existait déjà et portait des fruits dans les années 40 du 20^e siècle, époque où il avait été condamné par une des équipes de la Régie fédérale des alcools chargées d'assainir la production fruitière. Mais le propriétaire n'obtempéra nullement.

Poire moyenne à petite, globuleuse, rétrécie vers le pédoncule, poids moyen 93 g, aussi haute que large, longueur 51-60 mm, largeur 56-60 mm.

Pédoncule court, robuste, épais, droit, 23-30 mm, s'insérant directement dans la poire, parfois accompagné d'un petit bourrelet en cet endroit.

Epiderme vert, lavé et strié de rouge brun côté insolé. Rouille brune autour du pédoncule. Lenticelles brunes.

Oeil grand, ouvert, dans une légère cuvette plissée. Sépales longs, étroits, gris ou foncés.

Chair dure, ferme, grossière, mais agréable, juteuse, sucrée, peu d'arôme.

Pépins avortés.

Utilisation: à cuire, pour le jus.

L'arbre d'origine, de forme cylindrique, n'a pas un gros développement. Celui de l'allée s'élargit davantage.

Floraison mi-précoce, les fleurs apparaissent bien avant les feuilles. Mise à fruit moyenne à lente (fig. 190, p. 158).

D7 Poire Pâte

Arbre repéré à Eysins, près de Nyon (Vaud).

Poire moyenne, sphérique aplatie vers l'œil, pointue vers la queue, poids moyen 110 g, hauteur 52-59 mm, largeur 58-65 mm.

Pédoncule droit, brun, mi-étroit, 22-31 mm. Point d'insertion directement au centre, léger renflement sur un côté, entouré de rouille.

Oeil grand, ouvert, dans une faible dépression entourée de rouille, sépales aplatis, contre la peau ou au contraire dressés, recourbés vers le centre.

Epiderme épais, vert tournant au jaune clair, avec de nombreuses lenticelles brunes; rouille aux deux extrémités. Chair grossière, crème, molle, pâteuse; peu de jus, arôme faible.

Pépins noirs, allongés.

Utilisation: poire à cuire, à ajouter au vin cuit pour l'épaissir et obtenir la cougnarde.

L'arbre devient grand et volumineux; croissance moyenne, mise à fruit lente. Floraison mi-précoce, les fleurs éclosent sur le bois nu.

D8 Channe Vaudoise

A ne pas confondre avec la Poire channe. Le seul point commun est la présence d'une certaine astringence et le fait de blettir rapidement (fig. 173) (fig. 186, p. 156).

Poire moyenne à grosse, piriforme, poids moyen 110-135 g selon les années, longueur 73-84 mm, largeur 57-64 mm.

Pédoncule droit, fort épais (3,5-4,5 mm de diamètre), court ou mi-long 23-34 mm, inséré directement dans l'axe ou parfois obliquement, avec formation de bourrelets, brun, ligneux, renflé aux deux extrémités.

Oeil en surface, à fleur de peau, ouvert, grand, sépales cornés, gris, dressés, courbés vers le centre.

Epiderme jaune, lavé ou strié de rouge brique 1/3-1/2, rouille autour de l'œil, parfois au point d'insertion de la queue; nombreuses lenticelles brunes.

Chair blanche à crème, grossière, très juteuse, nette amertume et légère astringence, goût musqué.

Pépins en majorité avortés, sinon gros, très larges, avec un côté aplati, noirs, pointus aux deux extrémités.

Maturité: fin septembre, début octobre.

Utilisation: poire à jus, plus tardive et blettit moins rapidement que la channe ordinaire; à sécher. Arbre repéré dans la vallée de la Broye, région de Payerne. La production est généreuse mais la mise à fruit est lente.

Il pourrait s'agir d'un croisement libre avec la poire channe, avec certains avantages. Variété peu répandue.

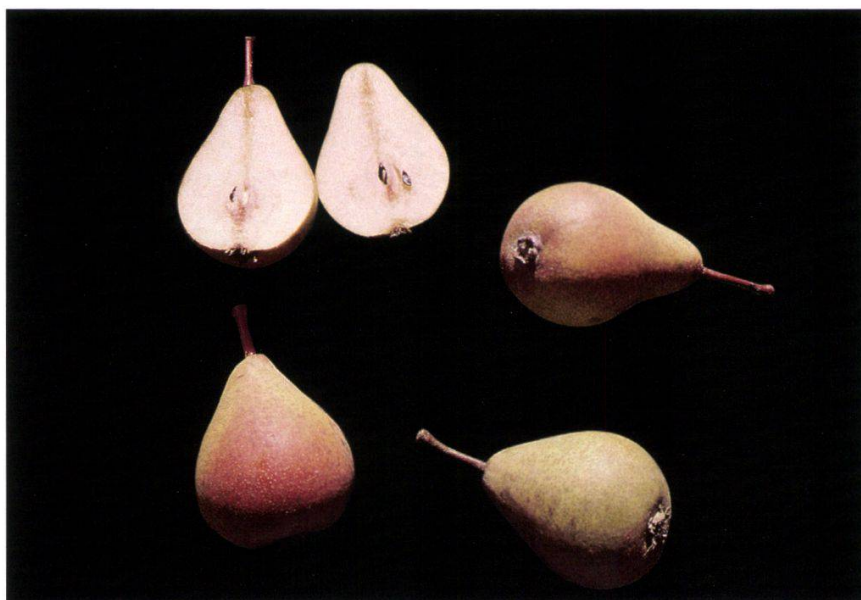


Figure 173.—La Channe Vaudoise est peut-être une descendante de la poire Channe, en plus large pour le fruit.

D9 Poire Maude, (synonyme *Juteuse de Chailly*, en allemand *Schweizer Wasserbirne*, *Thurgibirne*).

Elle contient beaucoup de jus. Probablement originaire de Thurgovie, cette variété déjà connue au 18^e siècle, est présente partout où l'on produit du cidre, non seulement en Suisse mais aussi en Savoie et dans les pays limitrophes.

Poire sphérique (fig. 174), aplatie aux deux pôles, élevée vers la queue, dimension moyenne, poids moyen 110-130 g, hauteur 50-60 mm, largeur 62-72 mm.

Pédoncule droit ou légèrement recourbé, brun, mince, renflé au point d'attache, mi-long, 25-35 mm, inséré dans l'axe sur un replat sans cuvette.

Oeil grand, ouvert dans une dépression bien marquée et peu profonde, sépales courts et larges, appliqués contre la peau.

Epiderme vert, s'éclaircissant à maturité sans devenir vraiment jaune, lavé ou strié de rouge brique 1/4-1/2; rouille autour de l'œil.

Chair blanc crème, grossière surtout autour du cœur, eau abondante, claire, acidité moyenne, sucrée.

Pépins gros, pointus, brun noir, souvent avortés.

Maturité: fin septembre. Les poires tombent et blettissent lentement.

Utilisation: pratiquement uniquement pour le jus (cidre fermenté ou non). Le cidre est clair, abondant, léger, doux. Durant la guerre, on sécha de grandes quantités de poires Maude.

La croissance de l'arbre est bonne; le tronc droit, peu sensible au gel, permet d'utiliser le Maudier comme porte-greffe ou intermédiaire. La couronne du poirier Maude est majestueuse et hémisphérique. Le feuillage devient rouge brun à l'automne.

Floraison mi-tardive, pollen mauvais car triploïde (fig. 187, p. 157).



Figure 174.—Cette Thurgovienne (*Schweizer Wasserbirne*), en français, poire Maude, est internationalement appréciée pour le jus.

On rencontre des poiriers Maude dont les fruits sont plus volumineux tout en gardant la même forme. C'est le cas de la «Juteuse de Chailly» ainsi baptisée dans les hauts de Vevey. Les deux arbres sont plantés côte à côte dans l'allée. On a mesuré une différence de poids d'environ 20%, mais on estime malgré tout qu'il s'agit de la même variété, peut-être de deux types.

D11 Poire Monnetier

Une variété qui nous vient d'un village de Haute-Savoie; jadis présente dans le district de Nyon (Eysins, Givrins) (fig. 183, p.155).

Le jeune arbre n'a produit les premières poires qu'en 2003. Il s'agit de très petites poires sphériques, rétrécies vers le pédoncule, le plus large à mi-hauteur. Poids moyen environ 28 g, hauteur 35-37 mm, largeur 39-43 mm.

Queue courte (12-18 mm), épaisse (2,5-3 mm), implantée directement au sommet sans cavité, juste quelques plis.

Pratiquement pas de cuvette vers l'œil, qui est grand, ouvert, avec des sépales étroits, gris foncés, plaqués contre l'épiderme.

Epiderme jaune citron, voilé ou légèrement strié de rouge orangé sur 1/3-2/3.

Cœur bulbiforme, vers l'œil; loges petites, étroites; pépins avortés.

Chair crème, mi-grossière, sèche, douce et sucrée.

Maturité: début septembre probablement, 25 août en 2003.

Utilisation: selon les recherches de B. Vauthier, des poires Monnetier étaient séchées puis cuites en hiver avec un morceau de bajoue. Le séchage sera mis en œuvre dès qu'une récolte suffisante le permettra.

D12 Poire Sous-Vanel

Comme pour la variété précédente, c'est en 2003 que débute la mise à fruit, toutefois avec un seul et unique exemplaire ! Juste pour dire que la poire devrait avoir des dimensions autour de 50-60 mm. Pour davantage de précisions, on attend les prochaines récoltes.

Arbre: on a observé de fortes attaques de tavelure sur les rameaux; la taille doit être sévère (fig. 189, p. 158).

D13 Poire Carisi, synonyme Metzger Bratbirne.

L'arbre est d'origine incertaine, probablement Metz, mais sa croissance et sa générosité sont remarquables.

Poire moyenne, poids moyen 130-150 g, turbinée, largeur maximale près de l'œil, longueur 65-75 mm, largeur 62-71 mm, pédoncule fort, droit, s'insère obliquement dans une petite dépression mamelonnée.

Oeil grand, ouvert, à fleur de peau, sépales larges, courts, gris.

Epiderme épais, vert, rugueux, rarement lavé de rouge cuivré 1/4-1/3, rouille brune autour du pédoncule et de l'œil, lenticelles épaisses sous forme de pointillé cuivré. Parfois une ligne brune s'étend de l'œil au pédoncule, comme chez la Poire Curé.

Chair crème ou jaunâtre, parfois verdâtre, grossière, très juteuse, astringente, arôme faible.

Maturité: mi-octobre.

Utilisation: pour le jus uniquement.

L'arbre croît rapidement, forme un beau tronc droit, et peut être utilisé avec profit comme intermédiaire. La production de fruits est rapide, abondante et régulière.

C1 Poire de Bourg

Côté amont de l'allée (ligne C), elle a été recueillie en Valais, dans le hameau de Bourg, rive droite du Rhône, au-dessus du Pont-de-la-Morge. Le poirier, encore jeune, n'a pas porté de fruits jusqu'à présent. La description est basée sur des fruits récoltés sur un vieil arbre.

Poire de belle dimension, cylindrique allongé, à peine plus large à mi-hauteur; poids moyen 250 g, hauteur 105-117 mm, largeur 65-72 mm (fig. 187, p. 157).

Pédoncule court, 27-32 mm, très épais, enfoncé presque obliquement dans une cavité peu profonde entourée de mamelons.

Oeil petit, fermé, au centre d'une cuvette large et peu profonde.

Epiderme vert jaunâtre, présence de rouille autour du pédoncule et de l'œil.

Chair blanche, plus ou moins fine, juteuse, sucrée, arôme faible, blettit rapidement.

Utilisation: probablement fruit de table. A confirmer durant les prochaines années.

C5 Goldschmeckler, (synonyme Sträzler, variété décrite par ZSCHOKKE (1925))

Présente en Thurgovie un siècle auparavant, c'est une poire à cidre, petite à moyenne, et tardive (fig. 175).

Poire turbinée, 44-55 mm de long, 50-55 mm de large, poids moyen 76-85 g. Pédoncule fin, droit ou légèrement courbé, vert et brun, 40-50 mm de long. Insertion dans l'axe, sur la peau, avec un petit mamelon de chair sur le côté. Oeil ouvert, dans une dépression à peine marquée. Sépales cornés, dressés et souvent cassés.

Epiderme: couleur de fond verte, rarement un léger voile rouge brun du côté insolé, lenticelles ponctuées, verdâtres à l'ombre, rougeâtres ailleurs. Rouille autour du pédoncule, et rayonnante autour de l'œil (caractéristique).

Chair jaunâtre, grossière et ferme, juteuse, acidulée et astringente.

Pépins grands, noirs, larges, obtus; dans une loge souvent 2 pépins, dont un avorté.

Maturité: mi- à fin octobre (fig. 176).

Utilisation: pour le cidre, qui est agréable et doux; poire très bonne séchée.

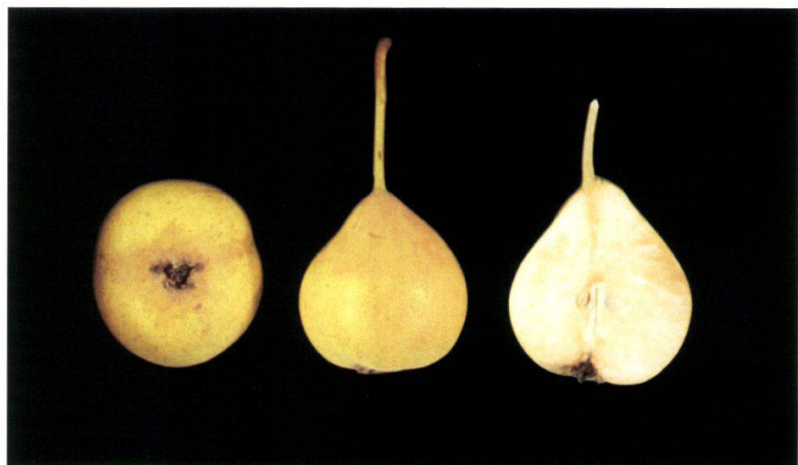


Figure 175.—La Goldschmeckler est aussi une poire à cidre d'origine thurgovienne.

Arbre à croissance normale, branches très érigées, d'où une couronne resserrée. Mise à fruit normale, bonne production.

C6 Poire de Versvey

Deux gros et vieux poiriers à Versvey, plaine du Rhône vers Aigle, à côté du bâtiment scolaire (fig. 177, p. 150).

Le jeune arbre n'a pas encore porté de fruits, impossible donc de vouloir décrire ce poirier.

C7 Poire Rougin

Même situation que pour l'arbre précédent.



Figure 176.—La maturité des Goldschmeckler est tardive.

C8 Poire Sans grappe rouge

Une des nombreuses poires à rissoles, trouvée celle-ci à Eysins, près de Nyon (Vaud); l'arbre, très vieux, était creux et abritait chaque année un nid de frelons.

Poire moyenne à grande, piriforme large, poids moyen 110-120 g, hauteur 74-83 mm, largeur 55-63 mm. Pédoncule long 37-51 mm, plutôt mince, brun, largement recourbé, renflé au point d'attache à l'arbre, insertion dans l'axe, sur la pointe de la poire, entouré d'un renflement de chair.

Oeil grand, ouvert, sépales longs et étroits, gris dans une cuvette large et peu profonde.

Epiderme jaune avec de nombreux points bruns, rouille dense autour du pédoncule et diffuse ailleurs; lavé de rouge brique 1/3-2/3.

Chair croquante, blanche, mi-fine, sèche; peu ou pas d'arôme à l'état cru. Elle devient rose, voire rouge bordeaux après une longue cuisson, environ 2 heures à petit feu, et dégage alors un parfum typique de poire.

Pépins noirs, grands, pointus et arrondis à l'autre extrémité.

Maturité: fin octobre, se conserve jusqu'en janvier (fig. 190, p.158).

Arbre à croissance normale, plutôt faible. Mise à fruit lente, production moyenne.



Figure 177.—Le poirier de Versvey en fleur dans la cour de l'école du village.

C9 Poire Knollbirne

De la région du lac de Constance, une petite poire à cidre qui ressemble à Marxenbirne (fig. 178).

Poire petite à moyenne, hauteur 65-75 mm, largeur 45-60 mm, poids moyen 110-120 g. Piriforme à ovale, largeur maximale au 1/3-1/2 de la hauteur, de là se rétrécissant vers les deux extrémités.

Pédoncule droit, fort, 30-45 mm, plus large vers le fruit, s'insère dans l'axe, entouré de faibles bourrelets.

L'œil est grand, à moitié ou tout ouvert, au fond d'une cavité large, assez profonde, côtelée. Les sépales étroits, longs, dressés, recourbés vers le centre, gris vert, velus. Les pointes sont souvent brisées.

Epiderme lisse, vert s'éclaircissant vers le jaune, devenant gras lors de l'encavage, se couvrant rarement de rouge brun (0-1/4) côté insolé. Lenticelles petites, brunes. Rouille autour du pédoncule et de l'œil, parfois en filet sur toute la surface.

Chair crème à jaunâtre, grossière, juteuse. Eau abondante, sucrée, aromatique, avec une amertume bien sensible.

Pépins avortés, brun noir.

Maturité: mi-octobre; se garde jusqu'en novembre. Dans les régions limites, les poires n'arrivent pas à mûrir.

Utilisation: poire à cidre, ne devrait pas être pressée avant un certain entreposage qui améliore la qualité du jus.

L'arbre débourre tôt, les feuilles en même temps, voire avant les fleurs; croissance moyenne. Pollen mauvais (fig. 188. p, 157).



Figure 178.—La Knollbirne est aussi originaire de la région du Bodan.

C10 Ottenbacher Schellerbirne

Variété de poire à cidre trouvée dans une haie au début du 18^e siècle à Ottenbach, canton de Zurich (fig. 185, p. 155).

Poire moyenne à grosse, hauteur 60-75 mm, largeur 50-60 mm, poids moyen 90-150 g (variable selon la charge sur l'arbre). Piriforme large, ventrue et resserrée vers la queue, aplatie vers l'œil (fig. 179).

Pédoncule long, 25-45 mm, droit ou légèrement arqué, brun, plus large au point d'insertion; ce dernier est entouré de bourrelets peu élevés.

Oeil grand, ouvert, sépales longs et larges, aplatis sur la peau, cavité étroite, peu profonde, toujours maculée de rouille brun fauve.

Epiderme épais, couleur de base verte, jaunâtre à maturité, recouverte de stries ou lavée de rouge brun (0-1/2); nombreux points verts ou roux aux pôles. Rouille autour de l'œil. A maturité, dégage une odeur d'anis.

Chair jaunâtre, grossière, ferme, juteuse, eau sucrée, légèrement âpre.

Pépins foncés, gros et longs, souvent avortés.

Maturité: fin octobre, se garde facilement 4 à 5 semaines. En altitude, atteint difficilement la maturité.

Utilisation: poire à cidre; blette, bonne à sécher.

Arbre vigoureux au début, forme une couronne pyramidale de grande envergure; devient vieux (200 ans et plus). Mise à fruit lente, puis régulière.



Figure 179.—La variété Ottenbacher Schellerbirne fut, elle aussi, trouvée dans une haie.

C11 Schellerbirne

Ancienne variété de poire à cidre de qualité, début 18^e siècle, mais décrite seulement en 1906, cultivée à Wädenswil, bord du lac de Zurich (fig. 180).

Poire ovale arrondie, rétrécie vers la queue et aplatie vers l'œil, hauteur 55-62 mm, largeur 55-62 mm, poids 85-100 g. Ressemble à une petite poire Maude mais avec un côté plus plat et une peau moins colorée.

Pédoncule court 23-35 mm, droit, 2,5-2,9 mm d'épaisseur, brun, s'enfonçant dans le fruit entre des bosselures charnues.



Figure 180.—Ancienne variété, la Schellerbirne donne un cidre réputé.

Maturité: mi-octobre; peut se conserver 2 à 3 semaines.

Utilisation: donne un cidre clair, parfumé, un des meilleurs selon ZSCHOKKE (1925).

Arbre vigoureux, mise à fruit mi-tardive, feuilles petites gris verdâtre; en vieillissant, prendrait l'allure d'un saule pleureur.

Oeil très gros, ouvert, étoilé à longs sépales étroits, dans une cuvette large et peu profonde, délimitée par des mamelons.

Epiderme verdâtre, avec de nombreux points bruns; côté insolé très rarement de petites stries rouges; parfois des taches rousses près de l'œil.

Chair blanc crème, ferme, mi-grossière, juteuse, âpre, parfumée à maturité.

Pépins très rares, souvent avortés, brun noir, pointus aux deux extrémités.

C12 et C13 Poire à rissoles Durand

Une des poires à rissoles de l'ouest lémanique, reçue de M. Durand, à Versoix.

Les deux arbres paraissent identiques, on doit attendre encore quelques années pour une confirmation définitive.

La première mise à fruit s'est réalisée en 2002, sans répétition l'année suivante à cause de la sécheresse (fig. 181).

Poire moyenne, poids environ 141 g, piriforme ventrue, dimensions 72-79 mm en hauteur, 60-64 mm en largeur; asymétrie légère.

Queue courte, 20-24 mm, épaisse, brune, droite ou recourbée au point d'attache à la branche, implantée verticalement ou obliquement dans le fruit, entourée d'une tache brun clair bien délimitée.

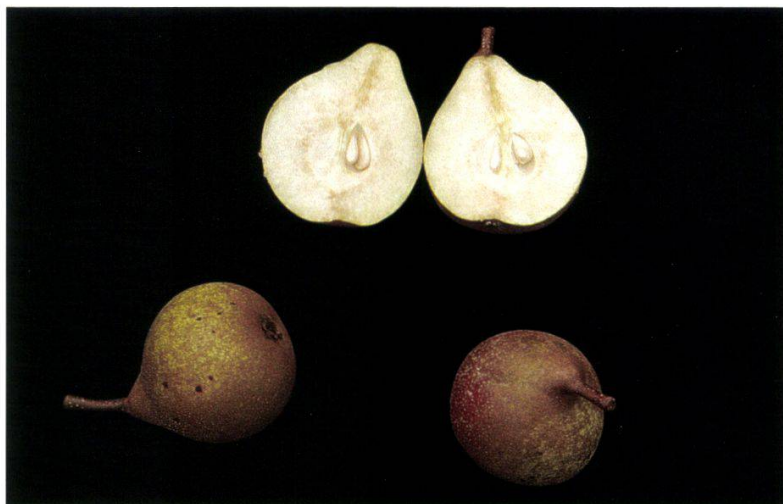


Figure 181.—La poire à rissoles Durand nous a été apportée de Versoix.

Œil ouvert, grand, à fleur de peau, sépales cornés, souvent cassés; cuvette à peine marquée.

Epiderme vert foncé, nombreuses lenticelles brunes, réseau lâche de rouille sur toute la surface.

Cœur en losange, avec de grandes loges; pépins grands, noirs, pointus aux deux extrémités.

Chair grossière, verdâtre, peu juteuse, sucré, acidité et arôme faibles.

Maturité tardive, récolte début novembre, se conserve jusqu'en janvier.

Utilisation: pour des rissoles, soit à cuire longtemps à feu doux; la chair devient rose puis rouge foncé (fig. 183, p. 155 et fig. 186, p. 156).

C14 Poire sans grappe blanc

Plus petite que la variété rouge, hauteur 57-59 mm, largeur 50-55 mm, forme turbinée; queue 30-35 mm, souvent ondulante; œil ouvert, sépales courts; épiderme vert clair, parsemé de taches de rouille, plus denses dans le tiers inférieur du fruit, confluentes autour de l'œil.

Arbre peu vigoureux, feuilles petites (fig. 189, p.158).

Cette description est basée sur un vieil arbre à Cologny; le jeune planté en La Vaux n'a pas encore porté de fruits.

C14 Schwarzrädli

Encore une petite poire, probablement originaire de Thurgovie, connue dès le milieu du 19^e siècle (fig. 189, p. 158).

Petite poire sphérique à turbinée, le plus large près de l'œil, hauteur 45-55 mm, largeur 50-60 mm.

Pédoncule court, 28-35 mm, relativement frêle, arqué, vert près du fruit, puis brun rouge; point d'insertion directement au sommet de la poire, à côté d'un petit bourrelet.

Œil étoilé, ouvert, sépales étroits et pointus, au milieu d'une légère cuvette à peine plissée.

Epiderme vert jaunâtre devenant jaune citron, presque entièrement recouvert de stries rouge foncé ou lavé de rouge vermillon. Nombreux points clairs côté insolé, bruns côté ombre; légère rouille dispersée sur toute la surface, ce qui confère un aspect rugueux à la peau.

Chair blanchâtre avec une touche de vert, grossière, ferme, juteuse, sucrée et aromatique.

Pépins peu nombreux mais fertiles, brun noir.

Maturité: fin août, se garde 2 à 3 semaines avant de blettir (fig. 182).

Utilisation: poire à cuire (en quartier), poire à cidre qui ne se conserve guère. Peut aussi être servie comme fruit de table vu sa précocité.

Arbre vigoureux et sain, rameaux érigés, couronne large et pyramidale. Production à tendance alternante. Peut atteindre 160 à 170 ans.

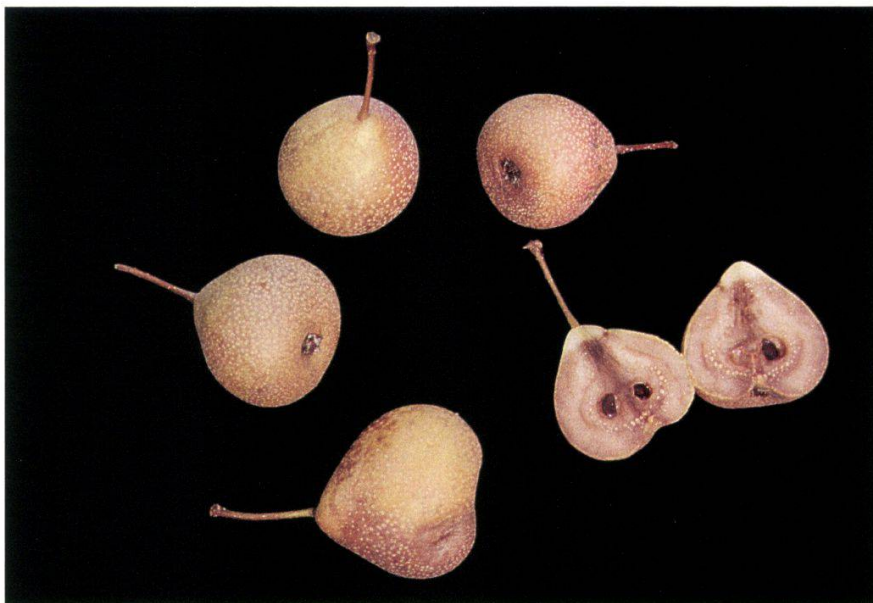


Figure 182.—Mi-précoce, la poire Schwarzrädli peut être appréciée crue ou cuite.

LES FLEURS DE POIRIERS



Figure 183.—1: Monnetier, 2: Durand n°1, 3: Ottenbacher, 4: Schürbirne, 5: Durand n°2.



Figure 184.—6: Gris Chollet, 7: Coligny, 8: Recan, 9: Poire Coton, 10: Bataille des Evouettes.



Figure 185.—11: Poire Farine, 12: Poire Fossati, 13: Gros Brun, 14: Luzeiner Längler, 15: Tabatière.



Figure 186.—16: Poire Channe, 17: Channe Vaudoise, 18: Poire à rissoles Durand n°1, 19: Durand n°2.



Figure 187.—20: Guntershausen, 21: Juteuse de Chailly, 22: Sanguinole, 23: Poire Guêpe, 24: Poire de Clarmont.



Figure 188.—25: Wettinger Holzbirne, 26: Knollbirne, 27: Poire Triacca, 28: Poire du Bourg, 29: Bergamote de Ballaigues.



Figure 189.—30: Rosalette, 31: Schwarzrädli, 32: Poire Pape, 33: Poire Muscat.



Figure 190.—34: Poire Rondi, 35: Sans Grappe Rouge, 36: Sous Vanel, 37: Sans Grappe Blanc.

Les Cerises

INTRODUCTION

Guigne, bigarreau, griotte et amarelle

Le terme général de cerise couvre plusieurs types de fruits à noyau, à savoir les cerises douces issues de *Prunus avium* et les cerises acides, descendantes de *Prunus cerasus*. D'ailleurs, les deux centres génétiques se superposent, et même si des noyaux de *Prunus avium* ont été trouvés dans des couches du néolithique et de l'âge du bronze, les formes cultivées seraient originaires de la région de la Mer Noire. Un officier des armées romaines aurait amené du matériel à Rome d'où la cerise aurait été distribuée dans toute l'Europe.

La principale différence entre les cerises douces et les acides réside dans le nombre de chromosomes, soit $2n = 16$ chez les douces et $2n = 32$ chez les acides, ce qui laisserait supposer que ces dernières sont plus récentes. Les deux grands groupes sont capables de s'hybrider.

Parmi les cerises douces, on distingue les cerises à chair molle, juteuse et sucrée, désignées par le nom de guignes, utilisées pour la confiture, les tartes et surtout pour l'obtention d'eau-de-vie.

Une autre forme, de culture plus récente semble-t-il, se caractérise par une chair très ferme, moins juteuse et moins sucrée, le bigarreau qui, par sa constitution, supporte mieux le transport, et qui est un fruit de table avant tout, éventuellement de conserve.

La séparation entre guigne et bigarreau devient de plus en plus floue, car on a obtenu (ou trouvé) des formes intermédiaires.

On classe les cerises acides en prenant comme critère la coloration du jus; les griottes à jus clair, ne tachant pas, sont des amarelles, celles à jus coloré des morelles. Mais il existe aussi des griottes hybrides issues de croisement cerise douce x cerise acide qui ont gardé des caractères de chacun des deux parents. La plus connue est la Reine Hortense, à fruit doux mais au feuillage typique de griotte. En Suisse, les griottes douces sont des représentantes de ces croisements naturels (CORBAZ 2003).

Pléthore de variétés

Aux yeux de beaucoup, la Suisse est riche par ses banques, en pomologie néanmoins la Suisse est riche en variétés de cerise. Dans un beau travail de recensement, la Station fédérale d'horticulture de Wädenswil (THOMMEN 1994), avec le soutien financier du Fonds pour le Paysage, a repéré dans seulement deux régions, à savoir la Suisse centrale, Bâle et le Fricktal, plus de 580 variétés. Il n'est pas aisé d'expliquer cette abondance, due à un certain nombre de facteurs, soit:

- La cerise est une culture de proximité; les guignes, qui formaient la grande majorité de la production, sont pleines de jus à maturité, s'écrasent facilement et se mettent à fermenter. Selon KOBEL (1937), ce n'est qu'autour des années 30 que s'est répandue l'idée d'une

production de fruit de table, à une époque où l'automobile, nouveau moyen de transport rapide, faisait son apparition.

- La cerise, tant douce qu'acide, s'adapte très facilement à des conditions pédo-climatiques différentes, y compris l'altitude.

- La dispersion des noyaux (chacun représente un croisement vu l'auto-stérilité du cerisier) par les oiseaux est efficace. La plupart des oiseaux amateurs de cerise avalent le fruit tout entier. Le renard, lui aussi grand amateur de cerises, participe activement à la dispersion des noyaux. On remarque, au moment de la floraison, le grand nombre de cerisiers sauvages en bordure de forêt.

- En outre, les mutations apparaissant sur des rameaux sont fréquentes. KOBEL (1937) en cite plusieurs; la dernière, très spectaculaire, a été décrite par Thommen: sur un cerisier de la variété Schauenbourg, au lieu d'y trouver une cerise noire, on vit une cerise rouge dotée d'une demi-ceinture noire de 2 mm de large. Cette curiosité est multipliée sous le nom de «Streifenkirsche», un jeune arbre est planté en Crépon (p.177).

- Enfin, il faut mentionner la difficulté à déterminer les variétés de cerise; les critères morphologiques stables sont peu nombreux; il faut aussi tenir compte des dates de maturité du fruit. On ne peut donc exclure l'existence de synonymes parmi les variétés locales.

Un tournant dans la culture du cerisier

Les principaux vergers haute tige de cerisiers sont répartis sur le Plateau suisse, avec une forte densité vers le nord-ouest. Les bords des lacs sont également très favorables, à l'exception du Bodan. Il est probable que l'action régulatrice des températures hivernales en est la raison principale. Le cerisier supporte bien des basses températures, pour autant que le refroidissement soit lent. En février 1956 lorsque, après un janvier très doux, la température passa en un jour de +10°C à -20°C, les troncs des cerisiers éclatèrent comme des bombes. A part ce cas rarissime, le principal danger vient des gels tardifs qui arrivent pendant ou peu après la floraison.

Jusqu'à présent, les vergers de cerisiers sont en haute tige. Mais la mise au point de porte-greffes nanisants et présentant une bonne compatibilité avec les principales variétés commerciales a fait de notables progrès. Leur arrivée en culture a commencé; elle va bouleverser à la fois le mode de culture et l'éventail des variétés. A l'instar de ce qui s'est passé chez les pommiers, on peut prévoir des cultures commerciales sous abri, pour éviter les méfaits des pluies violentes et de la grêle, un assortiment limité à 3 ou 4 bigarreaux (un hâtif, un mi-précoce et un tardif), plus aucun intérêt pour les guignes et peut-être les griottes. C'est dire s'il est urgent de sauvegarder les anciennes variétés locales et leurs caractères particuliers.

Pour les guignes et autres cerises à kirsch, une adaptation s'est déjà mise en route. Pour diminuer le coût de la main-d'œuvre, on traite les fruits, puis un tracteur secoue l'arbre et les cerises tombent sur une pièce d'étoffe. Mais l'écoulement de l'eau-de-vie rencontre des difficultés, tout un chacun étant aussi un automobiliste.

En résumé, la cerise semble se diriger vers un fruit cher, impeccable, un fruit de luxe.

Le remplacement des cerisiers haute tige par des vergers basse tige va priver le paysage d'un élément décoratif important, tant au printemps qu'en automne, d'autant plus perceptible que les seuls grands arbres restants, isolés ou en verger, seront les noyers, dont le nombre diminue fortement. Le remplacement progressif des cerisiers haute tige par des cultures intensives basse tige aura un impact alimentaire sur l'avifaune, le nombre d'oiseaux amateurs de cerises étant très vaste.

La collection des cerisiers

Emplacement

Les cerisiers sont regroupés dans le verger En Crépon, à l'exception de 2 exemplaires qui se trouvent En Plan, à savoir la Griotte de la Toussaint (fig. 196) et la guigne Noire de Montreux (fig. 198).

En Crépon, le sol profond, filtrant, est favorable aux cerisiers; la forêt voisine protège de la bise froide; de grands vieux cerisiers, déjà déclinant dans leur vigueur et leur santé, témoignaient au départ de notre action de l'opportunité de réserver une place importante à cette essence dans cette parcelle. D'ailleurs, il y avait dans le proche voisinage, deux allées de cerisiers plus ou moins exploitées.

Porte-greffe utilisé

Les arbres ont été greffés sur le porte-greffe Cracovie, ou occasionnellement sur franc, mais pas – comme très souvent dans la pratique – sur F-12-1. Ce porte-greffe anglais s'est révélé très sensible à *Chalara elegans* (syn. *Thielaviopsis basicola*), champignon polyphage, très répandu dans les sols calcaires, qui attaque les racines des *Prunus*. Les dégâts ne se manifestent qu'après environ 10 ans, il est alors trop tard pour sauver l'arbre. C'est un des éléments du «dépérissement du cerisier» observé au cours de ces dernières décennies.

Composition

Commencée avec l'aide de Marc Bovet, diplômé à l'Ecole d'ingénieurs de Changins, la collection comprend les variétés de guignes les plus connues en Suisse allemande et en Romandie. Par la suite, se sont ajoutés des cultivars moins connus des cantons de Vaud, du Valais et de Neuchâtel. Outre les cerises noires, quelques cerises rouges (fig. 191), destinées le plus souvent au tonneau, ont été sauvegardées; pour obtenir une bonne eau-de-vie, il faut une certaine proportion de cerises rouges, prétendent bon nombre de vieux arboriculteurs.

Le nombre des variétés locales des cerises de table est finalement restreint, tout comme celui des variétés locales de griottes; dans ce domaine, l'amarelle «Montmorency à courte queue» domine en Suisse romande, et la «Aemli d'Hallau» en Suisse allemande. Parmi les griottes à jus coloré, on trouve partout les diverses variantes de «Schattenmorelle», dites aussi «Griotte du Nord», parfois très acides, en général tardives et très productives.

Les bonnes variétés locales de bigarreau sont rares; la place est occupée en Suisse romande par les nombreuses variétés françaises (Burlat, Moreau, Napoléon, etc.).

Par contre, les cerises intermédiaires, à chair plus ou moins ferme, sont plus fréquentes. Le gros défaut des bigarreaux réside dans leur grande sensibilité à la pluie qui les fait éclater (fig. 195).

Si le jus de cerise est une boisson populaire en Allemagne, son introduction en Suisse fut un échec. Néanmoins, la Station de Wädenswil prépara vers 1980 une liste des variétés pour le jus.



Figure 191.—Les cerises rouges sont souvent destinées à la distillation à cause de leur haute teneur en sucre.

Entretien

En comparaison avec les fruitiers à pépins, les cerisiers ont très vite pris un grand volume. Actuellement, la taille consiste à freiner la poussée vers le haut et à favoriser l'élargissement des couronnes. Malgré des distances de 9 m x 10 m, les arbres de la première plantation (1983) se touchent. La taille s'effectue en hiver, pour des raisons d'ordre pratique. Les bénévoles sont alors disponibles, tandis qu'en été (soit fin juillet, début août), il est difficile, voire exclu, de rassembler les braves durant l'époque des vacances. On est conscient de favoriser un peu la gommose en pratiquant de la sorte.



Figure 192.—Dégâts de la maladie dite criblée sur feuilles de cerisiers; les nécroses deviennent des trous.

Depuis le nouveau millénaire, on a abandonné tout traitement antiparasitaire; font toutefois exception les jeunes arbres, qui ne sont plantés que depuis quelques années, et qui sont protégés contre les pucerons.

Auparavant, on avait appliqué un minimum de traitement, souvent réduit à un traitement «d'hiver» appliqué en mars, complété par une application au cuivre.



Figure 193.—Cerises atteintes de moniliose; le champignon recouvre le fruit d'un duvet gris.

de maladie criblée. Les principaux résultats sont consignés dans le tableau 1 ci-après; ils sont basés sur les observations de 4 années consécutives, de 1999 à 2002, mais au cours desquelles l'intensité de la maladie ne fut pas identique. Les observations ont porté sur le feuillage; il faut cependant préciser que le champignon peut aussi attaquer les cerises, provoquant des creux profonds dans la chair. Chez certaines variétés, les sensibilités de la feuille et celle du fruit ne sont pas les mêmes. En résumé, les variétés suivantes peuvent être considérées comme peu sensibles: Cerise de Charmoille, Cerise à grappe Berger, Cerise de l'Usine, Cœur de Bœuf, Brune d'Etoy, Helener, Henri Gelin, Noire de la Béroche, Noire de Cheseaux, Noire de Forel, Petite noire, Petite rouge, Griotte tardive; soit 13 sur 55 variétés contrôlées (= 23,6%). Il n'y a pas de résistance totale.

Les cerises douces, et plus encore les griottes, voient les fruits sévèrement atteints de pourriture due à *Monilia* sp. (fig. 193). Toutefois, les nuances dans la sensibilité sont difficiles à déterminer; seule une longue expérience permettra de tirer des conclusions valables.

On a aussi observé l'intensité de la chute physiologique des

Le fait de ne pas intervenir chimiquement nous permet de mieux observer le comportement des variétés de cerise face à la principale affection fongique, soit la maladie criblée, provoquée par *Stigmina carpophila* (fig. 192), et la présence de moniliose sur les fruits. Le champignon attaque les feuilles, qui réagissent par une barrière de liège; la partie nécrosée se détache du parenchyme, il reste un trou plus ou moins rond, d'où le nom



Figure 194.—La chute physiologique des cerises se traduit par un rougissement précoce des fruits et leur chute avant la maturité. La variété Aigle de Bâle, par exemple, y est très sensible.

cerises, lorsque les fruits rougissent et tombent au sol en cours de développement (Rötel en allemand). Toutefois, cette affection est tributaire de nombreux facteurs, aussi faut-il étendre les relevés sur de nombreuses années avant d'en tirer des conclusions définitives (fig. 194).

Il en va de même pour la résistance des fruits à la pluie; pour l'instant, seuls les extrêmes sont repérés, à savoir les bigarreaux pour les très sensibles, la Noire de Montreux, Helener pour les moins atteintes (fig. 195).

Tableau 1.—Sensibilité des variétés de cerise à la maladie criblée. Moyenne de 4 ans sur feuillage. Echelle: 1 = sans maladie, 5 = détruit par la maladie.

Variétés	Note moyenne	Variétés	Note moyenne
Aigle de Bâle	3,1	Mischler	4,3
Cerise Bujard	2,8	Müller's Festkirsche	3,4
Cerise de fer	3,9	Noire de la Béroche	1,5
Cerise à grappe Berger	1,5	Noire de Bex	3,0
Cerise à grappe Eysins	3,5	Noire de Chalais	4,2
Cerise du 1 ^{er} août	3,2	Noire de Cheseaux	2,0
Cerise de l'Usine	1,9	Noire d'Echandens	3,0
Chalut (bigarreau)	3,0	Noire de Forel	2,1
Charmoille	1,9	Petite noire	2,0
Cheyres	3,8	Petite rouge	1,8
Cœur de Bœuf	2,1	Pequegnette	2,9
Crépon	2,7	Rieskirsche	4,1
Croussette	2,7	Rote Lauber	3,0
Echandens	3,0	St-Gingolph	4,8
Brune d'Etoy	1,8	Schauenbourg	2,9
Noire d'Etoy	3,3	Schumacher	4,1
Forel	2,1	Schöne von Einigen	3,1
Grafion noir	3,6	Weisse Herzkirsche	2,5
Gravium	2,7	Griotte Aemli	2,2
Heidegger (bigarreau)	3,0	Griotte Alternon	2,8
Helener	1,5	Griotte Berger	2,8
Henri Gelin	1,9	Griotte de la Béroche	2,5
Jaune de Buchillon	2,9	Griotte douce Müller	4,0
Krallen	2,3	Griotte douce Rohrschach	3,4
Lampnästler	3,9	Griotte tardive	1,2
Langstieler	4,3	Griotte vraie	2,7
Longue queue Denens	4,0	Griottier pleureur	2,2
Luxburger	2,8		



Figure 195.—De fortes chutes de pluie provoquent surtout l'éclatement des bigarreaux. La Noire de Montreux comme la Noire de Righi y sont très peu sensibles. En haut, fruits clairs = Weisse Herzkirsche, à gauche, Heidegger, à droite, Noire de Forel. En bas, à gauche, Hélène rouge, à droite, Schöne von Einigen; ces deux variétés ne sont que peu touchées.

Descriptions des variétés

Caractères utiles pour la détermination

Parmi les cerises, on distingue deux grands groupes, descendant de deux espèces différentes:

- 1) les cerises douces, de *Prunus avium* (le merisier), elles-mêmes subdivisées en bigarreaux et guignes;
- 2) les cerises acides, de *Prunus cerasus*, elles aussi réparties en griottes et amarelles.

Les bigarreaux se définissent comme des cerises à chair très ferme, pas très juteuse; ils sont croquants, supportent les manipulations et sont appréciés du commerce et des consommateurs comme fruits de table.

Les cerises à chair molle et douce sont dénommées guignes, appellation courante en France, beaucoup moins en Suisse romande. Très juteuses, elles supportent mal les manipulations et sont utilisées de préférence pour les confitures, les tartes et la distillation.

Parmi les cerises acides, les griottes sont de couleur rouge foncé à maturité complète, tendres, acidulées, la chair et le jus surtout sont colorés.

D'autres cerises acides, les amarellles, sont d'un rouge plus clair, avec une chair quasi translucide et un jus incolore.

Malheureusement on ne fait pas, en Suisse romande, de différence entre jus coloré et jus clair, si bien que dans le grand public toutes les cerises acides sont appelées griottes.

Les croisements entre tous ces groupes sont possibles; on trouve ainsi des guignes à chair relativement ferme, et des griottes douces. Les hybrides entre *Prunus avium* et *Prunus cerasus* sont appelés cerises anglaises ou cerises vraies (Duke cherries), les fruits sont sucrés et plus ou moins acides; l'arbre peut être intermédiaire ou ressembler à l'un des parents. On les nomme en Suisse des griottes douces.

Après cette première étape, où la dégustation est obligatoire, il faut rassembler divers indices pour arriver au niveau variété. Parmi eux, on citera:

- les époques de maturité des fruits et celle de la floraison;
- la couleur de la peau des fruits et celle du jus;
- la fermeté de la chair;
- la forme des fruits mûrs et des noyaux;
- les dimensions des fruits recueillis sur un arbre en bonne santé;
- les rapports entre longueur, largeur et épaisseur du fruit et du noyau;
- le goût des fruits mûrs, par exemple présence d'amertume;
- l'aspect de la cuvette pédonculaire;
- la fermeté de l'attache du pédoncule.

D'autres critères, plus particuliers, peuvent être spécifiques, comme l'épaisseur et la dureté de la peau de la cerise, la longueur et la couleur de la queue, sans oublier la forme de l'arbre, sa vigueur, la coloration du feuillage, ainsi que la morphologie des fleurs.

A propos des dimensions des fruits, il est évident qu'elles varient selon divers facteurs, tels que la charge de l'arbre, les conditions climatiques de la saison (en 2003, par exemple, la sécheresse a provoqué une diminution du poids moyen de 20 à 30%).

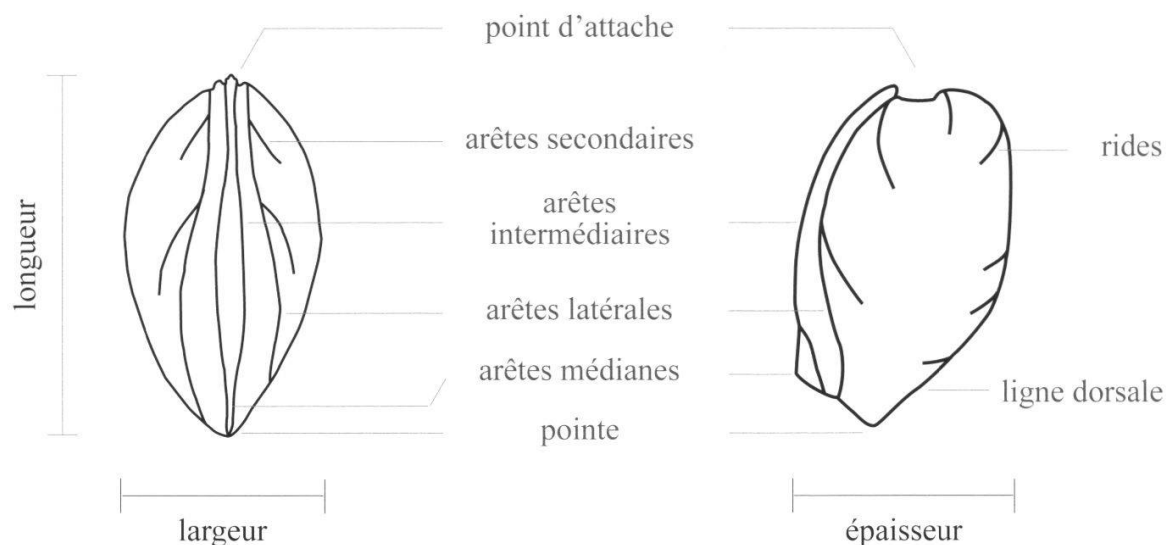
Selon KOBEL (1937), l'important réside dans les rapports entre longueur et largeur, épaisseur. AEPPLI *et al.* (1982) ont publié ces rapports pour une série de variétés les plus cultivées en Suisse. Si la longueur est à 100% pour les bigarreaux Heidegger et Hedelfinger, la largeur est à 101% pour les deux, mais l'épaisseur est à 90% pour Hedelfinger et à 96% pour Heidegger. Cela signifie simplement que le bigarreau Heidegger est plus épais que le Hedelfinger.

La situation est la même pour les noyaux, en plus difficile à cause des petites dimensions. La forme varie d'ovale à ronde, la pointe peut être droite, crochue ou inexistante.

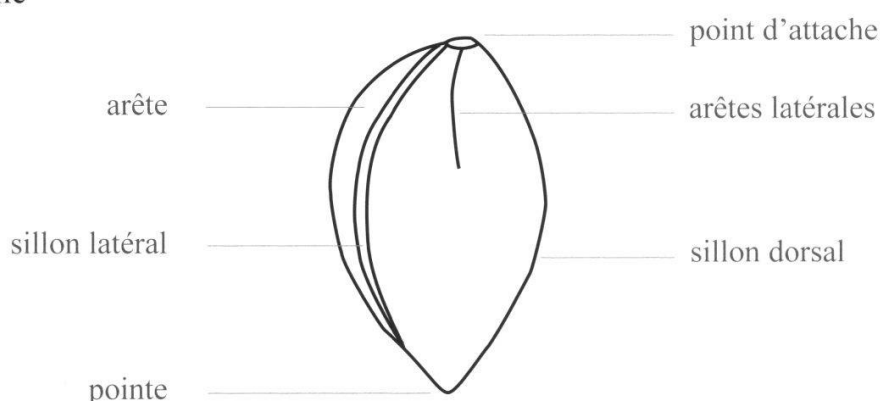
Toutefois, la solution la plus simple consiste à posséder une belle collection de noyaux qui permette toutes les comparaisons.

La morphologie et la grandeur des fleurs se sont révélées intéressantes, car nettement différentes lorsqu'on les compare directement. On devrait leur accorder davantage d'attention, bien qu'il soit difficile d'exprimer par la parole des allures qui sautent à l'œil dans la photographie.

Noyau de cerise



Noyau de prune



La floraison des diverses variétés peut s'étendre en Suisse du 20 avril jusqu'au 10 mai environ, soit sur quelque 3 semaines. Il y a en général une bonne corrélation entre l'époque de floraison et celle de la maturité, tant pour les cerises douces que pour les griottes, les seules exceptions étant a) l'amarelle Précoce de Ludwig, à floraison plutôt tardive et maturité précoce et b) la cerise rouge Helener, à floraison très tardive et maturité moyenne. En France, dans les fiches Ctifl, on indique la date de la pleine floraison par rapport à celle du Burlat.

Pour la maturité, on parle en Suisse des 8 semaines de la cerise; la première correspond à la maturité de la variété bâloise Erstfrühe, très précoce, puis les semaines suivantes, de 7 en 7 jours. Les dates ne sont donc pas fixes, mais la maturité des variétés reste dans un ordre défini, pour se terminer par la variété Schauenburg, une autre bâloise pour les cerises douces et la Schattenmorelle (Griotte du Nord) pour les griottes.

CERISIERS EN PLAN

Au bord du chemin conduisant de la place de parc pour autos au Centre de gestion, vous ne pouvez pas ne pas voir, à droite, le Griottier de la Toussaint. Cette curiosité est un arbre de croissance faible, les rameaux terminaux sont très fins, serrés et tombants, ce qui donne un air pleureur à l'ensemble. Les feuilles sont nombreuses, petites, vert foncé, elliptiques à ovales, à bord denté (fig. 196). Mais ce qui caractérise le plus cette griotte, c'est la floraison; d'une part, parce qu'elle intervient très tardivement, c'est-à-dire dans la seconde moitié de juin, et d'autre part, parce que les fleurs apparaissent successivement le long d'une grappe très lâche. Chaque fleur blanche, de faibles dimensions, avec des étamines jaunes, s'ouvre au bout d'un long pédoncule particulier, vert clair. A la fin de l'été, on peut trouver des grappes de 6 à 10 griottes, les dernières en fleur, puis successivement des fruits verts, d'autres presque rouges et les premières à maturité, soit rouge foncé. La récolte se prolonge ainsi du mois d'août jusqu'à la Toussaint, quoique dans nos conditions elle s'arrête plutôt en début d'octobre. Lors de la forte sécheresse de l'été 2003, seules les 2 ou 3 premières griottes arrivèrent à maturité, puis les grappes arrêtaient leur développement.

Les fruits sont petits, de poids moyen entre 2,1 et 3 g, globuleux, aplatis aux deux pôles, la ligne de suture est bien visible, voir légèrement enfoncée dans un sillon, le point pistillaire se trouve dans une petite cuvette. L'épiderme, épais, devient rouge brillant puis rouge foncé à maturité. La chair est jaune crème, parcourue de filaments clairs; le jus est relativement peu abondant pour une griotte, clair, franchement acide. Chair et jus restent peu aromatiques et de seconde, voire troisième qualité !



Figure 196.—La Griotte de la Toussaint fleurit très tard, en juin.

Les noyaux, bien que petits, ronds à ovales, clairs, avec une arête dorsale large, émoussée, sans ride, représentent le 19,7% du poids total. Dimensions: longueur 8,8-10,0 mm, largeur 6,1-6,8 mm, épaisseur 7,4-8,5 mm. Point d'attache profond, arêtes intermédiaires proéminentes, arêtes latérales bien marquées, pas d'arêtes secondaires ni pointe (fig. 295, p. 227).

L'utilisation de ces griottes se résume en des tartes en automne et des confitures qui se gélifient vite. Les griottes de la Toussaint font sensation dans les salades de fruits en automne (fig. 197).



Figure 197.—On peut manger des Griottes de la Toussaint de septembre à octobre.

C'est grâce à feu François Theintz, pépiniériste et fin connaisseur des cerisiers, qu'on a pu prélever des greffons sur un vieil arbre à Pizy.

Le griottier est autant un arbre d'ornement qu'un fruitier, car en pleine floraison, comme plus tard chargé de fruits rouges, il est très décoratif. Néanmoins, à cause de son décalage dans la floraison et la maturité, il est exceptionnel et devrait intéresser les amateurs comme les généticiens. Le transfert des gènes responsables du retard dans la maturité dans des variétés de bonne qualité et de bon rendement prolongerait sérieusement la période des cerises.

Origine: cette variété est très ancienne puisqu'elle fut décrite par Jacques Daléchamp en 1586 sans lui donner un nom. Duhamel du Monceau, en 1782, la nomme Cerisier de la Toussaint dans le tome 1^{er}, p. 265 à 268 de son *Traité des arbres fruitiers*. L'auteur en donne une description très précise, accompagnée d'une gravure qui l'est tout autant; il conclut toutefois par ce jugement: ce cerisier est plus curieux qu'utile.

Toujours au bord du chemin, peu après le Griottier de la Toussaint, se trouve le cerisier Noire de Montreux. Il s'agit d'une guigne «extrêmement connue, de nom tout au moins»,

comme l'a écrit Faes et Aubert en 1932 car, à cette époque, plusieurs types de caractères très divers circulaient sous ce nom. Grâce aux efforts de la Station fédérale d'essais viticoles, alors à Lausanne, un seul type fut multiplié et concentra sur lui le nom de Noire de Montreux. La renommée de cette variété dépasse même les frontières nationales puisque Christian Catoire en donne une description dans son ouvrage *Les fruits oubliés* (fig. 198).

Les guignes sont moyennes à petites, longueur 19 mm, largeur 19 mm, épaisseur 18 mm, poids moyen 4,2 g; régulièrement sphériques, face dorsale légèrement aplatie, sillon à peine visible. La cavité du pédoncule est étroite, peu profonde. Le point pistillaire est petit, gris, un peu enfoncé dans la chair.

Pédoncule de 4-6 cm, assez rigide et épais, souvent de couleur rouge foncé, sinon vert et pourpre, fortement attaché au fruit qui tombe rarement au sol, même à pleine maturité.

Epiderme: d'abord rouge, puis brun, il passe au noir à complète maturité.

La chair est violette, foncée, mi-ferme puis plutôt molle, à saveur légèrement amère avant maturité (ce qui est caractéristique), mais devenant très douce et sucrée. Jus abondant, très coloré.

Noyau plutôt grand, longueur 11 mm, largeur 9 mm, épaisseur 7 mm; ovoïde, plus étroit vers la pointe; arête dorsale marquée au point d'attache, s'atténue et s'élargit vers la pointe (fig. 285, p. 226).

Maturité: 10-15 juillet, soit la 3^e semaine de la saison des cerises.

Utilisation: compotes, tartes et confitures, mais aussi de table si fraîchement cueillies. Autrefois destinée aussi au tonneau vu sa richesse en sucre.

Son gros avantage est de bien supporter la pluie; la cerise n'éclate pas ou si peu qu'elle cicatrise rapidement.

L'arbre est vigoureux, de belles dimensions, et forme une couronne sphérique régulière. Les rameaux sont longs et grêles, les fruits sont répartis sur toute la longueur du rameau, sans former des mouchets. Les feuilles se trouvent à la base et à l'extrémité du rameau, donc pas mélangées avec les cerises, ce qui facilite la cueillette. Elles sont de grosseur moyenne, ovales, vert foncé à la face supérieure, tomenteuses en dessous, grossièrement et doublement dentées.



Figure 198.—La Noire de Montreux prospère au bord du lac jusqu'à 1000m d'altitude.

L'arbre se comporte très bien en altitude, soit 800 m et même 1000 m en situation protégée; il est fertile, moyennement sensible à la maladie criblée.

Notre arbre est jeune, il a remplacé un arbre non conforme à l'étiquette, en fait un porte-greffe.

CERISIERS EN CRÉPON

D1 Schumacher

Cerise noire du nord-ouest de la Suisse, région de Bâle et du Jura, souvent confondue avec Basler Adler (Aigle de Bâle). Sphérique irrégulière, comprimée du côté ventral, plus rétrécie vers le point pistillaire; peu ou pas de dépression au point d'attache, aplatie sans épaule. Partie dorsale sans sillon.

Cerise moyenne, hauteur 19,5 mm, largeur 21,2 mm, épaisseur 18,8 mm; rapport selon KOBEL (1937) 100: 105-109: 96-99; poids moyen 4,5-5,5 g.

Cuvette du pédoncule profonde et large, ligne de suture en surface. Pédoncule 53-58 mm, vert avec du rouge solidement attaché au fruit qui, lui, ne saigne pas.

Epiderme brun - noir, avec un voile cuivré qui s'atténue à maturité; noir brillant avec de nombreux petits points clairs; supporte mal la pluie.

Chair foncée, juteuse, légèrement ferme, aromatique, sucrée avec une touche d'acidité, très bonne; jus foncé.

Noyau gros, large, arrondi, dimensions: longueur 9,8-10,6 mm, largeur 6,8-7,6 mm, épaisseur 8,5-10,0 mm. Point d'attache pas marqué du tout, ligne dorsale faible, sans ride ni pointe; arêtes médianes proéminentes comme les latérales, pas d'arêtes secondaires.

Maturité: mi-précoce, 5^e semaine, 2 à 3 jours avant l'Aigle de Bâle.

Utilisation: fruit de table, conserve.

Arbre de vigueur moyenne, couronne sphérique, feuillage foncé, très sensible à la criblure, moyennement à la chute physiologique précoce (fig. 251, p. 219).

Peut être fécondé par le pollen de Lampnästler, Luxburger, Ries, Schöne von Einigen.

D2 Schauenburger (Schauenbourg, syn. Flurianer)

Variété considérée comme bâloise, en fait importée du Liban vers 1900 par B. Flury, puis distribuée à partir de Bad Schauenburg près de Liestal (fig. 199).

Cerise moyenne à grande 21,7: 22,3: 20,3 mm; poids moyen 5,5-6,0 g; cordiforme, légèrement rétrécie, arrondie vers le pédoncule, épaules peu marquées, côté ventral aplati; ligne de suture bien visible, mais en surface. Côté dorsal bombé, parfois avec une ébauche de sillon. Point pistillaire dans une petite cavité, placée côté ventral. Peau brun noir, irrégulièrement brillante, peu sensible à la pluie.

Pédoncule 44-49 mm, vert, bien attaché.

Chair mi-ferme, foncée, sucre et acide moyens, amertume avant la maturité complète, saveur agréable. Jus coloré, mais pas fortement.

Noyau grand, se détache assez bien, ovale, dimensions: longueur 11,0-11,8 mm, largeur 6,3-7,2 mm, épaisseur 8,6-9,4 mm; point d'attache à peine marqué, tendance au bourrelet. Ligne dorsale proéminente, avec de fortes rides. Point de départ du

bourrelet large, à la hauteur ou dépassant le sommet, garni d'arêtes secondaires fortes. Les arêtes latérales sont parallèles et tranchantes.

Maturité tardive, 7-8^e semaine, soit environ 10 jours après Hedelfingen. La récolte peut se prolonger pendant plusieurs jours (fig. 271, p. 223).

Utilisation: surtout fruit de table, convient pour la congélation.

L'arbre est vigoureux, droit, avec de fortes charpentières, couronne aérée, feuilles grandes. Rougissement précoce: peu sensible, de même pour la criblure et la bactériose. Peu de pourriture de fruits. Floraison mi-tardive, peu sensible au gel (fig. 244, p. 216).

Peut être fécondé par Hedelfinger, Noire du Righi, Rote Lauber, Weisse Herzkirsche.

Selon les derniers inventaires, Schauenbourg est de loin la variété la plus répandue en Suisse allemande. Un mutant spectaculaire a été découvert par A. Thommen, et multiplié sous le nom de «Streifenkirsche», page 177.



Figure 199.—La plus répandue en Suisse orientale, la Schauenbourg avant maturité.

D3 *Rieskirsche*, *Cerise Ries*

Cette variété se rencontre essentiellement dans la région du lac de Bienne, d'où elle semble originaire. KOBEL (1937) signale deux formes de cette variété, la Cerise Ries et la Cerise de l'Ile (St-Pierre), celle-ci ne se différenciant de la première que par une peau plus foncée et une chair à peine plus molle.

Cerise moyenne à grande, 20,1: 20,4: 19,5 mm; poids moyen 5,4-5,9 g; cordiforme, côté ventral aplati, arrondie côté pédoncule, peu épaulée, presque plate – horizontale; cavité pédonculaire étroite, très profonde. Ligne de suture bien visible mais peu profonde. Côté dorsal peu bombé. Point pistillaire presque en surface du côté ventral.

Peau noire ou noir - brun, brillance moyenne, irrégulière, sensible à la pluie.

Pédoncule long 54-59 mm, mince, vert; attache moyenne, le fruit ne saigne pas.

Chair mi-ferme, juteuse, foncée, sucrée, sans grand arôme. Jus foncé.

Noyau grand, ovale allongé, se détache moyennement, dimensions: longueur 11,0-12,2 mm, largeur 5,3-6,0 mm, épaisseur 7,5-8,3 mm, bourrelet grand, avec de fortes rides; la ligne dorsale proéminente avec de nombreuses rides; sans pointe. Arêtes intermédiaires peu marquées, arêtes latérales nettement davantage (fig. 270, p. 223).

Maturité: 7^e semaine, comme la Schauenbourg.

Utilisation: cerise de table, év. conserve.

L'arbre est très vigoureux, parmi les deux meilleurs de la collection; feuilles longues, étroites. Rougissement précoce: moyennement atteint. A planter dans des situations favorables. Floraison mi-précoce; variétés susceptibles de la féconder: Aigle de Bâle, Heidegger, Luxburger, Lampnästler (fig. 248, p. 218).

Récolte facilitée par le fait que les cerises pendent au bout d'un long pédoncule et sortent du feuillage.

Dans notre collection, peu de fruits, à cause de l'altitude (683 m).

D4 Aigle de Bâle (*Basler Adler*, nombreux synonymes locaux dont *Kracher*, *Schwarze Herz* = *Cœur noir*, *Zwiebelkirsche* = *Cerise oignon*, etc.)

Cerise moyenne à grande, dimensions 20,2: 21,5: 19,9 mm, poids moyen 5,0-6,0 g. Sphérique, irrégulière, rétrécie vers le bas, côté ventral aplati, bien arrondie vers le point d'attache, peu d'épaules. Cavité du pédoncule étroite, mi-profonde; faible sillon sur la face ventrale, la ligne de suture s'y incrustant vers le point pistillaire. Face dorsale bien bombée. Point pistillaire dans une petite cuvette large (fig. 200).

Peau noir-brun à noire, plutôt mate, sensible à la pluie. Pédoncule long 55-60 mm, épais, rosé près du point d'attache. Le fruit saigne peu.

Chair relativement ferme, foncée, juteuse, bien sucrée mais avec de l'acidité, arôme puissant et harmonieux. Jus très foncé.

Noyau moyen à gros, se détache facilement, globuleux à ovale, à surface lisse; dimensions: longueur 10,1-11,0 mm, largeur 7,5-7,8 mm, épaisseur 9,1-10,0 mm. Point d'attache vers l'arrière, bourrelet horizontal, avec de faibles rides; ligne dorsale ressortant vers la pointe. Les arêtes médianes sont saillantes, les arêtes latérales un peu moins (fig. 255, p. 221).



Figure 200.—En perte de vitesse, l'Aigle de Bâle a connu la popularité en Suisse romande.

Maturité: 5^e semaine, juste après Schumacher et trois jours avant Longue Queue de Bâle.

Utilisation: fruit de table, év. conserve.

Floraison mi-précoce; peut être fécondée par le pollen de Luxburger, Lampnästler, Rieskirsche, Weisse Herzkirsche.

L'arbre est de vigueur moyenne, le feuillage est performant. Toutefois, sa bonne réputation est en forte baisse à cause de sa tendance à subir régulièrement le rougissement précoce.

D5 Grafion noir

Les termes grafion, greffion, grifion, Gravium en allemand, ont été utilisés depuis fort longtemps. Vauthier mentionne «qu'en 1457 et 1474 à Genève la vente des Greffions (Gréfiones et Gueffionos) et des Guindes est fixé à 3 deniers la livre; en 1582 à Nyon, on sert du vin et des Graiffions lors d'une représentation théâtrale; le Greffion figure dans les comptes de plusieurs couvents fribourgeois». Le mot, toujours employé, désignait au départ des arbres greffés. De nos jours, il peut désigner, selon les régions, des cerises très différentes, souvent noires, parfois rouges; die Süsse Gravium décrite par KOBEL (1937) est foncée, mi-grosse et tardive, alors qu'en Valais l'appellation grafion est donnée à de petites cerises noires, demi-sauvages.

Le Grafion noir décrit ici provient de la vallée de la Broye, partie fribourgeoise; c'est une cerise moyenne, de poids variant entre 4,0 g en juillet 2002 à 4,8 g en juin 2003. Dimensions: longueur 19-20 mm en 2002, 20-21 mm en 2003, largeur 18,7-20,3 mm en 2002, 20-22,5 mm en 2003, épaisseur 17,2-18,6 (2002), 18,1-18,8 (2003).

Cordiforme, avec des épaules très marquées, fortement rétrécie vers le bas (point pistillaire), face ventrale bien aplatie, avec un sillon profond mais une ligne de suture peu visible, face dorsale peu bombée.

Cuvette pédonculaire large, profonde; queue verte, relativement courte 31-40 mm.

Point pistillaire petit, gris, dans petite cuvette.

Peau foncée, violette à noire; chair colorée rouge foncé à violet, mi-ferme, sucrée avec une dose d'acidité, légère amertume. Pouvoir colorant du jus très fort.

Noyau moyen, surface lisse, ovale très appointi vers le bas, dimensions: longueur 11,1-11,7 mm, largeur 7,9-8,3 mm, épaisseur 9,1-9,5 mm, très homogène; point d'attache peu profond, vers l'arrière, arêtes intermédiaires et latérales fines et tranchantes, pointe vers l'avant.

Maturité: mi-précoce, 3^e semaine de la saison des cerises.

Utilisation: de table, confiture, tarte, tonneau.

Arbre de croissance moyenne à faible; feuilles longues, pas très larges, avec 2 petites nectaires proéminentes à la base des feuilles, tantôt opposées, tantôt décalées; feuillage très sensible à la maladie criblée.

Voir aussi Gravium, J8, page 194.

D6 Noire de Cheyres

Cette guigne noire, moyenne, porte le nom d'une modeste localité sur la rive droite du lac de Neuchâtel, mais attachée au canton de Fribourg. La variété y est très répandue, mais se rencontre aussi dans les alentours. Elle est cultivée pour son eau-de-vie bien connue qui a conféré à ce village une certaine notoriété.

Guigne de poids moyen 4,0 g en 2002 à 4,4 g en 1999, aplatie aux deux pôles, faces dorsale et ventrale peu bombées, si bien que le profil évoque un carré; nettement plus large que haute, longueur de 17-18,2 mm, ou de 18,6-19,2 ou 19-20,2 selon les années, largeur de 18,9-20,5 mm, ou de 20,4-21,1 ou 21,6-22,6, épaisseur de 16,3-18,0 mm, ou de 16,3-17,9 ou 18,0-19,8 mm.

Cuvette pédonculaire large, plus ou moins profonde, entourée d'épaules prononcées, point pistillaire gris, petit dans une dépression profonde et relativement vaste. Face ventrale sans ligne de suture mais avec un sillon bien profond; face dorsale peu bombée, légèrement aplatie, voire concave, au centre.

Queue longue, fine, verte de 44-59 mm, le plus souvent autour de 53 mm, parfois rose vers le fruit.

Peau noire, brillante, chair rouge foncé-violet, mi-ferme, sucrée et juteuse, légèrement acidulée; jus très coloré.

Noyau moyen à grand, ovale, surface lisse, dimensions: longueur 10,6-11,0 mm, largeur 6,5-7,1 mm, épaisseur 8,4-9,0 mm. Point d'attache peu visible, bourrelet proéminent, arêtes intermédiaires saillantes, arêtes latérales ne se rejoignant qu'à la pointe, ligne dorsale sans rides.

Maturité: deuxième moitié de juillet, 3^e à 4^e semaine.

Utilisation: distillation, fruit de table.

Les cerises sont souvent atteintes de moniliose; feuilles et fruits sont sensibles à la maladie criblée. Elles sont très appréciées des oiseaux.

L'arbre vigoureux, forme de longues charpentières; la production de fruits est généreuse.

D7 Noire d'Etoy

Etoy, petit village de la Côte lémanique, centre arboricole, autrefois grand producteur de cerise, peut s'enorgueillir d'avoir donné son nom à deux variétés: la Noire d'Etoy et la Brune d'Etoy (K8). Maintenant, les vergers de pommiers ont remplacé les cerisiers.

La Noire d'Etoy, la plus connue, est souvent appelée «Cœur de pigeon» à cause de sa silhouette cordiforme bien marquée.

Cerise moyenne, presque grosse, légèrement plus large que longue, poids moyen 4,0-5,4 g; longueur 18,5-20,3 mm, largeur 19,4-22 mm, épaisseur 17,7-19,2 mm.

Cordiforme à presque réniforme, mais rétrécie vers le bas; cavité pédonculaire profonde, étroite, bordée d'épaules larges et arrondies, point pistillaire petit, gris, quasiment à fleur de peau (fig. 201).

Face ventrale parcourue par la ligne de suture et un sillon peu profond, face dorsale bien bombée.

Queue frêle, verte, rougeâtre vers le fruit, 42-45 mm.

Peau noire, brillante; chair molle, foncée, violette, très juteuse, sucrée, arôme très agréable, légère acidité; jus très coloré.

Noyau moyen, ovale, surface lisse, dimensions: longueur 10,1-10,9 mm, largeur 6,6-7,0 mm, épaisseur 8,2-9,0 mm; point

d'attache penchant en arrière, pas bien marqué, d'où partent 1 ou 2 paires d'arêtes secondaires, bourrelet proéminent, arêtes intermédiaires diffuses, arêtes latérales saillantes, ligne dorsale en évidence (fig. 281, p. 225).

Maturité: mi-précoce, 2^e à 3^e semaine.

Utilisation: fruit de table, surtout à cuire, à distiller.

Arbre de vigueur moyenne, feuilles grandes, pas très larges, vert foncé, pétiole rouge foncé. Feuilles et fruits sont sensibles à la maladie criblée (fig. 248, p.218).



Figure 201.—La Noire d'Etoy est aussi connue sous le nom de Coeur de pigeon; illustration ici de la sensibilité à la maladie «criblée».

El Aemli, (syn. *Hallauer Aemli*, *Aemeli*, *Ömeli*, *Emdli*, tous noms dérivés d'*Amarelle*; *Perle du Klettgau*)

Il est probable que cette variété de «griotte» à jus clair, en fait une *Amarelle*, soit un type sélectionné parmi la population dite des 'Griottes communes'. En fait, on la trouve un peu partout, surtout au nord de la Suisse (cantons de Bâle, Schaffhouse, Zurich), ainsi que dans le canton de Berne. En Suisse romande, elle est concurrencée par la «Montmorency à courte queue».

Amarelle moyenne, poids selon les années 3,7 g (2003), 3,95 g (2001), 4,1 g (2000), longueur 15-18,6 mm, largeur 18,4-22,0 g, épaisseur 17,4-19,7 mm. Sphérique très aplatie aux deux pôles, face ventrale moins bombée, ligne de suture peu visible vers la queue, se renforçant vers le bas. Cuvette du pédoncule vaste et peu profonde; point pistillaire dans une cuvette étroite à peine marquée.

Pédoncule vert clair, épais, 29-34 mm.

Peau entièrement rouge vif, translucide, peu sensible à la pluie.

Chair tendre, très juteuse, crème, filamenteuse, acidité très présente avec beaucoup de sucre; jus abondant, rafraîchissant, clair.

Noyau grand, ovale, arrondi, clair, lisse, dimensions: longueur 11,1-11,8 mm, largeur 6,4-6,8 mm, épaisseur 8,6-8,8 mm; se détache aisément de la chair et reste accroché à la queue; point d'attache grand et profond, presque sans ride, ligne dorsale proéminente jusque vers la pointe qui est droite, sommet du noyau rétréci; bourrelet étroit, arêtes secondaires faibles, arêtes latérales recourbées vers le bas (fig. 287, p. 226).

Maturité: moyenne à tardive, 5^e semaine, néanmoins la plus précoce des cerises acides.

Utilisation: confiture, de table, distillation.

Arbre de faible vigueur, rameaux fins, fleurs et fruits très sensibles à la moniliose, peu à la maladie criblée (fig. 244, p. 216).

E2 Streifenkirsche (cerise rayée)

Cette cerise est une curiosité, trouvée en Suisse centrale lors de l'inventaire des cerisiers en Suisse allemande, effectué par A. Thommen de la Station fédérale d'horticulture de Wädenswil, et l'appui financier du Fonds du 700^e anniversaire de la Confédération (fig. 202). Une branche d'un cerisier de la variété Schauenbourg attira l'attention des recenseurs car les fruits, au lieu d'être noirs, étaient restés rouges, avec toutefois une raie noire d'environ 2 mm de large, allant du pédoncule au point pistillaire sur la face ventrale. Des greffons furent prélevés et, reportés sur des cerisiers, ont démontré la stabilité de cette mutation (fig. 244, p. 216).

Nous avons pu obtenir un greffon et le jeune arbre greffé fut planté en Crépon. Après 3 ans, il a porté 5 cerises, toutes présentant la même mutation.

L'arbre, très jeune, se trouve au stade de formation et non encore de production, si bien qu'une description en détail de l'arbre et des cerises n'est pas encore possible.

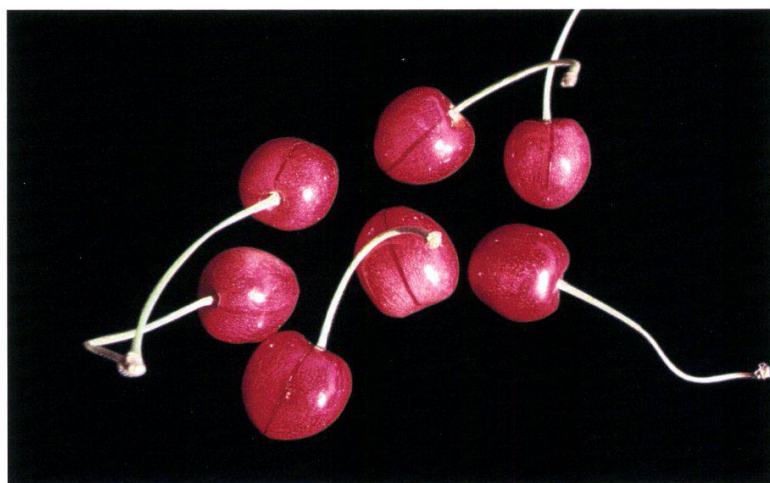


Figure 202.—Une curiosité: la cerise rayée (Steifenkirsche), une mutation de la Schauenbourg trouvée il y a un peu plus de 10 ans.

E3 Langstieler (longue queue)

Sous le terme de «longue queue», il existe une série de cerises différentes, toutes ayant néanmoins un pédoncule allongé. KOBEL (1937) en décrit 9, provenant de divers endroits de Suisse allemande. L'exemplaire de la collection en Crépon correspond à la variété dite d'Eglisau. Les greffons ont été prélevés chez A. Gysin, à Arisdorf (BL).

Cerise petite à moyenne, poids moyen de 3,0 g en 2000, 3,9 g en 2003, nettement plus large que longue. Dimensions: longueur 16,3-17,5 mm, largeur 19,7-22,0 mm, épaisseur 17,5-18,9 mm.

Forme sphérique aplatie aux deux pôles à réniforme, face ventrale plate et concave au milieu, avec un léger sillon, marqué vers le point pistillaire, face dorsale peu bombée.

Cuvette pédonculaire large et peu profonde.

Point pistillaire dans une petite cavité décalée vers la face ventrale.

Queue vert clair, très longue 53-61 mm, frêle.

Peau noire, brillante, chair molle, foncée, juteuse, sucrée avec un degré d'acidité agréable, arôme discret; jus foncé.

Noyau moyen à grand, ovale, rétréci vers la pointe, surface lisse; dimensions: longueur 10,8-11,4 mm, largeur 6,4-7,0 mm, épaisseur 8,2-8,9 mm; point d'attache sans trace bien précise, bourrelet légèrement proéminent, arêtes intermédiaires plus ou moins arrondies, arêtes latérales saillantes, ligne dorsale bien marquée; pointe légère penchée vers l'avant (fig. 265, p. 222).

Maturité: mi-précoce, seconde moitié de juin 2^e à 3^e semaine.

Utilisation: comme les guignes, confiture, tarte, distillation.

Arbre de vigueur moyenne, feuilles longues et étroites, avec pédoncule vert, en partie rouge-brun, sensibles à la maladie criblée (fig. 249, p. 218).

E4 Mischler (syn. *Grosse Righi*, *Righi précoce*, *cerise miel*, *cerise de Berne*, etc.)

Cerise très répandue en Suisse centrale, juste derrière la Noire du Righi (Lauerzer), ici et là sur le plateau suisse. Notre arbre a été obtenu à partir de greffons récoltés à Schenkön (LU).

Belle guigne sphérique à cordiforme large, souvent bosselée, moyenne à grosse, poids moyen 5,1 g; dimensions: longueur 19,4-22 mm, largeur 20,8-23 mm, épaisseur 20-23 mm.

Cuvette pédonculaire large et peu profonde, peu ou pas épaulée, face ventrale plate avec une ligne de suture très légère, face dorsale bien bombée. Point pistillaire petit, gris, dans une cuvette relativement large, peu profonde.

Pédoncule long, 46-58 mm, vert clair, rose près du point d'attache.

Peau noire, avec quelques touches de brun, brillante, pas très sensible à la pluie.



Figure 203.—En Suisse, la cerise Mischler est bien connue. La photo met en évidence la vigueur et la beauté de l'arbre mère.

Chair tendre, foncée, juteuse, sucrée, saveur agréable; jus bien coloré, violet à noir.

Noyau gros à moyen, arrondi à légèrement ovale, surface bosselée, dimensions: longueur 10,0-10,7 mm, largeur 7,0-7,5 mm, épaisseur 8,8-9,1 mm; point d'attache horizontal, juste marqué, bourrelet peu saillant, arêtes intermédiaires comme les latérales s'écartent beaucoup vers la pointe, celle-ci courbée vers l'avant (fig. 267, p. 223).

Maturité: 3^e semaine.

Utilisation: comme les guignes, aussi fruit de table.

Arbre vigoureux, feuilles et cerises sensibles à la maladie criblée; les fleurs apparaissent avant les feuilles, l'arbre prend l'allure d'une boule de neige (fig. 203).

E5 Müllers Festkirsche (*Cerise ferme de Müller*)

Une variété thurgovienne, gardée par Herbert Müller à Neukirch-Egnach (TG), qui nous a fourni les greffons (fig. 245, p. 216).

Petite cerise, vue de face montre une forme carrée arrondie, plus large que longue, poids moyen 4,2 g. Dimensions: longueur 17,5-19,5 mm, largeur 19,8-20,6 mm, épaisseur 17,8-19,0 mm.

Cuvette pédonculaire grande, large, profonde, entourée d'épaules souvent prononcées. Point pistillaire petit, gris, à peine enfoncé.

Face ventrale aplatie, avec ligne de suture à peine visible, face dorsale bombée.

Pédoncule frêle, vert, rose vers l'insertion, 38-45 mm.

Peau noire, brillante, peu sensible à la pluie.

Chair ferme, croquante, violette à noire, pas très juteuse, ni très sucrée, arôme faible. Jus foncé (fig. 268, p. 223).

Maturité: 4^e semaine.

Utilisation: de table, malgré les faibles dimensions.

Arbre de vigueur moyenne à faible, faible production de fruits.

E6 La Vaudoise (*Waadländer Kirsche*)

Nom donné à une cerise noire, type guigne, rencontrée en Suisse centrale lors du recensement des cerises en 1994. Greffon reçu de la Station fédérale de Wädenswil.

L'arbre, planté à cause de son nom, n'a pas encore produit des fruits; en 2003, il a souffert de la sécheresse.

E7 Die frühe Luxburger (*Luxburg précoce*)

Le nom de cette variété thurgovienne est issu du village de Luxburg, près du lac de Constance. Il existe une variété précoce et une autre, dite tardive; la première nommée est largement plus répandue que la seconde, car elle occupe une place importante parmi les premières cerises arrivant sur le marché (fig. 204).

Petite cerise de poids moyen 3,6 g en 2003, 3,2 g en 1994. Dimensions: longueur 18-19,5 mm, largeur 18,7-19 mm, épaisseur 15,5-16,6 mm.

Cerise cordiforme, comprimée sur les côtés, surtout sur la face ventrale. Partie du bas plutôt arrondie, vers le pédoncule également, faibles épaules, cavité pédonculaire large, mi-profonde; face ventrale bombée dans la partie du bas, face dorsale très bombée. Ligne de suture peu ou pas marquée. Point pistillaire grand, dans une cuvette large mais à fleur de peau.

Pédoncule vert, long 35-46 mm, fin, rouge vers le point d'attache.

Peau noire à pleine maturité, brune au début, pas très sensible à la pluie.

Chair molle, foncée, juteuse, peu sucrée; jus rouge foncé.

Noyau moyen, ovale, allongé, surface lisse, dimensions: longueur 10,0-10,7 mm, largeur 6,0-6,3 mm, épaisseur 7,3-7,9 mm; point d'attache peu marqué, bourrelet juste esquissé, une ou deux arêtes secondaires, arêtes

intermédiaires et latérales peu saillantes, se réunissant vers la pointe, petite et droite; ligne dorsale présente vers le bas seulement (fig. 261, p. 222).

Maturité: précoce à mi-précoce, 2^e semaine.

Utilisation: confiture, de table à cause de la précocité.

L'arbre est de vigueur moyenne, préfère les endroits abrités mais, outre la Thurgovie, cette variété se retrouve ici et là sur le Plateau suisse. Actuellement en régression à cause de la concurrence des bigarreaux précoces, surtout le Burlat.



Figure 204.—La Luxburger est une thurgovienne petite mais précoce.

E8 Rote Lauber

Cette cerise rouge et jaune du nord-ouest de la Suisse doit probablement son nom au fait que les feuilles rougeâtres au début apparaissent avant les fleurs. Moyenne à presque grosse, la cerise varie en poids moyen de 4,7 g en 1999 à 5,9 g en 2000 sur le même arbre. Les dimensions: 20,5-21,1 mm en longueur, 20,8-21,9 en largeur, 18,0-19,2 mm en épaisseur (fig. 205).

Sphérique avec une touche de cordiforme, réprimée sur la face ventrale, arrondie vers le pédoncule, à peine épaulée. La cuvette pédonculaire est petite et profonde. La face dorsale est régulièrement bombée. La ligne de suture est légère, sans sillon. Le point pistillaire est petit, à fleur de peau.

Le pédoncule est long 47-55 mm, vert, fort.

Peau rouge translucide 3/4-4/4 sur un fond jaunâtre, brillante, mais sensible à la pluie,



Figure 205.—Parmi les cerises rouges et jaunes, la Rote Lauber occupe une bonne place.

Cette variété jouit, parmi les cerises rouge et jaune, d'une bonne réputation (fig. 244, p. 216).

F1 Petite Noire

Très petite cerise noire, pratiquement sauvage, dont le poids moyen de 1,6 g illustre bien le caractère primitif de cet arbre qui, par ailleurs, est de loin le premier à fleurir.

Dimensions du fruit: 12-13 mm en longueur, 13,5-14,8 mm en largeur et 10,8-11,7 mm en épaisseur.

Forme sphérique, pincée au milieu tant vers le pédoncule que vers le point pistillaire, de sorte

elle éclate et brunit rapidement, supporte relativement bien le transport.

Chair molle, crème à jaune clair, juteuse, sucrée et légèrement acide, arôme léger. Jus clair.

Noyau grand, elliptique, surface lisse, claire, dimensions: longueur 11,0-11,8 mm, largeur 6,8-7,4 mm, épaisseur 9,1-10,0 mm; il se détache facilement. Point d'attache à fleur de peau, bourrelet surélevé, une paire d'arêtes secondaires glissant vers le bas. Arêtes intermédiaires formant seules le bourrelet, arêtes latérales dès la mi-hauteur, s'écartant fortement. Ligne dorsale saillante (fig. 302, p. 228).

Maturité: 3^e à 4^e semaine (fig. 206).

Utilisation: donne une excellente confiture, de table, l'eau-de-vie doit vieillir.

Arbre très vigoureux, feuillage sensible à la maladie criblée. Autostérile, la variété peut être fécondée par Hedelfinger, Schauenburg, Sauerhäner, Lampnästler, Helener, etc.



Figure 206.—La Rote Lauber est bonne à tout faire: de table, confiture, distillée.

que le fruit est partagé en deux moitiés, sillon marqué sur la face ventrale où s'inscrit la ligne de suture, cavité pédonculaire à peine marquée, point pistillaire gris dans une cuvette profonde.

Face dorsale à peine bombée, face ventrale légèrement bombée mais divisée en deux parties par le sillon.

Pédoncule long, variable, de 38 à 51 mm, vert, fin, fortement attaché à la guigne.

Peau noire, solide, brillante; chair en petite couche autour du noyau, molle, rouge foncé, juteuse, sucrée mais avec une amertume bien présente (fig. 269, p.223).

Maturité: précoce, 2^e semaine.

Utilisation: au mieux pour la distillation, car la forte proportion de noyau confère un goût d'amande, comme chez la Noire de Charmoille (M1, page 212).

Les cerises de type sauvage sont, en Suisse romande, désignées par le vocable Margalle (fig. 252, p. 220).

F2 Croussette (synonymes Durette, Casse-dent)

Très petite cerise (3,0 g), hauteur 14-17 mm, largeur 17-18 mm, épaisseur 15-16 mm; queue longue 38-48 mm, frêle, verte mais rose vers le fruit; épiderme brun noir à noir; chair très ferme, croquante, violette, sucrée avec une amertume légère à maturité; forte avant; le fruit supporte mal la pluie; noyau relativement gros; feuillage très sensible à *Gnomonia*.

Cette variété était très répandue selon FAES et AUBERT (1932) mais certains types se distinguaient par une maturité des fruits très tardive (fig. 260, p. 221).

F3 Cerise Bujard

Le nom accolé à la cerise est en fait celui du propriétaire de l'arbre. Ce dernier se trouve dans un vignoble de la commune de Perroy et n'a pu, à ce jour, être identifié.

La cerise noire est moyenne; son poids ne varie que peu: 4,3 g en 2000 et 4,2 g en 2002. Dimensions: longueur 18,1-20,6 mm, largeur 19,2-22 mm, épaisseur 17,2-19 mm.

Cordiforme mais assez large vers la pointe, cuvette pédicillaire vaste et profonde, entourée d'épaules arrondies; point pistillaire gris, très enfoncé dans une cuvette large et profonde, face ventrale aplatie, sans ligne de suture ou à peine visible, face dorsale très bombée.

Pédoncule moyen, 32-42 mm de long, vert, mince.

Peau noire, brillante. Chair mi-ferme, violette, foncée, très juteuse, sucrée, aromatique. Jus foncé.

Noyau moyen à petit, selon les années, ovale avec tendance sphérique, dimensions: pour les noyaux de 1984, les plus grands, prélevés sur l'arbre d'origine: longueur 9,3-10,3 mm, largeur 7,1-7,4 mm, épaisseur 8,0-8,7 mm. Point d'attache bien visible, peu profond; bourrelet saillant, arêtes intermédiaires et latérales aussi, pas d'arêtes secondaires; ligne dorsale bien marquée et dépourvue de ride.

Maturité: 3^e-4^e semaine.

Utilisation: fruit de table, à cuire et à distiller.

Arbre de vigueur moyenne, feuillage et fruits très atteints par la maladie criblée.

F4 Cœur de bœuf

Belle cerise moyenne à grosse, connue au pied de la chaîne du Jura dans les cantons de Neuchâtel et de Vaud (fig. 207).

Poids moyen de 4,7-4,9 g, dimensions: longueur 20-21,4 mm, largeur 20,5-21,6 mm, épaisseur 18,2-20,3 mm.

Cordiforme, peu épaulée, cuvette pédonculaire large et mi-profonde, point pistillaire dans petite dépression peu profonde; face ventrale plate, ligne de suture à peine visible, face dorsale bien bombée.

Queue longue, 40-56 mm, frêle, verte, parfois rose vers le fruit; peau brun rougeâtre jusqu'à presque noire; chair rouge-violet, mi-ferme, entre guigne et bigarreau, juteuse, moyennement sucrée.

Noyau grand, ovale allongé, surface lisse, se détache bien, dimensions: longueur 11,4-12,2 mm, largeur 6,0-6,5 mm, épaisseur 7,8-8,6 mm; point d'attache profond, en avant; départ de 3 ou 4 paires d'arêtes secondaires, arêtes intermédiaires peu prononcées, arêtes latérales dans le bas seulement; ligne dorsale saillante, avec quelques rides; pointe droite (fig. 259, p. 221).

Maturité: tardive 6^e semaine.

Utilisation: de table.

Arbre de bonne vigueur, feuilles longues, vert foncé, saines, c'est-à-dire haut niveau de résistance à la maladie criblée. Malheureusement, dans notre cas, la production est très faible, sans qu'on puisse en établir la cause (fig. 249, p. 218).



Figure 207.—Le Cœur de Boeuf se distingue par un feuillage très sain.

F5 Cerise de St-Gingolph

Guigne noire trouvée à St-Gingolph, Valais, de grandeur moyenne, avec un poids moyen de 3,9 g. L'arbre s'étant révélé le plus sensible de tous à la maladie criblée, au point de

compromettre régulièrement la récolte, il a été décidé de le supprimer et de planter plus tard, après un repos de la terre, une variété plus intéressante.

F 6 Jaune de Buchillon

Parmi les cerises entièrement jaunes, c'est-à-dire sans aucune tache de rouge, on trouve, dans la littérature, des bigarreaux du nord comme le Jaune de Büttner ou celui de Dönissen, tous deux d'Allemagne. Mais on peut aussi rencontrer des guignes à chair molle, ou des intermédiaires. Il se pourrait que notre exemplaire soit parmi ces derniers (fig. 208).

Cerise ferme ou bigarreau, le fruit est moyen, variant de poids entre 4,2 g en cas de forte charge et 6,0 g en situation inverse. Dimensions: longueur 18,3-20,7 mm, largeur 20,7-21,9 mm, épaisseur 18,0-20,4 mm.

Le fruit a un aspect cordiforme, large vers la pointe, plutôt arrondi et avec une cuvette large vers la queue, entourée d'épaules bien marquées; la face ventrale est aplatie, la ligne de suture à peine visible, la face dorsale bien bombée; le point pistillaire, brun foncé, est à fleur de peau.

Le pédoncule est long, entre 45 et 61 mm, vert clair.

La peau fine, jaune verdâtre avant maturité, s'éclaircit et devient blanchâtre à pleine maturité; elle brunit rapidement en cas de frottement ou de choc; la pluie la fait facilement éclater.

Chair ferme, blanchâtre, juteuse, sucrée, arôme discret. Le jus est incolore.

Noyau moyen à grand, ovale, rétréci vers le bas, clair, dimensions: longueur 10,3-11,2 mm, largeur 6,6-7,4 mm, épaisseur 8,5-9,3 mm; point d'attache peu marqué, bourrelet sur le côté avant, arêtes intermédiaires et latérales peu prononcées, plusieurs arêtes secondaires; ligne dorsale ornée de rides; petite pointe droite (fig. 304, p. 229).

Maturité: mi-précoce 3^e-4^e semaine, tous les fruits n'arrivent pas à maturité en même temps; récolte en 2 ou 3 passages. C'est ce qui la différencie des bigarreaux ci-dessus mentionnés, taxés de tardifs.

Utilisation: curiosité, de table ou conserve.

Arbre vigoureux, forme une belle couronne arrondie. Le pigment rouge fait défaut partout: dans les jeunes pousses,



Figure 208.—Entièrement jaune, sans aucune trace de rouge, la Jaune de Buchillon est, par contraste, une curiosité.

dans les feuilles et leur pétiole, si bien qu'on peut reconnaître cette variété même en l'absence de fruit (fig. 249, p.218).

Le feuillage n'est pas très sensible à la maladie criblée, par contre les fruits sont souvent atteints de moniliose après la pluie.

La couleur jaune homogène procure un avantage déterminant contre les oiseaux (fig. 209). En effet, tant qu'il y a, à proximité, des cerisiers à fruits rouges ou noirs, les merles, mésanges et autres oiseaux dévoreurs de cerises vont attendre que les jaunes prennent de la couleur. Cette observation a été faite en pépinière, puis sur un gros arbre portant 9 variétés différentes, dont la Jaune de Buchillon. A-t-on là trouvé la parade générale aux dégâts provoqués par les oiseaux ? Que nenni, car quand il n'y a qu'un cerisier à fruits jaunes tout seul, les merles et autres n'hésitent plus à goûter aux cerises jaunes.

F7 Petite Rouge

Sous le nom complet de Petite cerise rouge, FAES et AUBERT (1932) signalent que ce type est bien répandu en Suisse romande, de la plaine à la montagne et jusqu'à 1000 m d'altitude, qu'il s'agit d'une amélioration du merisier sauvage à fruits rouges fréquent dans nos forêts; les types cultivés proviendraient non pas d'un seul étalon, mais d'un grand nombre de pieds mères issus de semis et dont les caractères présentent de grandes analogies.

L'exemplaire planté en Crépon est issu d'un cerisier planté et entretenu à Prangins.

La cerise est petite, avec un poids moyen de 3,6 g en 2002 et 2003, contre 4,0 g en 2001 et 1999. Dimensions: longueur 16,4-18 mm, largeur 19-20,3 mm, épaisseur 15,7-16,6 mm.

Cerise cordiforme large, cuvette pédicellaire large et peu profonde, épaules légères, face ventrale aplatie, ligne de suture à peine visible dans une dépression, point pistillaire gris clair, peu marqué, face dorsale faiblement bombée. Queue parfois très longue et mince, jusqu'à 62 mm, parfois plus courte et plus épaisse (36-45 mm), verte, parfois colorée.

Peau fine, rouge clair devenant de plus en plus foncée, cramoisie, brillante, pointillée de clair; facilement endommagée par les chutes de pluie.

Chair molle, crème, filamenteuse, très sucrée, juteuse, un peu adhérente au noyau, peu d'arôme. Jus clair à légèrement rosé.



Figure 209.—Si des cerises noires et rouges se trouvent à proximité ou sur le même arbre, les oiseaux épargnent les jaunes.

Noyau moyen, gros par rapport au fruit, globuleux, clair, dimensions: longueur 9,6-10,1 mm, largeur 6,6-7,2 mm, épaisseur 8,3-8,8 mm; point d'attache peu visible; bourrelet saillant, arêtes intermédiaires parallèles, arêtes latérales s'écartant fortement l'une de l'autre, arêtes secondaires présentes, ligne dorsale renforcée vers le bas. Petite pointe droite (fig. 301, p. 228).

Maturité: 3^e semaine.

Utilisation: pour le tonneau; vu la teneur élevée en sucre, bon rendement à la distillation. Les spécialistes prétendent qu'une certaine proportion de cerises rouges est indispensable pour obtenir une eau-de-vie de qualité.

Arbre vigoureux, feuillage sain, très peu sensible à la maladie criblée, contrairement à la description donnée par FAES et AUBERT (1932)

F8 Pequegnette (syn. *Pequegne*, *Rouge de Cuarny*, *Rouge du Jura*)

Cerise rouge, comme la précédente décrite en 1932 par Faes et Aubert, relatée en tant que variété vaudoise, plus spécialement vers Yverdon, Grandson et Orbe, avec un centre de culture à Cuarny. C'est d'ailleurs dans ce village que nous l'avons retrouvée (fig. 210).

Cerise rouge claire, moyenne, poids variant entre 4,2 g en 2003 et 4,3 g en 2000. Dimensions: longueur 18,5-19,6 mm, largeur 20-21,5 mm, épaisseur 17,4-18,0 mm, soit plus large que haute.

Fruit ovale, régulier, légèrement aplati aux deux pôles; cavité pédicellaire large, peu profonde, face ventrale à peine bombée, ligne de suture à peine marquée dans un sillon visible, point pistillaire gris, petit, dans une minuscule cuvette, face dorsale arrondie. Queue entre 45 et 55 mm, verte à jaunâtre (fig. 300, p. 228).

Peau jaune, plus ou moins recouverte de rouge carmin, fine, moyennement sensible à la pluie.



Figure 210.—La Péquegnette est la cerise rouge du Nord vaudois.

Chair jaunâtre, molle, sucrée, légère acidité, arôme discret. Jus clair, ne tachant pas les habits.

Noyau moyen, ovale allongé, clair, surface lisse, dimensions: longueur 10,4-11,2 mm, largeur 6,3-7,0 mm, épaisseur 8,0-8,6 mm; point d'attache pas toujours bien marqué, bourrelet penché vers l'avant, arêtes intermédiaires émoussées, arêtes latérales plus ou moins effacées, arêtes

secondaires présentes, ligne dorsale saillante, parfois avec des rides.

Maturité: 3^e semaine, mais peut, en cas de beau temps, se prolonger sensiblement.

Utilisation:

fruit de table, distillation (fig. 211).

Arbre vigoureux, formant une belle couronne étalée, plus large que haute. Feuillage sain, peu sensible à la maladie criblée. Récoltes régulières, même en altitude (850 m). Fruits sensibles à la moniliose.

Selon les auteurs précités, la variété peut être multipliée par semis ou par drageons, prélevés au pied de l'arbre. C'eut été le procédé le plus couramment utilisé par les agriculteurs d'alors. Mais si le semis donnait des arbres identiques, ça voudrait signifier que cette variété est autofertile ! Un point à vérifier (fig. 245, p.216).



Figure 211.—Le cerisier Péquenette est à la fois vigoureux et généreux.



Figure 212.—Cette ajoulote, plus petite que la précédente mais légèrement plus précoce, porte le nom du jardinier qui l'a propagée Henri Gelin.

D'une manière générale, les cerises rouges sont en perte de vitesse et mériteraient davantage d'attention, en particulier des mères de famille vu que ces cerises ne provoquent pas des taches quasi ineffaçables sur les habits des enfants.

F9 Cerise Henri Gelin

Cerise rouge répandue en Ajoie, propagée par le jardinier de la famille Alfred Burrus à Boncourt, qui l'aurait obtenue par semis selon les uns, importée de France selon les autres.

Petite à moyenne, son poids reste assez stable, soit 3,2 g en 2003, 2001 et 1999. Dimensions: longueur 16,7-18 mm, largeur 18-19,2 mm, épaisseur 15,0-16,2 mm, soit plus large que haute (fig. 212).

Forme sphérique, rétrécie vers le bas, légèrement aplatie aux deux pôles, horizontale côté pédicelle, cavité pédonculaire moyenne, peu profonde; face ventrale aplatie, ligne de suture rarement visible, point pistillaire très petit, gris, à

fleur de peau; face dorsale peu bombée. Pédicelle long, 40-47 mm, vert jaunâtre, fin.

Peau entièrement rouge devenant cramoisie, se fend en cas de forte pluie. Chair mi-croquante, jaune clair, douce, juteuse, sucrée, peu d'arôme. Jus clair.

Maturité: 3 jours avant Pequegnette, mi-précoce.

Noyau moyen à petit, ovale, clair, se détache bien, dimensions: longueur 9,3-10,2 mm, largeur 5,7-6,5 mm, épaisseur 7,7-8,1 mm; point d'attache pas toujours bien marqué, bourrelet peu saillant, formé des 2 arêtes intermédiaires, arêtes latérales en partie effacées, arêtes secondaires dans la partie haute; ligne dorsale bien visible (fig. 299, p. 228).

Utilisation: compote, distillation (fig. 213).

Arbre de vigueur moyenne, feuilles saines, profondément dentées, peu sensibles à la criblure, tandis que les fruits sont plus facilement atteints. Pétioles rouge brun, nectaires pas toujours présentes. Production inférieure à celle de Pequegnette (fig. 248, p. 218).



Figure 213.—Malgré de beaux «mouchets», la production de la cerise rouge Henri Gelin est moyenne.

J1 Griotte vraie (syn. Schattenmorelle, Griotte du Nord, Grosse lange Lotkirsche)

Très ancienne vraie griotte, c'est-à-dire fruit acide avec un jus coloré, serait originaire de France, des jardins du Château du Moreille, mais surtout répandue au nord de l'Europe. Il existe un grand nombre de types qui se différencient par des caractéristiques mineures.

Notre exemplaire donne des fruits moyens à gros, poids 4,5-4,7 g. Dimensions: longueur 17,2-20,4 mm, largeur 18,5-21,4 mm, épaisseur 17,6-19,3 mm. Forme ovale à sphérique, partie supérieure arrondie, cuvette pédicellaire étroite et profonde; face ventrale légèrement bombée, ligne à peine visible, sans sillon, face dorsale bombée, point pistillaire petit, gris, dans petite cuvette peu profonde.

Queue moyenne à longue, 46-54 mm, verte parfois rosée, accompagnée au départ d'une petite feuille très dentée.

Peau rouge vif, passant au rouge foncé à pleine maturité, brillance moyenne; peu sensible à la pluie.

Chair rouge à rouge foncé, molle, avec quelques fibres claires, très juteuse, sucrée et acide, légère amertume, arôme agréable et rafraîchissant. Jus coloré.

Noyau petit, allongé, ovale, se détache facilement, dimensions: longueur 9,8-10,3 mm, largeur 5,9-6,6 mm, épaisseur 7,1-7,6 mm; un trou profond marque le point d'attache; devant, un bourrelet élevé d'où partent des arêtes secondaires et les arêtes intermédiaires, arêtes latérales pas toujours visibles, ligne dorsale marquée (fig. 296, p. 227).

Maturité: tardive, 7^e semaine, donc intéressante.

Utilisation: confiture, conserve, jus.

Arbre peu vigoureux, les grosses branches étalées portent de très nombreux rameaux fins et pendants, ce qui donne une impression de touffe. Les feuilles et les fruits sont peu sensibles à la criblure, par contre la moniliose attaque les fruits.

Comme la plupart des cerisiers à fruits acides, les arbres sont autofertiles.

Voir aussi la Griotte Berger (L2, page 207).

J2 Cerise de fer

Le nom de cette cerise savoyarde, repérée à Lugrins près de la frontière valaisanne, pourrait caractériser soit le fruit très croquant, soit l'arbre très vigoureux qui garde ses feuilles très longtemps en arrière automne, alors que tous les autres cerisiers sont dénudés depuis longtemps (fig. 214).

Cerise très petite, de poids moyen variant entre 2,7 g en 1998 et 2003 et 2,9 g en 2000. Dimensions: longueur 15,4-16,8 mm, largeur 17,0-18,5 mm, épaisseur 15,0-16,4 mm.

Forme sphérique, très aplatie aux deux pôles, avec une cavité pédicellaire large et peu profonde et une cuvette également large et peu profonde abritant le point pistillaire; face ventrale un peu plate, ligne de suture peu visible, face dorsale bombée.

Queue variable, courte 31 mm, forte, ou plus allongée 40 mm et plus mince, verte, rouge vers le point d'insertion dans la cerise.

Peau épaisse, rouge tournant au rouge brun puis presque noire.

Chair très croquante, violette ou foncée, peu juteuse, pauvre en sucre et en arôme.



Figure 214.—D'où peut bien venir le nom de Cerise de Fer, de la fermeté des petites cerises ou de la vigueur de l'arbre? La maturité est échelonnée.

Noyau arrondi, petit mais volumineux par rapport à la cerise, se détache mal, dimensions: longueur 8,7-9,4 mm, largeur 6,3-6,8 mm, épaisseur 7,7-8,1 mm; point d'attache quasiment invisible, bourrelet rugueux, en avant; arêtes intermédiaires diffuses, arêtes latérales saillantes, petites arêtes secondaires, petite pointe arquée (fig. 257, p. 221).

Maturité étalée sur 2 à 3 semaines, tardive 7^e-8^e semaine, soit fin juillet à mi-août.

Utilisation: au mieux pour le tonneau.

Arbre d'une vigueur exceptionnelle, couronne hémisphérique, dense; les parties basses du feuillage sont fortement atteintes de maladie criblée, comme les fruits d'ailleurs, mais dès la mi-hauteur, la sensibilité disparaît. Pas de cylindrosporiose (fig. 247, p. 217).

L'intérêt de cette variété réside dans la production de bois.

J3 Noire à grappe Eysins (syn. Traubenkirsche, Truppler)

Selon Faes et Aubert, la Noire à la grappe est la cerise vaudoise par excellence «... celle que l'on rencontre dans les vergers de presque tous les villages du canton. Nous ne saurions affirmer qu'il s'agit d'un seul type homogène... Nous pensons au contraire qu'il existe un bon nombre de cerises à la grappe» (fig. 215).

Les auteurs citent trois types différents, à savoir: le cerisier La Palud, le cerisier Pleureur et le cerisier Corthay.



Figure 215.—Vers 1930, la Noire à grappe était la cerise la plus répandue dans la campagne vaudoise.

Pour notre part, nous avons deux origines différentes, la seconde provenant de Dompière, vallée de la Broye/K3, page 200).

La Noire à grappe d'Eysins est une petite cerise noire de poids moyen de 3,0 g (2003), 3,3 g (2000), 3,1 g (1999).

Dimensions: longueur 15,5-17,4 mm, largeur 17,5-19,2 mm, épaisseur 15,4-16,8 mm.

Cordiforme large, peu atténuée vers le bas, cavité

pédicellaire large, peu profonde, sans épaule, face ventrale plutôt plate, avec un léger sillon, point pistillaire sur le côté dans petite cuvette, face dorsale bombée sans excès.

Queue longue, 37-45 mm, verte, parfois rose.

Les cerises sont par paquets (grappes) qui naissent sur les bouquets de mai qui portent simultanément des feuilles et des fruits, d'où certaines difficultés pour cueillir les fruits à queue.

Peau brun noir à entièrement noire, brillante; peu à pas sensible aux chutes de pluie.

Chair ferme, foncée, sucrée avec présence d'acidité, légère amertume, juteuse. Jus coloré, violet foncé.

Noyau moyen à gros, ovale avec tendance arrondie, dimensions: longueur 9,7-10,7 mm, largeur 6,6-7,3 mm, épaisseur 8,6-9,1 mm; dans l'ensemble très variable; point d'attache horizontal, peu enfoncé; bourrelet vers l'avant; ne dépasse guère le sommet du noyau; arêtes intermédiaires et frontales se confondent souvent, ligne dorsale pas toujours marquée (fig. 283, p. 225).

Maturité mi-tardive, 6^e semaine.

Utilisation: confiture, tarte, tonneau.

Arbre moyennement vigoureux, feuilles larges avec pédoncule verdâtre, très sensible à la maladie criblée (fig. 252, p. 220).

Les cerises tombent facilement, ce qui, maintenant, est un avantage pour la récolte mécanisée.

J4 Noire de Cheseaux

Belle cerise recueillie à Cheseaux-Noréaz, près d'Yverdon.

Poids moyen 6,1 g en 1999, 6,0 g en 2000, 5,5 g en 2003 par forte charge. Dimensions: longueur 22,1-23,7 mm, largeur 22,4-23,6 mm, épaisseur 18,3-20,1 mm (fig. 216).

Cerise grosse, ovale, rétrécie vers le bas, cavité pédicellaire moyenne, mi-profonde, entourée d'épaules parfois marquées; face ventrale très aplatie, ligne dans un faible sillon, point pistillaire très petit, difficile à voir, à fleur de peau; face dorsale très bombée mais avec au milieu un sillon léger.

Queue longue et frêle, 46-53 mm, verte, parfois légèrement rose vers le point de pénétration; solidement attaché au fruit (fig. 247, p. 217).

Peau rouge brun, devenant presque noire; peu sensible à la pluie.

Chair rouge foncé, mi-ferme, juteuse, sucrée, légère acidité, arôme agréable, jus coloré mais pas des plus foncés.

Noyau moyen à gros, ovale, dimensions: longueur 10,0-10,9 mm, largeur 6,4-7,2 mm, épaisseur 7,8-8,6 mm; point d'attache à peine marqué, bourrelet, réduit aux deux pointes des arêtes intermédiaires, peu élevé; arêtes émoussées, les latérales



Figure 216.—La Noire de Cheseaux, une belle et bonne cerise qui atteint le minimum commercial de 22 mm.



Figure 217.—Les cerises Noires de Cheseaux restent attachées aux branches sans tomber au sol.

s'écartant beaucoup dans la partie inférieure, petites arêtes secondaires, ligne dorsale présente mais pas proéminente (fig. 276, p. 224).

Maturité mi-tardive, 5^e-6^e semaine, les cerises restent longtemps attachées aux branches, mais sont sensibles à la moniliose (fig. 217).

Utilisation: fruit de table, de marché à cause de la fermeté de la chair. Cette variété est une des plus intéressantes de la collection. Feuillage peu sensible à la maladie criblée.

J5 Noire de Forel

Il s'agit de Forel-sur-Lucens, dans la vallée de la Broye.

Cerise moyenne à grosse, poids entre 5,3 g et 5,5 g selon l'année et la charge. Dimensions: longueur 19,6-21,5 mm, largeur 20-22,1 mm, épaisseur 17,8-19,4 mm.

Cerise ovale à cordiforme, large cuvette pédicellaire, très profonde, épaules prononcées; face ventrale aplatie, légèrement creusée au centre, ligne bien visible, point pistillaire petit, gris, à la pointe du fruit; face dorsale régulièrement bombée (fig. 218).

Queue longue, 45-47 mm, verte, parfois rouge au point d'insertion dans la cuvette; fortement attachée au fruit qui ne saigne pas quand on arrache le pédoncule.

Peau noire, brillante, peu sensible à la pluie.

Chair mi-ferme, voire croquante, rouge foncé à violette, juteuse, sucrée, acidité très légère, arôme discret; jus foncé.

Noyau grand à moyen, ovale allongé, rétréci vers le bas, dimensions:



Figure 218.—Noire de Forel, une variété pour le congélateur car les cerises, débarrassées de leur queue, ne saignent pas.

longueur 11,3-13,0 mm, largeur 6,3-6,9 mm, épaisseur 8,4-9,2 mm; point d'attache en petite cuvette, surmonté d'un bourrelet peu saillant, arêtes intermédiaires et latérales estompées, arêtes secondaires à partir du point d'attache; ligne dorsale proéminente avec de petites rides (fig. 282, p. 225).

Maturité: mi-tardif, 6^e semaine, 2-3 jours après Noire de Cheseaux.

Utilisation: de table, se prête bien à la congélation car les cerises ne saignent pas.

Arbre vigoureux, beau feuillage peu sensible à la maladie dite «criblée».

J6 Griotte d'Aclens

En fait une belle amarelle, rouge vif et jus clair, bonnes dimensions, reçue de J. Emery; arbre originaire d'Aclens; repéré par E. Tschanz, rosieriste.

L'arbre n'a été planté qu'en 2001; il n'a pas atteint son plein développement et sa production est encore faible et peu significative. Il faut encore attendre quelques années avant d'en faire le portrait définitif (fig. 286, p. 226).

***J7 Bigarreau Heidegger* (syn. *Grosse von Heidegg*)**

Issu probablement d'un semi de «Muskateller», sélectionné parmi les porte-greffes de la Station fédérale d'horticulture de Wädenswil et propagé dès 1960, ce bigarreau est un des tout meilleurs des Vergers d'Autrefois (fig. 219).

Fruit grand, poids moyen de 6,7 g à 7,7 g, jusqu'à 8,8 g en cas de faible charge. Dimensions: longueur 22,9-24,2 mm, largeur 23,6-26,0 mm, épaisseur 21,2-22,8 mm.

Cordiforme large à réniforme, cuvette pédicellaire large et peu profonde, épaules faibles; face ventrale déprimée, aplatie, ligne de suture bien marquée sur toute la longueur, point pistillaire petit, foncé, presque à fleur de peau; face dorsale bombée, léger sillon en partie basse.

Queue longue 56-67 mm, vert, rougeâtre au point d'insertion, bien attaché, ne provoque pas de saignement une fois arraché.

Peau rouge-brun, puis presque noire, mi-brillante, solide, parsemée de petits points clairs, très sensible à la pluie.



Figure 219.—Le Bigarreau Heidegger est le meilleur de la collection, mais comme tous les bigarreaux, il ne supporte guère la pluie.

Chair ferme à croquante, rougeâtre, plus foncée près du noyau, sucrée, arôme agréable, pointe d'acidité; jus présent mais en plus faible quantité que chez les guignes, rouge clair.

Le fruit éclate très facilement en cas de pluie, puis est attaqué par la moniliose. La récolte est alors perdue. C'est, comme pour la plupart des bigarreaux, le plus grave défaut.

Noyau grand à moyen, ovale, bas arrondi, clair, dimensions: longueur 10,9-11,3 mm, largeur 6,4-7,2 mm, épaisseur 8,5-9,1 mm; point d'attache marqué et prolongé par une fente entre les arêtes intermédiaires; bourrelet modeste, vers l'avant, arêtes latérales plus marquées vers le bas, arêtes secondaires toujours présentes; ligne dorsale proéminente, avec des rides (fig. 254, p. 220).

Maturité: moyenne à mi-tardive, 5^e-6^e semaine.

Utilisation: fruit de table par excellence.

Arbre de vigueur normale, belle couronne sphérique, se met rapidement à fruit, très fertile. Floraison normale à mi-tardive; variétés fécondatrices: Frühe Luxburger, Rieskirsche, Hedelfinger, Rote Lauber, Weisse Herzkirsche, etc. (fig. 250, p. 219).

J8 Gravium

Origine du nom: voir D5, page 174.

Petite cerise noire, poids moyen 4,6 g en 2002, 3,7 g en 2000. Dimensions: longueur 18,8-20,7 mm, largeur 18,7-21,1 mm, épaisseur 15,8-18,0 mm.

Cerise ovale à cordiforme, cuvette pédicellaire moyenne et profonde, face ventrale aplatie, ligne à peine visible, noire sur fond rouge foncé, point pistillaire gris, très petit dans cuvette bien marquée; face dorsale arrondie (fig. 220).

Queue mi-longue à longue, 38-54 mm, fine, verte, légèrement rose (fig. 249, p. 218).

Peau rouge-brun, foncée, pas très brillante, peu sensible à la pluie.

Chair ferme à croquante, carmine, pas très juteuse, sucrée et acide, arôme discret, agréable. Jus coloré.

Noyau moyen, ovale allongé, légère adhérence, dimensions: longueur 10,7-11,5 mm, largeur 5,8-6,1 mm, épaisseur 8,0-8,4 mm; point d'attache, petite cuvette à peine ébauchée, limitée vers l'avant par les pointes des arêtes intermédiaires peu élevées; la fente qui sépare les arêtes se prolonge parfois jusqu'à la fin du noyau; arêtes



Figure 220.—Deux exemples de formes de la couronne: au premier plan, le bigarreau Heidegger, à gauche, la cerise Gravium.

latérales plus prononcées vers le bas; une arête secondaire; ligne dorsale marquée, avec de petites rides (fig. 262, p. 222).

Maturité: 5^e semaine.

Utilisation: confiture, tarte, distillation.

J9 Weisse Herzkirsche (syn. *Lyoner* ou *Cerise Lion* dans la région de Bienne)

Variété la plus connue parmi celles à fruits jaune clair, particulièrement présente dans la région de Bienne, au nord-ouest de la Suisse et en France dans le pays de Montbéliard. Peut être considérée comme bigarreau (fig. 221).

Fruit assez gros, poids moyen 6,4 g, en 2003 a souffert plus que d'autres de la sécheresse pour n'atteindre une moyenne basse de 4,8 g. Dimensions: longueur 19,5-21,1 mm, largeur 21,3-23,7 mm, épaisseur 19,2-21,3 mm.

Cerise ovale à cordiforme, cuvette pédicellaire large, mi-profonde, épaules modestes, face ventrale aplatie, ligne de suture et sillon bien visibles; point pistillaire petit, brun, dans cuvette large, peu profonde; face dorsale bombée et arrondie.

Queue moyenne à longue, 47-54 mm, vert clair, fine; bien attachée au fruit, qui saigne.

Peau jaune clair, lavée de taches roses, allant jusqu'au rouge sur les parties insolées, très sensible à la pluie (fig. 222).

Chair ferme, jaunâtre à crème, juteuse, sucrée avec une pointe d'acidité rafraîchissante, arôme doux et léger. Jus clair, incolore.

Noyau grand, parfois moyen, ovale, légèrement adhérent, dimensions: longueur 12,1-12,8 mm, largeur 6,8-7,0 mm, épaisseur 9,0-9,4 mm; point d'attache à peine visible, surmonté vers l'avant d'un bourrelet élevé, rugueux, formé par les arêtes intermédiaires; celles-ci et les arêtes latérales émoussées; s'écartant vers le bas, arêtes secondaires présentes; ligne dorsale proéminente, parfois avec des rides (fig. 303, p. 229).

Maturité: 6^e semaine, comme Hedelfinger.

Utilisation: fruit de table, conserve, pour amateur.

Arbre: forte végétation, feuilles grandes et pendantes; forte sensibilité au chancre bactérien, tendance à la gommose, floraison mi-tardive. Fécondeur: Heidegger, Rote Lauber, Aigle de Bâle, Lampnästler, etc. (fig. 250, p. 219).



Figure 221.—Variété biennoise, la Weisse Herzkirsche est considérée comme bigarreau; très sensible à la pluie.



Figure 222.—La coloration des fruits de Weisse Herzkirsche dépend beaucoup de l'intensité de la lumière.

de la sécheresse. Dimensions: longueur 15,5-16,8 mm, largeur 16,8-17,7 mm, épaisseur 15,0-15,9 mm (fig. 223).

Forme sphérique aplatie aux 2 pôles, à cordiforme court, légèrement plus large que haute. Cuvette pédicellaire large, pas très profonde, sans épaule. Face ventrale aplatie, ligne de suture surtout marquée vers le bas (direction point pistillaire), ce dernier enfoncé dans une petite cavité profonde, tournée en avant; face dorsale également avec un sillon, bombée.

Queue moyenne 31-42 mm, droite, verte, parfois rosée, surtout vers le point d'insertion dans la cuvette (fig. 250, p. 219).

Peau noire, très brillante, résistante à la pluie.

Chair molle à mi-ferme, noire, sucrée et acidulée, juteuse, avant la maturité complète amertume bien présente; jus noirâtre.

Noyau petit, globuleux, clair, dimensions: longueur 8,5-9,2 mm, largeur 5,6-6,2 mm, épaisseur 7,3-8,0 mm; point d'attache peu visible, bourrelet faible, arêtes



Figure 223.—La variété Lampnästler représente le type des cerises noires à kirsch; petites, faciles à cueillir sans queue; elle peuvent rester deux semaines sur l'arbre sans pourrir fortement.

Son principal défaut reste sa haute sensibilité à la pluie et sa tendance à pourrir rapidement.

Se différencie du bigarreau Napoléon par une maturité nettement plus tardive.

J10 Lampnästler (syn. Brenzer: abréviation de Brennkirsche = cerise à distiller)

Petite cerise noire de la région bâloise et du Fricktal, greffons récoltés à Arisdorf (BL), poids moyen autour de 3,0 g (1995, 1996), 3,3 g (1999) et seulement 2,3 g en 2003 à cause

intermédiaires et latérales émoussées, les dernières s'écartant fortement; arêtes secondaires rares; ligne dorsale marquée (fig. 264, p. 222).

Maturité: moyenne 4^e-5^e semaine. Les cerises peuvent rester 2 semaines dans l'arbre sans se dégrader (ni éclater, ni pourrir).

Utilisation: surtout distillation; en forte régression car trop petite pour d'autres usages.

Arbre vigoureux, les branches charpentières ont tendance à rester érigées; feuilles sensibles à la criblure, fruits peu sensibles à la moniliose; faciles à cueillir. Autostérile; peut être fécondé par Hedelfinger, Aigle de Bâle, Weisse Herzkirsche, etc.

J11 Krallen

Nom qui serait dérivé de Kralle, une perle de verre toute noire.

Variété de la région bâloise, autrefois très répandue à Arisdorf, d'où provient notre matériel.

Cerise moyenne, poids entre 4,0 et 4,5 g. Dimensions: longueur 18,5-19,6 mm, largeur 19-20,2 mm, épaisseur 16,9-18,2 mm.

Cordiforme, comprimée surtout sur la face ventrale; cavité pédicellaire large et profonde, entourée d'épaules marquées; face ventrale très aplatie, ligne de suture marquée dans une dépression étroite. Point pistillaire moyen, gris, dans une cuvette étroite et profonde; face



Figure 224.—La petite cerise noire Krallen doit son nom à sa peau brillante.

dorsale bombée surtout dans la partie supérieure, avec un sillon bien marqué (fig. 224).

Queue longue, 40-55 mm, fine, verte, rose au point d'insertion.

Peau noire, face ventrale plutôt brune, dans l'ensemble brillante.

Chair mi-ferme à ferme, foncée, sucrée mais légèrement acidulée, arôme marqué, pas très juteuse; jus violet à noir.

Noyau moyen à gros, ovale, légèrement adhérent, dimensions: longueur 10,3-11,0 mm, largeur 6,8-7,2 mm, épaisseur 9,0-9,5 mm; point d'attache juste marqué, bourrelet faible, arêtes intermédiaires et latérales peu distinctes, arêtes secondaires mieux marquées; ligne dorsale bien visible, sans rides (fig. 263, p. 222).



Figure 225.—Les rameaux de Krallen présentent des parties dénudées.

Maturité: mi-tardive à tardive, 7^e-8^e semaine.

Utilisation: de table, conserve (fig. 225).

Arbre de vigueur moyenne, feuilles peu sensibles à la maladie criblée; floraison précoce, fécondée par Luxburger précoce, Rieskirsche, Schöne von Einigen, etc.

K1 Griotte tardive

Petite griotte (en fait une amarelle) d'origine neuchâteloise, dont les fruits arrivent à maturité environ 5 jours après Aemli. Poids moyen 3,6 g en 1999, 3,4 g en 2000, 3,7 g en 2001 avec une faible charge. Dimensions: longueur 14,6-16,2 mm, largeur 18,9-20,4 mm, épaisseur 16,4-18,8 mm (fig. 226).



Figure 226.—Diverses griottes: en haut, la Griotte Berger (L2), Aemli (E1); en bas Griotte tardive (K1) et Griotte de la Béroche (K2).

Forme sphérique mais très aplatie aux 2 pôles, surtout près de la queue; dépression de la suture parfois si profonde que le fruit semble partagé verticalement en deux moitiés. Cuvette pédicellaire large et profonde, face ventrale plate, avec ligne dans un sillon plus ou moins profond; point pistillaire petit, gris foncé dans une petite dépression; face dorsale très bombée.

Queue verte, solide, souvent droite, 25-33 mm, en générale courte, fortement attachée au noyau.

Peau d'un rouge brillant; solide.

Chair jaunâtre avec un reflet rosé, très molle, fortement juteuse, sucrée, acidité modérée, arôme présent; jus clair.

Noyau petit, globuleux, clair, se détache aisément, dimensions: longueur 7,9-8,5 mm, largeur 5,4-6,2 mm, épaisseur 7,5-8,2 mm; point d'attache sous forme de cavité circulaire, mi-profonde, bourrelet peu prononcé, arêtes intermédiaires serrées, saillantes, arêtes latérales plus diffuses, arêtes secondaires en haut et en bas; ligne dorsale nette avec une petite pointe droite (fig. 294, p. 227).

Maturité: mi-tardive, régulièrement après les autres amarells, 7^e semaine.

Utilisation: comme pour toutes les amarells, confiture, conserve aussi dans le kirsch; les fruits, par leurs modestes dimensions, sont recherchées pour l'enrobage au chocolat.

Arbre de vigueur moyenne, mise à fruit précoce; feuillage très sensible à la maladie criblée (fig. 246, p. 217).

K2 Griotte de la Béroche

La Béroche est une partie du canton de Neuchâtel, au bord du lac.

Amarelle moyenne, poids 4,4 g en 1999, 2003, 5,0 g en 2001 alors qu'il n'y avait que peu de fruits. Dimensions: longueur 17,5-19,5 mm, largeur 20,5-21,6 mm, épaisseur 18,7-20,1 mm.

Forme ovale à sphérique un peu aplatie vers le pédicelle, cuvette large et peu profonde, pas épaulée; face ventrale peu bombée, ligne de suture à peine visible à maturité, plus précise avant maturité, point pistillaire gris foncé dans petite dépression; face dorsale très arrondie (fig. 227).

Queue relativement courte 25-34 mm à mi-courte 31-42 mm, verte, droite ou légèrement courbe, plus épaisse dans la cuvette et au point d'attache vers le rameau.



Figure 227.—Beau contraste entre le rouge brillant de la Griotte de la Béroche et le vert foncé des feuilles.

Peau rouge brillante, fine, presque translucide, peu sensible à la pluie.

Chair molle, mais néanmoins plus ferme que Montmorency à courte queue, jaunâtre, sucrée, acidité moyenne à faible, sans arôme particulier; jus clair.

Noyau grand, surtout pour une griotte, globuleux, dimensions: longueur 10,0-10,5 mm, largeur 6,5-7,0 mm, épaisseur 8,7-9,2 mm; point d'attache présent sous forme de cavité plus ou moins profonde, bourrelet formé par les pointes des arêtes intermédiaires, par ailleurs très saillantes, arêtes latérales en retrait, arêtes secondaires présentes, ligne dorsale marquée (fig. 247, p. 217).

Maturité: 6^e-7^e semaine, quelques jours avant la Griotte tardive.

Utilisation: confiture, conserve.

Arbre de vigueur moyenne, feuilles allongées, pédoncule vert et rougeâtre, nectaires pas toujours présentes, parfois jaunâtres.

K3 Noire à grappe Berger

Quant au nom et à son origine, voir la Noire à grappe Eysins J3, page 190.

Comme déjà mentionné par FAES et AUBERT (1932), il existe diverses «Cerises à grappe», aussi avons-nous ajouté le nom de l'endroit ou du propriétaire pour préciser le type décrit. Comme on va le voir, les deux types existants dans le verger en Crépon ne sont pas identiques.

Cerise petite à moyenne, poids 4,0 g en 2001, 3,2 g en 2003, année sèche. Dimensions: longueur 18,0-20,4 mm, largeur 17,9-20 mm, épaisseur 16,1-17,7 mm.

Cordiforme, large dans la partie inférieure, cuvette pédicellaire étroite, mi-profonde, épaules bien marquées; face ventrale aplatie, pas de ligne de suture ni sillon, point pistillaire petit, gris, dans petite cuvette; face dorsale très bombée (fig. 228).



Figure 228.—Chez la Noire à Grappe Berger, la maturité est espacée.

Queue fine, verte, longue 32-47 mm.

Peau brun noir à noire, pas très sensible à la pluie.

Chair molle, rouge violet, sucrée, arôme discret; jus abondant, riche en sucre, très coloré.

Noyau grand, ovale, fortement rétréci vers le bas, dimensions: longueur 10,7-12,0 mm, largeur 6,2-7,0 mm, épaisseur 8,2-8,9 mm; point d'attache signalé par une petite cuvette,

derrière les 2 pointes des arêtes intermédiaires; une fente sépare ces dernières parfois jusqu'à l'extrémité; arêtes secondaires courtes, arêtes latérales émoussées, ligne dorsale bien visible mais pas saillante (fig. 284, p. 225).

Maturité: 4^e semaine.

Utilisation: cerise à kirsch.

Arbre de vigueur moyenne, feuilles allongées, peu sensibles à la maladie criblée, pédoncules rougeâtres dessus. Les fruits sont réunis en grappe, relativement peu sensibles à la moniliose. Cueillette sans queue facile et rapide; qualité importante pour la mise en tonneau (fig. 251, p. 219).

K4 Noire de la Béroche

Cerise moyenne, poids 4,1 g en 1999, 4,1 g en 2001, 4,0 g en 2000, 3,6 g en 2003. Dimensions: longueur 18,5-20,4 mm, largeur 18,7-20,8 mm, épaisseur 17,1-18,7 mm.

Cordiforme, cuvette pédicellaire étroite et profonde, épaules peu marquées, face ventrale très plate, ligne inexistante ou à peine visible, point pistillaire gris, à fleur de peau, situé en avant; face dorsale bombée.

Queue longue 37-47 mm, mince, verte.

Peau noire, brillante, éclate sous la pluie.

Chair molle, foncée presque noire, sucrée, pas très juteuse, saveur agréable, jus très foncé et colorant.

Noyau moyen, ovale allongé, rétréci vers le bas, se détache bien, dimensions: longueur 10,5-11,9 mm, largeur 5,8-6,3 mm, épaisseur 7,4-8,0 mm; point d'attache petite dépression circulaire, pas de bourrelet mais départ des arêtes intermédiaires, arêtes latérales renforcées vers le bas, courtes arêtes secondaires, ligne dorsale mi-saillante avec quelques petites rides. Noyau très proche de celui de la Noire à grappe Berger (fig. 273, p. 224).

Maturité: moyenne à mi-tardive, 4^e-5^e semaine.

Utilisation: confiture, jus, distillation.

Arbre de vigueur moyenne, feuilles vert clair; la mise à fruit est tardive.

K5 Noire de Chalais

Cerise provenant du Valais central, poids moyen 5,2 g en 2003, première année de production. Dimensions: longueur 21,6-22,6 mm, largeur 22,2-23,9 mm, épaisseur 18,7-20,0 mm.

Cordiforme, cuvette pédicellaire étroite mais profonde, épaules marquées, face ventrale légèrement bombée avec une légère dépression comme un faible sillon, point pistillaire petit, gris dans une faible cuvette, face dorsale arrondie.

Queue courte à moyenne 32-43 mm, forte, recourbée, verte.

Peau brun rouge, peu sensible à la pluie.

Chair mi-molle, rose, juteuse, plutôt fade. Jus faiblement coloré.

Noyau très gros, ovale, extrémités arrondies, surface bosselée, dimensions: longueur 12,9-13,7 mm, largeur 7,8-8,3 mm, épaisseur 9,8-10,7 mm; point d'attache cuvette parfois profonde, bourrelet peu élevé, arêtes intermédiaires proéminentes, arêtes latérales très variables, arêtes secondaires longues ou courtes, ligne dorsale marquée.

Maturité: précoce, le premier de toute la collection, 2^e semaine.

Utilisation: fruit de table, pour autant que les oiseaux en aient laissé assez.

Arbre: silhouette évasée très caractéristique, car les branches charpentières croissent obliquement. Vigueur faible, mise à fruit très tardive (fig. 252, p. 220).

K6 Noire de Bex

Cerise noire moyenne, poids 4,3 g en 1999, 3,6 g en 2003. Dimensions: longueur 17,5-18,7 mm, largeur 18,7-19,8 mm, épaisseur 16,8-17,0 mm. Dimensions variables, quelques belles cerises, d'autres petites.

Forme ovale, cuvette pédicellaire étroite, mi-profonde, pas épaulée, face ventrale aplatie, ligne de suture à peine visible à mi-hauteur, point pistillaire petit, à fleur de peau; face dorsale bien bombée.

Queue 40-52 mm, jaunâtre et rouge léger, rouge au point d'insertion.

Peau foncée, noire, très sensible à la maladie criblée qui provoque des cratères dans la peau et la chair.

Chair violette, foncée, molle, sucrée; jus foncé.

Noyau moyen, ovale, épais vers le haut, surface lisse, dimensions: longueur 9,9-12,1 mm, largeur 6,7-8,5 mm, épaisseur 8,5-9,5 mm; point d'attache pas toujours évident, bourrelet peu saillant, arêtes intermédiaires et latérales descendent en s'écartant, arêtes secondaires courtes, ligne dorsale proéminente (fig. 274, p. 224).

Maturité: mi-précoce à précoce, début 3^e semaine.

Utilisation: confiture, tarte, à distiller.

Arbre de vigueur moyenne, feuilles pas très longues mais larges, très sensibles, comme les fruits, à la maladie criblée.

K7 Noire d'Echandens

C'est le nom sous lequel M. Perrey a multiplié et cultivé cette variété à Denens, pour en vendre les fruits. Belle cerise noire, poids moyen de 4,2 g, en 2003 seulement 3,4 g à cause de la sécheresse. Dimensions: longueur 18,5-20,5 mm, largeur 18,6-22,2 mm, épaisseur 17,2-19,4 mm. Fruits irréguliers, moyens à gros, avec des petits (fig. 229).

Cordiforme, cuvette pédicellaire vaste et profonde, épales bien marquées, face ventrale dotée d'un sillon profond créant ainsi deux joues proéminentes, point pistillaire gris, enfoncé dans la fin du sillon; face dorsale bombée.

Queue très longue 54-66 mm, fine, verte, rose vers la cuvette pédicellaire.

Peau noire, brillante, sensible à la criblure, comme les feuilles.

Chair molle, violette à noire, sucrée, juteuse, arôme agréable; jus très foncé et colorant. Très appréciée par les oiseaux.

Noyau moyen, ovale avec tendance à arrondi, se détache bien, dimensions: longueur 9,8-10,7 mm, largeur 6,2-7,2 mm, épaisseur 8,1-9,3 mm; point d'attache en surface, bourrelet faible, arêtes intermédiaires et latérales émoussées, nombreuses arêtes secondaires, ligne dorsale légèrement saillante (fig. 280, p. 225). Maturité: mi-précoce, 3^e semaine.

Utilisation: fruit de table, sinon comme les guignes.

Arbre de bonne vigueur, mise à fruit précoce, production régulière, cueillette facilitée par la longueur des queues, feuilles longues, pédoncule rougeâtre dessus et dessous, sensible à la maladie criblée.



Figure 229.—La Noire d'Echandens est une bonne cerise de table, quoique un peu petite.

K8 Brune d'Etoy

Etoy, village de la Côte vaudoise, autrefois centre d'une zone de vergers de cerisiers haute tige, peu à peu remplacés par des vergers commerciaux de pommiers basse tige. Ravitaillait en cerise les villes de Genève et Lausanne. Lieu d'origine également de la Noire d'Etoy (voir D7, page 175).

Guigne moyenne, poids 4,2 g, en 2003 3,6 g. Dimensions: longueur 19,1-20,5 mm, largeur 18,3-19,1 mm, épaisseur 15,0-17,3 mm (fig. 230).

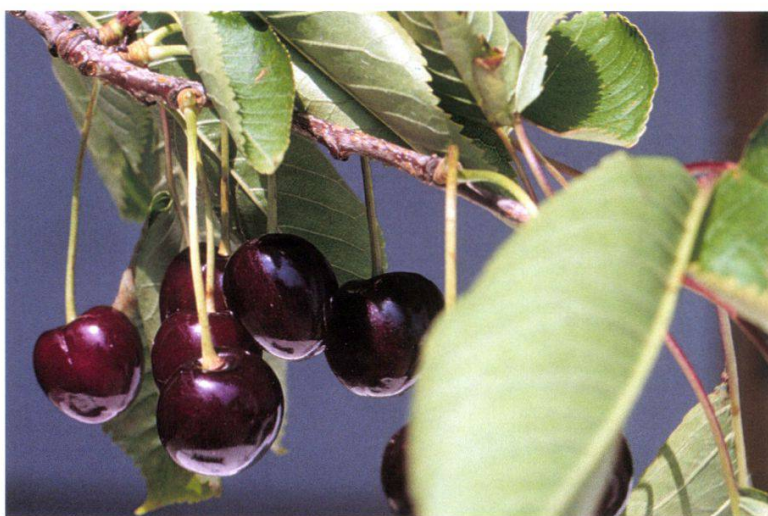


Figure 230.—La Brune d'Etoy est surtout destinée au tonneau, ce qui n'offre maintenant que peu d'avenir.

Cordiforme à ovale, cuvette pédicellaire peu marquée, large sans profondeur, partie horizontale, plate; face ventrale aplatie, sans ligne ni sillon, point pistillaire gris, dans petite cavité; face dorsale bien arrondie.

Queue 36-46 mm, mince, verte, rose en se rapprochant du fruit.

Peau brun noir, en partie brillante.

Chair très molle, foncée, sucrée; jus très coloré, collant.

Noyau moyen à petit, ovale plus ou moins allongé, plus étroit vers le bas, dimensions: longueur 10,4-10,7 mm, largeur 6,1-6,5 mm, épaisseur 7,6-8,0 mm; point d'attache peu marqué, bourrelet faible, ne dépassant guère le sommet, arêtes intermédiaires et latérales fines, peu ou pas d'arêtes secondaires, ligne dorsale sans ride (fig. 256, p. 221).

Maturité: 4^e-5^e semaine.

Utilisation: surtout distillation, confiture.

Arbre de vigueur moyenne, feuilles longues, étroites, pétiole fin, rougeâtre, nectaire petit, souvent absent.

K9 Longue queue Denens

Il existe toute une série de cerises portant le même nom de «Longue queue»; KOBEL (1937) en a décrit 9 variétés, en complétant par le lieu d'origine, par exemple Basler-, Dielsdorfer-, Eglisauer-, Schwyzer Langstieler, etc. Parmi les cerisiers du verger de Crépon, il y a une autre «Longue queue», page 178. Celle de Denens provient d'un ancien verger appartenant à la famille Perrey, habitant ce village au-dessus de Morges (fig. 231, fig. 250, p. 219).

Cerise noire moyenne, poids 5,0 g en 1999 et en 2003. Dimensions: longueur 20,4-21,7 mm, largeur 20,7-21,8 mm, épaisseur 18,3-19,4 mm.

Cordiforme, aussi longue que large, cuvette pédicellaire large et profonde, épaules bien dessinées; face ventrale aplatie presque concave, avec un léger sillon vers le haut, point pistillaire petit, dans une légère cuvette; face dorsale très bombée.



Figure 231.—Comme il existe plusieurs types de Longue queue, il faut préciser l'origine.

Queue très variable en longueur, de 35 à 59 mm, vert jaunâtre parfois rougeâtre.

Peau foncée, pas très épaisse, brillante.

Chair mi-ferme, rouge violacée, sucrée, juteuse, légère acidité, arôme agréable; jus coloré, sucré; fruits homogènes.

Noyau grand, allongé, ovale, ni large ni épais, dimensions: longueur 12,1-12,9 mm, largeur 6,1-6,6 mm, épaisseur 8,5-9,1 mm; point d'attache peu prononcé, bourrelet à peine élevé, longues arêtes intermédiaires et latérales

parallèles, 2-3 paires d'arêtes secondaires longues allant dans le même sens, ligne dorsale proéminente (fig. 266, p. 222).

Maturité: moyenne, 3^e-4^e semaine.

Utilisation: fruit de table, tartes, confiture, distillation.

Arbre de vigueur moyenne, mise à fruit très lente, production moyenne à faible.
 Cette variété est très différente de celle, page 178, par la forme des cerises.

K10 Cerise du Premier Août

Ainsi nommée car, selon le propriétaire, mûrit vers le premier jour d'août. Greffons prélevés sur un arbre des hauts de Denens, M. R. Perrey.

Petite cerise, poids moyen 3,9 g en 2000, 3,6 g en 2003. Dimensions: longueur 18,3-19,1 mm, largeur 19,0-20,2 mm, épaisseur 15,6-16,9 mm (fig. 232).

Forme ovale large, la première année plus sphérique aplatie, cuvette du pédicelle large, peu profonde, pas d'épaule; face ventrale plate, dépourvue en général de ligne et de sillon, parfois avec un faible sillon; point pistillaire petit dans une cuvette large et peu profonde; face dorsale largement bombée.

Queue parfois courte 27-37 mm et épaisse, plus souvent mi-longue 44-50 mm, verte, mince.



Figure 232.—L'avantage de la petite Cerise du Premier Août réside dans sa maturité tardive.

Peau brun noir, épaisse, peu sensible à la pluie.

Chair ferme, croquante, foncée, pas très juteuse, ni très douce.

Noyau petit, allongé, ovale, surface lisse, dimensions: longueur 9,8-10,2 mm, largeur 5,4-6,2 mm, épaisseur 7,0-7,8 mm; point d'attache peu ou pas marqué, bourrelet faible, arêtes intermédiaires et latérales parallèles, peu écartées, arêtes secondaires rares et courtes, ligne dorsale sans ride (fig. 258, p. 221).

Maturité: tardive, 7^e semaine.

Utilisation: cerise à cuire, trop petite pour la table; son avantage réside dans la tardiveté.

Arbre de vigueur moyenne, feuillage sain, vert foncé, pédoncule des feuilles rougeâtre.

L1 Griottier pleureur

Les greffons furent prélevés sur un griottier de Lugrin, en Savoie, à quelques km de la frontière valaisanne, guidé que nous fûmes par G. Planchamp de Vouvry, fin connaisseur des fruitiers de la région. Le griottier mère avait des branches descendant jusqu'au sol. Ce n'est pas encore le cas de notre arbre, mais il en prend le chemin (fig. 233).

La griotte, ou plutôt amarelle moyenne, accuse un poids de 3,8 g en 1999, 4,0 g en 2000, 4,5 g en 2001. Dimensions: longueur 16,2-17,5 mm, largeur 18,0-20,0 mm, épaisseur 16,2-17,4 mm.



Figure 233.—Le Griottier pleureur est une curiosité fort agréable pour les espaces restreints.

Sphérique aplatie, surtout vers le pédicelle, avec une cavité large et peu profonde, une face ventrale à peine bombée, sans sillon, parfois avec un bout de ligne, point pistillaire presque à fleur de peau; face dorsale en demi-sphère.

Queue courte à moyenne 24-35 mm, parfois 50 mm, verte, épaissie au point d'insertion.

Peau fine, rouge vif, translucide.

Chair crème-jaunâtre, très juteuse, acidité moyenne à forte, néanmoins sucrée, jus clair.

Noyau moyen, globuleux, surface claire et lisse, se détache bien, dimensions: longueur 9,3-10,0 mm, largeur 6,6-6,8 mm, épaisseur 8,8-9,0 mm; point d'attache indiqué par une cavité ovale, profonde, surmontée à l'avant par une crête constituée des 2 arêtes intermédiaires proéminentes, arêtes latérales estompées, arêtes secondaires courtes, petite pointe droite penchée vers l'avant (fig. 292, p. 227).

Maturité: 3^e-4^e semaine, plusieurs jours s'écoulent entre les fruits à l'extrémité des branches et celles à l'intérieur de l'arbre.

Utilisation: comme toutes les amarelles, confiture, compote, eau-de-vie (fig. 234 et 235).

Arbre: vigueur faible, doit être greffé en tête; parfois des rameaux ont tendance à revenir à la croissance normale (fig. 246, p. 217).

Le fait d'être pleureur procure quelques avantages: le feuillage se sèche plus rapidement après la pluie d'où une plus faible sensibilité aux maladies (moniliose, criblure). L'arbre prend peu de place et la récolte est plus aisée. Le caractère pleureur n'est pas transmis par semis.

Ce griottier devrait être recommandé pour les parcelles de petites dimensions.



Figure 234.—Peu de maladie sur le Griottier pleureur car les feuilles et les branches «se ressuyent» rapidement.

L2 Griotte Berger

C'est une vraie griotte à jus coloré, qui fut cultivée à Dompierre sur Lucens VD par J.-P. Berger, pour la confiserie où elle était enrobée de chocolat, jusqu'au jour où l'acheteur la trouva trop volumineuse. Un arbre de cette variété fut aussi repéré à Ecoteaux VD.

Griotte moyenne à grosse, poids 5,4 g en 2001, 4,8 g en 2002, 5,0 g en 2003. Dimensions: longueur 18,4-19,6 mm, largeur 21,2-22,9 mm, épaisseur 18,8-19,9 mm, nettement plus large que longue.

Forme sphérique aplatie aux 2 pôles, cuvette pédicellaire mi-large et peu profonde, face ventrale bombée, pas de sillon, ligne inexistante ou à peine visible, point pistillaire gris ou incolore, dans une petite cuvette large et peu profonde; face dorsale encore plus arrondie que la ventrale (fig. 226, p. 198).

Queue courte 21-30 mm parfois jusqu'à 45 mm, verte, rosée vers le fruit.

Peau rouge brun, d'abord rouge puis fonçant à pleine maturité.

Chair très molle, rosée à rouge foncé, juteuse, sucrée et pas très acide; jus rose devenant plus foncé à maturité.

Noyau moyen, globuleux, surface claire, dimensions: longueur 9,2-10,3 mm, largeur 6,8-7,4 mm, épaisseur 8,4-8,5 mm; une petite cuvette peu profonde marque le point d'attache, bourrelet peu élevé, arêtes intermédiaires et latérales émoussées, parallèles, peu écartées, arêtes secondaires très courtes, ligne dorsale présente mais non saillante; pas de pointe.

Maturité mi-tardive, 4 à 6 jours après Hallauer Aemli, 6^e semaine.

Utilisation: conserve, confiture, eau-de-vie.

Arbre de vigueur moyenne à bonne, feuillage foncé, pétiole rougeâtre sans nectaire.

Mise à fruit plus tardive que les amarelles, production plus faible (fig. 246, p. 217). Cette variété se rattache à la population Griotte du Nord (Schattenmorelle).

L3 Griotte d'Alternon

Matériel reçu de G. Planchamp, Vouvry. Origine inconnue.

Amarelle de poids très stable: 4,6 g en 1994, 4,5 g en 1996, 4,6 g en 2001, 4,4 g en 2003.

Dimensions: longueur 14,6-17,8 mm, largeur 21,0-22,6 mm, épaisseur 18,0-19,5 mm, donc nettement plus large que haute.

Forme sphérique aplatie aux 2 pôles. Cavité pédicellaire moyenne à petite, profonde, partie supérieure horizontale, face ventrale avec un sillon plus marqué vers le point pistillaire; ce dernier bien marqué dans une cavité large et profonde, légèrement sur le côté; face dorsale bombée (fig. 235).

Queue courte, 23-29 mm, parfois longue jusqu'à 40 mm.

Peau rouge vif, marbrée de jaune clair.

Chair crème à jaunâtre, molle, très juteuse, sucrée, acidité moyenne, goût marasquin léger.

Noyau moyen, arrondi, se détachant bien, dimensions: longueur 9,0-9,5 mm, largeur 6,8-7,7 mm, épaisseur 8,9-9,7 mm; cuvette mi-profonde au point d'attache, bourrelet peu



Figure 235.—Cerises rouges: douces ou acides. En haut, Cerise Henri Gelin, Griotte Alternon; en bas, Petite Rouge et Griottier pleureur.

élevé formé des 2 arêtes intermédiaires très saillantes, arêtes latérales effacées, arêtes secondaires courtes, petite pointe irrégulière (fig. 288, p. 226).

Maturité: mi-tardive 4^e-5^e semaine.

Utilisation: de table, conserve, distillation.

Arbre de vigueur moyenne, production moyenne, fruits sensibles à la criblure, peu à la moniliose.

L4 Cerise Hélène (Helener, Rouge Lowerzer, Rouge de Schwyz)

Selon KOBEL (1937), cette variété est bien connue en Suisse centrale; notre matériel nous a été envoyé par Jürg Maurer, Oeschberg BE (fig. 246, p. 217).

Petite cerise rouge, poids 3,0 g en 1999 et 2000, 3,5 g en 2001, 3,7 g en 2003 par faible charge.

Dimensions: longueur 15,0-16,3 mm, largeur 16,6-18,2 mm, épaisseur 14,4-15,2 mm (fig. 236).

Cordiforme large à sphérique $\pm$ aplatie, cuvette pédicellaire moyenne et peu profonde, face ventrale plate, ligne pas toujours observée, sillon léger, point pistillaire très petit mais dans une dépression bien visible, face dorsale bombée.

Queue courte 26-32 mm, ou mi-longue 35-42 mm, forte, verte.

Peau rouge vif, côté ombre avec des plages plus claires, voire rosées ou jaunâtres.

Chair mi-ferme, jaune clair, moyennement juteuse, peu sucrée, faible acidité, arôme absent (fig. 298, p. 228).

Noyau petit, ovale, surface claire et lisse, se détache facilement, dimensions: longueur 9,7-10,2 mm, largeur 5,9-6,3 mm, épaisseur 7,7-8,0 mm; point d'attache à peine signalé par une faible dépression; arêtes intermédiaires et latérales émoussées, parallèles, ne s'écartant que peu, parfois 2 courtes arêtes secondaires; ligne dorsale marquée, en majorité sans ride.

Maturité moyenne ou mi-tardive 5^e semaine; les cerises peuvent rester longtemps sur l'arbre sans se dégrader.

Utilisation: vu leur faibles dimensions, les cerises sont destinées au tonneau.



Figure 236.—La petite Cerise Hélène finit, comme beaucoup de cerises rouges, dans le tonneau.

Arbre: bonne vigueur, couronne large, arrondie; l'arbre est de loin le dernier à débourrer; alors que tous les autres cerisiers et griottiers ont fini de fleurir, l'arbre est encore dans son repos hivernal. Feuillage étonnamment sain, sans attaque de la maladie criblée, bien qu'aucun traitement phytosanitaire n'ait été appliqué depuis 5 ans (fig. 237). Ces observations répétées sont en totale opposition avec le texte de KOBEL (1937) qui mentionne une très grande sensibilité à cette maladie, allant même jusqu'à supposer qu'elle est la cause du déclin de la cerise Hélène.

Peut-être que les souches du champignon sont en Suisse centrale plus agressives et virulentes que celle d'Aubonne. Une situation de ce genre existe avec la tavelure du poirier sur la variété «Curé» entre Gap et Genève.

Autre remarque, Kobel ne mentionne pas le débourrage tardif. Pourtant, les autres caractéristiques de cette variété concordent avec les nôtres (fig. 237).



Figure 237.—Le cerisier Hélène fleurit et se met en feuille très tard, c'est le bon dernier de la collection mais il rattrape bien son retard.

L5 Schöne von Einigen (Belle d'Einigen)

Variété de la région de Spiez, figurant dans l'ouvrage phare de KOBEL (1937). Matériel (greffons) reçu d'Oeschberg par Jürg Maurer (fig. 251, p. 219).

Cerise moyenne, poids 5,1g en 1999, 4,7 g en 2000, 4,5 g en 2001 (fig. 238).

Dimensions: longueur 18,4-20,1 mm, largeur 20,2-21,4 mm, épaisseur 16,2-18,3 mm.

Cordiforme, pointue vers le bas, plate et horizontale vers le haut, cuvette du pédicelle large et peu profonde, face ventrale plutôt plate, avec une ligne pas toujours bien visible,

point pistillaire dans petite cuvette; face dorsale bien arrondie.

Queue longue 41-55 mm, robuste, verte, rougeâtre vers le fruit, bien attachée à la cerise.

Peau brun noir, plutôt mate, résiste bien à la pluie (74 mm en 7 jours).

Chair très molle, foncée, violet noir, sucrée; jus très coloré.

Noyau moyen à gros, ovale, extrémité du bas carrée, dimensions: longueur 10,6-12,0 mm, largeur 7,8-8,4 mm, épaisseur 9,4-10,0 mm; une faible dépression trahit le point d'attache; bourrelet proéminent, arêtes intermédiaires et latérales fortes, s'écartant au maximum à mi-hauteur, arêtes secondaires près du bourrelet, ligne dorsale saillante en dent de scie; petite pointe tournée vers l'arrière (fig. 272, p. 223).



Figure 238.—Cette variété de l'Oberland bernois dite Schöne von Einigen est très fructifère; la maturité est échelonnée.



Figure 239.—La maladie criblée s'attaque surtout aux fruits de la Schöne von Einigen.

La maturité est très échelonnée; il y a facilement 2 à 3 semaines entre les premières et les dernières cueillettes, ce qui est un avantage pour un amateur mais un défaut pour un professionnel (fig. 239). Début 4^e semaine.

Utilisation: confiture, clafoutis, eau-de-vie.

Arbre vigoureux, couronne large, claire: feuillage léger, moyennement sensible à la criblure, les fruits par contre sont peu atteints. Variété pour amateur. Autostérile, peut être fécondée par Hedelfinger, Weisse Herzkirsche, Aigle de Bâle, Rieskirsche.

L6 Cerise de l'Usine

L'arbre mère se trouve près de Vouvry VS dans la plaine du Rhône.

Le fruit est une guigne noire, mais à la suite d'une restructuration de l'arbre et d'une taille sévère, on est dans l'incapacité de décrire cette variété.

M1 Noire de Charmoille

Très petite cerise noire fréquente autour du village de Charmoille dans le Jura où la variété est cultivée pour la fabrication d'eau-de-vie (fig. 252, p. 220).

Poids moyen: 2,4 g en 1999, 2,5 g en 2000, 2,1 g en 2003. Dimensions: longueur 13,0-14,6 mm, largeur 15,0-16,2 mm (fig. 240).

Forme ovale à cordiforme, rétrécie vers le bas, partie supérieure plate et horizontale, cuvette pédicellaire large, peu profonde; face ventrale peu bombée, sans ligne ni sillon, point pistillaire dans une petite dépression, face dorsale bombée.



Figure 240.—La très petite Noire de Charmoille procure une eau-de-vie à goût d'amande, vu la forte proportion des noyaux par rapport à la chair.

Queue longue, 48-54 mm, vert clair à rose, mince.

Peau noire, solide, résistante à la pluie.

Chair ferme, très foncée, peu sucrée, amertume présente avant la maturité complète, juteuse, aromatique.

Noyau petit, rond, adhère un peu à la chair, dimensions: longueur 8,4-9,5 mm, largeur 6,4-7,0 mm, épaisseur 8,0-8,5 mm; une légère dépression et un trou dans le bourrelet trahissent la position du point

d'attache, bourrelet peu élevé, arêtes intermédiaires moins fines et saillantes que les latérales, qui s'écartent fortement vers le bas; arêtes secondaires courtes, vers le bourrelet, ligne dorsale discrète (fig. 275, p. 224).

Maturité: mi-tardive 6^e-7^e semaine, peut rester longtemps sur l'arbre, finit par sécher.

Utilisation: distillation; l'eau-de-vie présente un goût d'amande vu la haute proportion de noyaux par rapport à la chair.

Arbre très vigoureux, feuillage sain, pas ou peu de criblure, feuilles longues, fortement dentées, pédoncule fin, rougeâtre. La variété se rapproche du type sauvage dénommé Margalle.

M2 Bigarreau Chalut

Le nom de famille Chalut est, semble-t-il, d'origine savoyarde mais très courant en pays genevois. Les greffons ont été prélevés sur un arbre de la commune de Jussy en compagnie de Chr. Keimer.

L'arbre du verger du Crépon est relativement jeune et n'a donné une première récolte qu'en 2003.

Poids moyen 5,9 g. Dimensions: longueur 20,7-22,9 mm, largeur 22,3-24,1 mm,

épaisseur 20,1-23,4 mm.

Forme ovale très large et épais, cuvette pédicellaire étroite et profonde, larges épaules; face ventrale bombée, partagée en 2 moitiés par un large et profond sillon, partie du bas aplatie, point pistillaire petit presque à fleur de peau, face ventrale bien arrondie.

Queue forte 40-54 mm, verte, rosée vers la cuvette.

Peau épaisse, brun noire.

Chair très ferme, foncée violette à noire, peu sucrée, jus peu abondant, violet.

Noyau grand, ovale, extrémités arrondies, se détache bien, dimensions: longueur 11,3-12,2 mm, largeur 7,2-7,7 mm, épaisseur 8,7-9,6 mm; le point d'attache est révélé par une petite dépression et parfois un trou dans le bourrelet, plus exactement au départ des arêtes intermédiaires; celles-ci et les latérales sont saillantes et parallèles, quelques arêtes secondaires courtes confèrent un aspect bosselé à la surface du noyau (fig. 253, p. 220).

Maturité 3^e-4^e semaine (fig. 241).

Utilisation: fruit de table, éventuellement conserve.

Arbre: croissance moyenne à lente; mise à fruit tardive, feuilles larges, pédoncule rouge foncé, nectaires $\pm$ par paires (fig. 251, p. 219).

Beau bigarreau, à suivre dans les prochaines années.



Figure 241.—Le Bigarreau Chalut nous vient de Genève; il impressionne par ses dimensions et la fermeté de sa chair.

M3 Griotte douce Müller

De H. Müller, Neukirch-Egnach TG; ancienne variété à très petits fruits; poids 2,6 g en 1995, 1,9 g en 2003.

Dimensions: longueur 15-16,5 mm, largeur 15,9-17,5 mm, épaisseur 14,6-16,1 mm.

Cordiforme, rétrécie vers le bas, cuvette pédicellaire étroite, peu profonde, épaules légères; face dorsale aplatie, avec une ligne de suture à peine visible, point pistillaire dans une minuscule dépression; face dorsale arrondie.

Queue longue, 30-46 mm, fine, verte.

Peau rouge avec des plages claires.

Chair crème à jaunâtre, molle, sucrée, juteuse, sans grand arôme, jus clair.

Noyau petit, mais volumineux par rapport aux dimensions du fruit, ovale à tendance sphérique, surface claire et lisse, dimensions: longueur 8,5-9,3 mm, largeur 6,1-6,9 mm, épaisseur 7,6-8,7 mm; point d'attache révélé par une faible dépression, parfois un trou au départ des arêtes intermédiaires; celles-ci et les latérales sont saillantes mais émoussées et écartées. De courtes arêtes secondaires les accompagnent; ligne dorsale avec des rides (fig. 290, p. 226).

Maturité mi-précoce 3^e-4^e semaine; les fruits ont flétri puis séché sur l'arbre.

Utilisation: trop petits fruits pour la table et cuire, curiosité.

Arbre: croissance faible, feuilles longues type cerisier, très sensibles à la criblure.

M4 Griotte douce de Rorschach (*Rorschacher Süssweichsel*)

Griotte sans acidité, assez répandue en Thurgovie mais guère au-delà. Greffons fournis par Karl Stoll (fig. 252, p. 220).

Poids moyen 4,5 g en 1995, 4,0 g en 1994 et 1999. Dimensions: longueur 17,0-18,4 mm, largeur 19,2-20,6 mm, épaisseur 16,6-17,8 mm.



Figure 242.—L'arbre Griotte douce de Rorschach a des branches anormalement érigées.

Forme sphérique aplatie, la première année plutôt cordiforme large, cavité pédicellaire large et profonde, épaules $\pm$ marquées, face ventrale peu bombée, au milieu ligne de suture bien visible, dépressée, point pistillaire gris brun, dans petite cavité parfois craquelée, face ventrale très bombée. Fruits en groupes de deux ou trois.

Queue verte, solide, 43-50 mm, droite ou légèrement recourbée.

Peau rouge vif, plus foncée à pleine maturité.

Chaire rose rouge, molle mais plus ferme que celle des amarells, sucrée, dépourvue d'acidité, arôme très agréable; jus moins abondant que chez les amarells, rouge foncé, sucré.

Noyau moyen, globuleux, se détache très bien, dimensions: longueur 8,7-9,4 mm, largeur 6,1-7,7 mm, épaisseur 8,0-8,9 mm; bourrelet dominant la cuvette peu profonde du point d'attache, arêtes intermédiaires

et latérales très saillantes et fortement écartées, très courtes arêtes secondaires partant du point d'attache, ligne dorsale se terminant par une petite pointe (fig. 291, p. 227).

Maturité: 4^e semaine, les fruits en grappe sont vite atteints de moniliose.

Utilisation: fruit de table apprécié, confiture, compote.

Arbre de vigueur moyenne, branches érigées, feuilles larges, vert foncé, type cerisier (fig. 242). Mise à fruit très rapide, en pépinière sur le tronc. Production abondante.

Difficulté dans le greffage, par manque d'affinité.

Variété intéressante, mérite un certain intérêt.

M5 - M8

Une série de jeunes arbres qui n'ont pas encore donné de fruits, et dont la description est reportée à plus tard. Il s'agit de la Noire de Chésereux, une cerise à chair ferme, de la Griotte Guignard qui a été surgreffé avec la variété tardive Unterwaldner procurée par W. Amgarten, d'un bigarreau reçu sous le nom de Cœur de Pigeon mais qui pourrait bien être une variété moderne, la Noire du Crépon, fille du très gros et vieil arbre, survivant de l'ancien verger, une cerise noire relativement tardive (fig. 243, fig. 279 p. 225, fig 277 p. 224).



Figure 243.—On a planté un jeune arbre, fils du très gros cerisier centenaire encore présent dans le verger, dont les fruits baptisés Noire du Crépon appartiennent aux cerises à kirsch.

LES FLEURS DE CERISIERS

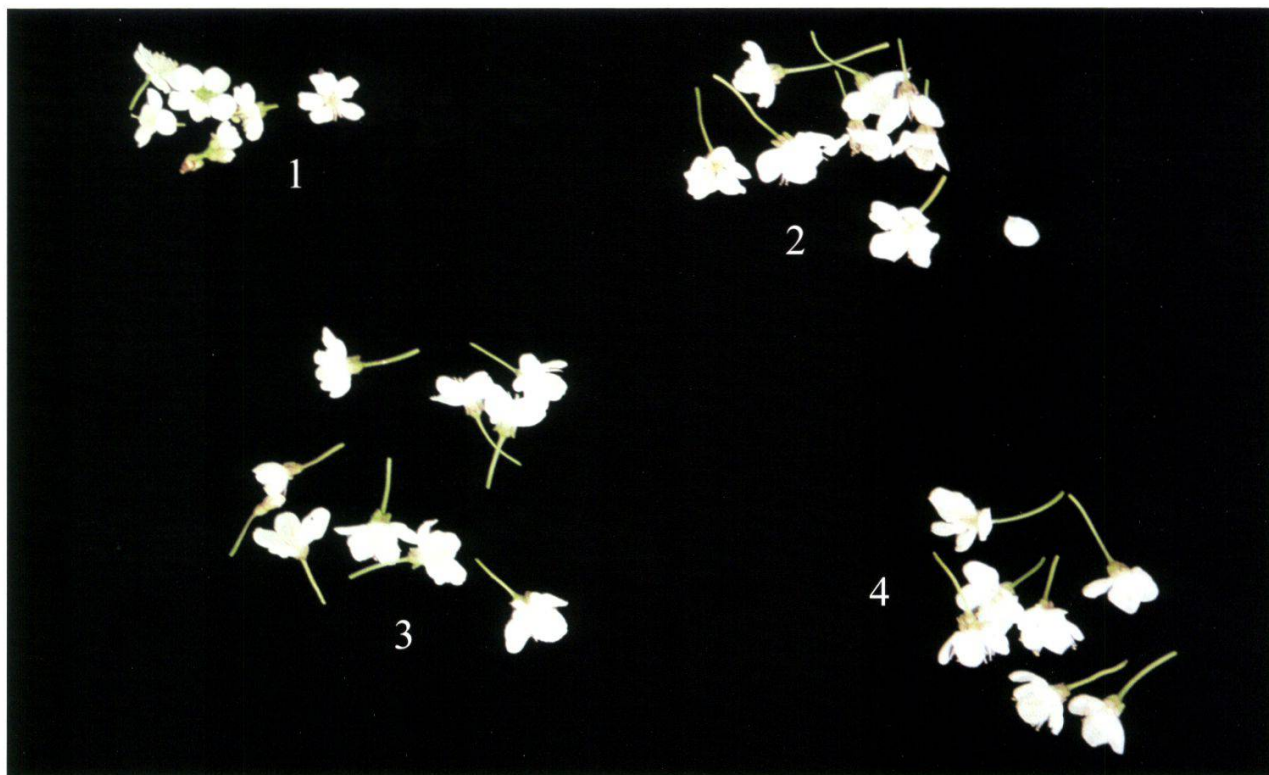


Figure 244.—1: Ämli, 2: Rote Lauber, 3: Schauenbourg, 4: Streifenkirsche.



Figure 245.—5: Schattenmorelle, 6: Festkirsche, 7: Péquegnette.



Figure 246.—8: Griotte Berger, 9: Griottier pleureur, 10: Griotte tardive, 11: Hélène.



Figure 247.—12: Noire de Cheseaux, 13: Cerise de Fer, 14: Griotte de la Béroche, 15: Griotte vraie.



Figure 248.—16: Noire de Cheyres, 17: Noire d'Etoy, 18: Henri Gelin, 19: Rieskirsche.



Figure 249.—20: Coeur de Boeuf, 21: Jaune de Buchillon, 22: Gravium, 23: Langstieler.



Figure 250.—24: Brune d'Etoy, 25: Cerise Crépon, 26: Heidegger, 27: Lampnästler, 28: Longue queue Denens, 29: Weisse Herzkirsche.



Figure 251.—30: Schöne von Einigen, 31: Schumacher, 32: Bigarreau Chalut, 33: Noire à grappe Berger.



Figure 252.—34: Noire de Chalais, 35: Petite Noire, 36: Griotte douce Rorschach, 37: Noire de Charmoille, 38: Noire à grappe Eysins.

LES NOYAUX DE CERISES



Figure 253.—Bigarreau Chalut.



Figure 254.—Heidegger.



Figure 255.—Aigle de Bâle ou Basler Adler.

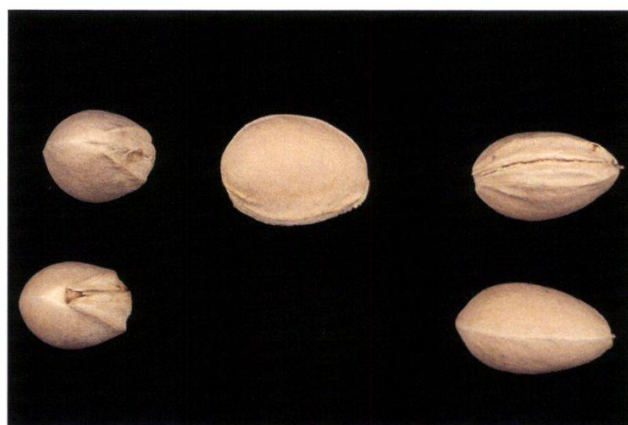


Figure 256.—Brune d'Etoy.



Figure 257.—Cerise de fer.

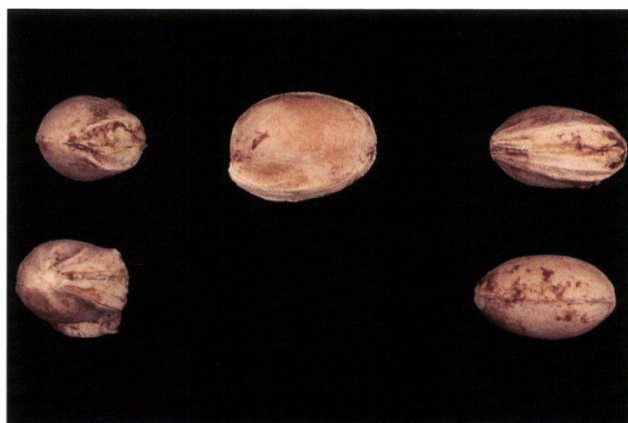


Figure 258.—Cerise du Premier Août.



Figure 259.—Cœur de bœuf.

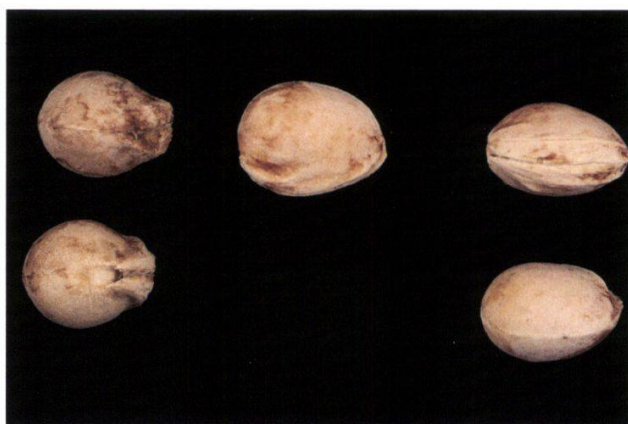


Figure 260.—Croussette.

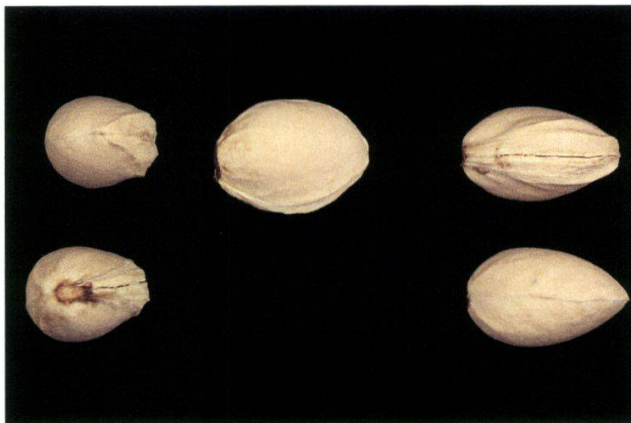


Figure 261.—Fhöhe Luxburger.



Figure 262.—Gravium.



Figure 263.—Krallen.

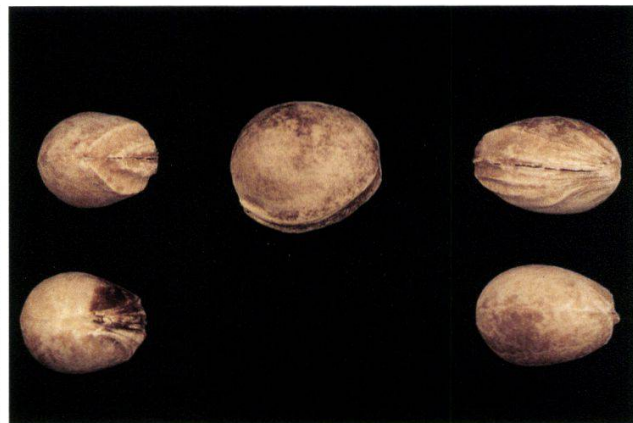


Figure 264.—Lampnästler.



Figure 265.—Langstieler.



Figure 266.—Longue queue Perey.

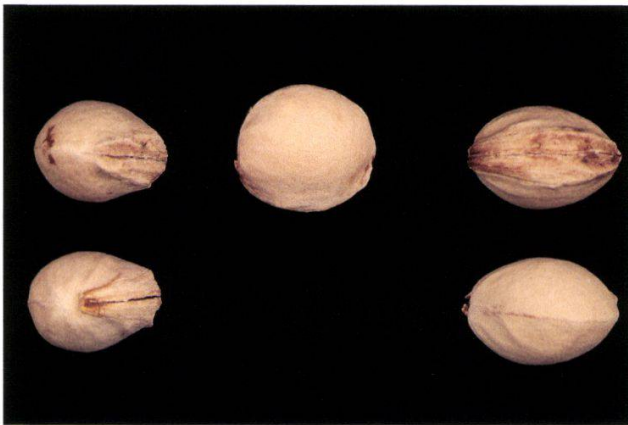


Figure 267.—Mischler.

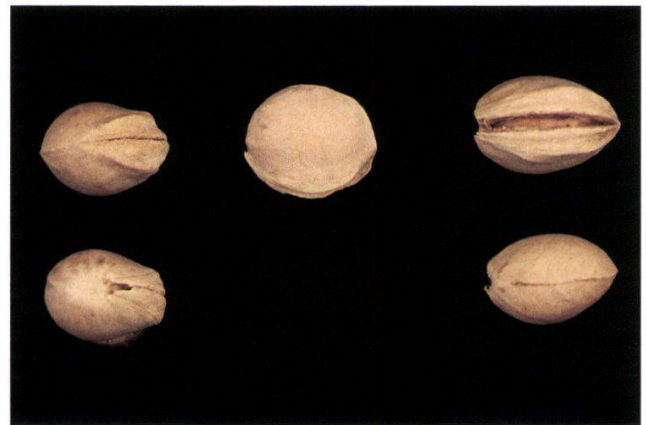


Figure 268.—Müller's Festkirsche.



Figure 269.—Petite Noire.



Figure 270.—Rieskirsche.



Figure 271.—Schauenbourg.

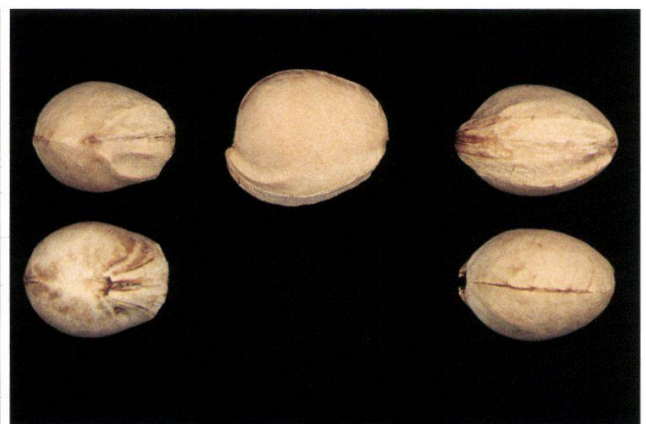


Figure 272.—Schöne von Einingen.

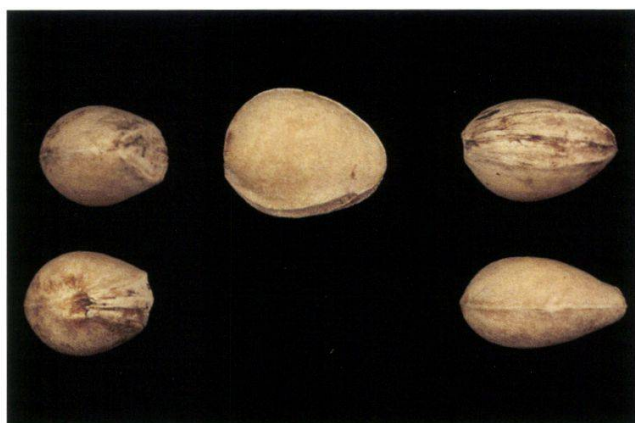


Figure 273.—Noire de la Béroche.

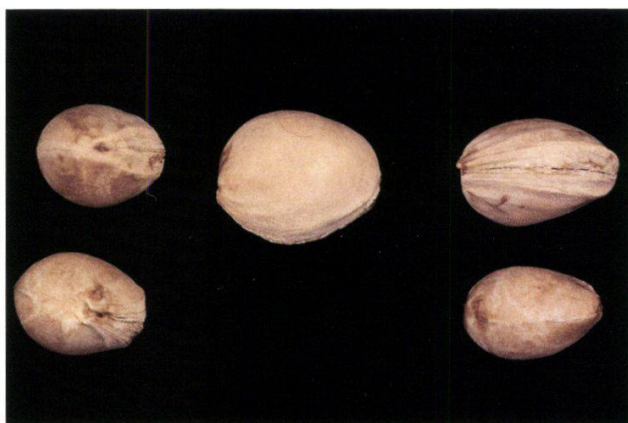


Figure 274.—Noire de Bex.



Figure 275.—Noire de Charmoille.

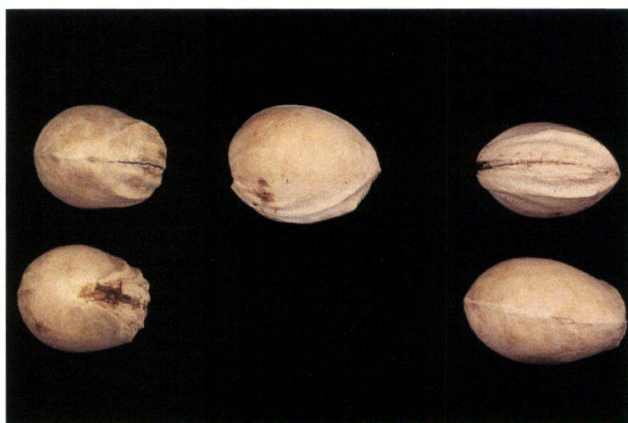


Figure 276.—Noire de Cheseaux-Noréaz.



Figure 277.—Noire de Chésérèx.

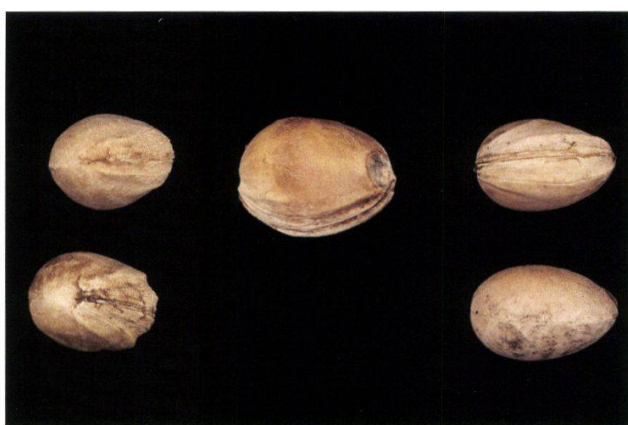


Figure 278.—Noire de Cheyres.



Figure 279.—Noire du Crépon.



Figure 280.—Noire d'Echandens.



Figure 281.—Noire d'Etoy.



Figure 282.—Noire de Forel.



Figure 283.—Noire à grappe Eysins.



Figure 284.—Noire à grappe Berger.

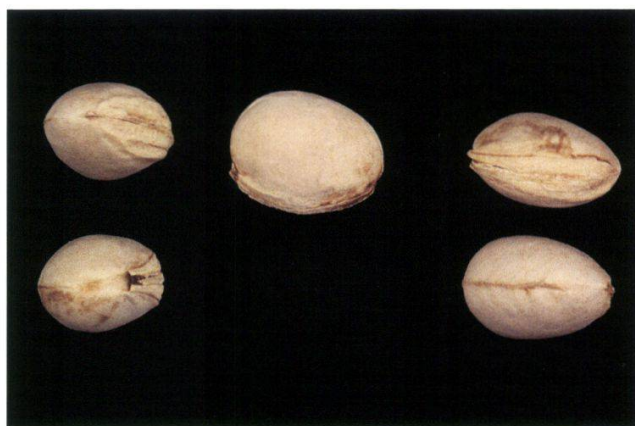


Figure 285.—Noire de Montreux.

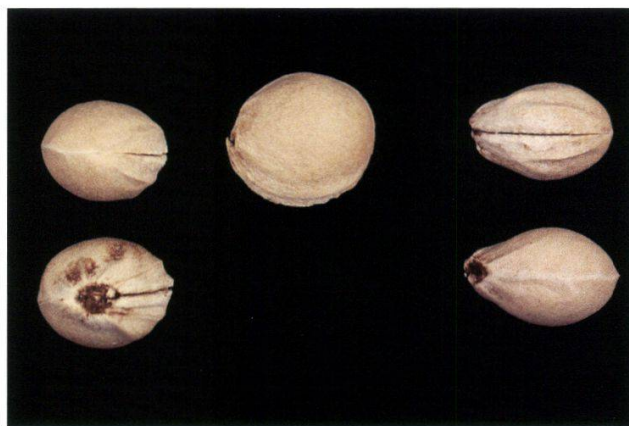


Figure 286.—Griotte Aclens.

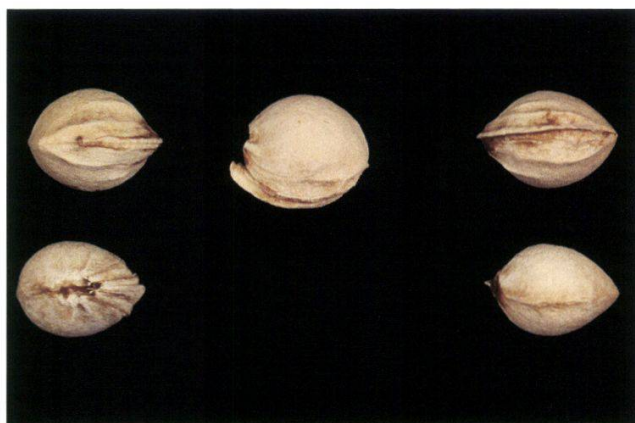


Figure 287.—Hallauer Aemli.

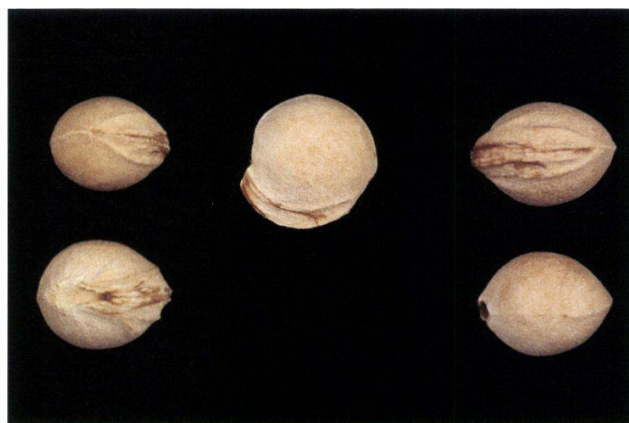


Figure 288.—Griotte Alternon.



Figure 289.—Griotte de la Béroche.

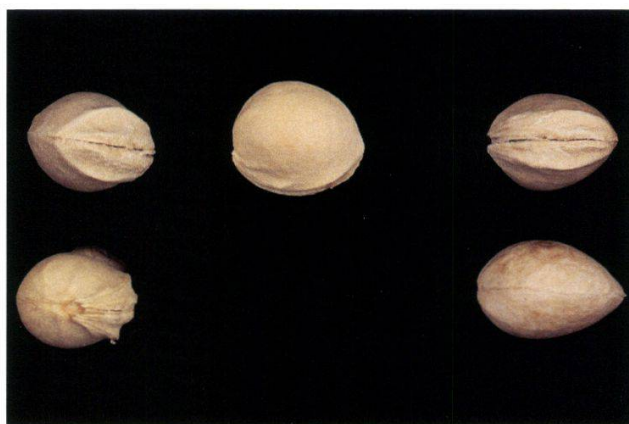


Figure 290.—Griotte douce Müller.



Figure 291.—Griotte douce de Rorschach.



Figure 292.—Griottier pleureur.

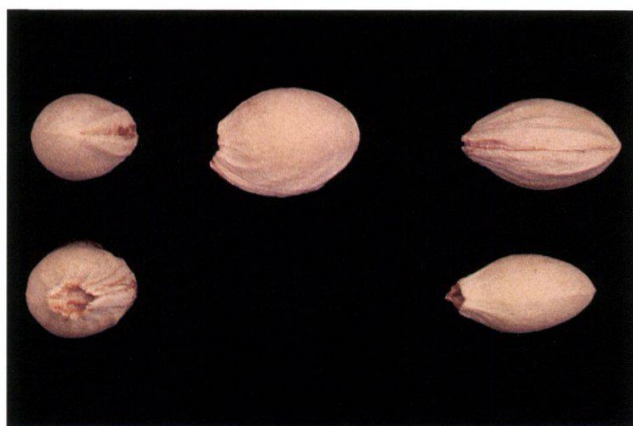


Figure 293.—Schattenmorelle.



Figure 294.—Griotte tardive.



Figure 295.—Griotte de la Toussaint.

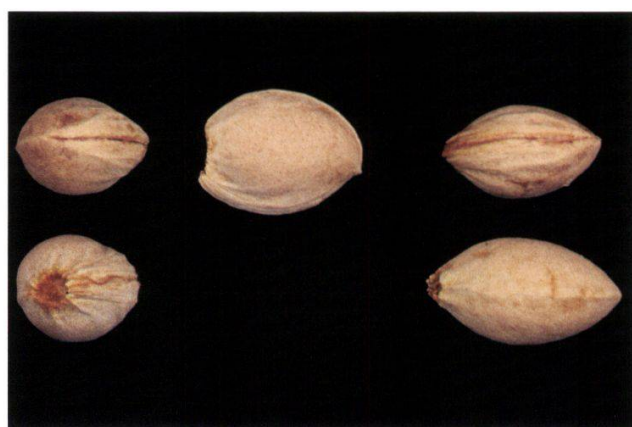


Figure 296.—Griotte vraie.



Figure 297.—Merise.



Figure 298.—Helener.



Figure 299.—Henri Gelin.



Figure 300.—Pequegnette.



Figure 301.—Petite Rouge.

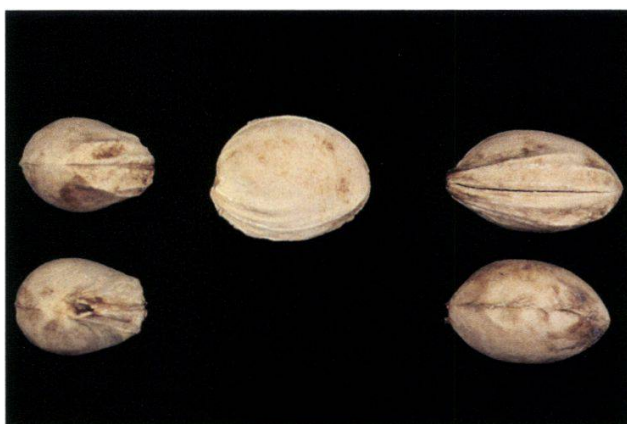


Figure 302.—Rote Lauber.

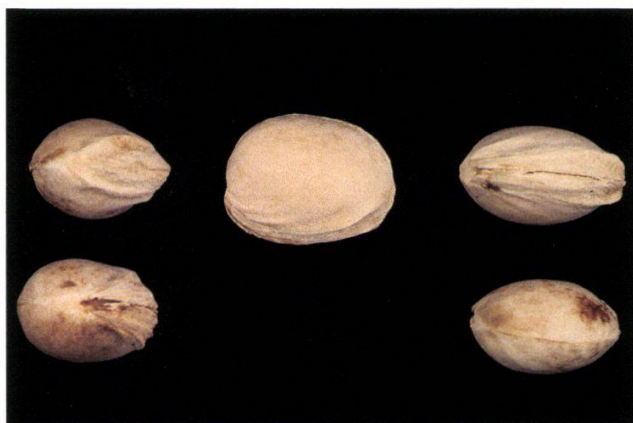


Figure 303.—Weisse Herzkirsche.

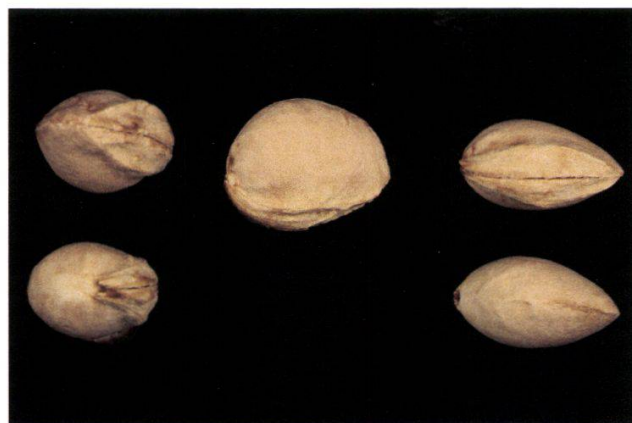


Figure 304.—Jaune de Buchillon.

Les prunes et les quetsches (*Prunus domestica*)

INTRODUCTION

Contrairement aux cerises, un fruit à noyau très riche en variétés locales suisses, les prunes et quetsches sont d'une pauvreté affligeante en variétés autochtones. Les exigences au point de vue climat et sol sont pourtant semblables, les pruniers supportant même une terre plus humide que les cerisiers. Il faut donc chercher ailleurs une explication à cette situation, à savoir le fait qu'une grande partie des arbres portant prunes ou quetsches sont autofertiles, alors que les cerisiers, dans leur ensemble, sont autostériles et leurs fleurs obligatoirement fécondées par le pollen d'autres variétés. Les noyaux donnent donc naissance à des hybrides, augmentant la diversité. Par ailleurs, la dispersion par les oiseaux des noyaux de cerise est certainement plus aisée que celle des noyaux de prune, souvent bien plus volumineux.

On remarquera aussi que les types (ou sous-espèces) arrivés de l'étranger étaient déjà d'une qualité remarquable, tant pour les mirabelles (sous-espèce *Syriaca*), importées d'Asie Mineure en France au 15^e siècle, que pour les reines-claude (s.e. *Italica*), arrivées d'Arménie, baptisées du nom de la reine Claude, épouse du roi François I^{er} (1494-1547). Quant au quetsche de Bâle, en fait une population de types plus ou moins semblables, il serait originaire du Turkestan; connu des Romains, il aurait été trouvé dans le Wurtemberg au 2^e et 3^e siècle après J.-C. (GÖTZ et SILBEREISEN 1989). Comme souvent, une si longue présence permet la sélection de types se distinguant par la précocité et la forme des fruits. La Station fédérale d'horticulture de Wädenswil a sélectionné quelques-uns de ces types les plus intéressants et les a introduits dans le commerce (SCHAER 1978).

Bien que les prunes et les quetsches soient très appréciés des ménagères qui en font des compotes, des confitures, des tartes, des conserves, qui congèlent les quetsches et sèchent les prunes, cette espèce n'a que peu excité la curiosité des pomologues, qui se sont contentés de décrire les variétés commerciales.

Toutefois, selon notre expérience, il est probable qu'il existe quelques variétés locales qui, à l'instar de la Prune de Marchissy, n'ont connu qu'une très courte dissémination, deux villages dans notre cas, mais qui se sont parfaitement adaptées aux conditions locales, comme la Prune de Wengen, dans l'Oberland bernois, à l'altitude. La collection de l'Arboretum comprend plusieurs, 8 sur 25, de ces variétés très locales.

Maladies et ravageurs principaux

Au-dessus de 600 m d'altitude, la maladie spécifique aux prunes, la maladie des pochettes (fig. 305), causée par le champignon *Taphrina pruni*, est très présente. Les jeunes fruits, au début de leur développement, accusent une croissance très rapide, s'allongeant et se



Figure 305.—Quetsche sain (vert) et atteint de maladie des pochettes (blanchâtre).

courbant comme un cornichon sous l'effet des hormones élaborées par le champignon. Ces fruits déformés passent du vert au jaune, puis se recouvrent d'une pellicule blanche avant de tomber prématurément ou de sécher sur la branche. En cas de forte attaque, lors de printemps froid et humide, cette maladie peut anéantir toute la production de fruits. La lutte chimique consiste en un traitement cuprique au départ de la végétation.

En renonçant à tout traitement depuis quelques années, on a pu faire des observations intéressantes sur le comportement des différentes variétés de la collection. On a même eu l'agréable surprise de constater que cinq variétés de prune présentent une résistance totale à cette maladie, soit la Prune de Chézard, la Prune à cochon, la Prune de Marchissy, la Prune de Wengen et le Quetsche de Flon. Parmi les variétés atteintes, on a observé quelques nuances dans le degré de sensibilité.

La maladie criblée, causée par le champignon *Stigmata carpophila*, provoque des taches plus ou moins circulaires sur les feuilles des Prunus (cerisiers, pruniers, pêchers et abricotiers) qui se nécrosent et tombent, laissant le feuillage percé de nombreux trous. Sur les cerisiers, les feuilles très atteintes tombent, ce qui n'est guère le cas chez les pruniers. Cette maladie, bien que très présente, ne prend pas, sur le prunier, le caractère de gravité qu'elle peut avoir sur le cerisier.

La rouille du prunier, *Tranzschelia pruni-spinosae*, si fréquente en région de plaine, est pour l'instant inexistante dans le verger du Crépon.

Les fruits sont quelques fois atteints de moniliose (*Monilia fructigena* et *Monilia laxa*).

Des nuances dans la sensibilité des prunes et quetsches ont été remarquées, mais aucune résistance digne de ce nom observée.

La chenille rose du carpocapse des prunes (*Grapholitha funebrana*) est communément appelée «ver des prunes»; il se trouve principalement dans la chair du fruit au début de la maturité, hôte peu apprécié des acheteurs consommateurs. Une résistance à cet insecte est rare; toutefois, la variété neuchâteloise Prune de Chézard a la réputation de n'abriter aucun ver, ce que nous avons pu confirmer durant plusieurs années (CORBAZ, 2001).

Description des variétés

Groupe des petites prunes roses - rouges à violettes

On peut inclure dans ce groupe les variétés Baconne et Baconnet, Bérudge, Prune de Damas, de Verne. Toutes ont beaucoup de caractères communs, à savoir les dimensions des fruits, leur coloration. Il n'est pas aisé de les distinguer rapidement les unes des autres sur des critères uniquement morphologiques. Toutefois, l'observation attentive des noyaux permet une différenciation plus précise. Leur origine géographique est différente, parfois leur utilisation principale aussi. On peut soupçonner un degré de parenté entre toutes ces variétés, éventuellement une origine commune remontant à des millénaires suivie d'une adaptation aux milieux où elles ont perduré. Les nouvelles méthodes d'analyse génétique pourraient apporter quelque lumière dans ce domaine.

VERGER EN CRÉPON

*F14 **Baconne** (syn. Bacoune)*

Ce nom est utilisé pour désigner une prune rose, de dimensions modestes, dispersée dans le sud du canton de Fribourg surtout. Il en existe divers types et celui qui nous a été fourni par G. Planchamp, de Vouvry, canton du Valais, ne correspond pas forcément au plus répandu (fig. 306).

Fruit allongé, genre quetsche, de forme ovale avec un rétrécissement très marqué, comme un col, près du pédoncule. La peau est



Figure 306.—Ce type de Baconne est plus grand que d'autres.

rose, tirant sur le rouge, recouverte d'une fine pruine bleutée. La ligne de suture est bien marquée, en fente du pédoncule au point pistillaire. Ce dernier, à peine visible, est gris, à fleur de peau. Poids moyen 29 g.

Le pédoncule, longueur 17-24 mm, droit, vert, robuste, s'insère dans une cavité ronde, large et profonde.

La chair molle est jaune, légèrement verdâtre avant maturité, douce, juteuse, manquant d'acidité. Le noyau se détache mal.

Floraison: dans la moyenne à légèrement tardive (fig. 331, p. 253).

Maturité: à mi-septembre.

Dimensions: longueur 38-44 mm (41,6), largeur 33-36 mm (35,0), épaisseur 32-35 mm (34,4).

Noyaux: allongés; 21,4; 12,0; 7,4 mm; surface rugueuse; point d'attache étroit, détaché sur un prolongement légèrement recourbé, arête et sillon latéral très marqués, arêtes latérales en général courtes, parfois sur toute la longueur (fig. 336, p. 255).

M10 Baconnet

Petite prune ronde, rose à violette, trouvée sous ce nom dans le district fribourgeois de la Veveyse, mais le plus souvent appelée Baconne. Son poids moyen est d'environ 11 g.

Le pédoncule est court, 6-9 mm, frêle, s'insérant dans un trou étroit et profond, arrivant dans une cavité large et peu profonde. La ligne de suture est bien visible, le point pistillaire gris reste en surface.

La chair est tendre, jaune, juteuse, acide. Le noyau se détache bien.

L'arbre n'exige pas beaucoup de soin. Il est de port érigé, moins cependant que Bérudge et Verne.

Floraison: mi-tardive (fig. 331, p. 253).

Maturité: selon l'altitude, du début à la fin septembre.

Dimensions: longueur 24-27 mm (26,1), largeur 24-27 mm (25,9), épaisseur 23-27 mm (25,3).

Noyaux: petits, allongés, se terminent par une pointe; 17,6; 9,5; 6,4 mm; surface rugueuse, point d'attache petit, collé au sommet, surmonté par le départ de l'arête ventrale très proéminente; arête latérale faible ou inexistante (fig. 337, p. 255).

F20 Bérudge (syn. *Bér rouge*, *Prune rouge*)

Petite prune, de type mirabelle, rose, originaire du canton de Neuchâtel, peut-être de La Béroche, très répandue et appréciée sur tout le pourtour du lac de Neuchâtel. Seule variété indigène décrite dans la «Pomologie romande illustrée» de 1916. Poids moyen 9,5 g (fig. 307).

Prune petite, ovoïde ou sphérique élevée, couleur de fond jaune, souvent entièrement recouverte de rose avec des pointes violettes; légère pruine bleutée, ligne de suture bien visible mais peu profonde.

Pédoncule court à moyen, mince, vert tendre, 8-12 mm, dans une cavité à peine marquée; se détache facilement du fruit. Point pistillaire gris, légèrement enfoncé.

La chair est jaunâtre, très sucrée et légèrement acidulée, aromatique, juteuse. Très bonne qualité. Le noyau se détache bien de la chair.

Dimensions: longueur 24-28 mm (24,7), largeur 22-24 mm (23,7), épaisseur 22-24 mm (22,3).

Noyaux: petits, relativement larges et épais, dotés d'arêtes latérales au milieu des deux faces; 13,9; 9,2; 6,8 mm; extrémité pistillaire arrondie.

Par la qualité et la générosité de l'arbre, cette variété est bien connue des amateurs. C'est un fruit délicieux à manger cru; en confiture, il est remarquable.



Figure 307.—On trouve la Bérudge tout autour du lac de Neuchâtel et même au-delà.

L'arbre, de vigueur moyenne, forme des couronnes touffues; il devient vieux et très grand, sans perdre de sa fertilité. Il prospère jusqu'à 800 m d'altitude dans le Jura. Autofertile, il se multiplie aussi par semis (fig. 334, p. 254 et fig. 338, p. 255).

Comme cette variété est cultivée depuis longtemps, divers types ont été sélectionnés, en particulier avec des fruits plus gros. Malheureusement, ces derniers sont souvent plus farineux, donc moins appréciés.

F21 *Bérudge Andrière*

Il s'agit d'un type à peine différent de la forme habituelle et dont les prunes sont un peu plus grandes. Le poids moyen est de 12,5 g.

Dimensions: hauteur 28-31 mm (30,3), largeur 26-27,5 mm (26,5), épaisseur 26-28 mm (27,3).

Noyaux: identiques à Bérudge, à peine plus grands; 14,2; 9,5; 6,8 mm (fig. 335, p. 255).

Floraison: dans la moyenne à mi-précoce (fig. 329, p. 252).

Maturité: première moitié de septembre.

La chair est jaune verdâtre, juteuse, sucrée, avec une tendance à devenir farineuse. Le noyau se détache bien.

Selon VAUTHIER (1990), le nom évoquerait la famille Andrié qui aurait introduit cette variété à Cornaux (NE), et la Prune Cendrier trouvée à Sauges serait un synonyme.

F19 Prune de Damas

Petite prune ovoïde à sphérique allongée, violette, fortement recouverte de pruine bleutée, très répandue en Ajoie (canton du Jura) où elle est cultivée depuis plusieurs siècles; essentiellement destinée à la fabrication d'une eau-de-vie très recherchée, qui a obtenu en 2001 le label AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

Pédoncule court, 12-15 mm, droit ou recourbé, mince; attache au fruit dans une cavité à peine marquée; ligne de suture bien marquée, parfois en sillon. Point pistillaire gris, bien visible, situé avant la pointe de la prune.

La chair est jaunâtre, molle, légèrement farineuse, arôme relativement faible. Le noyau se détache bien.

Poids moyen: 8,4 g.

Dimensions: longueur 26-29 mm (26,5), largeur 24-26 mm (24,1), épaisseur 23-27 mm (23,5).

Noyaux: allongés, plus ou moins lisses, minces; 15,7; 10,2; 6,1 mm.

Floraison: mi-précoce (fig. 334, p. 254).

Maturité: comme Bérudge.

La prune de Damas est peu consommée fraîche; on peut en faire de la confiture, mais sa destination est le tonneau. L'eau-de-vie dénommée Damassine, au bénéfice d'une AOC, atteint des sommets, tant dans la qualité que dans le prix ! (fig. 308, 342, p. 256).



Figure 308.—La Prune de Damas peut aussi se cultiver en espalier.

L'arbre est de vigueur moyenne, ses branches sont érigées et la couronne est dense. Les fruits sont très sensibles à la maladie des pochettes, certainement les plus atteints de notre collection. Ce défaut est confirmé en Ajoie où la production est fortement diminuée lors de printemps frais et humides. Autre observation: sur un arbre non traité, portant quatre variétés différentes, seule la prune de Damas était infectée (fig. 326, p.251).

Bien que l'arbre soit autofertile, la multiplication se réalise traditionnellement par la plantation de rejets de souche. Au cours des discussions pour l'AOC, certains voulaient même exclure le greffage.

Origine: on suppose qu'il s'agit d'un dérivé du porte-greffe de Damas, jadis utilisé en Europe.

Existe-t-il différents types ? On pourrait s'y attendre; toutefois, l'examen d'une douzaine d'échantillons prélevés dans la région de l'Ajoie par un journaliste indépendant en avait, au contraire, révélé une grande homogénéité. Dans la littérature, Vauthier a trouvé le type noir, appelé aussi Daverne ou Davenne, et le type rouge qui, lui, n'est pas limité à l'Ajoie, mais existe aussi dans la vallée de Delémont, et le pays de Montbéliard. Ce type supporte bien l'altitude, ce qui n'est pas le cas de la prune de Damas représentée dans notre collection.

Selon AUBERT (1941), deux variétés de prune furent importées de Varsovie en 1890; l'une, dénommée Rothdamasiner, s'est maintenue et fut propagée par les pépiniéristes sous le nom de Prune russe, l'autre a complètement disparu.

D'après la description donnée par Aubert, «fruit de grosseur au-dessus de la moyenne, sphérique, belle couleur rouge violacé, chair grossière, noyau un peu adhérent, peau très dure et épaisse, reste attaché à l'arbre et ne tombe pas», la Rothdamasiner ne ressemble pas à l'actuelle Prune de Damas.

F16 Prune de Verne (syn. *Les Amoureuses*)

Petite prune, ressemblant à la Bérudge mais légèrement plus petite, rouge bordeaux sur les 3/4 ou l'entier de sa surface. Pédoncule mince, court, avec un point d'attache situé en surface, sans cavité. Ligne de suture bien visible, mais non enfoncée.

La chair est jaune, sucrée, molle à pleine maturité, juteuse. Le noyau, allongé, se détache bien. Le fruit, dans son entier, dégage un fort parfum. La maturité est la plus précoce de toutes les variétés de ce groupe.

Poids moyen: 8 g.

Dimensions: longueur 25-26 mm (25,5), largeur 22-23 mm (22,2), épaisseur 21,5-22,5 mm (22,2).

Noyaux: allongés; 16,0; 9,0; 5,5 mm; surface lisse, point d'attache à peine visible, arête ventrale très proéminente dans la première moitié, peu ou pas d'arête latérale, extrémité pistillaire pointue (fig. 348, p.257).

Floraison: mi-précoce (fig. 332, p. 253).

Maturité: première moitié de septembre, quelques jours avant Prune de Damas et Bérudge.

Arbre: croissance rapide, forme très érigée, rameaux épineux.

Origine: le matériel de base nous est parvenu du Bas Valais. Quant au nom, il rappelle Daverne, mentionné par Vauthier comme synonyme de Prune de Damas. Cela illustre bien les difficultés d'identification dans ce groupe de petites prunes ovales roses-rouges à violettes. Des dimensions plus faibles et une maturité de 4 à 6 jours plus précoce suffisent-elles pour définir une variété ?

Quant au synonyme signalé Les Amoureuses, on ne sait à quelle caractéristique éventuelle le relier. Les prunes ne sont pas par paires, mais la production est, il est vrai, abondante.

PETITE PRUNE VERTE

M14 Prune de Marchissy

Cette prune est de même dimension que celles décrites ci-dessus mais de couleur différente, puisqu'elle reste verte avec, côté soleil, un léger piqueté rouge carmin à rouge violet. Cette variété n'est présente que dans deux villages voisins du nord du Jura vaudois, soit à Marchissy devant l'église et à Longirod (fig. 309).

Poids moyen: entre 9,2 g et 11,8 g selon les années.

Fruit ovale, allongé, ligne de suture marquée, parfois presque effacée. Point pistillaire à peine visible. Le point d'attache forme un joli creux, dans une surface plane sans cavité.

Dimensions: longueur 28-32 mm (30,5), largeur 25-27 mm (25,3), épaisseur 24-27 mm (25,2).

Noyaux: gros par rapport au fruit, 16,4; 11,7; 7,3 mm; point d'attache au pédoncule en bosse de chameau, 2 à 3 courtes arêtes latérales émanent de ce point, arête principale bien développée au départ, extrémité pistillaire se termine en pointe fine.

Floraison: mi-tardive. Maturité: deuxième moitié de septembre (fig. 345, p. 256).



Figure 309.—La Prune de Marchissy ne se trouve que dans deux villages du pied du Jura vaudois.

La chair jaune verdâtre, mi-ferme, est très sucrée, manque d'acidité et de saveur. Le noyau ne se détache pas très bien; il est grand, 15-17 mm de long, 6,5-8 mm de large et 10-12 mm d'épais. Maturité mi-tardive, après Bérudge, soit de mi à fin septembre. Avec sa dominance verdâtre, le fruit n'est pas très attractif (fig. 310).



Figure 310.—Selon les circonstances, la Prune de Marchissy se colore davantage.

Cette prune est utilisée pour la confiture ou pour la distillation. Peu sensibles à la moniliose, les prunes sont laissées sur l'arbre après maturité; elles flétrissent et la teneur en sucre augmente, ce qui procure de bons rendements à la distillation. (fig. 330 et 332, p. 252 et 253).

L'arbre est de faible vigueur, très épineux au début; les branches charpentières sont horizontales, la couronne étalée, en demi-sphère.

Même âgé, le volume de la couronne reste modeste. L'arbre est très fertile.

La multiplication s'effectue par greffage, mais aussi et surtout par plantation des rejets.

Dans le verger du Crépon, cette variété s'est révélée totalement résistante à la maladie des pochettes (*Taphrina pruni*) et moyennement sensible à la maladie criblée.

GROUPE DE PRUNES MOYENNES

Elles sont plus ou moins sphériques, jaunes et rouges, avec un poids moyen autour de 20 g. Dans ce groupe, se trouvent les variétés Löhr, Prune de Pailly, Prune de Villars-Burquin.

F15 **Prune Löhr** (syn. *Zuckerpflaume von der Löhr*)

La seule variété autochtone qui a été mentionnée dans la pomologie suisse de 1983, intitulée «100 variétés de fruits» par AEPPLI *et al.* Probablement issue d'un semis de hasard, dans la seconde moitié du 19^e siècle, région d'Oberruntigen, canton de Berne.

Prune moyenne à petite, poids moyen 19,5 g, pouvant descendre jusqu'à 13 g en cas de forte production. Forme sphérique allongée à ovale, ligne de suture en sillon large, bien marqué mais peu profond. Point d'attache du pédoncule petit rond, en surface, pas de cuvette. Point pistillaire petit, en avant ou de côté, dans une légère cavité (fig. 311).

Peau jaune, faiblement colorée de rouge brique, recouverte d'une fine pruine bleutée, plutôt épaisse.

Dimensions: longueur 30-34 mm (31,3), largeur 27-31 mm (29,9), épaisseur 26-30 mm (29,5) (fig. 334, p. 254 et fig. 344, p. 256).

Noyaux: larges et étroits; 18,1; 12,3; 7,2 mm; point d'attache petit, côté ventral un rétrécissement, arête très proéminente, fine, sillons latéraux profonds, arêtes latérales nombreuses, courtes, bien marquées; extrémité arrondie.

Chair jaunâtre, tendre, juteuse, sucrée très légèrement acidulée, bien aromatique. Le fruit dégage un parfum très agréable; maturité fin août. Le noyau se détache

bien; dimensions: 17,5-18,4 mm de long, 6,8-7,5 mm de large, 11,7-13,7 mm d'épais.

Utilisation: prune à distiller (bon rendement grâce à sa teneur en sucre élevée lorsque les prunes sont bien mûres), agréable à consommer fraîche.

L'arbre est de vigueur moyenne à forte, érigé. Feuillage peu sensible à la maladie criblée, fruits modérément atteints par la maladie des pochettes.

Floraison comme la plupart des autres variétés, mi-précoce. Serait partiellement autofertile; pollinisation par Mirabelle de Nancy et Quetsche de Bâle, entre autres.

Maturité: étalée en septembre.



Figure 311.—La Prune de Löhr a été développée par un distillateur.

N2 *Prune de Pailly*

Prune moyenne à petite, rencontrée dans la région de Pailly, village situé dans le Gros de Vaud, entre Echallens et Yverdon. Poids moyen 16,8 g.

Prune sphérique à ovale, avec un pédoncule court, 13-15 mm, une ligne de suture bien marquée mais finissant en courbe, partageant le fruit en deux parties inégales. Le point pistillaire, petit, gris, en surface, est situé sur le côté.

Peau de couleur rouge foncé, recouverte d'une pruine bleutée; plutôt épaisse.

Dimensions: longueur 29-34 mm (31,6), largeur 30-33,7 mm (31,9), épaisseur 26,4-30,5 mm (28,3).

Pas de noyaux à disposition.

Floraison: tardive (fig. 329, p. 252).

Maturité: deuxième moitié de septembre.

Chair jaunâtre, molle, juteuse, sucrée, peu d'acidité et d'arôme. Le noyau se détache bien. Maturité début septembre.

Utilisation: prune à cuire, donc pour compote, confiture et tarte.

Arbre: bonne vigueur, mise à fruit lente, branches charpentières horizontales, couronne peu dense. Feuillage peu sensible à la maladie criblée. Pour l'instant, la production de prunes est très faible (fig. 328, p. 251).

F16 Prune de Villars-Burquin

Prune moyenne, ronde, provenant du village de Villars-Burquin, au nord d'Yverdon, au pied de la chaîne du Jura. Sa présence est également signalée à Fontanezier et Grandevent (VAUTHIER, 1990). Poids moyen 19,6 g. Maturité: fin août, début septembre (fig. 312).

Prune sphérique, parfois un peu allongée; point d'attache du pédoncule rond, dans une légère cuvette. Ligne de suture enfoncée en sillon. Point pistillaire au-dessus de l'extrémité basse du fruit.

Peau rose violacée, fortement recouverte de pruine violette, chair jaune dorée, mi-ferme, sucrée, arôme agréable, ressemble à la Reine-claude Dorée.



Figure 312.—La Prune de Villars-Burquin n'est guère connue, la région d'Yverdon exceptée.

Dimensions: longueur 30-35 mm (32,4), largeur 30-34 mm (31,9), épaisseur 29-32 mm (31).

Le noyau se détache fort bien; dimensions: 16,1; 7,5; 10,6 mm, soit plus petit que celui de Löhr, mais plus épais (fig. 349, p. 257).

Floraison: mi-précoce (fig. 333, p. 254).

Utilisation: consommation à l'état frais ou cuit. Prune de bonne qualité, mais peu connue.

Arbre: vigueur moyenne, mise à fruit lente, branches plus ou moins horizontales, couronne en demi-sphère. Comme pour le prunier de Pailly, la production est faible.

PRUNE MOYENNE, ENTIÈREMENT JAUNE

M9 Prune Ovale (syn. probable Coco, Prune de Lavigny, Eierpflaume)

Prune moyenne à grande, ovale, toute jaune, répartie le long du pied de la chaîne du Jura, à Reverolle, Mont-la-Ville (Vaud). Poids moyen 21 g.

Prune ovale, allongée et aplatie, rétrécie vers le bas; des fruits plus petits sont aussi plus ronds. Attache du pédoncule dans un trou rond situé à fleur de peau; ligne de suture présente, mais à peine visible.

Peau jaune citron, très rarement léger voile rose vers le pédoncule; épaisse, devenant brune en cas de blessure ou de frottement (fig. 313).

Chair jaune, mi-ferme, sucrée, moyennement juteuse, peu aromatique. Maturité, selon l'altitude, de mi-août à début septembre.

Dimensions: longueur 35-41 mm (38,3), largeur 30-34 mm (32,1), épaisseur 26,5-30 mm (28,6). Très inférieures à celles de Eierpflaume données par SCHAER (1952), ce qui semble exclure toute synonymie (fig. 329, p.252).

Le noyau se sépare aisément de la chair, poids environ 1,5 g. Dimensions: 21,7; 15,2; 8,7 mm; point d'attache très étroit, arête proéminente, pointe acérée, sillons latéraux profonds, surface rugueuse (fig. 340, p. 255).

Utilisation: tout spécialement pour la confiture, considérée par certains supérieure à celle d'abricot.

Arbre: croissance moyenne, il devient grand, avec de grosses branches qui pendent; bon comportement en moyenne altitude (700-800 m) avec une production régulière.

Pas encore d'observation relative aux maladies.



Figure 313.—Divers synonymes pour cette prune jaune allongée; on a pris prune ovale, traduction de Eierpflaume. On la rencontre le long de la chaîne du Jura.

Parmi les fiches descriptives publiées par les «Croqueurs de Pommes» de France, l'une d'elles est consacrée à une prune jaune dénommée Coco qui correspond tout à fait à la prune ovale, tant sur le plan morphologique que sur la distribution géographique. Une confrontation directe apporterait le complément nécessaire à une synonymie définitive.

PRUNE MOYENNE, RONDE, BLEU VIOLET

N1 Prune de Chézard (syn. Pruneau de Chézard)

C'est un village du Jura neuchâtelois, altitude 768 m, au climat rude, qui a donné son nom à cette prune. Par sa bonne adaptation aux conditions difficiles d'altitude, cette prune est présente dans la chaîne du Jura comme sur le plateau suisse. Poids moyen 25,5 g en 1998, 24,3 g en 1999 (fig. 314).

Prune sphérique allongée, d'où la dénomination par certains de quetsche, dotée d'un pédoncule court 9-14 mm, vert, renflé au point d'attache au rameau. Sur le fruit, le point

d'attache est elliptique; le trou est profond, sur une surface plane, sans cuvette. La ligne de suture est bien marquée; elle dévie parfois à l'approche de l'extrémité du bas, provoquant une répartition inégale des deux parties du fruit. Point pistillaire petit, gris, dans une cuvette légère mais large.

Peau épaisse, bleue noire, fortement recouverte de pruine bleutée.

Chair verdâtre, devenant jaune doré, ferme, moyennement juteuse, sucrée, peu d'arôme. Maturité à fin août, début septembre.

Dimensions: longueur 34-39 mm (37,1), largeur 30-33 mm (32,9), épaisseur 30,8-34 mm (31,9).

Noyaux: gros, surface rugueuse, courtes arêtes latérales autour du point d'attache incliné vers le sillon dorsal, parfois une arête latérale en forme de S d'une extrémité à l'autre, pointe à l'extrémité; dimensions: 20,9; 14,2; 8,0 mm. Ils représentent 6,3% du poids des fruits (fig. 339, p. 255).



Figure 314.—Originaire du Jura neuchâtelois, la Prune de Chézard n'abrite jamais de vers.



Figure 315.—La Prune de Chézard est aussi généreuse.

Floraison: mi-précoce (fig. 330, p. 252 et fig. 333, p. 254).

Maturité: fin août-début septembre.

Utilisation: culture en altitude; confitures, à sécher, distillation (fig. 315).

Arbre: vigueur moyenne à faible, se met rapidement à fruit, généreux, d'où croissance ralentie. Branches pas érigées, presque horizontales. Feuillage sain; résistant à la maladie des pochettes et au carpocapse de la prune. Ces deux qualités sont importantes sur le plan de la production, comme sur le plan de l'hybridation. La Prune de Chézard devrait être un géniteur de premier rang pour les sélectionneurs.

M15 Prune à cochon

La désignation Prune à cochon n'est pas spécifique et s'étend à plusieurs prunes qui, en général, sont de qualité très inférieure. On en connaît de très précoces, de type quetsche, qui détiennent le record de la fadeur, d'autres qui prospèrent à 800 m d'altitude et portent des fruits de 20 g environ (fig. 316).



Figure 316.—Le terme de Prune à cochon est appliqué à diverses prunes; celle-ci n'est pas fade et résiste à la maladie des pochettes.

Nous avons gardé un type, signalé par M. Sauter à Reverolle, au-dessus de Morges, à 600 m d'altitude, issu de semis et présentant quelques caractéristiques intéressantes de robustesse et de production. Le poids moyen est d'environ 15 à 18 g.

Prune ovale, moyenne à petite, bleu foncé à noir, recouverte de pruine bleutée. Pédoncule court et frêle, 9-10 mm, point d'attache dans le fruit au

centre d'une dépression large et peu profonde. Ligne de suture légère, peu enfoncée. Point pistillaire brun, en surface.

Chair verdâtre, mi-ferme, jus rose peu abondant, faible teneur en sucre, forte acidité avant la maturité, arôme quasi absent. Le noyau, relativement épais, se détache bien. Maturité mi-août (fig. 341, p. 256).

Dimensions: longueur 28-30 mm (29,4), largeur 27-28,5 mm (27,7), épaisseur 25,5-27 mm (26,5).

Noyaux: évoquent les noyaux de cerise; plus ou moins sphériques, 13,7; 9,1; 7,3 mm. Environ 7,1% du poids total des prunes. Point d'attache blanc, dominé par le départ de l'arête ventrale, courtes arêtes latérales; extrémité pointue, sillons latéraux écartés.

Floraison: très précoce (fig. 332, p. 253).

Maturité: seconde moitié d'août.

Utilisation: fruits à cuire.

Arbre: vigoureux, peu épineux, à peine érigé. Se met rapidement à fruit. Feuillage peu sensible à la maladie criblée. Fruits résistants à la maladie des pochettes.

F18 Quetsche de Flon (syn. *Pruneau rose*)

Très long quetsche rose, trouvé dans le vallon de Flon, au-dessus de Vouvry, Valais, par G. Planchamp. La grosseur et le poids moyen varient considérablement en fonction de la charge en fruits, car l'arbre est généreux. Poids moyen de 26,7 g en 1998 à 43,8 g en 1997 et 45,5 g en 2001 (fig. 330, p. 252 et fig. 334, p. 254).

Fruit très allongé, elliptique, se resserrant vers le pédoncule; empreinte du pédoncule, ronde et profonde, entourée d'un renflement circulaire. Ligne de suture sous forme de sillon peu profond, parfois glissant sur un côté. Point pistillaire quasi absent (fig. 317).

Peau: très fine, se détachant facilement; couleur de fond vert, puis jaunâtre, couleur rose tendre à violet léger, par taches larges et confluentes. Fine pruine bleutée.

Chair: jaune dorée, mi-ferme, très juteuse, sucrée mais peu aromatique. Le noyau très allongé ne se détache pas toujours très bien (fig. 343, p. 256).

Maturité: première moitié de septembre; tous les fruits ne mûrissent pas en même temps, donc cueillette en plusieurs passages.

Dimensions:

- en 1997 longueur 54-62 mm (56,7), largeur 36-39 mm (36,9), épaisseur 33-37 mm (34,9).

- en 1998 longueur 43-46 mm (44,5), largeur 31-33,5 mm (32,7), épaisseur 29-32 mm (30,6).

Noyaux: très longs et plats; 27,2; 12,2; 7,0 mm; surface rugueuse; point d'attache entre la pointe du sommet et le départ plus bas de l'arête ventrale; sommet parfois fendu en deux, arêtes latérales très rares; extrémité pistillaire pointue.

Floraison: mi-tardive.

Maturité: début septembre.

Utilisation: la peau délicate ne permet ni un transport prolongé, ni un entreposage de plus de 3 jours. Consommation à l'état frais, en tarte, compote et confiture; séchage.

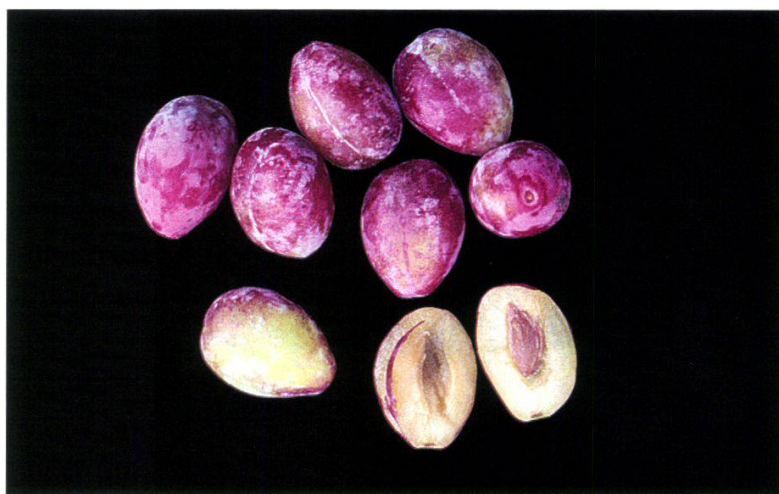


Figure 317.—Le Quetsche de Flon nous a été transmis par G. Planchamp de Vouvry, qui l'a découvert dans le hameau de Flon. Grand et rose, de bonne qualité, ce quetsche peut être recommandé.

Par sa forme, ce fruit ressemble au quetsche-datte décrit par HARTMANN (2003), mais ni les dimensions ni les dates de maturité ne correspondent. Il pourrait s'agir d'un croisement ou d'une modification de cette ancienne variété originaire de Hongrie ou de Turquie.

Arbre: vigueur moyenne à bonne, production généreuse et mise à fruit plutôt lente; les branches ploient sous la charge. Feuillage moyennement sensible à la maladie criblée, fruits pas atteints par *Taphrina pruni* mais, par contre, sensibles à la moniliose (fig. 327, p. 251).

En bref, une variété intéressante pour une production personnelle.

PL *Quetsche Zibeli*

Quetsche gros à moyen, large, rouge bordeaux, pruine bleutée, tardif. Originaire de la Suisse centrale, reçu de J. Estermann, Schenkon (canton de Lucerne).

Le poids et les dimensions varient beaucoup en fonction de la charge en fruits (tableau 2).

Tableau 2.—Variation des dimensions et du poids moyen des fruits au cours de six années.

Dimensions (mm)	1992	1994	1996	1998*	2000	2001
Longueur	46,2	45,2	42,3	38,9	46,7	44,7
Largeur	39,4	41,2	40,2	33,1	40,0	38,6
Épaisseur	40,0	39,7	38,9	33,5	39,6	38,5
Poids moyen en g	42,8	47,0	43,3	26,5	41,8	41,5

*très forte production de fruits.

Fruit elliptique, allongé et large, sillon bien marqué, large, parfois divisant le fruit en deux parties inégales; point pistillaire petit, gris dans une cuvette à peine dessinée.

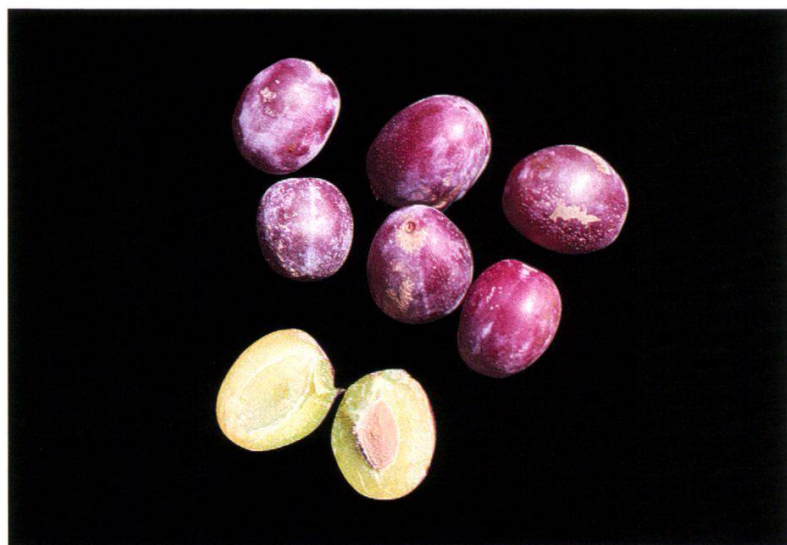


Figure 318.—De la Suisse centrale, un gros quetsche tardif, très sensible à la pluie, le Quetsche Zibeli.

Pédoncule court 12-16 mm, très renflé au point d'attache au rameau, plongeant dans une cuvette profonde.

Peau épaisse, rouge foncé à violette, pruine bleutée en surface, taches de rouille disséminées, nombreux points bruns (fig. 318).

Chair verdâtre, ferme, tourne au jaunâtre à maturité, faible arôme, eau abondante, sucrée, peu acidulée. Maturité environ 20 septembre.

Noyau peu adhérent, ne se détache facilement qu'à maturité, allongé, relativement plat, commence et se termine en pointe; surface très sculptée; 22,4; 14,2; 8,4 mm; point d'attache au sommet du rétrécissement; arête fine et fragile, souvent cassée, sillons profonds; courtes arêtes latérales; extrémité pistillaire terminée en pointe piquante (fig. 252, p. 257).

Le fruit est très sensible à la pluie; en 1994, beaucoup de fruits ont éclaté à la suite de fortes précipitations; les quetsches étaient fendus jusqu'au noyau.

Floraison: mi-tardive (fig. 331, p. 253).

Maturité: tardive.

Arbre: vigoureux, branches cassantes, se brisent souvent sous le poids des fruits. Probablement autofertile.

M11-13 et F11-13 Quetsche de Bâle

Nombreux synonymes: Basler Hauszwetschge, Bernische Zwetschge, Deutsche Hauszwetschge, Quetsche de Lorraine, Prune de Namur, German Prune, etc.

D'origine très ancienne, cette variété-population a donné lieu à divers types sélectionnés par Schaer en Suisse et Hartmann en Allemagne. Cette variété est répandue au nord de la France, en Allemagne, Autriche, Tchéquie, Slovaquie, Hongrie et les Balkans.

Le fruit, moyen à gros, est ovale ou elliptique, allongé, le plus large vers le milieu de la longueur, avec une ligne de suture marquée. Dimensions: 39,7; 30,7; 30,1 mm. Le point pistillaire est petit, en surface. Le pédoncule est court, plutôt épais, vert foncé; il pénètre le fruit dans une petite cuvette, peu profonde.

La peau est épaisse, peut être enlevée à pleine maturité, violet foncé presque noir, recouverte d'une forte pruine bleu ciel. Petits points clairs à la surface. Petits plis vers le point d'attache, qui se renforcent à pleine maturité.

Chair jaune verdâtre, évoluant en jaune orangé, ferme, mi-juteuse, peu sucrée avec dominance de l'acidité, plus ou moins aromatique selon les types et les conditions climatiques. Maturité: septembre, variant selon les types.

Noyau brun, moyennement grand, se détache facilement de la chair; 22,0; 7,1; 12,6 mm; surface rugueuse; point d'attache au sommet du col rétréci; arête proéminente,

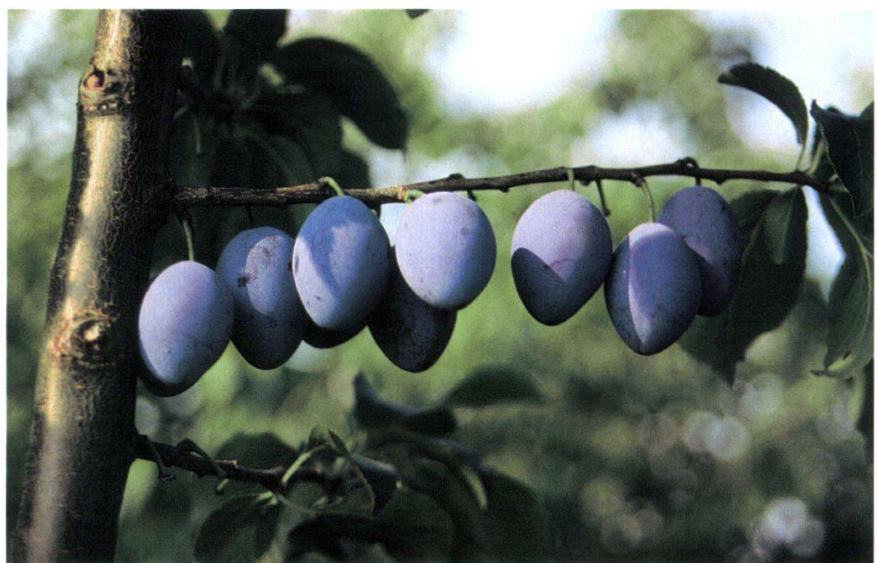


Figure 319.—Le Pruneau de Bâle est si ancien qu'on y trouve divers types, par exemple le précoce (Frühe Hauszwetschge), celui de St-Aubin.



Figure 320.—De la même famille, mais avec une couronne arrondie, le Quetsche Scherrer.

dès la mise à fruit qui est précoce. Forme de l'arbre: le plus souvent en pyramide. Floraison mi-tardive, autofertile.

Les fruits sont sensibles à la pluie (éclatement), à la moniliose et à la maladie des pochettes. Ils restent accrochés à l'arbre et flétrissent (fig. 319).

Les différents types de la collection

- M12 Frühe Hauszwetschge. Type précoce, maturité des fruits avancée de quelques jours. Commercialement peu intéressant, car il entre en concurrence avec le quetsche Fellenberg (Quetsche d'Italie) plus gros et de bonne qualité. Moyennement sensible à *Taphrina pruni* (fig. 251, p. 257 et fig. 332, p. 253).

- M11 Breitenhof. Sélection de la Station horticole de Wädenswil, très sensible à la maladie criblée, sinon correspond au type courant (fig. 331, p. 253).

- F12 Brunner. Peu différencié, très sensible à *Taphrina pruni* (fig. 329, p. 252).

- M13 Rudin. Mise à fruit plus lente; extrêmement sensible à *Taphrina pruni* qui a détruit toute la production en 2000 et 2001.

- F11 Pruneau de St-Aubin. Quetsche plus étroit que le type habituel; provient de la Basse-Broye, canton de Fribourg, où il est très répandu. Sensible à la maladie des pochettes (fig. 347, p. 257).

- F13 Scherrer. Arbre vigoureux, couronne arrondie, feuilles plus grandes que chez les autres types, en partie pliées

sillons profonds, arêtes latérales peu développées; extrémité pistillaire pointue.

Floraison: mi-tardive à tardive.

Maturité: deuxième moitié de septembre.

Utilisation: fruit de table, surtout consommé cuit en tarte, compote et confiture; très souvent distillé, peut aussi être séché.

L'arbre est vigoureux les premières années, puis faible



Figure 321.—Le type de Stäfa (ZH) est plus grand.

contre le bas de chaque côté de la nervure centrale (fig. 320). Fruits un peu plus gros, et moyennement sensibles à *Taphrina pruni*. Maturité plus précoce (fig. 332, p. 253).

- F17 Stäfner. Trouvé à la fin du 19^e siècle à Stäfa (ZH). Se caractérise par une chair jaune et des dimensions plus grandes: 48,5; 32,0; 31,9 mm selon SCHAER (1952) (fig. 321).

Selon des études et comparaisons plus récentes (P. Rusterholz, communication personnelle), les types commercialement les plus intéressants sont Rudin et Grieder.

L7 Quetsche de Jongny

Ce quetsche ressemble au quetsche Fellenberg (syn. Quetsche d'Italie) dans les dimensions. Il est plus tardif quant à la maturité des fruits et ces derniers développent une amertume absente ailleurs.

Ce type a été récupéré par la famille Bovey de Romanel.

Bien que planté depuis de nombreuses années dans le verger de Crépon, le prunier n'a jamais donné de fruits, ce qui engendre une description très raccourcie.

Floraison: tardive.

PRUNES DÉRIVÉES DE PORTE-GREFFE

L8 Prune de la Praille

Tout indique qu'il s'agit d'un type de porte-greffe souvent utilisé, le myrobolan, les feuilles petites, les branches très épineuses, les fleurs petites et de loin les premières à s'ouvrir, les fruits enfin, petits, plus ou moins sphériques, rouge foncé, chair se liquéfiant à maturité, noyau adhérent (fig. 333, p. 254).



Figure 322.—L'arbre myrobolan de la Praille, malgré ses dimensions monstrueuses, a été détruit par la tempête...

C'est M. Gérard Planchamp, arboriculteur à Vouvry, qui m'avait présenté deux arbres de dimensions sortant de l'ordinaire. Le plus grand dépassait largement le faîte de la ferme, le tronc mesuré à 1,30 m du sol indiquait une circonférence de 3,35 m (fig. 322 et 323). Les deux arbres voisins étaient de même type. Le plus grand fut renversé par une tempête, dans le hameau de la Praille, près des Evouettes, dans la plaine du Rhône près de son embouchure dans le Léman; la nappe phréatique est peu profonde, et l'enracinement reste superficiel.



Figure 323.—...mais une bouture est plantée en Crépon. Elle n'a que rarement des fruits car elle fleurit trop tôt dans la saison.

Pour garder intacte la vigueur, on a remplacé le greffage par le bouturage. Deux arbres ainsi obtenus ont été plantés à demeure, l'un en Crépon (680 m d'altitude) et l'autre dans un domaine de l'état de Vaud, le Bois de Chênes (505 m d'altitude), au-dessus de Coinsins (fig. 324). Placé près d'un petit ruisseau, cet arbre-là s'est développé plus

rapidement que son frère au sec et en altitude. Différence aussi notable dans la production de fruits. Très forte en plaine, rare, à peine quelques prunes éparses, en altitude.



Figure 324.—Le myrobolan est utilisé comme porte-greffe; ses fruits peuvent être de diverses couleurs.

La floraison est trop précoce. Maturité très précoce aussi. L'unique utilité de ces prunes est la distillation ou, pour ceux qui rechercheraient une extrême vigueur de l'arbre, à l'inverse de la tendance actuelle, comme porte-greffe.

E9 Prune de Wengen

L'arbre m'a été signalé par un ingénieur forestier de Wengen (Oberland bernois), M. Hössli, comme très répandu entre la station (1275 m) et la forêt (1300 m). L'arbuste est faible, drageonne par des racines stolons souterrains.

Les fruits, très petits, évoquent ceux de l'épine noire; ils sont sphériques, aplatis près du pédoncule qui s'attache dans une vaste cavité par un trou très profond. Pédoncule très court, la prune donne l'impression d'être collée au rameau. Pas de ligne de suture. Point pistillaire à peine visible. Peau bleu foncé avec forte pruine (fig. 325).

Chair verte à jaunâtre, très juteuse, douce, noyau pas adhérent à maturité complète, à fin août.

Dimensions: longueur 23,6-24,4 mm (23,8), largeur 26-28,6 mm (27,3), épaisseur 24,3-26,5 mm (25,7).

Noyaux: ils font penser à des noyaux de cerise; plus ou moins sphériques, rétrécis vers la pointe; 12,1; 9,8; 7,3 mm; surface rugueuse, voire sculptée; arête ventrale ne dépassant pas la surface, sillons latéraux plus profonds, sillon dorsal également profond, extrémité en pointe arrondie (fig. 350, p. 252).

Les fruits ne sont pas attaqués par *Taphrina pruni*.

Floraison: dans la moyenne (fig. 330, p. 252).

Maturité: mi-septembre.

Son adaptation au rude climat du massif bernois est remarquable.

On peut rattacher cette prune au groupe du porte-greffe St-Julien, dont certains types sont bien connus en Suisse orientale (Haferschlehe, Kriechen). En Suisse romande, on trouve la Michelette (ou Mechelette), signalée dans le Jura neuchâtelois par Vauthier. Ces formes primitives de prunes, présentes aussi au sud de l'Allemagne, ont été décrites, étudiées quant à leur passé, par KÖRBER (1996) qui mentionne que des noyaux de prunes du type St-Julien ont été découverts à Hauterive (NE) par des archéologues. Ils remontent à



Figure 325.—La Prune de Wengen n'est guère plus grosse que celle de l'épine noire, mais elle est douce et l'arbre prospère vers 1200 m d'altitude.



Figure 326.—Diverses silhouettes de pruniers, tous du même âge: très érigée Prune de Damas.



Figure 327.—Quetsche de Flon, un peu moins érigé.

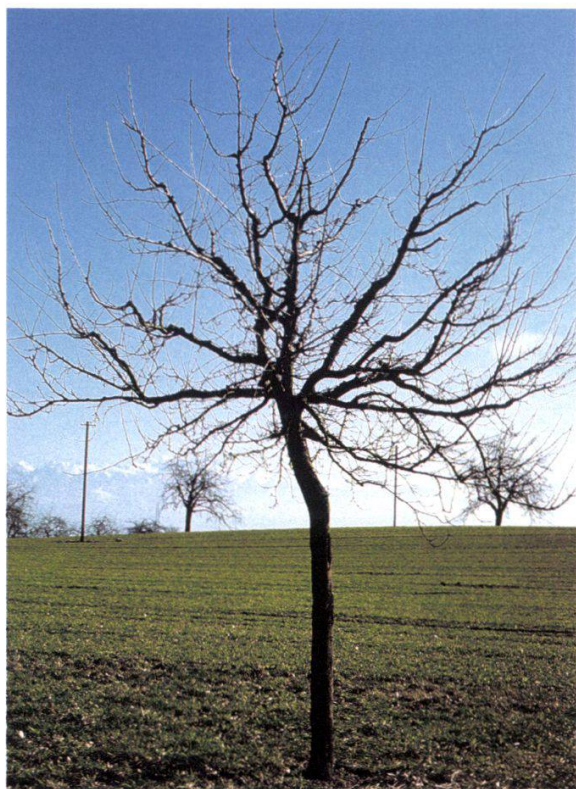


Figure 328.—La forme la plus arrondie du Prunier de Pailly.

environ un millier d'années av. J.-C. Il est probable que la «Prune locale» mentionnée par AUBERT (1941) appartienne à ce groupe.

En préparation, c'est-à-dire en pépinière, on a encore d'autres variétés, à savoir:

- le Quetsche du Vully, petit quetsche de Bâle, multiplié par rejet, à chair jaune, tardif, utilisé pour la confiture et la distillation, également pour être séché.

- le Quetsche blanc, dit aussi Quetsche vert, dimensions moyennes; ce fruit reste vert en s'éclaircissant à maturité, recouvert d'une fine pruine blanchâtre. Présent dans le canton de Neuchâtel.

- Prune de Romainmôtier, genre de grosse mirabelle jaune dégageant un très fort parfum, noyau allongé et aplati 17,8; 9,5; 6,1 mm (fig. 346, p. 256).

LES FLEURS DE PRUNIER



Figure 329.—1: Andrière, 2: Ovale jaune, 3: Quetsche Brunner, 4: Prune de Pailly.



Figure 330.—5: Prune de Chézard, 6: Prune de Flon, 7: Prune de Marchissy, 8: Prune de Wengen.



Figure 331.—9: Baconne, 10: Baconnet, 11: Quetsche Breitenhof, 12: Zibeli.



Figure 332.—13: Prune à cochon, 14: Prune de Marchissy, 15: Quetsche précoce (Frühe Hauszwetschge), 16: Quetsche Scherrer, 17: Prune de Verne.



Figure 333.—18: Prune de Chézard, 19: Prune de la Praille, 20: Prune de Villars-Burquin.



Figure 334.—21: Bérudge, 22: Prune de Damas, 23: Quetsche de Flon, 24: Löhr, 25: Quetsche Scherrer.

LES NOYAUX DE PRUNES



Figure 335.—Bérudge Andrière.



Figure 336.—Baconne.



Figure 337.—Baconnet.

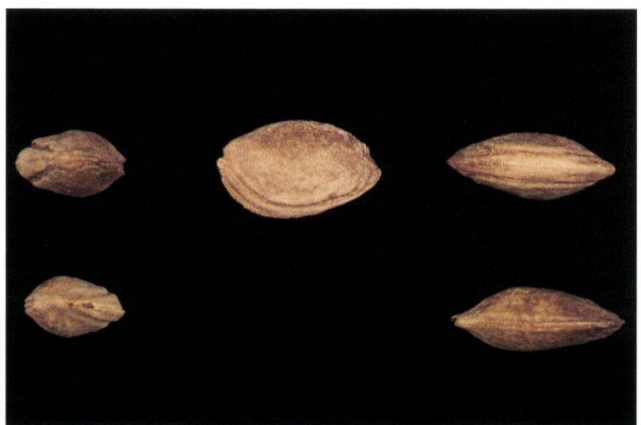


Figure 338.—Bérudge.



Figure 339.—Prune de Chézard.



Figure 340.—Coco (Eierpflaume).



Figure 341.—Prune à cochon.



Figure 342.—Prune de Damas.



Figure 343.—Quetsche de Flon.



Figure 344.—Löhr.

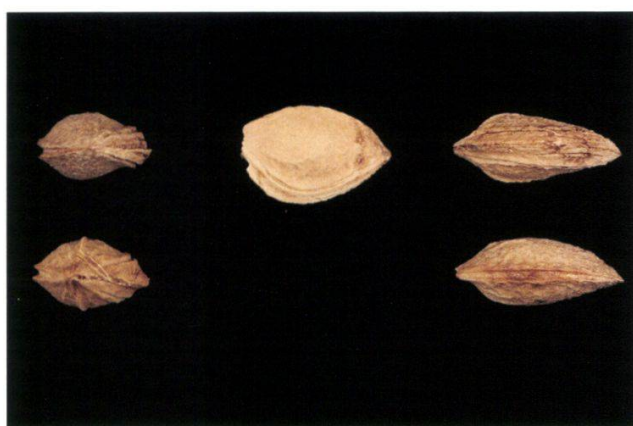


Figure 345.—Prune de Marchissy.

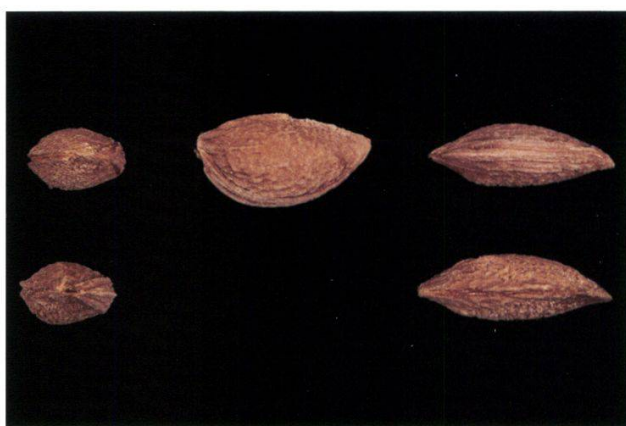


Figure 346.—Prune de Romainmôtier.



Figure 347.—Quetsche de St Aubin.



Figure 348.—Prune de Verne (les Amoureuses).



Figure 349.—Prune de Villars-Burquin.



Figure 350.—Prune de Wengen.



Figure 351.—Quetsche de Bâle précoce.



Figure 352.—Zibeli.

CONCLUSION

La collection est encore jeune, même si la plupart des arbres portent des fruits depuis quelques années. Comme les éléments qui la constituent, elle va évoluer avec le temps. Des arbres vont dépérir, atteints de pourriture des racines ou sous les attaques de campagnols affamés, d'autres pourront être victimes de la foudre, ou déracinés par la tempête et remplacés par d'autres variétés; peut-être que certains vont se révéler être des synonymes de variétés bien connues à l'étranger et pourront être surgreffés, bref la collection est un ensemble vivant, qui demande à être surveillé et soigné.

Il est illusoire de penser que la collection est complète. Dès le début, on a été surpris par le grand nombre de variétés existantes et souvent ignorées, ceci tant dans les fruits à pépins que ceux à noyau. L'inventaire entrepris dans toute la Suisse sur l'initiative de Fructus (Association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier) et financé par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) confirme ce fait. On peut donc conclure qu'il reste encore beaucoup de variétés locales à découvrir et à sauvegarder; ce qu'on expérimente régulièrement dans la pratique presque chaque jour.

En outre, il est possible d'élargir l'assortiment des espèces en intégrant les noyers et les châtaigniers. Pour les premiers cités, un travail a déjà été réalisé avec l'HES de Changins. Une collection de 59 noyers a déjà été plantée à St-Légier, faute de place disponible à l'Arboretum. Mais dès qu'une parcelle sera libre, on la consacrera aux noyers. Quant aux châtaigniers, une petite collection de variétés tessinoises et de la vallée du Rhône existe déjà à l'ouest du verger en Crépon. Elle ne demande qu'à être complétée !

Depuis 2003 l'OFAG, plus exactement l'état major Ecologie et Ressources génétiques, participe financièrement à l'entretien de cette collection dans la perspective de créer en Suisse un réseau de vergers conservatoires. Cela implique aussi certaines obligations, par exemple d'inclure des variétés, dites de référence, connues de tous, et utilisées comme points de repère pour les stades phénologiques et les sensibilités aux maladies.

Beaucoup de travail reste donc à faire, car ce domaine est sans limite, mais les surfaces disponibles à l'Arboretum sont, elles, limitées. Aussi faut-il et faudra-t-il faire des choix, et ne pas garder simplement parce que c'est ancien, mais parce qu'il y a un intérêt génétique spécifique.

REMERCIEMENTS

Cette collection n'aurait pas pu être réalisée sans l'appui et l'engagement de très nombreuses personnes qu'il n'est pas possible de citer toutes. Néanmoins, il faut mentionner pour leur collaboration exceptionnelle:

Dans la recherche des variétés: l'Ecole d'Ingénieurs de Changins; G. Planchamp, fin connaisseur des arbres du Bas-Valais; feu Georges Favre, chef de la station cantonale à Marcellin; P. Enz, alors au Jardin Botanique de Fribourg; B. Vauthier et B. Bachofen de Rétropomme, pour les échanges de greffons; de nombreux membres de Fructus, de la Société Vaudoise de Pomologie et beaucoup de planteurs de tabac;

Pour l'entretien et la plantation des vergers: l'équipe des bénévoles du lundi, sous la houlette de J. Emery et des professionnels de la taille A. Affolter, feu Ls Cornuz, G. Girardet, D. Maire, A. Noverraz, P. Ls Rosset et tous les autres; J.-P. Dégletagne, S. Pasquier, de l'Arboretum, la Société suisse de Dendrologie, l'OFAG, état-major de l'Ecologie, pour le soutien financier de 2003 à 2006,

couvrant une bonne partie des frais d'entretien;

Pour la publication: le Jardin Botanique de Lausanne pour les photos des noyaux; Mmes J. Diserens et M. Golaz à l'ordinateur, P. Gex et Mme E. Yannic à la mise en page; mon épouse Suzanne pour les longs silences durant la rédaction et pour les essais d'utilisation des fruits dans sa cuisine.

BIBLIOGRAPHIE

- AEPPLI A., GREMMINGER U., KELLERHALS M., RAPILLARD CH., RÖTHLISBERGER K. und RUSTERHOLZ P., 1983. 100 Variétés de fruit., LMZ Verl., Zollikofen. 300 p.
- AEPPLI A., GREMMINGER U., KELLERHALS M., RAPILLARD CH., RÖTHLISBERGER K. und RUSTERHOLZ P., 1989. Variétés de fruits, 2. Aufl. LMZ Verl. Zollikofen. 300 p.
- AEPPLI A., GREMMINGER U., NYFELER A. und ZBINDEN W., 1982. Kirschensorten, Beschreibung und Wertung von 28 Süß- und 6 Sauerkirschensorten. Stutz +Co Verl., Wädenswil. 95 p.
- AUBERT PH., 1941. Essais de culture fruitière en montagne. *Annuaire agricole de la Suisse*: 431-452.
- AUBERT PH., 1944. Nouvelle Pomologie Romande illustrée. Ed. Comm. pomologique romande et V. ATTINGER, Neuchâtel. 116 p.
- BALTET CH., 1867. Les bonnes Poires. Ed. Naturalia Public. (Rééd. 1994), Turriers. 267 p.
- CAILLAVET H., 1991. Variétés anciennes de pruniers domestiques. Ed. INRA et BRG, Paris. 540 p.
- CHOISEL J.-L., 1991. Guide des Pommes, du terroir à la table. Ed. Hervas, 224 p.
- CORBAZ R., 1982. Orchards of the past to enrich those of the future. *Acta Horticultura* 142: 23-30.
- CORBAZ R., 1985. La collection d'anciennes variétés fruitières d'origine suisse à l'Arboretum d'Aubonne. *Bull. Soc. vaud. Sc. nat.* 77.3: 185-194.
- CORBAZ R., 2001. Le verger conservatoire, une mine d'or pour les hybrideurs. *Rev. suisse Vitic. Arboric. Hortic.* 33, 4: 181-184.
- CORBAZ R. et ROSSET J.-L., 1991. Comportement de quelques anciennes variétés de pommiers envers la tavelure. *Rev. suisse Vitic. Arboric. Hortic.* 23,4: 259-261.
- Croqueurs de Pommes de Franche-Comté: Coco Jaune, syn. Coco, Jaune d'œuf. Fiche signalétique.
- CTIFL 1997. Cerise, les variétés et leur conduite, Ed. Ctifl, Paris. 238 p.
- FAES H. et AUBERT PH., 1932. Enquête fruitière en Suisse romande. L'étude des cerises 1930-1932. *Annuaire agricole de la Suisse*: 369-425.
- FAES H., LAVANCHY G. et AUBERT PH., 1929. Enquête fruitière en Suisse romande. *Annuaire agricole de la Suisse* 5. 25 p.
- GÖTZ G. und SILBEREISEN R., 1989. Obstsorten Atlas. Ulmer Verl., Stuttgart. 362 p.
- HARTMANN W., 2003. Farbatlas, Alte Obstsorten. 2. Aufl., Ulmer Eugen Verl., Stuttgart. 318 p.
- KESSLER H., 1947. Apfelsorten der Schweiz, 2. Aufl., Schweizerischer Obstverband Verl., Zug. 139 p.
- KESSLER H., 1948. Birnensorten der Schweiz. Schweizerischer Obstverband Verl., Zug. 130 p.
- KOBEL F., 1937. Die Kirschensorten der deutschen Schweiz. Benteli Verl. A.G., Bern-Bümpliz. 256 p. + 84 tabelles illustrées.
- KÖRBER-GROHNE U., 1996. Pflaumen, Kirschpflaumen, Schlehen. Theiss Verl., Stuttgart. 314 p.
- LEROY A., 1867 et 1869. Dictionnaire de pomologie. T.1 et 2. Paris et Angers. 615 p. et 776 p.
- LEROY A., 1873. Dictionnaire de pomologie, T. 3 et 4. Paris et Angers. 880 p.
- PFÄU-SCELLENBERG G., 1863. Schweizerische Obstsorten, 1. und 2. Band. Schweizerischer landwirtschaftlicher Verein, Zürich-St. Gallen. 214 p. et 210 p.
- Pomologie romande illustrée, 1916. Ed. Fédération des sociétés d'horticulture. Comm. Pomologique. 122 p.
- SCHÄER E., 1952. Pflaumen und Zwetschgensorten der Schweiz. Verbandsdruckerei Verl., Bern. 80 p.
- SCHÄER E., 1978. Die Hauszwetschge. *Schweiz. Z. für Obst- und Weinbau* 114: 199-204.
- VAUTHIER B., 1990. Le verger romand et les variétés locales de fruit., Ed. chez l'auteur, CH-2014 Bôle, 250 p.
- ZSCHOKKE TH., 1925. Pomologie suisse illustrée. Schweiz. Obst- und Weinbauverein Verl., Zug., 400 p.

INDEX DES VARIÉTÉS FRUITIÈRES

L'index comporte deux typographies différentes concernant les numéros.

Par exemple:

103 pour les références au texte

103 pour les références aux pages contenant les *figures* et les *tableaux*

L'index est divisé en quatre parties: les pommes, les poires, les cerises et les prunes.

Certaines variétés, mieux connues sous leur nom allemand, apparaissent aussi dans l'index.

Pommes

A

Api étoilé 9, 15, 46, 87, 89, 92

Api rose 46, 46, 92

B

Baarapfel 47

Belle de Ballaigues 71, 71, 72

Belle de Boskoop 16, 22, 25, 51, 67

Belle Fille de Salins 47, 47

Belle Fleur jaune 74, 83

Belle de Fontanette 14

Belle de Vaumarcus 16, 88

Blauacher 42

Bohnapfel 20, 21, 32

Borsdorf de Thurgovie 43

Bovarde 14, 24, 62

Brusatte 60, 60, 89, 91

Bützberger Wildling 48

C

Calville de Dantzig 77

Carrée de Chézard 20, 20, 87

Chasseur de Menznau 25, 25, 87, 88

Chüsenrainer 14, 27, 27, 92

Citron d'hiver 50, 51

Cloche 14, 34, 34, 49, 49, 83, 90

Creuçon 79, 86

Cuisinière Rey 13, 61, 62, 83

Cuisinière Theintz 23, 24, 24, 86

Cutoy 44, 89

D

Double jaune 45

Douce Fiaux 41

Douce Rouge Müller 51, 52, 82

Douce de Torny 69, 69, 70

E

Edelchrüsler 64, 64, 82

Edelgraeuech 56, 57, 84, 91

Eierleder voir Grise ovale 73, 74

Empereur voir Kaiserapfel 40

F

Faibella 76, 77, 82, 83, 86

Fausse Bovarde 24

Fenouillet jaune 28, 29, 92

Framboise de Montet 67, 68, 85

Françoise 6, 31

Franc Roseau 6, 14, 32, 33, 82, 87, 92

Fril 80, 80, 81, 88

G

Gala 6

Glockenapfel voir Cloche

Golden Delicious 1, 6, 14, 33

Gosmaringer 73

Gravenstein 12, 23, 23, 65, 66
 Grise de Bâle 14
 Grise ovale 73, 74
 Grise Parmentier 16
 Grise du Portugal 25, 26
 Grise vaudoise 16

H

Hansuli voir Jean-Ulric

J

Jacques Lebel 13
 Jean-Ulric 64, 65
 Jonagold 6
 Joseph Pape 63
 Jubilé d'Argovie 39, 90, 93

K

Kaiserapfel 40
 Kandil Sinap 13

L

La Nationale 37, 38, 54, 55

M

Madeleine 79, 79, 86
 Maigold 6, 14, 33
 Ménagère Roulet 32
 Motteranche 78, 78, 83

N

Noitchu 46, 89

O

Orange Suisse 14, 57, 58, 84, 89

P

Plamboule 14, 49, 49, 70, 85, 92
 Pomme d'août 75, 75, 83, 84
 Pomme avancée 52, 87, 91
 Pomme Bally 71
 Pomme barbe 75, 76, 76
 Pomme baudet 24
 Pommes douces 13, 36, 41, 51, 52, 67, 69, 75, 78
 Pomme douce de Fey 31
 Pomme Eibner 41, 41
 Pomme des Fahys 19, 19
 Pomme de fer voir Bohnapfel
 Pomme de Froideville 40
 Pomme Jelmini 45
 Pomme de Longeville 50
 Pomme mâle 50, 50
 Pomme miel 72, 73, 85, 90
 Pomme des moissons rouge 14, 37, 37
 Pomme Nägeli 54, 54, 69, 91
 Pomme de Pampigny 54, 84
 Pomme de la Prairie 65, 66, 85
 Pomme du Prince 53, 53, 91
 Pomme Raisin 13, 14, 35, 35, 36, 56, 57
 Pomme Recor 14, 36
 Pomme Rochat 80, 81, 85, 86, 88
 Pomme de Sallanches 70, 70, 84
 Pomme Treboux 26, 86, 88
 Pomme tricolore 61, 61, 85, 88
 Pomme de Zurich 38, 50

R

Rambour d'été 9, 22, 23, 23
 Reinette de Buix 28, 29
 Reinette des Capucins
 voir Reinette de Chevroux
 Reinette de Chevroux 13, 17, 17, 86, 88
 Reinette dorée de Blenheim 16
 Reinette de Ferlens 14, 21, 21, 22, 61, 88
 Reinette de Galmiz 50
 Reinette de Gütighausen 58, 58

Reinette grise Parmentier 16
Reinette grise du Portugal 25, 26
Reinette d'Oetwil 14
Reinette d'Osnabrück 17
Reinette de Ruswil 28, 43, 86, 90, 92
Reinette de Savoie 69, 79
Rose de Berne 13, 14, 18, 19, 72, 73, 89,
90
Rose de Stäfa 44
Rubinette 6, 13

S

Sauergrauech voir Pomme Raisin
Sauvageon de Bützberg 48, 49
Schneider 14
Schnitzapfel 39, 87
Schönapfel 55, 56, 84, 91
Stadler Hag 14
Suisse de Montbéliard
voir Belle de Ballaigues

T

Tête de veau 47, 48, 82
The Mother 30, 93
Tobiässler 14, 29, 29, 85, 93
Transparente blanche 26, 27, 37

U

Uster 13, 47, 66, 67, 67
Uster acide 67, 90

V

Verte de Dombresson 30, 90, 92

W

Waldhöfler 31, 90

Z

Züriapfel 38, 66

Poires**B**

Bäriker 129
Bataille des Evouettes 132, 132, 133, 155
Bellossin 131, 131, 132
Bergamote de Ballaigues 141, 141, 157
Bergbirne 96, 96
Beurré Bosc 94
Beurré Diel 130
Beurré Giffard 94
Beurré gris 95
Beurré Hardy 94
Blesson dur 138, 139
Blesson à longue queue 110, 111
Bon Chrétien d'été 100
Bon Chrétien Williams 94
Botzi jaune 120, 120
Botzi rouge 121, 121, 126
Botzi verte 121, 121
Bühlmattler 123, 124

C

Carisi 147
Catillac 98, 98
Channe de Prangins 133
Channe vaudoise 145, 145, 156
Coillar 95
Culotte suisse 133, 133, 134, 134

D

Della Casa 113, 114, 134
Doyenne du Comice 94

F

Fernate d'hiver 109, 109
Fossati 114, 114, 115, 156

G

Goldbirne 102, 102, 103
Goliatzon 140
Goldschmeckler 148, 148, 149
Gris Chollet 111, 111, 112, 155
Gros Blanquet 95
Gros brun 105, 106, 156
Guyot 94

H

Hansli 122, 123

K

Kieffer 117
Knoll 150, 150, 157
Krummstiel 116, 116, 124, 124

L

La Fribourgeoise 103, 104
Leutschi 125, 125
Louise Bonne 94, 126
Luzeiner Längler 116, 124, 124, 125, 156

M

Maréchal de Coligny 137, 138
Marlioz 130, 131
Martin sec 95, 119, 120
Maude 117, 118, 146, 146, 151
Monnetier 147, 155

O

Ottenbacher Scheller 151, 151

P

Petite Mouille-bouche 118, 118
Pétolin 122, 122
Poire d'Adze 136, 137
Poire d'Allinges 117, 118

Poire à Botzi 114, 115, 120, 121, 122
 Poire Channe 104, 140, 145, 145, 156
 Poire de Clarmont 118, 118, 119, 157
 Poire de Collonges 101
 Poire de Corsinge 106, 107
 Poire Coton 136, 136, 155
 Poire Couenla 99, 99
 Poire à cuire 98, 99, 106, 107, 108, 109,
 114, 117, 118, 124, 129, 136, 138, 141,
 145, 153
 Poire Curé 125, 126, 140, 147
 Poire Damette 135, 135
 Poire de Forel 103, 103
 Poire guêpe 104, 105, 157
 Poire de Guntershausen 98, 107, 107, 108
 Poire livre 98, 98
 Poire loup 98
 Poire Maude voir Maude
 Poire muscat 94, 127, 142, 142, 143, 158
 Poire pâte 144
 Poire plat 138
 Poire Recan 134, 134, 155
 Poire à rissoles 106, 129, 130, 152, 152,
 156
 Poire sanguinole 101, 102, 157
 Poire tabatière 113, 113, 156
 Poire tonneau 117
 Poire de Versvey 149, 150
 Poire de Vincy 112, 112
 Précoc de Trévoux 94
 Puéta-Pè 99, 100

R

Risli 108, 126
 Rondi 144, 158
 Rosalette 116, 117, 144, 158
 Rougin 149
 Rousselet 95, 116, 117, 144

S

San Règle 139, 139

Sans grappe blanc 153, 158
 Sans grappe rouge 149, 158
 Sauvageon d'Einsiedeln 97, 97
 Scheller 151, 152
 Schürbirne 141, 155
 Schwarzrädli 153, 154, 158
 Sept-en-gueule 127, 128, 128, 129
 Sous Vanel 147, 158
 Spitzbirne 126, 126, 127

T

Theiler 100
 Triacca 115, 115, 157

V

Verte de Dully 132
 Verte longue 118, 133, 134

W

Wettingerholz 97, 97

Cerises**A**

Aemli d'Hallau 161, 164, 176, 198, 198, 207, 226
 Aigle de Bâle 163, 164, 171, 173, 173, 195, 197, 211, 221

B

Brune d'Etoy 163, 164, 175, 203, 203, 219, 221
 Burlat 161, 167, 180

C

Cerise Bujard 164, 182
 Cerise de fer 164, 189, 189, 217, 221
 Cerise Hélène voir Helener
 Cerise du 1^{er} août 164, 205, 205
 Cerise Ries 164, 171, 172, 174, 194, 198, 211, 218, 223
 Cerise de St-Gingolph 164, 183
 Cerise de l'Usine 163, 164, 211
 Chalut 164, 212, 213, 219, 220
 Cœur de bœuf 163, 164, 183, 183, 218, 221
 Crousette 221

E

Erstfrühe 167

F

Frühe Luxburger 164, 171, 173, 174, 179, 180, 194, 198, 222

G

Grafion noir 164, 174
 Gravium 164, 174, 194, 194, 218, 222
 Griotte d'Aclens 193
 Griotte d'Alternon 164, 208, 208

Griotte Berger 164, 189, 198, 207, 217
 Griotte de la Béroche 164, 199, 199, 226
 Griotte douce Müller 164, 213, 226
 Griotte douce de Rorschach 214, 214, 220, 227
 Griotte du nord 161, 167, 188, 208
 Griottier pleureur 164, 205, 206, 207, 208, 217, 227
 Griotte tardive 163, 164, 198, 198, 200, 217, 227
 Griotte de la Toussaint 161, 168, 168, 169, 169, 227
 Griotte vraie 164, 188, 217, 227

H

Hedelfinger 166, 172, 181, 194, 195, 197, 211
 Heidegger 164, 165, 166, 173, 193, 193, 194, 195, 219, 220
 Helener 163, 164, 164, 167, 181, 209, 209, 228
 Henri Gelin 163, 164, 187, 187, 188, 208, 218, 228

J

Jaune de Buchillon 164, 184, 184, 185, 218, 229

K

Krallen 164, 197, 197, 198, 222

L

Lampnästler 164, 171, 173, 174, 181, 195, 196, 196, 219, 222
 Langstieler 164, 177, 204, 218, 222
 Longue queue Denens 164, 204, 219
 La Vaudoise 179, 186, 190, 190, 203
 Lyoner voir Weisse Herzkirsche

M

Mischler *164, 178, 178, 223*
Montmorency à courte queue *161, 176, 200*
Moreau *161*
Müller's Festkirche *164, 179, 216, 223*

N

Napoléon *161, 196*
Noire de la Béroche *163, 164, 201, 224*
Noire de Bex *164, 202, 224*
Noire de Charmoille *182, 212, 212, 220, 224*
Noire de Cheseaux *163, 164, 191, 191, 193, 217, 224*
Noire de Cheyres *175, 218, 224*
Noire du Crépon *215, 215, 225*
Noire d'Echandens *164, 202, 203, 225*
Noire d'Etoy *164, 175, 176, 203, 218, 225*
Noire de Forel *163, 164, 165, 169, 170, 170, 226*
Noire à grappe Berger *200, 200, 201, 219, 225*
Noire à grappe Eysins *190, 200, 220, 225*
Noire de Montreux *161, 164, 165, 169, 170, 170, 226*
Noire du Righi *165, 172, 178*

P

Pequegnette *164, 186, 186, 187, 188, 216*
Petite noire *163, 164, 181, 220, 223*
Petite rouge *163, 164, 185, 208, 228*
Précoce de Ludwig *167*

R

Reine Hortense *159*
Rote Lauber *164, 172, 180, 181, 194, 195, 216, 228*

S

Schattenmorelle *161, 167, 188, 208, 216, 227*
Schauenbourg *160, 164, 171, 172, 172, 173, 177, 216, 223*
Schöne von Einigen *164, 165, 171, 198, 210, 211, 219*
Schumacher *164, 171, 174, 219*
Streifenkirsche *160, 172, 177, 216*

U

Unterwaldner *215*

W

Weisse Herzkirsche *164, 165, 172, 174, 194, 195, 195, 196, 197, 211, 219*

Prunes**B**

Baconne 232, 232, 233, 253, 255
Baconnet 232, 233, 253, 255
Bérudge 232, 233, 234, 235, 236, 238, 254,
255
Bérudge Andrière 234, 252, 255

H

Hauszwetschge voir Quetsche de Bâle

P

Prune de Chézard 231, 232, 241, 242, 243,
255
Prune à cochon 231, 243, 243, 253, 256
Prune de Damas 232, 235, 235, 236, 237,
251, 254
Prune Löhr 238, 239
Prune de Marchissy 230, 231, 237, 237,
238, 252, 253, 256
Prune ovale 240, 241, 241, 243
Prune de Pailly 238, 239, 252
Prune de la Praille 248, 248, 254
Prune de Romainmôtier 251, 256
Prune de Verne 236, 253, 257
Prune de Villars-Burquin 238, 240, 240,
254, 257
Prune de Wengen 230, 250, 250, 252, 257

Q

Quetsche de Bâle 230, 239, 246, 251, 257
Quetsche de Bâle précoce 257
Quetsche blanc 251
Quetsche Breitenhof 247, 253
Quetsche Brunner 247, 252
Quetsche de Flon 231, 244, 244, 251, 252,
254, 256
Quetsche de Jongny 248
Quetsche Rudin 247, 248
Quetsche de St-Aubin 246, 247

Quetsche Scherrer 247, 247, 253, 254
Quetsche Stäfner 248
Quetsche du Vully 251
Quetsche Zibeli 245, 245, 253, 257