

Les meilleures **pommes** de l'année



La Jolibois, une variété de pomme ancienne originaire de Champagne.
(©Yves Rainisio)

les vertes, on ne trouve que la Granny Smith, réputée pour son acidité et son croquant. Enfin, ne pas oublier la reinette du Canada, une grise réputée en hiver.

Le problème, c'est que les impératifs de transport et de conservation (plusieurs mois en chambre froide selon la date de cueillette) ont bien souvent imposé leur loi au détriment du goût et du parfum. Il faut donc profiter de cette nouvelle récolte de septembre car elle n'a pas subi de longs mois au frais. Autre solution, allez vous-même acheter des pommes dans les vergers de l'Essonne*. C'est aussi le moment de rapporter des variétés non traitées de pommes anciennes. Leurs noms, attachés à nos provinces, vous évoqueront des sou-

venirs d'enfance : reinette d'Armorique (Bretagne), Bénédictin (Normandie), Court pendu (Touraine), Reinette du Mans (Maine-Perche), Gros Locard (Gâtinais), Jolibois (Champagne), Ravailac, Faro, Belle Joséphine (Brie), Saint-Nicolas (Alsace), Calville blanc (Ile-de-France), etc.

Des variétés anciennes en voie de disparition

Les variétés de pays et ceux qui les cultivent préservent un patrimoine culturel non négligeable. Ils sont la mémoire de nombreuses traditions populaires : des recettes culinaires aux techniques de transformation et de conservation, sans oublier le savoir-faire de la taille fruitière et de la greffe. Mais l'infinie richesse des variétés anciennes adaptée à nos terroirs est en voie de disparition. L'exode rural, l'urbanisation, le remembrement contribuent à modifier notre équilibre biologique. L'évolution de l'arboriculture aboutit à une augmentation considérable des rendements concen-

trés sur un petit nombre de variétés. De nombreuses ont ainsi définitivement disparu. Heureusement, dans toute la France et depuis trente ans, les Croqueurs de pommes et d'autres associations ayant le même but, s'attachent à préserver les variétés anciennes retrouvées en créant des vergers conservatoires. Ils permettront aussi de créer de nouveaux fruits possédant saveur et parfum, mais aussi une résistance naturelle aux maladies.

■ **Claude Ollivier**

• ollivierclaudio@wanadoo.fr
<http://croqueurs-idf.com>

* *Le Verger des Challos* : chemin des pavés de Milly, à Beauvais (par D 948). Tél. : 01.64.98.01.96. *Marché Salengro de Corbeil les mardis, vendredis et dimanches matin.*



L'Api étoilée, une pomme qui se déguste en hiver. (©Y.R.)

Pom, pom, pom, pomm... Ces notes de la 5^e symphonie de Beethoven, rendues célèbres par la radio de Londres, scandent un hymne solennel à la reine des fruits : la pomme. C'est en effet le fruit le plus consommé en France et en Europe du Nord. Elle a vaincu le mythe du "fruit défendu" que les textes bibliques lui avaient collé à la peau. Présente sur les marchés en toutes saisons, elle est surtout appréciée à la rentrée de septembre, avec sa nouvelle récolte de Reine des reinettes ou d'Elstar, qui sont croquantes et parfumées.

En région parisienne, l'offre variétale de pommes proposées dans le commerce est restreinte, une vingtaine tout au plus. Parmi les pommes jaunes : la célèbre Golden, qui peut être bonne surtout celle d'origine du Limousin (AOC), la reinette Belchard, la Jubilé, la Tentation, toutes deux excellentes (obtention des pépinières Delbard). Du côté des bicolors : Elstar, Fuji, Jonagored, RubINETTE, Ariane (dernière obtention de l'Inra), la Belle de Boskoop, si bonne en tarte. Pour les striées : la Royal Gala et la Braeburn, notamment. Les rouges : Melrose, Starking. Chez