Histoire

d'hommes et de fruits

en Franche-Comté et Jura suisse

[© Savoirs de Terroirs]

Interreg FRANCE SUISSE
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
JURA CH
Franche-Comté Conseil régional
Pays de Montbéliard Agglomération
CCPSV

Histoire d'hommes et de fruits

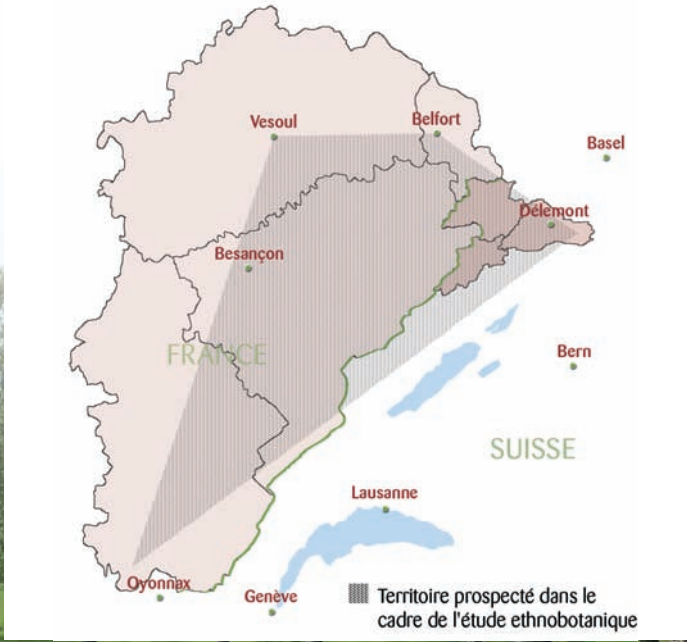
Le Nord Franche-Comté et le Canton du Jura présentent de nombreuses similitudes dans l'histoire de leur patrimoine fruitier. Source naturelle de diversité biologique, les vergers haute-tige sont aussi le témoin d'une identité locale à la fois paysagère et culturelle, sans oublier que repose sur ce patrimoine une économie régionale qui ne peut être négligée. Face à la disparition et à la sénescence d'une grande partie de ces vergers mais aussi des traditions, diverses actions de sauvegarde des arbres fruitiers ont été mises en place de part et d'autre de la frontière : notamment en France «Action Vergers» (Pays de Montbéliard Agglomération) et en Suisse «Vergers+» (Fondation Rurale Interjurassienne).

Vieux verger en couronne de Nommay (France)

C'est pour répondre à une problématique commune que le projet «Vergers franco-suisses» a vu le jour. Dédié à la préservation des vergers traditionnels et du patrimoine fruitier typique de l'Arc jurassien, ce projet s'inscrit dans le cadre du programme de coopération territoriale Interreg IV 2007-2013 financé par l'Europe, la République et Canton du Jura, la région Franche-Comté et les intercommunalités françaises (Pays de Montbéliard Agglomération, Communauté de Communes du Pays Sous Vosgien, Communauté de Communes de la Haute Savoureuse). L'association *Vergers Vivants*, qui s'est vue confier la mise en œuvre de ce projet Interreg, a fait appel à l'association *Savoirs de Terroirs* pour la conduite d'une étude ethnobotanique durant quinze mois (avril 2011-juin 2012) sur le territoire. L'objectif était de mieux appréhender la dynamique socio-économique de l'activité arboricole et de comprendre l'évolution des relations quotidiennes qui unissent les hommes et le verger traditionnel.

Comment comprendre les liens entre l'homme et l'arbre fruitier ?

Durant six mois d'investigation dans la zone frontalière franco-suisse comprise entre Vesoul (à l'ouest), Mervelier (à l'est), Belfort (au nord) et Arinthod (au sud), une soixantaine d'acteurs impliqués de diverses façons dans l'activité fruitière (propriétaires de vergers, agriculteurs, arboriculteurs ou pomologues confirmés, producteurs et artisans) ont été rencontrés et interrogés. A travers le récit d'anecdotes, de souvenirs, d'habitudes mais aussi de convictions, tous témoignent de leur histoire et de l'évolution du lien entre les hommes et l'activité fruitière. Recueillis sous la forme d'enregistrements sonores et audiovisuels, leurs propos abordent l'importance du fruit et du verger dans la vie communautaire, les traditions culinaires, la culture, les us et coutumes, les usages en pharmacopée ou encore les savoir-faire et le petit artisanat, ainsi que la transformation et la valorisation des produits dans l'économie locale ou familiale. De nombreuses photographies, des recettes et 325 références d'ouvrages viennent enrichir ce travail d'enquête. L'ensemble des données est valorisé à la Damassine, maison des vergers, du paysage et de l'énergie, à Vandoncourt (France) et à la Fondation Rurale Interjurassienne à Courtetelle (Suisse).



Carte du territoire prospecté durant l'étude ethnobotanique

Les fruits aussi souffraient de la pluie du premier mai: "S'il pleut le premier mai, point de cerises au verger"

Verger haute-tige à Fallon (France)

Pourquoi ce patrimoine ?

Une nature féconde

Soumises à un climat continental, les terres franc-comtoise et jurassienne accueillent favorablement les arbres fruitiers. Les massifs montagneux du Jura et des Vosges leur réservent plaines et collines d'altitude moyenne comprise entre 400 et 900m. Du nord de la Haute-Saône à Delémont en passant par l'Ajoie, les sols argileux et siliceux voient croître les poiriers, les terres riches, profondes et sans excès d'eau, les pommiers. Noyers et cognassiers, frileux au-delà de 700m, s'accommodent des fonds alluvionnaires des vallées tandis que cerisiers et pruniers, plus rustiques et sans préférence affichée, se contentent d'espace au grand air et de pleine lumière.

Mijeule ou omelette aux prunes

Une histoire de peuples

Les ancêtres celtes de ce territoire franco-suisse ont façonné une partie de l'héritage fruitier en important des variétés depuis l'Asie. De la même manière, les migrations successives ont enrichi ce capital. Au XVIIe siècle, les anabaptistes originaires de Suisse et chassés d'Alsace sous Louis XIV se réfugièrent dans la principauté de Montbéliard et s'y installèrent en tant que fermiers. Agriculteurs talentueux, ils amenèrent avec eux des savoir-faire agricoles très avancés et des spécimens fruitiers tels la pomme 'Lion d'automne' et probablement la pomme 'Suisse'[1]. Des immigrés italiens, allemands, polonais et autrichiens ont également côtoyé ces terres. Tous contribuèrent aux apports étrangers par quelques variétés qui devaient leur sembler trop précieuses pour ne pas faire partie de leur bagage. Citons la pomme 'Gravenstein' importée d'Italie en 1760[2], l'allemande 'Bohnapfel' (ou 'Reine-Marguerite'), la 'Grebeussot' et la poire 'Belle et Bonne' probablement originaires d'Allemagne. Et d'horizons plus lointains encore : la pomme 'Transparente blanche' des Pays baltes, la suédoise 'Reine Sophie', l'autrichienne 'Rose du Tyrol' ou la russe 'Borowitski'[3]. Enfin, n'oublions pas le 'Damasson rouge', une prune très certainement originaire de Damas en Syrie, aujourd'hui davantage répandue dans le Jura suisse que dans le Pays de Montbéliard.

Pomme 'Gravenstein'

1. Pommes 'Bohnapfel' - 2. 'Grebeussot' - 3. 'Borowitsky'

[1] Bugnon A., *La Suisse du Montbéliard*, 1990 - [2] Leroy A., *Dictionnaire de pomologie*, Tome 1 "Pommes", 1989
[3] Gueutal G., *Pommes autrichiennes naturalisées françaises au pays de Montbéliard et incidence du canal du Rhône au Rhin*, 2011

Portrait de Jean Bauhin (gravure de N. Briot, in Bull. SEM)

Outre des conditions naturelles propices et un fabuleux brassage ethnique, le passé intime des régions retient un des grands noms de la pomologie du XVIe siècle, celui de Jean Bauhin, médecin et botaniste du prince Frédéric de Wurtemberg, engagé pour la conception des jardins du château de Montbéliard. Fin observateur des fruits du Wurtemberg et de Suisse dès 1596, Jean Bauhin s'attacha à les décrire dans deux ouvrages illustrés[4] qui resteront longtemps des fondamentaux de la science du fruit et participeront activement à sa diffusion.

Plan du Grand Jardin (devenu Thiergarten) du Château de Montbéliard, 1750 (in Bull. & Mem. SEM, 2002)

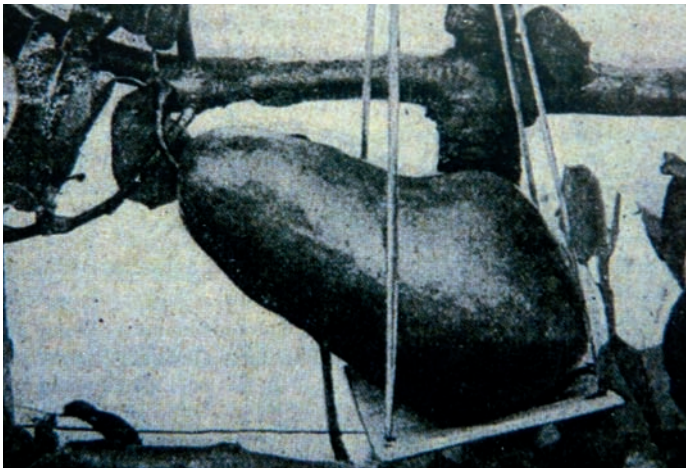


Illustration de la culture minutieuse d'un poirier conduit en contre-espalier au XVIIIe siècle

Si les fruits étaient de qualité relativement médiocre jusqu'au XVIe siècle, c'est que l'arboriculture ne connaissait pas encore son apogée. Se situant aux XVIIe et XVIIIe siècles en France, celle-ci arrive plus tardivement en Suisse dans la première moitié du XXe siècle. Elevée au rang d'un art véritable, l'arboriculture est d'abord affaire de notables et de jardiniers confirmés qui rivalisent par la beauté de leur jardin et par leurs prouesses techniques de culture (formes fruitières, greffes…). Le nombre de variétés augmente considérablement et leur qualité s'améliore. Cette diversité conquiert ensuite petit à petit les campagnes avoisinantes et se répand dans les vergers familiaux. Mais le XXe siècle, meurtri par deux guerres mondiales, connaît une perte non négligeable des traditions et savoir-faire, conséquence immédiate de la disparition d'une partie de la population. La reconstruction massive du pays, la mécanisation, l'industrialisation et la mondialisation des années 1960-70 ne feront qu'aggraver cette perte.

Bien qu'effritée, cette ressource fruitière est encore remarquable aujourd'hui car les habitants d'ici ont de cela en commun qu'ils partagent depuis des décennies le goût de l'autonomie dans le milieu rural ; diversité variétale et connaissances ont pu y être ainsi relativement préservées au regard d'autres régions, faisant de ces territoires parmi les plus riches de leur pays respectif en terme de patrimoine fruitier.

Poirier 'Le Lectier' conduit en vase, à Chagey (France) et en contre-espalier, au Fahy (Suisse)

[4] *Historia Novi et Admirabilis* (1598) et *Historia Plantarum Universalis* (édition posthume)

Quel est ce patrimoine ?

Le patrimoine fruitier se décline en plusieurs facettes : d'abord, en termes de variétés, si nombreuses sont-elles que l'on se limitera à n'en citer que quelques-unes[5]. Indigènes ou importées puis adaptées, toutes sont dotées de qualités particulières comme la productivité ou la résistance aux maladies ou aux intempéries, des maturités et donc des périodes de récolte différentes, des fruits aux goûts uniques ou la propension à telle utilisation (cuisson, distillation, séchage…). La notion de patrimoine inclut également les savoir-faire dans la diversité des formes fruitières et des techniques de culture. En abordant enfin la localisation et l'organisation des vergers dans le paysage, on ne peut omettre la dimension culturelle qui traite des traditions, de la symbolique du fruit au patois local en passant par les habitudes culinaires.

La pomme 'Rambour d'hiver',
une variété résistante aux maladies

Au détour de quelques variétés locales…

Considérant les variétés de poire, de pomme, de prune, de cerise, de coing et de noix, certaines sont communes à la Suisse et à la France. Citons la pomme 'Belle-fille de Salins'; la subtile 'Violette' («Viôlotte» ou «Vioulatte» en patois) du Pays de Montbéliard que l'on trouve jusqu'en Ajoie; la 'Court-pendu rouge'; la 'Reinette de Savoie'; la 'Ménagère'; la 'Cloche' toujours utilisée pour la fabrication de vinaigre à Boécourt (Suisse) ; la pomme sauvage ou *pomme de bois*[6], *botstet* ou *beutchin* de son appellation suisse, dont la transformation en gelée semble être partagée de part et d'autre de la frontière ou encore l'ancienne 'Calville du roi'. Du côté des poires, on rencontre la quasi disparue 'Martin-Sec' ; la très commune 'Poire Curé', dénommée *Cueillè d'Hiver* à Montbéliard ; la très ancienne 'Sept-en-Bouche' (ou

1. Pomme 'Violette' © photo Croqueurs de pommes
2. Pomme 'Court-pendu rouge'

1. Pomme 'Reinette de Savoie' - 2. Pomme 'Ménagère'

3. Pomme 'Calleville du Roi' 4. Poire 'Curé'

'Sept-en-Gueule' en Ajoie), autrefois séchée au soleil ou distillée ; la classique 'Bon-Chrétien William' et la 'Jamais-Bon', surnom de la poire 'de Fer' au Pays de Montbéliard qui ne peut être consommée que par quartiers secs cuits dans le vin.

> "En 1590 à Porrentruy, la premiere vÿande absorbée par un nourrisson est une poirre de moisson cuÿte a feux."
> (Vauthier, 2011)

Ne nous détournons pas des prunes comme le fameux 'Damasson rouge' dont on tire l'eau-de-vie "La Damassine" qui est protégée par une AOC depuis 2010 pour la République et le Canton du Jura. On le retrouve aussi dans le Pays de Montbéliard et le Territoire de Belfort. Il se prête également très bien au séchage. Les territoires partagent la prune 'Reine-Claude' sous des variétés différentes. Et tandis que la cerise 'Cœur de Pigeon' n'a que faire de la frontière, il semblerait que la cerise 'Riggi' ne subsiste qu'en Suisse. Les coings, enfin, n'ont été introduits qu'à partir du XXe siècle.

1. Prune 'Damasson rouge' © photo J.P. Carnal
2. Coing

[5] Pour une liste plus exhaustive, on se réfèrera aux multiples publications des *Croqueurs de pommes* et à l'ouvrage de Vauthier B., *Le patrimoine fruitier de Suisse romande*, 2011
[6] Bugler G., *A propos des arbres fruitiers et de leur culture dans l'ancien Pays de Montbéliard*, in Bull. SHNPM, 1968-1969

1. Pomme ‘Rayotte de Nommay’
2. Pomme ‘Abondance de Belfort’

Précisons que plusieurs dénominations, apparues au gré des échanges transfrontaliers de greffons et des appropriations locales, peuvent désigner une seule et même variété.

D’autres variétés se cantonnent à un périmètre plus restreint, parfois lieu de leur origine, lequel leur aurait cédé le nom. Du côté français, la pomme 'Belle de Valentigney' et la 'Rayotte de Nommay' autrefois très recherchée sur les marchés du Doubs se reconnaissent avec cette particularité. Et typiquement franc-comtoises : la poire 'Petit Muscat rouge', la prune 'Coco jaune' répandue jusque dans la vallée de l’Ognon ou encore les cerises fougerollaises 'Béchat' et 'Marie-Jean Diaude' toutes deux recommandées dans la fabrication du kirsch, la première pour sa qualité gustative, la seconde pour son rendement à la distillation.

De la même manière, le Canton du Jura recèle quelques spécialités comme la pomme 'Bleue de Cornol', la 'Rose d’Ajoie' consommée crue ou cuite, connue sous le nom de

1. Prune ‘Coco jaune’ - 2. Pomme ‘Grillote de Montbéliard’

3. Pomme ‘Tardive de Grosmagny’

Pomme ‘Rose de Berne’

'Pomme-Fraise' de l’autre côté de la frontière, ou encore le regretté kirsch issu des cerises de 'Charmoille' qui jouissaient d’une excellente réputation jusqu’à Paris[7]. Sont parvenues d’un peu plus loin en Suisse jusque dans les terres montbéliardaises et belfortaines la pomme 'Rose de Berne', la bernoise pomme 'Raisin' qui accompagne très bien le gibier, et la cerise 'Noire à tout faire’, bonne à tout faire comme son nom l’indique (pâtisserie, distillation, jus, confiture).

N’est-il pas alors justifié de sauvegarder ce patrimoine, immense palette de formes, de couleurs, de goûts en somme ?

Empreintes de fruits

Outre l’énumération des simples appellations variétales, comprenons que ce patrimoine s’illustre aussi dans la toponymie, laquelle dévoile l’importance du fruit dans la vie quotidienne. Les arbres, qui servaient de repère dans le paysage, ont été décimés par une urbanisation trop avide de place et c’est en leur souvenir que l’on habite aujourd’hui *Impasse des Cerisiers* à Valentigney, *Rue de la Noye* à Giromagny (France) ou le lieu-dit *Septenbouche*, à Fahy (Suisse), du nom de la petite poire. Enfin, d’autres noms évoquent une activité fruitière ; on retiendra *Rue de la Goutte* à Fallon ou *Rue du Pressoir* à Retzwiller (France). Et peut-on soupçonner une personnification des fruits dans le nom patois attribué aux habitants de certains villages ? Tout près d’ici, saluons entre autres les *Troille belôches* de *Meslières* (France), littéralement voleurs de prunes, et les Damas de Vandoncourt[8] (France).

Son nom viendrait du fait qu’elle est si petite que l’on peut en mettre sept en bouche à la fois.

Poire ‘Sept-en-bouche’ © photo Croqueurs de pommes

[7] Richard P., communication personnelle
[8] Fol J., *Les sobriquets collectifs des habitants des villages, avec des notes sur la toponymie des lieux habités*, 1977

Blesson ou poire sauvage

C'est avant tout une langue bien d'ici…

Le patois de ces vallées est également révélateur d'influences communes. Encore employés de nos jours, les termes génériques *bloûche* ou *blôche* en France, *bloûche* ou *belosse* en Suisse désignent une petite prune. Selon les localités, il ne s'agit pas des mêmes variétés mais on distingue sous cette appellation la tardive 'Mirabelle d'automne', la 'Prune des moissons bleue', toutes deux originaires du Nord Franche-Comté, ou la 'Tapat' (Montsevelier, Suisse) qui ne convient ni à la distillation ni à la confection de tartes car trop juteuse[9]. Les patois de Vandoncourt (France) et du pays d'Ajoie se ressemblent

1. *Blôche* ou petite prune bleue en patois - 2. *Crate*

3. *Cratchiotte* - 4. *Raimé* ou pain aux poires séchées et fruits secs *(Toute la gastronomie franc-comtoise, 1982)*

comme le suggère "biasson" ou "blesson" la poire sauvage respectivement de Suisse et de France. De la même manière, la "crate" (on dit aussi "coquin" dans le Pays de Montbéliard et "charmotte" à Berche, France) est le panier utilisé pour la récolte des cerises ou des petits fruits telle la petite prune surnommée "cratchiotte". Ce panier est toujours fabriqué sur le territoire. Sur les tables, on retrouve le "cougnou" ou "cugneux", appelé aussi "ramin" (Pays de Montbéliard, Territoire de Belfort) ou "raimé" (Ajoie), un gâteau traditionnel à pâte levée agrémenté de fruits séchés, le "verjus" (Ajoie) ou "vordju" (Pays de Montbéliard), jus ou vinaigre de pommes, les "séchons" (Ajoie) ou "séchuns" (Pays de Montbéliard, Territoire de Belfort)[10], fruits entiers ou quartiers de pommes ou de poires séchés.

Les hommes et le verger : des traditions qui évoluent…

Verger, que promets-tu ?

Au XVIIIe siècle, les notables jouissaient d'un jardin exclusivement fruitier pour le simple plaisir d'en admirer les allées embellies d'espaliers, de contre-espaliers ou d'autres arbres conduits en vases. Les paysans, contraints quant à eux de concilier élevage et culture sur un minimum de terres ont privilégié les vergers haute-tige permettant une double activité au pied des arbres. Le verger devient alors source de complément alimentaire, voire d'une importance capitale en vue de la redoutée période hivernale. Les arbres fournissent bois de chauffage et de menuiserie. Les récoltes doivent s'échelonner pour garantir un approvisionnement annuel en fruits. Aussi, les quelques parcelles de chacun sont stratégiquement exposées soit au nord soit au sud et accueillent des variétés de fruits à maturités décalées dans le temps telles les pommes précoces dites de 'Moisson' ou les plus tardives du mois de décembre comme la pomme 'Croque'. On retrouve actuellement cette organisation en observant les couronnes de vergers encerclant notamment les communes de Nommay, Vandoncourt (France) et Mervelier (Suisse). Les modes de conservation (séchage, jus de fruits, conserves) permettent également d'étaler la consommation en fruits ; rappelons que souvent ceux-ci procuraient jadis le seul sucre disponible, chose impensable aujourd'hui ! Enfin on n'excluait pas une cueillette supplémentaire

Pomme 'Croque'

Vergers en couronne à Coeuve (Suisse)

de fruits sauvages en lisière de bois, activité à laquelle on ne se livre plus guère de nos jours. Quoique certaines variétés fussent destinées aux étals des marchés locaux comme l'exquise 'Court-Pendu gris' dite 'Capendu', les ressources du verger traditionnel ne font que rarement l'objet d'un commerce à grande échelle et servent uniquement le cercle familial. Toutefois, le bois des fruitiers, davantage boudé aujourd'hui, fut longtemps recherché par les artisans ébénistes qui l'achetaient à prix d'or ; ainsi, on a vu progressivement disparaître les noyers au Fahy (Suisse).

Armoire en bois de noyer (Vandoncourt, France)

[9] Vauthier B., *Le patrimoine fruitier de Suisse romande*, 2011
[10] Bugler G., *A propos des arbres fruitiers et de leur culture dans l'ancien Pays de Montbéliard*, in Bull. SHNPM, 1968-1969

À partir de 1981, à Mandeure en France, un comité s'est battu contre ce remembrement et nombre de propriétés ont pu ainsi conserver leur propre verger.

Exemple d'un verger englouti par la construction récente d'un lotissement, à Nommay (France)

Les remembrements parcellaires successifs ont eu raison de nombreuses petites parcelles qui furent groupées et accolées pour permettre des exploitations sur de grandes superficies. Et même si tous les villages n'ont pas connu une explosion démographique conséquente, ce sont les vergers situés autour des villages qui ont pâti de leur moindre extension. Les cerisiers, à qui l'on réserve les grands espaces, sont majoritairement les premiers touchés, viennent ensuite les poiriers et les noyers, puis les pommiers et pruniers, placés préférentiellement près des habitations, leurs fruits entrant plus fréquemment dans la composition des repas.

Recette de la Charlotte aux pommes

Ingrédients

des pommes (Boskoop), du pain rassis, du beurre doux

Réaliser une compote de pommes avec un peu de sucre et d'eau. Trancher le pain rassis en fines lamelles et le faire rissoler dans une poêle beurrée. Déposer dans un plat une couche de pain grillé. Couvrir d'une couche de compote puis d'une autre de pain. Déposer sur le dessus quelques noisettes de beurre. Enfourner une dizaine de minutes, à 180°C. Servir chaud.

Les arbres fruitiers bordant les routes ou ornant la place principale du village ont également disparu, remplacés par des infrastructures nouvelles. Les propriétaires de terres eux-mêmes et/ou leurs usagers se sont mis à abattre ces arbres, jugés trop encombrants pour le passage d'une machine agricole devenue volumineuse. Les vergers attenant aux anciennes habitations ont mieux résisté si tant est qu'ils aient échappé au décret pour la lutte contre l'alcoolisme qui stipulait de les raser dans les années 1960 à 1980 en Suisse et aient été préservés d'une trop forte urbanisation.

De nos jours, rares sont les animaux qui profitent du jardin "familial" où ne poussent plus que quelques légumes au côté de vieux arbres fruitiers fatigués. On parle alors de "potager fruitier" ou de "jardin mixte"[11]. Pourrait-on prétendre que nos emplois du temps sont aujourd'hui si remplis que l'on ne peut plus s'occuper à la fois des arbres et des bêtes ? L'argument serait vite démenti car une génération entière de paysans-ouvriers a bel et bien existé comme à Mandeure (France) sous le "règne" de l'industrie automobile ou dans le Jura suisse alors promis au développement de l'horlogerie. Le phénomène s'explique davantage par une profonde mutation des modes de vie et par là, des habitudes, menée sous la houlette de la très célèbre mondialisation.

Mémoire de savoir-faire

1. Détail d'une greffe en couronne - 2. Serpette utilisée pour réaliser une greffe

Les fruitiers sont en majorité des arbres greffés et la plantation par semis, qui, du reste, promet des variétés nouvelles, ne se perpétue plus que par quelques passionnés curieux. Jusqu'à la moitié du XXe siècle, les techniques de greffes se sont transmises de génération en génération. Mais les milieux ruraux qui ont vécu la guerre ont incité leurs descendants à se tourner vers la ville et ses activités économiques flamboyantes. S'il est des mœurs et des savoir-faire qui tombent dans l'oubli autant que de variétés faute d'entretien des arbres, la vie quotidienne de la population locale n'en est pas moins empreinte. A Rougegoutte (France), on sait encore que la poire 'de Chien' doit être murie une quinzaine de jours sous une couche de regain sans quoi il serait impossible de la croquer ! On opérait de la même manière en Suisse pour la pomme 'Battiorette' jusque vers 1980[12]. "Le truc des anciens" c'était de déposer du fumier de poule, plus riche

[11] Les Croqueurs de pommes, *Almanach 2011 des Croqueurs de pommes*, 2011
[12] Vauthier B., *Le patrimoine fruitier de Suisse romande*, 2011

Poire de 'Chien'

que celui de vache, à un mètre autour du tronc pour nourrir les arbres. Et comme depuis toujours, les heureux détenteurs d'une cave se plaisent à y conserver leurs trésors sucrés et les amateurs de fruits au sirop s'appliquent à les mettre en bocaux. D'autres utilisations sont de nos jours marginales comme l'emploi des noyaux de cerises, séchés puis chauffés, en remplacement des braises dans les bouillottes (Fougerolles, France). Fatalement abandonnée, la médecine par les fruits n'est qu'anecdotique : en Suisse, à Courgenay, on soulage les rhumatismes par friction à l'eau-de-vie et à Buix on préconise l'eau-de-vie de coing en cas de digestion difficile. Il en va de même pour d'anciennes croyances qui n'ont plus leur place aujourd'hui.

1. Conserves de Poire Williams et de Mirabelle de Nancy
2. Noyaux de cerises séchés, également utilisés dans la confection de minerves (Fougerolles, France)

Pratiquée en France jusqu'aux alentours de 1900, la tradition du taboulage voulait que la jeune fille, après avoir pelé le soir de Noël une pomme en une fois, jette l'épluchure par-dessus son épaule gauche; la lettre formée par celle-ci lui révèlerait les initiales de son promis. (Besson, 1980)

De saveurs en délices…

Extracteur de jus

Certes la place du fruit dans l'alimentation a considérablement évolué : le régime d'autrefois était beaucoup plus "végétarien" que le nôtre[13]; les ustensiles se sont modernisés quand les recettes se sont perfectionnées ; le temps consacré à la préparation des repas s'est réduit, sans compter que s'en est mêlée la grande distribution qui ne cesse de vanter

1. Pomme *gâteau* (Rougegoutte, France)

2. Pomme *à sécher* (Rougegoutte, France)

quantité de nouveautés surprenantes. Mais la mémoire reste vive quand il s'agit de faire le bon choix d'une variété pour la confection de quelque confiture, tarte ou beignet "maison" autrement délicieux. D'ailleurs beaucoup de fruits sont familièrement désignés par l'usage qui leur est réservé comme la *pomme gâteau* ou la *pomme à sécher* (Rougegoutte, France). Et si l'on recommande des pommes acides pour des beignets, les pommes de type reinette, plus douces, leur sont préférées pour le Mendiant ou les gâteaux. Les poires 'Fido' se dégustent cuites dans le vin rouge additionné d'un peu de sucre et les 'Fauvanelle' se prêtent au traditionnel "ramin". Les cerises 'Noire' assurent la réussite d'un clafoutis ou des fameux

1. Beignets aux pommes

2. Gâteau aux pommes

3. Mendiant aux pommes

4. Poire 'Fido'

[13] Bugnon A., *Des plantes et des hommes*, in Bull. SHNPM, 1993

1. Pomme 'Cox orange' 2. Pomme 'Tiuffat'

3. Poire 'Packham séchée' 4. Pomme 'Reinette Parmentier'

5. Prunes 'Fellenberg' - 6. Stockage de noix à Asuel (Suisse) avant leur transformation en huile

beignets de Vyans-le-Val (France), la 'Longue queue' fait une excellente cerise de table et l'on se délectera d'une pomme 'Cox orange' ou d'une 'Tiuffat' tout juste cueillie. On déguste les pommes à cuire 'Calville d'automne' et 'Belle de Boskoop' en compote ou dans la choucroute pour l'adoucir (dans laquelle l'eau-de-vie de pomme remplace usuellement le vin blanc), et les poires 'de Fer' avec du lard fumé. Un plat de semoule accompagné de prunes 'Fellenberg' rissolées contentera les estomacs au dîner que les gourmands auront fait précéder d'une soupe froide de griottes. Quant à la pomme 'Reinette Parmentier', elle accommode parfaitement un plat de volaille ou de poisson au four.

Poires tapées
selon la recette de Claude Guyard

Peler des poires 'Giroufle' en conservant la queue. Mettre à four doux (70-80 °C) pendant une heure. Sortir les poires et les aplatir avec un maillet sans les éclater. Recommencer quatre ou cinq fois le cycle four-aplatissement en augmentant à chaque fois la température. Arrêter quand les poires sont rose doré et réduites. Les poires ainsi traitées se conservent longtemps en boîte métallique. On peut aussi les mettre dans l'alcool.

Un plat typique, les poires tapées (Les carnets des Croqueurs)

1. Bonbonne de Kirsch fermier AOC, chez B. Oudot à Fougerolles (France) - 2. Vieil alambic

Et vous prendrez bien une petite goutte ?

"Dès que quelqu'un du village passait à la maison c'était le café-goutte, c'était l'amitié la goutte!" se souvient-on dans le coin. L'eau-de-vie est un incontournable dans tout le territoire : autrefois, on s'en servait un petit verre le matin avant d'aller travailler parce que "ça réchauffe mieux que le vin et que ça étanche la soif". Jamais officiellement commercialisée, elle s'échangeait ou récompensait un service rendu mais on l'offre toujours aux gens de passage. Les familles possédaient leur propre alambic, empruntaient celui d'un voisin ou encore guettaient la venue du bouilleur de cru[14] ambulant dans sa tournée des villages. Les poires, les cerises et les prunes détiennent la palme des eaux-de-vie les plus appréciées ; on retiendra la poire 'Tuffotte' (Rougegoutte, France) plus subtile que les poires de 'Chien' et 'Fido', les cerises 'Rigi' et 'Longue queue' pour le kirsch, la prune 'Noire' et la mirabelle de 'Fallon'. En Franche-Comté comme dans le Jura, on s'accorde volontiers pour affirmer que les fruits sauvages donnent les meilleurs crus.

Illustration du bouilleur de cru ambulant (revue Rustica)

1. Poire 'Tuffote'
2. Poire sauvage, destinée à la distillation (Vyans-le-Val, France)

3. Mirabelle de '*Fallon*'

[14] Le terme "cru" ne provient pas du mot "cru" signifiant "terroir" mais du verbe "croître" faisant ainsi référence aux fruits que l'on voit se développer, "croître" sur ses propres terres, et donc sur ses propres arbres. (Oudot B., communication personnelle)

De l'idée dans la bouteille

Et pour ne rien gâcher des fruits tombés de l'arbre, ceux-ci sont transformés en jus dont les bienfaits vitaminiques ne font pas l'ombre d'un doute. Les goûts de chacun seront satisfaits en équilibrant acidité et saveur sucrée par des mélanges originaux de variétés. Les papilles se ravissent ainsi du jus des pommes 'Bohnapfel', 'Gravenstein', 'Royatte' ou 'Reinette de Savoie', associées ou non à de la poire ou du coing, c'est selon ! En 2011, la récolte de pommes fut telle que les ateliers de pressoirs traditionnels ont été submergés par la demande qui ne cesse par ailleurs d'être croissante[15].

Autrefois autorisée à domicile, la distillation par les particuliers a été interdite en France en 1960 pour lutter contre l'alcoolisme. Elle est aujourd'hui très réglementée et doit être déclarée au Service des Douanes pour la France et à la Régie Fédérale des Alcools pour la Suisse[16]. Quiconque veut distiller le peut dans une distillerie à façon[17] ou dans un atelier communal, à condition que les fruits proviennent exclusivement de sa propre récolte et qu'il s'acquitte des taxes.

[15] Certaines années sont très fructueuses ; ainsi, la production de jus de pommes dans le Jura de 2011 a atteint 534 479 litres alors qu'elle n'était que de 98 767 litres en 2001.
[16] Pour le détail des réglementations : www.douane.gouv.fr (France) et www.eav.admin.ch (Suisse).
[17] Les distilleries à façon sont détentrices d'une concession les autorisant à exploiter un ou plusieurs alambics. Sont inclues les distilleries professionnelles.

Recette du mijeule ou omelette aux prunes

Ingrédients (pour 3 personnes)

3 œufs, 5 cuillers à soupe de farine, du sucre, du lait, de l'eau, du sel, une noix de beurre, 16 gros pruneaux (Fellenberg) coupés en lamelles

Battre les œufs. Ajouter, l'eau, le lait, le sel, le sucre. Bien battre le tout. Ajouter la farine et battre à nouveau. Cuire 2-3 minutes les pruneaux avec un peu de pâte dans une poêle beurrée. Retourner l'omelette et cuire à nouveau 2-3 minutes. Saupoudrer de sucre et servir chaud ou froid.

1. Ancien pressoir - 2. Jus de pomme bio. (P. Chupin, Pirey, France)

3. Distillerie à façon, à Sornetan (Suisse) - 4. Tonneau pour la fermentation de mirabelles, à Fallon (France) - 5. Production de liqueurs (G. Kottelat, Mervelier, Suisse)

"A la Saint Marc s'il tombe de l'eau, il n'y aura pas fruits à couteau" (Belfort)

6. Pomme 'Bohnapfel' - 7. Production d'eau-de-vie de pomme (Distillerie Schneider, Cornol, Suisse)
8. Eau-de-vie de Damassine AOC (Distillerie Schneider, Cornol, Suisse) - 9. Pomme 'Royatte'

Du dynamisme dans la préservation des vergers

Le regain d'intérêt collectif que l'on peut observer aujourd'hui pour le patrimoine fruitier doit beaucoup à l'initiative d'un certain Jean-Louis Choisel, qui, suite au très rude hiver de 1978 durant lequel nombre d'arbres périrent, fonda l'Association des *Croqueurs de Pommes* avec, notamment, l'aide de la municipalité de Vandoncourt en France (Daniel Etalon). "Devenu une association nationale et un concept international"[18], ce groupe de bénévoles se dévoue à la sauvegarde des variétés fruitières locales. Un travail remarquable de recensement et de taxonomie a déjà été réalisé et se poursuit toujours, sans compter la création de vergers conservatoires (Faverois, Saint-Hymetière,…) et les événements d'expositions. Le *Syndicat des Bouilleurs de crus du plateau de Blamont* ainsi que l'association de *Sauvegarde des Fruitiers de Bavans* adoptent une démarche similaire : valorisation et promotion des produits issus du verger.

Verger conservatoire initié par la commune, à Etueffont (France)

Le territoire bénéficie du soutien d'autres structures efficaces en la matière et dont les activités n'aspirent qu'à être pérennisées. Dans le Canton du Jura, une prise de conscience globale eut lieu dans les années 1990. En effet, il y a été démontré qu'entre 1951 et 2001, le nombre d'arbres est passé de 242 000 à 67 000, soit une diminution de 73%[19]. Depuis, sous l'égide du même Canton et dans le cadre du projet « Vergers+ » financé par le *Fonds Suisse du Paysage*, la *Fondation Rurale Interjurassienne* soutient les propriétaires de vergers et les structures de transformation des produits fruitiers : la plantation, la taille des arbres, l'achat de matériel peuvent faire l'objet d'une demande de subventions. D'autre part, elle dispense formations et conseils en matière d'arboriculture. Les associations *Retropomme* et *Fructus*, partenaires parmi d'autres de la *Fondation Rurale Interjurassienne*, se dévouent également pour la sauvegarde du patrimoine fruitier. Côté français, on se référera à l'association *Vergers Vivants* qui fédère les associations locales sur la question du patrimoine fruitier et qui met en œuvre le projet «Action Vergers» porté par Pays de Montbéliard Agglomération. L'association est chargée d'accompagner les collectivités et les particuliers dans la protection des vergers et de l'environnement dans un esprit de mutualisation des connaissances (formations, journées de démonstration, etc.) et du matériel de transformation.

Regards entre la France et la Suisse

Enfourchons maintenant la frontière franco-jurassienne et prêtons attention à quelques différences entre les deux pays. En premier lieu, force est de constater que la répartition des populations d'un côté et de l'autre ne se vaut pas. Les vergers et les hommes partageant les mêmes terres, on ne peut nier l'évidence selon laquelle plus il y a

Bordure d'arbres fruitiers plantée dans le cadre du projet Vergers+, à Souboz (Suisse)

[18] Les Croqueurs de pommes, *Almanach 2009 des Croqueurs de pommes*, 2009
[19] Fondation Rurale Interjurassienne, *Projet Vergers+. Lignes directrices*, 2007

d'hommes moins il y a de vergers; c'est d'ailleurs autour des villages suisses que les couronnes d'arbres fruitiers sont les plus reconnaissables. Ce simple fait engendre des comportements disparates en terme de préservation du patrimoine fruitier.

De part et d'autre de la frontière, les vergers sont généralement considérés comme agrément paysager, lieu de détente et de plaisir par les nouvelles générations. Pourtant, l'intuition d'en tirer parti est plus répandue en Suisse. Sans doute l'expliquerons-nous par une plus forte persistance de la ruralité dans le Jura qui a, vraisemblablement, subi une moindre perte des savoir-faire traditionnels après la seconde guerre mondiale. Si les deux territoires disposent de zones agricoles importantes, les systèmes économiques n'en sont pas moins dissemblables. Les cantons suisses proposent davantage de circuits courts de commercialisation qui conviennent mieux aux anciennes variétés pas toujours adaptées au transport et produites en plus petites quantités (en comparaison avec la production intensive) et disposent d'une structuration dynamique en bon état. Dans cette volonté de valorisation des produits transformés, des activités proches mais distinctes voient le jour dans une même vallée et cohabitent sans se concurrencer. Signalons là l'exemple des productions de liqueurs à Mervelier, d'eaux-de-vie à Cornol, de jus de pommes à Fregiécourt (Suisse); et c'est dire leur réussite puisque les deux premières ont atteint les seuils de l'exportation. La vente de fruits séchés (prune, pomme, poire) se développe quant à elle progressivement et semble assurée dans ce commerce de proximité malgré le monopole de la grande distribution. Enfin, alors que les francs-comtois se voient interdire par la loi de tirer profit de leur production en eau-de-vie, leurs voisins peuvent en toute légalité envisager d'arrondir leurs fins de mois avec quelques bouteilles…

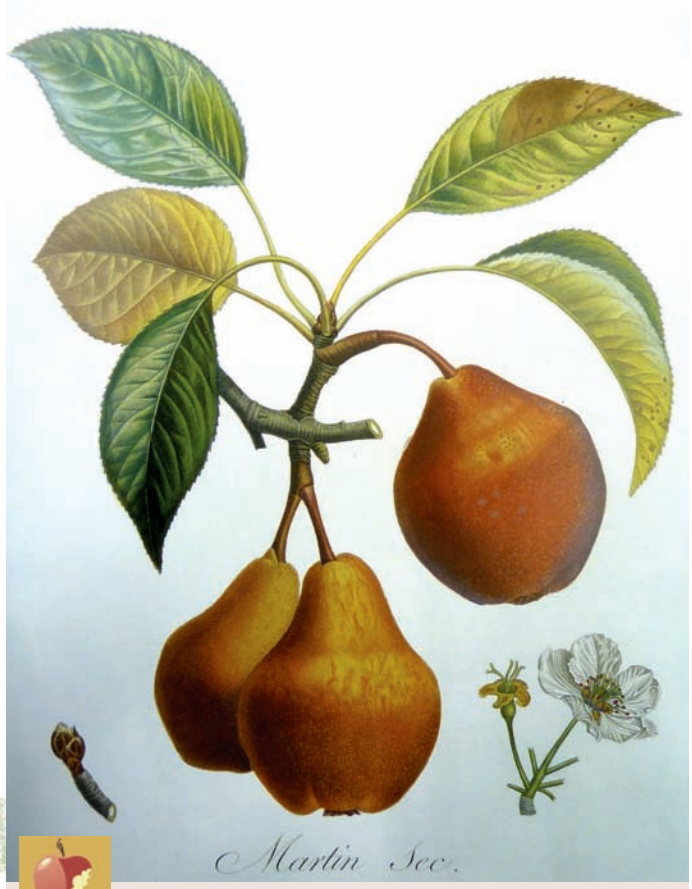
Quoiqu'il en soit, c'est grâce à des projets de coopération interrégionaux comme celui-ci que les échanges sont possibles, contribuant à leur tour à renforcer les actions de sauvegarde engagées ou à en faire émerger de nouvelles.

Séchoir à fruits

La Saint-Michel était la date extrême de la cueillette des fruits, sinon ils tombaient tout seuls : "A la Saint-Michaut lors chacun fruit quiaut (choit)"

Recette de la Gelée de pommes sauvages

Couper les pommes telles quelles en 4. Dans une casserole, les couvrir d'eau et les cuire jusqu'à leur ramollissement. Récupérer le jus et y ajouter son poids en sucre. Cuire le mélange jus-sucre environ 5 min jusqu'à ce qu'il soit pris. Mettre en pot.



Recette des Poires à l'allemande (par Marie Laurent, 1881-1958, Buix, Suisse)

Peler et couper les poires Martin-Sec. Les passer au beurre puis les saupoudrez de farine. Les mouiller avec de l'eau. Ajouter du sucre et faire cuire. Lier l'ensemble avec des jaunes d'œufs. Servir chaud.

Et demain ?

Ainsi le potentiel patrimonial du fruitier s'avère réel et la volonté d'investir dans sa préservation est authentique. Parce que les vergers haute-tige ont singulièrement modelé le paysage et l'identité culturelle d'une région, parce qu'on y prélève autant de variétés adaptées au territoire que de goûts et d'usages, parce qu'ils sont des oasis d'équilibre écologique, parce qu'ils contribuent fondamentalement à l'économie locale, parce qu'ils sont source d'inspiration et de bien-être, il convient de continuer à s'en préoccuper.

Par l'éducation

S'il faut agir, il faut d'abord sensibiliser et diffuser les connaissances. L'éducation et la communication par des conférences, par des journées de démonstration et par des expositions auprès des collectivités, des écoles et du grand public, sont essentielles tout comme le maintien de pôles d'informations et de conseils par les structures déjà existantes. En développant les formations en arboriculture rendues de plus en plus accessibles on peut imaginer attirer toute une jeune génération et encourager la création d'emplois. Enfin, des projets comme des "sentiers-découverte des arbres fruitiers" en nature ou la création de la Damassine[20] ne demandent qu'à être soutenus.

En Suisse existe un label permettant à des fermes d'accueillir des travailleurs volontaires, système qui favorise la diffusion des connaissances sur les variétés de fruits oubliées (Fregiécourt).

Par des actions

Une approche globale de tous les champs d'intervention est nécessaire si l'on veut que les actions engagées soient efficaces et pérennes. Il s'agit donc de continuer à :

- caractériser les variétés locales,
- entretenir les vergers existants et en créer de nouveaux,
- réintroduire les fruitiers dans le paysage communal (programmes de plantation),
- appuyer un changement de la législation sur les variétés anciennes non inscrites au Catalogue officiel (en France),
- sauvegarder et promouvoir les variétés oubliées auprès du grand public,
- développer et soutenir les associations locales de protection et de valorisation du patrimoine fruitier et les structures de transformations,
- développer et soutenir un commerce de proximité,
- encourager la pluriactivité des producteurs (agriculteurs et transformateurs),
- aménager le territoire en tenant compte du patrimoine fruitier.

Fruitiers plantés dans le cadre d'un programme de replantation lors de la construction d'un lotissement, à Nommay (France)

La construction de la portion de l'autoroute A16 reliant Belfort à Porrentruy a permis le financement de vergers conservatoires comme à Boncourt (Suisse).

Pour tout cela, il est indispensable de fédérer et de mettre en relation les pouvoirs publics avec les professionnels (producteurs, moniteurs arboricoles…) et les particuliers (propriétaires de vergers…) et l'on peut ici envisager la mise en place d'un service commun de veille et de coordination des moyens humains et matériels.

Au XVIIe siècle, un décret interdit en France la destruction des vergers ou de les laisser en pâture sous peine d'amende voire de prison ! (Bugler, 1968)

Par la valorisation

La seule conservation du patrimoine fruitier ne suffit pas, au risque de ne faire que le contempler ; l'enjeu est bel et bien de se le réapproprier et de l'intégrer dans un système économique nouveau. C'est précisément une démarche participative que Pays de Montbéliard Agglomération développe à la Damassine[20] en mettant à disposition des habitants des équipements pour valoriser les produits du verger : pressoirs à fruits et à noix, miellerie, cuisine, stérilisateur grande capacité... Outre la dimension socio-culturelle, la réflexion se pose aussi sur l'amélioration des structures de transformation des fruits (capacité volumique des pressoirs, mise à disposition des distilleries et cidreries communales,…) à proximité des consommateurs, sur la gamme des produits transformés (fruits frais ou séchés, confitures, sirops, jus, compotes, cidre, huile de noix…) et

[20] La Damassine : maison des vergers, du paysage et de l'énergie, à Vandoncourt (France). Equipement public à vocation pédagogique construit en 2010.

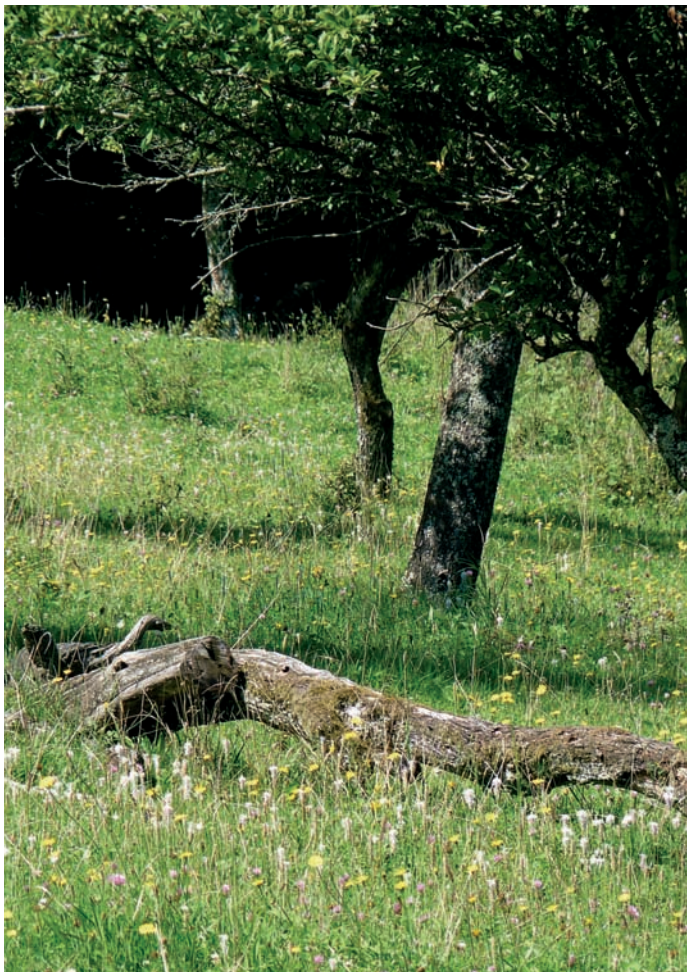
**Selon l'expression qu'une variété doit être "rare et méritante" (Croqueurs de pommes), citons la pomme Court-Pendu dont le jus a reçu la médaille d'or au concours romand de 2011.
(Richard C., Fregiécourt)**

des possibilités de recettes, enfin sur les circuits de distribution locaux (marchés, vente chez le producteur,…). Le tourisme quant à lui constitue l'ultime aspect de la valorisation. Si l'arc jurassien est reconnu comme région fruitière, il est intéressant de le présenter comme tel puisque l'attrait d'un territoire se traduit par une certaine image de marque, de typicité. Les appellations d'origine contrôlée (AOC) (la Damassine en Suisse, et le Kirsch de Fougerolles, en France) ou protégée (AOP) contribuent à cette image. Quel prochain fruit bénéficiera d'une telle appellation ?

Et si le fruit doit cette noble reconnaissance à l'Homme, ce sont avant tout eux, les arbres, les garants d'une vie possible. Clé de voûte d'un équilibre écologique complexe mais fragile, ils dessinent dans leur seul secret les paysages par-delà lesquels nous aimons à nous émouvoir et à nous reconnaître.

La Damassine, maison des vergers, du paysage et de l'énergie, à Vandoncourt (France) © PMA

Le vent du nord-ouest 'grume beloche', froid et humide, signifie "qui detruit les prunes" en patois montbéliardais.



Bois mort dans un verger de Fallon illustrant le maintien d'un équilibre écologique entre plantes et animaux (insectes)

Le bag in box
**Ingénieux empaquetage pour la commercialisation du jus de fruits car très pratique et en grande partie recyclable, le bag in box permet, après son ouverture, de conserver le jus de fruits pendant plusieurs semaines.
(Fregiécourt, Suisse)**

Porteurs du projet

Partenaires techniques français

Pays de Montbéliard Agglomération - Agence de l'environnement
(sensibilisation, éducation)
La Damassine - 23 Rue des Aiges - 25230 Vandoncourt - Tél. 03 81 37 78 35
damassine@agglo-montbeliard.fr - damassine.agglo-montbeliard.fr

Vergers Vivants
Association pour la préservation et la valorisation du patrimoine fruitier
(sensibilisation, formation, gestion de vergers, transformation…)
23 Rue des Aiges - 25230 Vandoncourt - Tél. 03 81 37 82 26 www.vergers-vivants.fr

Les Croqueurs de pommes
Association pour la sauvegarde des variétés fruitières régionales en voie de disparition
Maison des Associations - Rue Jean-Pierre Melville B.P. 80043 90001 Belfort Cedex
Tél. 03 84 21 41 70 www.croqueurs-de-pommes.asso.fr

Syndicat des Bouilleurs de cru
Association des récoltants de fruits et des syndicats de bouilleurs Franche-Comté - Bourgogne www.bouilleursdecru.fr

Association de sauvegarde des fruitiers de Bavans
83 Rue du Bois Joli - 25550 Bavans

Partenaires techniques suisses

Fondation Rurale Interjurassienne
Formation et conseil dans les principaux domaines du développement rural
Case postale 65 2852 Courtételle Tel 032 420 74 20 www.frij.ch

Retropomme
Association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier de Suisse romande
Case postale 750 2002 Neuchâtel Tel 032 724 61 92 www.retropomme.ch

En Franche-Comté et dans le Canton du Jura, de nombreuses communes disposent d'ateliers communaux pressoirs et/ou de distillation. Pour tous renseignements sur les disponibilités et les horaires de ces ateliers, s'adresser à la mairie de la commune.
Communes en Franche-Comté : Allenjoie, Audincourt, Bart, Bavans, Bethoncourt, Dampierre les Bois, Dambenois, Dasle, Etupes, Fesches-le-Châtel, Hérimoncourt, Mandeure, Mathay, Nommay, Seloncourt, Taillecourt, Valentigney, Vandoncourt, Voujeaucourt.
Communes dans le Jura suisse : Boncourt, Charmoille, Coeuve, Corban, Corcelles, Cornol, Courrendin, Courtelary, Fregiécourt, Glovelier, Les Bois, Orvin, Porrentruy, Réclère, Renan, Sonvilier, Sornetan, Soubey, Tavannes

Les associations Savoirs de Terroirs et Vergers Vivants remercient, pour leurs précieux témoignages et leur temps,
Allimann Y., Ausilio E., Bailat A., Barbier L., Beaumont J.-L., Blandin J.-P., Blaser U., Bonfante M., Bourquard E., Bourquard S., Braghini E., Brunet O., Bugnon A., Callland J., Carnal J.-P., Chaillet A., Chetelat A., Chupin P., Clerc P., Collot P., Corre N., Desboeufs D., Desboeufs F., Egger V., Etalon D., Gindrat E., Goepfert J., Grandjean J.-M., Guélat G., Guélat S., Gueutal G., Guillemin J.-C., Guyon G., Haesinger D., Heck M.-T., Heitzler P., Humbert P., Jungo F., Kottelat G., Lavanchy N., Lazzaroni A., Malvesy T., Oeuvray R., Ossette P., Oudot B., Perret A., Piot P., Prongué R., Prongué T., Raquin M.-R., Retrouvey D., Retrouvey G., Richard C., Richard E., Richard P., Rigoulot M.-D., Schneider F., Schor B., Schor N., Skora Je., Skora Jo., Valladont J., Valladont S., Wabnitz M., Wilk, Zanotti Y.

Document réalisé dans le cadre du Programme de coopération territoriale européenne INTERREG IV France-Suisse 2007-2013