

LES MORDUS

DE LA

POMME



SOMMAIRE

La fête de la pomme	p 1
Exposition de Lille	p 3
Les Greffons	p 4
La pomme	p 5
Le cidre	p 7
Verger conservatoire	p 8
Réunion du 10/12/87	p 9
Une recette	p 10
Petites annonces manifestations divers	p 11



Centre Culturel
Quevert

22100 Dinan

bulletin n°1 - 15 F

* FETE DE LA POMME *

Pour la troisième année consécutive, le Codepran, aidé des Mordus de la pomme, a organisé sur Dinan La FETE de la POMME. 4

Cette manifestation est l'un des volets de l'action de promotion de la pomme et des fruitiers en Pays de Dinan. L'initiative est partie d'un quadruple constat :

- La tradition de la pomme, du pommier et du cidre en Pays de Dinan,
- Le désintérêt trop fréquemment rencontré des cultivateurs, voire des écoles professionnelles vis-à-vis de leur enseignement,
- L'ignorance des consommateurs des qualités gustatives de certaines variétés de pommes,
- Les menaces de disparition de variétés anciennes, dont l'utilité génétique risque de s'imposer dans l'avenir.

L'action entreprise a conduit à :

- Soutenir la formation des amateurs, très nombreux dans le Pays de Dinan,
- Recenser les variétés locales en rédigeant un fichier descriptif facilitant leur identification,
- Réaliser des vergers-conservatoires pour constituer des réserves génétiques,
- Inciter les collectivités locales à se préoccuper de la sauvegarde des fruitiers.

La Fête de la Pomme s'est répartie entre le Théâtre des Jacobins et la Place St Sauveur.

Le Théâtre des Jacobins avait regroupé :

- Une exposition de peintures et tableaux sous la responsabilité de Monsieur BOHUON et de sculptures en bois de pommier de Monsieur MONTFORT,
- Une présentation de 300 variétés de pommes, réalisée par Messieurs BERREST, KIEFFER et POISSON, complétée par la collection personnelle de Monsieur ELLEOUET et la présentation de la Pépinière de La Guérinais en Liffré. Monsieur MACE, d'Allones, n'a pu présenter sa propre collection.
- Un ensemble de panneaux montrant les variétés nationales de pommes à cidre, des variétés de pommes à couteau ainsi que les maladies et traitement des pommiers.
- Des challenges dotés de prix : meilleure pomme, meilleur cidre, meilleur poiré, meilleurs gâteaux aux pommes (professionnels et amateurs), meilleure photographie.

Manquaient les dessins d'enfants.

Associés de Pleudihen,
de Dinan,

- Une bourse aux recettes de cuisine,
- Des dégustations offertes par les Celliers
- Des conseils aux jardiniers amateurs,
- Une présentation de cruches et bols du Musée

Sur la Place St Sauveur, on retrouvait :

- La fabrication du cidre avec le pressoir et le broyeur à pommes, sous la responsabilité de Messieurs PRIE, GROUAZEL et COULOMBEL,
- La fabrication de l'eau-de-vie avec l'alambic de Monsieur BEAUDOUIN,
- Les ventes d'arbres et de produits d'entretien du verger,
- La présence de commerçants de la Place St Sauveur.

La publicité était assurée par :

- Les affiches sponsorisées par Monsieur ETIENNE,
 - Les programmes sponsorisés par le Magasin Vert,
 - L'affiche initiale réalisée par Monsieur ROCHEREAU,
- dédiacée aux Jacobins,
- Le camion du Crédit Agricole, mis gracieusement à notre disposition par Messieurs GAUTHIER et GLAMA.

Les prix ont été offerts par :

le Crédit Mutuel, la Caisse d'Epargne, la Banque de Bretagne, le Petit Bleu, les Les Celliers Associés, la Pépinière de Liffré, la Ville de Dinan, les Gavottes et surtout le Crédit Agricole qui a particulièrement compris l'importance d'une telle manifestation.

Soulignons aussi l'aide de la Ville de Dinan pour le prêt gracieux des locaux et l'aide technique des employés et des véhicules, ainsi que l'aide de la commune de Quévert pour les employés et les véhicules.

Regrettons au passage que nous n'ayons pu réaliser la foire aux fruits, au cidre, etc..., l'insuffisance de la publicité hors Dinan, dûe à un budget très limité, et l'absence de rappel de la manifestation par la presse, le jour-même de la Fête.

Ceci nous amène à nous interroger sur une localisation différente pour l'an prochain, localisation qui devrait nous permettre de donner à la Fête, l'extension que nous lui souhaitons.

*
* EXPOSITION DE LILLE *
*

Le centre régional de ressources génétiques de la région Nord-Pas-de-Calais, s'occupe de la conservation des variétés anciennes animales et végétales. Il est financé par le Conseil Régional et plusieurs permanents y travaillent. Il possède une ferme aux environs de Lille avec un verger conservatoire. Les différentes variétés de pommes, greffées sur MM 106 et EM IX, sont conduites en axe vertical. Le verger est mené avec beaucoup de rigueur et sert d'expérience : Tavelure, Oïdium, rendement...

Toute l'exposition se déroulait dans une ancienne orangerie dans le centre de Lille. Les exposants étaient nombreux : professionnels, écoles, société d'Horticulture... et associations oeuvrant pour la sauvegarde des variétés locales. Plus de 300 variétés de pommes étaient exposées dans les différents stands. L'exposition était bien organisée, bien décorée et d'une haute qualité.

Les professionnels étaient bien représentés ; il existe une très bonne entente avec le centre de ressources génétiques. Il y avait entre autre la maison Bel Morren qui présentait Jonogored, le mutant tout rouge de Jonagold, et deux groupements d'arboriculteurs. Celui des Flandres et celui de l'Avesnois. Ils exposaient et faisaient goûter les principales pommes cultivées et vendaient sur place des sachets de pommes en mélange. Le Boskoop rouge, très cultivée, représentent 35 à 40 % de la production ; pas de Golden mais un de ses mutants : Smothee qui se teinte de rose ; Gloster, Allemagne, est en pleine expansion. Idared et Melrose, sont très cultivées. Trois nouvelles variétés étaient proposées : Mutsu (Japon), Karminj (Hollande : Cox orange x Jonathan), toutes les deux manquent d'acidité, de caractère, au contraire, Suntan (Angleterre : Cox orange x court pendu) est promise à un brillant avenir, elle rivalisera avec Chanteclerc.

Une particularité, les pommes sont beaucoup plus rouges qu'en Bretagne : Boskoop, Idared, Gloster, Melrose... Cela serait dû à une plus grande différence de température entre le jour et la nuit.

Six associations, sur les 12 existant en France, oeuvrant pour la sauvegarde des variétés locales, étaient représentées : le Nord, l'Aquitaine, les Cévennes, la Picardie, le Parc Maine-Normandie, et la Bretagne avec les Mordus de la Pomme. Le Nord avait l'exposition la plus complète, la plus fournie. Nous avons exposé huit variétés de Rouget de Do, de Plouer, de Curiot de Baguer... accompagnées de leurs photos prises par Monsieur FEQUET. Ces photos de haute qualité ont attiré les visiteurs.

Ces différentes associations ont les mêmes buts que les Mordus de la Pomme : verger conservatoire, fichier...

les greffons

La bourse aux greffons se profile déjà à l'horizon, les préparatifs d'une nouvelle saison vont bientôt commencer, à en juger, ces préparatifs présentent un intérêt pour les multiplicateurs de fruitiers, en particulier.

Pour ce faire : il est absolument indispensable de pratiquer un choix rigoureux : des greffons et de la qualité, dépend la réussite.

En conséquence, les greffons doivent être prélevés à fortiori, sur des sujets jeunes de préférence, et en bon état sanitaire, chancreux à exclure.

La pratique est la suivante : courant janvier prélever les greffons (l'opération est à éviter par temps de gel ou de givre).

Choisir impérativement des pousses de l'année, éviter les brindilles maigres, rachitiques et parfois trop longues, zone apicale au gourmands.

Pour chacune des variétés, faire une ou plusieurs bottes ficelées ou étiquetées.

Après la récolte, les greffons sont conservés en stratification dans du sable frais non humide, enterrés au 2/3, la tête inclinée de direction du Nord et si possible à l'abri d'un mur ou encore dans une eau fraîche.
Celle

Autre solution : noyer les greffons dans la tourbe sèche, l'ensemble enveloppé dans un film plastique (facultatif).

3ème solution : entreposer dans une chambre froide, au réfrigérateur à +2° +4° en sachets "polyane", étanches, la déshydratation étant plus rapide, à utiliser plus tôt.

M. JUHEL

le bulletin d'adhésion et le paiement
(50F à l'ordre des Mordus de la pomme)
sont à adresser à M. TRANCHEVENT
LES CHARRIÈRES
QUEVERT 22100

LA POMME

Ce fruit mythique et pourtant bien réel fait partie de la Tradition Universelle. On peut croire que cette tradition remonte à la Faute Originelle "ADAM et EVE croquant la POMME"

Qu'en est-il ?

Dans la BIBLE (Tradition hébraïque, Vulgate, Bible de Jérusalem) au premier chapitre de la GENESE il n'est nullement question de POMME. Il est dit : "Dieu interdit qu'ils mangent du "fruit de l'Arbre de la Connaissance du Bien et du Mal".

Malgré cette interdiction ils mangèrent "du fruit de l'Arbre".

Mais en aucun cas il n'est fait mention de POMME.

Il faudra attendre les XIème - XIIIème siècles de notre ère pour que les exégèses chrétiens d'origine celte : Saint Patrick, Saint Colomban... parlent de la POMME.

Car pour un Celte, la POMME est le fruit de la Connaissance. Elle est le fruit du SAVOIR,

Le fruit de la Vie et de la Mort

Le fruit du GWEZENN AN ANAON,

Le fruit de l'île d'AVALON,

Ce fruit rond, Vert, Rouge ou Jaune porte en son centre le PENTAGRAMME, symbole de l'HOMME.

La POMME est donc le fruit Celtique par excellence.

La POMME est le fruit des BRETONS !

Quoi de plus beau qu'un pommier en fleurs en mai ou juin. On dirait un gros bouquet de mariée planté dans la nappe verte d'un pré baigné par le flux de la RANCE.

Quoi de plus beau que les pommiers croulant sous leurs fruits d'or ou d'écarlate dans les vergers de PLEUDIHEN, de PLOUER ou du Vieux Pont de DINAN.

Mais pour obtenir la POMME Il nous faut le POMMIER. Son nom savant est : MALUS COMMUNIS. Ce pommier est le descendant par greffage, sélection et bouturage du MALUS DASYPHYLLA et du MALUS SYLVESTRIS le pommier sauvage commun à l'EURASIE tempérée.

Les Celtes le découvrirent il y a 3 000 ans lors de leurs pérégrinations dans le nord de l'Iran, les montagnes du PAMIR et de l'ANATOLIE.

Ils apportèrent en Europe différents plants de Pommiers qui s'hybridèrent aux espèces locales.

Pourtant la culture extensive des Pommiers à cidre ne semble s'être généralisée en Bretagne qu'au XVème siècle. En Normandie et en Bretagne la vigne et le vin furent petit à petit supplantés par le Pommier et le Cidre. La Bière et le Vin étant au XIXème siècle considérés comme produits de luxe. Depuis les XVIème et XVIIIème siècles la culture du Pommier à cidre s'était améliorée, grâce à l'apport de nouvelles espèces, les productions allant en augmentation jusqu'au XXème siècle, ceci grâce au rôle considérable des sociétés d'horticulture, d'agriculture et de Pomologie fondée au XIXème siècle.

Malgré cela, à la veille de la Grande Guerre (14-18) la Société Pomologique de France se plaint du désordre dans lequel se trouve la culture du Pommier à cidre : non entretien des arbres, non classification des espèces ; le même nom donné à des espèces très différentes, la même espèce connue sous différents noms. Lorsque les pommiers étaient plantés, rares étaient les paysans qui entretenaient leurs arbres. Ils ne s'y intéressaient qu'au moment de la récolte.

Pourtant ces récoltes étaient d'une grande importance, certaines suffisant à payer les fermages.

Dans le courant des études d'ethnographie et de traditions populaires en Haute Bretagne, une société Artistique et Littéraire Normando-Bretonne nommée "LA POMME" est fondée EN 1877 par Paul SEBILLOT de Matignon et Leonce PETIT de Taden. En 1895, sous la présidence de Yves GUYOT, "LA POMME" tint ses assises littéraires à DINAN.

Entre les deux guerres, d'importantes études sont faites sur la culture du pommier, l'amélioration de ses productions et de la fabrication du Cidre.

Et pourtant en Normandie et en Bretagne les productions diminuent :

- en 1929 il y a 48 millions de Pommiers à Cidre.
- en 1965 il y a 34 millions de Pommiers à Cidre.
- en 1983 Il y a 20 millions de Pommiers à Cidre.

Les Pommiers sont arrachés car ils gênent les nouveaux modes de cultures.

Mais, comme souvent, quand tout semble perdu, de nouvelles volontés se font connaître. Quelques amateurs de bonnes pommes et de bons cidres se réunissent. On parle de Conservatoire de la Pomme et des Pommiers, de Musée de la Pomme et du Cidre.

Dieu veuille que ce nouvel engouement ne soit pas un feu de paille et que l'on retrouve sur nos tables :

Ce fruit d'or et de vermeil
Que la Nature donna à nos pères
Qui abreuva le siècle d'or de Bretagne
Ce Quinzième siècle de nos merveilles

Alors, on pourra le chanter comme le chanta
Frédéric LE GUYADER

O Cidre, ô liqueur d'or, septembrale purée
Qu'il faut boire en son temps, par l'hiver épurée
Salut, illustre vin des vieux vergers bretons...

O Cidre, ô grand ami ! Cidre aimé des Bretons
Nous soiffeurs assoiffés, soiffant
Nous te chantons !...

YVES CASTEL

LE CIDRE : BOISSON SAIN ET RAFRAICHISSANTE

Après une soixantaine d'années de pratique, je peux livrer quelques réflexions sur ce qu'il convient de faire, pour fabriquer du bon cidre :

- 1) un bon cru, c'est-à-dire un terrain qui donne des fruits de haute qualité,
- 2) un bon choix de variétés de pommes à cidre récoltées à bonne maturité,
- 3) brasser des fruits sains, bien mûrs, de même époque de maturité, avec un matériel très propre,
- 4) une bonne défécation est indispensable,
- 5) soutirer le moût clair après défécation,
- 6) laisser le moût fermenter, en cave, à l'abri de l'air,
- 7) mettre le cidre en bouteilles bouchées, sans air, à la densité désirée.

TERRAIN

Planter les pommiers en terrain sain où il n'y a pas eu d'arbres depuis plusieurs années. Eviter les terrains où stagne l'eau au cours de l'hiver. Cet état de fait provoquerait l'asphyxie des arbres. Les terrains trop argileux sont également à déconseiller.

CHOIX DES POMMES A CIDRE

Les variétés de pommes à cidre sont nombreuses et d'inégale valeur cidrières. Avant de créer un verger, il est bon de se référer aux variétés de pommes, recommandées par le Comité des Fruits à Cidre et qui s'adaptent à la région ainsi que du porte-greffe.

Les variétés retenues doivent donner un moût d'une densité supérieure à 1055, c'est-à-dire contenant plus de 115 grammes de sucre par litre. Donc un choix et un mélange opportun de ces variétés à haute densité et à faible teneur en matière azotée permettent de fabriquer des cidres ayant toutes les chances de se conserver doux et agréables. Les pommes douces et amères qui constituent la base du mélange donnent un cidre doux et agréable et une teneur élevée en alcool. Les pommes amères donnent du corps au cidre et facilitent la formation du chapeau brun. Les pommes acidulées communiquent une certaine fraîcheur au cidre et assurent une certaine protection contre certaines maladies (cassee oxydassique, framboisé...) mais ne pas dépasser 10 % de ces dernières dans la quantité totale utilisée, c'est-à-dire : 60 % de pommes douces et douces amères.

Les pommes de deuxième saison sont les plus intéressantes pour la fabrication du cidre, c'est-à-dire récoltées de la mi-octobre à la mi-novembre et conservées un certain temps afin d'atteindre la complète maturité avant le brassage. MATURITE signifie le moment où la pomme a atteint le maximum de sucre et de saveur ce qui ne veut pas dire le stade où elle est pourrie.

Avant le brassage, stocker les pommes sur un silo très propre, sinon sur plancher ou à défaut sur paille saine.

M. BREBEL

* LISTE DES VARIETES DE POMMES *
* MUSEE - VERGER CONVERSATOIRE *
* Monsieur Jean-Yves PRIE *

- | | |
|------------------------|---|
| - MARIE-MENARD | - REINETTE D'ARMORIQUE |
| - KERMERRIEN | - LOCARD VERT |
| - MARIN ONFROI | - CHAPERONNAIS |
| - DOUCE COETLIGNE | - MUSSETTE |
| - PEAU DE CHIEN | - CHEVALIER JAUNE |
| - DOUS-MOEN | - DOUX ET VERT |
| - TARDIVE DE LA SARTHE | - BEAU BOIS |
| - DOUX NORMANDIE | - DOUX EVEQUE |
| - CHUERO BRIZ | - LISON |
| - CUIR D'ANE | - MARGUERITE |
| - TONTON LA BRAIE | - MONTE EN L'AIR |
| - COETQUENTEL | - PIERRE LEMEE |
| - BOIVIN | - LOUIS DESGUES |
| - FEUILLU | - TOCFISCH |
| - ROUGET DE DOL | - JEANNE RENARD |
| - VILBERRY | - BENEDICTION DE SAINTE ANNE |
| - BELLE FILLE | - DOUX JOSEPH |
| - GUILLEVIC | - JUDAINE |
| - POMME DE MOI | - JURELLA |
| - BLANC SUR | + 4 variétés locales restant à
déterminer l'identité exacte. |
| - GENERALE | |

SOIT : 44 VARIETES.

compte rendu de la réunion

du 10 décembre 1987

Notre association a participé à 3 manifestations importantes, à Rennes, à St Brice en Cogles, à Lille ; elles ont permis d'établir des contacts avec d'autres associations comme la nôtre.

Monsieur TRANCHEVENT nous a présenté le compte-rendu financier : nous avons 3 254 F en caisse dont 2 000 F de subventions du Conseil Général. En 1986, 11 adhérents étaient à jour de leur cotisation, en 1987 : 18. Une discussion a porté sur les différentes possibilités d'augmenter le nombre d'adhérents, en particulier grâce au bulletin de liaison. Des cartes d'adhérent vont être imprimées.

La réalisation d'un fichier pomme a été évoquée. 2 types de fiches sont envisagés : l'une pour l'exposition, l'autre pour le fichier proprement dit :

- . les fiches destinées à l'exposition devront comporter différents renseignements sur le fruit et l'arbre avec la description, une anecdote, des observations diverses, etc...
- . en ce qui concerne les fiches du fichier, elles devront être plus complètes. L'inventaire des variétés est en cours de réalisation.

Suite à l'annonce de la Fête de la Pomme 1987 dans les journaux "L'Ami des Jardins" et "Les 4 saisons du Jardinage", un courrier important est arrivé ; des contacts ont été établis avec des associations ayant le même but. Le Président s'en occupe.

Deux vergers conservatoires sont d'ores et déjà créés : à Dinan et à Pleudihen. Trois autres sont en projets à Quévert, à Quessoy et à Languenan. Pour ce dernier, l'association finance l'achat de tiges à surgreffer à concurrence de 1 000 F.

Les projets de l'Association : participation à l'exposition internationale de Mont-Béliard en Novembre 1988 et à la Fête de la Pomme du Pays de Dinan aussi en Novembre 1988.

Nous avons en suite travaillé sur le 1er bulletin de liaison. Les thèmes d'articles ont été répartis selon les compétences de chacun. Il est donc composé et rédigé par des bénévoles et certainement imparfait. Aussi faites-nous part de vos remarques, suggestions, critiques, informations (recettes, variétés locales, etc...)

Jean-François AUBERT
Maryvonne DURAND

* GATEAU AUX POMMES *

INGREDIENTS :

- 100 g de farine,
- 150 g de sucre,
- 50 g de beurre,
- 2 oeufs,
- 1 paquet de levure,
- $\frac{1}{2}$ de litre de lait,
- 2 cuillerées de rhum,
- 2 à 3 pommes.

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure, les jaunes d'oeufs et un peu de lait froid.

Verser sur la pâte le reste du lait bouilli avec le beurre.

Ajouter le rhum et les blancs d'oeufs battus en neige.

Verser la pâte dans un plat à gratin ou un moule et couvrir de quartiers de pommes.

Mettre à cuire 30 minutes environ.

Ce gâteau a obtenu le 1er prix du challenge du meilleur gâteau au concours de la Pomme 1987.

Madame CARRE

 **Magasin Vert**

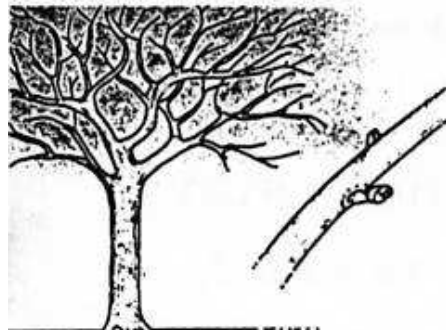
11, Rue Gambetta
22100 DINAN
Tél. 96.39.00.61

Une pulvérisation
sur le tronc
et les branches

25 à 30 ml/ l d'eau

REPOS HIVERNAL

DECEMBRE A
FEVRIER



- MOUSSES
- LICHENS
- PARASITES
- OEUF DES PARASITES



TRAITEMENT D'HIVER
UMUPRO

BOURSE AUX GREFFONS

Dimanche 28 Février 1988, l'après-midi, au Centre Culturel de Quévert

CONCOURS PHOTO DE LA FETE DE LA POMME 1988

Pensez-y dès maintenant : les arbres sont beaux aussi en hiver...!

INVENTAIRE DES VARIETES DE POIRES

L'Association recherche une ou plusieurs personnes voulant s'occuper de cet inventaire.

POUR LE VERGER CONSERVATOIRE DE DINAN

L'Association recherche des greffons de variétés locales de pommes précoces (juillet - août)

LA POMME DITE "COSTARD"

Qui pourrait donner des informations sur la variété de cette pomme ?

BULLETIN D'ADHESION (ci-joint)

Le montant de la cotisation est de 50 F à renouveler en novembre, lors de la Fête de la Pomme.

La Normandie et le Nord proposent aux touristes, une Route de la Pomme et du Cidre. Le circuit présente les cidreries (cidre industriel ou fermier), les vergers, les fermes fruitières avec vente de cidre, d'eau-de-vie, de pommes, de fruits divers (cassis, groseilles, fraises.....)

Une projet identique est en cours de réalisation dans le Pays de Rance.

Seriez-vous intéressé de figurer dans ce circuit ? Pour quelles productions ? Connaissez-vous des producteurs intéressés ?

Pour toutes informations et suggestions, écrire au :

CODEPRAN

Centre Culturel

Le Grand Clos

Quévert 22100 DINAN