

## **CINQ variétés de pommiers pour votre autosuffisance alimentaire, qui résistent à tout (ou presque)...**

Dans l'arboriculture conventionnelle, l'utilisation de pesticides, de fongicides, insecticides, bactéricides, herbicides et engrais chimiques de toute sorte conduit à l'application de très nombreux traitements.

Cela tient au fait que de la plupart des variétés de pommes modernes s'avèrent très sensibles aux maladies (tavelure, chancre, oïdium...) ou aux ravageurs (pucerons lanigères, carpocapse). Normal, car elles descendent presque toutes des mêmes variétés sensibles et leur consanguinité aggrave les risques.

Pour contrer cette difficulté tout en restant rentable, les producteurs conventionnels, qui entassent des milliers de pommiers à l'hectare en monoculture, doivent impérativement utiliser toute une série de poisons pour obtenir à coup sûr des pommes « vendables » selon les critères de la grande distribution : les pommes doivent être grosses, calibrées, sans défaut d'aspect ni tâche, et sans aucun parasite.

Les variétés commerciales sont, également sélectionnées sur des critères de résistance aux transports nationaux ou internationaux ainsi qu'à de nombreux mois de stockage réfrigéré sous atmosphère contrôlée (jusqu'à 2 ans pour certaines pommes, comme la Pink Lady, un triste record !). Les critères de résistance aux maladies et les qualités nutritionnelles passent au second plan.

C'est pourquoi, il n'est pas rare de trouver des vergers commerciaux de pommiers arrosés par plus de 35 traitements phytosanitaires, en une seule saison de culture ! De telles pommes sont belles d'aspect, mais est-ce un modèle à suivre ?

Non, bien sûr, cette façon de faire n'est pas désirable dans votre jardin familial.

Vous n'avez certainement pas envie d'arroser votre nourriture avec tous ces produits chimiques, car tout ce que vous mettez sur votre terre, vous le retrouverez un jour ou l'autre dans votre assiette.

Dans une approche autosuffisante, vous ne souhaitez pas non plus être dépendant de l'agrochimie au travers de produits phytosanitaires qu'il faut racheter à grands frais chaque année, ni transformer votre cabane à outils en un centre de stockage de poisons.

Et, comme moi, vous n'avez certainement ni le temps, ni le matériel d'application ou de protection pour réaliser tous ces traitements sur des grands pommiers de 5 ou 6 mètres de haut.

Alors, comment faire sans tout cela ?

En premier lieu, vous devez comprendre que, quoi que vous fassiez, votre production de pommes ne sera JAMAIS aussi « parfaite » en terme d'aspect, que ce que vous pouvez acheter dans le commerce traditionnel. Certaines pommes de votre verger seront petites ou mal fichues, mais elles seront toutes excellentes en goût et pour votre santé !

Il faudra parfois jouer du couteau pour enlever certaines parties du fruit, lorsque la pomme est un peu abîmée, mais vous aurez la certitude de ne pas croquer la « pomme de blanche neige »...

Il y aura également un certain pourcentage de perte en raison des parasites, des attaques de guêpes, frelons ou d'oiseaux. Vous devrez donc apprendre à partager, et donc, pour cela, prévoir un nombre suffisant d'arbres, pour obtenir chaque année une production généreuse.

Pour un famille de quatre personnes, planter 5 ou 6 grands pommiers différents est le **MINIMUM** que je vous recommande de viser. Cela vous permettra de cueillir 200 à 600 kg de pommes par an, tout en partageant avec toutes les petites bêtes du jardin, et tout en compensant les aléas d'une production sans traitement et l'alternance naturelle des arbres dans les fructifications.

Il faudra que votre verger soit aménagé selon les grands principes de la permaculture, en y invitant largement la biodiversité et la vie sauvage. Il est bon, notamment d'y établir un mélange varié de plantes, d'arbres et d'arbustes, d'y implanter une haie naturelle « sauvage », d'y établir des hôtels à insectes, des nichoirs à oiseaux et à chauves-souries, voire d'y installer une ou deux ruches pour favoriser la pollinisation et laisser pousser l'herbe à certains endroits, pour y favoriser la vie sauvage.

La biodiversité permet de créer un équilibre entre ravageurs et auxiliaires, et donc de contenir la pression des ravageurs sur vos arbres fruitiers à un niveau tolérable. Cet aspect des choses fera certainement l'objet d'un autre article, dans lequel je vous partagerai quelques secrets à ce propos.

Et enfin, je vous recommande de choisir des variétés de pommiers à la fois naturellement résistantes aux maladies, et en même temps peu sensibles aux parasites, en particulier au carpocapse de la pomme. Ces pommiers sont souvent des variétés locales, sélectionnées par les paysans de l'ancien temps, sur de tels critères. A l'époque les produits phytosanitaires n'existaient pas ou peu et l'on devait donc faire « sans ». Ces pommes sont, en général, un peu plus petites et un peu moins sucrées que les pommes disponibles dans le commerce moderne.

Par chance, ces variétés existent encore aujourd'hui, grâce au travail de conservation et de diffusion de plusieurs pépiniéristes engagés et passionnés, ainsi qu'aux conservatoires régionaux de variétés anciennes.

Lors de mes différents chantiers de plantation de vergers familiaux dans le Sud-Ouest, j'ai été amené à privilégier ces variétés anciennes. Partant de cette expérience, je vous propose aujourd'hui d'adopter dans votre verger, une guilda de cinq variétés de pommiers, à différentes fins (couteau, cuisson, cidre, jus), qui résistent à tout (ou presque) !

Ces cinq variétés sont toutes issues du Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine. Vous pouvez les retrouver et le commander ici: <https://www.conservatoirevegetal.com/?pg=catalogue&pt=1&st=1,27>

Je vous les présente par ordre de maturité. Allez, c'est parti !

## **ANIXA UDARRE SAGARRA**

Cette pomme nous vient du Pays-Basque. Elle a été commercialisée jusque dans les années 1960 dans les halles de la région du Pays Basque et principalement dans les halles de Bayonne et Biarritz.

Cette pomme est une reinette de calibre moyen à petit, de forme légèrement tronconique. Elle est marron maculée de pourpre, à l'épiderme liégeux et striée de pourpre à l'insolation. Sa chair est très tendre parfois veinée de rose, blanche, très juteuse, sucrée et anisée.

Cette variété nous intéresse tout particulièrement pour fabriquer du cidre et du jus de pommes de première saison. C'est également une pomme à couteau et à pâtisserie.

Anixa est assez précoce. Sa maturité s'étale du **15 au 30 septembre** (mi-précoce) et sa période de conservation est courte : pas plus de deux mois en conditions naturelles. Les fruits trop mûrs évoluent très rapidement et bletissent à partir de la zone oculaire.

L'arbre est érigé, peu sensible aux carpocapses et à la tavelure. La floraison est très tardive (dernière semaine d'avril voire début mai) ce qui est intéressant en cas de fortes gelées printanières.

Attention, cette variété alterne. Elle ne produit fortement qu'une année sur deux !



## **LE COUDIC – SAINT MICHEL**

C'est une variété traditionnelle de la région du Brassens, au centre du département des Landes, autrefois commercialisée localement.

Le fruit est de couleur jaune, de calibre moyen, globuleux, parfois cylindrique, à chair jaunâtre, sucrée, tendre, et parfumée. Il est de bonne qualité pour la consommation au couteau et en tarte.

De maturité mi-précoce, il peut être cueilli à partir de mi-septembre, et se conserve jusqu'en décembre.

Cet arbre est vigoureux, érigé, à ramifications nombreuses, mi-ouvertes, à feuillage dense et foncé,

à bois rouge, fertile. Il a quelque peu tendance à alterner. Éclaircissage est donc nécessaire.

Cette variété est peu sensible à la tavelure sur feuilles, et très peu sensible aux pucerons et aux carpocapses.



## **POMME PIERRE – BELLE DES BUIS**

Originaire de la région de Bussière-Poitevine, très cultivée dans la vallée de la Gartempe en Haute-Vienne et anciennement commercialisée.

Ce fruit est de gros calibre, généralement plus large que haut, à l'épiderme brillant et bicolore jaune pâle plus ou moins fortement maculé de rouge-orange. La chair est ferme, très sucrée, moyennement juteuse, de bonne qualité gustative.

De maturité tardive (cueillette fin octobre) cette pomme peut être conservée jusqu'en avril à la cave par exemple. C'est donc une bonne pomme de garde.

C'est un arbre très vigoureux, érigé, à feuillage vert foncé, à port retombant, très fertile. Cette variété est rustique, peu sensible aux parasites et aux maladies. La floraison est très tardive, début mai, échelonnée, à pétales blanc rosé.

Cette variété peut produire régulièrement des fruits de qualité, sans difficulté particulière ni alternance. C'est une valeur sûre au verger familial.



## **SANG DE BOEUF DU BEARN**

Sang de bœuf du Béarn est originaire des Hautes-Pyrénées et des Landes.

Cette pomme tardive se récolte dans la dernière semaine d'octobre. On peut la conserver jusqu'à fin février, voire un peu plus tard, dans de bonnes conditions.

Les fruits sont de calibre moyen, coniques, légèrement allongés, à l'épiderme lisse, et rouges violacés et stries. Les fruits peuvent doubler de calibre l'année de l'alternance, et prendre une couleur plus mate et violacée.

La chair est blanche, croquante, très juteuse, sucrée et bien équilibrée, au goût herbacé.

Les fruits, en cave, se conservent longtemps, au delà de la fin février.

Cette variété est rustique et présente une très faible sensibilité à la tavelure sur feuillage. Elle est également peu sensible aux parasites et résistant bien aux gelées tardives.



## **BORDES - POMME D'ENFER**

Variété très présente dans la vallée de l'Adour et ses limites, elle est originaire des Hautes-Pyrénées, Pyrénées Atlantiques et Landes.

Le fruit est de calibre petit à moyen, arrondi, à épiderme rouge-noir violacé, strié et ponctué de lenticelles blanches, à chair blanche et parfumée. Cette pomme dégage un parfum prononcé et a, par le passé, été utilisée pour parfumer le linge dans les armoires.

La cueillette se faire à partir du 15 novembre, c'est donc une pomme très tardive.

De très longue conservation, on peut la conserver jusqu'en mai en cave par exemple et la consommer à partir de janvier. Moyennement sucrée et juteuse à la récolte, sa qualité s'améliore après la récolte

Arbre très érigé, peu vigoureux, et qui produit sur du bois jeune. L'arbre alterne peu. Cette variété est peu sensible à la tavelure et faiblement sensible aux pucerons.

Les fruits sont également remarquablement peu sensibles aux parasites de conservation comme le carpocapse. C'est donc une pomme de garde exceptionnelle car elle peut durer plus de 7 mois en conditions naturelles (cave) !



---

Je vous souhaite de très belles plantations et de gagner rapidement en autonomie alimentaire grâce à votre jardin.

Stéphane, de la chaîne « La clé des champs »