

LA SEYNE Au Salon des plantes extraordinaires et des légumes oubliés, les Croqueurs de pommes défendaient un patrimoine vivant : des variétés anciennes, des saveurs singulières et des savoir-faire à transmettre.

Les fruits oubliés ont du goût et une histoire

PAR CAROLINE GONZALES / CORRESPONDANTE LOCALE

UNE POMME PEUT évoquer l'anis, la banane ou la fraise. Un fruit ressemblant à une orange peut appartenir à la famille des mûriers. Au domaine de Fabrègas, le quatrième Salon des plantes extraordinaires et des légumes oubliés invitait à regarder autrement ce qui pousse dans les vergers et les jardins. Organisé par la Ville avec la Métropole Toulon Provence Méditerranée et le Conservatoire du littoral, le rendez-vous associait découvertes botaniques et patrimoine alimentaire.

Sur le stand des Croqueurs de pommes, cette diversité constitue une raison d'agir. Valérie Salogne-Ballester, présidente de l'association régionale, et Christiane Martel, secrétaire, en rappellent l'objectif : « Sauvegarder toutes les variétés fruitières de notre région. »

Des pommes qui échappent aux standards

Derrière le nom de l'association se cache une richesse que les étals ne donnent qu'en partie à voir. Les deux bénévoles évoquent des pommes aux notes d'anis, de banane ou de fraise : autant de nuances qui permettent de comprendre pourquoi conserver une variété ne revient pas seulement à préserver un nom. « L'industrie dirige les goûts », estiment-elles. Elles pointent les critères qui favorisent certaines pommes dans les circuits commerciaux : un calibre régulier, une jolie couleur, une peau résistante et une bonne aptitude au transport. À leurs yeux, cette sélection laisse moins de place à des fruits dont l'intérêt réside dans une saveur particulière. À Puyricard, près d'Aix-en-Provence, leur verger conservatoire permet de maintenir ces variétés en culture. Les bénévoles recherchent des arbres anciens, identifient leurs fruits et greffent les variétés encore absentes de leur collection. La



Christiane Martel, secrétaire des Croqueurs de pommes de PACA.

PHOTO C. GO.

sauvegarde passe ainsi par des gestes concrets : reconnaître, multiplier, entretenir, puis transmettre.

L'oranger des Osages, un bois précieux pour les arcs

Parmi les curiosités présentées, l'oranger des Osages entraîne le visiteur bien au-delà des vergers provençaux. Son gros fruit vert, à la surface bosselée, rappelle une orange. Pourtant, *Maclura pomifera* appartient à la famille des mûriers et son fruit n'est pas comestible. Son nom conserve le souvenir des Osages, peuple autochtone d'Amérique du Nord qui utilisait son bois pour fabriquer des arcs. À la fois souple et résistant, ce matériau était particuliè-

rement recherché. Le service américain des parcs nationaux rapporte qu'au début du XIX^e siècle, un bon arc en bois d'oranger des Osages pouvait s'échanger contre un cheval et une couverture. L'arbre a également servi de clôture vivante. Ses branches épineuses, plantées en haies serrées, permettaient de contenir le bétail avant la diffusion du fil de fer barbelé.

En France, son introduction en 1812 répondait à un autre espoir : nourrir les vers à soie avec ses feuilles. L'expérience échoua, mais l'arbre trouva sa place dans les parcs et les jardins comme espèce d'ornement. Les Croqueurs de pommes entretiennent cette mémoire en partageant leurs connaissances. Leur verger ouvre chaque mardi. Taille, greffage, conduite d'un verger et pomologie, l'étude des fruits et de leurs variétés, y donnent matière à apprendre. Une façon de faire vivre ce patrimoine au-delà d'une journée de salon, en permettant à d'autres de le cultiver à leur tour.

« Puyricard, c'est un peu loin de Fabrègas ? Certains viennent pourtant de Nice nous voir une fois par mois ! » À bon entendre,



PHOTO C. GO.