



# *Cultiver un patrimoine oublié*

**Les variétés anciennes d'arbres fruitiers  
de la Côte-du-Sud**



**Verger conservatoire  
de la Côte-du-Sud**



## CRÉDITS

*Réalisation :* Ruralys

*Rédaction :* Julie Martin

*Collaborateurs :* Julie St-Jacques  
Comité scientifique du Verger  
conservatoire de la Côte-du-Sud

*Conception  
graphique :* Katapulte

*Impression :* Impressions Soleil

*Photos :* Ruralys  
Archives de la Côte-du-Sud

*Mai 2008*

*ISBN 978-2-923697-00-0*



**Pourquoi s'intéresser  
aux variétés anciennes?**

2-3

**Le Verger conservatoire de la Côte-du-Sud :  
une richesse arboricole pour  
les générations futures**

4-5

**Une histoire savoureuse et colorée :  
l'arboriculture fruitière en Côte-du-Sud**

6-15

**Les vergers anciens de la Côte-du-Sud :  
un patrimoine horticole en héritage**

16-17

**Les favorites de la Côte-du-Sud :  
savoureuses et bien adaptées**

18-23

**Créer et entretenir  
un verger domestique :  
quelques conseils**

24-29

**Pommes de garde, poires à couteau  
et prunes à confiture**

30-32



## Pourquoi s'intéresser aux variétés anciennes?

**Le patrimoine fruitier de la Côte-du-Sud est exceptionnel.**

Témoins du passé, les vieilles silhouettes aux troncs centenaires se dressent partout dans notre paysage rural et défient les aléas du temps.



**Ce patrimoine fruitier a une valeur historique et une valeur botanique qu'il faut protéger et conserver afin de le faire connaître et d'en faire profiter les générations qui nous suivront.**

Connaissez-vous la pomme Alexandre, la Duchesse, la Calville, les prunes de Damas, les Reine-Claude et les poires Beauté flamande?

Pourtant, enfouies sous quelques décennies d'oubli, ces variétés savoureuses survivent encore à travers notre paysage rural, mais pour combien de temps?

## Combien en avons-nous perdu déjà?

Préserver la biodiversité est un enjeu majeur de notre siècle.

L'industrialisation et la spécialisation de l'agriculture ont entraîné la disparition d'une partie du patrimoine génétique mondial. Or, l'agriculture doit constamment s'adapter aux nouvelles conditions climatiques, à l'introduction de nouvelles espèces d'insectes et à la pollution. La biodiversité s'avère un enjeu fondamental pour relever ces nouveaux défis. Les caractéristiques des cultivars adaptés depuis des décennies et parfois des siècles sont une ressource et une richesse à ne pas négliger.



Préserver notre patrimoine génétique signifie cultiver des variétés qui ont démontré leur capacité d'adaptation à des terroirs et celle de s'y maintenir.

## Le terroir de la Côte-du-Sud

Spécifique et ancrée au terroir par son ancienneté, la production fruitière sur la Côte-du-Sud témoigne d'une relation privilégiée entre **un espace et une culture**.

Dans une perspective de développement durable, faire renaître la culture des variétés anciennes, c'est se réapproprier nos marqueurs d'identités. C'est miser sur nos valeurs particulières et notre patrimoine rural pour revitaliser notre milieu et faire connaître ses richesses fascinantes.

Il est temps de remettre à l'honneur notre patrimoine fruitier et de goûter à son histoire savoureuse.

Cet univers de saveurs et de connaissances ne demande qu'à être partagé et cueilli.



## Faire renaître la culture des variétés anciennes :

- Pour redécouvrir les saveurs oubliées;
- Pour profiter des bienfaits de leurs fibres et de leurs antioxydants;
- Pour apprécier la beauté d'un verger dans notre paysage rural;
- Par respect pour ceux qui les ont plantés;
- Pour préserver cette richesse de notre patrimoine arboricole et la transmettre aux générations futures.

## Découvrez le premier verger conservatoire au Québec!

*« Ce n'est pas parce que je suis un vieux pommier  
que je donne de vieilles pommes! »*

Félix Leclerc, 1984

## Le Verger conservatoire de la Côte-du-Sud :

### *une richesse arboricole pour les générations futures*

Né en 2004, le projet de « **verger conservatoire** » de Ruralys est **unique** au Québec.

2

#### Sa mission :

**Sauvegarder le patrimoine fruitier exceptionnel de la Côte-du-Sud;  
Faire connaître cet héritage génétique et culturel;  
En assurer la valorisation et la pérennité.**

**Un verger conservatoire est un lieu où sont réunies des variétés anciennes d'arbres fruitiers afin de les protéger d'une éventuelle disparition.**

Devant la fragilisation constante et la disparition des vergers domestiques de la région, la création d'un verger conservatoire pour préserver l'héritage fruitier de la Côte-du-Sud apparaît rapidement comme une nécessité. L'expérience se vit ailleurs, notamment en France et en Belgique. Les différents partenaires s'unissent et épaulent le projet de création d'un espace pour conserver les variétés, mais lesquelles?

### Comment retrouver les variétés anciennes?

Au XIX<sup>e</sup> siècle, la Côte-du-Sud est un chef de file au Québec en horticulture fruitière. Une enquête documentaire réalisée en 2005 précise la nature et l'origine du patrimoine fruitier régional. Et il est de taille! Les amateurs d'horticulture, les pépiniéristes, les sociétés d'horticulture et les institutions d'enseignement participent chacun à leur façon à l'enrichir au fil des années. Qu'en reste-il aujourd'hui?

*Au-delà de 50 variétés de pommes récoltées dans le comté étaient exhibées par la Société d'Horticulture de l'Islet!*

D'après un article de la *Gazette des Campagnes*, 11 octobre 1883.



Firmin-H. Proulx,  
Archives de la Côte-du-Sud.

Entre 2005 et 2007, deux inventaires sur le terrain créent un lien entre la recherche historique et la réalité d'aujourd'hui. C'est là que les vieux vergers de la région livrent enfin leurs secrets : 34 des variétés implantées et cultivées parfois depuis plus d'un siècle sont retracées dans des vieux vergers de la région.

## Sauvegarder le patrimoine fruitier

Sélectionnés selon des critères d'ancienneté, de rareté, de saveur et de rusticité, les spécimens seront tous conservés au Verger conservatoire de la Côte-du-Sud. Quelques-uns d'entre eux seront reproduits pour la mise en marché, afin de restaurer d'anciens vergers ou de repeupler la région des variétés en voie de disparition. Le Verger conservatoire est situé sur les terres du Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBO) à La Pocatière.

Voici les variétés anciennes qui font partie du premier verger conservatoire au Québec :



**Pommes :** *Alexandre, Alexandre Wolfe, Astrachan, Bancroft, Ben Davis, Calville, Crimson beauty, Duchesse, Fameuse, Golden Russet, Hume, Jaune transparente, Macoun, McIntosh Grise, Melba, Pomme-Banane, Pomme-Pêche de Montréal, Reinette, Rhode Island Greening, Saint-Laurent d'été, Saint-Laurent d'hiver, Spy, Tolman Sweet, Wealthy.*

**Prunes :** *Damas bleue, Damas jaune, Lombard, Mirabelle, Mont-Royal, Reine-Claude de Montmorency.*

**Poires :** *Bartlett, Beauté flamande, Favorite de Clapp, Suète.*



Prélevés sur les vieux arbres, les jeunes rameaux sont greffés sur un porte-greffe afin de leur assurer une croissance rapide.

Les jeunes arbres mis en terre assureront la longévité des variétés et de nouveaux espoirs pour la mise en valeur de cet héritage. Mais cette quête est loin d'être terminée; elle ne fait que commencer.

**Une première étape est franchie, mais il reste encore du terrain à parcourir et des variétés anciennes à dénicher!**

## Une histoire savoureuse et colorée :

### *l'arboriculture fruitière en Côte-du-Sud*

Venue d'outre-mer, répandue d'un lieu à un autre, la culture des fruits se pratique en Nouvelle-France depuis déjà plusieurs années, et ce, avec succès. Grâce aux efforts des communautés religieuses, la transmission des traditions horticoles se poursuit naturellement vers les nouveaux terroirs, et ce, au rythme du peuplement. L'expérience de la culture fruitière vécue dans les premiers noyaux urbains de Montréal et de Québec sert d'exemple aux seigneuries.

3



**La Calville Venue de Normandie,**  
*Mentionnée par les Hospitalières de Québec à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle.*



**La Saint-Laurent d'hiver**  
*Originnaire de la région de Montréal et cultivée dans la vallée du Saint-Laurent au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.*



**La Reine-Claude de Montmorency**  
*Prune offerte à la reine Claude, première épouse de François 1<sup>e</sup>, et nommée en son honneur au début du XVI<sup>e</sup> siècle. Elle porte le nom de Green Gage en Angleterre. Introduite ici au XVII<sup>e</sup> siècle.*

## Les vergers domestiques de la Côte-du-Sud

L'introduction des premières variétés de fruits cultivées dans la région de la Côte-du-Sud remonte au début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Situées à l'est de Québec, les seigneuries du littoral, de Montmagny, à L'Islet et jusqu'au Kamouraska, accueillent alors de plus en plus de nouveaux arrivants et les défrichements s'y accélèrent à partir de 1720.



**Au fur et à mesure que les conditions d'établissement des habitants s'améliorent, la culture de quelques arbres fruitiers vient s'ajouter en complément au jardin potager.**

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, avec le développement des réseaux de communication terrestre et l'amélioration de la batellerie fluviale, les marchandises circulent plus facilement de la campagne vers les grandes villes et vice-versa.

Depuis longtemps, les marchands de la Côte-du-Sud font le commerce des denrées, comme le blé, le beurre et les poissons salés.

Petit à petit, les fruits frais produits dans la région s'ajoutent à la liste de leurs envois vers les villes plus à l'ouest.

## Les vergers commerciaux

Des notables de la région, bien installés et profitant d'un réseau établi, se lancent dans une production fruitière commerciale. L'arboriculture fruitière nécessite des investissements et des travaux d'entretien qui ne sont pas à la portée de tous. Plusieurs membres de la bourgeoisie marchande y voient une manière de tirer un revenu supplémentaire bien sûr, mais la culture des arbres fruitiers entraîne aussi une certaine considération sociale.

## Le verger du notaire Amable Morin

Fils d'un cultivateur bien établi, Amable Morin (1793-1877) devient notaire en 1814. Il épouse une fille de marchand-tanneur et se construit une maison-magasin monumentale à Saint-Roch-des-Aulnaies. En 1830, il aménage un grand verger et son initiative influencera d'autres bourgeois et notables de la région. Le marchand et notaire cultive plus d'une douzaine de variétés différentes, dont la pomme Fameuse, très populaire à l'époque.

*Dans le temps où nous sommes rendus, j'ai plus de 300 pommiers de fleuris dont plusieurs sont blancs comme neige et sentent bien bon. Il m'a fleuri environ 200 pruniers et quelques autres arbres.*

Correspondance d'Amable Morin,  
16 juin 1868.



Amable Morin,  
Archives de la  
Côte-du-Sud.



*Vieux pommier Tolman Sweet, dans l'ancien verger d'Amable Morin, Saint-Roch-des-Aulnaies.*



### La Fameuse ou Pomme de neige

*Cultivée vers 1700.*

*Cultivar d'origine française.*

*Exportée par bateau en Angleterre  
jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle.*

## Le verger de Sifroy Guéret dit Dumont

Fils de cultivateur, Sifroy Guéret dit Dumont (1813-1881) épouse en 1840 la fille d'un marchand. Profitant du réseau de la famille, il s'établit un commerce à Saint-André. Suivant l'exemple d'Amable Morin, il se fait construire une immense maison-magasin et plante un grand verger. Ce dernier survit tant bien que mal jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle et, malgré les pertes subies, aujourd'hui encore les vieux arbres plantés par le marchand et leurs rejetons témoignent de cette époque. Le verger a été restauré depuis les années 1980 et est exploité aujourd'hui sous le nom de la Maison de la prune.



*Mon verger compte des prunes de Damas et des Lombard, des pommes Alexandre, Duchesse, Wealthy, Saint-Laurent d'hiver et des Fameuse.*

D'après l'inventaire des variétés retrouvées dans le verger du marchand.



Sifroy Dumont,  
Collection privée.



**La prune de Damas** Cultivée vers 1650.  
Originnaire de Syrie, introduite en France par les croisés au Moyen-Âge puis en Nouvelle-France dès les premiers établissements au XVII<sup>e</sup> siècle. En Côte-du-Sud, elle est surnommée la Prune du pays.

## Les pépinières, les sociétés d'horticulture et les vergers d'expérimentation

Plusieurs activités agricoles et horticoles uniques au Québec se développent sur la Côte-du-Sud.



Vergers de l'École d'agriculture, Archives Côte-du-sud, 1940.

### L'École d'agriculture de Sainte-Anne-de-la-Pocatière

En 1859, la première école d'agriculture au Canada ouvre ses portes à Sainte-Anne-de-la-Pocatière. Fondée par l'abbé François Pilote, elle est un lieu d'apprentissage technique et pratique. Un verger modèle y est créé pour enseigner la culture fruitière et expérimenter différentes variétés.

La *Gazette des Campagnes*, un périodique dédié à l'agriculture, est diffusé à la grandeur de la province de 1861 à 1895. Firmin-H. Proulx, son rédacteur et propriétaire, est lui-même tout dévoué à la culture fruitière.

*C'est M. Auguste Dupuis qui a remporté le prix pour la plus belle collection de poires, de raisins et de prunes! Mais j'ai tout de même gagné un prix pour mes prunes provenant de pruniers importés.*

D'après la liste des prix remis à la Société d'horticulture du comté de l'Islet, publiée dans la *Gazette des campagnes*, 6 octobre 1881.



Firmin-H. Proulx  
Archives de la Côte-du-Sud.



#### La Beauté flamande ou Fondante des bois

*D'origine belge, elle est introduite aux États-Unis par l'agronome Jean-Baptiste Van Mons en 1834.*

## La pépinière d'Auguste Dupuis

Auguste Dupuis (1839-1922), horticulteur, ouvre au Village-des-Aulnaies la première pépinière de l'est du Québec. Ses arbres, vendus par catalogue à partir de 1868, sont expédiés à la grandeur de la province. Chef de file, il fait partie des fondateurs de l'Association fruitière d'Abbotsford en 1874, de la Société d'Horticulture du comté de l'Islet en 1880, puis de la Société de pomologie du Québec. Il dirige l'une des six stations expérimentales d'arboriculture fruitière créées par le ministère de l'agriculture en 1898.

Ardent défenseur du patrimoine végétal du territoire, il croit à une culture fruitière adaptée au climat et au terroir. Il contribue d'une manière exceptionnelle à la diffusion de la culture fruitière dans sa Côte-du-Sud natale.

*Les pommiers que j'offre en vente résistent le mieux à notre climat et produisent des fruits magnifiques. Les plus populaires sont : l'Astrachan rouge, la Wealthy, la Duchesse d'Oldenburg, la Fameuse, la Saint-Laurent.*

Extrait d'une annonce publicitaire parue dans la *Gazette des campagnes*, 24 mars 1892.



Auguste Dupuis,  
Archives de la Côte-du-Sud,  
Fonds Michel Dupuis.



Maison et magasin d'Auguste Dupuis,  
Archives de la Côte-du-Sud, vers 1900.



### La Wealthy

*Introduite en 1869*

*Originaire d'Excelsior au Minnesota.*

## La Ferme expérimentale fédérale (1912-1997)

De nombreuses initiatives publiques voient le jour afin d'expérimenter les variétés, leur rusticité, leur productivité et leur résistance aux maladies. La Ferme fédérale expérimentale en est un bon exemple. Les horticulteurs en chef testent des variétés locales et de nouveaux cultivars de provenances diverses : de la Jaune transparente, déjà connue en Côte-du-Sud, à la Charmaloff en passant par la Melba, la Lobo, la Northern Spy et la Keslo.



Vergers de la Ferme expérimentale, Archives de la Côte-du-Sud, 1940.



**La Jaune transparente**  
*Originnaire de la Russie.  
Arrivée en Europe au milieu du XIX<sup>e</sup>  
siècle elle est introduite en 1870 par le  
département d'agriculture des États-Unis.*

## Le patrimoine fruitier de la Côte-du-Sud rassemble :



Cueillette des pommes dans le verger de l'École d'agriculture, Archives de la Côte-du-Sud, 1950.

- ✓ **des variétés cultivées depuis les premiers peuplements;**
- ✓ **des cultivars d'origine française et canadienne;**
- ✓ **des variétés d'origines diverses introduites jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle et adaptées à la région.**

## Le verger Chapais : un verger expérimental privé

À Saint-Denis de Kamouraska, Jean-Charles Chapais fils (1850-1926) est un pionnier de l'agronomie au Québec. L'industrie laitière lui doit la première fabrique-école de beurre et de fromage au Canada, établie en 1881. Passionné d'arboriculture fruitière, il aménage son propre verger expérimental où les pommes, les poires et les prunes sont testées pour leur goût, leur rusticité et leur productivité. Membre de la Société de pomologie du Québec, il participe aussi activement aux activités de la Société d'horticulture de l'Islet. Il publie d'ailleurs de nombreux articles sur ses bonnes et mauvaises expériences de culture fruitière dans le comté de Kamouraska.

*Pour moi, si mon âge ne me portait pas à songer plus à ma mort qu'à la vie de mes pruniers, je serais prêt à courir le risque d'une plantation de Damas bleues, d'Impériales bleues, de Reine-Claude de Montmorency, de Jaune Hâtives et de Lombard...*

Extrait d'un article de J.-C. Chapais,  
Société de pomologie du Québec, 1919, p. 7.



Jean-Charles Chapais,  
Archives de la Côte-du-Sud

Son verger compte, en 1899, 38 variétés de pommes, 24 variétés de prunes, 9 cultivars de cerisiers, 2 variétés de poires, sans oublier les abricots, les gadelles, les groseilles et les framboises à l'essai. Aujourd'hui, le verger de la Maison des Chapais est en partie reconstitué.



**La Duchesse d'Oldenburg**  
*Originnaire de Russie, du nom de l'épouse du tsar Alexandre.  
Introduite ici au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.*



**La Mirabelle**  
*Originnaire de la Lorraine en France.  
« La mirabelle est à la Lorraine, ce que l'olivier est à la Provence! » J.-M. Pelt.  
Introduite ici au XIX<sup>e</sup> siècle.*

## Le déclin de l'horticulture fruitière

Malgré que la production fruitière de la Côte-du-Sud connaisse depuis plusieurs décennies une progression constante, à partir des années 1920, les producteurs de la région font face à plusieurs difficultés.

Expédiés maintenant par chemin de fer, les fruits de la région sont comparés à ceux qui proviennent de l'Ontario et de la Californie. Les grands producteurs y sont beaucoup plus nombreux et organisés. De plus, leurs fruits mûrissent avant ceux de la Côte-du-Sud et circulent dans des wagons frigorifiés. Au moment où les fruits de la région arrivent à maturité, à partir de septembre et parfois même en octobre, les marchés sont donc déjà saturés par les arrivages des autres provinces et États voisins du sud. La concurrence est féroce.

### Comment les petites productions locales peuvent-elles rivaliser avec les grands marchés?

### À l'échelle d'un continent à l'époque et à l'échelle mondiale aujourd'hui, le problème demeure actuel.

L'agriculture de la région de la Côte-du-Sud, comme ailleurs au Québec, se spécialise vers la production laitière. De plus en plus marginalisées, les autres productions, dont la production fruitière, sont reléguées à l'arrière-plan. Malgré des essais de regroupement et des tentatives de transformation pour écouler les diverses productions locales, tranquillement les difficultés auront raison de l'intérêt pour la culture fruitière au XX<sup>e</sup> siècle.

C'est l'ère de la spécialisation et qui dit nouvelle ère annonce inévitablement des changements; le décompte est amorcé.

Petit à petit, l'habitude d'entretenir le verger familial se perd et d'une génération à une autre, les vieux arbres disparaissent. Dans le cas des pruniers, le nodule noir, bien connu à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, aura raison des vergers non entretenus.

*Malheureusement le noeud noir commence à faire ses ravages chez-nous après avoir détruit tous les vergers de la Côte de Beaupré et de l'île d'Orléans près de Québec. Naguère dans la localité que j'habite il a détruit trois grands vergers.*

Extrait d'un article de J.C. Chapais, Société de pomologie du Québec, 1895, p. 162.



Jean-Charles Chapais,  
Archives de la Côte-du-Sud.

**Les comtés de la Côte-du-Sud,  
de Beaumont à Saint-André,  
possèdent de beaux vergers :**

**Quelques-uns d'entre eux, petits et grands, privés ou commerciaux,  
comptent encore parmi leurs arbres fruitiers des vieilles variétés,  
un héritage exceptionnel des siècles passés.**

**Découvrez la richesse de  
notre patrimoine rural!**



**Découvrez nos vieux vergers  
de la Côte-du-Sud!**

# Les vergers anciens de la Côte-du-Sud :

*un patrimoine horticole en héritage*



4





## Verger conservatoire de la Côte-du-Sud



### LÉGENDE

- Vergers anciens inventoriés par Ruralys



### Vergers historiques :

1. Amable Morin, Saint-Roch-des-Aulnaies
2. Auguste Dupuis, Village-des-Aulnaies
3. Ferme expérimentale fédérale, La Pocatière
4. Jean-Charles Chapais, Saint-Denis
5. Sifroy Guéret dit Dumont, Saint-André

## Les favorites de la Côte-du-Sud : savoureuses et bien adaptées

### Pommes

#### Alexandre



**Origine :**

→ Ukraine, introduite au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

**Diamètre moyen :** 86 mm    **Hauteur moyenne :** 67 mm

**Calibre moyen :** Très gros

**Fruit (forme) :** Oblat à arrondi-conique, irrégulier, anguleux, côtelé sur le corps

**Texture :** Modérément épaisse, un peu coriace, lisse, luisante, couverte d'une pruine bleuâtre

**Couleur :** Fond jaune verdâtre, rayée et tachetée de carmin, lavé de rouge vif, marquée de plusieurs points blancs

**Chair :** Blanc verdâtre, ferme, juteuse, croquante, cassante, texture modérément grossière

**Saveur :** Vive, sucrée, légèrement sub-acide, avec une note de McIntosh

**Qualités culinaires :** à croquer, cuisson.



#### Astrachan



**Origine :**

→ Russie, introduite au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

**Diamètre moyen :** 71 mm    **Hauteur moyenne :** 52 mm

**Calibre moyen :** Gros à moyen

**Fruit (forme) :** Fruit arrondi, côtelé, rétréci près de l'oeil

**Texture :** Fine, assez mince, pruine blanche, lisse

**Couleur :** Fond jaune orange à jaune verdâtre, lavé de rouge carmin

**Chair :** Jaune pâle, molle, tendre, texture fine

**Saveur :** Douce, légèrement acidulée, sucrée, goût de fruit

**Qualités culinaires :** à croquer, compote, cidre.



#### Calville



**Origine :**

→ Normandie, introduite au Régime français.

**Diamètre moyen :** 65 mm    **Hauteur moyenne :** 63 mm

**Calibre moyen :** Moyen

**Fruit (forme) :** Fruit conique à ové, côtelé

**Texture :** Moyennement épaisse, texturée

**Couleur :** Jaune, lavée de rouge avec stries plus foncées, petits points liés

**Chair :** Couleur crème, un peu verdâtre, ferme, à texture grossière, peu juteuse

**Saveur :** Sub-acide, sucrée, douce, fruitée

**Qualités culinaires :** à croquer, garde sa forme à la cuisson



## Duchesse D'Oldenburg

### Origine :

→ Russie, introduite au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

**Diamètre moyen :** 78 mm    **Hauteur moyenne :** 62 mm

**Calibre moyen :** Gros

**Fruit (forme) :** Arrondi-conique à aplati, asymétrique, irrégulier, anguleux, côtelé sur l'oeil

**Texture :** Modérément épaisse, lustrée, un peu cireuse

**Couleur :** Fond jaune pâle, striée de carmin et panachée de rouge rosâtre, avec des points jaune verdâtre peu nombreux

**Chair :** Blanche jaunâtre, parfois teintée de rouge jusqu'au coeur, plutôt molle, modérément juteuse, texture plutôt grossière, cassante

**Saveur :** Vive, sub-acide à acide, aromatique, piquante, bonne

**Qualités culinaires :** à croquer, compote



## Fameuse

### Origine :

→ Vallée du Saint-Laurent, 1700

**Diamètre moyen :** 63 mm    **Hauteur moyenne :** 58mm

**Calibre moyen :** Moyen

**Fruit (forme) :** Fruit arrondi, un peu plat, sans côtes

**Texture :** Lisse, luisante, tendre, mince

**Couleur :** Fond jaune recouvert de rouge vif, nombreux points blancs

**Chair :** Blanche, très juteuse, texture grossière

**Saveur :** Vive, sucrée, parfumée, très bonne

**Qualités culinaires :** à croquer, desserts, cidre



## Jaune transparente

### Origine :

→ Russie, introduite fin XIX<sup>e</sup> siècle

**Diamètre moyen :** 81 mm    **Hauteur moyenne :** 72 mm

**Calibre moyen :** Gros

**Fruit (forme) :** Arrondi-conique à conique, asymétrique, irrégulier, côtelé sur le corps

**Texture :** Modérément mince, un peu cireuse, brillante

**Couleur :** Jaune verdâtre à blanche translucide, avec points verdâtres distincts mais peu nombreux

**Chair :** Blanc crème à verdâtre, juteuse, texture modérément grossière à fine, un peu molle, un peu farineuse lorsque trop mûre

**Saveur :** Légèrement acide à sub-acide, assez sucrée, agréable

**Qualités culinaires :** à croquer, cuisson, séchage



## Saint-Laurent d'hiver



**Origine :**

→ Vallée du Saint-Laurent, début XIX<sup>e</sup> siècle

**Diamètre moyen :** 71 mm    **Hauteur moyenne :** 59 mm

**Calibre moyen :** Moyen à gros

**Fruit (forme) :** Arrondi à oblat, irrégulier, légèrement côtelé sur le corps

**Texture :** Modérément épaisse, plutôt tendre, lisse, recouvert de pruine blanchâtre

**Couleur :** Fond vert à jaune verdâtre, rayée de rouge et de carmin violacé, lavée et mouchetée de rouge vif, avec quelques points vert ou blanc dispersés

**Chair :** Très blanche, parfois teintée de rouge près du coeur, ferme, modérément juteuse, croquante, texture plutôt fine, avec une grande concentration de pectine

**Saveur :** Riche, sucrée, légèrement sub-acide, miellée, fruitée, avec un arôme particulier

**Qualités culinaires :** à croquer, compote



## Wealthy



**Origine :**

→ Excelsior, Massachusetts, introduite en 1869

**Diamètre moyen :** 72 mm    **Hauteur moyenne :** 62 mm

**Calibre moyen :** Moyen à gros

**Fruit (forme) :** Arrondi-conique à oblat, légèrement irrégulier

**Texture :** Modérément épaisse, plutôt tendre, lisse, brillante, légèrement cireuse

**Couleur :** Fond jaune verdâtre, rayée de rouge pâle et de carmin, lavée de rouge vif à rosâtre, avec quelques points blancs

**Chair :** Blanc crème, parfois teintée de rouge près du coeur, ferme, juteuse, à texture plutôt fine

**Saveur :** Sucrée, sub-acide, arôme particulier, légèrement aigrelette, avec une touche d'astringence, rappelant la fraise

**Qualités culinaires :** à croquer, cuisson, desserts



## Prunes

### Damas bleue



**Origine :**

→ Damas en Syrie, introduite au Régime français

**Diamètre moyen :** 32 mm **Hauteur moyenne :** 23 mm **Épaisseur moyenne :** 20 mm

**Calibre moyen :** Petit **Fruit (forme) :** Ovale à oblong

**Sommet :** Arrondi, point liéé

**Suture :** Peu profonde, plus ou moins apparente

**Cavité pédonculaire :** Peu profonde, petite, renflement formant un collet

**Texture :** Lisse et mince

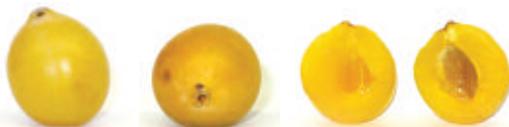
**Couleur :** Fruit bleu pourpré, entièrement recouvert d'une pruine blanche, présence de petits points blancs peu visibles

**Chair :** Verdâtre, veinée de rouge, juteuse, ferme **Noyau :** Libre à maturité, assez gros

**Saveur :** Sucrée, légèrement acide, très bonne

**Qualités culinaires :** à croquer, confiture, conserves

### Damas jaune



**Origine :**

→ Damas en Syrie, introduite au Régime français

**Diamètre moyen :** 33 mm **Hauteur moyenne :** 23 mm **Épaisseur moyenne :** 20 mm

**Calibre moyen :** Petit **Fruit (forme) :** Ovale à oblong

**Sommet :** Arrondi, petit, marqué par une petite dépression liéeuse (point)

**Suture :** Peu profonde, légèrement marquée

**Cavité pédonculaire :** Moyennement profonde, renflement formant un collet

**Texture :** Lisse, peu épaisse

**Couleur :** Jaune or, rosé du côté du soleil

**Chair :** Jaune dorée, juteuse, un peu molle **Noyau :** Assez gros, semi-adhérent

**Saveur :** Sucrée, légèrement acidulée, fruitée, très bon goût

**Qualités culinaires :** à croquer, confiture, conserves

### Lombard



**Origine :**

→ Hollande (Bleeker's Scarlet), introduite vers 1870

**Diamètre moyen :** 41 mm **Hauteur moyenne :** 44 mm

**Calibre moyen :** Moyen à gros **Fruit (forme) :** Ovale, un peu aplati à chaque bout

**Sommet :** Arrondi ou aplati

**Suture :** Indistincte à légèrement enfoncée

**Cavité pédonculaire :** Large, devenant étroite brusquement

**Texture :** Mince, tendre, croquante

**Couleur :** Pourpre, plus pâle à l'ombre, avec des points jaunes bien marqués et plutôt nombreux, pruine bleue

**Chair :** Jaune, juteuse, ferme, filamenteuse **Noyau :** Adhérent, moyen

**Saveur :** Moyennement sucrée, légèrement acide, aromatique, bonne

**Qualités culinaires :** à croquer, confiture

## Mirabelle

### Origine :

→ Lorraine, France, introduite au XIX<sup>e</sup> siècle

**Diamètre moyen :** 22 mm **Hauteur moyenne :** 22 mm **Épaisseur moyenne :** 21 mm

**Calibre moyen :** Petit **Fruit (forme) :** Rond à rond-oblong

**Sommet :** Arrondi

**Suture :** Peu apparente, petit trait sur un côté

**Cavité pédonculaire :** Peu profonde, légère cavité

**Texture :** Lisse, mince, tendre

**Couleur :** Jaune dorée, à moitié recouverte de rouge, nombreux points rouges sur le reste de la surface, légère pruine blanche

**Chair :** Jaune, moyennement juteuse, semi-ferme **Noyau :** Libre à maturité

**Saveur :** Sucrée, parfumée, aromatique, très agréable

**Qualités culinaires :** à croquer, desserts



## Mont-Royal

### Origine :

→ Cultivars de M. Dunlop à Outremont, Québec, présentée en 1902

**Diamètre moyen :** 29 mm **Hauteur moyenne :** 29 mm **Épaisseur moyenne :** 28 mm

**Calibre moyen :** Moyen **Fruit (forme) :** Arrondi à arrondi-aplati

**Sommet :** Aplati à arrondi, parfois lié

**Suture :** Superficielle à peu profonde

**Cavité pédonculaire :** Profondeur et largeur moyenne

**Texture :** Plutôt épaisse, pruinée

**Couleur :** Bleu sombre à presque noirâtre, avec tâches plus pâles, marquée de nombreux points minuscules

**Chair :** Jaune verdâtre, assez juteuse **Noyau :** Moyen à petit, arrondi à ové, plutôt adhérent

**Saveur :** Assez sucrée, faiblement sub-acide

**Qualités culinaires :** à croquer, desserts



## Reine-Claude de Montmorency

### Origine :

→ Caucase au sud-ouest de la Russie, cultivée en France au XVI<sup>e</sup> siècle et introduite au Régime français

**Diamètre moyen :** 28 mm **Hauteur moyenne :** 29 mm **Épaisseur moyenne :** 30 mm

**Calibre moyen :** Moyen **Fruit (forme) :** Arrondi-aplati

**Sommet :** Arrondi à tendance aplatie, marqué par une dépression liégeuse (point)

**Suture :** À peine marquée, visible

**Cavité pédonculaire :** Plutôt profonde et large

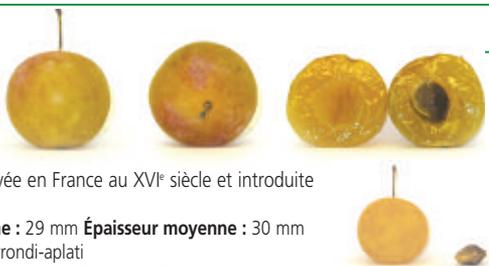
**Texture :** Plutôt épaisse et coriace

**Couleur :** Jaune verdâtre à jaune or, tachetée de quelques rares points rouges

**Chair :** Jaune verdâtre, abondamment juteuse, tendre **Noyau :** Petit, elliptique, non-adhérent

**Saveur :** Très sucrée, faiblement sub-acide

**Qualités culinaires :** à croquer, confiture, conserves



## Poires

### Beauté flamande

#### Origine :

→ Belgique, amenée à Boston en 1834 par l'agronome J-B. Van Mons, introduite au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle

**Diamètre moyen :** 61 mm **Hauteur moyenne :** 84 mm

**Fruit (forme) :** Pyriforme à tendance ovale, obtus, plutôt rond

**Cuvette :** Peu profonde, largeur moyenne, plissée et couronnée

**Calice :** Grandeur moyenne, ouvert, sépales séparés à la base

**Cavité pédonculaire :** Peu profonde, étroite

**Texture :** Tendre, lisse, luisante

**Couleur :** Fond jaune citron, panaché de rouge orangé du côté du soleil, avec de nombreux points bruns ou rouges distincts

**Chair :** Blanc crème, ferme, juteuse, granitée, croquante

**Saveur :** Vive, sucrée, très parfumée, délicate

**Qualités culinaires :** à croquer, compote, desserts



### Favorite de Clapp

#### Origine :

→ Croisement de la Beauté flamande et de la Bartlett

**Diamètre moyen :** 55 mm **Hauteur moyenne :** 71 mm

**Fruit :** Pyriforme, plutôt allongée, ventrue, tendance oblongue-ovale, irrégulière, angule

**Cuvette :** Peu profonde et plutôt étroite, couronnée

**Calice :** Ouvert, plutôt grand, duveteux

**Cavité pédonculaire :** Étroite et peu profonde

**Texture :** Lisse, luisante, modérément mince, un peu coriace

**Couleur :** Fond jaune verdâtre à jaune citron, parfois panaché de rouge orangé du côté du soleil, nombreux petits points verts, bruns rouges

**Chair :** Blanc jaunâtre, granulée, très juteuse, texture plutôt fine, fondante

**Saveur :** Prononcée, suave, aromatique, miellée, légèrement épicée

**Qualités culinaires :** à croquer, compote, desserts



## Créer et entretenir un verger domestique : quelques conseils

Certaines vieilles variétés sont reconnues pour leur saveur exceptionnelle, d'autres pour leur plus grande résistance aux maladies ou aux insectes. Certains cultivars produisent leurs fruits tôt en saison, d'autres les offrent très tard à l'automne. Sauf quelques exceptions, la plupart des arbres fruitiers ont besoin d'un autre arbre d'une variété différente pour que la pollinisation s'effectue. À vous de choisir selon vos goûts!

Lors de la planification d'un verger, qu'il soit petit ou grand, la première chose à déterminer est l'endroit où les arbres seront plantés. Pour une récolte future abondante et afin de diminuer les risques de maladies et la prolifération des insectes, il est important de bien respecter ces quelques conseils. Pour un arbre sain, il faut un sol sain!

### Le terrain

- ✓ Choisir un sol bien drainé, car l'accumulation d'eau est fatale pour les arbres fruitiers. Privilégier un sol riche en humus, pas trop sableux ou légèrement graveleux et facilement malléable; éviter un sol trop lourd et argileux.
- ✓ Un sol au pH légèrement acide est bénéfique aux arbres fruitiers.
- ✓ Choisir un emplacement très ensoleillé et bien aéré, mais sans être à la merci des vents dominants.

### La plantation

- ✓ Creuser une fosse large et creuse (environ six pouces plus large que le pot et assez profonde pour y mettre du compost).
- ✓ Remplir le fond de la fosse de compost et y ajouter de la poudre d'os. Cette dernière doit être en contact avec les racines de l'arbre.
- ✓ Faire un mélange avec la terre provenant de la fosse, le compost (au total un demi-sac par arbre) et y ajouter une poignée de poudre d'os. Faire une pression avec les pieds afin de compacter la terre.
- ✓ Dégager le tronc de ses feuilles sur les 60 premiers centimètres.
- ✓ Installer un tuteur, muni d'une sellette, et le planter du côté du vent dominant.
- ✓ Enrouler une moustiquaire sur les 30 premiers centimètres de l'arbre, l'attacher à l'aide de ruban électrique afin de lutter contre les rongeurs et la saperde du pommier (s'assurer que la moustiquaire touche le sol).
- ✓ Utiliser un paillis ou une collerette en géotextile, afin de freiner les mauvaises herbes qui nuisent grandement au développement de l'arbre.
- ✓ S'assurer d'une bonne fertilisation lors de la première année.

\*Pour les pommiers et les poiriers, s'assurer que le point de greffe est situé au-dessus du sol.

\*Pour les pruniers, le point de greffe doit être enfoui, afin de permettre à l'arbre de s'affranchir.

## Fertilisation et entretien et taille des arbres fruitiers

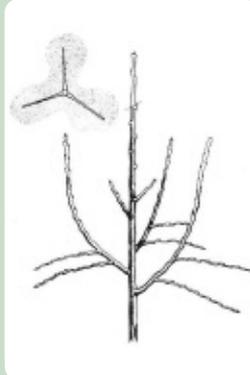
Tout au long de leur croissance, vos arbres auront besoin de soins. Que ce soit la taille, la fertilisation ou encore une saine gestion de l'environnement, ces quelques suggestions amélioreront grandement la santé de votre verger.

- ✓ Lors de l'achat en pépinière les arbres ont habituellement entre deux et cinq ans. Ils sont donc généralement taillés de façon adéquate. Advenant le cas contraire, l'image ci-dessous vous offre une idée des tailles à effectuer au printemps. À chaque printemps, on étend une bonne couche de compost mûr au pied des arbres ou de l'engrais pour arbustes fruitiers.
- ✓ Si possible, on laisse le dessous des arbres sans gazon et on peut y appliquer un paillis. Si on choisit tout de même la pelouse, on évite d'appliquer de l'engrais à pelouse près des arbres.

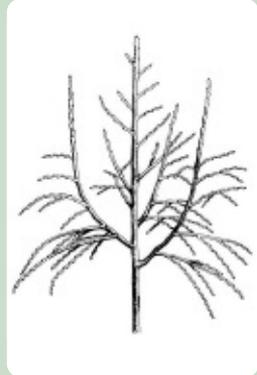
### Taille d'un arbre fruitier



Deux premières années



Troisième année



Quatrième et cinquième  
année avant la taille

**Note :** Remarquez les zones plus pâles qui illustrent la taille à effectuer.

Langlais, Guy et Richard, Jean. *La taille des arbres fruitiers*, Éditions Broquet, 2001.

*Bien des gens pensent que lorsqu'un arbre est planté, tout est fini et qu'il ne faut plus s'en occuper; c'est là une grande erreur, et nous ne saurions trop appeler sur ce point l'attention des habitants des campagnes; des arbres bien soignés donnent toujours de bons et beaux fruits.*

Extrait d'un article, Les vieux arbres fruitiers,  
*La Gazette des campagnes*, 21 mai 1874.

## Taille annuelle

- ✓ Lorsque votre arbre est bien formé, une taille annuelle printanière sera nécessaire. On doit raccourcir légèrement les tiges en coupant au-dessus d'un bourgeon, pour stimuler la montée de la sève. En plus de supprimer les branches mortes, vous aurez avantage à enlever les gourmands (longues tiges très verticales) afin de maximiser la pénétration de la lumière et de favoriser une bonne fructification.



Coupe au-dessus d'un bourgeon



Coupe d'un gourmand sur un tronc



Coupe d'une tige verticale



## Trucs et astuces

- *Ne laissez jamais les feuilles et les fruits tombés au sol au pied de l'arbre, ce sont des réservoirs à parasites et maladies. Éliminez-les!*
- *Installez des pièges à mouche de la pomme : les boules rouges en plastique enduites de colle et suspendues attirent les minuscules prédateurs et sont un moyen d'action simple et biologique. Leur efficacité est surprenante, informez-vous à votre coopérative agricole!*

## Éliminer les risques de maladies

- ✓ Au printemps, on gratte l'écorce de l'arbre à l'aide d'une brosse métallique afin d'y déloger les larves d'insectes.
- ✓ Pour les pruniers, afin de contrôler le nodule noir, on taille les parties affectées à l'aide d'un sécateur bien désinfecté après chaque coupe avec de l'alcool de bois ou alcool méthylique.
- ✓ En plus des pièges visuels suspendus aux arbres, un carton blanc enduit de colle posé autour du tronc, à la base de l'arbre, limite la progression des chenilles.
- ✓ Pour maintenir une bonne hygiène autour des arbres, assurez-vous de tondre la pelouse régulièrement et d'éliminer les vecteurs de maladies tels que les pommiers sauvages, les cerisiers de Virginie et de Pensylvanie.
- ✓ Il existe plusieurs traitements phytosanitaires qui permettent de gérer un verger de façon biologique. Le dépestage hebdomadaire et une bonne connaissance des ennemis des arbres fruitiers juxtaposés à des traitements adéquats appliqués au bon moment peuvent donner d'excellents résultats.

## Les principaux traitements

Stades	Produit	Ravageur ciblé
Dormance Avant mai	Huile de dormance	Œufs de tétranyque rouge et de puçeron
Débourrement Début mai à mi-mai	Soufre microfin Bouillie bordelaise	Tavelure
Débourrement Début mai à mi-mai	Pièges visuels et à phéromone	Noctuelle - Tordeuse Punaise terne
Bouton rose Mi-mai	Soufre microfin	Tavelure
Bouton rose Mi-mai	Pièges visuels et à phéromone	Carpocapse Holocampe
Bouton rose Mi-mai	Bacillus thuringiensis BT	Larves de lépidoptères
Pleine floraison	Aucun traitement	Aucun traitement
Début juin au début août	Soufre microfin 1 fois/semaine	Tavelure
À partir de juin	Boule rouge collante 2 à 3 par arbre	Mouche de la pomme
Au besoin	Savon insecticide	Pucerons



### Faire renaître un vieux verger

Il est étonnant de constater à quel point les arbres fruitiers résistent longtemps aux aléas du temps. Si vous possédez un vieux verger et que l'ampleur du travail vous semble insurmontable, voici quelques solutions qui vous permettront de conserver ce magnifique patrimoine pour encore de nombreuses années.

- ✓ Vous devez tout d'abord déterminer si vos arbres sont encore bien solides. Un arbre gravement blessé dont l'écorce tombe ou qui présente une profonde cavité à la suite de la perte d'une branche charpentière peut vivre encore quelques années, mais il est voué à la mort. Pourquoi ne pas profiter du temps qui reste pour assurer une pérennité à vos fruitiers préférés? En utilisant la technique de la greffe, vous pouvez reproduire fidèlement vos pommiers, poiriers et pruniers. Plusieurs « Anciens » maîtrisent bien ce savoir et seront heureux de vous aider. Il est aussi possible de trouver toutes les informations sur cette méthode de multiplication dans plusieurs ouvrages de références et aussi sur plusieurs sites Internet.
- ✓ Pour les pruniers, certaines variétés telles que la Damas, la Mont-Royal, la Lombard et la Reine-Claude se reproduisent presque fidèlement par drageons. Laissez les vieilles souches faire des repousses et choisissez une tige droite et forte afin de la faire profiter.
- ✓ Pour les arbres en santé, une bonne taille s'impose sûrement. Vous devrez procéder par étapes, sur plusieurs années, car une taille trop drastique entraînerait la mort de l'arbre.

Première  
année



Avant la taille



Après la taille

Deuxième  
et troisième  
années

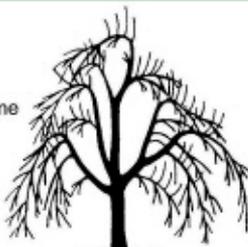


Avant la taille



Après la taille

Quatrième  
année



Avant la taille



Après la taille

Langlais, Guy et Richard, Jean. *La taille des arbres fruitiers*.  
Éditions Broquet, 2001.



## Recette ancienne de cire à greffer

- **Faire fondre une livre de suif.**  
**Ajouter deux livres de cire d'abeilles.**  
**Lorsque le tout est fondu, ajouter quatre livres de résine.**  
**Défaire les trois ingrédients en petits morceaux, utiliser un bain-marie pour garder la cire liquide.**

Gérard Grégoire Tremblay, La Pocatière,  
Marâcher et horticulteur de père en fils,  
septembre 2007.

## Pommes de garde, poires à couteau et prunes à confiture



### Prunes épicées

« Procurez-vous une lb de prunes bien fermes, mettez-les dans un vase approprié en ajoutant au contenu 1/2 lb de sucre, un demiard de bon vinaigre, 1/2 oz de clou de girofle moulu et 1/2 oz de cannelle moulu; puis faites chauffer le tout sur un feu lent, deux heures durant ».

*La Gazette des campagnes*, 11 septembre 1873.

### Beignets de pommes

« Pelez de belles pommes, et coupez-les en tranches d'une légère épaisseur. Après avoir ôté le cœur, faites mariner dans de l'eau-de-vie et du sucre en poudre. Mettez dans une terrine avec de la farine que vous délayerez avec quatre jaunes d'œufs et deux blancs, une cuillerée d'huile d'olive, deux cuillerées d'eau-de-vie, un peu de sel et autant d'eau qu'il en faudra pour faire une pâte d'une consistance telle qu'il en restera une couche d'une certaine épaisseur lorsque vous y passerez vos tranches de pommes; laissez-la ensuite lever pendant deux ou trois heures.

Faites chauffer la friture, plongez les pommes dans la pâte, et retirez-les pour les mettre dans la poêle. On les y laisse jusqu'à ce que les beignets aient pris une belle couleur. Saupoudrez de sucre en poudre ».

*La Gazette des campagnes*, 11 septembre 1873.



### Tarte à la chair de pommes et de poires

- 1 abaisse de pâte feuilletée
- 60 ml (1/4) tasse de sucre glace
- 4 pommes pelées, épépinées et tranchées mince
- 60 gr (2 oz) de raisins secs
- le zeste de la moitié d'un citron
- 2 ml (1/2 c. à thé) de cannelle en poudre
- 4 poires pelées, épépinées et tranchées mince
- 60 g (2 oz) de beurre frais coupé en dés.

Foncer une assiette à tarte de l'abaisse. Saupoudrer de la moitié du sucre. Ajouter les pommes, les raisins, l'écorce de citron et saupoudrer de cannelle. Recouvrir de poires. Saupoudrer l'autre moitié de sucre et couvrir de dés de beurre. Recouvrir la tarte de bandes de pâte. Cuire dans un four préalablement chauffé pendant 10 minutes à 230°C (450°F) puis baisser la température à 175°C (350°F). Cuire encore 30 à 40 minutes.

Marc Lafrance et Yvon Desloges. *Goûter à l'histoire. Les origines de la gastronomie québécoise*. Service canadien des Parcs et Les Éditions de la Chenelière inc., 1989, p. 22.



## Le temps des récoltes

Variétés	Saison	Cueillette	Limite d'entreposage	Qualités culinaires
<b>Pommes</b>				
<b>Alexandre</b>	Pomme d'automne	Fin septembre à mi-octobre	Novembre	Acidulée, bonne pour la compote et desserts, demeure ferme à la cuisson.
<b>Astrachan</b>	Pomme d'été	Mi-septembre	Octobre	Bonne fraîche, excellente en compote, bonne pour le cidre.
<b>Calville</b>	Pomme d'hiver	Octobre	Avril	Excellente pour la compote, jus, desserts, garde sa forme à la cuisson.
<b>Duchesse</b>	Pomme d'été	Fin août à mi-septembre	Novembre	Excellente pour la compote.
<b>Fameuse</b>	Pomme d'automne	Après premiers gels	Décembre	Excellente fraîche, bonne pour les desserts et le cidre.
<b>Jaune transparente</b>	Pomme d'été	Mi-août	Septembre	Très bonne fraîche, excellente pour la compote et le séchage.
<b>Saint-Laurent d'hiver</b>	Pomme d'automne	Fin septembre	Décembre	Bonne fraîche, très bonne pour les desserts, garde sa forme à la cuisson.
<b>Wealthy</b>	Pomme d'hiver	Mi-septembre à fin septembre	Mars	Excellente fraîche, très bonne pour la compote et les desserts.
<b>Poires</b>				
<b>Beauté flamande</b>	Poire d'automne	Début septembre	Novembre	Excellente fraîche, bonne pour le jus, la compote et les desserts.
<b>Favorite de Clapp</b>	Poire d'automne	Mi-septembre	Novembre	Excellente fraîche, bonne pour la compote et les desserts.
<b>Prunes</b>				
<b>Damas bleue</b>	Prune d'automne	Mi-septembre	Octobre	Excellente fraîche, légèrement acidulée et parfaite en confiture
<b>Damas jaune</b>	Prune d'automne	Mi-septembre	Octobre	Excellente fraîche, légèrement acidulée, parfaite en confiture
<b>Lombard</b>	Prune d'automne	Fin septembre	Octobre	Très bonne fraîche, bonne en confiture et pour les desserts.
<b>Mirabelle</b>	Prune d'été	Début septembre	Septembre	Excellente fraîche, sucrée et parfaite pour les desserts.
<b>Mont-Royal</b>	Prune d'automne	Mi-septembre	Octobre	Excellente fraîche, très bonne pour les desserts.
<b>Reine-Claude</b>	Prune d'automne	Mi-septembre	Octobre	Très bonne fraîche, bonne en confiture.

## La pomme

Certaines pommes se mangent dès qu'elles sont cueillies et d'autres, les pommes de garde, se conservent au fruitier et prennent une saveur plus délicate avec le temps. Elles ne sont pas toutes juteuses pour le cidre, les plus fermes sont idéales pour les tartes et les autres, meilleures en compote. La pomme Alexandre ne fait pas de liquide dans une tarte, tout comme la pomme Saint-Laurent d'ailleurs, et toutes ont des parfums délicats et des particularités propres. Un monde de saveurs et de textures à découvrir.

## Les poires

La poire à couteau : une poire d'été à la chair fondante et juteuse, douce et rafraîchissante. Les poires d'été se cueillent quelques jours avant maturité, alors que les poires d'automne et d'hiver, à la chair plus ferme et sèche, sont des fruits de garde qu'on laisse vieillir au fruitier. De temps en temps, on ouvre une poire, en prenant soin de vérifier ses pépins : s'ils brunissent c'est que le temps de la cueillette est arrivé.

*Mon époux considère les prunes Mirabelle, importées d'Europe, comme étant excellentes et rustiques. Nous avons bien hâte de vous les faire connaître.*

D'après des notes sur la rusticité des prunes européennes de Jean-Charles Chapais, 1922.



Henriette Michaud, épouse de Jean-Charles Chapais, Archives de la Côte-du-Sud.



## Les prunes

Les prunes ne mûrissent pas toutes en même temps. Il est bien de les laisser mûrir au soleil et de secouer l'arbre quotidiennement. De là le proverbe qui dit qu'il faut attendre que le fruit soit mûr avant de le secouer! N'oubliez pas que vous pouvez aussi les cueillir quelques jours avant maturité et les conserver au fruitier, elles prendront une saveur agréable et continueront à mûrir. Elles ne se conservent pas très longtemps pour la plupart, fragiles surtout dans le cas des prunes jaunes. Il vaut mieux les utiliser rapidement. Surtout ne prenez pas la peine de peler les prunes avant de les transformer en confiture; la plupart des variétés anciennes ont une pelure tendre, alors qu'au contraire, les variétés qu'on trouve sur les marchés d'aujourd'hui ont une pelure plus coriace puisqu'elles doivent supporter le transport et la manutention.

## Comment en apprendre davantage sur le Verger conservatoire de la Côte-du-Sud?

Visitez le site Web de Ruralys pour un complément d'information et connaître les prochaines activités reliées au Verger conservatoire.

[www.ruralys.org](http://www.ruralys.org)

## Comment soutenir les actions du Verger conservatoire de la Côte-du-Sud?

À chaque année, Ruralys compte de nouveaux membres et de nouveaux adeptes de la culture fruitière. Encouragez les activités du Verger conservatoire en devenant membre de Ruralys et faites ainsi partie d'un réseau d'amateurs du patrimoine, sous toutes ses formes et ses saveurs, et bénéficiez de notre réseau de connaissance sur l'horticulture fruitière.

Vous contribuerez vous aussi à la préservation de ces richesses végétales qui égaient notre quotidien par leurs saveurs douces et parfumées et nous rappellent un peu à chaque bouchée, l'histoire de notre belle région.

Entretenir un vieux verger et lui permettre de reprendre racine, c'est s'assurer de transmettre un bel héritage et de conserver ses silhouettes familières dans notre paysage.

### Pour nous rejoindre :

RURALYS  
ruralys@bellnet.ca  
1642, de la Ferme La Pocatière (Québec) G0R 1Z0  
418 856-6251

### Pour en savoir plus...

#### • Sur l'histoire des fruits :

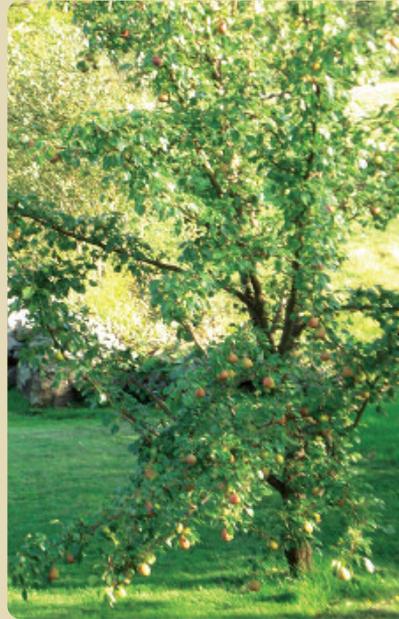
Martin, Paul-Louis. *Les fruits du Québec, Histoire et traditions des douceurs de la table*, Sillery, Éditions Septentrion, 2002.

#### • Sur la taille et l'entretien des arbres fruitiers :

Brazeau, Diane et Lamontagne, Jean. *Entretien et taille des arbres fruitiers*. Québec, Éditions Trécarré, 1997.

Langlais, Guy et Richard, Jean. *La taille des arbres fruitiers*. Éditions Broquet, 2001.

Richard, Jean. *Arbres et arbustes fruitiers*. Éditions Broquet, 1997.





FONDS D'ACTION  
QUÉBÉCOIS POUR LE  
DÉVELOPPEMENT DURABLE

Partenaire financier



Centre de Développement  
Bioalimentaire du Québec Inc.

Institut  
de technologie  
agroalimentaire



FERME-ÉCOLE  
LAPOKITA



Jardin floral  
de La Pocatière  
[www.jardinfloralpocatiere.com](http://www.jardinfloralpocatiere.com)



LA MAISON  
DE LA  
PRUNE