

Les Croqueurs de pommes[®] sont responsables de l'échec des Cahiers Régionaux, appelés encore Verger des terroirs de France

Claude Scribe a écrit :

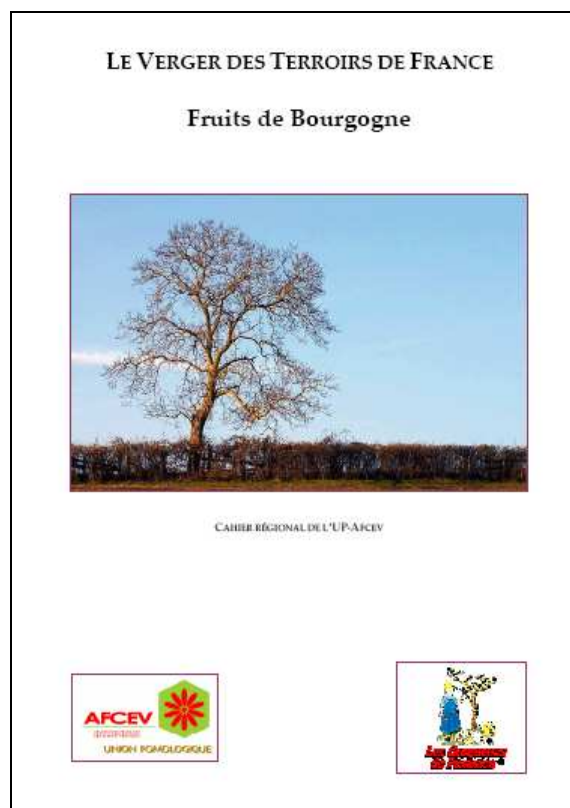
« Les CAHIERS ne sont pas l'ouvrage de l'association des Croqueurs de Pommes (bien que nous en soyons entièrement partie prenante), mais un ouvrage de l'Union Pomologique de France, héritière de l'Union Pomologique AFCEV et de l'association Danone pour les Fruits. »

Oui mais le problème est bien là. Chaque fois que les Croqueurs de pommes[®] sont partie prenante dans un cahier, ils imposent leur méthodologie non pas basée sur la fédération des compétences, mais sur leur prétendue « force » : leur nombre d'abonnés au bulletin de liaison.

« On est les plus forts car on est plus nombreux ».

Et cette volonté d'hégémonie, d'écraser les autres, ce n'est pas d'aujourd'hui.

Souvenez-vous : la célébration des vingt ans des Croqueurs à la Ferté-Bernard en 1998, décidée par Claude Scribe le même week-end que le Marché des Fruits d'Automne à Treffort-Cuisiat. Résultat du match : Croqueurs 4000 entrées (gratuites), Fruits & nature en Revermont 18500 entrées (payantes) !



A partir de l'exemple concret du cahier de Bourgogne, je vais vous expliquer comment les Croqueurs de Pommes[®] sont responsables de l'échec des cahiers UPF.

Règle numéro 1 chez les Croqueurs : impliquer les bénévoles en préférant les plus dévoués, surtout ne pas privilégier les personnes compétentes, c'est trop compliqué.

« Si chacun s'y met, ce sera vite torché ».

On réunit les bénévoles et on leur demande de faire l'inventaire des variétés qui seront à publier, ce qui provoque un désarroi certain :

E-mail:

Date: mercredi 22 octobre 2008 09:33

Objet : Cahier Bourgogne / Verger français fruits locaux

S__ a envoyé la liste des fruits locaux des départements français selon le Verger français J'ai transformé ce qu'il a envoyé en un fichier pdf avec des n° de pages qui se suivent, donc plus facilement lisible

C'était pas brillant pour la Saône-et-Loire.

Si le Verger français dit vrai, à part la pomme Francizio, nous n'avons rien, donc un réel défi à relever!

Au mois de mars 2009, le groupe accouche d'un premier inventaire. Les fonds de tiroirs ont été raclés car la pomme Suzanne n'est pas une pomme de Bourgogne, mais une Reinette Cusset qui avait été mal identifiée par feu Jean-Baptiste Rostaing.

LES VARIÉTÉS FRUITIÈRES CARACTÉRISTIQUES DE BOURGOGNE	
POMMES	Reinette d'Auxois
À la Bonté	Reinette de Macon
Api double (à voir avec Rhône-Alpes)	Reinette de Montbard
Bassard (à confirmer par rapport IdF)	Reinette de Montmorency (origine régionale à confirmer)
Belle Fille de Glanon	Reinette de Semur
Belle Fille du Morvan	Reinette dorée de Vitry (origine régionale à confirmer)
Beure	Reinette grise de Dijon
Beurotte	Reinette Marcelle (à voir avec Rhône-Alpes)
Bon Coeur	Saint-Jean
Calville Alexandre	Saulette rouge (à confirmer par rapport Centre)
Carré d'Hiver	Sauvageon Bois
Cul d'Oie (à confirmer par rapport Bretagne)	Suzanne
Du Rôle	Traponne (à voir avec Rhône-Alpes)
Framboise d'Été	Vadiot vert
Francizio (origine régionale à confirmer)	POIRES
Glacière	Bisi
Grelot (à confirmer par rapport Champ-Ard)	Bouillère
Groin d'Âne	De Livre des Bourguignons
Jacquet de l'Yonne	Épinet
Jumiot	Grise (dénomination à confirmer)
Mai	Judrin
Merveille de Savoisy (origine régionale à confirmer)	Plateau
Mignonnette d'Été	Plateau d'Hiver
Râlot	
Reinette carrée de Montbard	
Reinette d'Automne	

Les variétés sont illustrées par des photos et une coupe méridienne du fruit. L'existence de taches et autres marques à la surface des fruits traduit le fait que les variétés décrites sont issues de vergers peu ou non traités. Elles peuvent aussi être le fait d'une certaine fragilité du fruit, ce qui n'a pas de répercussion sur sa qualité.

Il s'agit d'un inventaire de noms, de fruits vus au gré des expositions et des foires d'automne.

A aucun moment il n'est question d'arbres ou de population d'arbres, et n'importe quel fruit peut convenir à condition de disposer d'une photographie.

Règle numéro 2 chez les Croqueurs : Une variété existe quand on dispose d'une photo récente. Trouver son nom n'est pas un problème, la décrire n'est qu'une question de Copier/Coller.

Sur un exemple concret : Cutoy (pomme), variété non retrouvée en janvier 2010 (année de publication du présent cahier de Bourgogne) :

AUTRES VARIÉTÉS LOCALES NON RETROUVÉES	
Nom	Région d'origine
Bobique (pomme)	Bourgogne
Courtin (pomme)	Bourgogne
Cutoy (pomme)	Bourgogne

A partir de la photographie d'un seul fruit, Jacques Marchand intime ses ordres aux bénévoles, le Copier/Coller se fera à partir d'une description de Roger Corbaz :

E-mail:

From: Le Greffon (Jacques Marchand)
 Sent: Sunday, January 10, 2010 3:15 PM
 Subject: Re: groupe de contacts

Merci pour ces photos et j'apprécie particulièrement la coupe qui me permettra d'en faire un dessin fidèle.

Ayant le bouquin de Roger Corbaz, peut-être que l'extrait suivant te facilitera tes recherches pour confirmer ou non la description qu'il en a faite pour Fructus.

Roger Corbaz n'a pas décrit la pomme Cutoy mais une autre variété qui s'appelle la Cutor, il va donc falloir inventer une synonymie !


Comment Jacques Marchand va-t-il faire pour que cette pomme qui était non retrouvée il y a peu, soit inscrite dans son cahier régional ?

Grâce à la formule magique : « **lou dri alévar** » (« cul tordu » en patois bressan).

Cutor

Pomme ancienne d'origine inconnue. Elle est présente en Saône-et-Loire et dans l'Ain, département limitrophe.

Variété vigoureuse et très fertile.



Les fruits servent de la même taille

Synonyme : 'Cutoy'.

Fruit : moyen, conique oblong, avec un pourtour régulier.

Épiderme : jaune, lavé de rose sur la moitié du fruit. Lenticelles peu nombreuses ; russeting partiel, autour du pédoncule.

Ceil : situé dans une cuvette côtelée et peu profonde.

Pédoncule : court et trapu, dans une cavité peu profonde.

Chair : crème, ferme, à la texture intermédiaire (entre fine et grossière) ; faiblement sucrée et faiblement acide.

Qualité : fruit juteux, parfumé et goûteux.

Maturité de cueillette : tardive.

Durée de conservation : moyenne.

Période de floraison : tardive.

Caractères particuliers : lavis rose dessinant des plaques comme « fouettées » pouvant ressembler à des stries. Ceil clos à mi-clos. Présence d'une gibbosité caractéristique.

Usages : bon fruit de table.

Picto table

Fruit moyen

Cutor

Pomme ancienne d'origine inconnue. Elle est ainsi appelée en Charolais-Brionnais ce qui signifie « cul tordu », en patois. Elle est répandue en Saône-et-Loire.

Variété vigoureuse et très fertile.



Les fruits seront de la même taille

Synonyme : 'Cutoy'.

Fruit : petit, conique oblong, avec un pourtour angulé.

Épiderme : vert-jaune. Lenticelles peu nombreuses ; russeting partiel, en taches disséminées.

Œil : situé dans une cuvette côtelée et peu profonde.

Pédoncule : court et trapu, dans une cavité peu profonde.

Chair : crème, ferme, à la texture intermédiaire (entre fine et grossière) ; faiblement sucrée et faiblement acide.

Usages : fruit à deux fins : bon fruit de table. Il est aussi utilisé pour le jus.

[Pictos table et jus](#)

[Fruit petit](#)

Qualité : fruit juteux, parfumé et goûteux.

Maturité de cueillette : tardive.

Durée de conservation : longue.

Période de floraison : tardive.

Caractères particuliers : épiderme parfois lavé de rose sur la moitié du fruit ; ce lavis dessine des plaques pouvant apparaître comme des stries. Œil clos à mi-clos. Présence d'une gibbosité caractéristique tendant à recouvrir le pédoncule.

Deux mois après le délire est total. Un plaisantin a balancé sur la table une galéjade :

Cutor signifierait « cul tordu » en patois du Charolais-Brionnais.

Pas très convaincant car ce fruit a une cuvette de l'œil à peine plissée, mais nos pomologues de comptoir se sont fait berner comme des bleus.

Et l'arnaque est totale, car personne n'a pu observer la floraison (tardive ??) de cette pomme qui était non retrouvée en janvier 2010, présente en Saône et Loire et dans l'Ain en février 2010, et qui est finalement répandue en Saône et Loire en mars 2010.

Règle numéro 3 (pas que) chez les Croqueurs : Plus c'est gros, mieux ça passe.

Une pomme répandue en Saône et Loire, ça doit représenter plusieurs dizaines d'arbres, non ? **Peut-être même plusieurs centaines si elle est vraiment répandue ?**

Nota Bene : Le Jacques Marchand du cahier régional de Bourgogne est le même que le Jacques Marchand président de National des Croqueurs® en 2016.

Pour le cahier de Champagne, c'est Jean Lefèvre qui avait la double casquette et les mêmes méthodes ont conduit aux mêmes « n'importe quoi » avec des pommes à cidre qui deviennent, l'espace d'une publication, des pommes à couteau !

Alors je vous le dis sans rire, si vous possédez un cahier régional où les Croqueurs sont « partie prenante », jetez le vite à la poubelle.