

Quel crédit accorder aux descriptions de fruits publiées par les Croqueurs de Pommes® ?

Je vais vous raconter ce dont j'ai été le témoin et aussi l'acteur involontaire.

C'était au début du mois de septembre de 1997, nous fumes convoqués à une réunion de la plus haute importance car notre Président de section de Croqueurs de Pommes avait reçu un courrier de Belfort.

Pour ma part je revenais de vacances en Bretagne, avec un cageot de belles pommes de la presqu'île de Crozon, des Avaloù aosteg (prononcer aostic), que j'allais faire déguster à mes collègues d'association.

Ma joie fut de courte durée car l'heure n'était pas à la détente : Dans l'été, Georges Gueutal, le président honoraire du National, nous avait adressé un courrier pointant le manque de dynamisme de certaines sections qui ne fournissaient jamais de fiches descriptives pour le bulletin de liaison. C'était notre cas.



Et notre vice-président de nous parler comme à de mauvais élèves parce qu'il n'y en avait pas un, parmi nous, pas un capable de rédiger une fiche descriptive !

Après une bonne heure de soupe à la grimace, c'est Bernard qui est désigné comme volontaire d'office. Lui qui est venu aux Croqueurs par passion pour le jardinage, réplique aussitôt qu'il n'a pas d'appareil photo et qu'il faudra lui dire quelle variété décrire, mais comme j'ai amené avec moi un cageot de belles « Avaloù aosteg », la pomme à décrire est toute trouvée et c'est mon collègue de travail Jean-Paul Gaudiau qui nous fera gracieusement les photos requises.

Jusque-là tout va bien, mais en décembre Bernard se prend « une brassée » car il n'a encore rien fait. Or George Gueutal a appelé notre vice-président au téléphone, lequel lui a répondu que le travail était prêt et allait lui être envoyé en vue de la prochaine publication.

C'est dommage d'avoir tardé à travailler sur ce fruit car les pommes sont mangées depuis longtemps. Il ne reste que les photos de Jean-Paul, le nom breton qui se traduit en français par Pomme d'Août, et le souvenir d'un fruit juteux, sucré et acidulé.



6 mois plus tard on découvre avec fierté notre fiche des « Croqueurs du Mâconnais » dans les pages couleur du bulletin de liaison. Merci Bernard !

Comment-a-t-il fait ? Il a feuilleté le livre de Jean-Louis Choisel « Guide des Pommes du terroir à la table » et a trouvé son affaire à la page 102 :

Pigeonnet commun



Reproduction interdite

Géographie : En Normandie.

Synonymes : Cœur de Pigeon, Pigeon Commun, Pigeon de Rouen, Pigeon d'Hiver, Pigeon Rose, Pigeonnet Rouge.

Fruit : Moyen à gros, à peine plus haut que large, ou aussi haut que large, conique, un peu anguleux au pourtour, Cuvette de l'œil étroite, peu profonde, plissée. Œil petit, fermé.

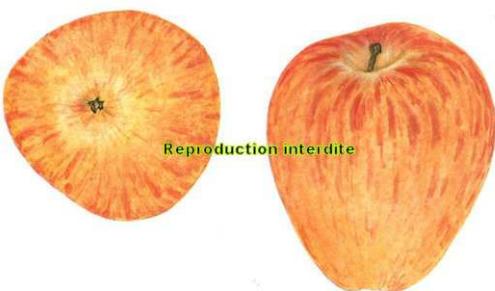
Chair : Blanche comme neige, fine, cassante, parfumée, sucrée, acidulée mais pas trop, juteuse. Rose sous la peau à maturité très avancée. Vitamine C : 20 mg/100 g.

Loges à pépins : Allongées, non feutrées, souvent fermées au centre.

Maturité : Octobre. Se conserve jusqu'en mars et un peu au-delà.

Utilisations : A croquer.

Observations : Très fertile, vigueur modérée, yeux à bois, allongés, très gros, duveteux, peu collés sur l'écorce. Lenticelles très espacées sur du bois de deux ans.



Reproduction interdite

102

Bon d'accord, la Normandie ce n'est pas très loin de la Bretagne, mais le plus dur à avaler (jeu de mot en breton) c'est cette pomme mure en été et qui « se conserve jusqu'en mars et un peu au-delà ».

Et puis comment expliquer que le National des Croqueurs accepte que l'une de ses sections, localisée en Rhône-Alpes, décrive un fruit de Normandie ?

Et pourtant cette histoire n'est pas une galéjade, en voici la preuve :



Du beau travail, un Copier/coller très bien fait car la pomme du mois d'août qui se conserve jusqu'en mars et un peu au-delà est devenue une pomme de maturité octobre-janvier (jusqu'en mars faut quand même pas pousser mémé dans les orties).

Ça c'est chez les Croqueurs, mais par la suite j'ai retravaillé ce fruit à l'aide de l'outil informatique Pomolog et il m'a proposé Passe-Pomme d'été de Leroy (Dictionnaire Leroy – tome IV – 1873), pomme n° 317.

Comme j'expliquais à Yves Larour, un ami breton, avoir travaillé sur le fruit Avalou aosteg et être arrivé à la quasi-certitude qu'il s'agissait en fait de la Passe-pomme d'été de Leroy, celui-ci me présente la facture d'un pépiniériste local chez qui il a acheté un arbre de cette variété, et me fait lire le libellé indiqué par le professionnel.

Je découvre avec intérêt la mention « Passe-pomme – 1 pommier tige ».

Quel crédit accorder aux descriptions de fruits publiées par les Croqueurs de Pommes® ?
Ma réponse est sans ambiguïté : AUCUN.