



Plantez les saveurs de Provence

Fruits d'hier pour un verger d'aujourd'hui



Parc
naturel
régional
du Luberon



ÉDITO

« **Plantez les saveurs de Provence !** » C'est ce que le Parc naturel régional du Luberon vous propose. Avec l'abandon, au siècle dernier, des variétés fruitières cultivées dans les nombreux terroirs de Provence, beaucoup de saveurs ont disparu. Nous vous proposons de les (re)découvrir en les plantant dans votre jardin. Vous contribuerez ainsi à leur maintien et à la protection d'un patrimoine parfois multiséculaire.

Ce document s'adresse en priorité aux amateurs, mais certaines de ces variétés ont leur place au sein d'une agriculture de pays ou de terroir. C'est ce que le Parc du Luberon a entrepris en les mettant à disposition d'agriculteurs volontaires dans le cadre du projet « Vergers paysans ». À défaut de planter les arbres dans votre jardin, vous pourrez acheter les fruits sur les marchés paysans !

Venez découvrir ces variétés régionales d'arbres fruitiers à la Maison de la biodiversité à Manosque, où les jardiniers du Parc vous accompagneront dans les vergers pour une promenade originale et pédagogique dans l'extraordinaire diversité des plantes cultivées...

JEAN-LOUIS JOSEPH, Président du Parc naturel régional du Luberon

LA PROVENCE : UN PATRIMOINE FRUITIER REMARQUABLE

Notre région possède un patrimoine fruitier remarquable ; beaucoup de produits typiques du terroir sont attachés à ces variétés locales. Certaines sont encore bien présentes : l'olive Aglandau, principale variété de l'appellation d'origine contrôlée Huile d'olive de Haute-Provence ; le célèbre bigarreau Napoléon, la poire Sarthe ou le melon Prescott, dont sont faits les fruits confits d'Apt.

Mais d'autres variétés, et non des moindres, tombent dans l'oubli. Les variétés locales d'amandes, utilisées traditionnellement pour faire les dragées, le nougat noir et le calisson d'Aix, tendent à disparaître. De même pour la figue Marseillaise (la figue séchée des treize desserts), ou la prune Perdrigon Violette qui, une fois séchée, était vendue sous le nom de pistole.

Ces fruits portent les noms évocateurs de nos villages ou de leurs créateurs

Pommes : Provençale rouge d'hiver, Bouquepreuve, Vauriasse, Blanche du Luberon, Pointue de Trescléoux, de Risoul ; **Figues** : Noire de Caromb, Violette de Solliès, Grise de Tarascon, Noire de Barbentane, Marseillaise ; **Bigarreau** Pélissier ; **Griotte** de Provence ; **Coing** de Provence ; **Amandes** : Floquette, Demi-tendre d'Apt ou de Riez, Princesse, Tournefort ; **Prunes** : Perdrigon, Blanche du Luberon, Martin ; **Abricots** : Précoce de Boulbon, Rosé de Provence, Poman rosé, Pointu de Roquevaire, Orangé de Provence ; **Olives** : Aglandau ou Verdale de Carpentras, Salonenque, Belgentiéroise ; **Jujube**, **Kaki** et **Grenade** de Provence.

L'ACTION DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU LUBERON : INVENTAIRE ET CONSERVATION



Depuis les années 1980, le Parc naturel régional du Luberon a réalisé un travail important d'inventaire et de mise en collection des variétés fruitières régionales.

Une partie est regroupée à la Maison de la biodiversité à Manosque, l'autre dans une quinzaine de vergers villageois, constituant ainsi un véritable centre régional de ressources génétiques des variétés fruitières anciennes.

Le Parc naturel régional du Luberon entend faire revivre ce fond qui comprend plus de 400 variétés regroupées en 16 espèces, en les valorisant auprès du grand public et des professionnels (pépiniéristes, agriculteurs...).

OÙ DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER CES VARIÉTÉS ?

À la Maison de la biodiversité

La Maison de la biodiversité est située au domaine de la Thomassine à Manosque. Elle est gérée par le Parc naturel régional du Luberon, qui y a implanté des vergers conservatoires de variétés oubliées de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et quelques variétés d'intérêt régional, afin de les faire découvrir au grand public et aux scolaires.

Dans les vergers villageois

Le Parc du Luberon a mis en place avec dix-sept communes des vergers villageois où vous pouvez également découvrir ces variétés de fruits.



À LA DÉCOUVERTE DES VARIÉTÉS ET DES SAVEURS PROVENÇALES

Les variétés oubliées présentées ici proviennent des vergers conservatoires du Parc naturel régional du Luberon. Elles ont été sélectionnées pour leur rusticité, leurs qualités gustatives ou leur mode de conservation (ou de transformation en un produit

typique) et, dans la majorité des cas, pour leur origine provençale. En plantant des variétés oubliées, vous participez à leur conservation tout en contribuant au maintien de la biodiversité, et vous élargissez le champ des saveurs dans votre quotidien !

PRUNIER



Prune Perdrigon

La prune la plus répandue en Provence est la prune Perdrigon, ou « Pruno pardigouno » (« perdrix » en provençal). Cette prune sèche très bien, surtout au soleil de Provence, ce qui lui a fait connaître une histoire particulière sous le nom de « pistole ».

Parmi les variétés de prunes, chacun connaît la Reine-Claude. Si elle est moins connue, la prune Perdrigon mérite cependant l'attention des amateurs de bons et beaux fruits.

L'arbre, qui fleurit en avril, est montant et vigoureux et il s'adapte très bien en altitude. C'est un arbre qui est très productif à maturité.

Le fruit est de taille moyenne, sensiblement équivalent à une Reine-Claude, violet, bien coloré et légèrement pruiné. Sa chair est vert clair. Il vient à maturité de fin août à mi-septembre. C'est une jolie prune à consommer fraîche ou cuite. Elle est une excellente prune à tarte car plus sucrée que la Reine-Claude ! On peut aussi en faire de l'eau de vie et elle est très bonne en confiture.

Il ne faut pas s'étonner de trouver parfois sous l'appellation « prune Perdrigon » des fruits d'aspects différents, la reproduction par semis étant, par le passé, courante chez cette variété. C'est ce que l'on appelle une « variété population ».



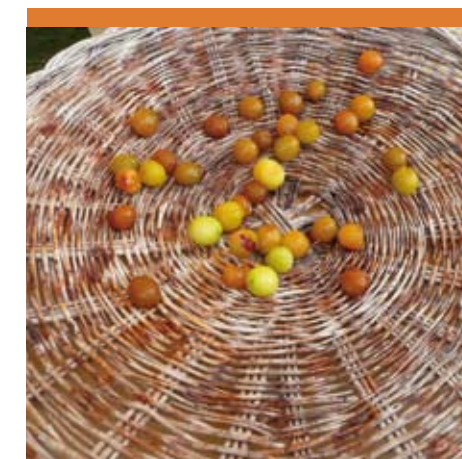
De la prune Perdrigon violette à la pistole

Autour du village de Trescléoux (Hautes-Alpes), dans la vallée de l'Asse (Alpes de Haute-Provence) et dans la région de Brignoles (Var), on transformait la Perdrigone en pistole.

Après les avoir pelées et dénoyautées, on aplatissait les prunes et, une fois bien séchées au soleil, les plus dorées rappelaient l'écu de monnaie appelé « pistole » au XVIII^e siècle.

Un paysan de la vallée de l'Asse dans les Alpes de Haute-Provence se souvient : « On se rassemblait autour des corbeilles de prunes fraîches, on les pelait avec un petit couteau. Ensuite, on les dénoyait après quelques jours de séchage sur des canisses, en veillant qu'elles ne se touchent pas. Pour réaliser le séchage définitif de ces milliers de pistoles, on les aplatissait et les mettait à sécher sur le buisson. »

Le buisson n'était pas utilisé dans toute la région. À Trescléoux, on utilisait des canisses ronds en osier.



Un renouveau

Depuis quelques années, en collaboration avec l'association « Les amis de Trescléoux » et leur confrérie des pistoliers qui ont maintenu le savoir-faire, le Parc naturel régional du Luberon relance la plantation de pruniers Perdrigon.

On trouve à la Maison de la biodiversité des Perdrigons de différentes origines, et notamment : la prune Perdrigon de Trescléoux, de la Thomassine, de Meillan, du presbytère de Brignoles, de pépiniéristes.

Un programme de plantation a été lancé chez des agriculteurs dans le cadre des vergers paysans, afin de relancer la vente en frais et la fabrication de pistoles et de pruneaux séchés.

Dans le Var, la ville de Brignoles et l'association « La prune de Brignoles » a lancé une démarche du même type autour de l'appellation « prune de Brignoles ».

Dans notre région, on trouve aussi :

- le prunier de Briançon ou Afatouliers. Les amandes de ce fruit de petite taille broyées et pressées donnaient l'huile de Marmotte utilisée en huile de table ou médicinale ;
- une prune blanche dite du Luberon qui est mûre à la fin juillet ;
- la prune Martin, trouvée par M. Martin à Plan d'Orgon dans les Bouches-du-Rhône.

ABRICOTIER

Poman Rosé

Voilà l'excellent abricot de la Provence ! D'origine incertaine, il a longtemps été très recherché pour les fruits confits et les confitures de luxe.

C'est un fruit de belle couleur jaune pâle, teinté de pourpre sur le côté ensoleillé. La chair, également de couleur jaune pâle à rosée, est bien ferme et présente une saveur suave, à la fois fine et bien sucrée. Elle se détache bien du noyau. On peut lui associer le Rosé de Provence, assez proche et plus ferme pour la confiserie. La cueillette a lieu à partir de la mi-juillet. C'est une variété assez exigeante sur le plan cultural, qui demande des terrains fertiles et assez frais. Elle a une floraison tardive. L'arbre se cultive dans des formes libres, de plein vent à haute ou demi-tige, en ne pratiquant qu'une taille modérée. Très bonne variété pour amateur, malgré une assez faible résistance au monilia et à la tavelure.



Précoce de Boulbon

C'est une variété d'origine inconnue dont le berceau se trouve à Boulbon, dans les Bouches-du-Rhône. Le fruit a la peau jaune orange, carminée à l'insolation avec des petites taches verruqueuses d'un beau rouge. C'est un excellent fruit à chair agréable, à la saveur fine et fondante, bien sucrée et légèrement acidulée.

La cueillette a lieu durant la première quinzaine de juillet. C'est une variété à la floraison précoce que l'on doit placer à proximité d'autres variétés si l'on veut assurer la fertilité de l'arbre sans alternance. C'est un arbre d'une grande vigueur qui se développe normalement dans tous les sols. Il faut adopter une forme de plein vent et une taille très modérée.

Également : le pointu de Roquevaire, le muscat de Provence (très rond à la coloration tendant vers le jaune mais plus tardif), le docteur Mascle, le Polonais ou Orangé de Provence (cette variété commerciale a été plantée sur des centaines d'hectares en Provence).



AMANDIER

Tournefort

Jolie amande de Provence, très appréciée en pâtisserie fine, ayant pour berceau d'élection Rognes (Bouches-du-Rhône) et Apt (le Vaucluse). Cette variété fait partie des amandes dures et, dans cette catégorie, c'est la plus belle. La coque est d'épaisseur moyenne, lisse, jaune clair. L'amandon a une pellicule légère, jaune claire aussi. De taille moyenne mais bien régulier, il remplit bien sa coque et il est exempt de jumelles.

De bonne fertilité, l'arbre a un développement moyen. Il doit être conduit en gobelet de plein vent. Sa floraison est assez tardive. Il est peu sensible aux gelées printanières. Un bel amandier facile à cultiver. Une jolie amande très appréciée.



Princesse (ou Pistache)

Cette Princesse est la reine des amandes de table de Provence. Elle a un goût très spécial qui rappelle un peu la pistache, nom qui lui est aussi attribué. Elle est très estimée et très recherchée.

Cette amande a une coque très friable – et c'est sa particularité – que l'on peut casser avec les doigts. On a alors accès à un amandon de jolie forme allongée, à pellicule mince, de couleur jaunâtre, d'un goût très apprécié. Elle a un rendement au cassage très élevé. Elle vient à maturité en août-septembre, mais c'est en juin qu'on peut la récolter en vert. L'arbre doit être conduit en gobelet de plein vent. Il donne alors, à plein développement, une hauteur de 7 à 8 mètres. Il a une floraison très précoce dès la fin janvier à mi-février suivant les expositions, et il est malheureusement sensible aux gelées. Si on ajoute à cela les dégâts que peuvent occasionner les pies et les geais – à cause de sa coque tendre – on en arrive à décourager l'amateur. N'en faites rien ! Si vous plantez des amandiers, plantez au moins une amande Princesse, car c'est la reine des amandes !



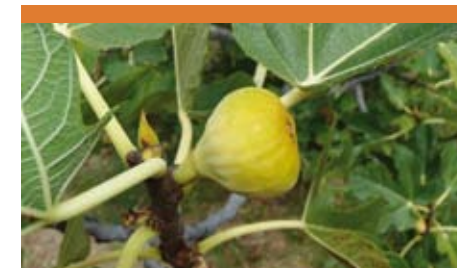
L'amandier se caractérise par la dureté de la coque de son fruit : tendre, demi-tendre, demi-dure ou dure. Les tendres : A la dame (utilisée en vert), Ai, la Dorée ou Demi-tendre d'Apt, la Demi-tendre de Riez. Les coques dures : Fourcouronne (du plateau de Valensole), Béraude et Flots (l'amande des dragées très cultivée en Vaucluse, à la Tour d'Aigues, Pertuis, Apt), la Pointue d'Oraison et la tardive de la Verdrière.

FIGUIER

Grise de Saint-Jean (ou Cotignane)

Cette figue bifère de calibre moyen est l'une des meilleures. Elle est grise, sa peau et sa chair sont très fines. Elle se caractérise par l'abondance et la qualité gustative de ses figues fleurs tôt en juillet et des figues d'automne de fin août à septembre. C'est un arbre de très grand développement qui est exigeant en eau, sensible au froid et un peu plus long à mettre à fruits. Malgré sa peau fine qui la rend fragile au transport, elle a un bon comportement à la pluie.

Elle est très commune en Provence, décrite dès 1702. Elle a de multiples utilisations : frais, confiture ; très bon séchage et très bonne tenue à la cuisson.



Marseillaise (ou Blanquette)

Cette petite figue unifère ronde est très productive. Elle est de couleur verte puis jaune doré ; elle vire au gris. Elle a une peau très fine et a la chair rosée à rougeâtre à pleine maturité, très sucrée et de bonne qualité gustative.

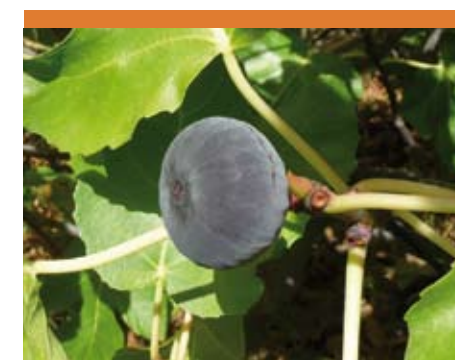
C'est un arbre de développement moyen de 4 à 6 mètres qui résiste bien à la sécheresse et aux intempéries. Il produit en automne de mi-août à la mi-octobre. Cette variété, décrite dès 1700, était très commune en Provence, cultivée pour le séchage et la confiserie. Séchée, elle faisait partie des treize desserts sur la table de Noël.

Utilisations : en frais, confiture, confiserie, séchage et bonne tenue à la cuisson.

Bourjassote Noire (ou Violette de Solliès)

C'est une figue unifère d'automne, de beau calibre, de forme aplatie, très productive mais de bonne qualité gustative si elle est cueillie en pleine maturité. Son origine est très lointaine puisque Pline Le Jeune en parle comme étant « la figue africaine » (d'après le Dr Sauvaigo), et elle est décrite dès 1651. En France, elle n'existe pratiquement qu'en Provence, notamment dans la région de Solliès-Pont dans le Var, où elle a reçu une IGP (Indication Géographique Protégée) sous l'appellation « Violette de Solliès ».

Le fruit est d'un violet foncé, assez lisse et pruneux. La peau est assez fine et pourtant très résistante. La chair, sucrée à maturité, est rouge vif. Cette variété produit assez tardivement à partir de septembre jusqu'à début novembre. Elle est sensible à l'éclatement s'il y a un excès d'eau dans le sol. C'est un arbre de grand développement. Si son utilisation est le frais et la confiture, elle a une bonne tenue à la cuisson.



Il faut distinguer le figuier « unifère » qui, dans l'année, ne donne qu'une récolte à l'automne et le figuier « bifère », qui en donne deux : en été les figues fleurs et en septembre-octobre les figues d'automne.



Grise de Tarascon (ou Boule d'or, Dauphine)

Cette figue bifère ronde, avec un œil très marqué, fait partie des très grosses figues, en particulier la figue fleur de couleur vert à brun violet avec peu de grain, à la figue d'automne, de couleur violette. D'un goût très agréable, la chair est ferme, plutôt rosée et bien sucrée. Dès le début juillet, les figues fleurs fournissent la moitié de la récolte, toujours importante. On ramassera, dès fin août et en septembre, les autres figues de cet arbre généreux. C'est donc une figue grosse, précoce et productive.

L'arbre, vigoureux, de grand développement et buissonnant, a peu d'exigences. Idéal pour manger en frais et pour la confiture, le fruit peut avoir tendance à fermenter en cas d'humidité.

Noire de Caromb

Cette figue bifère, violette, allongée en forme de poire, est d'origine italienne. Mais elle a été et reste encore cultivée depuis longtemps dans le village de Caromb en Vaucluse, d'où son nom.

C'est une figue de taille moyenne bien sucrée ; très intéressante sur le plan gustatif. L'arbre est de grand développement. La production de figues d'automne est quantitativement très importante. On l'utilise en frais, en confiture et elle a une bonne tenue à la cuisson ; la figue d'automne se sèche.



Mais aussi : Bellone et Abicou (Alpes-Maritimes), la Noire de Barbantane (Bouches-du-Rhône), Figue d'or ou dorée et Goutte d'or, Figue de Marseille ; encore beaucoup de noms de villages de notre région qui montrent l'ancrage du figuier en Provence.



CERISIER

Bigarreau Pélissier

Son origine est très bien située : un semis de hasard chez Auguste Pélissier (pépiniériste à Châteaurenard) en 1886. Le fruit, moyen à gros, est un peu plus large que haut. Il est d'un beau rouge vif mais ne devient jamais très foncé. Sa chair est croquante, très ferme, mais bien sucrée. Le fruit résiste à l'éclatement ; il se conserve et se transporte très bien. C'est un arbre de bonne vigueur, d'un port érigé, qui fleurit en moyenne saison. Il vient à maturité durant la deuxième quinzaine de juin ou fin juin selon les zones où il est cultivé. Cette variété, autrefois largement répandue en Provence, est intéressante pour l'amateur par la qualité de son fruit. Mais il faut savoir qu'elle a tendance à alterner.



Griotte de Provence

Les griottes sont réputées pour avoir une chair aigre et molle. La griotte que nous vous proposons est très intéressante car à bonne maturité, elle est relativement douce et peut donc être mangée en frais tout en gardant cette acidité de fond. Le fruit de taille petite à moyenne est d'un beau rouge vif à maturité en juin. L'arbre est d'une hauteur moyenne, son port est érigé, il est vigoureux et peu exigeant ; il est très productif et n'alterne pas. Cette griotte est séduisante pour les amateurs, car elle est très rustique et peut être mangée en frais ou en jus.

Nous devons mentionner aussi le Camus de Venasque et le Napoléon, cerises blanches traditionnellement dédiées à la confiserie dans la région d'Apt ; Reine Hortense très cultivée en Provence dont le fruit sucré, gros à très gros n'est vraiment très bon que lorsqu'il a acquis sa complète maturité pendant la dernière quinzaine de juin tout en gardant une pointe d'acidité ; Alpine de Provence et le bigarreau Jaboulay qui est très précoce.

COGNASSIER DE PROVENCE

Voilà un petit arbre sympathique qui convient bien à l'amateur. Peu exigeant, il pousse à peu près dans tous les sols. Au printemps, il donne à foison une floraison étalée de pétales blancs-rosés. À l'automne, il donne un fruit très odorant, au parfum très marqué, qui arrive à maturité à partir de la mi-octobre.

Il peut se manger cuit avec des viandes ou pour fabriquer de très bonnes pâtes de coing et de la gelée qui, à elle seule, justifierait sa place dans le verger amateur.

En Provence, le cognassier était souvent cultivé en haie.



PÊCHE



Benoni

C'est une pêche originaire du sud-est. Elle présente une bonne résistance à la cloque du pêcher, ce qui est intéressant pour l'amateur. L'arbre fleurit fin mars.

Ses fruits sont de belle taille et de bonne qualité. Ils arrivent à maturité à partir de mi-juillet ; ils ont une chair blanche, juteuse et bien sucrée. Ils ont une belle couleur pêche avec une face bien colorée en rouge et la peau est duveteuse.

L'arbre est d'une vigueur moyenne.

Sanguine de Manosque

Voilà une pêche à laquelle nous sommes attachés, puisque la Maison de la biodiversité est à Manosque !

C'est une belle sanguine rouge sous la peau, colorée de blanc autour du noyau non adhérent. La peau est duveteuse et d'épaisseur moyenne. Elle arrive à maturité dans la deuxième quinzaine d'août. Il faut considérer aussi l'arbre, qui est d'une bonne résistance à la plupart des maladies du pêcher, notamment la cloque.

En résumé, une variété facile pour amateur de sanguine.



Plusieurs variétés de pêche cultivées au siècle dernier ont disparu, comme la pêche Domergue, jadis répandue dans la région de Marseille.



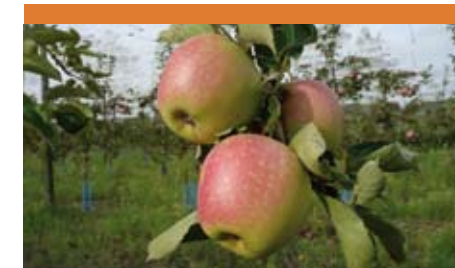
POMMIER

Serveau (ou Pointue de Trescléoux)

L'origine de cette pomme est incertaine mais elle est très bien acclimatée en Provence où durant longtemps elle a été cultivée, en particulier dans les départements alpins de la région.

Le fruit est gros arrondi en son pourtour, rétréci à l'œil. La peau est d'un beau jaune or brillant avec un rouge carmin à l'insolation. La chair est blanche, un peu nuancée de jaune, assez ferme et croquante, relevée et agréablement acidulée. Elle se comporte très bien à la cuisson.

C'est une bonne variété, sa floraison est précoce ; elle se met facilement à fruit et alterne peu. Elle peut se conduire en basse tige. Le fruit arrive à maturité tardivement, elle garde un peu d'acidité, ce qui lui permet de se conserver dans une cave jusqu'au printemps.



Bouquepreuve

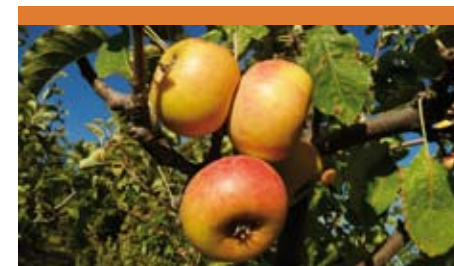
D'origine inconnue, cette pomme est pourtant très typée méditerranéenne (son nom voudrait dire « preuve en bouche »). De bonne qualité, de très bonne conservation (jusqu'en mars, certains disent jusqu'à Pâques !) et de culture assez facile, c'est une très bonne variété qui arrive à maturité tardivement.

Le fruit est moyen arrondi, de coloris jaune verdâtre du côté de l'ombre mais frappé de rouge brillant ponctué de blanc du côté de l'insolation. La chair est blanche, fine, serrée, croquante, sucrée, relevée et un peu parfumée. L'arbre a un port retombant, une floraison précoce et une bonne fertilité. Il ne craint pas les expositions chaudes. Les fruits résistent bien aux vents violents, c'est une variété rustique.

Champ Gaillard

Cette pomme a été trouvée dans les Alpes de Haute-Provence. C'est donc une variété bien provençale. De bonne qualité, elle devrait satisfaire l'amateur de fruits typés.

Le fruit est moyen, plus large que haut. La peau est fine, lisse, brillante, jaune tendre, frappée de rouge carmin qui s'empourpre au soleil. La chair est blanche, fine, tendre, un peu croquante, avec une eau abondante, très sucrée et agréablement parfumée. Le fruit est de bonne conservation et se mange pendant l'hiver. L'arbre a une floraison très précoce à précoce, il est de bonne fertilité.



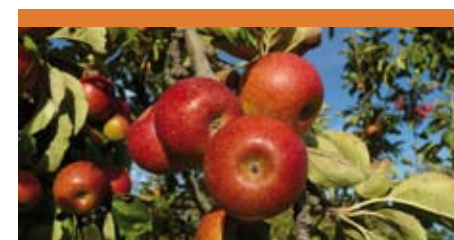
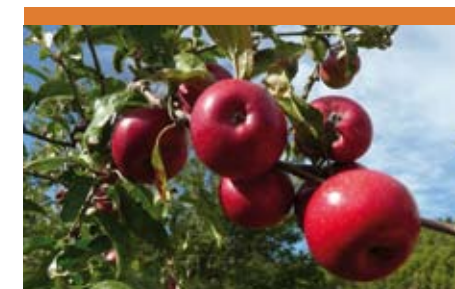
Counchine

Cette pomme de taille petite à moyenne est de forme aplatie plus large que haute. Elle a été trouvée dans le Luberon. Elle est jaune à maturité avec une coloration frappée de rouge en fin de maturité. Elle a une chair ferme, blanche et une texture fine, assez juteuse. Son goût est très équilibré entre sucre et acidité. C'est une pomme très goûteuse et très agréable en bouche.

Sa maturité est fin septembre mi-octobre. L'arbre est montant et vigoureux, sa floraison est précoce. C'est une excellente pomme de bouche et à compote ; elle résiste bien à la cuisson.

Provençale Rouge d'hiver (ou Pomme Gros)

Originaire de Salon-de-Provence dans les Bouches-du-Rhône, où elle était connue sous le nom de « pomme gros », cette variété était très recherchée sur les marchés dans sa région d'origine. Dans le Luberon, on l'appelait Provençale Rouge d'hiver. Le fruit est sphérique de taille moyenne à grosse, il a la peau striée sur fond vert jaune pouvant être rouge foncé à maturité. La chair est blanche, juteuse. De bonne qualité, ces fruits viennent à maturité à la mi-octobre et sont de bonne conservation. L'arbre à la floraison précoce, de bonne fertilité, tolérant à la tavelure et produisant chaque année, était traditionnellement cultivé en haute tige. De nos jours cette variété peut être greffée sur des porte-greffes permettant une production en basse tige et palissée, elle se met en production rapidement mais il lui faut une bonne irrigation.



Vauriasse

Son origine serait Valréas dans le Vaucluse. C'est une pomme petite à moyenne sphérique. Elle a un fond vert strié de rouge foncé à l'insolation. Sa chair fine est tendre, douce, très juteuse et sa couleur blanche avec des tonalités vertes ; elle est mûre à mi-octobre. Bien mûre, elle est très goûteuse et sucrée ; elle se conserve bien. Pour les amateurs, elle est intéressante car très rustique et peu sensible aux maladies. Très fertile, elle mériterait un éclaircissage pour avoir un fruit de bonne taille ; ses fruits résistent bien au vent.

Bien d'autres pommes étaient répandues en Provence : D'Adam, Blanche du Luberon, Reinette du Luberon, Glacée en Vaucluse ; Rouge de La Javie dans les Alpes de Haute-Provence ; pomme de Risoul et Pastellier dans les Hautes-Alpes ; Pomme de La Brigue et Carle dans les Alpes-Maritimes.

OLIVIER

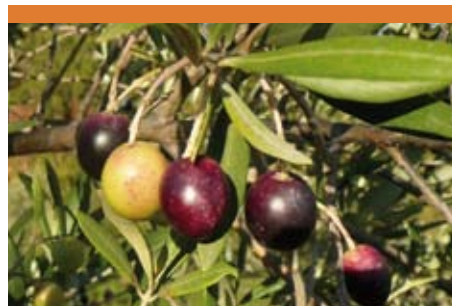
Aglandau (ou Verdale)

Voilà une variété très rustique largement cultivée dans notre région, notamment dans les Alpes de Haute-Provence, les Bouches-du-Rhône et le Var.

Le fruit légèrement côtelé est très ferme et de taille moyenne. Sa peau vert clair passe ensuite à un violet de plus en plus foncé. Elle est riche en huile au goût très relevé quand, en novembre-décembre, elle arrive à maturité. Son huile se conserve bien.

Pour faire des olives vertes, il faut les cueillir début octobre. L'arbre de vigueur moyenne a un port étalé. Cette variété fleurit en mai et alterne moins si elle est irriguée.

L'Aglandau fait partie des variétés principales autorisées dans l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Huile d'olive de Haute-Provence.



Toutes les olives vertes sont des olives qui n'ont pas encore mûri. Une fois mûres, toutes les olives sont noires.



Cailletier

Cette variété est bien implantée dans les Alpes-Maritimes.

Le fruit, plutôt petit, est ovoïde et de forme régulière. Il est vert franc jusqu'à la véraison, puis il pâlit légèrement, se dore au soleil, passe au violet, puis au noir violacé, souvent luisant. La chair est violacée à maturité. Le fruit est agréable à consommer directement sous forme d'olive noire. On peut aussi en faire une huile jaune pâle, brillante, fluide, douce et fine du type huile de Nice ou de Grasse.

L'arbre peut atteindre des dimensions surprenantes (aussi grand qu'un marronnier !) avec des feuilles assez épaisses, vert foncé, et lustrées à la face supérieure mais blanchâtres dessous. Sa floraison est assez tardive.

C'est donc une excellente variété pour un amateur habitant dans l'extrême sud-est de la France et possédant un grand jardin.

Sont aussi bien représentatives de notre région : la Grossane (vallée des Baux), Salonenque dans les Bouches-du-Rhône, la Bouteillan (Var), la Belgentiéroise (restanques de Belgentier).



POIRIER

Crèmesine

Appelée aussi Gros-Blanquet ou Gloute de Gap, cette poire n'est pourtant pas très grosse. D'origine très ancienne – et inconnue – la Crèmesine a été cultivée très longtemps en Provence et dans les Alpes du Sud. Elle était très recherchée par les confiseurs au XIX^e siècle (avant d'être remplacée par d'autres variétés à cet usage). Elle aurait été remarquée par François 1^{er} de passage à Gap (XVI^e s.).

Le fruit, plutôt petit, a une peau brillante, mince, jaune pâle ponctuée de vert clair et parfois carminée du côté du soleil. La chair est d'un beau blanc moiré, cassante, juteuse, avec une eau abondante et sucrée au parfum musqué, anisé. Malgré une mise à fruit longue, l'arbre est très fertile et très vigoureux. Il vient à maturité fin juillet-début août.



Martin Sec

Cette variété très ancienne n'est pas typiquement provençale ; mais elle est traditionnellement très présente dans notre région au même titre que la Sartheau et la Curée dans les régions alpines. Ce poirier à la fertilité remarquable, au nom évocateur, donne des fruits de petite taille à longue queue.

La peau rousse claire et jaunâtre, entièrement couverte de points gris, est largement carminée sur la face qui regarde le soleil.

La chair est blanchâtre, demi-fine, très cassante, quelque peu pierreuse au centre, très aromatique. Pour être mangée à maturité, elle doit être conservée au fruitier, mais on l'utilise plutôt comme poire à cuire.



Mais aussi : Virgouleuse, Grise-Poule, Brignoles. La Sartheau rouge de La Javie et la Curée cultivée en haute tige de plein vent sont encore très présentes dans les zones de montagne de notre région.

AUTRES FRUITS DE NOS VERGERS...

Nous présentons ici, en complément des fruits de base, une sélection de « petits fruits ». Ne les dédaignez pas. De culture généralement facile, ils apporteront à votre jardin une note d'originalité dont vous serez fier. Ils feront la joie des enfants et vous aideront grandement dans vos préparations culinaires, vos pâtisseries ou vos conserves.



Jujubier de Provence

Jujubier de Provence

Le jujube plaît aux enfants ! Et ils ont raison, car ce fruit est aussi nourrissant que la datte et il contient 2 à 4 fois plus de vitamines C que l'orange ! Il a une teneur relativement élevée en fer et en calcium.

Le jujube ressemble à une grosse olive, très charnue, de couleur marron clair. Sa pulpe est croquante, parfumée, sucrée. On peut le consommer frais, sec ou en confiture. On peut aussi en faire des fruits confits ou du sirop.

Originaire de la Méditerranée orientale, l'arbre, un peu épineux et à feuilles caduques, n'est pas très grand : maximum 9 m. Il est peu exigeant, tous les types de sol lui conviennent mais il préfère les sols sablonneux et n'apprécie guère les sols lourds.

Il supporte très bien la sécheresse et il tolère le calcaire et la salinité. Il résiste aux gels d'hiver jusqu'à -15° C ainsi qu'aux gels de printemps, car sa floraison est tardive (juin). Il ne nécessite que peu ou pas de taille.



Kaki Muscat

Kaki Muscat

Originaire de Chine ou du Japon, le kaki est un joli fruit qu'il faut avoir dans son jardin.

L'arbre, appelé « plaqueminer », a des feuilles caduques qui tombent avant que les fruits ne viennent à maturité. Il compose alors un arbre d'ornement très original. Puis, il faut cueillir et garder les fruits jusqu'à ce qu'ils deviennent blets. Ils sont alors délicieux. La pulpe qu'ils contiennent est abondante, juteuse, très riche en vitamine C, très sucrée et savoureuse.

Pistachier

Originaire de l'Orient, on rencontre le pistachier dans tout le bassin méditerranéen mais, en France, il est très rare.

C'est un arbre de taille moyenne (6 à 10 m) à feuilles caduques qui a besoin d'hivers froids et d'étés chauds afin de mener les fruits à parfaite maturité en fin de saison. Il faut un pistachier mâle et des femelles.



Grenadier de Provence

Grenadier de Provence

Le grenadier est plus qu'un arbre ornemental. Outre ses fleurs d'un rouge vif, son fruit acidulé et sucré est très rafraîchissant.

Si vous possédez un emplacement exposé au sud permettant à cet arbre d'éviter les gelées printanières auxquelles ses fleurs sont sensibles, plantez un grenadier dans votre jardin, sachant que l'arbre résiste bien aux gelées fortes.

Ce sera une note d'originalité qui plaira aux enfants. Le jus de grenade contient de puissants antioxydants.



Argousier

Argousier

C'est un arbrisseau buissonneux et touffu, qui ne dépasse guère la hauteur de deux mètres dans les circonstances ordinaires, mais qui arrive quelquefois à une taille plus élevée.

Il croît abondamment dans les vallées des Alpes et sur les plages maritimes ; il préfère les sols sablonneux et humides, où il pousse très rapidement. Ses rameaux sont armés de fortes épines. La disposition traçante de ses racines le rend très précieux pour retenir les terres sur les pentes des montagnes et pour fixer les sables des dunes. L'argousier est parfois cultivé dans les jardins d'agrément.

Ses nombreux petits fruits jaune orangé de 8 à 10 millimètres sont riches en vitamine C et utilisés pour faire des jus. Attention, cette plante est dioïque (sexes séparés) ; il lui faut donc un mâle et des femelles pour produire.

... AUTRES FRUITS DE NOS VERGERS

Néflier Commun ou d'Allemagne

L'arbre de petite taille est rustique.

Il produit des nèfles brunes, fruit qui se consomme en général blet.

Mûrier Noir

Si vous aimez les oiseaux, plantez un mûrier noir, ils en raffolent.

Originaire du Moyen-Orient, cet arbre de 10 à 15 m de hauteur pousse tard au printemps et échappe ainsi aux dernières gelées.

Le fruit, qui ressemble à une grosse framboise, est apprécié pour sa douceur et son arrière-goût acidulé. Il peut être utilisé en pâtisserie et pour la confection de sorbets et crèmes glacées.

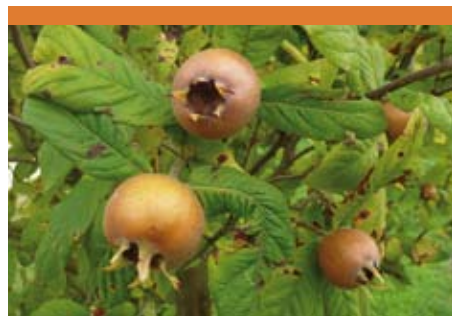
Arbousier

C'est un grand arbuste rustique que l'on trouve dans la garrigue et le maquis des régions méditerranéennes. Il résiste parfaitement à la sécheresse, au gel et s'accommode de tous les sols, même calcaires.

En automne, il fleurit et produit des baies rouges. Leur ressemblance avec la fraise a valu à cet arbuste le surnom d'arbre aux fraises.

Elles sont recouvertes de petits reliefs pointus, leur chair à maturité est molle, un peu farineuse, acidulée et sucrée. Elle contient de nombreux très petits pépins.

Avec ces fruits, on prépare d'excellentes confitures, vins et liqueurs à vertus digestives.



Néflier Commun



Arbousier



COMMENT CRÉER UN VERGER ?



La croissance d'un arbre est lente. Il faut souvent compter 4 à 6 ans minimum avant la première mise à fruits selon les espèces. La création d'un verger, si petit soit-il, est un investissement à long terme. Une bonne préparation du terrain et un bon suivi, surtout les premières années (fumure, taille, arrosage, etc.), sont des gages de réussite.

Le choix de la variété la mieux adaptée se fait selon deux critères principaux : nature du sol, notamment pour le choix du porte-greffe pour les espèces greffées, et situation géographique pour le choix de la variété (consultez votre pépiniériste).

L'exposition joue un rôle important dans la mise à fruit, de même que l'ensoleillement et la sensibilité au gel.

Les trous de plantation doivent être spacieux afin que les racines se développent harmonieusement les premières années. Comblent les trous, bien faire pénétrer la terre entre les racines en tassant le sol avec le pied et en arrosant. Mettre un tuteur.

Avant plantation, rafraîchir les racines au sécateur.

Période de plantation : de la fin novembre après la chute des feuilles à la mi-février, sauf pour les figuiers et les oliviers que l'on préférera planter après le gel, donc en mars.

En Provence, on dit : « Qui plante avant le Nouvel An gagne un an. »

Les arbres cultivés en conteneurs peuvent être plantés toute l'année en évitant les périodes de gel ou de grande sécheresse. Bien humidifier la terre des conteneurs avant la plantation en les trempant dans l'eau.

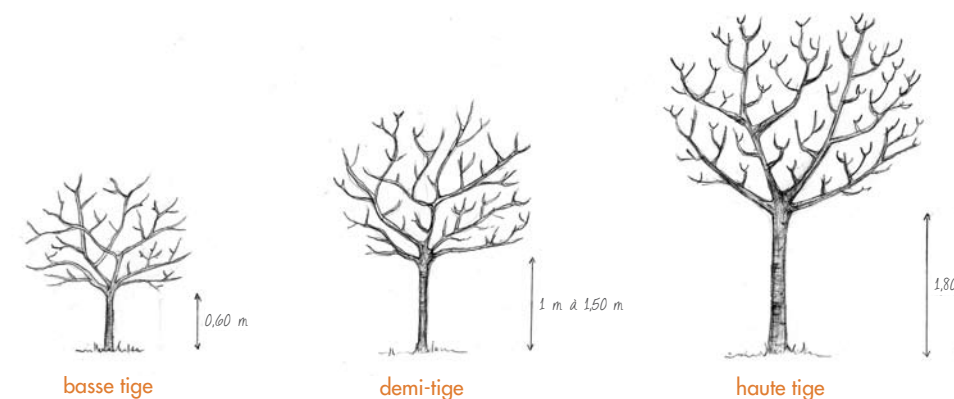
L'âge de l'arbre. Préférer les scions de 1 an (jeunes rameaux) en racines nues ou en pot. Ils grandiront rapidement.

QUELQUES FORMES FRUITIÈRES

Formes libres ou de plein vent

Ce sont les formes les plus couramment utilisées dans les vergers traditionnels de notre région pour toutes les espèces et les variétés. On trouve trois formes principales : sur tronc haut de 1,80 m, on parle de *haute tige*, mais elle peut s'établir en *demi-tige* sur tronc de 1 m à 1,50 m ou en *basse tige* sur tronc de 60 cm ; de ce tronc partent plusieurs charpentières.

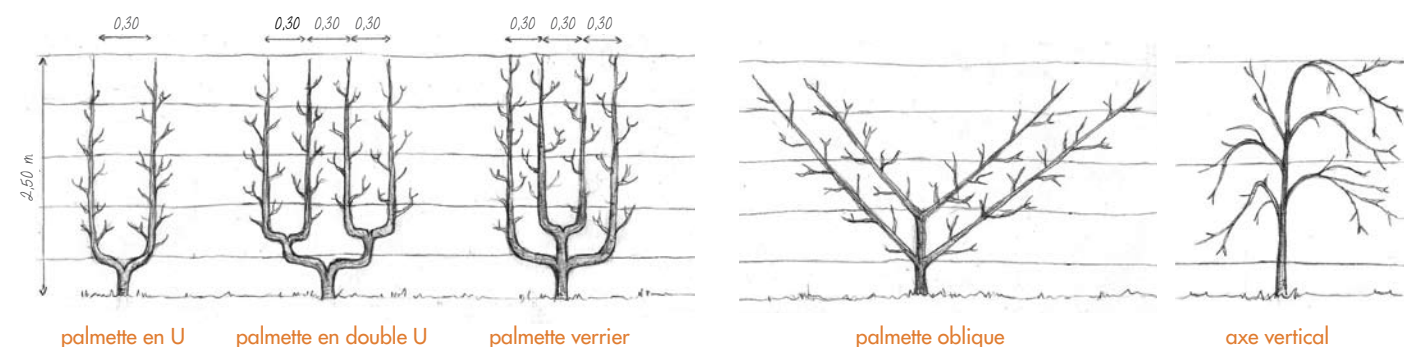
Ces formes se pratiquent sur des porte-greffes vigoureux ou très vigoureux type franc (dans ce dernier cas, les espacements d'une dizaine de mètres sont nécessaires et les arbres peuvent atteindre de très grandes hauteurs. C'est le cas des poiriers et pommiers cultivés dans les régions alpines, par exemple à La Javie dans les Alpes de Haute-Provence).



Palissée

L'arbre est rabattu à environ 30 cm du sol et formé sur des fils de fers horizontaux d'une hauteur d'environ 2,50 m tenus par des poteaux ou sur un mur ; ces formes : *palmette en U simple*, *double U*, *verrier* et *oblique* se réalisent sur des porte-greffes de vigueur moyenne à faible selon les espèces.

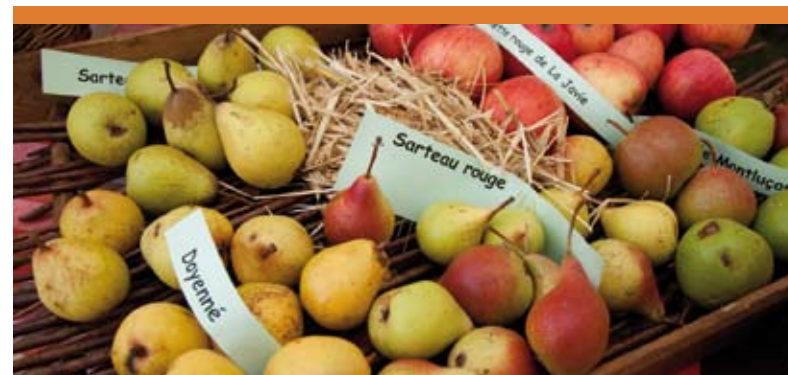
L'axe vertical, permet une mise à fruit très rapide en 3 ans. Il est de plus en plus utilisé en vergers commerciaux notamment pour les pommiers. On plante des scions de 1 an, sans couper le haut, et on favorise les rameaux fruitiers autour de l'axe central ; l'extrémité de l'axe est également arquée.



OÙ ACHETER LES ARBRES FRUITIERS ?

- Lors de la « Journée des fruits et saveurs d'autrefois », le premier dimanche de décembre à la Maison de la biodiversité.
- Chez les pépiniéristes de la région qui sont spécialisés en variétés anciennes ou travaillent en lien avec la Maison de la biodiversité.

Pour choisir les variétés et les porte-greffes et obtenir des conseils sur la plantation, faites confiance à votre pépiniériste. C'est une personne de métier qui connaît bien les conditions locales.



POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

S'adresser au Parc naturel régional du Luberon

60 place Jean Jaurès
BP 122
84404 Apt cedex
www.parcduluberon.fr

Jean-Pierre TALICHET

Biodiversité domestique
tél : 04 90 04 42 00
jean-pierre.talichet@parcduluberon.fr

