

La Rochelle : ils font revivre les pommes oubliées

Accueil • Charente-Maritime • La Rochelle



Les Croqueurs de pommes partagent avec les visiteurs leur amour pour la pomme. © Crédit photo : Jean-Christophe Sounalet/ « Sud Ouest »

2 000 variétés anciennes de pommes et de poires sont présentées jusqu'à ce dimanche soir 29 octobre à l'Espace Encan de La Rochelle. De quoi titiller les papilles des grands et des petits

Elles s'appellent Ariane, Gueule de mouton, Patte de Loup, Pied d'oignon, Clocharde ou encore Nez de chat. Leur couleur de peau peut aller du jaune clair au rouge écarlate, en passant par le vert, le marron, voire une teinte grisâtre. Elles, ce sont les quelque 2 000 variétés de pommes exposées samedi 28 et dimanche 29 octobre, à l'Espace Encan, dans le cadre d'Europom 2023. Organisée par les Croqueurs de pommes d'Aunis et Saintonge, cette rencontre européenne se tient tous les cinq ans en France. Elle accueille des passionnés du fruit défendu venus de toute l'Europe. Des amoureux de la pomme, dans ses versions anciennes. Celles bien ancrées à un territoire.



Sur la grande table centrale, les visiteurs peuvent admirer les variétés anciennes de pommes de toute l'Europe.
Jean-Christophe Sounalet/ « Sud Ouest »

« Nous travaillons à la sauvegarde du patrimoine fruitier », explique Guy Jouinot, président des Croqueurs de pommes d'Aunis et Saintonge. Avec ses camarades pomologues, tout au long de l'année, ils recensent, identifient les variétés de leur territoire pour les préserver et les faire connaître au grand public. « Ce sont des fruits qui n'ont pas besoin de traitement car ils sont adaptés au terroir qui les a vus naître. »

La Reinette grise de Saintonge à la cour du roi

« Aujourd'hui, on ne trouve plus qu'une petite quinzaine de variétés dans les commerces. » Sur les 70 stands représentant les différentes régions de France, mais aussi d'Allemagne, de Belgique ou du Luxembourg, pas de Gala, de Pink Lady ou de Golden. À Europom, la pomme bien ronde et lisse n'est pas la star. Les projecteurs sont tournés sur ces fruits, des petits, des gros, des ronds, ovales et surtout des biscornus.



📍 Guy Jouinot, organisateur de l'édition 2023 d'Europom, avec la Reinette grise de Saintonge.
A. K.

En Charente-Maritime, on compte une vingtaine de variétés reconnues. Dont la Reinette grise de Saintonge. « On la trouvait déjà au XVI^e siècle, dans la forêt de Valbonne. Et vers la fin du XVI^e, le jardinier du roi, originaire de la région, la ramena à la cour pour la faire découvrir. Il décida de la nommer « Reinette grise de Saintonge », pour mettre en valeur ses origines », explique Guy Jouinot. Des histoires comme ça, l'ancien professeur horticole, à la retraite, en a des dizaines.

« Des pommes, on peut en manger une différente chaque jour. » À croquer, cuite, en tarte, en compote ou en jus, il y en a pour tous les palais. Alors courez à l'Espace Encan découvrir ces fruits de nos terroirs.