Les croqueurs de pommes préservent le patrimoine fruitier

Ils sont près de 8 000 à travers la France. Les croqueurs de pommes ont pour mission de préserver le patrimoine fruitier français pour éviter que des variétés ne disparaissent. Rencontre.

Cet après-midi-là, dans le Verger de la Marnière à Chambourcy, c'est l'effervescence. Et pour cause, c'est jeudi. Chaque jeudi après-midi, ils sont une vingtaine à se retrouver là pour bêcher, enlever les mauvaises herbes, arroser… Bref jardiner. Mais pas n'importe quoi. Ici ni carottes ni salades ne sortent de terre. En revanche, poiriers, pommiers, noisetiers, etc. ont toute leur place. La commune de Chambourcy a, il y a plusieurs années, préempté ce terrain et l'a depuis mis à disposition de l'association des Croqueurs de pommes.

25 à 30 bénévoles se retrouvent chaque jeudi après-midi pour entretenir le verger.

Éviter que des variétés anciennes ne disparaissent

Claude Ollivier préside depuis 2015 aux destinées de l'association. Ils sont presque 500 croqueurs en Île-de-France et 8 000 dans l'Hexagone. **« Notre but est la sauvegarde du patrimoine fruitier,** résume-t-il. **Nous faisons en sorte d'éviter que des variétés anciennes, de cerisiers, de poiriers, de cognassiers, ne disparaissent. Avec des spécificités à chaque région. »** « C'est aussi la sauvegarde de vergers familiaux, ajoute François Moulin, un autre Croqueur. **Un fruit a toujours une histoire à raconter ; la grand-mère qui faisait une tarte aux pommes extra grâce aux pommiers du jardin, etc. »**

La région de Chambourcy est, elle, connue pour ses pommes et ses poires. Même si, au fil des années, la surface des vergers a nettement diminué. **« Les vergers en Île-de-France se réduisent comme peau de chagrin »**, regrette Jean-Luc Deline, un Croqueur venu du Mesnil-Saint-Denis. **« Nous avons maintenant 5 à 10 % de vergers par rapport à ce qu'il y avait il y a 20 ans »**, ajoute Claude Ollivier. Mais dans cet espace de 7 300 m² à Chambourcy, les Croqueurs de pommes organisent la résistance.

10 noisetiers

Ici, près de 500 arbres ont été plantés, de toutes formes, pour entretenir ce patrimoine. Des pommiers colonnaires, des pommiers en cordon ou encore des poiriers en vase Médicis sont à découvrir. Ici, on ne cultive pas pour vendre ou même pour consommer. C'est par amour de l'histoire, du patrimoine et de la nature que la trentaine de bénévoles entretient et valorise sans cesse le site.

Après des recherches poussées naissent ainsi des candélabres à six branches, des pêchers en forme de lyre ou encore un cerisier de variété impératrice Eugénie, très peu courant en Île-de-France. Sans compter la collection de noisetiers (une dizaine), trois noyers, des ruches et des nichoirs à mésanges ; **« elles mangent les chenilles ». « Nous avons deux ou trois arbres de chaque variété,** résume Jean-Luc Deline, **pour pouvoir fournir des baguettes de greffon à ceux qui nous le demandent. Tant qu'on en a encore le droit ! »**

Florie Cedolin

VERSAILLES. Le Potager du Roi : un site unique

François Moulin a travaillé une trentaine d'années au Potager du Roi de Versailles et a été responsable des arbres fruitiers. **« Je suis arrivé dans les années 80,** raconte-t-il. **C'était un verger de production, on travaillait de manière professionnelle : récolte, taille, etc. Nous récoltions jusqu'à 60 tonnes de fruits par an. Nous avions aussi une parcelle de collection, avec 200 variétés différentes, pour maintenir une diversité. »**

Une soixantaine de formes fruitières étaient ainsi développées au Potager du Roi de Versailles. **« Versailles, c'est le must mondial de la forme fruitière et cela doit le rester »**, annonce celui qui est toujourd'hui retraité et Croqueur de pommes. A l'époque en effet, quelque 5 000 arbres fruitiers occupaient le site de 9 hectares. Il n'y en a plus que 3 500. **« C'est unique en Europe cette surface »**, ajoute François Moulin. **« La Quintinie a su créer un microclimat »**, rappelle Claude Ollivier, président des Croqueurs de pommes. Les murs en effet, permettent de conserver la chaleur et d'éviter que le gel ne tombe sur les plantations.

Des moyens humains et financiers

Mais aujourd'hui, ce patrimoine fruitier n'est plus aussi flambant que par le passé. Il faut aussi que la terre s'habitue au passage à la politique du zéro phyto. Comment alors retrouver le lustre d'antan ? **« Avec des moyens humains et financiers »**, tous sont d'accord sur ce point. **« C'est un beau challenge. Il faudrait pour cela un véritable technicien,** poursuit François Moulin; **un pilote dans l'avion, avec les crédits qui vont avec. Mais c'est aussi une question de passion »**, dit celui qui a passé près de 30 années au Potager du Roi de Versailles.

F. C.

Poirier Duchesse Bererd de forme palmette concentrique.

Poirier belle impératrice en forme de lyre.