



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Office fédéral de l'agriculture OFAG

## Diversité aromatique de variétés anciennes de fruits

La diversité des variétés de fruits est gigantesque. Elle apparaît déjà dans l'aspect des différents arbres. Si l'on observe les différents fruits, la diversité est encore plus évidente. Il existe, par exemple, une pomme piriforme, dont le contour ressemble davantage à celui d'une poire. Ou bien la pomme d'api étoilée, dont la forme inhabituelle saute aux yeux. Mais la plus grande diversité se manifeste lorsque l'on goûte les fruits. Même si des variétés différentes peuvent paraître semblables, la différence apparaît dès la première bouchée. ROMANO ANDREOLI, BETTINA HÄNNI ET JAKOB SCHIERSCHER

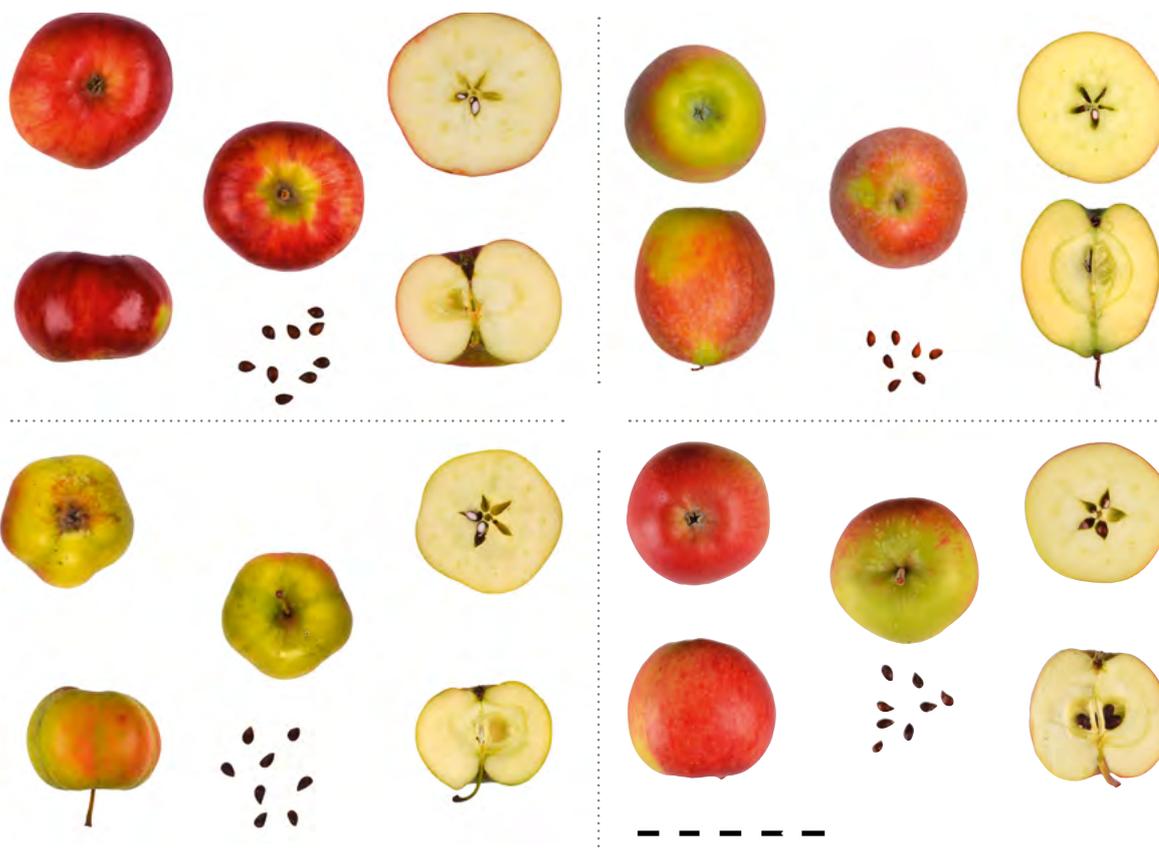
Depuis 20 ans, Agroscope mène des projets à Wädenswil concernant la sauvegarde des variétés anciennes de fruits. Au cours des premières années, il s'est agi de faire un inventaire national. En Suisse, rien qu'en ce qui concerne les principales variétés de fruits (pompes, poires, prunes et cerises), plus de 2500 variétés ont été trouvées. Pour l'instant, nous nous préoccupons principalement de la description et de l'utilisation des variétés inventoriées.

Chaque variété est documentée par des photos (voir plus bas) et décrite en fonction des descripteurs prescrits. Cette description contient également les propriétés internes. Certains fruits sont si acides que l'on se demande si l'on n'a pas goûté un citron par inadvertance. Ou bien un arôme exotique vous entraîne dans un pays lointain alors que vous mangez une poire «normale» et qu'il neige au dehors.

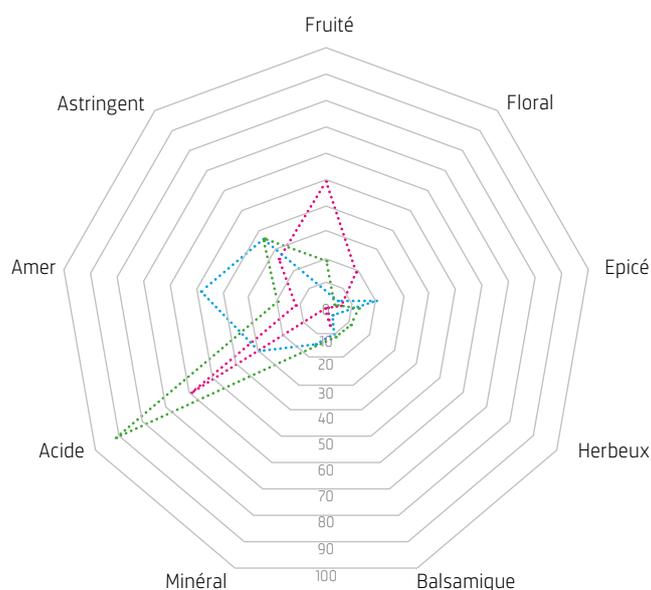
### Utilisation des variétés anciennes de fruits

Beaucoup de fruits ne déploient leur plein potentiel qu'après une transformation. Ainsi, les tanins de la pomme, qui peuvent déranger à la dégustation, sont très demandés pour la production de certains types de cidre, car ils donnent au produit final la structure souhaitée (Inderbitzin et al. 2018). Autrefois, de nombreuses variétés avaient une utilisation explicite (séchage, cuisine, pâtisserie, distillerie ou production de moût). Une grande partie du savoir correspondant a disparu au fil des années.

En ce qui concerne la sauvegarde et l'appréciation des variétés anciennes, le savoir relatif au potentiel d'exploitation et aux différentes possibilités d'utilisation est toutefois primordial. Il est aujourd'hui évalué dans le cadre de différents essais. Ainsi, des eaux-de-vie pures ont été fabriquées à partir de variétés anciennes de prunes, de cerises et de poires. Un autre essai est actu-



Chaque variété de fruits inventoriée est documentée photographiquement dans le cadre des projets du PAN. Les photos présentent les variétés «Engishofer», «Birnapfel», «Api étoilée» et «Erdbeerapfel» (de haut en bas et de gauche à droite). L'échelle correspond à 10 cm.



Description sensorielle du cidre pur dérivé de trois variétés de pommes sur une échelle de 0 à 100. Concernant la «Engishofer» (vert), l'acidité prédomine nettement, tandis que la «Rothenhauser Holzapfel» (rouge) offre également un arôme nettement fruité en plus de l'acidité. Bien que la troisième variété s'appelle «Die Süssen» (les sucrées) (bleu), l'amertume y est très marquée.

ellement en cours avec des variétés anciennes de pommes. L'aptitude de la production de jus a déjà été étudiée. À cet égard, le jus de la «Erdbeerapfel», riche de son arôme de pomme fruité et harmonieux, s'est avéré très convaincant. D'autres jus ont éveillé des associations avec l'ananas, la cannelle ou le thé. Outre la transformation, les variétés anciennes sont également très intéressantes pour la sélection, car elles permettent d'élargir la base génétique et d'hybrider les propriétés positives (Kellerhals et al. 2018).

### Un cidre unique

La transformation en cidre constitue une bonne possibilité d'utilisation des variétés anciennes de pommes. Cette boisson jouit d'une popularité croissante depuis quelques années. Le «new cider» en particulier, qui se révèle souvent plus sucré et contient des agents aromatiques parfois ajoutés, est en vogue (Inderbitzin et al. 2018). Les fournisseurs de cidre sont aujourd'hui très nombreux en Suisse: depuis les exploitations agricoles, qui produisent ou font produire leur propre cidre avec leurs fruits, jusqu'aux petites entreprises et aux vigneronnes réputés, qui étendent leurs activités, en passant par les grandes cidreries (Schaub 2018, Vom-bach 2020).

Pour soutenir cette tendance, 40 variétés anciennes de pommes furent testées dans les années 2015 à 2018 du point de vue de

leur aptitude à la production de cidre. Le choix des variétés se fonda notamment sur la résistance à la maladie, la jutosité, la fréquence de culture et certains aspects historiques. La fabrication des cidres purs, analytiquement examinés, fut standardisée. Par ailleurs, un panel de spécialistes jugea la qualité sensorielle (Inderbitzin et al. 2016).

L'examen analytique aboutit, comme prévu, à de grandes différences en ce qui concerne la teneur en sucre, en acide et en tanin (Inderbitzin et al. 2018). Les différences sont également tangibles dans la description sensorielle (voir graphique). Ainsi, le goût acide prédominait nettement chez la «Engishofer», alors que la «Rothenhauser Holzapfel» offrait un arôme fruité en plus de l'acide présent. Contrairement à son appellation, la variété «Die Süssen» (les sucrées) présentait surtout de l'amertume. Ainsi, un profil spécifique peut être établi pour chaque variété et comparé avec d'autres. Bien sûr, des facteurs tels que la maturité à la récolte influencent aussi l'arôme (Inderbitzin et al. 2018). Les résultats analytiques et sensoriels détaillés des 40 variétés ainsi que d'autres propriétés telles que la résistance à la maladie peuvent être consultés en ligne (voir adresse plus bas).

La sélection ou le mélange ciblé des variétés permet de créer des cidres uniques à volonté. De plus, la préférence accordée aux variétés régionales ou historiquement intéressantes génère des avantages au niveau de la commercialisation. Enfin, la culture de variétés anciennes favorise la diversité fruiticole visible et aromatique en Suisse et contribue à la sauvegarde de ces ressources génétiques. Il vaut donc la peine de goûter l'un ou l'autre de ces cidres suisses et de se laisser entraîner dans un voyage aromatique et gustatif. •

**ROMANO ANDREOLI**, géographe, dirige les projets PAN relatifs à la description et à l'utilisation des ressources génétiques fruiticoles. Ces projets sont menés par Agroscope à la demande de FRUCTUS, association pour la promotion des variétés anciennes de fruits, et avec le soutien financier de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). **BETTINA HÄNNI** et **JAKOB SCHIERSCHER** sont ingénieurs en environnement et collaborent à ces projets. Contact [romano.andreoli@agroscope.admin.ch](mailto:romano.andreoli@agroscope.admin.ch) >>> Bibliographie [biodiversity.scnat.ch/hotspot](http://biodiversity.scnat.ch/hotspot)

### Informations complémentaires

Informations sur le projet Cidre (résultat, guide des variétés, vidéos, publications)

>>> [www.nuvog-cider.agroscope.ch](http://www.nuvog-cider.agroscope.ch)

>>> <https://apps.agroscope.info/s/bevog/cider>

Résultats du concours des jus de fruits et cidres suisses organisé par Fruit-Union Suisse et Agroscope

>>> [www.fruchtsaft-cider.ch](http://www.fruchtsaft-cider.ch)

Résultats de l'essai de jus de fruit avec des variétés anciennes de pommes

>>> <https://apps.agroscope.info/s/bevog/saft/>

Résultat de l'essai d'eaux-de-vie avec des variétés anciennes de fruits

>>> <https://apps.agroscope.info/s/bevog/edelbrand/>

Information sur l'association pour la promotion des variétés anciennes de fruits

>>> [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)

### Projets PAN de l'OFAG

Dans le cadre du Plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phylogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (PAN-RPGAA), de nombreux projets ont été soutenus depuis 1999, dont ceux concernant les ressources génétiques fruiticoles.

Les informations sur les différentes variétés se trouvent dans le système d'information national: [www.pgrel.admin.ch](http://www.pgrel.admin.ch)