

Parc naturel régional

du Haut-Languedoc



agriculture

////////// Juillet 2013

Fiches techniques

**Variétés**

**anciennes et locales  
de pommes**

**Dans le cadre de la mise en place de vergers de sauvegarde  
du Parc naturel régional du Haut-Languedoc**



Parc  
naturel  
régional  
du Haut-Languedoc



Un inventaire du patrimoine fruitier du Parc naturel régional du Haut Languedoc, réalisé entre 2000 et 2003, par l'association gardoise Fruits Oubliés a révélé la présence d'une grande diversité de pommes liées à ce territoire. Parmi la centaine de variétés recensées, 43 ont été identifiées comme étant de tradition locale.

Or, ce patrimoine fruitier disparaît peu à peu. L'apparition dans les années 1950 de l'arboriculture industrielle, qui tend à homogénéiser les pratiques et les variétés utilisées, est une des principales causes de cette disparition. S'ajoute à cela un autre facteur qui intervient dans la perte de cette biodiversité cultivée : la déprise agricole. En effet, avec la diminution de la population rurale, c'est toute une culture, un savoir faire et des pratiques liés à l'arboriculture dans le Haut-Languedoc qui disparaît.

Face à ces constats, le Parc s'est engagé à mettre en place des vergers de sauvegarde des variétés anciennes et locales de pommes. A terme, ces vergers auront comme principale mission de permettre la diffusion des variétés certifiées locales et anciennes sur le territoire du Parc. Lors de la première phase de ce travail, avec l'appui technique et scientifique de partenaires (Pépins d'Hier, Verger conservatoire du patrimoine fruitier du conseil général du Tarn), cinq variétés ont été sélectionnées : la Milharenque, la Reinette de Marso, la Pomme de Rouairoux, la Janissole et la Cœur de Bœuf.

Pour chacune des variétés, un arbre de référence a été sélectionné à l'issue d'un travail de repérage et de sélection. Des greffons ont été ensuite prélevés durant l'hiver 2012-2013 puis greffés en pépinière au printemps suivant. Les arbres greffés seront introduits en vergers de sauvegarde à l'automne 2015.

Les documents que nous vous proposons sont issus de ce travail. Vous y trouverez une fiche permettant de vous aider à décrire pas à pas une pomme ainsi que les fiches variétales des cinq variétés locales sélectionnées.





# Comment décrire une pomme ?

## Un peu de vocabulaire...

La **pomologie** (du latin *pomum* = fruit) est la discipline scientifique qui traite de tous les fruits.

En pomologie, la **description** consiste à qualifier par des adjectifs ou des valeurs de mesure, les **caractères discriminants** d'un fruit.

Les **caractères discriminants** d'une variété de pomme sont ceux qui permettent de la différencier nettement d'une autre variété.

Une fois décrites, les pommes sont alors déterminées. **Déterminer** une variété consiste à partir de critères discriminants et de référentiels, à attribuer sans ambiguïté un nom à celle-ci.

**Vous ignorez la variété d'une pomme de votre jardin... cette fiche va vous guider !**

Afin de décrire avec précision une pomme inconnue, il est nécessaire de se baser sur des critères communs de description. Ainsi, en adoptant « le même langage », la détermination de la variété sera facilitée.

Une description pertinente passe par le choix de fruits représentatifs, la description de sa forme, de sa couleur et des composants des parties supérieures et inférieures de la pomme.

Parfois, d'autres critères sont nécessaires pour déterminer avec certitude une variété de pomme, comme la forme et la couleur des feuilles et des rameaux de l'année. Nous vous proposons les étapes à suivre.

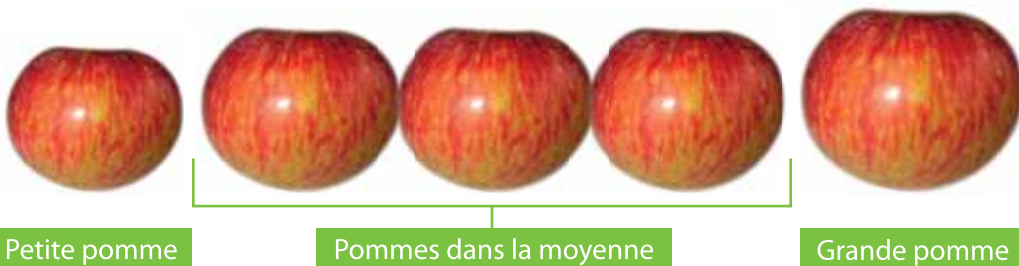
## Les étapes à suivre

1

### Choisir des pommes représentatives

Les fruits de nos vergers sont rarement calibrés. Quel fruit choisir alors pour la description ? On aurait tendance à choisir le fruit le plus beau ou le plus gros. Or, il faut choisir le calibre de fruit qui est le plus fréquent. Il s'agira d'écarter les pommes de petit et de gros calibre pour **n'observer que celles qui sont dans la moyenne**.

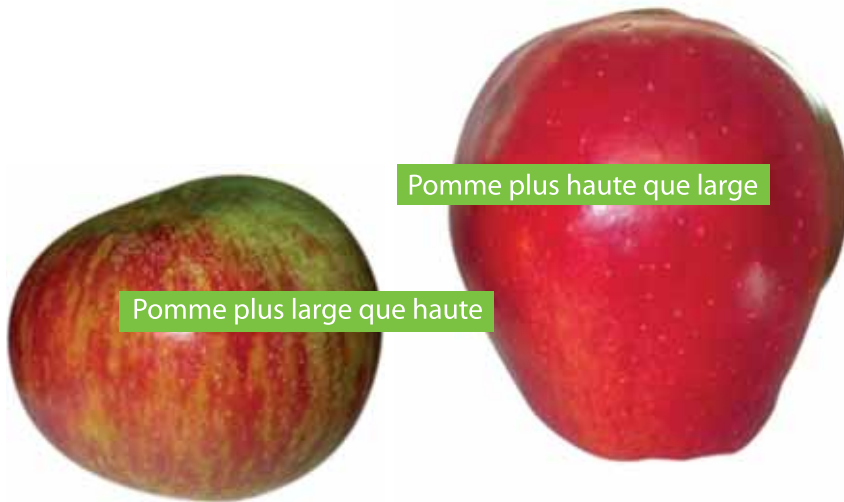
En parallèle, cette observation permet d'aboutir à une première information : le calibre moyen est-il largement dominant ou bien observe-t-on de grandes disparités de calibre ? On parle d'**homogénéité** des fruits.















### 2 Décrire la forme générale de la pomme

Pour commencer, on étudie le **rapport entre la hauteur et la largeur** du fruit : la pomme est-elle plus haute que large ? Plus large que haute ? Aussi haute que large ?

Pour détailler ensuite cette caractéristique, on s'appuie sur la grille ci-contre, qui distingue des formes de base (**arrondies**, **aplaties**, **coniques**, **ovales** et **oblongues**) et des formes intermédiaires. On obtient ainsi la **forme** de la pomme.



 <b>arrondi</b>	 conique arrondi	 conique arrondi trapèze
 arrondi aplati	 <b>aplati</b>	 <b>conique</b>
 conique allongé	 <b>ovale</b>	 conique ovale
 <b>oblong</b> <small>(rectangulaire)</small>	 conique allongé	 oblong rétréci

### 3 Décrire la partie inférieure de la pomme

Les principaux critères discriminants à observer sont les suivants : la **couronne**, l'**œil** et la **cavité oculaire**.

#### La couronne

C'est le sommet de la cavité oculaire. En la parcourant avec le doigt, vous sentirez sa forme : elle peut être **lisse**, **côtelée**, c'est-à-dire bosselée de manière régulière, ou **irrégulière**.

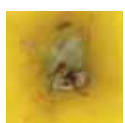
#### La cavité oculaire

Est-elle **profonde**, **peu profonde**, **évasée**, **étroite**, **lisse**, **bosselée**, **crantée**, etc. ?

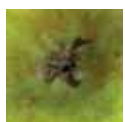
#### L'œil

Une fois à maturité, l'œil correspond à l'emplacement des sépales de la fleur qui a été fécondée au printemps.

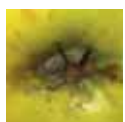
Vous le trouverez :



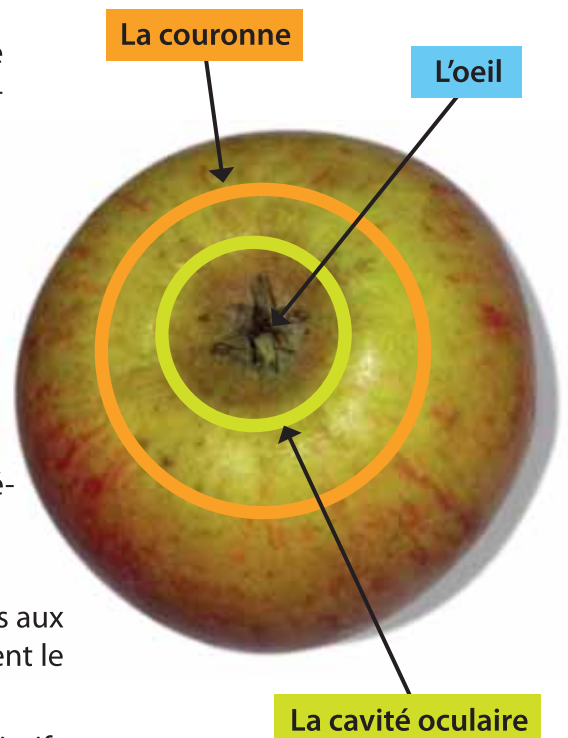
**Fermé** : les sépales sont complètement joints les uns aux autres et forment un petit dôme obstruant totalement le fond de la cavité oculaire.



**Semi-ouvert** : les sépales ne sont pas totalement jointifs les uns aux autres de telle sorte qu'il est possible d'apercevoir le fond de la cavité oculaire.



**Ouvert** : les sépales sont totalement disjoints et le fond de la cavité oculaire est parfaitement visible. Dans certains cas, les anciens sépales se détachent du fruit à maturité.



## 4

### Décrire la partie supérieure de la pomme

Les principaux critères discriminants à observer sont les suivants : **l'assiette**, le **pédoncule** et la **cavité pédonculaire**.

#### L'assiette

C'est le sommet de la cavité pédonculaire. De la même manière que la cavité oculaire, en la parcourant avec le doigt, vous la percevrez **lisse**, **côtelée** ou **irrégulière**.

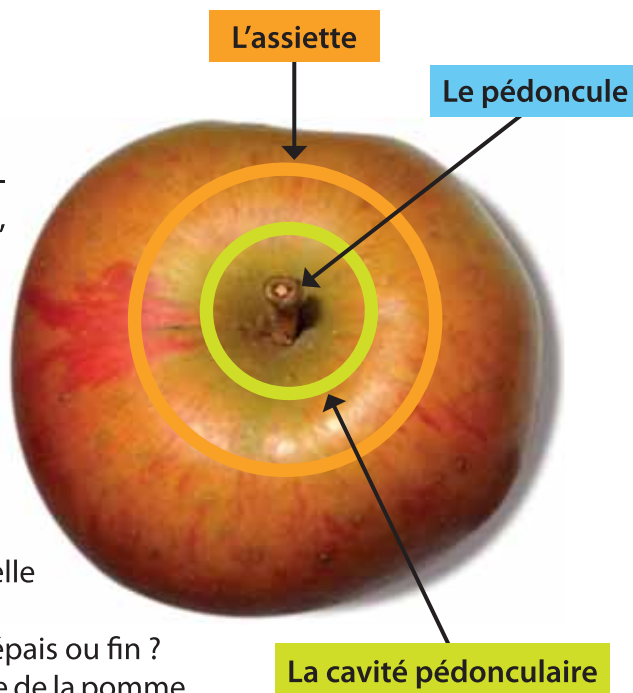
#### La cavité pédonculaire

Est-elle **profonde**, **peu profonde**, **évasée**, **étroite**, **lisse**, **bosselée**, **crantée**, etc. ?

#### Le pédoncule

C'est la partie qui relie la fleur à la branche. Plus tard c'est celle qui relie le fruit à l'arbre.

Il faut regarder son **épaisseur** : est-il épais, moyennement épais ou fin ? Puis, regarder sa **longueur** : est-il long, dépasse-t-il tout juste de la pomme ou bien est-il court ?



Pédoncule long et moyennement épais



Pédoncule court et épais

## 5 Décrire l'épiderme de la pomme

Cette partie consiste à décrire la peau de la pomme, en fonction de différents sens :

- **La vue** : l'épiderme a **une couleur de fond** et peut être **recouvert d'une autre couleur**. Quelques fois, la couleur de fond peut-être minoritaire par rapport à la seconde couleur. Cette seconde couleur peut être **lavée**, c'est-à-dire « étalée » sur la couleur de fond ou bien **striée** en formant de larges rayures sur la hauteur de la pomme. Elle peut également être **tachetée** de la couleur du fond de la pomme. Des **lenticelles** (petites tâches marron) sont-ils présents ? Si oui, de quelle taille et de quelles couleurs sont-ils ?



Pomme à fond jaune, presque entièrement lavée de rouge. Présence de lenticelles sur l'ensemble de l'épiderme



Pomme à fond vert, rayée de rouge



Pomme à fond jaune, lavée de rouge tacheté de jaune orange



Pomme de couleur jaune-vert, légèrement tachetée de vert clair

- **Le toucher** : la peau peut être lisse, fine, épaisse, rugueuse ou bien cireuse.

- **L'odorat** : la pomme peut avoir une odeur très parfumée, sucrée ou bien ne pas émettre d'odeur particulière.



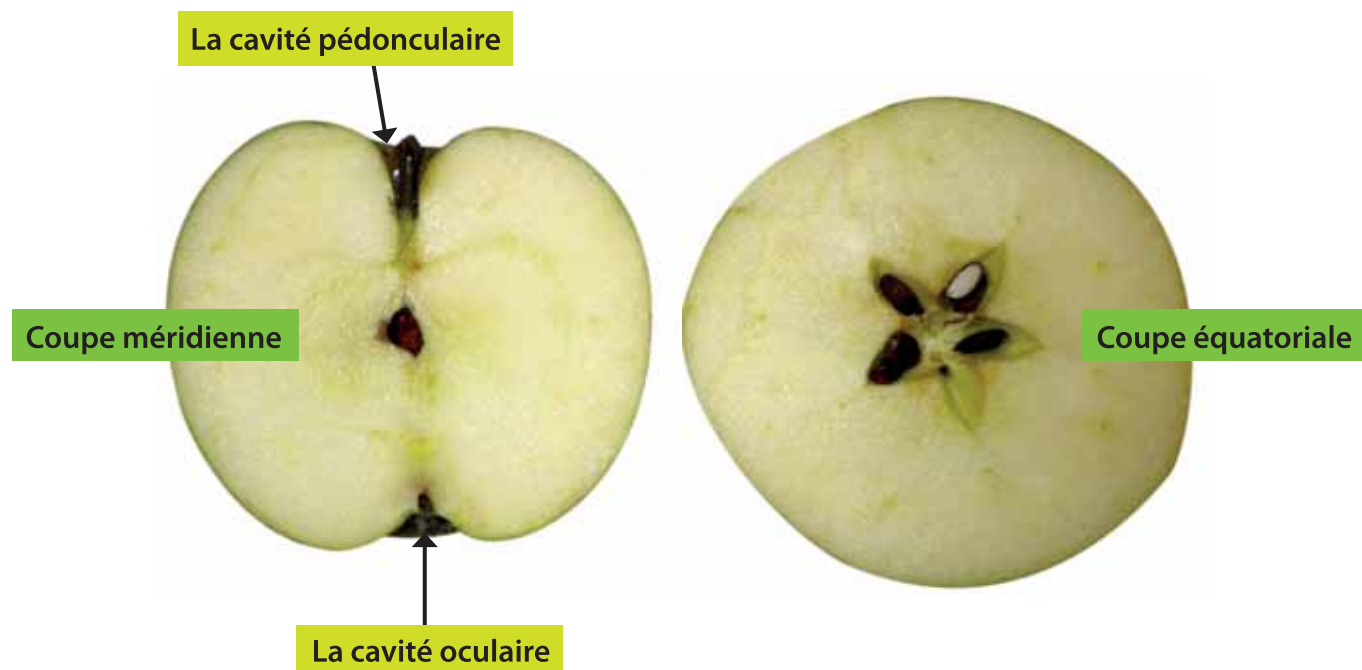
## 6 Réaliser des coupes de pommes

Pour finir, réaliser des coupes du fruit que vous voulez décrire peut s'avérer intéressant pour faciliter la détermination de la variété. Deux coupes sont alors à réaliser :

**la coupe méridienne** : elle fera apparaître les cavités pédonculaire et oculaire afin de les décrire précisément.

**la coupe équatoriale** : elle fera apparaître les loges dans lesquelles se trouvent les pépins.

De plus, ces deux coupes vous renseigneront sur la couleur de la chair, sa fermeté, sa texture, son goût et son odeur.



### Les bonnes adresses à connaître

Sur les départements du Tarn et de l'Hérault, plusieurs structures sont impliquées dans la préservation des variétés fruitières anciennes et notamment dans la sauvegarde des variétés anciennes et locales de pommes. Une fois la description de vos fruits terminée, **pensez à vous tourner vers l'une d'entre elles pour la détermination.**

**Parc naturel régional du Haut-Languedoc** > 1 Place du Foirail - BP9 - 34220 Saint-Pons-de-Thomières  
☎ 04 67 97 38 22 - accueil@parc-haut-languedoc.fr

**Conservatoire d'Espèces Anciennes de Puycelsi** > Ferme départementale du Roc - 81140 Puycelsi  
☎ 05 63 33 19 41

**Association les Saisons de la Vallée** > Chez B. Deles - La Jasse - Les Estrabauts  
81240 Saint-Amans-Soult ☎ 06 04 14 18 01 - lessaisonsdelavallee@gmail.com

**Pépinière Pépins d'Hier** > Zone d'activité de Sébastopol - La Lamberthe - 81240 Saint-Amans-Soult  
☎ 06 50 67 58 35



# La Cœur de bœuf

## Forme générale

Plus haute que large, franchement conique, irrégulière, légèrement côtelée

## Couleur à maturité

Rouge foncé à rouge marron lavé sur une très grande surface du fruit, fond verdâtre jaunâtre à jaune rosé

## Calibre

Gros à très gros



## Cueillette

A partir de mi-septembre

## Maturité des fruits

15 septembre - 15 octobre

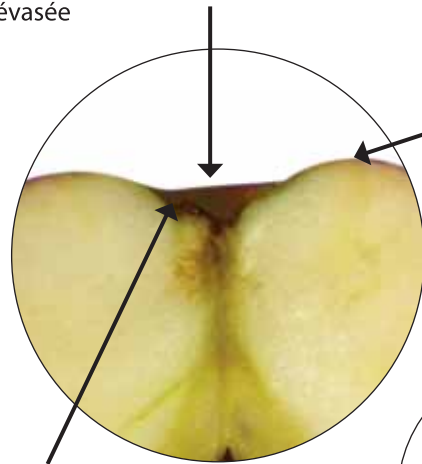
## Consommation des fruits

La Cœur de bœuf n'est pas une pomme excellente d'un point de vue gustatif mais, avec son goût légèrement sucré et doux, elle est polyvalente : consommée au couteau (crue), en compote, en jus de pomme, vous la préférerez comme pomme au four avec du beurre ou de la confiture. Cette variété se conserve très peu de temps (jusqu'à novembre-décembre). Sa chair farineuse ne passera jamais l'hiver, même en atmosphère fraîche et sèche.

## Le saviez-vous ?

La Cœur de bœuf est encore très mal connue. Des fruits très différents attribués à cette variété ont été recensés. De nouvelles prospections permettront bientôt de mieux cerner ses caractères spécifiques.

**Pédoncule :** Epaisseur et longueur irrégulières, se détache facilement du fruit  
**Cavité du Pédoncule :** Peu profonde et évasée

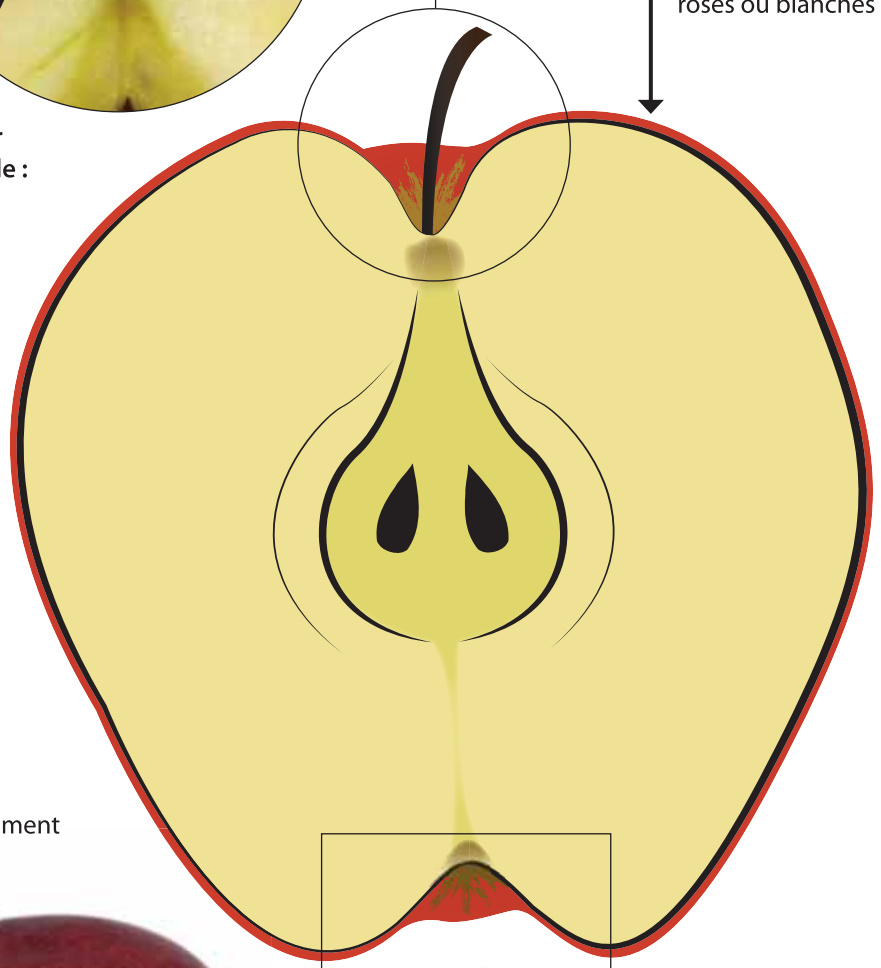


**Bord de la cavité pédonculaire :** Irrégulier

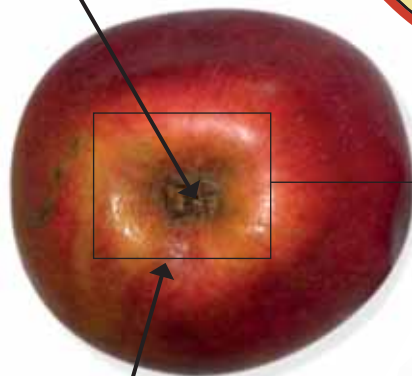


**Epiderme :** Légèrement brillant, petites taches roses ou blanches

**Liège autour du pédoncule :** Présent



**Œil :** Franchement ouvert



**Couronne :** Côtelée





Variétés  
anciennes et locales  
de pommes

## Description de l'arbre

Fleurs de Cœur de bœuf



Arbre en pleine feuillaison



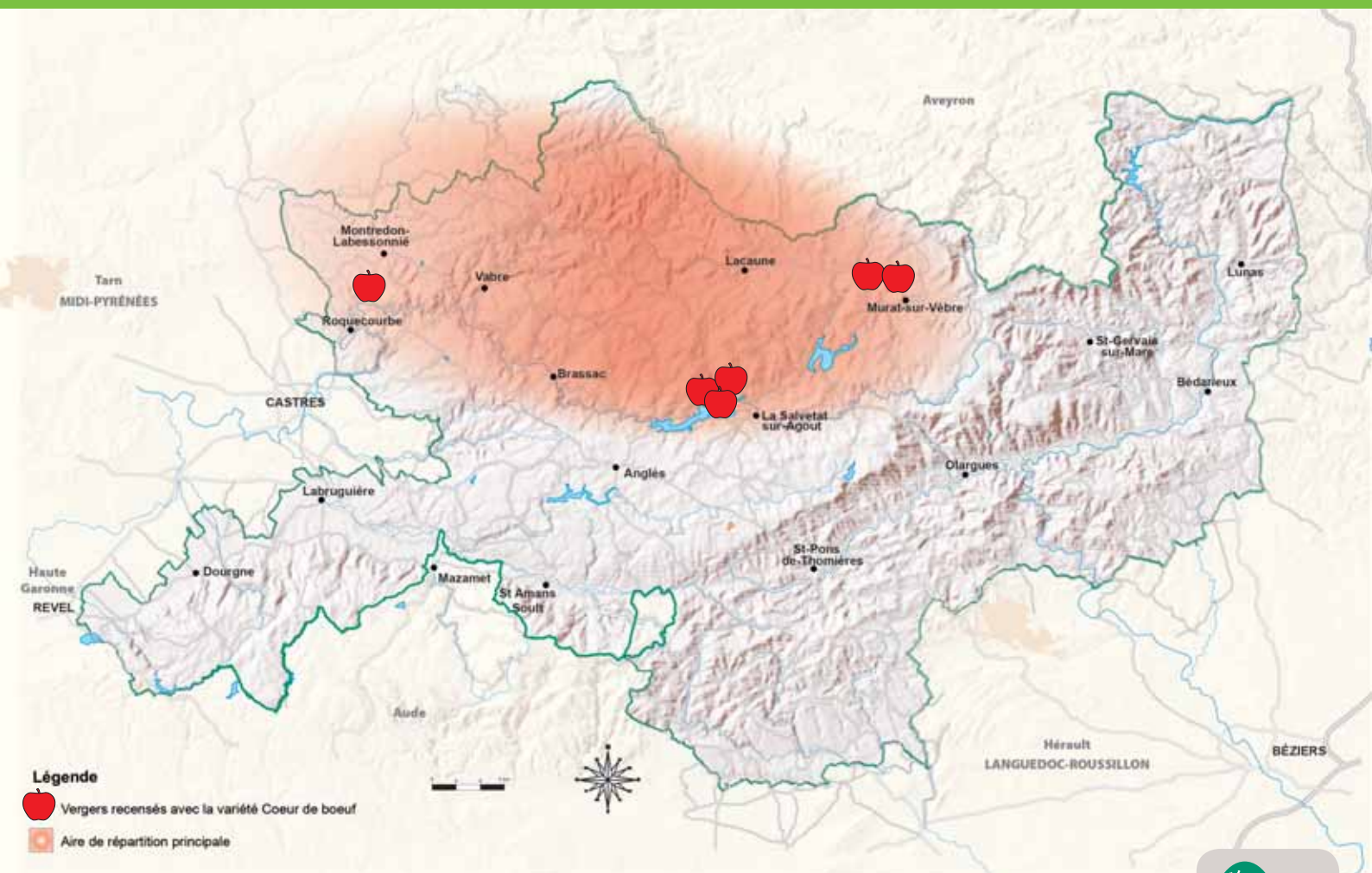
### Floraison

Tardive, début mai à fin mai

### Résistance

Peu de tavelure, la Cœur de bœuf est adaptée à la montagne et à l'hiver long et rigoureux.

## Aire de répartition de la Cœur de bœuf







# La Janissole

## Forme générale

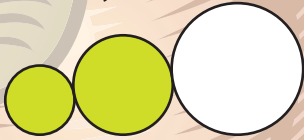
Pigeonnant tronconique  
excentré, plus haute que large

## Couleur à maturité

Jaune, parfois ver-  
dâtre, finement lavé  
de rosâtre

## Calibre

Petit à moyen



## Cueillette

Octobre

## Maturité des fruits

Automne

## Consommation des fruits

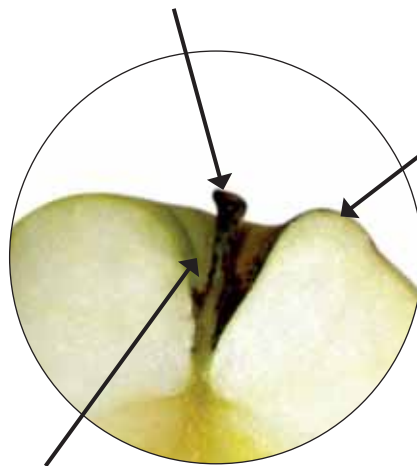
Avec son goût sucré et parf-  
mé, la Janissole est principale-  
ment consommée au couteau  
(cru). Cette pomme est éga-  
lement utilisée en jus, en com-  
pote mais très peu comme  
pomme au four à cause son  
petit calibre.

Cette variété se conserve rela-  
tivement peu, mais en atmos-  
phère sèche et suffisamment  
fraîche, il est possible de la  
maintenir jusqu'au milieu de  
l'hiver.

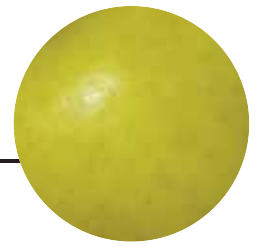
## Le saviez-vous ?

Le mot Janissole en français  
s'écrit «*Janissola*» et se pro-  
nonce «*Sanissolo*» en occitan.

**Pédoncule :** Court et fin  
**Cavité du Pédoncule :** Profonde

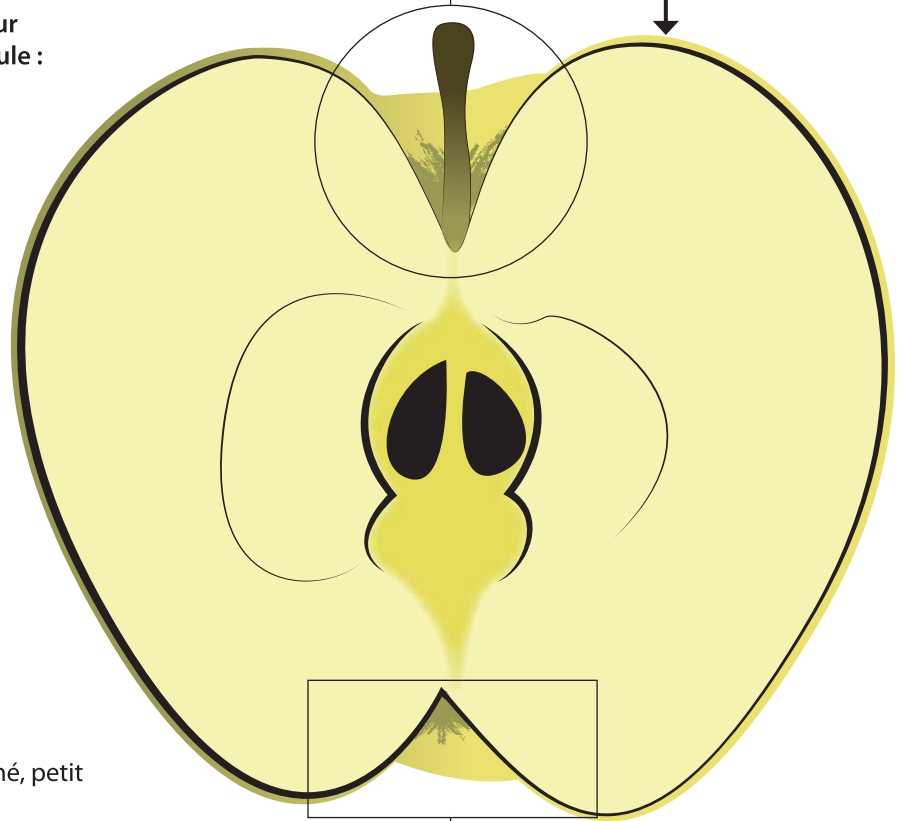


**Bord de la cavité  
pédonculaire :**  
Irrégulier

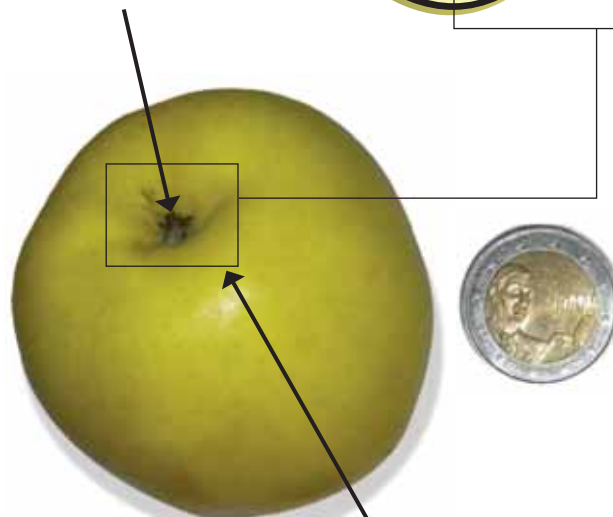


**Epiderme :** Brillant,  
quelques marbrures,  
très finement tacheté de  
vert pomme

**Liège autour  
du pédoncule :**  
Traces



**Œil :** Fermé, petit



**Couronne :** Irrégulière,  
légèrement bosselée

## Description de l'arbre

Fleurs de Janissole



Arbre en pleine feuillaison



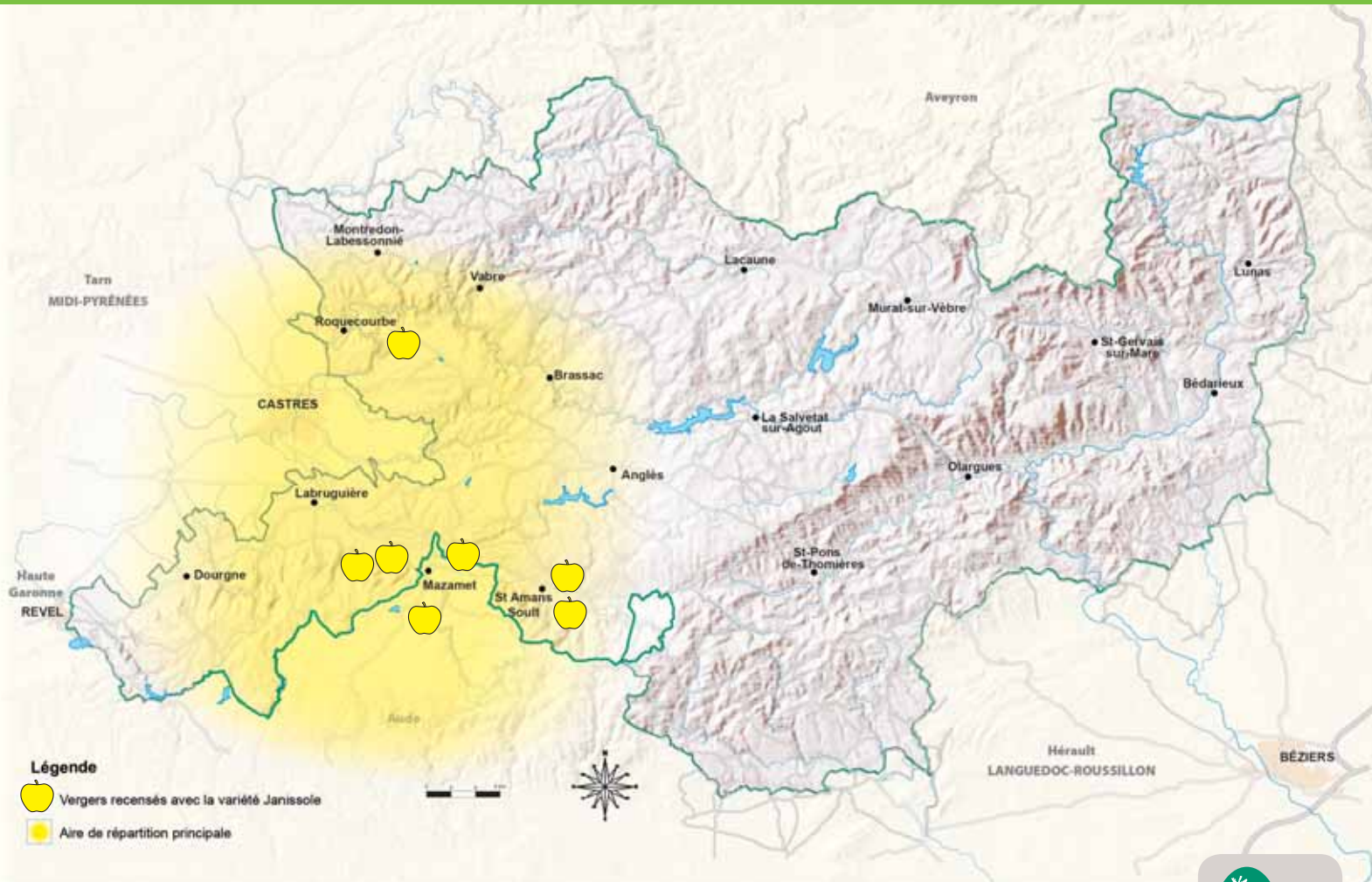
### Floraison

Avril

### Résistance

C'est une variété rustique mais sensible au froid.

## Aire de répartition de la Janissole







# La Pomme de Rouairoux

## Forme générale

Légèrement conique, côtelée, contour très irrégulier

## Couleur à maturité

Fond vert à vert-jaune à maturité, lavé ou strié de rouge à l'insolation. L'épiderme peut rester entièrement vert sur les fruits à l'ombre

## Calibre

Gros à très gros



## Cueillette

Octobre - novembre

## Maturité des fruits

Début novembre

## Consommation des fruits

Les plus belles pommes récoltées sont consommées au couteau ou en cuisson. Son gros calibre et son abondance lors des années de production lui confère un avantage incontestable pour le jus de pomme. La Pomme de Rouairoux se conserve très longtemps, jusqu'à mars-avril selon les années.

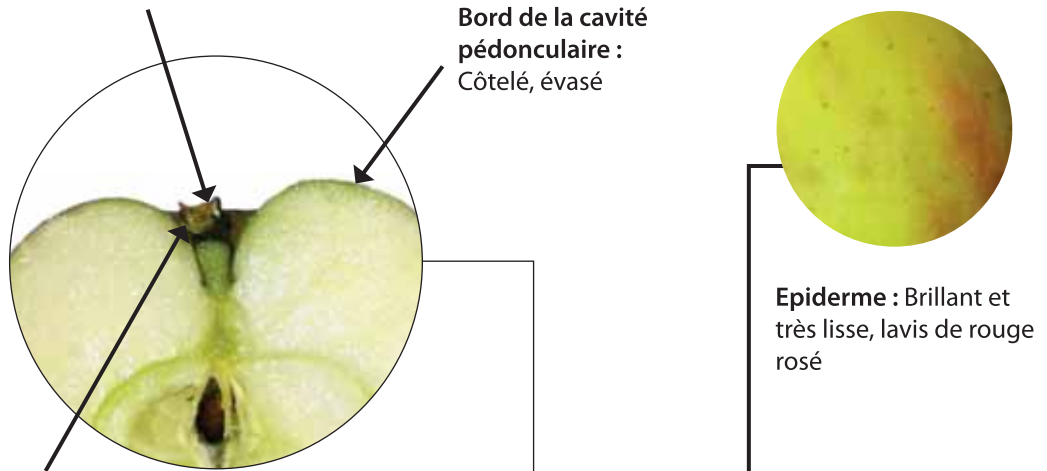
## Le saviez-vous ?

La légende raconte que dans les années 1940, un forgeron habitant le hameau du Sot, sur la commune de Rouairoux (81) possédait un pommier aux pommes fort appréciées dans le pays. Chaque personne venant chez le forgeron repartait alors avec un greffon de cet arbre, ce qui aurait donné plus tard la Pomme de Rouairoux.

**Pédoncule** : Très court, large, boursoufflure terminale

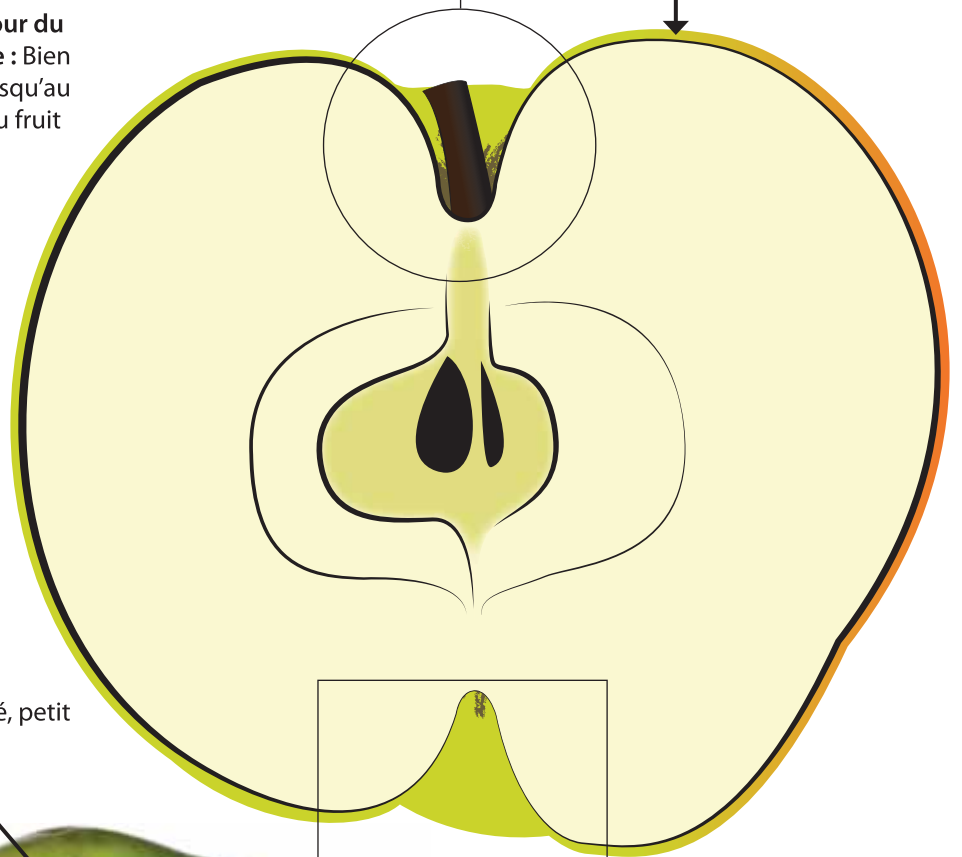
**Cavité du Pédoncule** : Profonde

**Bord de la cavité pédonculaire** : Côtelé, évasé

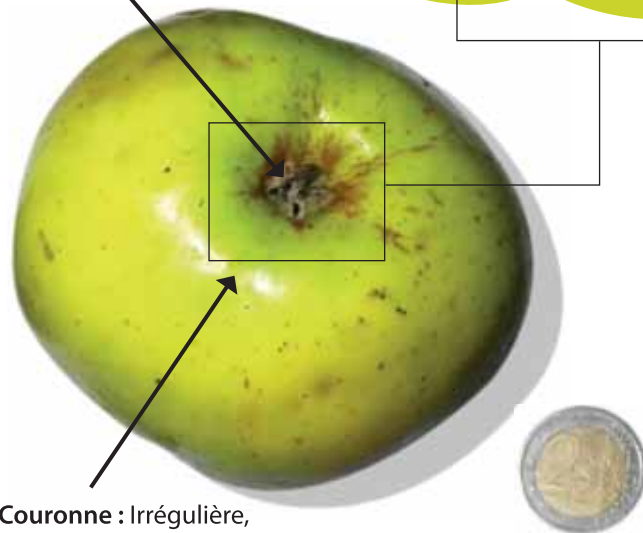


**Liège autour du pédoncule** : Bien présent, jusqu'au sommet du fruit

**Epiderme** : Brillant et très lisse, lavis de rouge rosé



**Œil** : Fermé, petit



**Couronne** : Irrégulière, légèrement bosselée

Variétés  
anciennes et locales  
de pommes

**Floraison**

Tardive, mois de mai

**Résistance**

C'est une variété rustique.

## Description de l'arbre

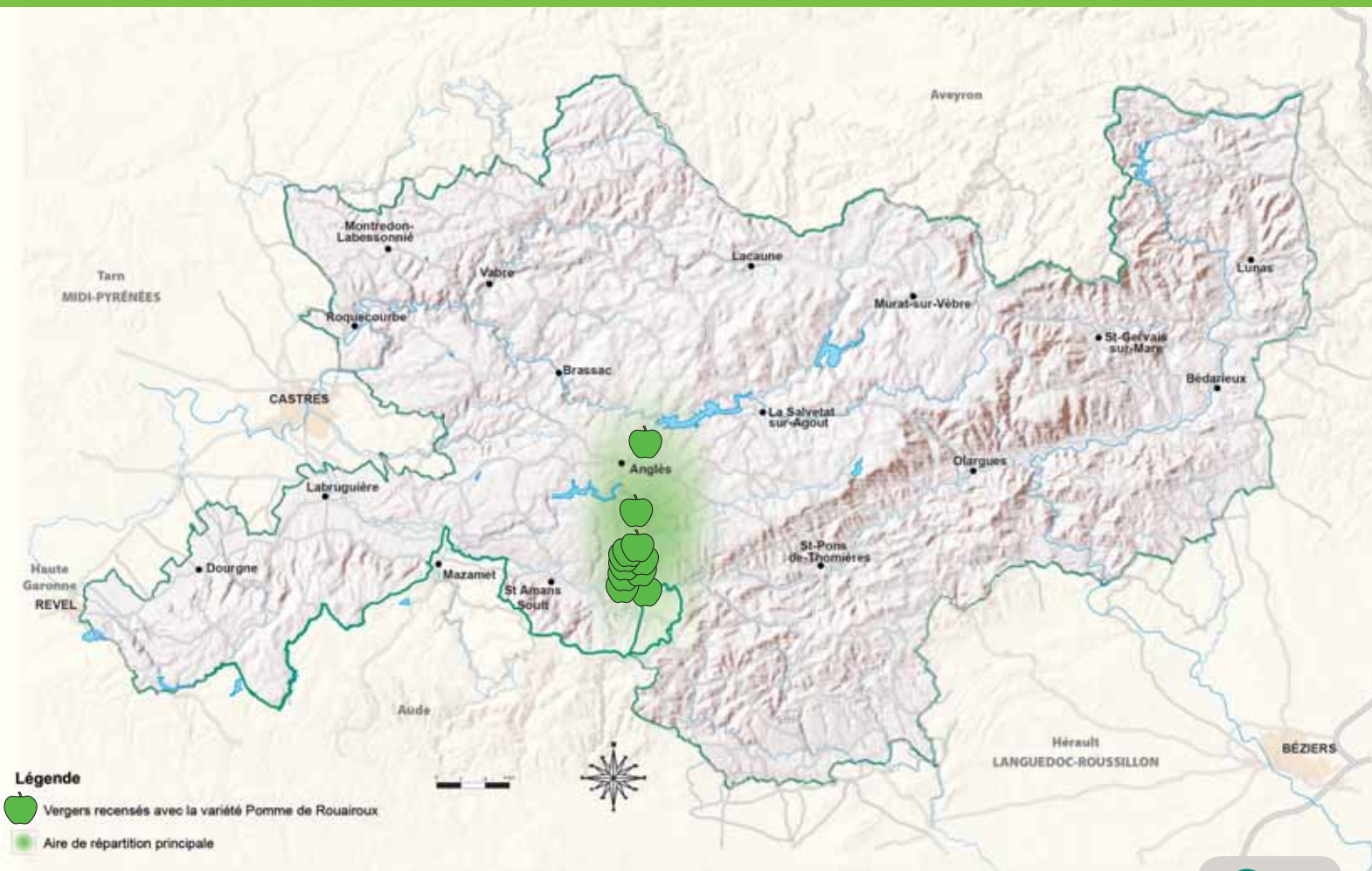
Flleurs de Pomme de Rouairoux



Arbre en pleine feuillaison



## Aire de répartition de la Pomme de Rouairoux







# La Reinette de Marso

## Forme générale

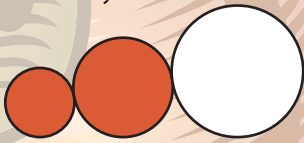
Forme générale assez ovale, très légèrement conique

## Couleur à maturité

Rouge rosé à rouge orangé lavé sur fond bien jaune à maturité, quelques stries

## Calibre

Petit à moyen



## Cueillette

Octobre

## Maturité des fruits

Début octobre

## Consommation des fruits

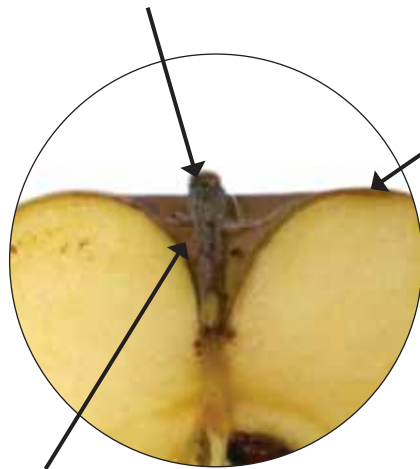
Avec son goût sucré et son odeur très parfumée, la Reinette de Marso est la pomme à couteau par excellence. Elle était souvent réservée pour finir un repas ou mangée lors du goûter. La Reinette de Marso est également consommée en jus, en compote mais très peu comme pomme au four en raison de son petit calibre. Cette variété se conserve jusqu'à la fin de l'année (décembre) à condition d'être entreposée en cagettes, en atmosphère sèche et suffisamment fraîche.

## Le saviez-vous ?

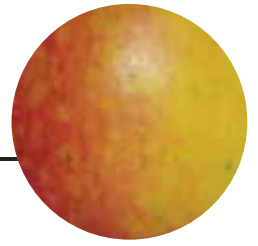
La Reinette de Marso tient son nom de son origine géographique. Le hameau de Marso est situé au fond d'une vallée entourée de montagnes arrondies, sur la commune de Riols dans le département de l'Hérault. Cette pomme était utilisée pour parfumer une pièce ou l'armoire à vêtements.

**Pédoncule :** Court, épaisseur moyenne

**Cavité du Pédoncule :** Moyennement profonde, plate sur le dessus

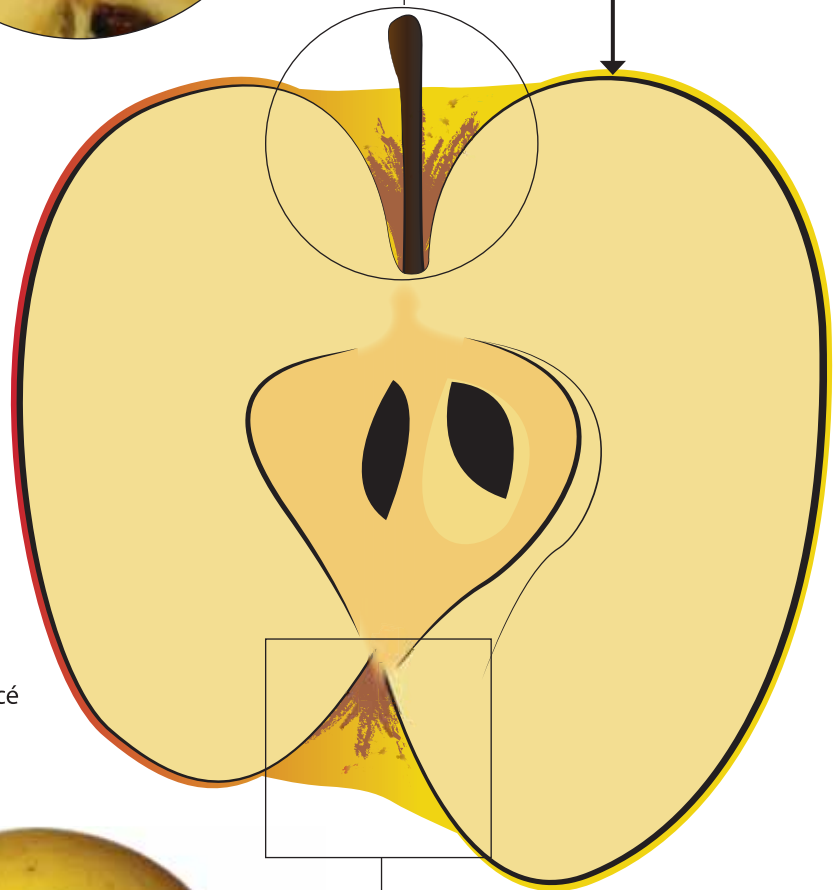


**Bord de la cavité pédonculaire :**  
Lisse

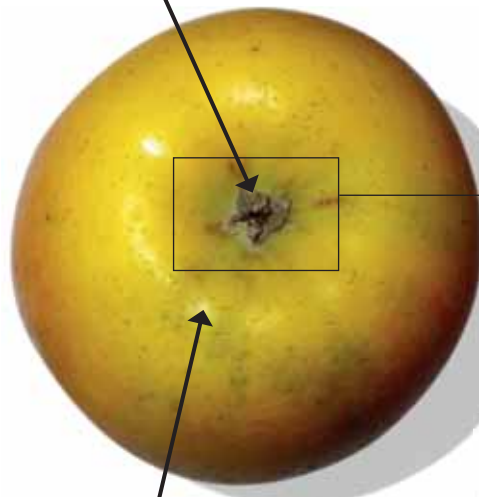


**Epiderme :** Lisse, fortement marbré, lenticelles vertes et jaunes

**Liège autour du pédoncule :**  
Présent



**Œil :** Bien enfoncé dans le fruit, mi-ouvert



**Couronne :** Bosselée et généralement excentrée par rapport à l'œil



Variétés  
anciennes et locales  
de pommes

## Description de l'arbre

Flleurs de Reinette de Marso



Arbre en pleine feuillaison



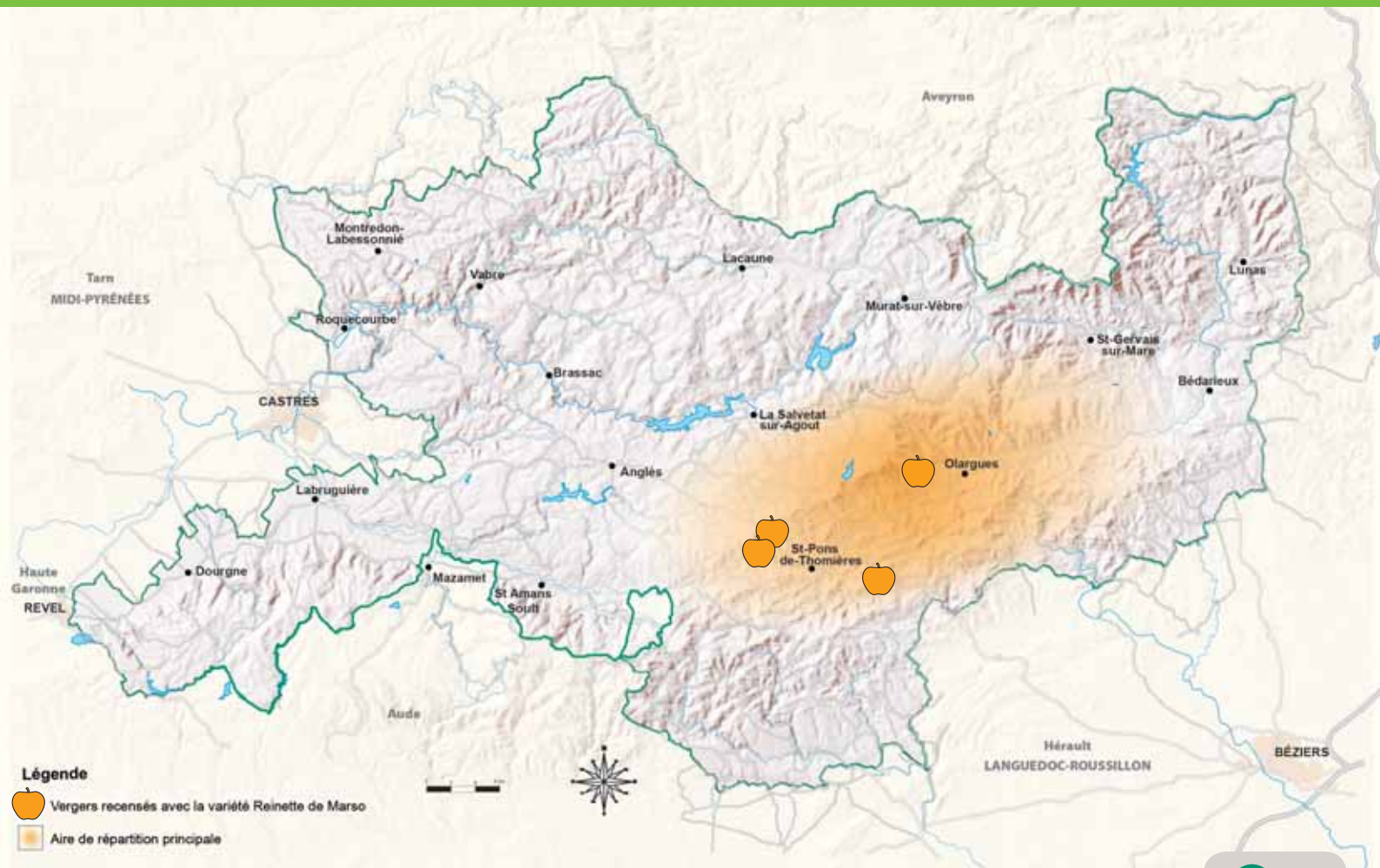
### Floraison

Première quinzaine d'avril

### Résistance

Variété rustique mais sensible au froid. Adaptée aux grosses chaleurs estivales et à un stress hydrique modéré.

## Aire de répartition de la Reinette de Marso







# La Milharenque

## Forme générale

Plate, plus large que haute

## Couleur à maturité



Rouge rayé et lavé (faiblement) sur fond vert à jaune à maturité

## Calibre

Petit à moyen



## Cueillette

Hiver

## Maturité des fruits

Hiver

## Consommation des fruits

La Milharenque, à la chair ferme et légèrement acidulée, est une pomme polyvalente. Elle convient aussi bien au couteau, en jus, en compote et au four. Elle fait de très bonnes tartes.

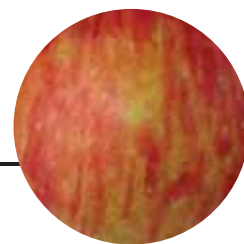
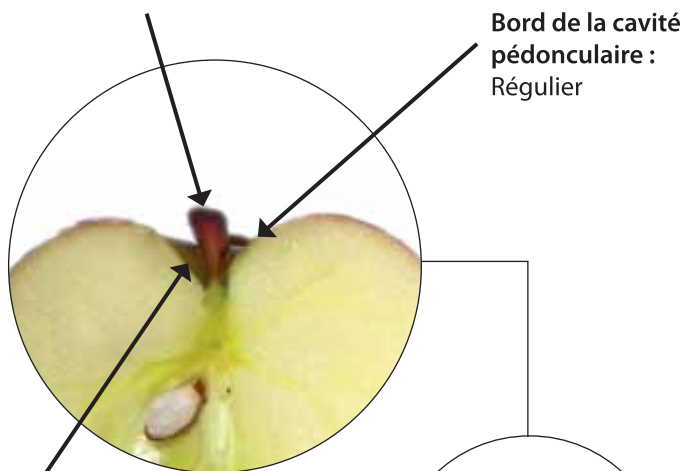
Sa chair ferme lui confère une très bonne aptitude de conservation, jusqu'à mars ou avril.

## Le saviez-vous ?

Une pomme qui se conserve longtemps, jusqu'au printemps comme la Milharenque, est qualifiée de « pomme de garde ».

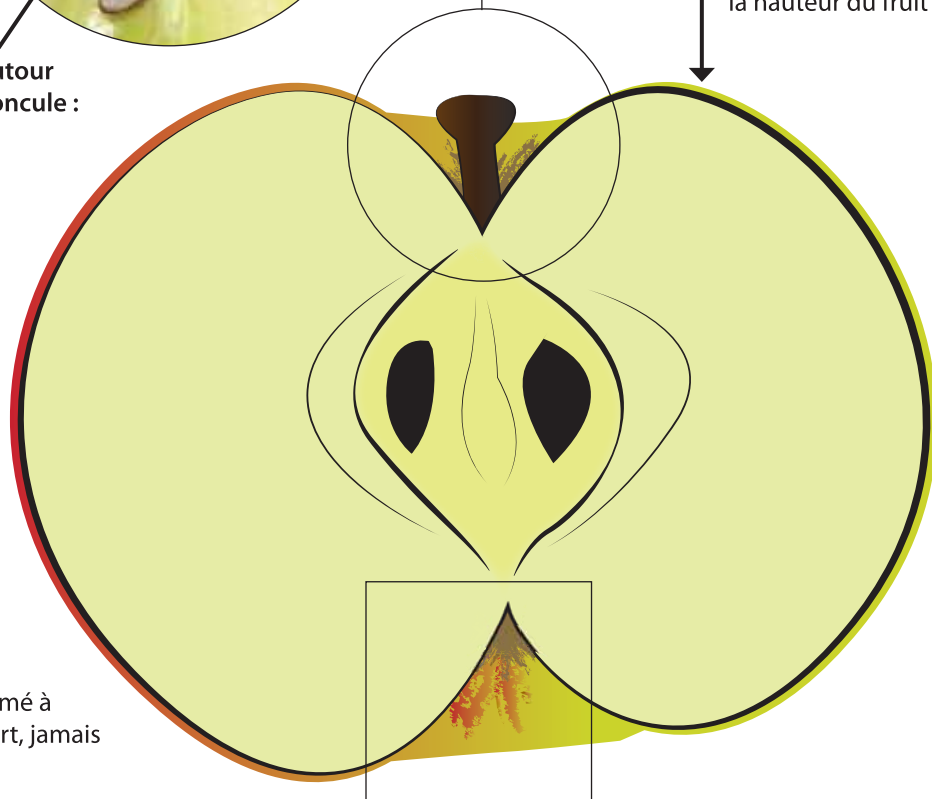
**Pédoncule :** Court et épais

**Cavité du Pédoncule :** Peu profonde

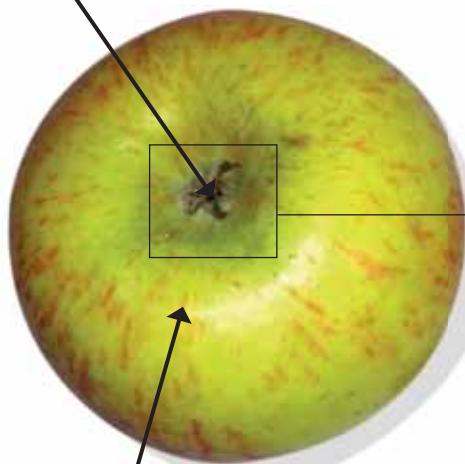


**Epiderme :** Bien lisse, souvent ciré de blanc, très largement rayé de rouge intense sur toute la hauteur du fruit

**Liège autour du pédoncule :** Présent



**Œil :** Fermé à mi-ouvert, jamais ouvert



**Couronne :** Régulière





## Description de l'arbre

Flleurs de Milharenque



Arbre en pleine feuillaison



### Floraison

Fin mars - début avril

### Résistance

C'est une variété rustique qui semble bien résister au froid.

## Aire de répartition de la Milharenque

