



HAL
open science

Poires et pommes de l'Anjou au XIXe siècle. Variétés anciennes et modernes

Cristiana Pavie

► **To cite this version:**

Cristiana Pavie. Poires et pommes de l'Anjou au XIXe siècle. Variétés anciennes et modernes. Archives d'Anjou : mélanges d'histoire et d'archéologie angevines, Association des amis des Archives d'Anjou 2013, Non spécifié. hal-03439107

HAL Id: hal-03439107

<https://hal.univ-angers.fr/hal-03439107>

Submitted on 22 Nov 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Poires et pommes de l'Anjou au XIX^e siècle. Variétés anciennes et modernes

Cristiana Oghina-Pavie, CERHIO-UMR 6258 Université d'Angers

« La Société espère faire disparaître un jour, et ce jour n'est pas très loin de nous, tous ces fruits acerbes ou de mauvaise qualité qui alimentent encore en partie les marchés de nos villes, et cela à l'avantage tant des personnes qui achètent ces fruits que de celles qui les cultivent pour leur consommation...¹ ».

La Société d'agriculture, science et arts d'Angers exprime ainsi le premier objectif de son Comice horticole : œuvrer pour le renouvellement des variétés de fruits. Entre fruits anciens et fruits modernes, la Société prend résolument position en faveur de la nouveauté.

L'époque se passionne pour les obtentions végétales de toutes sortes : jardiniers amateurs et horticulteurs proposent chaque année des dizaines de nouveaux rosiers, camélias, dahlias, œillets, pêchers, poiriers, cerisiers, melons... dont ils vantent les mérites. Cette activité de sélection ou d'« amélioration des plantes », promeut les nouveautés, considérées comme étant meilleures que les variétés anciennes car elles répondent aux exigences des usages, ornementaux et alimentaires, des techniques de culture ou de commercialisation.

Entre la fin de l'Ancien Régime et le début du XX^e siècle, la quantité de fruits consommés en France a doublé². Le nombre de variétés cultivées a enregistré, pendant la même période, une augmentation bien plus spectaculaire. Bénéficiant de la tradition aristocratique de l'époque moderne, les poires sont appréciées pour leur chair fondante et sucrée. Plus de 150 variétés de poirier sont décrites par La Quintinye en 1690, une centaine est commercialisée par les Chartreux de Paris en 1785, 268 par Noisette en 1825. Cinquante ans plus tard, les pomologies énumèrent environ 900 espèces et variétés. Les pommes, regardées avec suspicion par les médecins, à cause de leur chair croquante et de leur goût parfois acide, sont des fruits de garde, donc plus communs. Leur diversité intéresse moins les bourgeois arboristes de l'époque moderne : seulement une trentaine de variétés sont décrites au XVIII^e siècle³. Les catalogues des pépiniéristes dans la deuxième moitié du XIX^e siècle proposent environ 400 variétés de pommier, les ouvrages français de pomologie en décrivent plus de 500. Même si les chiffres sont approximatifs en raison des nombreux synonymes, l'augmentation du nombre de variétés est indéniable. Elle se produit par l'addition des variétés anciennes, des obtentions françaises et des introductions de variétés belges, anglaises et américaines. Cela provoque une diversification rapide entre 1820 et 1860, une « inflation » de variétés qui appelle à des démarches de régulation collective. Les ouvrages de pomologie établissent des listes de « bons fruits » et une société pomologique de France, créée en 1857 à Lyon, se réunit en congrès pomologique dans le but d'harmoniser les noms, de trancher dans les questions de synonymie et d'établir une sélection de « fruits admis en France »⁴. Les obtenteurs et les diffuseurs s'engagent dès lors dans une véritable course à la nouveauté.

Dans ce contexte concurrentiel, l'Anjou acquiert une solide réputation nationale et internationale en tant que région d'obtention et de production de fruits de qualité, et plus

¹ - Lebreton-aîné, « Arbres fruitiers. Arbres, arbrisseaux et arbustes d'ornement de pleine-terre », *Statistique horticole de Maine-et-Loire*, (Travaux du Comice horticole). Angers, Imp. de V. Pavie, 1842, p. 48.

² - Hans Jurgen Teuteberg et Jean-Louis Flandrin, « Transformations de la consommation alimentaire », Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996, p. 730-731.

³ - Pour l'époque moderne, Cf. Florent Quellier, *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Ile-de-France (vers 1600 - vers 1800)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2003, p. 65-67.

⁴ - *Pomologie de la France ou histoire et description de tous les fruits cultivés en France et admis par le congrès pomologique*. Ouvrage publié avec le concours des Sociétés d'Agriculture et d'Horticulture françaises. Tome 1, Lyon, Imprimerie et lithographie de J. Nigon, 1863.

particulièrement de poires et de pommes⁵. Ce renom est le résultat de l'action constante du Comice horticole pour construire et fortifier une stratégie en faveur des fruits angevins modernes.

1. Le jardin fruitier

Dès sa première année d'existence, la Société d'agriculture, science et arts d'Angers s'intéresse à l'horticulture et cherche des moyens spécifiques pour encourager son développement. Dès 1831, ces intentions prennent la forme de deux projets complémentaires : la création d'un jardin fruitier⁶ et la publication d'un *Fruitier du Maine-et-Loire* contenant les variétés de fruits cultivées ou qui pourraient être introduites dans le département⁷. Grâce à l'énergie dispensée par son président (?) Pierre-Aimé Millet de la Turtaudière la société crée en 1838 une commission spéciale d'horticulture, le Comice horticole.

Le jardin fruitier est planté dès 1834. (Fig.1) Il bénéficie d'un terrain concédé pour 20 ans par l'administration municipale comprenant le jardin du Musée et son prolongement jusqu'au boulevard des Lices⁸. Il est conçu sur le modèle de l'école des arbres fruitiers du Muséum d'histoire naturelle de Paris : une collection, la plus complète possible, de toutes les variétés de fruits que la société réunit d'abord auprès de ses membres, puis par des échanges avec ses correspondants. Lebreton-père qui procède aux premières plantations avait suivi des cours de culture au Muséum, comme André Leroy, et travaillé dans les collections de botanique de l'institution parisienne. Il connaît donc parfaitement les principes pratiques d'organisation d'une collection fiable, avec des arbres identifiés, étiquetés et élevés en quenouille pour pouvoir y prendre des greffes. La collection s'enrichit rapidement avec des greffons en provenance de Paris, Versailles, Rouen, Montpellier, Laval, mais aussi de Grande-Bretagne Suisse et de Belgique. En dix ans seulement le Comice peut se vanter d'avoir rassemblé une des collections les plus amples et plus prestigieuses en France. En 1845 le nombre d'espèces et de variétés cultivées dans le jardin angevin est de 632 poiriers, 404 pommiers, 60 pêchers, 80 pruniers, 54 cerisiers, 88 groseilliers, 20 abricotiers, 494 vignes.

Le jardin fruitier est placé au centre d'une stratégie par laquelle le Comice vise à diversifier les fruits produits en Anjou et à les faire connaître⁹. Les arbres sont identifiés par le nom ou les noms sous lesquels ils sont les plus connus, l'origine du greffon, la date à laquelle ils ont été accueillis dans le jardin. C'est une opération essentielle pour que la collection puisse ensuite servir de référence aux pépiniéristes et arboriculteurs. Ils peuvent ainsi confronter les variétés qu'ils multiplient ou qu'ils cultivent à ces arbres-types et donner une garantie supplémentaire aux acheteurs sur la véritable identité des variétés. La saison venue, les membres du Comice se réunissent dans le jardin avec des fruits pendant aux rameaux provenant de leurs propres cultures pour comparer les fruits et les noms et rectifier la nomenclature. Pour diminuer le risque d'erreur, ce sont précisément les fruits de la collection qui servent de modèle pour la description et l'iconographie pomologique. En réalité, cette

⁵ - Un inventaire des obtentions angevines fruitières et ornementales : Philippe d'Ersu, *Obtentions végétales anciennes en Maine-et-Loire. Catalogue des obtenteurs et des variétés*, Angers, Société d'horticulture d'Angers et du département de Maine-et-Loire, Angers, 2004. Des inventaires à caractère patrimonial sont également réalisés par l'association des Croqueurs de pommes. Ambroise Bécot, Dominique Mansion, *Des pommes, des poires &... Illustration du patrimoine fruitier de l'Anjou*, Beaupréau, CPIE Loire et Mauges & Mission bocage, 2009 ; Les Croqueurs de pommes, *Les fruits des Pays de la Loire, Les vergers et terroirs de France* vol. 8, 2012.

⁶ - André Blordier-Langlois, « Introduction historique », *Mémoires de la société d'agriculture, sciences et arts* Tome 1^{er}, Angers, Pavie, 1831, p. xx-xxi.

⁷ - Pierre-Aimé Millet, *Notice sur une variété de cerise tardive*, », *Mémoires de la société d'agriculture, sciences et arts* Tome 1^{er}, Angers, Pavie, 1831, p. 36.

⁸ - Sylvain Bertoldi, *Le jardin fruitier (I) : une école modèle, (II) : menaces sur les poires*, <http://www.angers.fr/de-projets-en-projets/decouvrir-angers/histoire-d-angers/chroniques-historiques/index.html> (26/04/2013)

⁹ - Société d'agriculture, sciences et arts, *Travaux du Comice horticole*, 1^{er} vol, n° 1, Angers, Pavie, 1838.

garantie n'est jamais complète, puisque les querelles pomologiques sont nombreuses et qu'il n'y a pas d'autorité reconnue pour établir le lien entre un nom de variété et les caractères de l'arbre et du fruit.

La proximité physique entre de nombreuses de variétés favorise aussi la fécondation naturelle. Ainsi, le jardinier (Hilaire Dhommé) est chargé d'effectuer annuellement des semis et, au moment de la première fructification, de présenter à l'assemblée les fruits les plus méritants. Le jardin fruitier est donc un lieu d'hybridation. Le Comice est obtenteur de nouvelles variétés auxquelles il attribue un nom, qu'il décrit et qu'il propage. Une autre fonction du Comice est d'évaluer les variétés qu'il détient dans la collection. Les membres visitent, observent, goûtent, comparent les variétés anciennes, celles qui sont obtenues dans le jardin et celles que les membres du Comice ou leurs correspondants leur adressent. Ils apprécient le caractère nouveau d'une variété, refusant de donner un nouveau nom à un fruit trop rassemblant aux variétés déjà connues. Il organise aussi, dès 1841, des expositions et bazars horticoles.

Le Comice s'érige en instance qui juge la qualité des variétés fruitières, fixe les critères de sélection et œuvre pour que les nouvelles variétés remplacent les anciennes. Le moyen d'y parvenir est la diffusion des « bonnes » variétés par la distribution de greffons. Les angevins s'empressent à se procurer des greffons du jardin. En janvier 1845, 305 variétés de poirier et 191 variétés de pommier sont considérées comme étant dignes de se répandre dans les vergers et les pépinières du département. Les greffons prélevés sur les arbres de la collection ont dû être divisés en plusieurs parties pour satisfaire tous les demandeurs. Le Comice décide de les distribuer en priorité aux arboriculteurs et aux pépiniéristes.

« Si maintenant l'on considère la réputation dont jouit le jardin qui, éliminant tous les mauvais fruits, en possède aujourd'hui tant de bons que les pépiniéristes angevins se sont empressés de cultiver, il est évident que cet établissement doit être regardé comme ayant eu en réalité une grande influence sur le commerce horticulural du département de Maine-et-Loire¹⁰. »

Pour mesurer les effets de son action, le Comice publie à partir de 1842 les statistiques horticoles, inventaires des végétaux cultivés dans le département de Maine-et-Loire qui mettent en valeur l'augmentation du nombre de variétés et espèces cultivées, les obtentions angevines et le rôle du Comice dans la diversification de l'offre commerciale. Ces statistiques, comme les listes de fruits nés dans le département de Maine-et-Loire, sont remarquées par les publications d'horticulture françaises, européennes et américaines qui citent les statistiques angevines et louent unanimement l'initiative du Comice angevin¹¹.

Le jardin fruitier est renouvelé en 1863-1864, pour motif d'un appauvrissement du terrain. Des arbres dont l'origine était devenue incertaine ou dont les fruits étaient médiocres sont arrachés. Cette opération a des conséquences limitées puisqu'une autre école d'arbres fruitiers était déjà bien en place chez André Leroy. En effet, le pépiniériste angevin, constitue en parallèle sa propre collection de fruits, qu'il s'attache à rendre exhaustive. Secondé par ses contremaîtres, il procède aussi à des semis, notamment de poirier et a relevé des fruits apparus spontanément dans les haies et les jardins et qui pourraient être multipliés en tant que nouvelles variétés. Son intérêt est bien entendu commercial puisque la collection lui permet d'identifier, de comparer et de diversifier son catalogue. Mais le but est aussi de servir à la réalisation d'un ouvrage de pomologie, comprenant la description des toutes les variétés de fruits.

¹⁰ - Pierre-Aimé Millet, *État actuel de l'agriculture dans le département de Maine-et-Loire et quelques moyens de lui venir en aide*, Angers, Cosnier et Lachèse, 1856, p. 320.

¹¹ - « Journal. Fruits nouveaux nés dans le département de Maine-et-Loire », *Journal d'horticulture pratique de la Belgique. Guide des amateurs et jardiniers*, 14^e année, Bruxelles, Parent, 1856, p. 50-53.

« Il ne paraît donc pas surprenant qu'ayant conçu dès 1830 le projet que j'exécute aujourd'hui, je me sois appliqué à rassembler dans mon Ecole fruitière tous les genres, toutes les espèces, toutes les variétés anciennes et modernes, indigènes ou exotiques, qu'il m'a été possible de trouver, et dont le nombre s'augmente chaque jour ; aussi suis-je en possession d'au moins *trois mille* variétés de fruits¹²»

Le catalogue de la pépinière André Leroy, traduit en anglais, allemand et italien, puis le *Dictionnaire de pomologie* publié entre 1867 et 1879 en six tomes assurent aux fruits angevins la publicité la plus efficace possible auprès de tous les pépiniéristes, arboriculteurs, pomologues ou simples amateurs de bons fruits.

II. Les poires, objets de luxe

Les poires à couteau de première qualité sont des fruits destinés aux tables bourgeoises, pour une consommation tels quels, crus, à l'époque parfaite de leur maturité. Pour ces poires, la qualité est une question de texture, de goût et d'aspect : des fruits à chair blanche, fine, fondante, juteuse, sans la moindre granulation. L'eau doit être abondante, parfumée, peu acidulée, savoureuse. La peau, enfin, doit être fine, colorée, sans tâches et sans veines. Peu de fruits répondent parfaitement à toutes ces exigences. Parmi les 900 variétés connues en France au milieu du XIX^e siècle, une trentaine seulement sont décrites par Charles Baltet comme étant « des bonnes poires » en 1859, une centaine en 1867, comprenant les poires d'ornement et à cuire¹³, et encore, les pomologues ne s'accordent pas tous sur ce choix.

L'intérêt des producteurs est de pouvoir livrer des fruits en parfait état pendant une grande partie de l'année. Sont donc particulièrement appréciées les poires précoces et les poires tardives. La 'Beurré Giffard' est une de ces poires hâtives de première qualité. Son origine angevine est disputée entre plusieurs obtenteurs possibles. Elle aurait été trouvée par hasard en 1840 par Rousseau, fleuriste, ou par Giffard, horticulteur ou, selon le bulletin du Comice horticole, rencontrée sur un sauvageon, en 1825, par Nicolas Giffard, cultivateur près de la garenne Saint-Nicolas, et présentée au Comice en 1840¹⁴.

La saison médiane, aux mois d'août et de septembre, est presque entièrement occupée par 'Williams (dénommée aussi 'William's' ou 'Williams Bon Chrétien'), variété d'origine anglaise qui s'impose déjà dans plusieurs régions de France. Sa chair très fine, parfaitement fondante, parfumée, sucrée, sa peau mince et tendre, sa couleur jaune-citron en font un fruit parfaitement adapté à la consommation au dessert. Ses qualités mêmes rendent cette variété extrêmement fragile. Ce sont des poires expédiées par le chemin de fer en « grande vitesse », car le prix de vente permet le surcoût. Elles sont emballées dans des paniers ou dans des caisses garnies de mousses, de foin bien sec ou de rognures de papier. Les fruits y sont enfoncés un à un dans un nid, en prenant soin qu'ils ne puissent pas bouger pendant le transport. Selon Baptiste Desportes, la gare d'Angers expédie en grande vitesse environ 65 050 kg de poires pendant le mois d'août et 38 868 kg au mois de septembre 1861¹⁵. Le succès de 'Williams' contribue à une spécialisation précoce des cultures commerciales. Sans parler d'une arboriculture mono-variétale, la région angevine fait de cette culture de luxe un produit d'exportation, à Paris et au-delà, vers les ports du Nord.

¹² - André Leroy, *Dictionnaire de pomologie contenant l'Histoire, la description, la figure des fruits anciens et des fruits modernes les plus généralement connus et cultivés*, Tome 1^{er} – Poires, A-C, p. 23.

¹³ - Charles Baltet, *Culture du poirier, comprenant la plantation, la taille, la mise à fruit et la description abrégée des cent meilleures poire*, quatrième édition *Des bonnes poires*, Paris, Victor Masson et fils, 1868.

¹⁴ - André Leroy, *Dictionnaire...* tome I, p. 370.

¹⁵ - Baptiste Desportes, *Statistique des arbres, fruits et légumes expédiés par la gare d'Angers, pendant une saison*, Angers, Imprimerie Cosnier et Lachèse, 1864.

Les obtenteurs s'intéressent à des variétés d'aussi haute qualité, mais plus tardives que 'Williams', cueillies entre octobre et les premières gelées et dont la conservation permet une consommation individuelle ou commerciale jusqu'au printemps. Ce sont 'Beurré Defays', 'Beurré Fideline', 'Beurré Millet', 'Beurré Superfin', 'Roi René', 'David d'Angers', 'Duchesse d'Angoulême', 'Doyenné du Comice', etc. Le climat angevin convient à la maturation sur l'arbre de ces poires d'automne et d'hiver, qu'il faut ensuite faire sécher soigneusement avant de les entreposer dans un fruitier. L'endroit (une pièce ou une armoire) doit être sec, frais, aéré, pourvu de tablettes, à l'abri de rongeurs et d'odeurs qui pourraient nuire aux fruits, qu'il faut surveiller tous les deux jours, retourner, afin de les guetter le moment optimal pour la consommation à la parfaite maturité, quand leur parfum s'épanouit. Certaines variétés anciennes ('Beurré Bachelier', 'Colmar d'Arenberg') sont tellement fragiles que le moindre contact leur est dommageable. Pour éviter de provoquer des noircissures, il faut les manipuler avec des précautions infinies dans le fruitier, les saisir toujours par le pédoncule, éviter que les fruits ne se touchent. Cette fragilité rend impossible toute tentative de transport et de commercialisation. Ces variétés, quand elles subsistent, sont réservées aux amateurs aisés qui les font cultiver pour leur propre consommation.

Les exigences héritées de l'arboriculture aristocratique se prolongent ainsi dans la « Pomone bourgeoise ». Les fruits sont précieux car rares et fragiles, les arbres doivent convenir à une culture domestique, en basse-tige, greffés sur cognassier, se conduisant facilement en pyramide, en cordon ou en espalier et contre-espalier pour les jardins individuels en ville ou à la campagne. Fertiles sans excès, ils donnent des fruits volumineux, à chair fine et parfumée, parfois musquée. Il importe également de choisir des poires colorées, avec une forme régulière.

Des variétés anciennes s'avèrent adaptées aux exigences du XIX^e siècle. C'est le cas du poirier 'Duchesse d'Angoulême' qui, à la faveur d'un nouveau nom, rentre dans le circuit pomologique des variétés modernes. (Fig. 2) L'origine de ce poirier est fixée par des pomologues belges dans les environs d'Anvers. Pour André Leroy c'est une simple erreur typographique, puisqu'il s'agit bel et bien de la ville d'Angers. Le poirier serait un semis du hasard, un poirier déjà ancien, remarqué en 1809 dans le jardin de la ferme des Éparonnais (Commune de Querré) par Audusson, horticulteur à Angers, qui obtient une greffe, le multiplie et le vend sous le nom de 'Poire des Éparonnais'. En 1820, Audusson offre à la duchesse d'Angoulême une corbeille de ces poires et obtient d'elle l'autorisation de la rebaptiser de son nom. Le poirier-mère serait mort de vieillesse en 1863. À cette date, la variété possède déjà une réputation européenne, due aux qualités de l'arbre (vigoureux et très fertile, supportant bien la greffe et formant de belles pyramides) et des fruits, volumineux et parfois hors de commun, très sucrés et très parfumés, à la chair très fine. Les fruits ont aussi une autre qualité, plus rare : une peau épaisse. C'est un avantage considérable, qui permet non seulement une conservation plus longue que celle des autres poires d'automne, mais aussi la commercialisation à distance, car elles supportent le voyage par les chemins de fer¹⁶ et par bateau.

« Ce très estimable fruit est très facile à transporter – écrivait en 1858 M. de Liron d'Airoles – d'où suit qu'il est maintenant un véritable objet de spéculation, presque une marchandise de long cours. Il serait difficile de dire le nombre de milliers de poires qui s'enlèvent chaque année de Nantes et de ses environs pour l'Angleterre, la Hollande, l'Espagne, le Portugal, les ports du Nord et la Russie ; mais surtout pour Paris où ce fruit est fort recherché¹⁷. »

¹⁶ - A partir des calculs de Baptiste Desportes et en comparant les mois d'expédition, André Leroy estime à 115 000 kg la quantité de poires 'Duchesse d'Angoulême' expédiée en septembre-octobre à la gare d'Angers en 1861. André Leroy, *Dictionnaire...* Tome II, p.101.

¹⁷ - Jules Liron d'Airoles, *Notice pomologique 1858*, Cf. André Leroy, *op.cit.*

Une autre poire angevine rejoint le cercle restreint des fruits de luxe : la ‘Doyenné du Comice’. (Fig. 3) Obtenue d’un semis réalisé dans le jardin fruitier, elle est présentée au Comice lors de la première fructification, en 1849. L’assemblée apprécie d’emblée les qualités du fruit : la chaire fondante, blanche, des plus fines, très sucrée, acidulée. Murissant en novembre, le fruit est enveloppé dans un épiderme épais, qui le rend apte à la conservation et au transport. André Leroy multiplie l’arbre mère ‘Doyenné du Comice’ et le met rapidement dans le commerce. Plus important, il l’envoie à ses correspondants, pépiniéristes et pomologues étrangers. En une dizaine d’années seulement après sa première présentation, le poirier angevin est décrit dans les ouvrages de pomologie américains et belges, cultivé aux USA, puis en Angleterre et en Allemagne¹⁸. À la fin du XIX^e siècle, la ‘Doyenné du Comice’ s’impose au premier rang des poires d’hiver. Certes, l’excellence du fruit justifie ce positionnement. Mais l’explication de son succès vient aussi de la fertilité de l’arbre, de sa bonne compatibilité avec des porte-greffes adaptés aux sols variés et de la publicité que les échanges internationaux et le prestige de son diffuseur, André Leroy, a pu lui assurer dès son obtention.

De nombreuses variétés de poires sont investies par leurs obtenteurs d’ambitions semblables. Pour preuve, ils leur attribuent leur propre nom ou celui d’un personnage prestigieux, d’amis ou de parents proches. André Leroy dédie ainsi une poire au Roi-René et une autre à David d’Angers. Il honore également la mémoire de pomologues réputés - ‘Docteur Koch’, ‘Doyenné Downing’, ‘Hovey’, ‘Pertusati’ – et d’amis angevins ou non : ‘Grégoire Bordillon’, ‘Oscar Leclerc-Thouin’, ‘Louis Vilmorin’, ‘Poète Béranger’. D’autres noms permettent parfois de dater les obtentions, comme c’est le cas des noms d’officiers de la guerre de Crimée (‘Général Bosquet’, ‘Général Candrobert’, ‘Général Lourmel’, ‘Lieutenant Poidevin’). André Leroy attribue également les noms des directeurs de sa pépinière et de leurs épouses, de ses propres filles, gendres et petites-filles. Tous les autres obtenteurs (Giffard, Flon, Goubault, etc.) procèdent de la même manière. Si les noms sont généralement choisis pour durer et rappeler l’origine du fruit, dans certains cas, ils peuvent s’avérer problématique. Une poire nommée ‘Louis-Philippe’ est connue dans les années 1830. Que l’intention de l’obtenteur eut été élogieuse ou satirique, le nom devient difficile à porter après la révolution de 1848. Elle n’est probablement pas angevine car André Leroy ne connaît pas l’obtenteur. Il la décrit, sans aucune intention humoristique, comme étant une poire médiocre, de deuxième qualité, bonne à cuire.

« Tous nos efforts pour connaître l’obtenteur et parrain de la poire Louis-Philippe, sont resté infructueux ; peut-être eussions-nous mieux réussi avant 1848 ... (...) Si donc nous sommes certain que cette espèce appartient à notre pays, et remonte environ à 1832, il n’en est pas moins vrai que nous ne savons à qui l’attribuer, tellement, après 1848, on s’empressa de la faire oublier, en la débaptisant. Ce fut ainsi que dès 1849 elle me revint sous le pseudonyme prétentieux de *Grand-Salomon*, puis en 1851 sous celui, plus modeste, de *Poire Philippe*. Mais à défaut de renseignements sur l’origine du poirier Louis-Philippe, disons au moins que le prince auquel il fut dédié naquit à Paris le 6 octobre 1773 et mourut à Claremont (Angleterre) le 26 août 1850. »¹⁹

Le nom est lié à la reconnaissance de la qualité d’obtenteur du jardinier amateur ou du pépiniériste professionnel qui a réalisé le croisement et semé les pépins ou découvert un arbre poussé spontanément, sélectionné le fruit et multiplié l’arbre. La recherche d’un moyen d’apposer sa marque, sinon sa propriété, sur l’obtention végétale est une tendance courante au milieu du XIX^e siècle, en Europe, comme aux États-Unis²⁰. Signe de la démarche angevine

¹⁸ - André Leroy, *Dictionnaire*, Tome II, p. 60-61.

¹⁹ - *Idem*, p. 355.

²⁰ - Daniel J. Kevles, « Cultivating art. To protect fruits of their labor and thwart « Plant Thieves », Early american growers enlisted artists », *Smithonian Contents*, July-august 2011, Vol. 42, n°4, p. 76-82.

originale, en 1844 le Comice accepte la proposition d'un de ses membres d'apposer aux variétés obtenues dans le département de Maine-et-Loire une dénomination régionale en ajoutant systématiquement « d'Anjou » au nom qui aura été choisi²¹. La décision n'est pas appliquée, mais elle révèle cependant le positionnement collectif du Comice, en tant qu'obteneur et diffuseur de variétés. Le nom de la région apporterait aux variétés un gage de qualité. Elles donneraient, au retour, en se dispersant dans le monde, un surcroît de notoriété à leur terre natale. Cependant plusieurs variétés de poires portant des noms angevins sont néanmoins considérées comme attribuées par erreur à l'Anjou. C'est le cas de la 'Beurré d'Anjou' (« D'Anjou Pear » pour les Américains), originaire probablement de Belgique. Un cas plus célèbre encore est la poire 'Belle-Angevine'. Elle ne serait pas obtenue, mais seulement introduite par Audusson-père, dans ses cultures, en provenance de la pépinière du Luxembourg, en 1820, sous le nom d'« Inconnue à compote ». Son origine véritable serait plus ancienne, puisqu'elle correspond à des descriptions du XVIII^e siècle sous le nom de 'Bellissime d'hiver', 'Trésor' ou 'Amour'.

« Si la poire Belle-Angevine était aussi bonne que son coloris est brillant, sa forme, jolie, son volume, considérable, elle occuperait la première place parmi ses congénères : mais elle paie de mine, et voilà tout²². »

Elle ne se remarque donc pas par son goût : chair ferme, cassante, peu abondante en eau sucrée, sans parfum. (Fig. 4) Le « fruit énorme, de toute beauté, superbe de forme et de coloris, pyramidal, ventru, largement renflé et bossué, robe vert d'eau se fondant avec un jaune terne, coloré brusquement de carmin pourpré »²³ lui confère un aspect exceptionnel, qui se paye au prix fort (jusqu'à 25 fois supérieur à la 'Duchesse d'Angoulême'). Les pomologues du XIX^e siècle la qualifient d'immangeable à l'état cru, et la classent parmi les poires moyennes et parfois bonnes pour la cuisson, à condition de lui additionner du bon vin rouge et beaucoup de sucre. Elle est le vestige d'une catégorie de « poires à peindre », belles sur l'arbre et sur la table. Ces fruits d'ornement sont cultivés par des collectionneurs et sont même sélectionnés dans ce seul but, comme la poire 'Tavernier de Boullongne', trouvée dans les bois de la Bodinière à Trélazé, en 1835. Multipliée par un pépiniériste angevin, « cette poire qui séduit à la fois par son volume, sa jolie forme et son beau coloris ne saurait être mangée crue, mais elle décore parfaitement sur nos tables les corbeilles d'apparat²⁴ ». Les curiosités sont recherchées par les amateurs, comme le poirier 'Nain-Vert', obtenu de semis par Narbonne, à la Bouchetière près de Durtal, et qui présente la particularité d'une croissance très réduite. À pleine maturité, l'arbre ne dépasse pas 1,5-2m et possède un feuillage vert intense ; il est donc apprécié pour la culture en pot, sur balcon ou pour la culture de bonsaï.

III. Pommes et poires communes

Des poires que les pomologues qualifient de « communes » sont cultivées et consommées selon un modèle très différent. Elles sont plus proches des pommes que des poires de luxe, appartenant à une « Pomone paysanne » qui répond à d'autres besoins et à d'autres exigences alimentaires, culturelles, commerciales²⁵ et même culturelles. Contrairement aux variétés aristocratiques de poires sélectionnées à l'époque moderne, les

²¹ - Séance du 8 décembre 1844, *Société d'agriculture, sciences et arts, Travaux du comice horticole de Maine et Loire*, 3^e vol, n° 19, Angers, Imprimerie Librairie de V. Pavie, 1844.

²² - André Leroy, *Dictionnaire...* Tome I, p.190.

²³ - Charles Baltet, *Culture du poirier...*, p.93.

²⁴ - André Leroy, *Dictionnaire*, Tome I, p. 188-191.

²⁵ - Charles Populer, « Les obtenteurs belges ; pomone bourgeoise, pomone paysanne », Michel Chauvet (dir.), *Le patrimoine fruitier. Hier, aujourd'hui, demain*. Actes du colloque de La Ferté Bernard (Sarthe), 16-17 octobre 1998, Paris, AFCVEV, 1999, p. 91-92.

pommes attirent l'attention des pomologues seulement au XIX^e siècle, quand la consommation urbaine rend leur production rentable.

Leur origine est souvent imprécise et ne pouvant pas être attribuée à un obtenteur. La fréquence de leur culture dans un lieu ou une région est supposée comme donnant une indication de leur origine. Les ouvrages de pomologie du XIX^e siècle reprennent des traditions orales et instaurent un lien fort entre origine et production, en les inscrivant dans les listes savantes avec des noms à consonance toponymique. Il faut souligner la prudence avec laquelle André Leroy retrace la partie « historique » de son dictionnaire. Il informe le lecteur des réponses qu'il a obtenues, des suppositions et des opinions contradictoires. Pour les origines plus lointaines, il cite des lettres dans lesquelles Paul Marchegay, élève de l'école des Chartes et ancien archiviste du département, lui transmet des mentions trouvées dans des documents du XV^e siècle. Les ouvrages de pomologie postérieurs au *Dictionnaire* reprennent seulement les conclusions de ce récit des origines, ne faisant plus état des doutes et des précautions qu'André Leroy avait prises. Le groupe des 'Fenouillet', dénommé ainsi selon le goût anisé-musqué qui la caractérise, lui semble propre à l'Anjou et il situe donc l'origine de plusieurs variétés ('Fenouillet Gris', 'Jaune', 'Long') dans différentes communes du département. Le 'Fenouillet de Chine' lui semble aussi probablement originaire de l'Anjou, selon le raisonnement que si c'était un fruit venu de Chine, il aurait son propre historien. La pomme 'Belle-Angevaine' serait bien plus angevine que la poire du même nom, mais pas la 'Reinette d'Anjou', ni la 'Belle de Saumur' qui seraient plutôt belges.

Les pommes, 'Bonne du Plessis' et 'de Rouaire' ou les poires 'de Cadeau', 'de Chazé' et 'de Saint-Augustin', etc. sont réputées originaires de ces lieux. Pour d'autres fruits, le pomologue conserve les noms descriptifs à consonance paysanne et leur donne une explication. La pomme de 'Bonne Houtture', très répandue dans le Maine-et-Loire et seulement ici, selon André Leroy, tiendrait son nom de la hotte dans laquelle on transportait les fruits jusqu'aux marchés de la ville. La pomme 'Patte de Loup', originaire dit-il du canton du Beaupréau vers 1683, serait appelée ainsi à cause du renflement qui donne aux fruits une forme particulière. (Fig. 5) Ces noms des pommiers angevins contrastent fortement avec les noms des pommiers introduits en France en provenance d'Allemagne et d'Autriche qui portent, quant à eux, des noms de ducs et de généraux.

La plupart des nouvelles pommes angevines sont des semis du hasard. Elles ont été trouvées par un connaisseur qui a pris soin de les multiplier et de les faire connaître. C'est le cas des la 'Reinette de Doué', trouvée par Louis Chatenay, la 'Reinette Tardive', trouvée aux portes d'Angers par Léon Leclerc de Laval, 'Souvenir de Gloria', trouvée dans des vignes à Sainte-Gemmes-sur Loire et multipliée par les frères Victor et Eugène Gloria, contremaîtres chez André Leroy. Quelques semis du Comice ('Impériale nouvelle', 'Magenta') se distinguent par leur nom plus emphatique.

Autant les pommiers que les poiriers communs sont cultivés dans les fermes. Ils sont conduits en haute-tige, sont intégrés dans les haies et plus rarement cultivés en cordon dans les potagers. Les arbres sont souvent vigoureux, rustiques et fertiles. La production de ces poiriers et pommiers est vendue sur les marchés angevins et parisiens. Ne pouvant s'écouler à un prix élevé, les fruits sont chargés directement dans le wagon, en vrac, protégées par de la paille. Ce sont des fruits « des halles », « poires et pommes à la pelle », moins belles et beaucoup moins chères que les poires de luxe. Selon les statistiques de Baptiste Desportes, toutes les pommes sont expédiées en « petite vitesse ». Il estime à 1 755 394 kg la quantité de pommes expédiée entre octobre 1861 et avril 1862. Pour la même période, la quantité totale de poires (grande et petite vitesse) est estimée à 695 151 kg. Ces quantités correspondent au rapport de 3 à 1 entre les pommes et les poires produites en France à des fins commerciales

à la fin du XIX^e siècle²⁶. Elles contrastent cependant avec l'attention que le Comice, les pépiniéristes et les amateurs angevins accordent aux poires à couteau, au détriment des pommes.

Les pommes sont souvent appréciées pour leur très longue conservation. La pomme 'Perpétuelle', dont le fruit est petit et de qualité moyenne, peut se consommer entre février et juin, quand peu de fruits sont mis en vente. Les poires de marché sont aussi classées dans des catégories inférieures. La 'Musette d'Anjou', poire de troisième qualité, supposée comme étant cultivée en Anjou depuis le XVII^e siècle, possède, selon André Leroy, « une chair blanche, grosse et cassante, aqueuse, marcescente et pierreuse. Eau suffisante, rarement très sucrée, plus ou moins astringente, faiblement parfumée et possédant généralement un arrière goût herbacé fort désagréable²⁷ ». Le poirier 'de Dame' ou 'des Beuhards', d'une fertilité constante et remarquable, est cultivé dans les environs de Chemillé, Brissac, Doué et Martigné. Vendu sur les marchés d'Angers vers la mi-septembre, le fruit est petit, sa chair pierreuse et son eau n'a pas de parfum prononcé. Les pomologues reconnaissent toutefois que ces variétés, tout comme la 'Poire d'Alouette' (ou 'd'Andouille') ou la 'Poire d'Ane' sont particulièrement appréciées séchées, tapées et cuites.

D'un point de vue nutritionnel, les fruits crus, consommés tels quels, sont peu recommandés, à moins de prendre la précaution de les consommer à parfaite maturité et de choisir les variétés les plus fondantes. La seule qualité reconnue des pommes crues et des poires croquantes est de désaltérer. En revanche, les fruits cuits sont conseillés même aux convalescents et aux personnes les plus délicates²⁸. Les poires de luxe blettes ou seulement tachées rejoignent le lot des fruits communs. Cuisiniers, confiseurs, pâtisseries, distillateurs, fabricants de conserves, pharmaciens, ménagères recherchent des fruits transformés ou à transformer pour toute une diversité d'usages pour lesquelles la variété importe peu. Le groupe horticole (doyennés, calvilles) est tout au plus mentionné. La conservation par la dessiccation des poires et des pommes fait l'objet d'une véritable industrie. Il s'agit de couper les fruits, les ébouillanter, les égoutter, les passer au four plusieurs fois et, pour les fruits tapés, les écraser avant le dernier passage. Rangées dans des caisses, les poires et les pommes tapées sont vendues « au naturel » pour la préparation des compotes et des marmelades. Se vendent aussi des conserves déjà préparées. Les méthodes frauduleuses sont déjà à l'œuvre et la chimie alimentaire attire l'attention sur l'ajout de substances inappropriées, « adultérines », qui se substituent aux fruits. Si la gelée d'orange est parfois faite de navets, l'essence de poire est remplacée dans certaines conserves par un mélange d'éthers et glycérine²⁹. Quant aux boissons, les poirés et les cidres utilisent des variétés spécifiques peu cultivées en Anjou au XIX^e siècle, les variétés communes sont transformées en alcools et vinaigres. Les desserts à base de pommes et de poires peuvent être des simples confitures, gelées, entremets, beignets, flans, charlottes, timbales, etc., ou des compositions sophistiquées, comportant des pyramides de pommes ou de poires en compote, surmontées de crème, frangipane, meringues ou glaces. Les poires et les pommes rentrent ainsi dans des comportements culinaires divers.

²⁶ - Jean-Jacques Péru, « Pomologues, chemins de fer et agronomes d'Etat, les luttes pour le contrôle variétal des poires et des pommes « de marché » en France de 1828 à 1937, Michel Chauvet (dir.), *Le patrimoine fruitier. Hier, aujourd'hui, demain*. Actes du colloque de la Ferté Bernard (Sarthe), 16-17 octobre 1998, Paris, AFCVEV, 1999, p.18

²⁷ - André Leroy, *Dictionnaire...* Tome II, p. 446.

²⁸ - Léandre-Moïse Lombard (dir.), *Le cuisinier médecin et le médecin cuisinier ou l'art de conserver ou de rétablir sa santé par une alimentation convenable*, Paris, L. Curmer, 1855, p. 273-279.

²⁹ - Léon Soubeiran, *Nouveau dictionnaire des falsifications et des altérations des aliments, des médicaments, et de quelques produits employés dans les arts, l'industrie et l'économie domestique*, Paris, Librairie J.-B. Ballière et fils, 1874, p. 633-634

Il convient donc de relativiser la distinction entre variétés anciennes et modernes, si fermement réclamée par le Comice horticole, ou celle entre variétés de luxe et variétés communes, si longuement documentée par les ouvrages de pomologie. Il s'agit plutôt d'une discrimination rhétorique qui accompagne la diversification variétale au XIX^e siècle. De cette période, l'Anjou sort avec une réputation solide dans l'obtention de nouvelles variétés et dans la production de fruits de qualité. (Fig.6) Les obtentions angevines sont valorisées comme des marques d'une identité locale, sublimant et valorisant des productions pérennes et enracinées, au sens propre, dans le sol angevin³⁰. Malgré la réduction sévère de variétés cultivées au XX^e siècle, les obtentions angevines continuent à donner une existence concrète, vivante, au patrimoine végétal local.

Légendes :

Fig. 1. Jardin fruitier. (image AM à venir)

Fig.2. Poire Duchesse d'Angoulême

Fig.3. Plaque rappelant l'obtention de la poire 'Doyenné du Comice' apposée à l'entrée du jardin des Beaux-Arts en 1955.

Fig.4 Poire 'Belle-Angevine' (Alphonse Mas, *Aquarelles du verger*, Tome 4, 1865. © www.pomologie.com)

Fig 5. Pomme 'Patte de Loup'

Fig 6. Poire 'Angély's'. Obtention INRA Angers, 2000. Issue d'un croisement entre 'Doyenné du Comice' et 'Doyenné d'Hiver'

³⁰ - Bernard Charlery de la Masselière, « Produits d'origine, cultures pérennes : le temps des cerises » », dans Bernard Charlery de la Masselière (éd), *Fruits des terroirs, fruits défendus. Identités, mémoires et territoires*, Presses Universitaires du Mirail, Toulouse, 2004, p. 9-22.