



PHOTO PHILIPPE JOSSEIN

Les pommes Damelot sur fond de viaduc de Dinan.

Deux foires dans l'année

Chaque année, les Mordus organisent deux manifestations. La première, la Foire aux greffons, a lieu dimanche 7 février. Manifestation durant laquelle on pourra se procurer les greffons dont on a besoin pour ses arbres tout en profitant de la dégustation d'une cinquantaine de variétés de pommes qu'il est possible de conserver pendant l'hiver. La deuxième, c'est bien sûr la Fête de la pomme début novembre, où les variétés à déguster sont les plus nombreuses juste après la récolte. Ces deux événements (près de 5000 visiteurs par an), sont d'occasion de rencontres diverses, du particulier passionné au nostalgique des saveurs oubliées, en passant par les professionnels en quête de la variété la plus sucrée ou la plus résistante.

L'association et la science

Lors du congrès Europom 2008, Jean-François Aubert a fait la connaissance de Pascal Heitzler, généticien et directeur de recherche au CNRS d'Alsace, un passionné de pommes. Et plus particulièrement de leur patrimoine génétique. En février 2009, les deux hommes ont repris contact pour pousser un peu plus loin le discours technique. Pascal Heitzler cherche à comprendre les origines héréditaires de l'évolution du pommier et à discerner les caractères intéressants pour la santé humaine. Le scientifique avait été impressionné par les notes sur la pigmentation effectuées par les Mordus qu'il a qualifiées de "mémoire vivante des connaissances" concernant la pomme. L'association a envoyé plusieurs types de greffons au chercheur. Reste à attendre les résultats des futures études qui seront menées.

www.mordusdelapomme.fr
www.fruitsdebretagne.fr

Pomme à couteau ou pomme à cidre ? D'irréductibles mordus

Belle-fille aigre, belle-fille douce... Une réunion de famille ? Non, deux variétés de pommes répertoriées par les Mordus de la pomme parmi les 1798 autres variétés déjà fichées. Au milieu de ces irréductibles amoureux du patrimoine fruitier breton, on retrouve Jean-François Aubert.

Jean-François Aubert fait partie de cette association des Mordus de la pomme depuis ses débuts il y a plus de 20 ans. Les Mordus, ce sont 350 membres passionnés, 55 vergers conservatoires et 1800 variétés de fruits fichées. Autant dire une institution. Leur action comprend la recherche, l'étude et le fichage des différentes espèces de pommes mais aussi de poires et de cerises dans le quart nord-est de la Bretagne.

La première Fête de la pomme a eu lieu à Quévert il y a 25 ans, à l'initiative de son ancien maire Louis Martin. "La commune n'ayant pas de patrimoine bâti, on s'est tourné vers le patrimoine culturel et naturel", explique Jean-François Aubert. Et elle a choisi une économie et une culture marquantes de l'histoire de Quévert la pomme". L'association des Mordus de la pomme a repris le flambeau et aujourd'hui, au-delà de la collecte d'informations, elle

est devenue le noyau dur de la pomologie bretonne. Le savoir n'est pas un monopole pour elle, bien au contraire. "Peu de gens savent qu'avec les greffes on peut obtenir des pommiers comptant jusqu'à cinq variétés de pommes", souligne Jean-François Aubert. Notre but est de donner des conseils, des informations. On recherche d'anciennes techniques pour les transmettre et ainsi les faire perdurer".

Reinette piquée ou cœur de bœuf ?

Plusieurs exploitants de la région font appel aux conseils de ces passionnés, à l'image des producteurs de pommeau qui cherchent, pour obtenir l'AOC (appellation d'origine contrôlée) des pommeaux de Bretagne, des variétés plus douces, plus amères ou plus sucrées. "Ils nous contactent et nous recherchons l'espèce adéquate qui servira à produire l'alcool. On retrouve

ensuite un pommeau par variété". Les Mordus de la pomme travaillent aussi en collaboration avec l'Inra (Institut national de recherche en agronomie). Le but de cette mise en commun des savoirs est de mettre en avant les espèces qui seront utiles, du fait de leur résistance aux parasites, de leur taux de sucre, de la facilité de leur culture, etc. Et les fiches établies par les membres de l'association, guidés par le seul plaisir, deviennent un instrument incontournable.

Les amateurs se laissent séduire par les variétés qui poussent près de chez eux, le cœur de bœuf de Dinan, la reinette verte d'Hillion ou encore la reinette piquée entre Merdrignac et Rostrenen. On les déguste dans les pâtisseries avec les Chocards d'Yffiniac élaborés avec de la pomme belle-fille... douce.

Boris Lemasson



Jean-François Aubert, un mordus de la pomme depuis de 20 ans.

PHOTO PHILIPPE JOSSEIN