



Un conservatoire pour les fruitiers à Dinan

Le projet semble mûr: Il est le fruit du travail rondement mené par une association qui porte bien son nom: Les mordus de la pomme, à Quévert. Son ambition: créer un conservatoire régional des fruitiers de Bretagne en s'appuyant sur la vingtaine d'associations pomologiques bretonnes.

Bretagne) mais aussi les poires, les cerises, les châtaignes et marrons ainsi que les petits fruits. "Au volet patrimonial et culturel, nous ajouterions ainsi la partie économique en permettant une valorisation des entreprises du secteur et en proposant une vitrine touristique."

L'idée revient aux Mordus de la pomme qui, en 2007, avaient initié une réunion de la vingtaine d'associations pomologiques de Bretagne, à Guichen. Une première étude pour appréhender la faisabilité et la pertinence du projet a été menée en 2009. Elle a été pilotée par la Codi (Communauté de communes de Dinan) et a reçu le soutien du Conseil régional ainsi que du Conseil général des Côtes d'Armor.

"Les conclusions s'étant avérées positives, une seconde étude, dite de pré-programmation, a été lancée (le Conseil général d'Ille-et-Vilaine a rejoint le dispositif) et vient de s'achever", précise Cindy Hervé, chargée de mission à la Codi. L'objectif était de valider l'architecture du Conservatoire et son fonctionnement, mais aussi l'investissement des collectivités.

DU CÔTÉ DE LA MAISON DE LA RANCE ?

Maire de Pleudihen-sur-Rance et vice-président de la Codi, Michel Vaspart explique l'implication de la Communauté de communes: "depuis de nombreuses années, l'association des Mordus de la pomme œuvre à la valorisation des espèces de pommes et de poires. Afin de poursuivre leur travail, les bénévoles avaient besoin d'un soutien.

Dans une région leader pour les pommes à cidre, il nous a semblé être légitime pour porter un tel projet, en partenariat avec les autres collectivités."

La Codi plaide pour l'implantation du siège du Conservatoire régional à proximité de la Maison de la Rance, au port de Dinan. Cette localisation permettrait de capter différents publics, dans un cadre agréable. L'ambition est d'y rassembler, à terme et sur 25 hectares, toutes les espèces existant dans les vergers publics et privés recensés. "Ils garderaient bien entendu leurs prérogatives, nous aurions ainsi un conservatoire fruitier éclaté sur le territoire breton, mais la structure régionale en-

dosserait la vocation de laboratoire pour la recherche des professionnels et des scientifiques. Un verger pédagogique pourrait également voir le jour, parce que nous avons de l'es-

pace sur les côtes de la Maison de la Rance." Si la Codi est choisie par les autres collectivités pour porter cette phase de réalisation, elle engagerait un chargé d'étude. "Nous mettrons en place un comité de pilotage, regroupant l'ensemble des partenaires, mais aussi un Conseil scientifique. Ce point nous semble primordial puisqu'il s'agit de conserver des espèces qu'un jour, peut-être, nous devons valoriser en terme de production. Dans l'hypothèse de la création d'un parc naturel régional sur notre secteur, nous nous sommes engagés, à l'unanimité, à lui rétrocéder le pilotage. La volonté est vraiment que ce conservatoire voit le jour." ■

YANN GUÉNÉGOU

www.mordusdelapomme.fr

Égrener les noms des variétés de pommes équivaut à ouvrir un beau livre d'histoire, témoignage de l'humour de nos anciens et de la richesse de nos terroirs. 6 000 variétés auraient existé dans la région: créée en 1975 dans le Pays de Dinan, l'association Les mordus de la pomme, forte de ses 380 adhérents, a déjà dressé le portrait de 2 500 de ces Douces, Belles, Louissettes, Violettes, Jacquettes, Juliettes, Cœurs de bœuf ou de pigeon, Grands-mères ou Tantes Jeanne, Souris grises ou cuites, Peaux de Vache ou de Chien, Monte en l'air ou au ciel, Pen Chopine ou Trompe la Goule, Pomme du Paradis ou du bon Dieu...

UN NOUVEL ÉTAGE À L'ÉDIFICE

Louis Martin, ancien maire de Quévert et passionné de pomologie (entre autres) est intarissable sur le sujet. Lorsqu'il en parle, son regard s'illumine. "Il faut semer avant de récolter, justifie-t-il, tel un sage. Les primes à l'arrachage ont engendré une propension à laisser les pommiers pourrir. L'association Les mordus de la pomme, présidée depuis son origine par Jean-François Aubert (auquel on doit 2 500 fiches sur les variétés, qui font actuellement l'objet d'une numérisation), s'est donné pour objectif de conserver ce patrimoine. Au départ, le travail a consisté à repérer les variétés sur une cinquantaine de communes des Côtes d'Armor et d'Ille-et-Vilaine." Très vite, mettre la pomme au cœur d'une fête s'est imposé pour transmettre les savoir-faire et connaissances. "Elle a lieu tous les ans en novembre et, en février, nous proposons une Foire aux greffons." Progressivement, des associations ont vu le jour, des vergers ont été créés dans la région. On en compte une soixantaine en Bretagne. Aujourd'hui, l'idée est d'ajouter un nouvel étage à l'édifice patiemment bâti: un conservatoire régional des fruitiers. Pour les pommes (les deux tiers des espèces présentes en

Château de Rosanbo

Le Château de Rosanbo à Lanvellec, participe les 3, 4 et 5 juin à l'opération "Rendez-vous au jardin" sur le thème "Le jardin nourricier". Au cours de ces trois journées: vente-dédicace de "La cuisine des châteaux" (Éd. Ouest-France) de Martine Bleuzen du Pontavice en présence de l'auteure avec exposition de photos et lancement des paniers pique-nique "Armor" (produits de la mer) et "Argoat" (produits du terroir). ■ Tél. 02 96 35 18 77.

Trévarez célèbre la nature

Le château de Trévarez en St-Goazec est entouré d'un magnifique parc où, dès le printemps venu, les fleurs sont superbes. L'occasion d'aller y faire un tour les 7 et 8 mai pour le Festival du rhododendron qui rassemble près de 700 variétés en présence de nombreux professionnels. Début juin, les 3, 4 et 5, l'opération "Rendez-vous aux jardins" prévoit des promenades commentées du domaine dans la peau d'un invité de la Belle époque. ■