

Curieuses couronnes de vergers

Cherchez l'abricotier solitaire

Avez-vous vu un abricotier qui s'entête à donner, malgré son vieil âge, d'incroyables fruits ? Il a peut-être une valeur patrimoniale. Témoin d'une époque où vergers et espèces quasi disparues alimentaient les villes.

Anne Bourges
anne.bourges@centrefrance.com

Au campus universitaire des Cézeaux, 121 arbrisseaux bien alignés s'accrochent à leur greffe pour envoyer leurs premiers rameaux (*photo du bas*).

Dans un quartier résidentiel, un arbre au tronc si large et si profondément ridé qu'on pourrait le croire sénéscent, donne encore des fruits par dizaines de kilos (*centre*) !

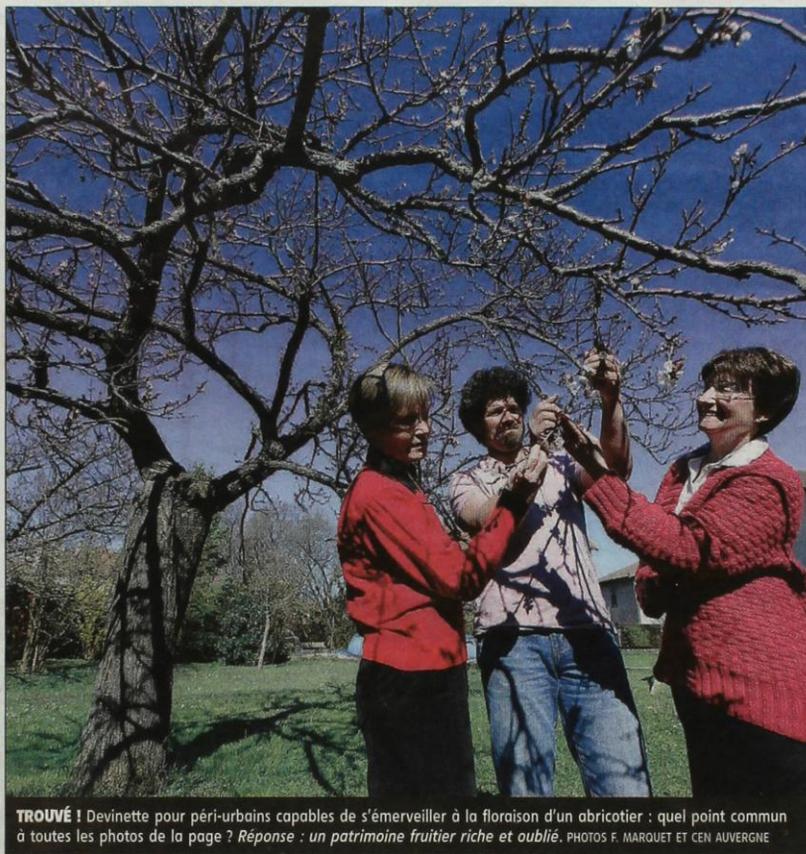
En Auvergne, l'association Puy Confit perpétue la mémoire vivante d'un artisanat de la sucrerie régionale et renommé (*haut*).

Leur point commun ? Une époque où les couronnes de vergers alimentaient la ville en fruits frais et en matière première pour bonbons et pâtes de fruits. Cette étonnante époque a réussi à faire de l'Auvergne une terre d'amandiers et d'abricotiers : des essences dont la culture est pourtant née entre Proche Orient, Asie et Méditerranée.

Pommes et autres. On connaît le Massif central pour ses pommiers et ses poiriers, arbres rudes au climat et pourvoyeurs de fruits de garde par excellence. Coïncidant avec – et compensant sans doute – le déclin du vignoble anéanti par le phylloxéra, les fonds de vallées, les coteaux de Limagne et les collines du Livradois se sont couverts de vergers. Au point qu'en 1939, le Puy-de-Dôme était l'un des quatre plus gros départements producteurs de pommes en France ! Mais pourquoi des prunes à Marsat ? Des cerises à Veyre-Monton ? Des amandiers partout et, surtout, des abricotiers autour de Clermont ?

Hélène Martin, présidente de l'association Puy

ENVIRONNEMENT



TROUVÉ ! Devinette pour péri-urbains capables de s'émerveiller à la floraison d'un abricotier : quel point commun à toutes les photos de la page ? Réponse : un patrimoine fruitier riche et oublié. PHOTOS F. MARQUET ET CEN AUVERGNE



AUX CÉZEAUX. La collection de 97 abricotiers et 24 amandiers.

Fenêtre sur... 32 espèces retrouvées dans la région

Le Conservatoire d'espaces naturels (CEN) Auvergne a prospecté le bassin de Clermont à la recherche du patrimoine génétique auvergnat pour l'abricotier. Dans les derniers vergers et friches, mais aussi dans quelques jardins, là où l'agglomération a mangé la couronne de vergers, de vieux arbres produisent encore des fruits étonnants au regard des variétés « normalisées » qui circulent d'un bout à l'autre de la planète. Cet inventaire a permis d'échantillonner une cinquantaine d'arbres de 50 ans et plus, et de caractériser leurs fruits. Résultat : 32 espèces (*photo haut*) différentes ! « Certains sont énormes, d'autres petits et visiblement destinés à être transformés, d'autres très mouchetés... » Avant que ces variétés ne disparaissent avec les derniers abricotiers isolés, le CEN a fait greffer toute la collection. Laquelle a été intégralement plantée dans un verger aux Cézeaux, avec la complicité de l'Université Blaise-Pascal : 121 fruitiers dont 97 abricotiers conservent désormais ce patrimoine génétique. ■

➔ **A planter chez vous.** Le CEN a confié trois variétés issues du patrimoine local à des pépiniéristes partenaires : le « blanc d'Auvergne », le « monstrueux de Clermont » et le « sucré de Marsat ». Ils sont donc disponibles à la vente. Contacts auprès du CEN : 04.73.63.18.27 ou cen-auvergne@expaces-naturels.fr

Confit, explique que, les confiseurs faisant des dragées, les ouvriers avaient des débouchés tout trouvés pour glaner un complément de revenu avec les amandiers bien adaptés aux sols auvergnats.

Pas de pâte de fruits sans abricot

Quant à l'abricot, probablement ramené par les Croisés, on sait surtout qu'il a fait la réputation de la confiserie d'Auvergne en florissant sur le déclin de la viticulture : « Dans la vraie pâte de fruits d'Auvergne, il y a toujours eu de la confiture d'abricot. » Hélène Martin en veut pour preuve un texte datant de Louis XI (vers 1460), attestant qu'en Auvergne, on savait faire de la pâte pour conserver ce fruit tout l'hiver.

Le « monstrueux de Clermont ». En se penchant un peu plus finement sur la culture de l'abricot, le Conservatoire des espèces naturelles d'Auvergne s'est en tout cas rendu compte qu'il y avait eu une variété d'espèces assez exceptionnelle en Auvergne. Et même des abricotiers typiquement auvergnats, peut-être créés par un travail d'hybridation local ou par des semis de hasard. « On pense qu'il y avait un cortège de variétés spécifiques à la région », explique Thomas Dumas, chargé de mission au Conservatoire d'espaces naturels (CEN) Auvergne. Si l'on s'en réfère aux noms, certains étaient sans doute énormes : le « monstrueux de Clermont ». D'autres très doux : le « sucré de Marsat » ou le « blanc d'Auvergne »...

« On a un peu oublié cette culture », regrette Thomas Dumas. Mais grâce au CEN et au verger conservatoire des Cézeaux (*voir par ailleurs*) la richesse de ce patrimoine génétique ne sera pas perdue. ■