



## Un peu de pomologie ...

Partie 2

### Description des fruits

**Le pédoncule :** Il peut être grêle, épais, massif, noué, s'épaissir vers le fruit ou vers son point d'attache. Pour la taille, il est plus simple et plus précis de le mesurer. (exemple : de 1 à 2 cm). Noter les caractéristiques de la cuvette située autour du pédoncule : elle peut être de profondeur nulle, peu ou très profonde ; les pentes peuvent être douces peu ou très abruptes ; la cuvette peut être large ou au contraire resserrée. (cf. schéma ci-contre).

**L'œil :** tenir compte des différents aspects de l'œil qui peut être ouvert, semi-ouvert, fermé ; et de la dénivellation sur son pourtour : la cuvette. Elle peut être de profondeur nulle, peu ou très profonde ; les pentes peuvent être douces peu ou très abruptes ; la cuvette peut être large ou au contraire resserrée.

**La chair :** La description des différents caractéristiques s'attachera à être la plus précise est détaillée possible.

**Couleur :** blanche, crème, jaune, jaunâtre, verdâtre, veinée, marbrée, etc.

**Aspect :** nacré, mate, brillante, satinée, etc.

**Parfum**

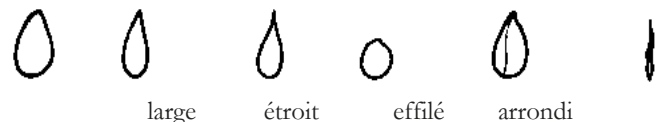
**Saveur :** sucrée, âpre, acide, amère, parfumée, etc.

**Texture :** ferme, croquante, molle, juteuse, farineuse, fine, pierreuse, granuleuse, fondante, dense, aérée etc.

Prenez votre temps, commencez par vous concentrer sur le parfum (épiderme et chair). Goûtez-les ensemble et séparément afin de distinguer leurs saveurs respectives. Mâchez lentement, recommencez plusieurs fois car toutes les saveurs ne se révèlent pas d'emblée, à la première bouchée. Il y a les saveurs « premières » qui s'expriment de suite, dès que l'on goûte le fruit, celles qui apparaissent avec la mastication et celles qui persistent en bouche, plus ou moins longtemps. Et, comme pour l'ensemble de la description, goûtez plusieurs fruits représentatifs de la variété étudiée.

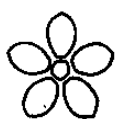
**Exemple de description :** *Épiderme : parfum fruité très marqué, légère acidité. Chair : parfumée fruitée, croquante, juteuse, sucrée, devenant fondante, légèrement et agréablement acidulée, développant des saveurs de fruits rouges. Saveur sucrée persistant longtemps en bouche.*

**Les pépins :** La description définit la forme de ceux-ci (cf. schéma ci-contre). On pourra conserver quelques pépins, c'est plus explicite. On peut décrire la forme et le volume des loges (cf. schémas ci-dessous).



#### Forme des loges

#### Vol



ovales



lancéolées



polygonales



concaves



étroites



larges



partiellement communicantes



totalemment communicantes





**Dans la description des fruits à noyau (cerises, prunes, pêches, abricots...), on note des différences et précisions supplémentaires par rapport aux fruits à pépins :**

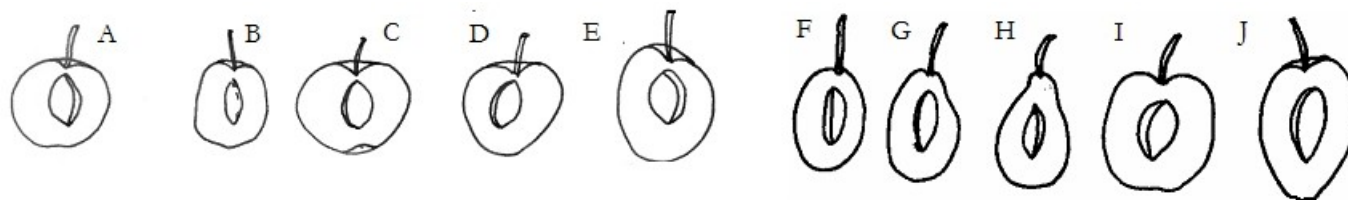
**Épiderme :**

- **Couleur** : verte, jaune, orange, rose, violette, bleuté sombre, claire, etc.
- **Liège** : présence ou pas et localisation dans le sillon, autour du point pistillaire, sur le fruit, etc.  
répartition : parsemé (taches grosses petites), marbré finement grossièrement, moucheté, etc.
- **Aspect** : lisse, rugueux, brillant transparent, pruneux (aspect blanchâtre qui disparaît au frottement), velouté, pelucheux,

Précisez si l'épiderme s'enlève facilement ou non, c'est une caractéristique spécifique de quelques variétés. Cette précision peut vous aider à confirmer ou non une variété. Notez également s'il est acide (souvent le cas pour les prunes).

**Taille** : Il est recommandé de prendre des mesures sur plusieurs fruits de taille représentative : hauteur, largeur, épaisseur (entre le noyau et la peau).

**Forme** : Le contour est régulier, irrégulier, le profil est symétrique, asymétrique (exemples de dessins ci-dessous).



**Pédoncule (« petite queue du fruit »)** : longueur (mesurer la, c'est plus précis), taille (Préciser si il est fin, grêle, épais, etc.), couleur, aspect, s'il est solitaire, par 2, rassemblé en grappe (nombre moyen), attaché à la chair.

Pour compléter le descriptif, on peut joindre quelques pédoncules à la fiche de description.

**Sillon (« raie du fruit »)** : il peut être plus ou moins profond, discret, transparent, sur l'axe ou excentré, régulier, plus clair que le fruit, avec ou sans liège, craquelé, pruneux, etc.

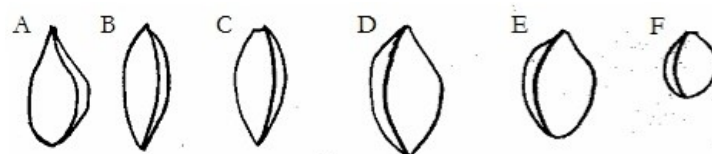
**Point pistillaire** : c'est l'équivalent de l'œil chez le fruit à pépins, il est situé à l'opposé du pédoncule. Il peut être centré ou non, clair, sombre, mamelonné, etc.

**Chair** : se référer aux explications données en page précédente et compléter la description :

- **Couleur** : quelques précisions supplémentaires méritent d'être indiquées : transparence, si la chair est veinée, marbrée, mouchetée, avec des reflets... Pour les cerises, précisez la couleur du jus et si il tache les doigts.
- **Aspect, parfum, saveur**
- **Texture** : précisez si le noyau est adhérent ou non à la chair ainsi que tout autre caractéristique plus spécifiques des fruits à noyau (ex : chair molle, pâteuse, fibreuse).

Quelques variétés présentent une coloration rouge sous la peau ou près du noyau.

**Noyaux** : Indiquer la taille (mesurer largeur et hauteur en mm), la forme et l'aspect (pointus, ventrus, plats, granuleux, lisses).



Gardez-en quelques-uns, c'est plus explicite !





## À pépins ou à noyau, pour la suite de la description... pas de différence !

**Cueillette :** Indiquer la date.

**Maturité :** Date à laquelle le fruit est mûr (où il a son parfum et son sucre au maximum). S'il a été cueilli avant maturité, le conserver dans une cave fraîche et pas trop sèche pour optimiser la maturation (les fruits que l'on laisse mûrir craignent avant tout la chaleur et l'air sec). Certains fruits (fruits dits « de garde ») ont besoin d'un délai de maturation en fruitier après cueillette pour être au summum de leur qualité gustative : noter la durée si c'est le cas.

**Conservation :** Date jusqu'à laquelle le fruit conserve ses qualités de saveur, de texture et de goût. Lorsqu'il est farineux, même s'il ne pourrit pas, il a perdu de sa saveur et sa texture, en conséquence, il est alors au-delà de sa durée de conservation.

**Utilisation :** Les fruits peuvent avoir plusieurs destinations suivant leurs particularités. Notez aussi des utilisations très locales, des traditions, des recettes de grands-mères, ainsi que votre utilisation personnelle. Toutes ces informations sont très importantes :

- **À couteau ou de table :** le fruit doit être agréable en bouche, savoureux, aromatique, parfumé, juteux, rafraîchissant, posséder une bonne texture de chair (fondante, ferme, croquante, pas trop granuleuse ni pâteuse, etc.), sans acidité ou amertume trop prononcée, sucré, etc.

- **À cuire :** il est nécessaire que la saveur reste agréable après la cuisson

Tarte : Il est important que les fruits se tiennent.

Compote : les fruits peuvent fondre.

Confiture : les fruits doivent être parfumés et bien sucrés.

- **À sécher**

- **À presser en jus :** parfumé, sucré mais sans excès, juteux... il est conseillé de mélanger plusieurs variétés afin d'obtenir un bon équilibre sucre/acidité/parfum

- **À cidre et poiré :** Pour cette utilisation, pommes et poires doivent posséder, de manière prononcée, une ou plusieurs des qualités spécifiques énoncées ci-dessous. Les poires sont en général dures et possèdent un goût particulier :

Acides

Sucrés

Juteux

Tanniques (âpres)

Amers

- **À distiller :** Les fruits doivent être très parfumés

**Si les critères variétaux sont visibles sur les fruits, ils peuvent également l'être sur l'arbre**

- Port naturel (forme libre) : fastigié, érigé, serré, étalé, retombant

- Forme cultivée (influe sur la taille des fruits)

- Vigueur

- Feuillages et feuilles (densité, forme, taille, couleur, denture, précocité ou non de débourrage, etc.)

**Il est donc important de les observer lors du prélèvement des fruits et tout au long de l'année (si possible).**

Un peu de patience... nous verrons tout cela en détail dans notre prochain bulletin !







## Planter sans se planter : Quelques conseils pour mener à bien votre projet de verger !

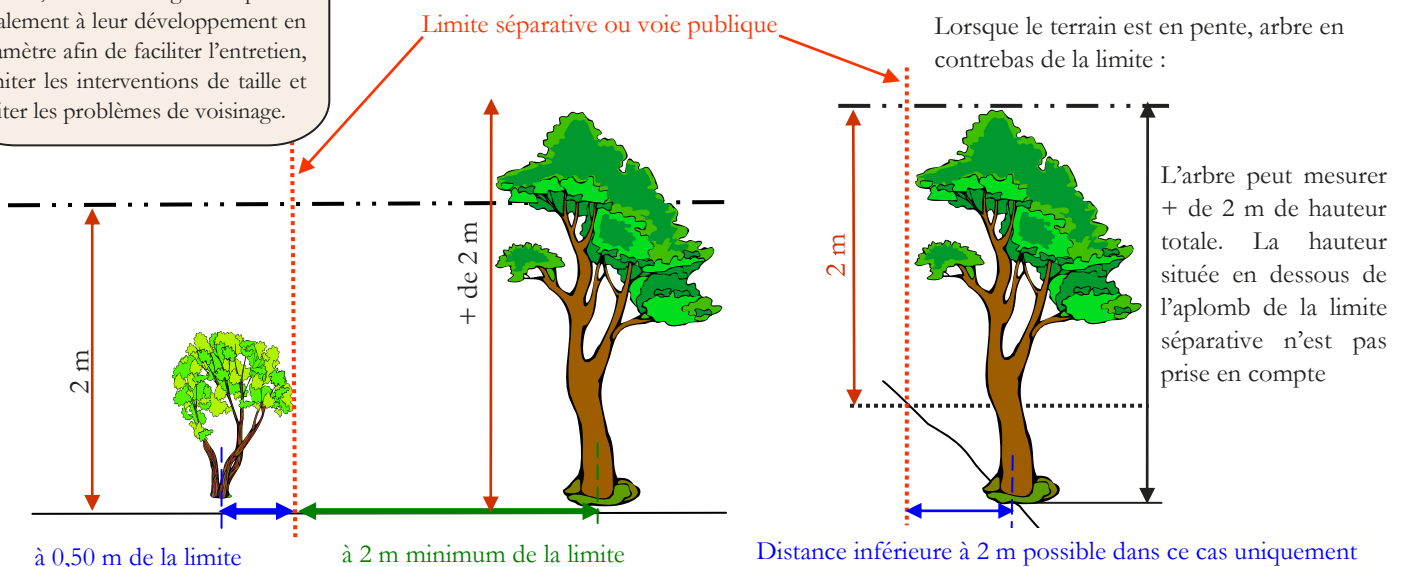
Partie 2



### Planter à bonnes distances des limites de propriétés

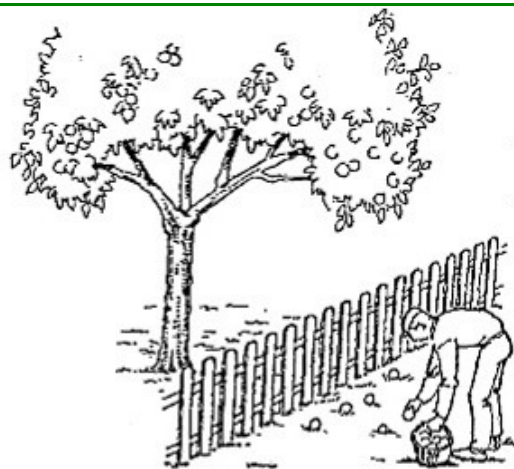
**Quelques points de législation à connaître avant de planter :** D'après l'article L.671 du Code civil et, en l'absence de réglementation particulière, la loi indique, si vous plantez sur votre propriété, de **respecter les distances minimales suivantes :**

Sur le plan légal, seule la hauteur des arbres est prise en considération. Toutefois, avant de planter, il serait sage de penser également à leur développement en diamètre afin de faciliter l'entretien, limiter les interventions de taille et éviter les problèmes de voisinage.



Votre voisin n'a pas le droit de couper les branches qui pénètrent dans sa propriété, il a obligation de vous demander de les couper vous-même. Si vous ne le faites pas, il peut engager des procédures vous y contraignant.

Il a le droit de ramasser tout ce qui est tombé au sol (fruits) ainsi que celui de couper les racines dépassant dans son terrain.



### Conseils pratiques :

Laisser une distance plus importante entre vos arbres et la limite de propriété

↳ quiétude assurée et bonne entente entre voisins.

Tenez compte du développement futur de vos arbres

↳ plus d'espace

= développement équilibré et plus harmonieux.

Au sommaire du prochain numéro : *Un peu de pomologie, partie 3 - Gros plan sur les Belles cerises du Barrois*  
*Planter sans se planter : mener à bien son projet de verger, partie 3*

