

## À la défense du fruit défendu

Julie Martin

Number 88, Spring 2001

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/15740ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Martin, J. (2001). À la défense du fruit défendu. *Continuité*, (88), 13–15.



Photo : Roger Côté

## À LA DÉFENSE DU FRUIT DÉFENDU

par Julie Martin

Aujourd'hui, les variétés de pommes présentées dans les étalages des supermarchés se réduisent à une dizaine d'appellations : la Spartan, la Lobo, la Gala, la Granny Smith, l'Empire, la Rouge délicieuse, la Cortland et, bien sûr, la Mackintosh. Pour bien des consommateurs, l'effort d'identification s'arrête à la couleur : une pomme rouge, une pomme jaune, une pomme verte, une pomme striée rouge et jaune. Il faut dire que l'industrie fruitière contemporaine mise avant tout sur les apparences, au détriment souvent de la qualité gustative et autres avantages. Or, quand on prend la peine de fréquenter les marchés publics ou de visiter les vergers des producteurs locaux,

*S'il est un fruit lié au territoire, c'est bien la pomme. Or, si l'on considère les nombreuses variétés cultivées dans nos vergers depuis les premiers arrivants français, les étalages des supermarchés semblent aujourd'hui bien anémiques.*

on peut dénicher des fruits très typés, d'anciennes souches et totalement différents. L'intérêt pour ces spécimens méconnus de notre patrimoine s'accroît notablement depuis quelques années. Au moment même où apparaissent certaines interrogations devant les productions génétiquement modifiées, on se rend compte de la diversité des saveurs qu'on a abandonnées au détour d'un long cheminement.

### DES POMMIERS VENUS DE FRANCE

Malgré la présence de plusieurs variétés de fruits indigènes (fraises, framboises, groseilles, bleuets, etc.), les colonisateurs et les immigrants français apportent avec eux les espèces végétales qui leur étaient familières et qu'ils jugeaient indispensables à leur survie, dont les pommes. Champlain, par exemple, apporte des



*Dans les campagnes, la plupart des habitants, soucieux d'autosuffisance alimentaire, intègrent une bordure d'arbres fruitiers à leur jardin potager.*

Photo: Fonds Marie-Alice Dumont, Musée du Bas-Saint-Laurent

semences et des plants pour réaliser ses propres expériences dans un petit jardin aménagé près de la première habitation de Québec au début du XVII<sup>e</sup> siècle. Louis Hébert, selon Gabriel Sagard, possède un jardin d'arbres fruitiers et des pommiers qui produisent fort bien. D'où proviennent ces cultivars? De l'Ouest de la France, bien sûr, où le climat frais réussit à merveille à la culture de la pomme. Le pommier, dont la rusticité est connue depuis longtemps, est capable de s'adapter aux conditions nordiques. En plus d'être très productif, il fournit des fruits hautement prisés pour leurs qualités culinaires et leur longue conservation. Certaines variétés de pommes se conservent en effet plusieurs mois si elles sont convenablement entreposées dans un fruitier ou dans une cave humide et à l'abri du gel.

De toutes les variétés signalées au Québec, on distingue d'abord les pommes d'été

qu'on croque de la mi-août à la mi-septembre, mais qui se conservent rarement plus d'un mois. Ensuite viennent les pommes d'automne mûres depuis la fin septembre jusqu'à la mi-octobre et que l'on peut facilement conserver jusqu'en décembre. Enfin, les pommes d'hiver à la chair dure, généralement moins sucrée, se récoltent après la mi-octobre: si elles sont convenablement emballées et mises en réserve, on les conserve tout l'hiver, parfois même jusqu'à l'été suivant.

#### GRANDS VERGERS

##### ET PETITS JARDINS FRUITIERS

Ce sont d'abord quelques grands bourgeois et les communautés religieuses qui aménagent les premiers vergers. La plantation d'un verger exige beaucoup d'espace, requiert un investissement important en temps et en argent et nécessite un entretien qu'un simple habitant ne peut se permettre. Les com-

munités religieuses, comme en plusieurs autres domaines de la gestion des biens fonciers, s'avèrent des chefs de file. Peu après leur établissement, elles implantent leur verger en choisissant les variétés les plus rustiques, les plus délicates au goût et les mieux adaptées à leurs besoins de consommation. Ainsi, les observateurs de passage signalent-ils les vergers des pères Récollets, dès 1620, ensuite des Ursulines, puis des Hospitalières. À Montréal, les Sulpiciens ont aussi un verger sur les flancs du mont Royal. Se prêtant à de nombreux usages, les pommes de ces vergers garnissent toutes les tables, autant celles des religieux que des pensionnaires. Elles servent à confectonner de nombreux desserts et, bien sûr, à fabriquer le cidre: dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, les Sulpiciens en produisent une centaine de barriques par année.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, les Ursulines et les Hospitalières écoulent les surplus de leurs vergers sur les marchés de la Haute-Ville de Québec. Quant aux Messieurs du Séminaire de Québec, ils acquièrent une grande réputation d'excellence avec leurs fermes de Saint-Joachim dès le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Après 1818, leurs vergers de la ferme des Coteaux, qui comptent plus de 5000 arbres fruitiers, deviennent les plus importants de toute la région de Québec.

Faute d'espace, la majorité des urbains ne possèdent évidemment pas de vergers et se procurent les fruits les plus courants dans les marchés publics. Il en est tout autrement dans les campagnes où la plupart des habitants, soucieux d'autosuffisance alimentaire, intègrent une bordure d'arbres fruitiers à leur jardin potager. Ces jardins fruitiers se composent surtout de pom-

miers, de pruniers et de cerisiers. C'est ainsi qu'à partir des premiers noyaux de peuplement (côte de Beaupré, île d'Orléans), les semences, drageons et plants d'arbres fruitiers, transmis entre parents et voisins, suivent l'extension et le rythme du peuplement et se répandent dans la vallée du Saint-Laurent. Pommes de table, pommes à cuire, pommes de garde, pommes à jus, pommes à cidre vont dorénavant faire partie de l'ordinaire des habitants.

Faute de savoir greffer et multiplier les plants de façon à conserver les caractéristiques d'une même variété, les gens reproduisent souvent les pommes à partir des pépins, si bien que cette pratique va entraîner la prolifération de sous-espèces. Ce serait précisément le cas de la pomme Fameuse, selon l'avis de l'horticulteur fédéral Henri Macoun. De fait, les techniques professionnelles de multiplication ne se répandront vraiment qu'à partir du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Parmi les variétés les plus connues signalons la Bourassa, la Calville jaune et la Fameuse ou Pomme de Neige qui s'avèrent les pommes d'hiver les plus appréciées. La Bourassa est une grosse pomme conique, d'un rouge grisâtre, dont la chair un peu sèche possède une saveur relevée. La Calville jaune du pays est intéressante pour ses qualités culinaires, et surtout l'arbre se reproduit par drageons et donne en abondance. La Fameuse est de grosseur plutôt moyenne, d'un carmin brillant, et sa chair parfumée, blanc de neige, est tendre et délicieuse. Jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, elle demeurera la favorite.

Certains voyageurs font l'éloge des fruits disponibles dans la colonie, mais remarquent également leur prix élevé. Le naturaliste finan-

dais Pehr Kalm confirme, en 1749, qu'outre ceux des communautés, il n'y a pas de vergers d'importance commerciale dans la colonie. Il faut attendre l'augmentation notable de la population des villes et des bourgs, après 1830, pour que les campagnes envirognantes se mettent à la production vivandière et fruitière afin de combler un besoin grandissant de denrées et de vivres.

#### LA MODERNISATION DES PRATIQUES HORTICOLES

À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, on assiste à un effort de modernisation des pratiques tant agricoles qu'horticoles. Le gouverneur Lord Dorchester encourage personnellement la société d'agriculture de Québec et donne, entre autres, 300 pommiers, de 25 variétés différentes, sans doute importés d'Angleterre. Un peu plus tard, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, on peut se procurer des graines, des bulbes et des plants chez des pépiniéristes reconnus. Ainsi, les journaux montréalais annoncent Robert Cleghorn, propriétaire des jardins Blinkbonny, entre les rues Sherbrooke et Berthelet, ou encore W.M. Evans, qui tient boutique sur la rue McGill. Apparaissent alors les premières associations horticoles: en 1846, la Montreal Agricultural and Horticultural Society, puis en 1851, la Quebec Horticultural Society. Pendant ce temps, la production pomicole, repoussée par l'urbanisation, commence à migrer du mont Royal vers l'ouest, vers Châteauguay et vers les autres collines de la Montérégie. Une première pépinière commerciale s'établit d'ailleurs à Abbotsford en 1857. Les efforts de ces sociétés d'horticulture permettront de présenter pour la première fois les fruits du pays au monde entier: la délégation

canadienne présente pas moins de 178 variétés de pommes à l'exposition internationale de Paris en 1855.

En 1860, Auguste Dupuis est le premier francophone à établir une pépinière d'arbres fruitiers. Sa renommée et son établissement du Village des Aulnaies joueront un grand rôle dans l'histoire horticole du pays. Dupuis, en plus d'expérimenter divers cultivars de provenance européenne et américaine, se fait un ardent promoteur des variétés de pommiers rustiques introduites depuis longtemps au pays. En 1874, Dupuis préconise les plantations de Fameuses, de Saint-Laurent ou de Canada Baldwin. Il affectionne aussi les pommiers importés de Russie et connus sous les noms d'Astracan rouge, de Tétovski, de Duchesse d'Oldenburg et d'Alexandre. Avec le concours de l'agronome Jean-Charles Chapais, Dupuis fonde en 1894 la Société de pomologie et de culture fruitière du Québec. Les rapports annuels de la société constituent une source irremplaçable de renseignements sur l'histoire de certains cultivars. La très typée Alexandre, par exemple, originaire de Russie, sera une pomme populaire ici jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle. D'un parcours peu banal, elle fut introduite en Angleterre dès 1817, puis dans l'État du Massachusetts autour de 1830, et jusque dans nos régions dès le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Léon Provancher, dans son traité sur la culture des arbres fruitiers (1874), la recommande chaudement. Une autre pomme russe, la Duchesse d'Oldenburg, fait le délice des gourmets en raison de sa chair tendre et juteuse, striée de rouge et de jaune. La Belle de Montréal, pomme jaune et rouge, la Saint-Laurent, jaune verdâtre rayée de rouge, sont égale-



La pépinière d'Auguste Dupuis du Village des Aulnaies a joué un rôle important dans l'histoire horticole du pays. Dupuis a été un ardent défenseur des variétés de pommiers rustiques introduites depuis longtemps au pays.

Photo: Fonds Jean-Baptiste Dupuis, Musée du Bas-Saint-Laurent

ment appréciées et faciles à cultiver. Les Fameuses, les pommes Grises du Canada et les Reinettes du Canada traverseront maintes fois l'Atlantique vers l'Angleterre où chaque automne on les expédie en baril.

#### UN PATRIMOINE À PRÉSERVER

Avec les exigences grandissantes du commerce des fruits au XX<sup>e</sup> siècle, et malgré la renommée des pommes du pays, la plupart des variétés anciennes ont disparu des grands marchés. Seuls quelques irréductibles multiplient les efforts pour sauvegarder ces espèces. Certains producteurs et pépiniéristes (Hemmingford, Saint-Joseph-du-Lac, La Pocatière) peuvent offrir des cultivars de variétés anciennes. Le pommier exige très peu quant au sol: un sol léger et bien drainé lui convient très bien. Le compost et le bois raméal constituent d'excellents nutriments et des régénérateurs de sols. L'arbre doit bien sûr pouvoir s'étendre à son aise. De plus, deux variétés différentes

devraient être plantées puisque beaucoup de pommiers exigent une pollinisation croisée avec une autre variété. Quant à la taille, on peut consulter d'excellents ouvrages, en particulier l'un des plus récents: Jean Lamontagne et Diane Brazeau, *Entretien et taille des arbres fruitiers au Québec*, Éditions Trécarré, 1997.

La mémoire n'est pas la seule faculté qui oublie, le goût aussi. Pour ne pas laisser mourir les saveurs d'un passé aussi riche, les amateurs comme les professionnels de l'horticulture auraient intérêt à lutter contre la banalisation des cultures en réintroduisant dans leurs vergers les variétés anciennes.

Julie Martin est historienne.