



SYNTHÈSE D'ÉTUDE

# L'AGRODIVERSITÉ FRUITIÈRE DU VERDON

## Ethnologie et Histoire



D'après l'étude *Les Préalpes fruitières - Les variétés de fruits cultivées dans le Parc naturel régional du Verdon, XIX<sup>e</sup> - XX<sup>e</sup>*  
Réalisée par Pauline Mayer





L'AGRODIVERSITÉ FRUITIÈRE  
DU VERDON  
ETHNOLOGIE ET HISTOIRE



© P. Mayer

Aux cultivateurs d'aujourd'hui, qui nous transmettent un patrimoine vivant.  
Aux cultivateurs de demain, pour qu'ils réadaptent l'ancienne culture fruitière aux enjeux contemporains de l'agriculture, afin de créer les agroécosystèmes de l'avenir.

## LE MOT DU PRÉSIDENT



À la fin de l'été ou à l'automne, il est agréable de cueillir et de déguster ces fruits tendus par de vieux arbres tordus. Des arbres qui souvent semblent abandonnés en bordure de champs, de jardins ou de chemins.

Des pommiers, des poiriers, des abricotiers, des cerisiers ou des pruniers « qui donnent » encore ! Ils ont été plantés là, ou greffés sur « des sauvageons » qui ont poussé au hasard il y a peut-être 40 ans, 80 ans ou même plus de 100 ans !

Éléments remarquables du paysage, ces arbres représentent une partie considérable du patrimoine du Verdon et participent à la richesse de nos paysages.

Voici maintenant plus de 4 ans que les élus du Parc du Verdon ont décidé de s'engager activement dans la préservation et la diffusion de ces variétés locales de fruits. Et ce n'est pas par simple nostalgie que nous consacrons du temps et des moyens à mieux connaître ce patrimoine fruitier, à identifier et à répertorier les variétés que nous trouvons encore de-ci de-là dans nos campagnes et à remettre au goût du jour, les pratiques paysannes relevant de ces cultures arboricoles. Il s'agit ici d'un des nombreux engagements qui inscrivent le développement des territoires du Verdon dans une démarche agro-écologique : nous misons ainsi sur la préservation des ressources génétiques déjà implantées localement, sur la diffusion de variétés et de porte-greffes susceptibles de s'adapter au changement de notre climat.

S'intéresser aux variétés fruitières anciennes et « locales », c'est sélectionner, faire pousser et choyer des arbres porteurs de fruits différents de ceux achetés en grande distribution, c'est surtout laisser s'exprimer une diversité de saveurs, de formes et de couleurs. C'est choisir de faire pousser des fruits frais qui s'échelonnent sur une moitié de l'année, dont certains seront naturellement conservés dans une remise sèche,

tempérée et aérée pour être consommés à maturité optimale l'autre moitié de l'année. C'est faire le pari que le marché local se saisisse de cette diversité pour proposer des produits de qualité, des produits frais, pressés, séchés, cuisinés et pourquoi pas distillés, issus de ces cultures.

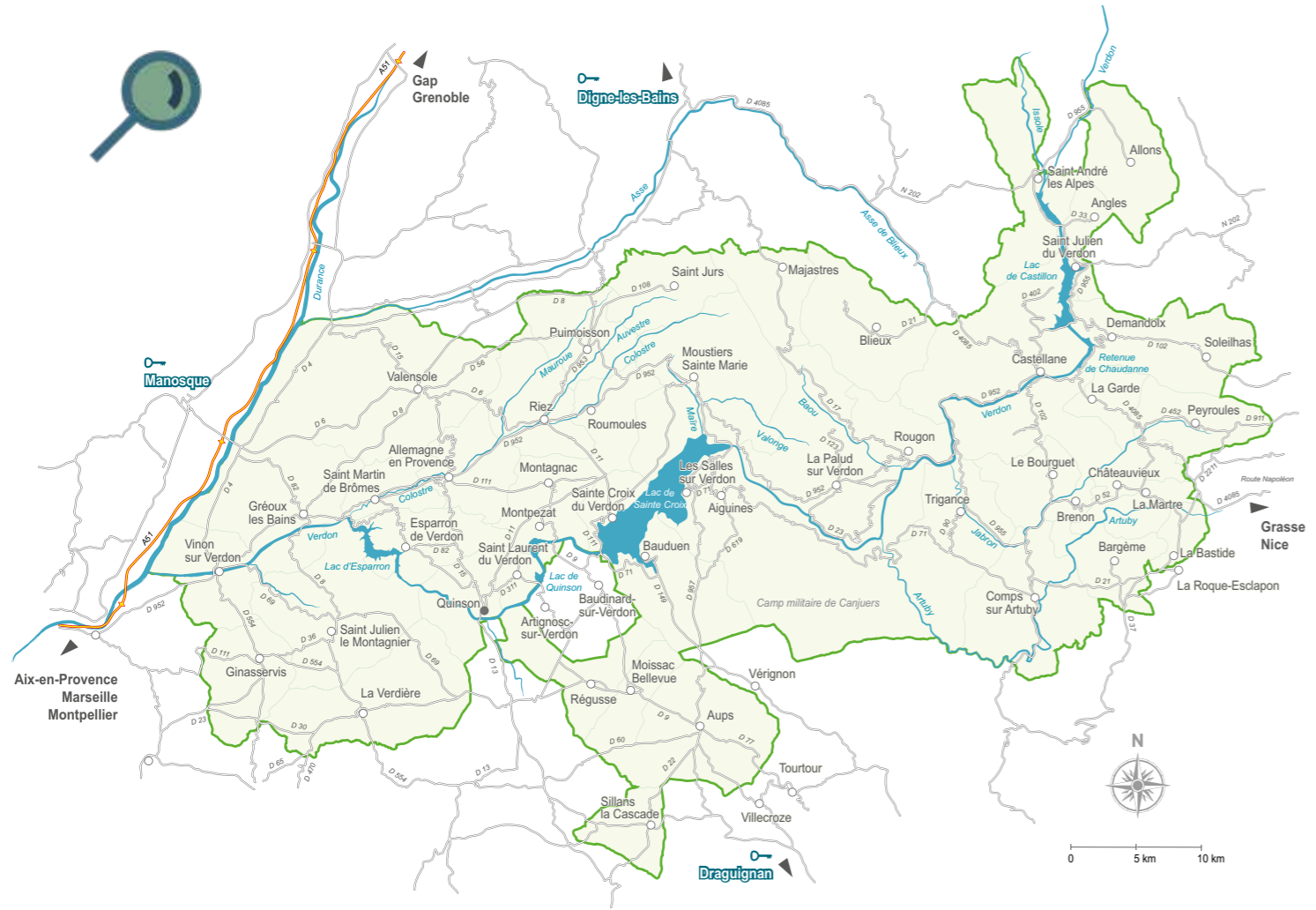
« C'est un projet très Parc » pourrions-nous dire... Un projet qui, avec un effet boule de neige, entraîne dans sa réalisation une multitude de personnes. Un projet qui ne peut se réaliser sans l'implication de nombreux producteurs, qu'ils soient amateurs ou professionnels, sans l'implication des érudits et des associations investis dans la préservation et la diffusion des arts et traditions populaires ou dans la science de la pomologie, sans les partenaires institutionnels techniques ou financiers, sans les éclairages de scientifiques investis, sans la détermination et l'engagement des élus locaux, et sans le coup de pouce de l'équipe technique du Parc du Verdon.

C'est un projet « très Parc », car il s'appuie sur de nombreuses compétences pratiques et scientifiques et se nourrit des multiples connaissances mises en exergue en 20 ans d'existence du Parc naturel régional du Verdon. Ces ressources qui viennent alimenter les initiatives et les recherches permettent d'engager ce territoire dans une transition écologique, économique et sociétale.

Ce document riche et illustré, c'est la rencontre des « gens du coin », de passionnés d'arbres et de la culture populaire du Verdon avec l'ethnologie et l'histoire qui viennent ainsi apporter de nouvelles connaissances et croiser les approches sur l'évolution des pratiques arboricoles du territoire.

**Bernard Clap,**  
Président du Parc naturel régional du Verdon

# LE TERRITOIRE DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERDON



**Légende**

- ◻ Périmètre du Parc naturel régional du Verdon
- Ville porte

# SOMMAIRE



Le mot du Président .....	3		
Avant-propos			
Variétés anciennes, qui êtes-vous ? .....	6		
Introduction .....	8		
<b>I. L'arbre cultivé</b>			
.....	12		
1. Des « champs d'arbres » .....	13		
2. Avoir ou ne pas avoir de climat .....	20		
3. Drageons, boutures et semis .....	22		
4. Arbres à marier : l'art de la greffe .....	24		
5. La récolte .....	31		
<b>II. L'arbre nourricier</b>			
.....	38		
1. Une prune provençale .....	39		
2. Le séchage des fruits à pépins : les <i>partiés</i> .....	50		
3. De la mélisse aux confiseries industrielles .....	52		
4. <i>Aigardent</i> et autres boissons .....	55		
5. La place du fruit dans les repas .....	60		
<b>III. Dans les branches du commerce</b>			
.....	62		
1. Les pépinières, les foires et l'entre-soi .....	63		
2. Trajectoires d'hommes et de fruits : entre deux climats .....	66		
3. Mutations du commerce : du fruit sec au fruit de table .....	68		
4. Quelques fruits de négoce .....	74		
<b>IV. Les « qualités » fruitières du Verdon</b>			
.....	82		
Bibliographie .....	104		
Glossaire .....	106		
Remerciements .....	107		



“ À Demandolx,  
les gens allaient travailler dans le Var ;  
au printemps, ils montaient des greffes  
et greffaient le cerisier. ”

Raymond Pierrisnard, Demandolx.

## VARIÉTÉS ANCIENNES, QUI ÊTES-VOUS ?

Les variétés de plantes cultivées, qu'elles soient « anciennes », « locales », ou « traditionnelles », ne sont pas aisées à distinguer. Le domaine des fruits offre un univers vaste et méconnu.

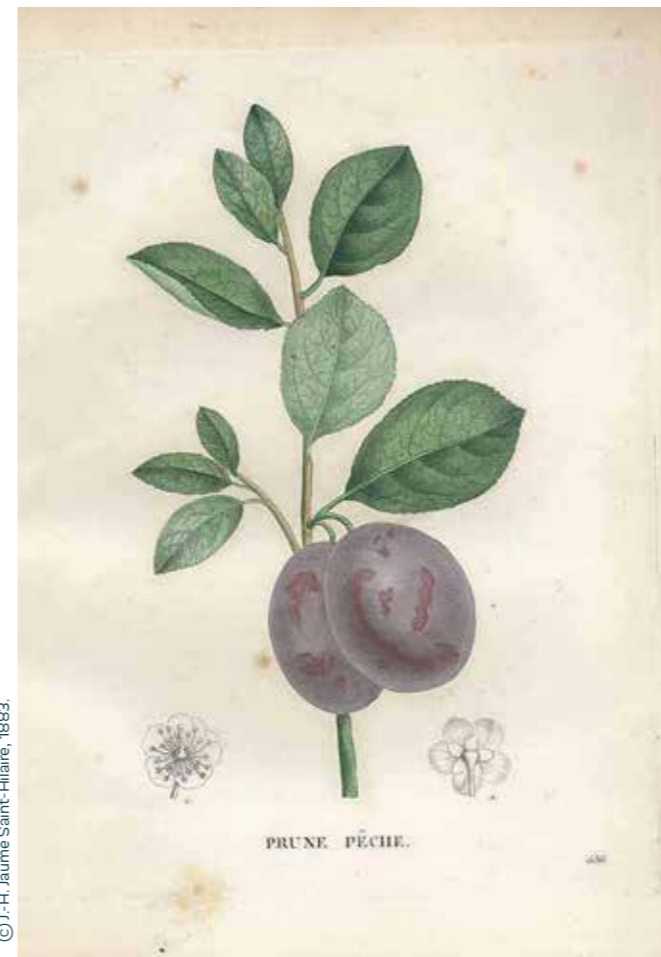
Certaines variétés peuvent avoir été sélectionnées il y a quelques siècles, puis circulé dans différents territoires : « anciennes », elles ne sont cependant pas originaires de la région. D'autres, importées, peuvent s'être si bien intégrées parmi les cultivateurs que leurs caractères extérieurs se sont modifiés, à l'image de leur pays d'adoption. Porteuses d'un attachement manifeste, elles sont alors qualifiées de traditionnelles. Enfin, d'autres encore, issues d'une sélection empirique dite paysanne, ont été choisies par les communautés en fonction de leur adaptation aux techniques agricoles, aux sols, au climat, et surtout, aux habitudes alimentaires : elles sont dites locales.

Cependant, toute variété, adoptée comme adaptée, peut intéresser une relance culturelle et culturelle. On dit alors qu'elle est « d'intérêt local ».

Les différentes sortes de fruits nommés sur le terrain sont regroupées dans une catégorie complexe, désignée oralement sous le vocable de « qualités ». Elle recouvre à la fois des fruits cultivés et des fruits sauvages, contrairement aux termes de « cultivar » ou de « variété », qui supposent une sélection pratiquée par les humains. La notion de « variété » est d'autant plus complexe à aborder.

La répartition des cultivars est le fruit de la circulation des hommes, des greffons, des techniques culturelles pratiquées en fonction des époques. Ils circulent au gré de micro-sociabilités établies à diverses occasions, comme des relations de voisinage, un trajet quotidien, une alliance, le travail saisonnier ou le retour au pays... Ces sociabilités, à un niveau très local, conditionnent donc la nomenclature fruitière et l'aire de diffusion d'un cultivar.

Ainsi, le nom attribué à un fruit varie en fonction des lieux, des langues et des époques (synonymies), et un même vocable peut désigner plusieurs variétés (homonymies). Les appellatifs de type toponymique sont fréquents, et désignent souvent l'endroit d'où proviennent les greffons. Cependant, ils peuvent aussi correspondre à un patronyme. Aussi les fruits sont-ils fréquemment identifiés par le nom du lieu où ils ont été prélevés ou le nom de famille de celui qui les a introduits. On peut supposer l'origine de la poire Châteaudouble, qui partage son nom avec un village varois proche, ou de la pomme d'Éoulx. Les pommes du Coulet et Garrus, désignent peut-être un patronyme ou un « quartier », la poire Murair a peut-être emprunté le nom d'un marchand castellanais...



© J.-H. Jaume Saint-Hilaire, 1883.

Pour arriver à un résultat fiable, le croisement de différentes sources d'informations est essentiel. La recherche présentée dans cet ouvrage, qui a eu pour ambition de comprendre la diffusion des variétés fruitières dans le temps et l'espace, se base essentiellement sur les sources orales et historiques. Par leur biais, trois aspects de l'ancienne culture fruitière ont été explorés : les pratiques culturelles liées à la multiplication et à la sélection des cultivars, la transformation des fruits ou les pratiques culinaires domestiques et/ou industrielles, et la circulation des fruits et des plants au travers du commerce et des migrations.

Cependant, les données n'ont pas pu être croisées avec une expertise pomologique, essentielle pour trancher sur l'identité d'une variété. Le tableau présenté dans la partie IV n'est donc qu'une base pour aller plus loin. Il faudra, à l'avenir, comparer les noms, les périodes de maturité et les usages des fruits avec leur description pomologique, et poursuivre leur observation et leur collecte, car si les pratiques qui leur étaient associées ont aujourd'hui disparu, les arbres, eux, sont encore bien vivants.

La prune-pêche est connue pour avoir été apportée à La Baume dans l'immédiat après-guerre par un ancien adjudant de gendarmerie à Menton - ou à Vintimille - revenu au pays<sup>1</sup>. Elle y est décrite comme une prune jaune, contrairement à la représentation de J.-H. Jaume Saint-Hilaire, 1883.

1. Communes séparées par la frontière entre la France et l'Italie

# INTRODUCTION



Cabanon et pruniers, La Silve, Demandolx.



© Fonds J.L. Domenge

**Sainte-Croix :**  
10000 amandiers  
2000 oliviers  
600 muriers  
150 poiriers  
100 pommiers  
40 cerisiers  
50 pruniers

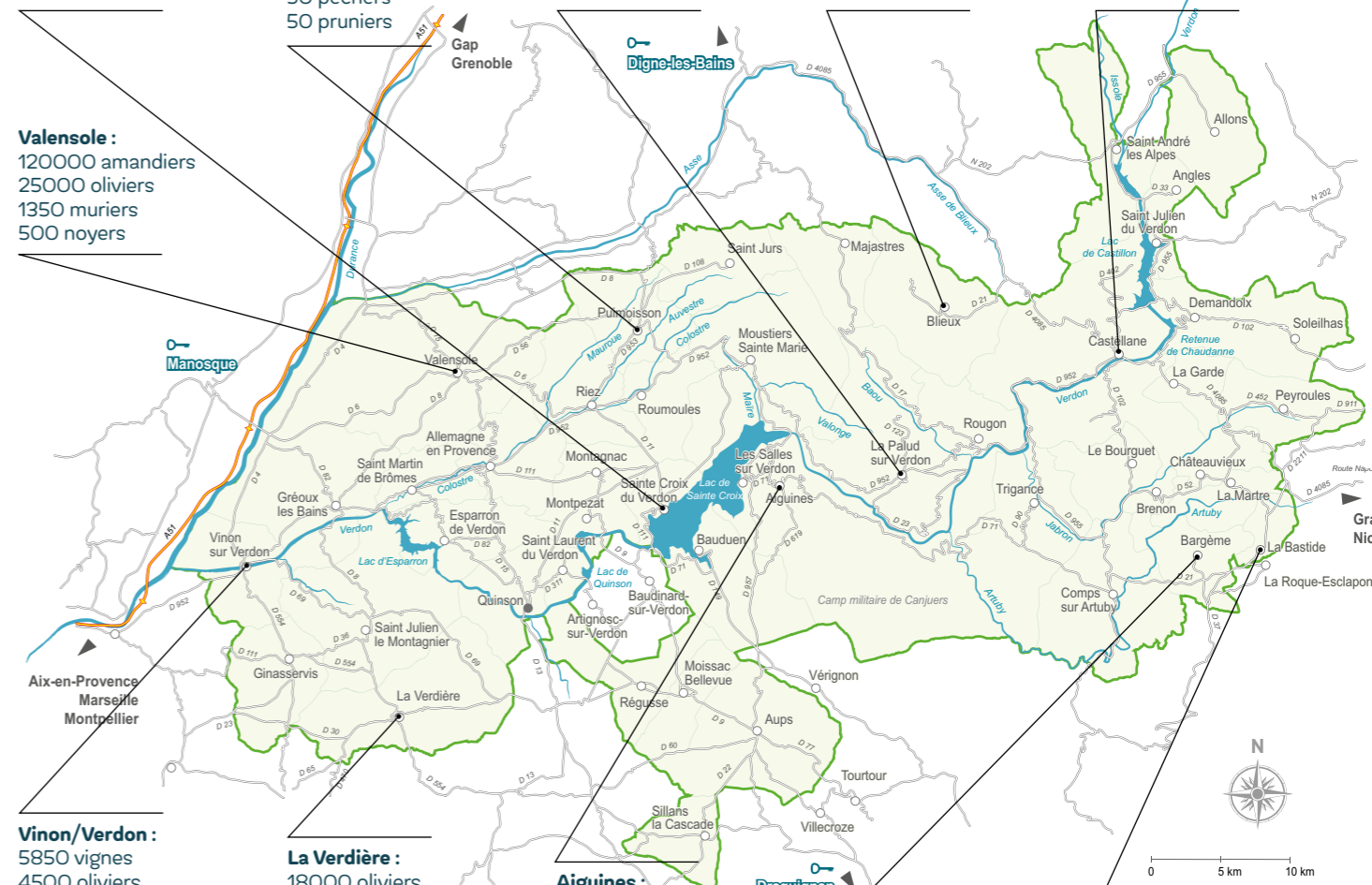
**Puimoisson :**  
20000 à 25000 amandiers  
4000 oliviers  
300 poiriers  
300 muriers  
200 pommiers  
200 cerisiers  
100 figuiers  
50 pêchers  
50 pruniers

**La Palud/Verdon**  
10000 amandiers  
1000 poiriers  
1700 pommiers  
1500 pruniers  
250 pruniers  
70 cerisiers

**Blieux**  
750 pommiers  
500 poiriers  
300 amandiers  
300 noyers  
200 pruniers  
50 cerisiers

**Castellane :**  
3500 pommiers  
2500 poiriers  
500 amandiers  
300 pêchers  
200 Noyers  
100 cerisiers  
100 pruniers

**Valensole :**  
120000 amandiers  
25000 oliviers  
1350 muriers  
500 noyers



**Vinon/Verdon :**  
5850 vignes  
4500 oliviers  
3100 amandiers  
1300 pêchers  
1200 muriers  
600 pommiers  
500 poiriers  
500 cerisiers  
250 figuiers  
200 pruniers  
25 noyers

**La Verdrière :**  
18000 oliviers  
16500 amandiers  
3000 vignes  
560 figuiers  
500 muriers  
280 pêchers  
220 poiriers  
100 cerisiers  
100 noyers  
80 pommiers

**Aiguines :**  
1460 amandiers  
470 oliviers  
200 muriers  
100 pommiers  
100 poiriers  
100 noyers  
50 pêchers  
50 figuiers  
24 vignes

**Bargème :**  
1125 amandiers  
920 poiriers  
250 pommiers  
120 noyers  
120 pruniers  
25 Cerisiers

**La Bastide :**  
1000 amandiers  
250 poiriers  
200 pommiers  
200 noyers  
100 Cerisiers  
80 pruniers  
20 muriers

Éléments sur la production fruitière du Verdon, 1929 - 1934  
Monographie agricole du département des Basses-Alpes de 1929, 1934, archives DDAF de Digne.  
Enquête agricole du Var 1929 Archives DDAF de Toulon. Données issues de A. Fedensieu et N. Moulin 1999.

## FRUITS À PÉPINS, FRUITS À NOYAUX ENTRE DEUX CLIMATS : UNITÉ ET DIVERSITÉ

La géographie fruitière du Verdon s'inscrit au sein de la Provence, qui comprend plusieurs ensembles culturels et climatiques. Les fruits à pépins et à noyaux s'y répartissent entre la basse Provence, pays méditerranéen de collines et de plateaux, et les moyennes montagnes des Préalpes, piémonts préfigurant la zone alpine.

Ces milieux conditionnent la saisonnalité des productions : les fruits d'été – plus goûteux par leur parfum et leur couleur – et les primeurs abondent en partie basse, tandis que les fruits d'hiver s'épanouissent tardivement et se conservent plus aisément dans les climats plus frais. La chaleur même, qui donne au fruit d'été sa saveur incomparable, lui ôte sa capacité à se conserver... Au sud de la Haute-Provence, dans les basses vallées de la Durance et du Verdon, on trouve les pêches, abricots, cerises, amandes et olives, fruits à noyaux qui s'accommodent mieux d'un climat plus chaud et sec, tandis que la culture des pommes, poires et prunes semble spécifique aux parties montagneuses des anciennes Basses-Alpes (aujourd'hui Alpes-de-Haute-Provence).

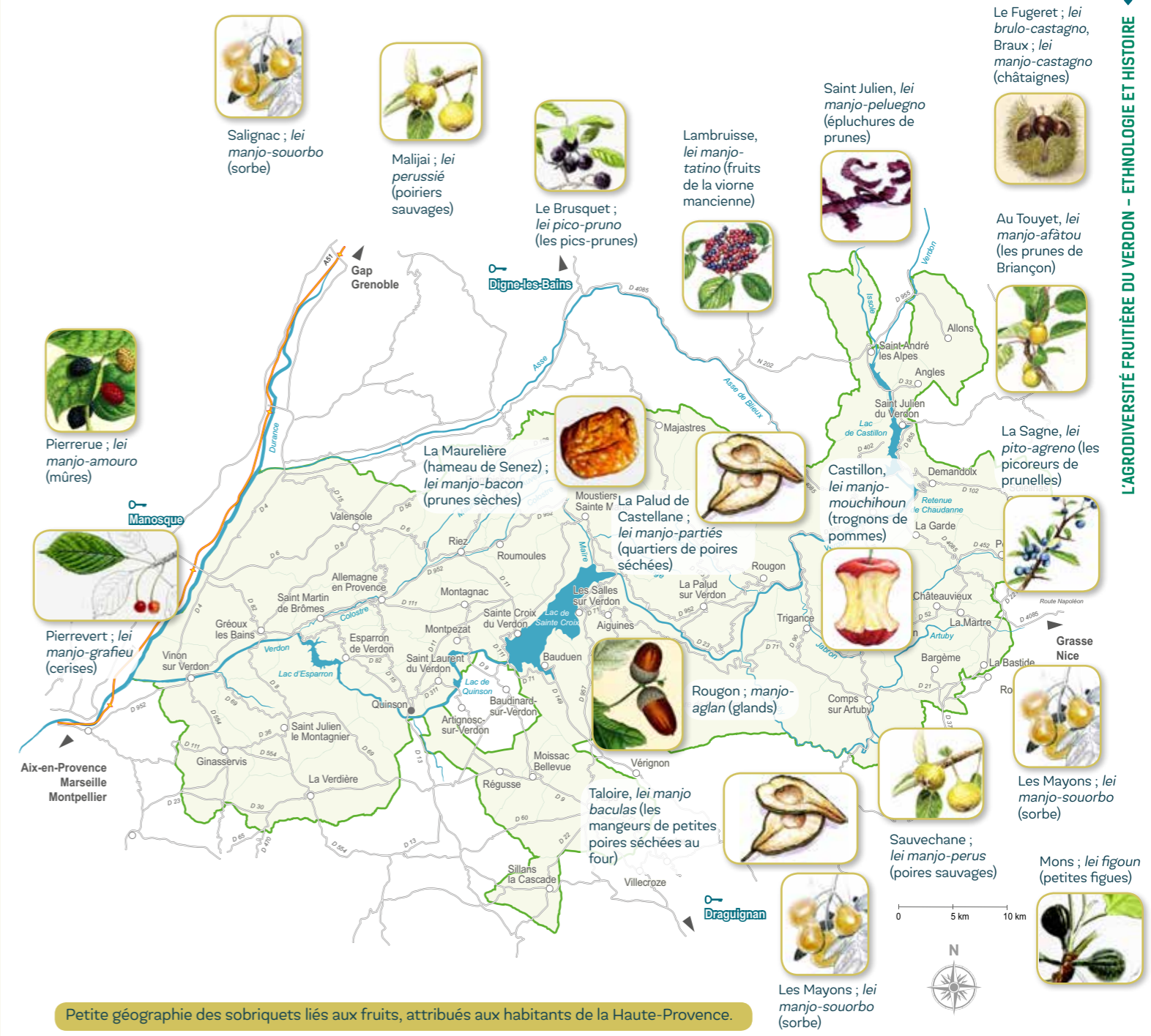
À Saint-Julien-le-Montagnier, la poire la plus tardive vient à maturité en septembre, tandis qu'à Castellane et à Éoulx, elle se conserve jusqu'en mai !

Le botaniste varois Michel Darluc écrit en 1734, dans son *Histoire naturelle de la Provence* que « les fruits à pépin sont excellents aux montagnes, tous les vergers & les jardins sont remplis de pommiers & de poiriers des plus belles espèces. » Selon le géographe Raoul Blanchard, les Préalpes de Castellane et de Digne, plus fraîches, formaient encore un « grand verger » dans l'entre-deux guerres. On y trouve notamment le pommier qui, peu répandu dans les climats secs et chauds de la Provence, prospère en altitude. Quant au prunier, il fut cultivé dans la

majeure partie des Alpes du Sud, et y a fait l'objet, dès le XVIII<sup>e</sup> siècle - avec l'amandier - d'un commerce important. Les fruits à pépins et les prunes, qui nous intéressent ici, se concentrent donc dans les moyennes montagnes des Préalpes françaises du Sud, qui constituent un espace pénétré par les influences méditerranéennes, un entre-deux climatique favorable à la culture fruitière. Au sein du Parc naturel régional du Verdon, les fruits à pépins se concentrent dans les vallées du Moyen Verdon, de l'Asse de Blieux, voire de l'Artuby.

Les habitants des moyennes et hautes vallées du Verdon sont fréquemment affublés de sobriquets témoignant de l'importance ancienne des cultures fruitières. Évoquant des régimes alimentaires cocasses, ces sobriquets tournent en dérision les mangeurs de restes et de fruits sauvages. Ainsi, les habitants de Taloire sont-ils qualifiés de *mange-baculas* (poire séchée), ceux de La Palud de Castellane de *manjo-partiés* (quartiers de poire séchée), tandis que les *manjo-pero cuecho au fourt* (poires cuites au four) de Tartonne se rient des *manjo-peluegno* (épluchures) de Saint-Julien-du-Verdon. À La Maurelière, les villageois sont des *manjo-bacoun* (prune sèche de qualité inférieure), à Castellion (village noyé par le lac) des *manjo-mouchihoun* (trognons de pomme). Enfin, dans le registre de la consommation de fruits sauvages qui marquent un climat ingrat, Soleilhas héberge les *manjo-souorbo* (bien que le sorbier fût autrefois jugé digne d'être cultivé) ; Sauvechane (hameau de Comps), les *manjo-perus* (poire sauvage), et La Sagne (Briançonnet), *lei pito agreno* ou picoreurs de prunelles. Plus loin encore, les habitants du Touyet (commune d'Ubraye, Alpes-de-Haute-Provence) sont surnommés les *manjo-afâtous* (prune de Briançon).

Sans oublier les nombreux autres sobriquets dont sont qualifiés leurs voisins...



Petite géographie des sobriquets liés aux fruits, attribués aux habitants de la Haute-Provence.





© Fonds J.L. Domenge

Pré-verger irrigué à Senez (La Maurelière), en limite d'un coteau sec.



Les pratiques arboricoles, considérées ici dans leur dimension sociale et technique, permettent de faire la description des différents moments de la culture fruitière, et expriment l'ancienne érudition paysanne. En effet, malgré les tentatives de diffusion des « procédés rationnels de bonne culture fruitière », les cultivateurs ont longtemps ignoré les recommandations de la science agricole, moderne et triomphante.



## 1. DES « CHAMPS D'ARBRES »

Malgré la concentration et l'alignement des arbres dans certaines parcelles, le fruit n'est pas une production spécialisée : on ne parle pas de « vergers » avant l'avènement de l'arboriculture intensive.

L'arbre fruitier se trouve aux marges de l'espace cultivé. Dans les terrains exigus, comme les coteaux secs aménagés en terrasses, il est isolé sur les bordures, *faïsses* (bandes de terre soutenues par un mur) ou *ribes* (déclivités, pentes), pour faciliter le travail des animaux de trait et faire l'économie de la terre arable. Il peut marquer les limites parcellaires, faire fonction de borne. Dans l'espace domestique autour des fermes et des cabanons, dans les jardins et les enclos destinés au petit élevage, un arbre prodigue ombre et fruits. Dans les fonds de vallée irrigables, l'arbre est disposé en plein champ, dans des prés, ou dans des champs cultivés...



© Fonds J.L. Domenge

Fruitiers plantés au bord des terrasses de pierre sèche à La Silve, Demandolx.



© P. Mayer

Arbres conduits en plein vent dans un pré-verger de Senez.



© P. Mayer

Pré-verger fauché à La Palud de Castellane, été 2017.





© Mary-Ann Hird Mistral

Paysages de pré-vergers à Saint-André-les-Alpes au milieu du XX<sup>e</sup> siècle.



© Mary-Ann Hird Mistral



© Fonds J.L. Domenge

Cultures fruitières sur un coteau d'Angles (Castellane), au bord du Verdon, années 1930.



© Fonds D. Turc

Pont des Salles-sur-Verdon avant la mise en eau du lac de Sainte-Croix. En bas à droite, on aperçoit un complant de vignes et de pêchers.

À défaut de « verger », on trouve dans les vallées irriguées du Verdon ou de l'Asse des « prés » et des « champs » : les arbres sont associés à d'autres cultures. Ces espaces herbagers sont riches en prés de fauche et pâturages occasionnels. Ils sont complantés d'arbres de plein champ, qui profitent de l'irrigation lorsque celle-ci est possible. On cultive sous les arbres céréales (blé, orge), pommes de terre, ou encore fourrages (betteraves, luzerne, plus anciennement fromental ou ray-grass). Si on les laboure, les irrigue, les fume ou les pioche, ces opérations sont d'abord destinées aux cultures annuelles.



© Fonds A. Martel

Scène de labour sous les pommiers à Saint-André, début du XX<sup>e</sup> siècle.



© P. Mayer

Jardin potager à l'ombre d'un mûrier noir près de la maison, Robion



© Fonds A. Martel

Battage du blé sous les pommiers, Saint-André, 20 août 1938.

À Senez, dans l'Asse, les *plans* étaient « tout à l'arrosant ». Les champs destinés à la culture légumière étaient irrigués, comme dans la plaine de Saint-Julien-du-Verdon, autour de Saint-André et de Castellane, ou encore à La Palud de Castellane. Bien qu'elle ait été présente sur les *ribes* et les versants secs, où l'exposition protégeait les arbres du gel, l'arboriculture des fruits à pépins semble s'être épanouie partout où l'irrigation fut possible. L'élevage prime cependant sur l'arboriculture, et leur association ne fait pas toujours bon ménage. Ainsi à Rougon, où « il y avait tellement de bêtes que rien ne poussait »<sup>2</sup> ou à La Palud-sur-Verdon, où « l'on devait choisir : ou les arbres, ou les chèvres. »<sup>3</sup>, ces cultures associées, favorisées par la pression démographique, permettent donc de tirer plusieurs récoltes de la terre arable.

2. Georgette Susini, Rougon  
3. Armand Ferrando, La Palud-sur-Verdon





© M. Sinier

Organisation schématique des cultures fruitières autour d'un village.

Les espèces fruitières sont réparties en fonction du relief et de l'hydrographie, qui déterminent le climat et la possibilité d'irriguer.

Dans le fond de vallée, un maillage de canaux d'irrigation épousant les courbes du relief ① permet de cultiver pommes, poires et prunes en plein vent, dans un ensemble de prés-vergers irrigués. Les variétés commerciales de fruits à pépins y sont densément alignées, à côté de vergers résiduels présentant des arbres dispersés. Certains sont fauchés, d'autres pâturés ②, d'autres encore labourés et complantés de cultures légumières.

Un sorbier (*Sorbus domestica*) greffé est situé en plein champ, au même titre que les arbres domestiqués ③.

Les pruniers sont à la fois conduits en haies et comme arbres de plein champ ④.

Un mûrier noir, arbre souvent solitaire, ainsi qu'une treille, sont plantés près d'un habitat d'écart. Un alignement d'arbres productifs et supportant la sécheresse (poiriers, amandiers) mène à celui-ci. Près des fermes aisées, c'est un poirier conduit en espalier qui s'adosse au mur de la grange ⑤.

Aux adrets, sur les coteaux secs aménagés en terrasses supportées par des murs de pierre sèche, on cultive des amandiers ⑥, des oliviers ⑦ sous lesquels on trouve des légumineuses (pois chiches, lentilles) et des céréales, voire des vignes complantées de pêchers dits de vigne, issus de noyaux ⑧, .

Quant aux noyers, ils profitent de la fraîcheur des ubacs ⑨.

Près du village, on trouve, dans les jardins potagers, des fruitiers isolés tels que cerisiers et abricotiers ⑩.

En altitude, sur le plateau, les amandiers sont complantés de céréales, aujourd'hui remplacées par le lavandin : ce sont des cultures sèches ⑪.



### Des arbres mariés aux vignes

Conduites en treille sur tout arbre fruitier « qui pousse au sud », les vignes associées aux arbres parsèment le territoire.

À Senez, au quartier de la Vignasse, « il n'y avait que des vignes de trois mètres de long qui montaient sur les arbres : pruniers, poiriers... »<sup>4</sup>. À La Baume comme à Blieux et à Rougon, la vigne s'associe aussi à l'orme et au chêne, au sorbier. Non loin de Taloire, elle pousse même contre le noyer. Quant au blason de Lambrousse, il représente une vigne mariée à un arbre mort.

La grande majorité des treilles était composée de raisin « Grec » ou « Rosé », dit aussi « de Corinthe », un raisin rose de table et de cuve que l'on trouvait dans toutes les vignes de Provence au début du XX<sup>e</sup> siècle. Ce cépage, appelé « Grec rouge » ou « Barbaroux » dans les ampélographies<sup>5</sup>, produit - lorsqu'il est taillé - des grappes au grain très serré. Conduit en treille, il offre des grains moins denses, qui mûrissent mieux et sont plus faciles à cueillir. L'Alicante ou le Baco, autres variétés généralement connues pour leur rusticité à toute épreuve, pouvaient aussi être mariés aux arbres...



© P. Mayer

Vigne mariée à un poirier, La Palud-sur-Verdon.



© Wikimedia Commons

Dessin de Valère Bernard, les deux personnages se délectent de vignes mariées.



Raisin grec d'après Viala & Vermorel, 1901.



Blason de la commune de Lambrousse, que le vocabulaire héraldique décrit ainsi : « D'or à un cep de vigne arraché de sinople, fruité de sable, accolé à un arbre sec arraché aussi de sable. »

On manquait de temps pour entretenir l'arbre fruitier, une culture complémentaire d'autoconsommation. En 1891, le Bulletin de la Société d'agriculture, de commerce et d'industrie du Var à Draguignan indique que « le plus souvent, dans nos campagnes, on plante un arbre bien ou mal, et puis on ne s'en occupe plus. On s'imagine que la Providence fera le reste. » Ainsi, l'arboriculture paysanne était-elle peu interventionniste, les arbres rarement taillés, non traités, amendés occasionnellement.

Les arbres sont conduits en plein vent à haute tige. L'emploi de porte-greffes francs confère aux pommiers et aux poiriers une longévité et un port monumental, et en fait des arbres remarquables.

Cette conduite haute était adaptée au pastoralisme, économie principale de la zone : les arbres taillés trop bas auraient été ravagés par les troupeaux. Elle permettait de tirer parti de la ressource en herbe sur pied, et des cultures sous les arbres.



© Mary-Ann Hird Mistral

Troupeaux pâturent sous les arbres fruitiers à Saint-André-les-Alpes... et à Moustiers-Sainte-Marie.



© Fonds Parc naturel régional du Verdon



### Les arbres tressés

Quant aux formes savantes, telles que l'espalier, elles existent dans la zone alpine dès 1787. L'encyclopédiste provençal, Claude-François Achard, indique que les vergers et les espaliers se « sont multipliés il y a quelque temps » à Barcelonnette. Plus d'un siècle plus tard, le 11 mars 1908, un propriétaire du Plan de La Palud de Castellane commande à un pépiniériste dignois « 4 poiriers espaliers ».

Les « arbres tressés », ou basses tiges palissées, sont réservés aux maisons bourgeoises ou à des fermes appartenant à des paysans aisés. Ils sont situés dans l'espace domestique, devant la maison de maître, dans un jardin d'ornement, ou encore adossés au mur de la grange, comme à Saint-André-les-Alpes. Ces fruitiers, dont la taille nécessite plus d'attention, sont



© Chauzit & Chapelle, 1893

Fig. 80. — Palmette Verrier de 6<sup>e</sup> année.

des arbres d'agrément, souvent des poiriers. Aujourd'hui, ces formes, prises en exemple, ont fait oublier l'arbre de plein vent « à des hommes toujours pressés de jouir. »<sup>6</sup>

6. Lardier, 1820

4. René Astoin, Senez

5. Description et étude de la vigne

## 2. AVOIR OU NE PAS AVOIR DE CLIMAT

Dans les montagnes de Haute Provence, pénétrées par les influences climatiques méditerranéennes, les gels précoces et tardifs sont courants, sans oublier la sécheresse estivale, les violents épisodes pluvieux... Un contexte qui subordonne la productivité de l'arbre fruitier aux aléas climatiques.

Certains villages et hameaux d'altitude bénéficient d'une exposition privilégiée, qui leur donne une réputation de terres à fruits. On dit de Villars-Brandis, Demandolx, La Baume... qu'ils « ont du climat ». Cependant, « la saison n'est jamais la même »<sup>7</sup>, et les épisodes climatiques tels que les gelées de printemps, pluies, brouillards et grêles causent une forte alternance dans la production. Pour s'en prémunir, les cultivateurs jouent sur les espaces climatiques en variant les expositions en fonction du relief, et en profitant de microclimats. « Il en fallait un peu partout, des endroits où ça gèle, des endroits où c'est mieux exposé. »<sup>8</sup> Ils choisissent des variétés à floraison tardive, et favorisent leur échelonnement sur un cycle annuel.

Contrairement à l'arboriculture savante qui cherche à augmenter la productivité par une taille rationnelle, c'est le port monumental de l'arbre qui définit celle-ci dans les représentations locales : plus l'arbre est grand, plus il fructifie. Mains récits de récoltes merveilleuses circulent, de la plaine de Saint-Julien-du-Verdon où « certains arbres faisaient deux tonnes »<sup>9</sup>, jusqu'à La Baume, où les cultivateurs ont produit de 1932 à 1938 plus de 100 tonnes de pommes Garrus tous les deux ans. Quant aux poiriers Farinières, chacun produisait « plusieurs tonnes de fruits »<sup>10</sup>. Ces cultivars sont bien souvent décrits comme des arbres « énormes » et imposants. On dit qu'à Mézel, au siècle dernier, « il y avait des arbres, comme des platanes. Certains, je ne vous mens pas, produisaient 700 à 800 kilos de fruits... »<sup>11</sup>



Poirier Farinière de La Baume endommagé au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

7. Paul Camoin, Comps-sur-Artuby

8. et 9. Joseph Collomp, Saint-Julien-du-Verdon

10. Domenge, 2004

11. Robert Fabre, Mézel

### Un arbre vénérable

À La Baume, des témoignages oraux relatent l'histoire d'un spécimen monumental de poirier Farinière... dont le tronc incliné serait dû à un accident survenu au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Un éboulement ayant eu lieu en 1811 avait emporté une rue entière de La Baume. Lors de la reconstruction d'une bâtisse proche, un traîneau chargé de pierres aurait alors abîmé l'arbre. La maison, rebaptisée *l'oustal nou* (maison neuve), figure sur le cadastre dit napoléonien de 1834. Ce témoignage permet d'affirmer que l'arbre est vieux de deux siècles au minimum.



© F.-X. Émery

Châtaignier greffé sur chêne par l'ancêtre d'Aimé Rouvier à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Comps-sur-Artuby.

Ces pratiques culturelles sont donc loin d'une arboriculture « raisonnée », spécialisée et intensive. Elles obéissent à des logiques propres, où l'arbre fruitier s'insère dans des systèmes de polyculture-élevage et représente une culture complémentaire.



### Un capital nourricier

La longévité l'emporte ainsi sur la productivité. Le cultivateur pérennise ses plantations, dans une vision à long terme : l'arbre fruitier est un investissement pour l'avenir, un héritage à léguer. Greffé sur franc, il tarde à fructifier : « vous plantez toujours pour la génération d'après. » Il marque l'assise familiale sur le territoire, le *continuum* des générations qui interviennent successivement pour renouveler les arbres. La mémoire orale qui lui est liée montre parfois une véritable profondeur historique. L'exemple de deux arbres greffés à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, un sorbier marié à un sorbier (La Baume), et un châtaignier greffé sur un chêne (Comps), est éloquent. Leur histoire est, encore aujourd'hui, connue de leurs héritiers.



© P. MAVER

Sorbier greffé sur sorbier par l'ancêtre d'Yves Collomp à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, La Baume.



### 3. DRAGEONS, BOUTURES ET SEMIS

Les savoir-faire liés à la multiplication des cultivars nous instruisent sur la sélection pratiquée par les cultivateurs. Hors des préceptes de l'agriculture savante, une arborescence de techniques se déploie. Basées sur les formes et les voies de reproduction naturelles des espèces, voire des variétés, elles déterminent leur mode de reproduction comme leur conduite, des arbres de plein vent à haute tige greffés sur franc jusqu'aux pruniers dirigés en taillis.

La greffe, reine de la multiplication végétative, ne semble pas avoir été systématiquement appliquée par les cultivateurs locaux. On privilégie, par exemple, le prélèvement de drageons pour les cas de la poire Saint-Jean et de la poire Martin Sec, plus « rustiques ».

Et ailleurs en Provence, certaines sources laissent supposer l'existence d'une dynamique de création variétale à partir de semis.

À Draguignan, en 1830, les promoteurs du développement agricole ne cessent de se plaindre de la mauvaise qualité des fruits que l'on trouve dans les campagnes<sup>12</sup>. À la même période, un contributeur de la revue *L'horticulteur belge* écrit qu'en Provence, on « laissait croître (le poirier) comme les chênes sans les greffer », et que le pommier « n'était pas mieux cultivé que le poirier ; on n'en avait pas multiplié les espèces. » Il note une amélioration récente, avec l'arrivée de Reinettes, Calvilles et d'autres variétés jadis inconnues dans les jardins provençaux. En 1863, M. Guillon<sup>13</sup> indique qu'on obtient généralement le poirier, l'abricotier et le pêcher à la fois « par semis, et en le(s) greffant sur franc ou sur cognassier. »



Haie de pruniers Pardigoune à La Palud-sur-Verdon.

© P. Mayer

L'obtention par semis se fait au détriment des « bonnes » variétés : à Castellane, le vol apparaît à cette époque comme un frein à l'expansion des variétés de choix : « les fruits seraient délicieux si on ne craignait d'augmenter la rapine en alléchant les voleurs par de bonnes espèces : on ne peut se défendre des maraudeurs qu'en les dégoûtant. »<sup>14</sup>

Quant au prunier, il est classé dans la catégorie des « plants directs ». Pour cette raison, le prélèvement de drageons est préféré à la greffe. En 1825, on explique la moindre qualité des pruneaux de Digne par rapport à ceux de Brignoles par le fait qu'on y emploie des variétés issues de noyau. On propage notamment les variétés Perdigon jaune et Perdigon violet - ou rouge - par semis. Ce mode de reproduction végétative aurait généré des « populations variétales\* » diverses.

Lorsqu'il est greffé, l'une des caractéristiques du prunier est de « rejeter le sauvage »<sup>15</sup> et c'est un drageon, appelé *sagatte* ou *regréu*, qui fait office de porte-greffe. La greffe du drageon est peu recommandée par les traités arboricoles anciens, qui lui préfèrent des porte-greffes issus de semis. Elle entretiendrait en effet le caractère envahissant de l'arbre, que les cultivateurs locaux comparent au chien dent.

Pourtant, les paysans du Verdon ont choisi de tirer parti de cette aptitude au drageonnement. Pour preuve, les haies de pruniers Pardigone qui marquent la limite de certains prés à La Palud-sur-Verdon, comprennent aussi des amandiers, des pommiers et des poiriers spontanés, greffés ou non, autrefois ramassés pour être consommés par les gens comme par les bêtes.



Haies de pruniers Pissouire destinées à la fabrication d'eau-de-vie à Blieux.

© P. Mayer

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, les habitants du Verdon commencent donc probablement à peine à découvrir les variétés nationales, avec l'émergence de la notion de bon fruit, de bonne variété à multiplier. C'est à cette époque que certains botanistes étudient et classent la diversité des cultivars régionaux, qu'ils baptisent d'un nom latin. L'idée de variété, catégorie savante empruntée à la botanique et désignant une population qui se veut homogène, n'apparaît que dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, avec l'émergence d'un modèle agricole pré-productiviste.

Auparavant, on sélectionne les fruits en fonction de leur aptitude à la conservation et au séchage, de la résistance des variétés au climat et de la préservation du capital nourricier sur un temps long.



© P. Mayer

12. *Bulletin de la Société d'agriculture et de commerce du département du Var*, 1830, n° 31.

13. Guillon, 1863

14. Archives de la Drôme, C. 3 ; *Annuaire des Basses-Alpes*, 1835, p. 178, citées par Blanchard, 1945

15. Lucien Athanase, La Lagne/La Garde



## 4. ARBRES À MARIER : L'ART DE LA GREFFE

La greffe, désignée sous le vocable provençal *enserta*, est la pierre angulaire de la diffusion des variétés. « Triomphe de l'art sur la nature », elle transforme la vigueur de l'arbre sauvage en une faculté productive, où le sujet devenu pourvoyeur de bons fruits apportera une valeur à la terre. Elle augmente et hâte la productivité, la précocité des fruits, et modifie leur saveur. Elle améliore la nature du sujet tout en se reposant sur elle. Elle tire enfin parti de l'enrichissement des haies, de « buissons » qui surgissent dans les champs.

### L'apprentissage de la greffe : savoir-faire et sociabilités

La greffe est un savoir hérité, transmis la plupart du temps oralement par un parent (un père, un grand-père, un oncle, un parrain...) ou une personne du cercle social proche (un voisin) : « À la naissance, dès qu'on pouvait courir, ils nous apprenaient à greffer. »<sup>16</sup> C'est un savoir de spécialiste, car bien que « presque tout le monde (sache) greffer, certains étaient plus forts que d'autres. »<sup>17</sup> Quelques habitués assurent la multiplication des variétés sur leurs parcelles. Reconnus pour leur savoir-faire, parents, amis ou voisins peuvent faire appel à eux.

Trois personnages itinérants sont couramment sollicités pour leurs fonctions de pourvoyeurs de greffons et leurs qualités de greffeurs expérimentés. Le berger, le facteur, et le cantonnier sont trois figures du greffeur.

Par ses fonctions, chacun circule sur des espaces propres, dévolus à cette pratique de multiplication : les cantonniers greffent les arbres situés au bord des routes, les bergers, au bord des parcours, et les facteurs le long des chemins, dans une logique d'autoconsommation. Tel figuier et telle poire Curé, situés sur l'axe routier Castellane/Saint-Julien, sont par exemple connus pour avoir été introduits par un cantonnier originaire du Var. Ces passionnés ne greffent pas seulement dans leur jardin, ils parcourent « la campagne », restant ou non sur leurs terres. Car « le bon arbre pour greffer, c'est celui qu'on rencontre ! »<sup>18</sup>



### Les arbres du certificat

Un document d'archive, trouvé dans l'ancienne école de Taloire, indique qu'en 1917, l'administration régionale des Basses-Alpes, qui cherche à orienter son enseignement en faveur de la renaissance économique d'après-guerre, met en place une pédagogie liée à l'arboriculture fruitière dans les écoles primaires. Pas moins de 3 397 poiriers, pommiers et noyers sont envoyés dans les écoles du département, dans le but de créer des jardins scolaires et de reverdir les cours de récréation. Ils ont aussi pour vocation d'être donnés aux élèves les plus méritants qui les planteront chez eux et en prendront la responsabilité, sous la forme d'un « engagement d'honneur de leur donner tous les soins nécessaires. » L'expérience doit se poursuivre l'année suivante, avec la mise à disposition d'agents des Eaux et forêts « pour procéder devant les enfants au greffage des jeunes arbres (ne pas perdre de vue, en effet, qu'ils ne sont pas greffés). » L'enquête a permis de retrouver la trace de certains de ces arbres, comme à Saint-André, où un poirier planté devant la maison familiale avait été offert à un grand-oncle, en récompense de sa réussite à l'examen du certificat d'études. À La Palud-sur-Verdon, un poirier assorti d'une treille est connu pour avoir été reçu à la même occasion. Curieusement, ceux qui ont goûté son fruit disent qu'il est immangeable...

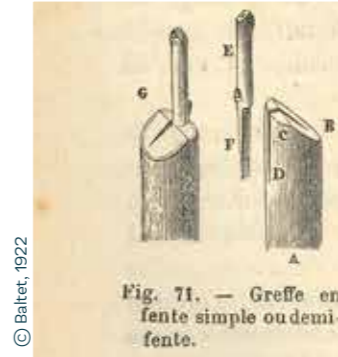


© P. Mayer

Poirier connu pour avoir été offert en récompense de la réussite à l'examen du certificat d'études, Saint-André-les-Alpes.

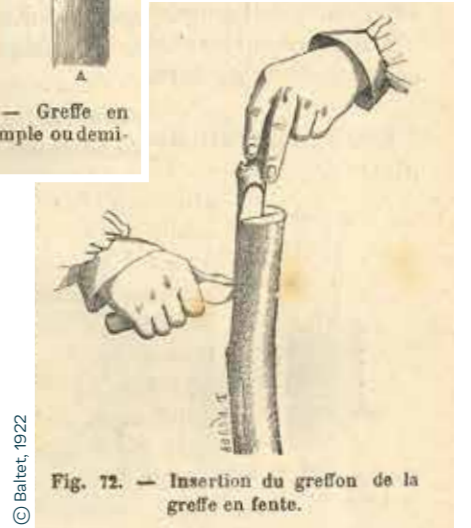
### Les techniques de greffe

La majeure partie des greffes s'effectuaient en avril, lorsque la sève « monte ». La greffe « à la broco » (à la fente), simple ou double, est « le système d'entage le plus facile, le plus sûr, et le plus solide pour résister aux coups de vents. »<sup>19</sup>



© Baltet, 1922

Fig. 71. — Greffe en fente simple ou demi-fente.



© Baltet, 1922

Fig. 72. — Insertion du greffon de la greffe en fente.



© Baltet, 1922

Fig. 73. — Greffe en fente, double.



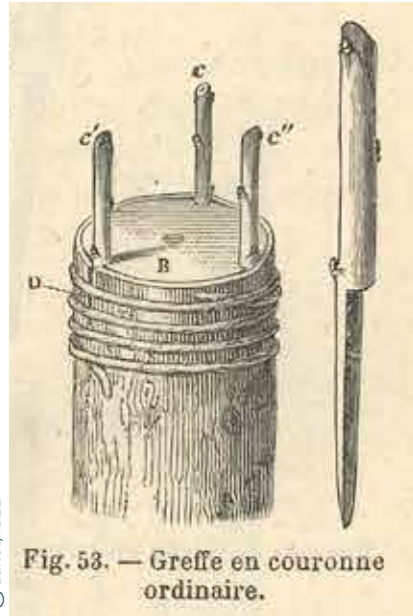
16. Joseph Collomp, Saint-Julien-du-Verdon

17. Albert Vergelin, Éoulx

18. Daniel Manent, Blioux

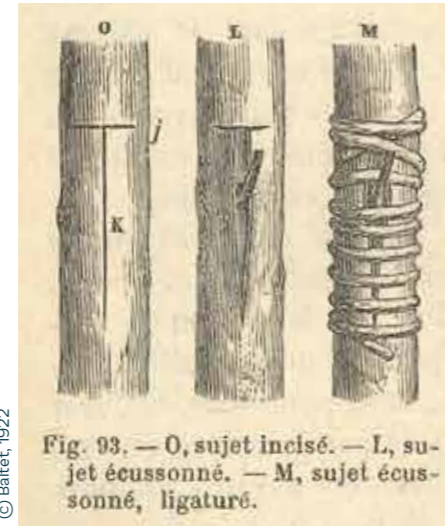
19. Guillon, 1863

Pour les plus gros sujets, on utilise la greffe en couronne.

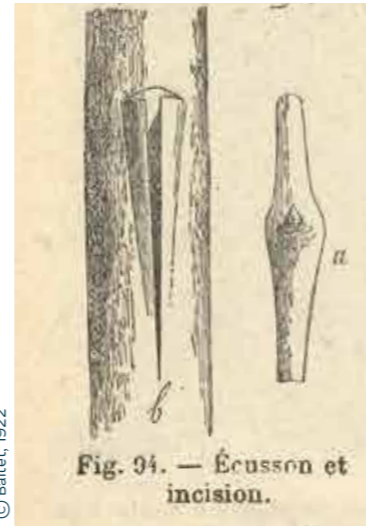


© Baltet, 1922

Moins pratiquée, la technique de la greffe « à l'œil » (ou à l'écusson) est privilégiée pour les jeunes arbres. Elle peut être effectuée en avril-mai, « à œil poussant », ou en août, « à œil dormant ». Ces types correspondent à la circulation des sèves « montante » et « descendante », temporalités particulières qui conditionnent les sortes de greffe dans les savoir-faire locaux.



© Baltet, 1922



© Baltet, 1922

On applique de la poix ou pège autour du point de greffe. Employée sous forme de pain, elle doit être fondue et appliquée à la bonne température pour ne pas brûler l'écorce. Un simple chiffon humide et de la terre argileuse, mélangée parfois à une bouse de vache, permettaient de faire l'économie de la poix. Le mastic actuel l'a progressivement supplantée dans l'entre-deux guerres.

La greffe est attachée à l'aide d'un lien fait de raphia, d'un chiffon ou encore d'osier, de mûrier (écusson), de laine, de coton, ou de feuilles de massette et de spargaine<sup>22</sup> (pour l'écusson, ces deux dernières plantes étant utilisées par les pépiniéristes varois pour des raisons d'économie).



© P. Mayer

Greffe en fente double, Brans.



Publicité pour le mastic Lhomme-Lefort, 1929.

© Fonds de la Société d'agriculture, de commerce et d'industrie du département du Var à Draguignan, Musée des Arts et traditions populaires.

À La Palud-sur-Verdon, on pratiquait la technique du sifflet pour greffer l'amandier.



© Baltet, 1922

« Pour faire une bonne greffe, il faut la saison et le temps. »<sup>20</sup> Le lundi de Pâques et le Vendredi saint, deux jours chômés où la terre n'est pas travaillée, sont deux moments privilégiés pour les réaliser. « Ça marchait toujours à Pâques. »<sup>21</sup>

Sur les plateaux viticoles au sud du Verdon, au nord du Var, comme à Saint-Julien-le-Montagnier, la greffe est une activité spécialisée. À Draguignan, on organise des concours de greffe de la vigne, où l'on juge le nombre de greffes réalisées dans un temps imparti, la technique et le lien utilisés.



Bulletin rempli par un commissaire à l'occasion d'un concours de greffage à Draguignan.

© Fonds de la Société d'agriculture, de commerce et d'industrie du département du Var à Draguignan, Musée des Arts et traditions populaires.



Couteau greffoir, La Garde.



© P. Mayer

Greffe en fente, La Baume.

22. *Sparganum ramosum* et *S. simplex* selon Baltet, 1882

20. Daniel Manent, Blieux  
21. Yves Collomp, La Baume



© P. Mayer

Geste technique de préparation du greffon, Albert Vergelin, Éoulx.

### Le choix des porte-greffes

Les cultivateurs tirent parti des « sauvageons », « bâtards », ou « plants directs », arbres et arbustes francs venant spontanément dans les champs, les bois et les haies.

On prélève les porte-greffes dans différents espaces incultes. Ainsi le Défends de La Batie de Peyroules, aujourd'hui envahi de conifères, est-il connu à La Garde, à Éoulx, à Peyroules et jusqu'à Briançonnet, pour son abondante production de pommiers sauvages. La montagne de Destourbes, à La Garde, fournit le bois des *escarassons* comme les plants de pommiers sauvages.

L'établissement de petites pépinières domestiques près des retenues d'eau est courant.



© P. Mayer

Restes d'une pépinière domestique à La Baume, située dans la pente d'un ravin. On distingue au premier plan un bassin, prolongé par un canal ayant irrigué la pépinière par gravité. Un porte-greffe greffé avec des poires « Longues » subsiste au second plan. À droite, on aperçoit le ruisseau.



La distinction entre fruit à pépins et fruit à noyau oriente le choix des porte-greffes. On greffe « pépin sur pépin » et « noyau sur noyau ».

Espèce	Porte-greffe
Abricotier	Abricotier, prunier, amandier
Azérolier	Aubépine
Cerisier	Cerisier, prunellier (« mélisier » ou « <i>agrena</i> »), cerisier de Sainte-Lucie (« <i>poueis</i> » ou « <i>pouis</i> »)
Néflier	Néflier, aubépine
Pêcher	Pêcher, prunier, amandier
Poirier	<i>Perussié</i> (poirier sauvage), aubépine, cognassier commun, cognassier du Portugal, sorbier, néflier du Japon, pommier
Pommier	Pommier, cognassier, aubépine, poirier, pommier doucin, pommier paradis
Prunier	Prunier franc, prunier Sumiane et Reine-Claude (racines pivotantes), prunier <i>Pete de Saumo</i> , prunier de Saint-Julien et Myrobolan, amandier
Sorbier	Sorbier

Tableau des affinités mentionnées par les sources orales et les traités arboricoles provençaux (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles).



© P. Mayer

Cerisier greffé au début du XX<sup>e</sup> siècle avec deux variétés, La Palud-sur-Verdon.



© P. Mayer

Néflier greffé sur aubépine, Brans.



© Fonds Parc naturel régional du Verdon

Néflier d'Allemagne.



### Les sorbiers greffés

L'enquête menée en 2017 a fait émerger le souvenir d'un sorbier greffé à La Baume, par l'arrière-grand-père de son propriétaire, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. L'arbre en question, remarquable, semble avoir été greffé en tête et présente deux types de sorbes, dont une serait issue du porte-greffe. À La Palud de Castellane, deux sorbiers sont connus pour avoir été greffés, dont un encore visible. La greffe du sorbier est aussi connue à Éoulx.

En avril 2018, une délégation de curieux est retournée sur le terrain, à l'occasion d'une visite de la Société d'étude et de protection de l'environnement Nord et Est Sarthe<sup>23</sup>. Ce fut l'occasion d'approfondir l'enquête orale et de comptabiliser, au total, pas moins de sept sorbiers connus pour avoir été greffés autour de Castellane... Trois d'entre eux sont situés à La Palud de Castellane (dont deux encore visibles), et quatre à La Baume, dont certains possèdent un bourrelet de greffe assez conséquent pour ne laisser aucun doute !



Sur la partie basse de la photo, fruits et feuilles vert foncé du porte-greffe ; sur la partie haute, fruits rougeâtres et feuilles vert clair de la variété greffée, La Baume.



Variété greffée.



Sorbier greffé à La Baume : on aperçoit le point de greffe sous la naissance des branches charpentières.

## 5. LA RÉCOLTE

Lorsque vient le moment de la récolte, c'est tout un système technique qui se déploie autour de l'arbre.

Les cultivateurs ont généralement recherché l'étalement des périodes de maturité sur un cycle annuel, pour l'auto-consommation. Dans le Verdon, les souvenirs de la culture fruitière sont jalonnés d'arbres ou de vergers fructifiant à toute saison. Les poires sont récoltées dès l'été (juin), tandis que la plupart des pommes sont cueillies avant les gelées, en octobre.

La plupart possèdent une maturation différée et finiront leur épanouissement dans les chambres de stockage, parfois jusqu'en été.



Victor Artaud cueillant des pommes, La Bastide.

23. Éditrice d'un ouvrage sur le cormier dans la Sarthe. Moinet, 2009





© P. Mayer

Panier, La-Croix-sur-Roudoule



### Fruits de tous les mois

Autour de Barrême, A. Tartanson<sup>24</sup> parle du prunier de son grand-père « greffé branches par branches avec des qualités différentes de prunes d'été », et il ajoute : « je trouvais toujours une branche portant des prunes mûres à point ». À La Baume, « à partir des *fariniero*, e bè y'en avait toute l'année. Des plus précoces aux plus tardives, on en avait de toutes les qualités. »<sup>25</sup> Au XVIII<sup>e</sup> siècle, à Éoulx, un chanoine vante la longue conservation des fruits issus des vergers du château, qui se succédaient « continuellement au cours de la bonne saison et se conservaient jusqu'à la suivante. »<sup>26</sup> Le choix des variétés est donc axé sur la recherche d'un *continuum* de production et la conservation des fruits à contre-saison.



© P. Mayer

Tuteur ou *pouchié* à La Garde.

Tout l'art de la récolte consiste à choisir le moment de maturité idéal du fruit, entre son mûrissement naturel, et l'arrivée des gels. La poire « Curé », marqueur des dernières récoltes de poires, était cueillie avant maturité et consommée jusqu'à Noël. À Mézel, les derniers fruits à être cueillis sont la pomme Champ Gaillard Vert, et les poires Long-pécou (novembre), fruits à cuire si robustes qu'on secouait l'arbre pour les ramasser. Quant à la prune, elle doit être cueillie lorsqu'elle est mûre et se récolte donc au jour le jour.

Dans le moyen Verdon, on fait appel à de la main d'œuvre lors des années très productives. En 1924, un cultivateur de La Baume embauche un habitant de Castellane, « qui en cueillait 20 sacs par jour (...), il était dans le pommier et il cueillait des deux mains quand il était debout sur une branche. »<sup>27</sup>

Tout un outillage, adapté au mode de conduite des arbres, est associé à la récolte. À Senez, peu avant la cueillette, on place des tuteurs ou *pouchiés* sous les branches de pruniers pour éviter qu'elles ne cassent sous le poids des fruits.



© Fonds J.L. Domenge

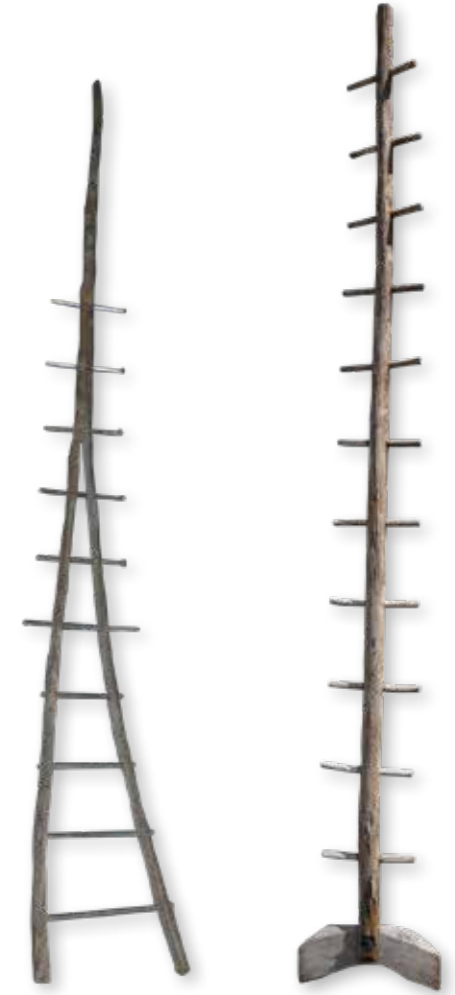
Pruniers aux branches soutenues par des *pouchiés*.

**“ L'escarasson, c'est fragile, il faut le mettre bien droit et ne pas monter en cadence. ”**

Simon Repon, Castellane

Pour récolter les amandes et les noix, on utilise la gaule ou *acanouiro*, en prenant soin de ne pas abîmer le *gréu*. Les pruniers sont secoués ou cueillis, tandis que les fruits à pépins sont principalement récoltés à la main.

De grandes échelles constituées d'un tronc fiché de barreaux, appelées *escarassons*, étaient posées dans la *fourcolo* de l'arbre et attachées à leur sommet pour une meilleure stabilité. Elles permettaient d'aller chercher les fruits jusqu'à la cime de l'arbre, non sans danger.



© P. Mayer

*Escarasson* en bois de genévrier oxycèdre, ou cade à Aiguines, et *escarasson* au montant en bois de pin à La Garde.

24. Tartanson, 1996

25. Damien Collomp, né en 1907. J.-L. Domenge, collectage 1980-1990. Traduction du provençal J.-L. Domenge.

26. Collier, 1973

27. Marcel et Léa Collomp, nés en 1906 et 1916. J.-L. Domenge, collectage 1980-1990. Traduction du provençal J.-L. Domenge.

On peut aussi utiliser un crochet (*crouchet* ou *cròc*) qui permet d'amener les branches à soi. Les poires, plus fragiles, étaient principalement cueillies à l'aide d'un cueille-fruit. « Si vous vouliez les conserver, il fallait les cueillir avec délicatesse. »<sup>29</sup> Cet instrument, appelé *glouò*, était réalisé à partir d'un bois fort mais léger. On maintenait l'ouverture par un coin et une vannerie d'osier. Un mouvement rotatif permettait de décrocher le pédoncule du fruit pris dans ce réceptacle. Certains achetaient des cueille-fruits en fer. La *glouò* est toujours utilisée par des arboriculteurs amateurs, qui l'ont modernisée avec ingéniosité.



Types de *glouò*, dont *glouò* en métal amenée du Portugal. La Palud de Castellane.



© P. Mayer

Rose Collomp pose avec une *glouò* à la hauteur des cimes. Brans.



© P. Mayer

Le cueille-fruit pouvait aussi servir à cueillir les pommes. La Batie de Peyroules.



© P. Mayer

Yves Collomp pose avec sa *glouò* améliorée, interchangeable avec un sécateur, à La Baume. Quant à Alain Martel, il l'a intégrée à une canne à pêche, dans une version télescopique.

Une fois rempli, le panier, suspendu à une branche par un crochet de bois ou de fer, était descendu à l'aide d'une corde. Parvenu à la cime de l'arbre, on préférait cependant ramasser « à la chemise ». Il s'agit d'une chemise d'homme en toile de chanvre, qui n'est plus portée depuis la Première Guerre mondiale mais qu'on a conservée pour la cueillette. On lui a parfois ôté les manches. On l'attache à la taille par une ceinture qui empêche les fruits de tomber, sa large encolure permet de les y introduire facilement. La *blodo*, en concentrant le poids sur l'axe de l'échelle, permet de cueillir plus de fruits à la fois : « Avec la chemise, on peut ramasser une vingtaine de kilos de pommes, le poids est sur l'estomac »<sup>29</sup>. « La chemise, tu te l'attaches bien, tu te mets une bonne ceinture et tu en mets 20 kilos là-dedans... Au moins tu as ça à la portée, tu mets là-dedans, sinon tu as toujours peur que ton panier tombe. »<sup>30</sup>



© P. Mayer



© P. Mayer

La chemise s'attache de manière à garder une amplitude au niveau du torse. La Baume.



© Fonds Damien Collomp

Cueillette des pommes à La Baume, années 1940. Damien Collomp décharge les pommes de la chemise.

28. Michel Gastaldi, La Palud-sur-Verdon

29. Yves Collomp, La Baume

30. Damien Collomp, né en 1907. J.-L. Domenge, collectage 1980-1990. Traduction du provençal J.-L. Domenge.



Damien Collomp et sa belle-sœur cueillent les pommes « à la chemise » sur l'escarasson. La Baume, années 1940.



### Petit lexique arboricole

- À l'œil : à l'écusson.
- À la broco : à la fente.
- Acanouiro : gaule.
- Blodo : chemise permettant de mieux répartir le poids des fruits accumulés lors de la récolte.
- Crouchet ou cròc : crochet permettant d'amener la branche à soi lors de la récolte.
- Inserta : greffer.
- Enter (français) : greffer.
- Escarassoun : échelle à un montant.
- Fourcolo : ramification entre deux branches.
- Glouò : cueille-fruit.
- Gréu : jeune rameau.
- Pouchié : tuteur.
- Regréu : drageon à Éoulx, tandis que sagato y désigne la souche d'un arbre après abattage.
- Sagato : drageon du prunier.



Poirier Farinière, La Baume.

Chapitre 2

# L'ARBRE NOURRICIER



© Fonds J.L. Domenge



© Fonds J.L. Domenge

Pommes, poires Bonne Louise et potagers, La Baume.



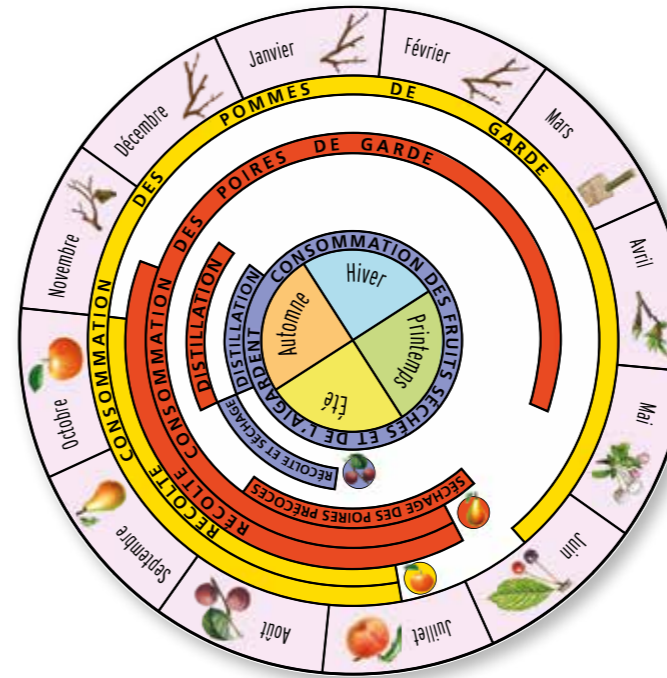
Les variétés fruitières nous permettent d'explorer un aspect de la culture culinaire des montagnes provençales. Nourriture de complément, le fruit, par sa saveur douce et sucrée, s'insère dans le cycle alimentaire annuel. La continuité de la production est assurée à la fois par la diversité des variétés et la conservation des fruits sur des périodes longues, principal objectif des opérations de transformation. Frais, cuits, séchés, confits, distillés... La gamme des usages culinaires s'adapte à chaque cultivar. Les fruits d'été à consommer rapidement sont complétés par les fruits à couteau et à cuire, emmagasinés dans des pièces dédiées jusqu'au printemps. Le record de conservation est détenu par plusieurs pommes, comme les pommes du Coulet à Demandolx, Jean Gaillard à Senez, Castellane et Mézel, ou Bénédiction à Majastres, qui peuvent se consommer jusqu'en été. Avant l'arrivée des chambres froides, on agit sur la maturation des fruits à l'aide de modestes techniques de stockage qui retardent les cycles naturels du flétrissement fruitier.

Chaque habitation possède une « chambre » où l'on stocke les fruits. Elle n'est pas chauffée, abritée de la lumière, la moins aérée possible, et son orientation est préférée au nord. Elle dégage une bonne odeur. Elle peut être remplacée par une cave, par un grenier ou *secan*, et même par une grange, où les fruits seront recouverts pour être protégés du gel. Certains témoignages décrivent des planches barrant les coins des angles de toutes les pièces de la maison, formant « autant de petites resserres qui recevaient les fruits. »

Les fruits ont aussi pu être conservés dans le blé. Une revue éditée à Marseille en 1835 préconise déjà de conserver les pommes « dans un tas de blé » en précisant que « celui-ci n'est nullement endommagé par leur contact. » Pour conserver les fruits sur de longues périodes, on emploie également le séchage.

“ **Enfant, je m'endormais avec délice dans ces chambres baignées d'odeurs fruitées. Les réveils n'étaient pas moins savoureux : au saut du lit, je goûtais à pleines dents aux diverses variétés des quatre coins. J'en ai encore le frisson sur la langue !** ”

Marcel Scipion, *Le clos du Roi*, mémoires d'un berger des Alpes-de-Haute-Provence, Seghers coll. Mémoire vive, Paris, 1978.



© M. Sinier

Cycle annuel de récolte, de transformation et de consommation des fruits

## 1. UNE PRUNE PROVENÇALE

Au XIX<sup>e</sup> siècle, le commerce de la prune sèche forme une véritable économie dans les Basses-Alpes. Réputées meilleures que le pruneau d'Agen, les prunes sèches provençales, pistoles ou pruneaux fleuris, sont de grande renommée. Plus rémunératrices que les pommes et poires de table, elles offrent une manne pour l'économie locale : à Digne en 1857, la prune vaut 10 à 35 frs le kilo, tandis que la pêche, fruit nouveau et parmi les plus lucratifs, vaut 30 frs les 100 kg. Elle fournit un complément financier non négligeable aux familles qui la cultivent et la transforment, formant parfois de véritables entreprises, ou alimentant le commerce des négociants dans toute l'Europe, et jusqu'aux Amériques.



Pistoles à différents stades de leur fabrication, de droite à gauche : entières, pelées, et séchées.

Pistole, pruneau fleuri, bacon... Il existe plusieurs techniques de séchage de la prune Perdigone, célèbre prune provençale. Echaudées ou non avant d'être pelées, avec ou sans peau et noyau, dénoyautées après ou avant d'être « piquées » sur le « buisson », séchées selon différentes techniques... depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, les textes décrivant le processus de fabrication présentent de multiples variations. La description schématisée donnée ici aura donc une visée didactique.

« 400 à 500 kg de fruits frais donnent 100 kg de pistoles. »

Niquet & Telliez, 1938



Prune Perdigon rouge.



Prune Perdigon rouge.



## LA PISTOLE

- 1 Pelage des plus grosses prunes à l'aide d'un couteau ou de l'ongle ;
- 2 Séchage sur un « buisson » constitué d'un faisceau de paille de seigle lié autour d'une branche formant un crochet. Des baguettes d'osier pointues à leurs extrémités sont fixées autour ;
- 3 Dénoyautage par légère pression des doigts ;
- 4 Aplatissage et arrondissement de la prune par pression des doigts ou à l'aide d'un *tabassoun* pour lui donner l'aspect de la monnaie d'or d'où elle tire son nom ;
- 5 Séchage sur des claies dans le séchoir ou *secan* ;
- 6 La pistole est vendue dans des boîtes recouvertes d'un papier découpé en dentelle.



© Fonds Musée du Moyen Verdon.

Buissons



© P. Mayer

Pistole fabriquée à Trescléoux, Hautes-Alpes.

LES TECHNIQUES DE FABRICATION  
DU PRUNEAU PROVENÇAL : LA PISTOLE



Scène de fabrication des pistoles à Mézel, atelier Renoux.



Marie-Thérèse Rouvier (Hugues) et sa fille Blanche. Séchage des prunes à Senez.



Pelage des prunes devant le château de Senez en 1926.



Pelage des prunes devant le château de Senez en 1927.



# LE PRUNEAU FLEURI

- 1 Échaudage des prunes de petite taille et à la peau intacte dans un panier d'osier non pelé et tressé large. On les arrose avec de l'eau frémissante à laquelle on peut ajouter une solution de 750 grammes d'alun pour 100 litres, en maintenant le panier au-dessus de la marmite ;
- 2 Ventilation du panier accroché à une poutre ou un chevalet (type balançoire) par un crochet de bois ;
- 3 La fleur du fruit, glucose de couleur blanchâtre, apparaît à la surface du fruit ;
- 4 Le pruneau fleuri termine son séchage sur des claies.

Le pruneau fleuri était fabriqué des Alpes-de-Haute-Provence jusqu'aux Hautes-Alpes.

« Il faut 300 à 350 kg de prunes fraîches pour obtenir 100 kg de pruneaux secs. »

Niquet & Telliez, 1938



Autour de Digne, la prune Reine-Claude a également été employée dans la fabrication du pruneau fleuri.



© M. Smier

© Fonds Musée du Moyen Verdon.

Panier à échauder les prunes.

« Cette dernière façon de les accomoder a été introduite à Castellane par la nécessité. Dans les récoltes abondantes on manquoit quelquefois de monde pour vaquer à tant de besogne à la fois. Quelqu'un essaya de faire sécher, sur des claies d'osier, les prunes un peu trop mûres, qui commençoient à se rider : elles se sèchèrent en effet, & furent trouvées fort bonnes ; mais le soleil fit disparaître toute leur blancheur, & la vue n'y trouvait par autant de satisfaction que le goût. On s'avisa de les passer à l'eau bouillante, & de les faire sécher à l'ombre ; & on trouva le moyen d'avoir de ces beaux pruneaux qui conservent toute leur blancheur, & qui donnent toute l'année un dessert bien délicat, surtout quand on sait leur faire reprendre, pour ainsi dire, leur état naturel, en les faisant passer par le feu. »

J. Laurensi (1774) *Histoire de Castellane*.  
A. Gauthier, imprimeur-éditeur (1898), Castellane.

## TECHNIQUE DE FABRICATION DU PRUNEAU PROVENÇAL : LE PRUNEAU FLEURI

© Fonds Musée du Moyen Verdon.



Claie de séchage.

# BACONS ET TOURTEAUX

Le pruneau Bacon était réservé à l'autoconsommation. Les habitants du hameau de La Maurelière étaient surnommés les *mange-bacons* ou *bacouniers*. D'autres variétés que la perdigone pouvaient être employées, comme la *Pête de saumo* ou la *Sumiane*.

- 1 Sélection des prunes les plus petites et abîmées ;
- 2 La prune est partagée en deux par un côté. Elle peut aussi être échaudée et/ou dénoyautée au préalable ;
- 3 Séchage sur les claies.

À Senez, une dernière catégorie de prune sèche formait les tourteaux, prunes de toutes variétés dénoyautées et séchées, consommées dans les bouillons ou employées pour l'alimentation des animaux domestiques.

Les noyaux étaient vendus aux négociants qui achetaient les prunes. La peau des pistoles était consommée par le petit élevage.



© P. Mayer

Prune partagée dite Partane, Daluis (Alpes-Maritimes). Il semblerait que l'on retrouve ce mode de séchage dans toutes les Alpes du Sud.



© Photo R. Zérubia.

Pistoles et pruneaux.

# LES SÉCHOIRS À PRUNES



© Fonds J.L. Domenge

Séchoir à prunes de la maison Reboul, Plan de La Palud, Castellane.



© Fonds Musée du Moyen Verdon. Fonds Henri Bélaïre.

Séchoir dans l'environnement villageois, à Castillon, village noyé à la mise en eau du lac du même nom. Années 1940.





# TYPES DE SÉCHOIRS AUTOUR DE CASTELLANE.



© P. Mayer

« À Cheiron, il y en avait... À la ferme de C., il y avait des pruniers... D'abord, il y a encore les séchoirs... En haut de la maison, avec ces portes rectangulaires ouvertes. Cela était à l'air, et à l'abri de la pluie pour faire sécher les prunes. » Léon Collomp, La Baume.



© Fonds J.L. Domenge



© Fonds J.L. Domenge



© Fonds J.L. Domenge



© Fonds J.L. Domenge



© Fonds J.L. Domenge



© Fonds J.L. Domenge



## 2. LE SÉCHAGE DES FRUITS À PÉPINS : LES PARTIÉS

Tandis qu'aux basses altitudes, on fait sécher figues et raisins, dans les Préalpes de Castellane et de Digne, ce sont poires et pommes qui sont ainsi conservées.

Les petites poires d'été sont épluchées et coupées en deux afin d'en ôter les pépins ou les parties abîmées. Elles sont ensuite séchées au soleil, selon la majorité des témoignages, quoique le processus de dessiccation naturelle soit souvent complété, selon une vieille habitude, par un passage au four à pain. « Il paraît que c'était un délice, à l'étouffée, au four. »<sup>31</sup> Les poires sauvages sont privilégiées pour cette opération. À Majastres, on les conserve dans un panier accroché au plafond pour les "bouillons" ou tisanes de l'hiver. Cette pratique des tisanes, courante dans les Alpes du Sud, s'est raréfiée avec l'abandon, à partir de l'entre-deux guerres, de la cuisson des poires au four collectif. La cavité rocheuse de La Baume, qui a donné son nom à ce village, a servi d'abri pour le séchage des poires Farinières, placées sur des planches à rebord : « Quand on était petits, on allait manger là-haut de petits bouts. »<sup>32</sup>

Bien que certains témoignages fassent mention de pommes, ce sont les poires, de saveur plus sucrée, qui étaient privilégiées pour le séchage. Certaines variétés, reconnues pour leur parfum, s'y prêtaient mieux que d'autres. Les variétés d'hiver, plus aqueuses et à la saveur moins marquée, n'étaient pas séchées. Ainsi la plupart des poires d'été ont-elles été employées comme poires à sécher, à l'instar des Missounenques (La Palud-sur-Verdon, Rougon), Farinières (La Baume), Estouffe-Belle-Mère (La Baume, Bargème, Comps), Cuisses-de-Dame (Rougon), Tétions de Vénus (La Baume). Une seule poire plus tardive est mentionnée, la Brute Bonne d'hiver. La Crèmesine se prêtait mal à l'opération, mais on trouve trace du séchage au four de poires Bon Chrétien d'été et de Cramoisine (synonyme de Crèmesine), en 1820, dans les environs de Digne.

La poire séchée est appelée « partie », francisation de *partié*, depuis l'Artuby jusqu'au moyen Verdon. Elle a donné leur surnom aux habitants de La Palud de Castellane, les *manjo-partiés*. À Taloire, la poire séchée est désignée par le terme *baculas*, ses habitants étant affublés du sobriquet de *manjo-baculas*.

Le séchage des pommes est moins courant. La consommation de tisane de pommes séchées à usage médicinal est attestée à Castellane, où on les ajoute aussi à la pitance du cochon.

À Trigance comme à Castellane, les pommes séchées prennent également le nom de *partiés*.



© P. Mayer

Poire Missounenque collectée à La Palud-sur-Verdon puis séchée, été 2017.

Ces fruits secs, *partiés*, bacons et tourteaux, étaient consommés en tisane ou en « bouillon » associés à du pain, durant l'hiver, lors des veillées. Ils sont agrémentés de coques d'amandes, et - là où le climat le permet - de figues. À La Baume, ce bouillon est comparé au café : « Les *partiés*... Si nous en mangions ? Oh oui ! Oh p..., du bouillon de *partiés*... Nous mangions ça comme le café ! (...) Tu allais en chercher, tu les faisais cuire, et pétard ! Ça te faisait un bouillon sucré, mon ami ! Ça remplaçait le café sucré. »<sup>33</sup> Les *partiés* étaient aussi consommés en « fricot » : « On les faisait tremper dans l'eau la veille au soir, et cuire le lendemain une fois revenus. On les mangeait le soir... Dans le bouillon, on trempait des *lesco de pan* (tranches de pain), et on le mangeait en soupe. »<sup>34</sup>

À Blieux, une source orale signale une production de fruits secs pour le commerce, au lieu-dit de l'Abreuvaige. Et puisqu'on trouve la trace, au XIX<sup>e</sup> siècle, d'un commerce de poires séchées provenant de Digne, on peut supposer que le séchage domestique de la poire constitue la survivance d'un commerce ancien, à l'image de la prune sèche qui reste fabriquée dans les ménages après le déclin du marché.

Enfin, on cueillait les sorbes en grappe, et on les mettait à blettir au grenier, pour en faire des pignes de sorbes. Autour de Castellane, on privilégiait pour cela les sorbes des sorbiers greffés, plus grosses.



© P. Mayer

Pour faire les pignes de sorbe, couper la grappe de fruits après le bourgeon pour préserver la prochaine récolte. La Baume.



31. Lucien Chailan, Senez  
32. Yves Collomp, La Baume

33. Marcel et Léa Collomp, nés en 1906 et 1916. J.-L. Domenge, collectage 1980-1990. Traduction du provençal J.-L. Domenge.  
34. Domenge, 2004

### 3. DE LA MÉLIQUE AUX CONFISERIES INDUSTRIELLES

En Provence, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, on confit les poires « au sucre, au mout, au miel, et on les met dans l'eau-de-vie. »<sup>35</sup> Avant la diffusion du sucre à bas prix, le miel était privilégié pour la confiserie des fruits.

“ On en fait des confitures avec les fruits, qui équivalent à celles que les confiseurs préparent avec le sucre. Les poires, les azéroles, les coings, les cornouilles, tous les fruits aigrelets, acerbés, austères, sont merveilleusement adoucis par ce miel que l'on garde longtemps aux montagnes et où il est d'un grand secours. ”

M. Darluc (1782-1784) *Histoire naturelle de la Provence, contenant ce qu'il y a de plus remarquable dans les règnes végétal, minéral, animal & la partie géoponique*, tome 1 (1782), tome 2 (1784), chez J.-J. Niel, imprimeur-libraire, Avignon.

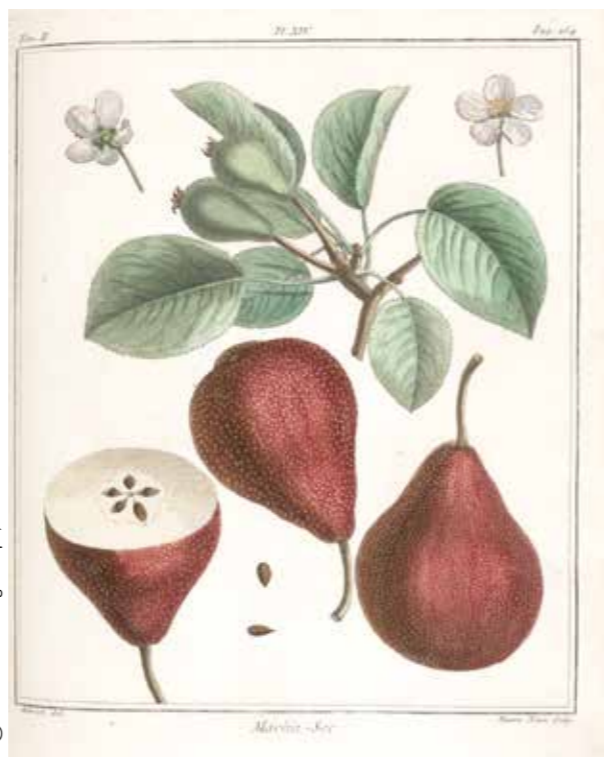


© P. Mayer

Poire Long-Pécou, Beynes.

Dans le Verdon, on donne le nom de *mélique* à une préparation confectionnée à l'occasion de l'extraction du miel de la *bresque* (rayon), où l'on a pu faire confire des pommes, des poires et des coings. Abandonnée au début du XX<sup>e</sup> siècle, ses traces dans la mémoire orale sont rares. La pratique est attestée à Majastres, au Poil, à Venasclé, à La Palud-sur-Verdon et jusque dans les Alpes-Maritimes (sous le nom de *melicagno*).

La *mélique* se préparait au mois d'octobre et était consommée à la veillée. Les variétés employées étaient des fruits à cuire et à confire, coupés en morceaux, tels que les poires Martin Sec (Le Poil), Brignoles, synonyme de Long-pécou (Mézel), ou Long-pécou (La Palud-sur-Verdon), et même des pommes. À Majastres, on se souvient que la *mélique* avait une couleur noire, et une saveur très douce. Elle était conservée dans des pots en grès ou en verre.



© Loiseleur-Deslongchamps, 1815.

Poire Martin Sec d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1815.



#### Recette des fruits confits dans la mélique

M. Scipion décrit de manière très précise le procédé de fabrication de la *mélique* :

« Vous achetez à un apiculteur dix kilos de bresque (gâteau de cire construit par les abeilles et rempli de leur miel) qui a déjà servi au moins depuis trois ans à l'élevage des jeunes abeilles et qui, de ce fait, doit être très noire. Cette bresque doit contenir aussi un peu de rouget (pollen de labiées ou de composées de préférence). Broyez-la avec les doigts en petits morceaux que vous jetez dans un panier d'osier. Posez ce panier sur deux lattes, elles-mêmes posées sur un tian (bassine en terre cuite émaillée). En quarante-huit heures, une grosse quantité de miel va s'égoutter. Vous logerez ce miel en verrines. Le miel ainsi obtenu a un bouquet inégalable. Faites alors bouillir trois litres d'eau de source ultra-pure ; jetez-la bouillante, par petits jets, et très doucement sur les débris de cire restés dans le panier qui, point très important que j'allais omettre, doit être en osier entier non pelé. Le tian vide par-dessous va recueillir cette eau, laquelle sera remise à chauffer, mais sans bouillir cette fois et repassée de nouveau très chaude sur la bresque cireuse. Laissez bien égoutter pendant quarante-huit heures encore. (...) Les poires cuites dans la mélique, à feu très très doux en absorbant le maximum de liquide, prennent un moelleux et un goût incomparables. »

La cire extraite par ce procédé était vendue pour la fabrication de bougies.

Marcel Scipion (1980) *L'arbre du mensonge*, Seghers, coll. Mémoire vive, Paris.



© P. Mayer

Chaudron pour faire cuire la mélique, La Croix-sur-Roudoule.



© P. Mayer

« Conque » ou tian dans lequel on recueille le miel de la bresque désoperculée. La Croix-sur-Roudoule.



© P. Meyer

Dans une autre version, après la première opération d'égouttage à la chaleur du poêle, on écrase le rayon pour former une boule que l'on pose au sommet d'une planche rainurée et inclinée. Placée près du poêle, ses rainures recueillent le miel. On fait ensuite frémir les boules dans le chaudron, puis on les retire, avec la cire restée en surface, à l'aide d'une écumoire. On fait cuire les poires dans le liquide restant durant deux heures.

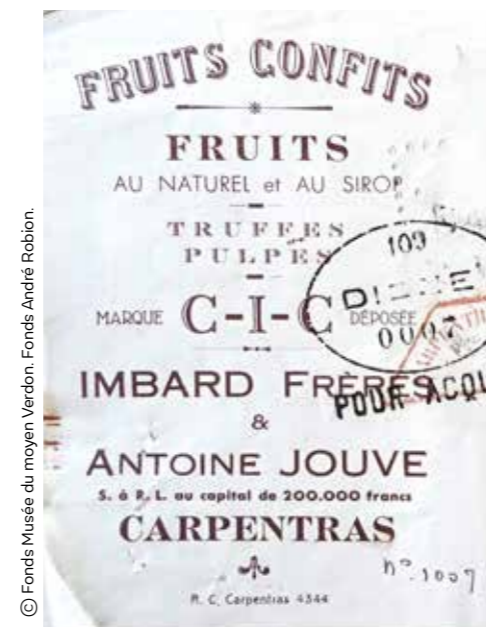
Au XIX<sup>e</sup> siècle, outre la confiserie d'autoconsommation, une industrie de transformation du fruit confit se développe en Provence. Cet essor s'explique par la proximité des grandes raffineries marseillaises, assurant l'approvisionnement en sucre.

La confiserie, industrie de luxe qui demande des fruits de premier choix, emploie le fruit entier, tandis que le fruit trop petit ou abîmé sera transformé en confiture, industrie annexe. Ses centres les plus importants sont alors Apt, Carpentras et Aix.



#### Recette de la poire confite au sucre

Peler des poires Crèmesine ou Satin vert en les gardant entières avec leur pédoncule. Avec le même poids de sucre que celui des fruits, confectionner un sirop dans lequel on dépose les poires. Les cuire près d'une heure à feu doux, jusqu'à ce qu'elles deviennent rousses. Les consommer directement ou les stériliser dans des bocaux.



© Fonds Musée du moyen Verdon. Fonds André Robion.

En-tête d'une fabrique de fruits confits de Carpentras, sur une facture émise le 27 avril 1936, suite à une commande de l'hôtel des Alpes à Castellane.

L'économie du fruit confit emploie principalement les fruits remarquables et hâtifs, tels que les cerises, les abricots, les pêches et les figues. Les poires d'été et les prunes, difficiles à se procurer, sont fournies par les centres de production spécialisés des Basses-Alpes.

Au tout début du XX<sup>e</sup> siècle, les confiseries des Mées comme celles d'Apt achètent des pêches Duran et des abricots Poman rosé produits aux Mées, qu'elles exportent ensuite jusqu'aux États-Unis. La vallée de l'Asse fournit alors aux confiseries d'Apt « une petite poire qui se prête bien à la confiserie »<sup>36</sup>. Il s'agit probablement de la Crèmesine, poire à confire de renom. Ses poires « donnent les meilleurs résultats dans le Midi »<sup>37</sup>. Elle est expédiée par le train vers Apt, et jusqu'à Marseille. L'Asse fournit encore à Apt la prune Reine-Claude. « Il fallait les ramasser avec la queue, et pas mûres, juste quand elles avaient un peu tourné. On les payait plus d'ailleurs, presque, ramassées avec la queue délicatement, c'était tout un cirque. Elles ne se gardaient pas, c'était ramassé, c'était parti. Certains expéditeurs ne faisaient que ça. »<sup>38</sup>

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Apt produit des articles de confiserie de luxe présentés en coffrets de vannerie destinés à une clientèle urbaine et aisée. Dans l'entre-deux guerres, des confiseries existent aussi à Saint-André-les-Alpes et à Sisteron.

## 4. AIGARDENT ET AUTRES BOISSONS

Dans les moyennes vallées du Verdon, la vigne ne pousse qu'au gré du relief et des microclimats. On a ainsi couramment eu recours à d'autres fruits, sauvages ou cultivés, tels que prunes, pommes, poires et cerises, prunelles et sorbes pour obtenir de l'alcool, en plus du classique marc de raisin (la *raque* à Venasclé, ou *râche* au Poil)... Et pour cause, « pour faire de l'eau-de-vie, tout est bon. »<sup>39</sup>



© Fonds Parc naturel régional du Verdon

Poire Crèmesine, commune de Majastres.

À Senez comme à Blieux, la prune de prédilection utilisée pour l'eau-de-vie est la Pichouire ou Pisseuse, qui, comme son nom l'indique, possède un bon « rendement ». À Senez s'y ajoutent la *Pête de Saumo*, la Sumiane (aussi appréciée à Blieux) et la Reine-Claude. À Rougon, on utilisait la prune Brouille. Toute prune dite semi-sauvage, issue d'un plant non greffé, est aussi employée. À Senez, à l'occasion d'un défrichage, on a obtenu de l'eau-de-vie uniquement à partir de prunelles. À Rougon, celle-ci est réputée la meilleure. À Mézel, la prune Reine-Claude lui est préférée. Lorsqu'elle est bien mûre, elle est mise à fermenter durant trois mois dans une barrique en châtaignier. Distillée à l'automne, plus la prune est douce et mûre, plus elle a de « rendement ».

36. Ardouin-Dumazet, 1912

37. Sauvaigo, 1929

38. Robert Fabre, Mézel

39. Lucien Chailan, Senez



### La fabrication de l'eau-de-vie à Senez

« Mettre les prunes, bien mûres, un peu écrasées et après avoir cassé les noyaux si l'on veut donner plus de goût, dans un tonneau, une barrique ou une jarre ; ajouter un demi sachet de levure alsacienne pour faire démarrer la fermentation ; les tourner tous les jours pour éviter qu'elles aigrissent. Quand le moût commence à bouillir, le laisser fermenter tranquillement. Le sucre se transforme en alcool et la fermentation est terminée quand la pulpe des fruits se décante au fond du récipient et qu'il n'y a plus de bulles. »

Collectif, Senez au XX<sup>e</sup> siècle, *Anecdotes et souvenirs*, dactylographié, 2014 (travail issu des Causeries à Senez).

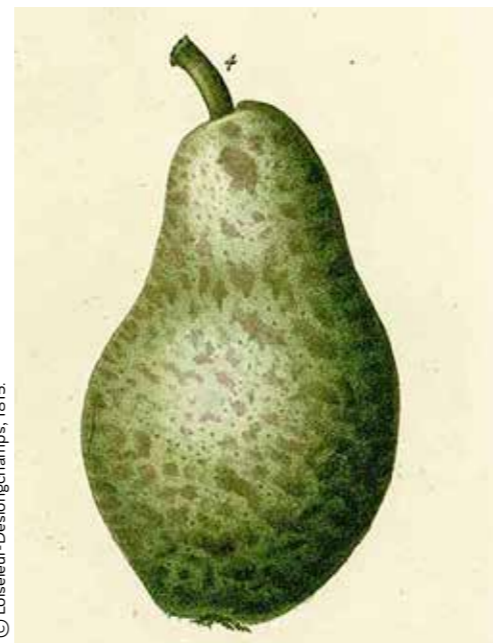
Lorsqu'on peut en disposer, on préfère, bien sûr, à la poire, qui reste d'un rendement moyen, le raisin et la prune. Cependant, la poire semble avoir été fréquemment distillée. À La Palud-sur-Verdon, on distille les poires Missounenque abîmées. À Blieux, à la fin de la saison de distillation, en janvier, on utilise beaucoup de poires Saint-Germain. À Trigance, on emploie les poires Cougourdanes. On a aussi pu distiller les *perus* ou poires sauvages. Enfin, la distillation des cerises est courante.

Les distillateurs sont encore nombreux dans l'entre-deux guerres. La plaine des Salles est connue pour ses vignes et les habitants de La Palud-sur-Verdon s'y rendent jusqu'à la fin des années 1960 pour s'approvisionner en eau-de-vie. La haute vallée de l'Asse distille à Senez et à Blieux jusqu'aux années 1970-80. De nombreux distillateurs parsèment aussi le moyen Verdon, de Brans à La Baume. De Trigance, on amène les prunelles à Soleils. Depuis 1959, le privilège de bouilleur de cru, à savoir l'exonération de taxes sur les 1000 premiers degrés d'alcool pur obtenus, n'est plus transmis par héritage. Progressivement, les cultivateurs abandonnent la distillation. Aujourd'hui, le distillateur le plus proche se situe à Entrevaux, dans la moyenne vallée du Var, et son activité est réduite.



© Fonds J.L. Domenge

Alambic et son serpent, La Croix-sur-Roudoule.



© Loiseleur-Deslongchamps, 1815.

Poire Saint-Germain d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1815. Est-ce la poire Saint-Germain connue dans le Verdon ? Aucune n'a pu être observée.

### De l'essence à l'eau-de-vie

Dans les fermes isolées, on n'hésite pas à distiller officieusement les fruits dans l'alambic à essence. Cette pratique est attestée à Rougon, La Palud-sur-Verdon, Robion, Venasclé, autour de Moustiers et à Blieux.

M. Scipion fait le récit de l'une de ces distillations illicites de l'aigardent. Son père, qui passait outre l'interdiction, « choisissait toujours le jour de la Toussaint ou le 11 novembre pour distiller avec le vieil alambic de cuivre qui nous servait aussi à distiller les lavandes. En effet, ce sont deux jours où les vivants ne songent pas à courir la campagne, bien occupés qu'ils sont avec les fleurs du cimetière. Mais comme il arrive souvent que le ciel se mette en harmonie avec la tristesse du jour, la pluie trempant notre bois, on attendait le 11 novembre. C'était même ce jour-là que préférait mon père : il disait qu'il avait l'esprit plus tranquille du côté des gendarmes, car brigadier compris, ils sont tous ce jour-là devant les monuments aux morts. Mon père, en bon poilu de Verdun qu'il était - il avait fait quatre ans de tranchées - s'abstenait de participer à ces fanfaronnades qu'il jugeait inutiles ; il préférait en profiter pour faire sa *goutte*. Avec notre alambic à lavandes, nous étions obligés de faire deux fois la même opération : dans la deuxième, qui s'appelle la repasse, on redistille le premier jus et on obtient en fin de compte une eau-de-vie de plus de soixante degrés. Dès que l'alcoomètre descendait au-dessous de soixante, on basculait l'alambic, que chez nous on appelle *lou peirò*, on enfouissait en terre la *raque* qui sent de fort loin l'alcool, même des semaines après. L'eau-de-vie était coulée dans des dames jeannes qu'on portait en vitesse dans une chambre obscure de la ferme. »

Pour éviter que l'odeur de la lavande ne se transmette à la gnôle, on a recours à une « repasse » intermédiaire, entre la lavande et les fruits. On fait bouillir de l'eau avec, au choix, de la paille de blé (Senez, Éoulx, Entrevaux), une plante appelée *menuguette* (La Palud-sur-Verdon), du thym (La Palud-sur-Verdon), et même du fumier (La Baume, Blieux). Ailleurs (Entrevaux, Nice), on utilise l'*esparge* ou pariétaire, aussi employée pour nettoyer les ustensiles de cuisine et le verre.



### Menuguette, qui es-tu ?

Elle est décrite comme une « petite plante, avec des fleurs mauves, des feuilles petites un peu rondes, très fragile » Inodore, on dit qu'elle nettoie : « on s'en frottait les bras pour éloigner les mouches. »<sup>40</sup>

Appelée ailleurs *Maniguette*, *Manugueta*, ou *Manughéto*, elle pourrait désigner plusieurs plantes odorantes de la famille des Lamiacées. D'après la *Flore populaire* d'E. Rolland, il s'agirait à Apt de *Nepeta Cataria* (Linné) ou Herbe aux chats (aujourd'hui connue sous le nom français de Cataire) et à Aix-en-Provence de *Melissa Calamintha* (Linné) et *Melissa nepeta* (Linné) ou Calament<sup>41</sup>. Selon les dictionnaires provençaux de J.-T. Avril et de S.-J. Honnorat, le terme désignerait une « espèce de mélisse ou de thym » ainsi que le calament, ou encore, à Montpellier, l'origan vulgaire.

Selon une hypothèse, seul l'alambic à essence portatif, dit à pipe, serait adapté à la production d'alcool. Cependant, un alambic plus tardif, datant des années 1930 et conservé dans les collections du Musée départemental de Salagon, a servi à produire de l'alcool à Mirabeau, près de Digne.



40. M.-H. R., La Palud-sur-Verdon  
41. Rolland, 1912



© Fonds G. Pons.

Valentin Boyer et son alambic en août 1937 à Robion, lors d'une distillation de lavande. Son neveu rapporte qu'il remplaçait « *le serpent* classique par un double serpent en cuivre plus performant », afin de se rendre à Castellane en tant que bouilleur ambulant de pommes, poires et marc de raisin pour les différents propriétaires possédant le privilège de bouilleurs de cru. L'activité de V. Boyer aurait cessé autour de 1952.

Outre l'eau-de-vie, de nombreux fruits, sauvages comme cultivés, sont employés dans les liqueurs, comme la prunelle, le coing... Toute une gamme de plantes peut être macérée dans le vin : jeunes noix, feuilles de cerisier, de pêcher, prune sèche... À Castellane, le prieur Laurens signale en 1774 l'existence d'un « excellent ratafia » fabriqué avec des cerises dites « espagnoles », dont le fruit mûr tombe aussitôt.

De rares mentions de « jus », aussi appelé « vin », fabriqué en petites quantités, principalement à partir de poires, y compris sauvages, existent à La Baume et à Comps.



© P. Mayer

Poirier sauvage ou *perussié* remarquable à Comps. À La Palud de Castellane, on se servait d'un *spécimen* de poirier sauvage particulier pour la fabrication du « vin » de poires.



### Le cidre de Blaron

À Blaron, en 1943, année de bonne récolte en pleine Seconde Guerre mondiale, M. Collomp eut l'idée de fabriquer du cidre. Il avait disposé les pommes abîmées, non fermentées, dans une pierre taillée servant d'abreuvoir, où il les pila. Il avait extrait ensuite le jus dans un petit presseur (30/40 cm), pour la fabrication duquel il réemploya la vis de son établi, qu'il cercla à l'aide de planchettes de bois. Son fils, ayant retrouvé en 2017 une bouteille de 73 ans d'âge, a pu goûter une boisson au goût « légèrement acidulé ».



© P. Mayer

Bouteille de cidre fabriqué en 1943 et exhumée à Blaron en 2017.



© Fonds J.L. Domenge

Pressoir à fruits, maison Reboul, Castellane.



## 5. LA PLACE DU FRUIT DANS LES REPAS

De nombreuses pratiques sociales marquent la consommation des fruits. Leur place dans le repas est essentiellement celle d'un dessert, mais aussi d'un mets festif. Ils entrent dans la composition des plats de résistance, les fricots, et sont fréquemment consommés crus avec du pain. Cuits en bouillon, ils rassemblent la communauté à la veillée. Ils sont apprêtés lors des fêtes liturgiques chrétiennes, comme à Noël, où ils figurent parmi les « treize desserts »<sup>42</sup>. Dans le Verdon, leur composition varie selon les époques et les espaces climatiques. Citons, entre autres, amandes, noix, pommes, poires, et pâte de coing pour la partie montagnaise, et figues, nougat, croquante<sup>43</sup>, raisin séché au grenier sur les plateaux et collines plus au sud, sans exclure la circulation des fruits entre ces zones. Dès 1833<sup>44</sup>, les poires fraîches et desséchées au soleil, qui sont expédiées depuis Digne

vers Toulon et Marseille, « formaient avec les pruneaux un bon dessert de carême ». Les poires sont couramment cuites dans le vin en hiver, qu'elles soient fraîches ou sèches. On privilégie pour cela les poires « Longues » (Curé ou Cuisse-de-Dame).

On peut aussi les mettre en conserve, avec du vin, pour pouvoir les réemployer dans les tartes en hiver. Les pommes au four sont également très appréciées. On les épluche, on en creuse le centre pour en ôter les pépins, et on y dépose du miel, du sucre, voire du beurre. La reinette est réputée être la meilleure pomme à cuire. La Bouque-Preuve est une bonne pomme à bouillir. Le fruit se cuisine encore en compote et en confiture, comme la prune Reine-Claude.

L'emploi du fruit dépasse la sphère alimentaire. Du point de vue médical, la prune est réputée pour ses propriétés adoucissantes et laxatives. À Castellane, le prier Laurensi considère que les prunes perdigones sont « pectorales » et « salutaires ». Lorsque le pruneau fleuri n'a pas été proprement desséché et qu'il a perdu sa fleur, M. Darluc indique qu'« il n'est bon que pour la pharmacie. » Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la prune de Brignoles est connue comme nourriture de convalescence. Enfin, les tisanes de pommes séchées sont employées contre le rhume des enfants et les oranges sont réservées aux malades.

Hors du registre médical, quelques coings sont laissés dans la chambre dans le but de la parfumer.

*Tarte aux pommes: Mettez 250gr de farine sur la table, en forme de fontaine; déposez au milieu 100gr de beurre, 75 grammes. Une pincée de sel et le quart d'un verre d'eau avec 3 jaunes d'œufs. Pétrissez le tout, rassemblez bien la pâte sans la rendre, qu'elle soit bien lisse et laissez reposer 20m; étendez la ensuite avec le rouleau, garnissez en un cercle à tarte ou à flan, que vous aurez beurré et posé sur une trottier; coupez la junte au niveau du cercle, pincez les bords et garnissez avec des pommes reinettes coupées en quartiers en 8m tranches; saupoudrez de sucre et faites cuire au four. On peut la servir saupoudrée de sucre ou bien nappée avec de la gelée de pommes que l'on fait au moment avec les Épluchures.*

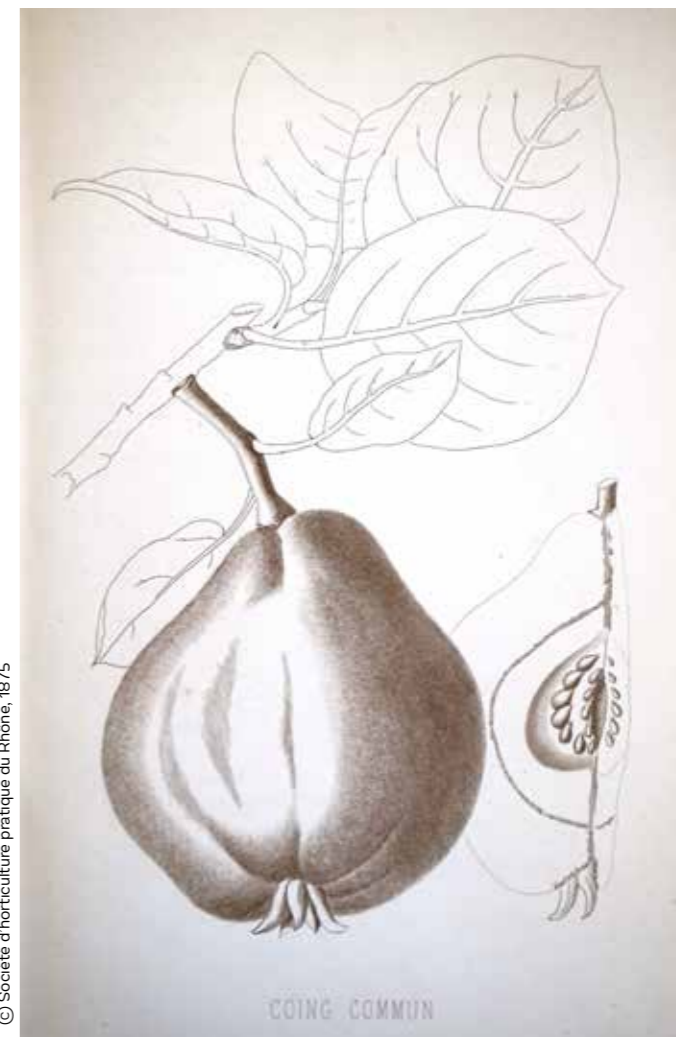
© P. Mayer

Recette de tarte aux pommes Reinette dans un carnet de recette familial, Bargème. Coll. particulière.



© P. Mayer

Livre de recettes, Bargème. Coll. particulière.



© Société d'horticulture pratique du Rhône, 1875

Coing

42. Fixés au nombre de treize dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, selon Brégeon-Poli B. (1995), « Va pour treize ! » La « tradition » des desserts de Noël en Provence », Terrain, n° 24, pp. 145-152.

43. Dessert à base d'amandes, de sucre et de miel confectionné à Noël (Saint-Julien-le-Montagnier).

44. Des Michels, 1833

## Chapitre 3

DANS LES BRANCHES  
DU COMMERCE

Grainetier Vilmorin-Andrieux, foire de Castellane, années 1970.

© Robert Curzy

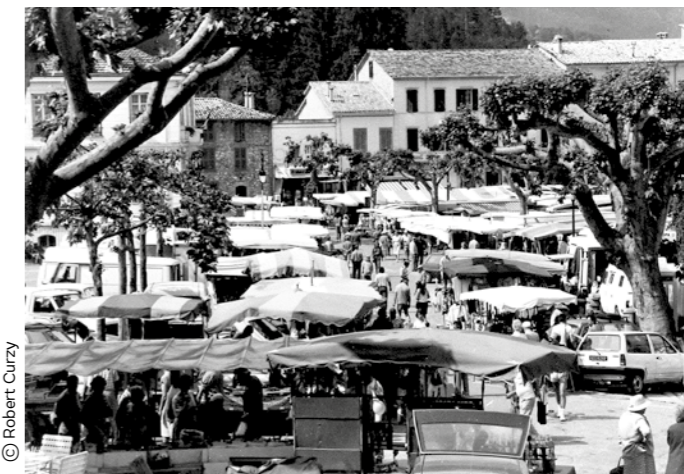


Dans la zone du Verdon, la diffusion commerciale des cultivars et des fruits montre l'existence d'une économie fruitière de complément, que l'on peut saisir au travers des débouchés de la production, et des tendances qui ont régi ce marché sur le temps long. Elle donne aussi de précieux renseignements sur les variétés commercialisées et leur répartition.

1. LES PÉPINIÈRES,  
LES FOIRES ET L'ENTRE-SOI

Les variétés locales ont longtemps été reproduites hors des circuits commerciaux. Si le botaniste Michel Darluc mentionne dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle l'existence de pépinières dans le bassin dignois, c'est véritablement à partir du XIX<sup>e</sup> que celles-ci se multiplient non loin du Verdon, autour de centres urbains comme Digne et Draguignan.

Dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, l'essor de l'activité arboricole se traduit par l'implantation de pépinières sur les rives de la Durance. Du côté varois, on trouve la trace d'établissements à Draguignan, où se trouvent déjà un jardin botanique de naturalisation et une société d'agriculture. La production d'arbres fruitiers existe à Trans, qui en expédie dans tout le Var, et à Brignoles. En 1846, on compte dans le département du Var huit à dix pépinières d'arbres fruitiers occupant environ 50 hectares ; la majorité produit oliviers et mûriers. De petites pépinières privées formées pour la propre utilité des propriétaires s'y ajoutent.



© Robert Curzy

Foire de Castellane dans les années 1970.



© Fonds Musée des Arts et traditions populaires, Draguignan.

Tampons de la société d'agriculture, de commerce et d'industrie du département du Var, située à Draguignan, au cours du XIX<sup>e</sup> siècle.



À cette époque, la raréfaction des bois – le reboisement ne s’organise qu’à la fin du XIX<sup>e</sup> – incite à s’y approvisionner au détriment du prélèvement de porte-greffes sauvages. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le développement de l’activité horticole commence dans la vallée de l’Asse (Mézel), à Digne, et dans la vallée de la Durance, et se poursuit à Manosque et à Sisteron au tout début du XX<sup>e</sup> siècle. La création de pépinières publiques destinées au développement économique des vallées enclavées, montre un certain engouement pour la culture fruitière.

Cependant, les centres horticoles restent relativement éloignés des montagnes du Verdon. Une correspondance établie au début du XX<sup>e</sup> siècle entre François Chauvin, un « entrepreneur » et « cultivateur propriétaire » castellanais, et plusieurs horticulteurs et pépiniéristes, montre que F. Chauvin commandait ses plants à distance. Arrivés à Saint-André, il les faisait acheminer à Castellane par des voituriers. En 1909, il commande aux pépiniéristes dignois des pommiers Reinette du Canada et Champ Gaillard, et les variétés de poires Beurré Clergeau (« Burret Clezau »), Beurré (« Burret »), Belle Adrienne, Doyenné (« Dayonnet »), Duchesse d’Angoulême, et Martin Sec. Les arbres sont greffés sur francs. Un mûrier, un sorbier, des abricotiers et cerisiers figurent également dans cette première missive.

En 1910, il y ajoute 10 pêchers et 550 plants de vigne (Alicante Bonochet, Grand noir, Clairette-Aubum blanc) commandés à un pépiniériste des Bouches-du-Rhône (Cabanès). Les pépinières les plus proches sont donc spécialisées dans le fruit à pépins.

Rares sont les témoignages oraux qui informent sur une activité commerciale liée aux plants. Chez un pépiniériste de Gaubert (Digne) dans l’entre-deux guerres, les arbres étaient greffés sur franc et la production principale était constituée de poiriers Cuisse-de-dame, aussi synonyme de Curé ou de Belle Adrienne. À la même période, on connaît l’achat d’un pommier Grand Alexandre à La Baume.

Cependant, bien qu’elles trouvent une clientèle dans les bassins de production fruitière spécialisés des vallées de la Bléone, de l’Asse et de la Durance, les pépinières n’y ont pas le monopole de la vente des plants. « Il n’y avait pas tellement de variétés. Et quand on plantait les arbres, des fois, on se faisait les plants », témoigne cet ancien arboriculteur, qui avait repris l’activité de son père, à Mézel. Dans le Verdon, l’achat de plants par correspondance semble ainsi réservé à la frange des notables et des petits négociants.

Il semblerait que la circulation des plants se soit faite en suivant des chemins multiples. Les marchés des micro-centres urbains ont probablement joué un rôle dans la diffusion de variétés très

polyvalentes au XX<sup>e</sup> siècle. Ce sont les petits cultivateurs qui y achètent les plants, qu’ils multiplient pour en commercialiser les fruits. Ainsi, dans les années 1950, des agriculteurs de Villars-Brandis ont-ils acheté à l’occasion d’une foire trois poiriers Curé, un poirier Louise Bonne et un pommier Belle Fille.



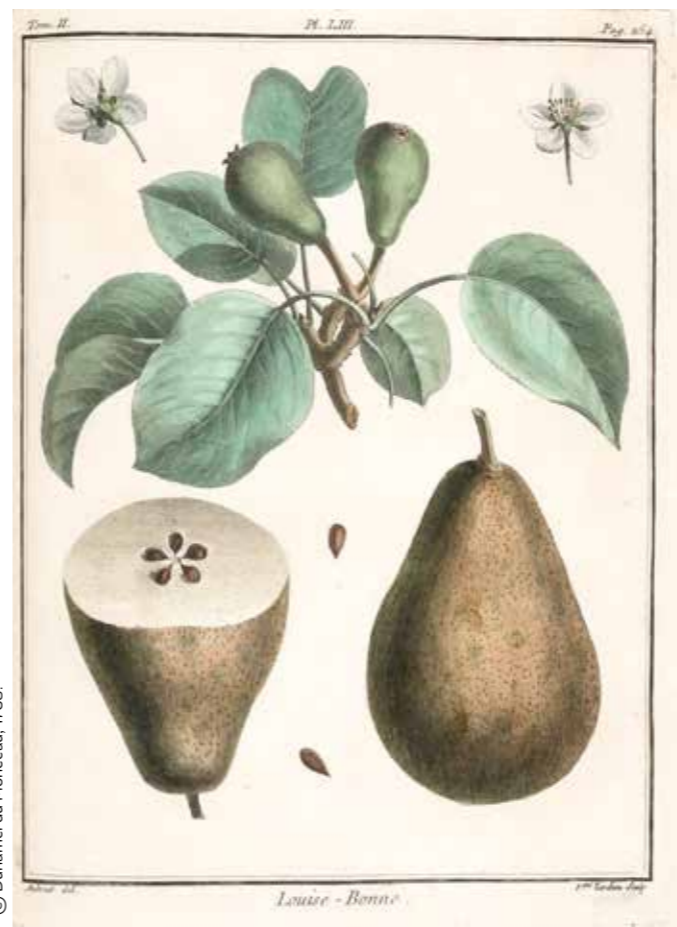
© P. Mayer

Poire Curé, La Palud-sur-Verdon, septembre 2017.



© Fonds PNRY

Pomme Belle Fille, Villars-Brandis.



© Duhamel du Monceau, 1768.

Poire Louise Bonne d’après Duhamel du Monceau, 1768.

La principale voie de circulation des variétés reste cependant l’entre-soi des bonnes relations de voisinage, d’affaires, et de famille. Leur diffusion est étroitement liée au principe de réciprocité du don au sein des relations sociales, aussi appelé théorie du don/contre-don, rendue célèbre par l’ethnologue Marcel Mauss. La circulation s’opère à plusieurs échelles, celle de la commune, puis celle des communes proches, et enfin celle des migrations faisant jouer la parenté, le commerce, le travail saisonnier.

“ On se changeait les greffons entre Castellane, Saint-Julien, Blaron, il y avait beaucoup des Garu. On prenait les greffons sans demander aux gens, y’avait 5 ou 6 familles, du moment que tu n’en faisais pas un commerce. ”

Joseph Collomp, Saint-Julien-du-Verdon.

À partir des années 1980, la fréquentation des pépinières se démocratise. Aujourd’hui, elle est habituelle et trouve un nouvel essor dans la diffusion de variétés locales en voie de disparition. Les pépinières prennent ainsi le relais des autres modes de transmission, et on s’adresse désormais à elles pour s’assurer d’un réservoir de greffons bien identifiés. Ainsi, un arboriculteur amateur de Castellane achète-t-il par ce moyen les variétés de son enfance réhabilitées dans les circuits commerciaux, comme la poire Garrus. Aussi les pépinières supplantent-elles progressivement la mémoire orale pour prendre le rôle de référents, offrant une garantie d’authenticité variétale. Une nouvelle dynamique de standardisation ou d’homogénéisation émerge alors, avec ses propres normes professionnelles. Elle diffère de la reproduction à plusieurs visages, non normée, non réglementée, et créatrice – celle-là même qui fut à l’origine de la diversité locale – appelée « sélection massale\* » par les agronomes et pratiquée par l’arboriculture paysanne dans un objectif d’autoconsommation et d’appoint. Les pépinières modernes sont désormais les nouvelles chevilles ouvrières de la diffusion et de la conservation *in situ\** des cultivars.



## 2. TRAJECTOIRES D'HOMMES ET DE FRUITS : ENTRE DEUX CLIMATS

Les fruits de la montagne assurent l'approvisionnement de la Basse Provence jusqu'au printemps. La saisonnalité des fruits, différente dans ces deux zones, a conditionné le développement de transactions marchandes de contre-saison de la Haute-Provence vers le littoral, où les fruits d'hiver se vendent plus cher que les poires d'été et d'automne. Certaines poires, à La Baume, étaient commercialisées d'octobre au début de janvier (Tarde), et les autres variétés jusqu'avant Noël, période de maturité de la poire Curé : « La Curé était plus grosse, présentait mieux, et se conservait un peu plus. »<sup>45</sup> Les pommes y étaient commercialisées de la fin du mois de novembre jusqu'à la fin du mois de février.

Le marché est lucratif. Au début des années 1920, année de bonne production à La Baume, un marchand fait l'achat de 10 000 kilos de pommes au début de la saison de production.



© P. Mayer

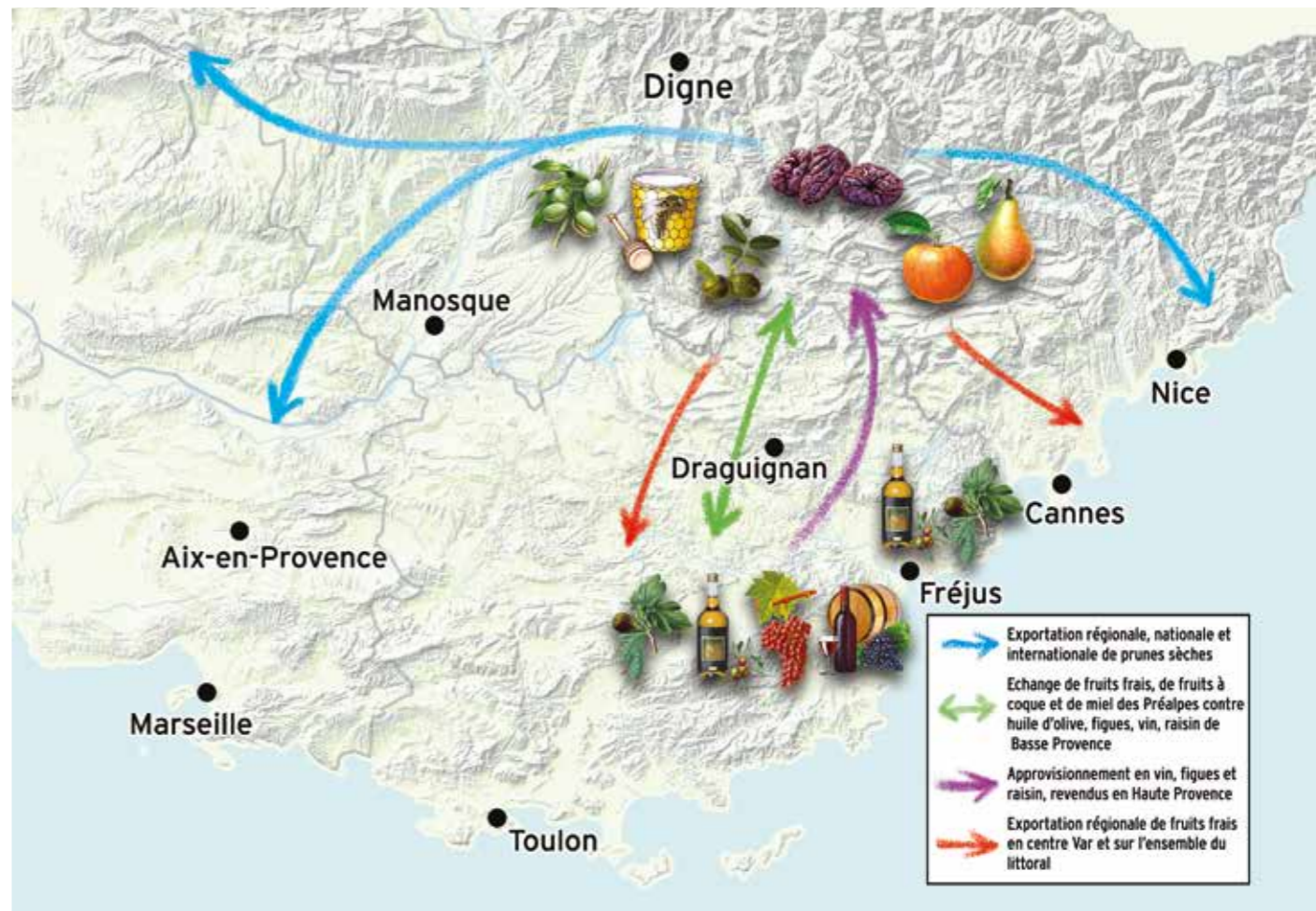
Poire Tarde, Eoulx

Il demande qu'elles soient stockées par le vendeur. Le 29 avril, il revient pour charger les quelques 3 000 kilos de pommes qui demeurent en bon état et les vend 5 francs le kilo à Nice, réalisant ainsi une plus-value de 4,65 francs<sup>46</sup>. L'affaire se conclut à l'époque de l'ouverture de la route menant à La Baume, qui permettra le transport des fruits en charrette.

La complémentarité géographique entre la basse Provence et les Préalpes du Sud se lit aussi dans les échanges liés aux migrations.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, l'exode rural bat son plein. Les déplacements de populations traduisent la pression démographique subie par les bas-Alpins. Jusque dans l'entre-deux guerres, ils continuent à migrer dans le Var (Fayence, Draguignan, Toulon, Saint-Tropez...) comme colporteurs, travailleurs saisonniers du secteur agricole (viticulture, oléiculture, céréaliculture) ou fermiers. D'autres s'y établissent durablement en devenant propriétaires de commerces, de domaines agricoles, ou encore ouvriers du bâtiment. Le mouvement migratoire s'étend jusque dans les Alpes-Maritimes, à Grasse, où l'industrie des plantes à parfum, qui se fournit déjà en plantes aromatiques dans le haut pays préalpin, a besoin de main-d'œuvre. Les filles, quant à elles, migrent par le mariage. Ces déplacements vont structurer la circulation, au sein des familles, de denrées issues d'ensembles climatiques complémentaires. Dans le Verdon, si le fruit constitue un revenu, il ne s'achète pas : il s'échange contre d'autres fruits. Une fratrie de Rougon se procure de la sorte toute une provision annuelle de vin, de figes, d'huile d'olive et de raisins produits à Saint-Tropez, à la faveur d'un voyage effectué en charrette, en échange de poires, d'amandes, de noix et de miel. Un autre cultivateur, de La Baume, se rend à Châteaudouble dans le Var pour y échanger des pommes Garrus contre le vin et l'huile d'olive produits par un cousin.

Les migrations génèrent aussi des transactions commerciales, par exemple, lorsque les parents ayant migré produisent du vin, ceux qui sont restés au pays peuvent en assurer la vente. Un marchand de L'isclé de Vergons, originaire du Var, achemine pommes et poires jusqu'à Puget-Ville et revend à son retour à Saint-Julien-du-Verdon du vin, du raisin et des figes. Un autre commerçant de Saint-Julien-du-Verdon écoule une production de pommes dans le Var et revend à son retour figes et vin jusqu'à Estoublon, où il rencontre alors sa future épouse. Ainsi circulent les hommes et les fruits.



Échanges de produits alimentaires entre basse et haute-Provence, illustrant la complémentarité des climats.



Les fruits à pépins de la montagne s'échangent ainsi avec les produits de la vigne, de l'olivier et les figes des climats plus chauds et secs. Ainsi, les contraintes physiques de l'environnement montagnard des Alpes du Sud qui permettent une meilleure conservation des fruits d'hiver, sa proximité avec la Provence, ainsi que les mouvements migratoires dus à l'exode rural et aux alliances matrimoniales, structurent les transactions liées aux fruits.

45. Yves Collomp, La Baume.

46. Damien Collomp, né en 1907. J.-L. Domenge, collectage 1980-1990. Traduction du provençal J.-L. Domenge.



### Le fruit comme présent et monnaie d'échange

L'arbre fruitier et son fruit sont employés comme présents et comme monnaie d'échange. La Pistolet, réservée aux personnages aisés, aux notables et aux cours royales, fait office de mets de luxe. Elle tient même a posteriori le premier rôle dans le récit de l'assassinat du duc de Guise, prince lorrain chef de la Ligue, défenseur de la religion catholique durant les guerres de religion au XVI<sup>e</sup> siècle, qui l'aurait eu en bouche au moment où il fut poignardé. La poire Gloute (Crèmesine) fut servie à la table de François I<sup>er</sup> en visite dans la ville de Gap en 1515.

Plus prosaïquement, dans le nord du Var, les enfants recevaient une poignée de figues sèches lorsqu'ils passaient dans chaque maison afin d'adresser leurs vœux pour la nouvelle année. Enfin, le négociant castellanais, Lucien Mandrille, a passé son permis de conduire au début du XX<sup>e</sup> siècle contre un panier d'abricots apportés des Mées !



### 3. MUTATIONS DU COMMERCE : DU FRUIT SEC AU FRUIT DE TABLE

En montagne, l'altitude et l'exposition conditionnent la réussite des arbres. On trouve ainsi des « pays à fruits », parfois à l'échelle d'un village, où le climat est assez favorable pour faire récolte. Là, l'arboriculture revêt une importance spéciale, « pour le rapport ». La production fruitière, d'ordinaire avant tout vivrière, y forme une petite économie lors des années de bonne production : les fruits circulent au travers du commerce et des migrations humaines. Au cours des deux derniers siècles, leur commerce a subi des évolutions notables au gré de transformations économiques et sociales.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'état des voies de communication et des moyens de transports est le principal frein à la croissance de l'arboriculture fruitière dans les Basses-Alpes. En effet, l'acheminement en charrette ou avec les animaux de bât ne permet pas l'exportation du fruit frais. En 1857, la société d'agriculture de Digne souligne que, tant que le transport ne pourra être assuré qu'en charrette, le prix des fruits ne pourra augmenter : « *Ce mode lent de locomotion exige l'achat des fruits avant leur maturité et de grands frais ; les fruits sont ainsi vendus, et perdent de leur saveur et de leurs poids.* »

Les hautes vallées provençales privilégient encore le commerce de fruits secs et à coque, tels que prunes et poires séchées, noix, amandes, voire châtaignes et figues, moins périssables et de transport plus facile. Ils sont expédiés vers les centres urbains littoraux tels que Toulon et Marseille.

C'est aussi le siècle de la prune transformée en pruneaux et pistoles. Spécifique aux Préalpes de Digne et de Castellane, la prune sèche provençale, produit de luxe emblématique, rivalise avec le pruneau d'Agen et trouve un débouché international.

#### Le marché de la prune : les deux bastions de la pistole

Au cours des derniers siècles, la variété Perdigone transformée en prune sèche a fait la gloire de deux grands centres de production provençaux : le Var (Brignoles) et les Alpes-de-Haute-Provence (Digne et Castellane).

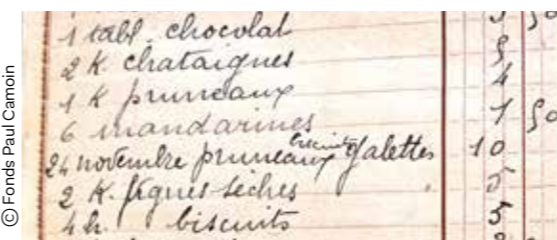
En effet, avant de devenir quasi-emblématique des hautes vallées provençales à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, elle a fait la richesse de la ville varoise de Brignoles, où la production a atteint

son apogée à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. Toutefois, la Haute Provence la concurrence dès le XVII<sup>e</sup> siècle. Les marchands brignolais recherchent alors autour de Digne les Perdigones, qui seront vendues sous le nom de « Brignolles ».

Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, les centres de production bas-alpins de Digne, Mézel et Castellane « *sont connus par leurs prunes et leurs fruits desséchés* »<sup>47</sup>. Digne emballe alors ses prunes sèches sous les armes de la ville de Brignoles, alors que celle-ci, privée de ses vergers, ne produit plus assez de prunes.

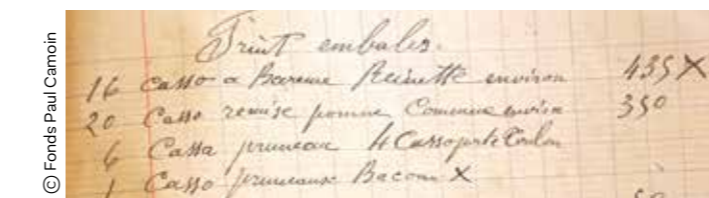
Castellane, alors connue pour ses fruits secs, envoie pistoles (« Brignoles ») et pruneaux dans le reste de la France, le Piémont et la péninsule italienne, la Hollande et jusqu'aux « colonies d'Amérique » où ils sont servis en hiver « *sur les meilleures tables, arrangées en de petits paquets, dans du papier, ou dans des boîtes.* »<sup>48</sup> Les pistoles de Castellane sont d'ailleurs plus réputées que celles de Digne.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, on produit, autour de Digne et dans l'Asse, dix fois plus de pistoles qu'à Brignoles, vendues pour la moitié du prix de ces dernières. Cette différence s'explique par l'utilisation de plusieurs variétés non greffées, tandis que Brignoles n'emploie que le prunier « *Perdrigon violet* ».



© Fonds Paul Camoin

Comptes d'une épicerie composée dans l'entre-deux guerres (1899-1932).



© Fonds Paul Camoin

Vente de pruneaux à Toulon par l'entreprise Tripoul & fils, Comps (1899-1932).

Après la Première Guerre mondiale, l'industrie locale de la prune sècheériclité totalement. Les prunes continuent d'être transformées en pruneaux fleuris et bacons pour l'autoconsommation et vendues comme fruits frais. Selon le géographe R. Blanchard, les derniers centres de production se déplacent alors des Préalpes de Digne (Thoard, moyenne Bléone, La Javie, Digne), de l'Asse supérieure (Senez, Barrême, Clumanc), et du Verdon (Castellane), au val de Barrême (Tartonne, Saint-Jacques), et à la vallée de l'Eygues, affluent du Rhône. À Trescléoux (Hautes-Alpes), on aurait fabriqué des pistoles jusque dans les années 1950.

Dans toutes les Préalpes du Sud, la production de pommes et poires à couteau s'établit dans les anciennes pruneraies, et pruneaux et pistoles sont progressivement détrônés par le fruit de table. À Mézel, la famille Fabre remplace la prune sèche par le fruit à pépins : « *ça rapportait plus et ça demandait moins de travail.* » Il en va de même pour l'amandier, qui disparaît de la vallée de l'Asse au profit du poirier, dans les terrains nouvellement irrigués. En 1912, « *partout où l'amandier a disparu, d'autres cultures plus rémunératrices ont été entreprises, avec succès. Les fruits frais, les primeurs donnent une valeur considérable aux terrains arrosés.* »<sup>49</sup> Ainsi le commerce du fruit de table se développe-t-il au détriment de l'exportation du fruit sec et à coque.



© Fonds Musée des arts et traditions populaires, Draguignan.

Revue agricole varoise en 1930.

47. Achard, 1787

48. Darluc, 1882-1784

49. Ardouin-Dumazet, 1912

**L'avènement du fruit de table**

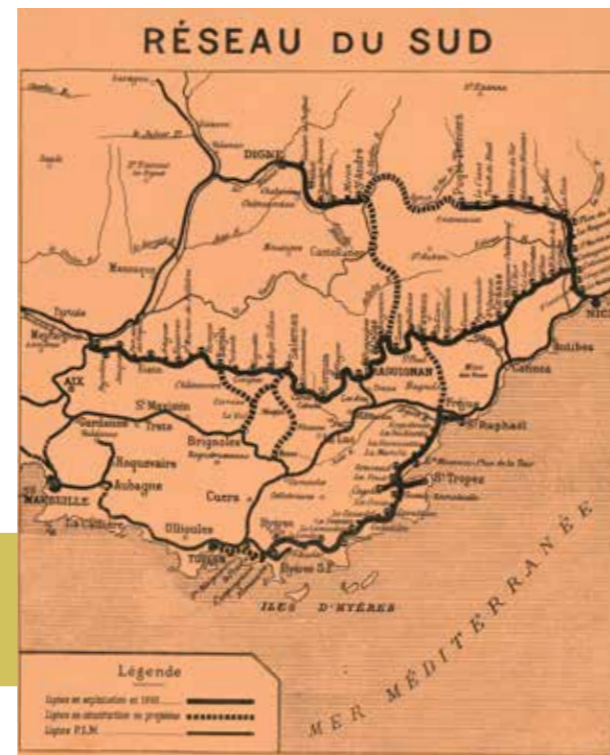
À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, l'arboriculture fruitière apparaît pour les notables des moyen et haut Verdon comme une solution pour améliorer l'économie du pays. Dans une enquête agricole de 1857, un instituteur de Soleilhas déplore le manque d'instruction des propriétaires, qu'il perçoit comme un frein aux améliorations agricoles et à l'augmentation de la production fruitière. Un propriétaire-cultivateur de Rougon réclame qu'on verse des primes à ceux qui ne négligent pas cette culture, « *qui serait d'un rapport excellent* ». Un notaire de Thorame-Haute préconise encore d'augmenter les revenus du sol par les plantations d'arbres fruitiers.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, toutes les Préalpes bénéficient d'une renaissance agricole permise par le désenclavement des montagnes. Les voies de communication deviennent alors la clé de voûte de l'expansion arboricole. À cette période, l'essor des fruits frais en Haute Provence – prunes, poires, pommes – et des fruits d'été en Basse Provence – abricots, pêches et cerises – s'explique par la possibilité d'exporter le fruit frais vers les villes littorales par train ou par camion.

Le développement de l'automobile permet bientôt aux acheteurs de venir chercher les fruits sur place avec moins de contraintes, diminuant leur durée de transport et, par la même occasion, augmentant leur prix d'achat à la propriété.

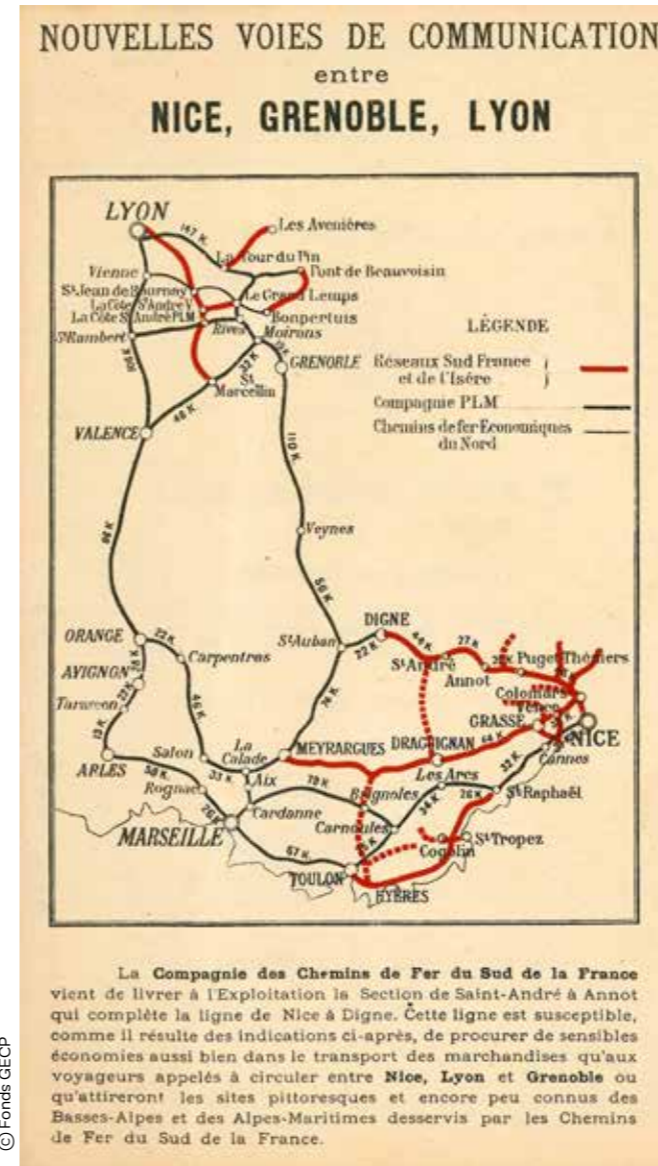
Au début des années 1920, les « grossistes » castellans empruntent en charrette la route de La Baume, récemment aménagée, pour acheter des fruits. Ils les stockent dans des « chambres » avant de les fournir à des « intermédiaires » qui les transportent jusqu'à Cannes... en camion. Le trafic s'intensifie : « Celui qui venait avec la camionnette en portait 700 ou 800 kg. »<sup>50</sup>

Non loin du Verdon, le transport ferroviaire existe dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Dans les années 1870, la Compagnie des chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée ouvre la section entre Aix et Gap. Le train circule jusqu'à Marseille, en assurant à Digne la jonction avec Saint-André, alors nommée Saint-André-de-Méouilles. Cependant, la Compagnie des chemins de fer du Sud de la France ne complète qu'en 1911 la ligne Nice-Digne par le rattachement de la section Puget-Théniers - Saint-André. Le journaliste V.-E. Ardouin-Dumazet annonce dès lors le désenclavement économique des Préalpes de Digne et de Castellane par le commerce des fruits : les hôtels cannois et niçois, autrefois contraints de se fournir dans le Piémont italien, ont désormais accès à la production fruitière des hautes vallées. De Blieux, les fruits sont apportés à la gare de Barrême pour être expédiés sur les marchés niçois. Le trafic ferroviaire va aussi s'intensifier autour de Comps, qui peut expédier depuis Draguignan vers toutes les villes du sud : Grasse, Nice, Aix et Marseille, ainsi que Toulon, Saint-Tropez, et Saint-Raphaël...



© Commentaire et fonds GECF

Lignes de la Compagnie des chemins de fer du Sud de la France en exploitation entre 1894 et 1905. La ligne Toulon-Hyères fut ouverte en 1905, celle de Puget-Théniers - Pont-de-Gueydan en 1907, et celle de Pont-de-Gueydan - Annot en 1908. Enfin, la jonction Annot - Saint-André fut ouverte en 1911.



© Fonds GECF

Lignes de la Compagnie des chemins de fer du Sud de la France entre 1912 et 1914.



© Fonds GECF

Brochure publicitaire sur le transport des primeurs assuré par la compagnie PLM au début du XX<sup>e</sup> siècle.

50. Damien Collomp, né en 1907. J.-L. Domenge, collectage 1980-1990. Traduction du provençal J.-L. Domenge.

Les centres urbains de la Basse Provence, et particulièrement du littoral méditerranéen, constituent un débouché ancien de la production fruitière des Basses-Alpes.

La Riviera française bénéficie, dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, d'une forte attractivité auprès de riches touristes hivernants. Le tourisme de luxe, qui afflue à la saison froide pour profiter du soleil azuréen, demande le fruit d'hiver. De Saint-Raphaël jusqu'à l'Italie, les étrangers n'y « regardent pas au prix et sont le nombre »<sup>51</sup>. À cette époque, le tourisme estival n'existe pas, et les fruits d'été tels que pêches, abricots, prunes et cerises, sont assez abondants pour la population permanente lorsque l'hivernant a disparu.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la poire d'hiver, très cultivée dans l'ensemble des Basses-Alpes, s'écoule ainsi à Marseille, Toulon, Cannes et Nice, par l'intermédiaire de commissionnaires avec lesquels correspondent les cultivateurs et les négociants du Verdon et de l'Asse.

Les transactions avec le littoral se poursuivent jusque dans l'entre-deux guerres : « Ils allaient les vendre à Draguignan, ils allaient même à Toulon, cela dépendait un peu du marchand, certains allaient à Cannes ! Aux alentours de la Seconde Guerre, c'était encore une époque où on en ramassait bien... j'en avais encore vendu 7 000 kg... 2 000 c'est avant, c'est en 1924, mais au moment de la guerre, il en partait à Saint-Tropez, à Toulon, à Draguignan... »<sup>52</sup>

**Correspondance de François Chauvin, Castellane**

« Castellane le 19 octobre 1910  
Messieurs Passone et Giaume (Cannes)  
[...] Nous avons bien ramassé quelques fruits, mais comme nous avons les chevaux et la charrette et que nous n'en faisons pas le commerce, nous sommes dans l'intention de vous les porter, lorsque nous descendrons à Cannes, nous pouvons les vendre tout aussi bien à vous comme à quelqu'un d'autre. Chauvin. »

François Chauvin, correspondance, 1908-1911. Fonds Musée du moyen Verdon.

Le débouché urbain exige des fruits qui se conservent frais sur de longues durées et endurent les transports. Le consommateur demande le fruit « de choix », c'est-à-dire calibré, non véreux, sans taches, meurtrissures, ou traces de tavelure.

À l'aube de la Grande Guerre, le prix des fruits produits entre la Durance et le bassin du Var diminue. On accuse l'incapacité des Bas-Alpins à soigner assez leur culture pour obtenir de « beaux fruits ». En effet, les fruits de choix étrangers s'écoulent dans les villégiatures de la Côte d'Azur, et concurrencent ceux du Verdon. On leur oppose les « produits plus ordinaires » dont la demande s'accroît ailleurs en France, parmi les populations ouvrières. En 1926, le premier congrès de la pomme de table<sup>53</sup> indique qu'elle s'écoule dans les départements des Alpes-Maritimes et des Bouches-du-Rhône, ainsi que sur l'ensemble du littoral, où la consommation de fruits dits de choix tels que la Calville et la Reinette grise est très importante.

Ainsi, en 1921-1925, les pommes qui se vendent le plus cher sont, par ordre décroissant, la Reinette, la Calville, et la Reinette Grise. Dès lors, les cultivateurs du Verdon adoptent de nouvelles variétés de pommes et de poires de garde à couteau, telles que la poire Curé, les pommes Reinette du Canada et Champ Gaillard...

La culture des fruits à cuire et des fruits secs, en l'absence de transport et de conditionnement performant, laisse place au début du XX<sup>e</sup> siècle à un marché régional aux flux accélérés, privilégiant les primeurs et les fruits frais de belle apparence. Toute l'économie fruitière des Préalpes de Digne et de Castellane se trouve ainsi basée sur un commerce de contre-saison conditionné par la demande des grands centres urbains littoraux de la Riviera jusqu'à Toulon, qui se développent avec le tourisme hivernal de luxe.

**La consommation de la pomme de table en 1926**

La consommation de la pomme de table « atteint pour la seule ville de Nice, en année moyenne, un total de 1 500 000 kilos, dont 500 000 à 600 000 sont fournis par l'Italie et le reste par les départements des Basses-Alpes, des Hautes-Alpes, des Pyrénées-Orientales, de l'Isère et les hautes vallées du département, celles de la Vésubie et de la Tinée. On peut admettre que la consommation sur tout le littoral est le double de celle de Nice. (...) »

E. Poher, A. Chavard (1927) *Premier congrès commercial de la pomme de table*, tenu à Bourges, les 26-27 juin 1926, Bourges.



En-têtes des commissionnaires issus de correspondances avec des cultivateurs du Verdon.



51. Ardouin-Dumazet, 1912  
52. Léon Collomp, né en 1900. J.-L. Domenge, collectage 1980-1990. Traduction du provençal J.-L. Domenge.

53. Poher & Chavard, 1927

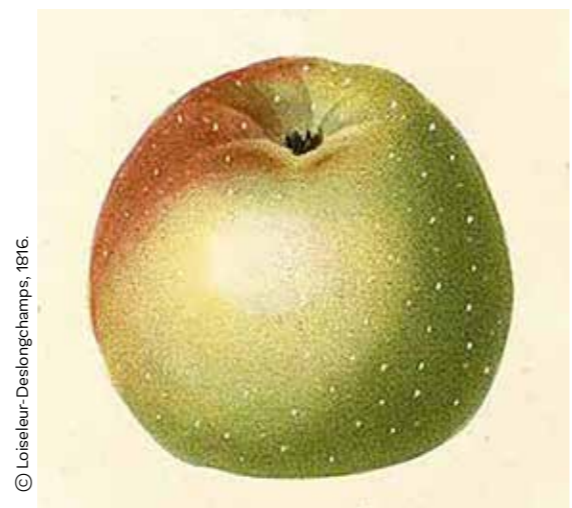


### 4. QUELQUES FRUITS DE NÉGOCE

C'est dans les comptes des marchands et des cultivateurs, les correspondances, les bulletins et revues agricoles et les témoignages oraux qu'on retrouve la trace des variétés fruitières cultivées dans le Verdon à différentes époques. Elles témoignent des dynamiques d'adoption et d'abandon qui s'y sont succédé au cours des derniers siècles. On a par exemple adopté de nouvelles variétés en fonction des tendances du commerce : l'amélioration des « races fruitières » est une entreprise ancienne. Sur le temps long, les variétés de poires et de pommes à cuire, ainsi que les fruits secs et à coque tels que pistole, pruneau, amande et noix, semblent avoir eu la primauté dans le négoce, jusqu'à l'aube de l'ère industrielle. Une dynamique nouvelle s'amorce à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle avec le développement des transports routiers et ferroviaires, marquée par l'essor de variétés de commerce très productives et polyvalentes\* de fruits à couteau. À partir des années 1960, l'arboriculture productiviste repose sur des variétés de pommes américaines, telles que la Golden, et sur des poires d'été comme la Guyot.

Favorisé par des logiques économiques, un vaste mouvement de rénovation arboricole par l'implantation de variétés « méritantes » s'amplifie dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Vers 1933, le directeur des services agricoles de Digne affirme que le cultivateur devrait choisir trois ou quatre variétés adaptées au climat, au transport et au goût des consommateurs, et s'en contenter.

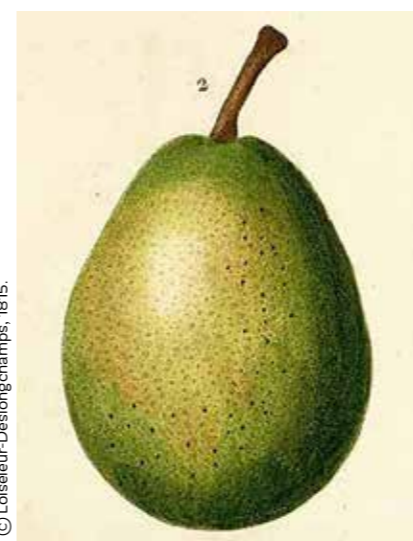
Le commerce du fruit de table se structure désormais autour de quelques variétés représentatives, pour répondre aux besoins croissants en fruits frais des centres urbains du littoral méditerranéen et des confiseries. Dans les Basses-Alpes, on cultive alors les poires Curé, Doyenné et Louise Bonne, les pommes Jean Gaillard, Bouque-Preuve, Calville, Reinette, et Reinette du Canada. Ces fruits figurent dans les comptes des marchands, de l'Asse à l'Artuby. Le verger varois comprend quant à lui les pommes Reinette du Canada et Reinette Grise, Bouque-Preuve, pomme d'Aubagne, ainsi qu'une Api Rouge. Les pommes Glacée et Jean Gaillard y sont moins représentées.



© Loiseleur-Deslongchamps, 1816.

Pomme "Bouquet-Preuve" d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1816.

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, on cultive déjà en Provence les pommes Reinette et Calville. À la toute fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les poires Satin vert, Doyenné, Murair, et Verte sont commercialisées à La Baume, avec les pommes, Blanche et Garrus, inférieures en nombre. À Comps, les poires Martin Sec, Royale, Virgouleuse, Longue (syn. fréquent de Curé), et Verte sont achetées dans l'entre-deux guerres pour la revente, tandis qu'à Mézel, les variétés de poires les plus prisées par les marchands sont les Belle Adrienne (synonyme de Curé), Grise Poule, Crèmesine et Martin Sec pour la confiserie.



© Loiseleur-Deslongchamps, 1815.

Poire Virgouleuse d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1815. Seul un spécimen de Virgouleuse est connu à La Baume, aucun fruit n'a pu être observé.



© Fonds Paul Camoin.

En-tête de l'entreprise Tripoul & fils à Comps.

Dans les années 1920, les poires Curé, Duchesse, Cicerette (synonyme de Brignoles ou Long-pécou), Royale « extra », Virgouleuse, Beurré, Belle Adrienne, Martin Sec et poires dite d'Aragon se vendent sur les marchés marseillais. À la même période, l'office régional agricole du Midi établit un centre d'expérimentations fruitières dans la région de Solliès-Pont, haut-lieu varois de la culture fruitière. On peut considérer les fruits choisis comme un panel représentatif des cultures de l'époque. Parmi les poires expérimentées, on trouve les Crèmesine, Saint-Jean, Vert Sucré, Brute Bonne, Curé, Louise

Bonne d'hiver, Bergamote Espéren, Royale d'hiver, Duchesse d'Angoulême, Guyot, Hardy, et William. On teste aussi les pommes Reinette du Mans, Reinette du Canada, Reinette d'Angleterre, Reinette de Caux, Reinette du Vigan, Calville blanche et Calville rouge, Api rose, Api rouge d'hiver, Fenouillet gris, Bouque-Preuve, Cusset et Double rose.



© Duhamel du Monceau, 1768.

Poire Sucré vert, synonyme de Satin vert, d'après Duhamel du Monceau, 1768.



© Loiseleur-Deslongchamps, 1815.

Poire Royale d'hiver d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1815. À titre comparatif, aucune Royale n'a pu être observée dans le Verdon.

*Compte des fruit Expédié de*  
14 Décembre 1929

14	De Tripoul Collomp	84 colis
17	Boithelung p. S. 100. 11 sec royal et virgule 120 p. Montferat 57	322
22	Collomp S. 100 Collomp 1/2 10 p. 15 M. 25 p. Com. 5 de 20 55 Tripoul	60
27	Collomp Collomp 51 colis p. 120 et 48 p. longue et virgule	97
30	p. Com. 15 virgule 30 longue et 10 pomme	55
31	Caliste Collomp 20 long 30 long et 10 pomme	60
7	Collomp Collomp 25 long 26 long 34 pomme Montferat	105
11	Collomp Collomp 54 colis Tripoul et virgule pomme	54
13	Collomp Collomp 7 long 12 long 15 long 21 long 21 et 12 long plus pomme Montferat 34 colis	50 34
16	Collomp 12 p. longue 91 pomme de Comps	103
17	Collomp p. 110 Montferat 50 colis pomme	50
22	Collomp 29 p. 120 et 31 pomme Tripoul Collomp 44 longue	104 Colis
23	Collomp 99 colis fruit à Draguignan	99
24	Collomp 20 colis royale	20
31	Collomp 25 p. 120 et 9 belle et 15 royales 60 p. 107	107
31	Tripoul 27	27
6	Janvier Collomp à Toulon	110 colis
10	Janvier Tripoul à Draguignan Toulon	114
15	Janvier Tripoul port de Toulon	144
21	Février Collomp port à Draguignan 50 p. 120 114 colis	114 colis
25	Collomp p. 120 53 p. 120 17 royale 17 p. 37 colis	37 colis
28	Collomp p. 120 64 de Comps 36 10 Belle 10 moyen 16 royale 100 colis tout	100 colis tout
		2119



Nature	Expédié à	Date
Martin Sec	Cannes	14, 19, 22 décembre
Royale	Cannes ?, Toulon	14, 19, 22 ? décembre, 13, 24, 31 janvier, 25, 28 février
Reinette	Cannes, Toulon	14, 22, 27 décembre, 13 janvier (Reinette L du Bourguet)
Virgouleuse	Cannes, Toulon	14, 19, 22, 30 décembre, 3, 7, 13 janvier
Longue	Toulon, Cannes	14, 27, 30 décembre, 3, 7, 16 janvier
Pomme	Cannes, Toulon, Draguignan	Du 22 déc. Au 28 février
Pomme Montferat	Toulon	19 déc. (?), 7, 13 janvier
Pomme de Comps		16 janvier
Poire Sicardi (nom d'un marchand de Trigance dans l'enquête orale)	Draguignan, Cannes, Toulon	
Fruit	Colis à Draguignan	23 janvier
Belle (Fille ?)		31 janvier, 28 février
Poire verte		25 février
Moyen		28 février

Tableau. « Compte des fruits expédiés » 1929, Livres de compte Tripoul et fils. Fonds Camoin.



**Pomme "Garrus"**

"Garrus" désigne un cultivar de pommier autour de Castellane, et jusqu'à Senez. Principale pomme de commerce à La Baume, les marchands se déplacèrent jusqu'à elles, inspectant les caves où elles reposaient, les achetant majoritairement en février. Marcel et Léa Collomp racontent :

« Les Garrus... pauvre de moi ! C'étaient des arbres énormes ! Je te dis en 32, 34, 36, 38 tous les deux ans... eh bien, ces quatre années-là, on a sorti plus de 100 tonnes de pommes d'ici (La Baume) ! Plus de cent tonnes... Hein ! Un peu chacun !  
 - L : Qui pourrait le dire aujourd'hui ?  
 - M : Cent tonnes par an, tu te rends compte ! Va, si on n'y arrivait pas à 100 tonnes on n'en était pas loin... Une année, on les a même dépassées... rien que des Garrus. »<sup>54</sup>

Léon Collomp témoigne d'une autre récolte fabuleuse en 1924 dans la même commune : « Une année, j'ai vendu 12 000 kg de pommes (ça quand même, ça a été le record) à Imbert... Tout des Garrus... parce qu'autrefois elles se vendaient, maintenant, si vous en aviez, ça ne paierait pas le ramassage. »<sup>55</sup>

Les pommes Garrus étaient vendues à Toulon, Cannes, Saint-Tropez... et connurent un essor pendant la Seconde Guerre mondiale sur les marchés de Draguignan.

© Fonds Paul Camoin.

Extrait de la comptabilité de l'entreprise compsoise Tripoul & fils, 14 décembre 1929. Rares sont les documents faisant mention du nom des variétés, donnant à ce feuillet d'archive privée un caractère inédit.

54. Marcel et Léa Collomp, La Baume. J.-L. Domenge, collectage 1980-1990. Traduction du provençal J.-L. Domenge.  
 55. Léon Collomp, né en 1900. J.-L. Domenge, collectage 1980-1990. Traduction du provençal J.-L. Domenge.

### La pomme Garrus (suite)

Garrus est-elle Jean-Gaillard, ou Bouque-preuve ? Le centre de pomologie d'Alès a attribué à différents spécimens de Garrus ces deux identités. Quant aux habitants de Castellane, ils reconnaissent en elle la pomme Jean-Gaillard, aussi appelée Champ-Gaillard, bien connue dans les Basses-Alpes. La culture de Champ Gaillard vert (longue conservation) et de Champ Gaillard jaune (plus précoce, septembre) se développe à Mézel dans l'entre-deux guerres en remplacement de celle des prunes. En 1945, le géographe R. Blanchard relate que Thoard développe le commerce de ce fruit, appelé « pomme de la montagne » à Marseille (200 tonnes expédiées à l'année). Il figure au tableau des pommes maintenues pour être encore étudiées par la Société pomologique de France en 1869.



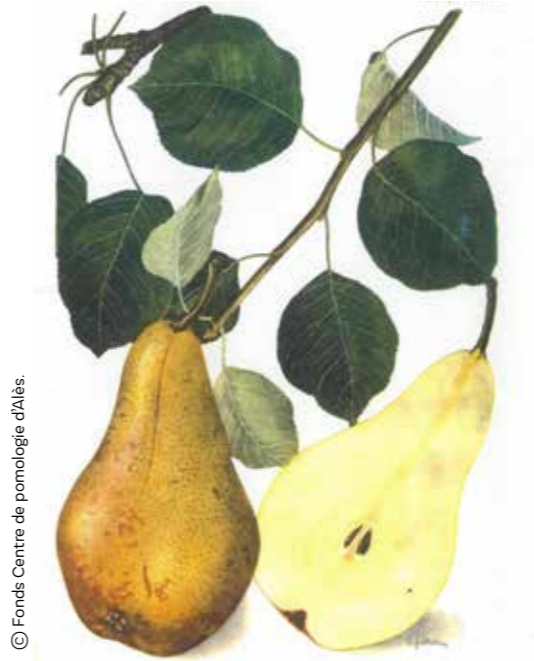
© P. Mayer

Pommes Garrus, La Baume.

### La poire Curé

Partout, la poire de commerce par excellence est la Curé, décrite comme une variété très productive. À La Baume, elle fut probablement adoptée pour le commerce au début du XX<sup>e</sup> siècle. Les arbres encore jeunes et vigoureux sont alors surgreffés avec des poires « Longues », « parce que c'était vendable »<sup>56</sup>. « D'abord, nous avions d'autres variétés de poires : des Tardes... mais la Longue, il n'y en avait pas. Moi, je me rappelle quand nous étions jeunes, il n'y en avait pas de celles-là. »<sup>57</sup> Ce fruit apparaît alors comme une manne financière : « Il leur semblait qu'ils allaient faire fortune avec cette poire... et ce sont les derniers arbres qu'on a plantés ici. »<sup>58</sup>

Parmi les variétés adoptées à Mézel dans l'entre-deux guerres, on trouve la poire Cuisse de dame (synonyme de Curé), « parce qu'elle avait beaucoup de rendement » et qu'elle faisait l'objet d'une demande commerciale.



© Fonds Centre de pomologie d'Alès.

Poire Curé.

### La pomme Reinette du Canada

Reinette du Canada est une pomme de table très répandue et adoptée pour le commerce. À Senez, au lieu-dit La Coulete, un verger d'une centaine d'arbres espacés d'une trentaine de mètres, des poires « Longues » (synonyme fréquent de la poire Curé) plantées en alternance avec des pommes Reinette du Canada, fut exploité pour le commerce des fruits jusqu'aux années 1960. Cultivée de Comps à Mézel en passant par Castellane, la Reinette du Canada est vendue sur les marchés niçois et marseillais.

« Cultivée partout en France, la pomme Reinette du Canada est universellement appréciée ; en Provence, dans les prairies irrigables, elle donne, en fruits moins gros cependant, des récoltes aussi abondantes qu'en Thiérache, en Normandie ou dans le Massif central. »<sup>59</sup>, lit-on dans une revue éditée en 1923-1924.



© P. Mayer

Reinette du Canada, La Baume.

### Le déclin

Dans l'entre-deux guerres, les petits cultivateurs du moyen Verdon ont tenté de s'adapter en adoptant de nouvelles variétés recommandées pour le commerce et propagées sur les foires et les marchés. Néanmoins, pris dans des systèmes de polyculture-élevage, ils demeurent dans des régions mal desservies par les voies de communication, et ne font pas le pari d'une arboriculture intensive spécialisée dans le fruit de choix.

La « culture raisonnée du pommier » prônée par le journaliste V.-E. Ardouin-Dumazet en 1912 ne s'installe que dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, dans la Durance. En attendant, lui aussi déplore qu'on laisse, partout dans les Basses-Alpes, les arbres « aller un peu à l'aventure. » N'explique-t-on pas justement la faveur accordée aux arbres fruitiers « par la liberté relative qu'ils laissent à l'agriculteur jusqu'à la cueillette »<sup>60</sup> ?

En 1950, le bilan est donc loin du productivisme triomphant. Selon R. Molina<sup>61</sup>, « Castellane, qui néglige les arbres fruitiers, qui n'a presque plus de vignes, pas assez de blé, vivote en vendant quelques prunes et poires, un peu de foin, très peu d'agneaux, mais surtout 450 kg d'essence fine. »

R. Blanchard, malgré son emphase sur les vergers des Préalpes, affirme à la même période que les arbres fruitiers du Verdon ne sont « plus guère qu'une ombre, depuis que Castellane a négligé ses plantations ; on vend pourtant des poires et des prunes à Chasteuil, Villars-Brandis, Demandolx et, à l'amont, le fruit est la ressource suprême de Castillon et Saint-Julien ; mais il s'agit de si petits organismes (Castillon n'a plus que trois propriétaires) ou de communes si peu agricoles (Saint-Julien est commune de chantiers<sup>62</sup>) que cette préférence n'a pas grande signification. »

56. Yves Collomp et Jean-Pierre Domenge, La Baume

57. Léon Collomp, né 1900. J.-L. Domenge, collectage 1980-1990. Traduction du provençal J.-L. Domenge.

58. Marcel et Léa Collomp, nés 1906 et 1916. J.-L. Domenge, collectage 1980-1990. Traduction du provençal J.-L. Domenge.

59. Aubin, 1923-1924

60. Molina, 1953

61. Ibid

62. Le lac de Castillon est mis en eau en 1948.



D'ailleurs, les transactions liées au fruit sont d'une si petite échelle qu'on hésite à leur donner le nom de « commerce » ou de « culture ». En dehors de certaines localités comme Saint-Julien-du-Verdon, Demandolx, La Baume, Castellane, Éoulx ou Villars-Brandis, on ne parle pas de « commerce » de fruits, la vente n'ayant lieu que lors des années de surplus. À Peyroules, « pour un cageot de pommes vendu, on vendait 10 ou 20 sacs de pommes de terre. »<sup>63</sup> À Blaron et même à La Baume, certaines familles vendaient « juste le surplus »<sup>64</sup>, et seulement les bonnes années.

En 1923-1924<sup>65</sup>, le commerce des fruits français est alimenté d'une part par les petits cultivateurs qui commercialisent leurs excédents, de l'autre, par les arboriculteurs spécialisés, qui produisent deux catégories de fruits : le fruit courant et le fruit de choix. La production fruitière du Verdon appartient assurément à la première catégorie.

Cependant, R. Blanchard conclut que « ceux qui ont misé sur le fruit ont fait une bonne affaire. À coup sûr, le rendement est capricieux ; même avec des arbres traités, on ne peut éviter des années creuses. Mais aux bonnes années, c'est un vrai flot de richesse qui s'écoule dans les vergers. » Il va même jusqu'à comparer le profit tiré de la lavande avec le revenu du fruit pour certaines régions, ce dernier suivant un cours moins capricieux que celui de la plante aromatique.

Le commerce du fruit de contre-saison perdure jusqu'aux années 1960, où le productivisme agricole et l'achèvement de l'exode rural signent la fin de l'arboriculture de complément.

L'espoir d'un développement économique par la culture fruitière n'a abouti que partiellement : l'exode a battu son plein. En outre, la situation géographique du moyen Verdon n'implique pas de débouché sur une grande vallée, et seul le bas Verdon subit l'influence durancienne (vergers de Vinon-sur-Verdon). Cela explique la résilience des vergers de Digne alors que Castellane possède les mêmes potentialités climatiques. Comme l'écrit R. Blanchard, la répartition de la production fruitière est un fait humain : « les virtualités étaient partout intéressantes, ce sont les hommes qui ont fait des choix. »

### Le productivisme d'après-guerre : de nouvelles variétés

Les pratiques intensives apparaissent dès les années 1960, avec l'arrivée de variétés américaines. C'est précisément à cette période que les fruits du Verdon ne trouvent plus de débouché et qu'on abandonne les anciennes variétés. À La Baume, on nourrit maintenant les agneaux avec les pommes Garrus, jadis principale pomme de commerce. Les exigences des consommateurs ont évolué, et les fruits ne sont plus présentables.

“ C'est malheureux mais, aujourd'hui, il faut du “tape-à-l'œil”, alors que ce qui ne présente pas vaut rien... Il faut que tout soit beau, enveloppé dans du papier, bien présenté... Pourtant les variétés d'autrefois... Tu avais les “Crémésines” par exemple, eh bien, elle est bonne, cette poire eh... et personne ne la regarde plus... ”

Damien Collomp, La Baume.

L'agriculture poursuit sa modernisation et les cultures s'intensifient dans les grands centres de production (Durance), où le renouvellement des variétés marque l'entrée dans le productivisme d'après-guerre. La tendance va à l'augmentation de la culture de la pomme américaine, au détriment du verger de poiriers, autrefois majoritaires. À Mézel, « la Golden a tout détrôné dans les années 1950-60, la Delicious, des variétés comme ça. »<sup>66</sup>

Les poires Guyot et Alexandrine prennent leur essor à partir des années 1950. Diffusées pour le commerce au niveau national, elles deviennent majoritaires. Louise Bonne, Passe Crassane<sup>67</sup>, Williams s'y adjoignent.

### La pomme Delicious

Dès le début des années 1920, la revue *Cultures fruitières* promeut la culture de la variété de pomme américaine Delicious. Introduite dans le commerce par une pépinière du Missouri vers 1900, l'arbre mère a 60 ans à l'époque de l'article. À cette période, l'importation en France de végétaux en provenance des États-Unis d'Amérique est interdite. Cependant, le lecteur est encouragé à se procurer des greffons dans d'autres pays ! S'agit-il de la Red Delicious ou de la Golden Delicious ?



© Wikimedia commons

Pomme Red Delicious.



© Wikimedia commons

Pomme Golden

Enfin, l'arbre de plein champ et le complant ne sont plus adaptés aux techniques agricoles. La monoculture et le tracteur participent à la perte des arbres. Les goûts du consommateur urbain se démocratisent : les fruits à couteau sont privilégiés au détriment des fruits de garde à manger blets ou cuits, telle la poire Châteaudooble, peu remarquable au couteau, mais révélant à la cuisson une saveur parfumée. Et « les Tardes... (...) jusqu'au mois d'avril, c'est pas bon, mais quand tu le fais cuire, ça es estra ! »<sup>68</sup>

Ainsi, là où le critère de sélection du cultivar était son aptitude au séchage et à la conservation, sa résistance aux meurtrissures, ravageurs et maladies, sa longévité et son adaptation au sol et au climat, l'adoption de nouvelles variétés pour le commerce est guidée par la productivité constante du cultivar, par sa polyvalence, par l'apparence du fruit, et par sa bonne résistance à la conservation en chambres frigorifiques<sup>69</sup>.



P. Mayer

Poire Casteudooble, Demandolx.

63. M. Pelissier & M. Giraud, La Batie de Peyroules

64. Francine et Simon Repon, La Palud de Castellane

65. Vidault, 1924

66. Robert Fabre, Mézel

67. Sujette au feu bactérien, la législation française interdit aujourd'hui sa reproduction.

68. Damien Collomp, né en 1907. J.-L. Domenge, collectage 1980-1990. Traduction du provençal J.-L. Domenge.

69. Catoire & Villeneuve, 1990

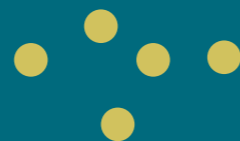
Chapitre 4

# LES "QUALITÉS" FRUITIÈRES DU VERDON



© P. Mayer

Roger Féraud et René Astoin devant un poirier Roussoulet, La Maurelière (Senez).



© P. Mayer



Rose Collomp et son poirier Garamagne, Taloire.

Le tableau suivant énumère chacune des variétés nommées sur le territoire d'enquête. Il donne des indications sur leurs synonymes, leur aire de culture au sein et autour du Verdon, leur description vernaculaire, les pratiques culturelles qui leur sont associées, leurs périodes de maturité ainsi que leurs emplois. Ces indications sont issues de sources orales comme de sources écrites. Pour plus d'informations sur celles-ci, on se reportera au rapport conservé au Parc naturel régional du Verdon (voir bibliographie).

Ce tableau a pour but de servir de base pour l'étude de l'origine et de la diffusion des cultivars, afin de mettre en lumière les particularités d'un fonds pomologique local et de faciliter l'identification ultérieure des fruits.

Certains fruits n'ont pu être photographiés à cause des gels tardifs de 2017, ou simplement parce que le cultivar n'a pas été retrouvé... Les illustrations anciennes ont été choisies vis-à-vis d'une homonymie avec le nom de la variété, ou ses synonymes. En l'absence d'identification du spécimen, ils ne correspondent pas toujours à une réalité pomologique.

## POIRES






Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage	
<b>Poires d'autoconsommation d'importance présumée locale ou provençale</b>							
<b>Bec d'oiseau</b>		Blieux	"Grosse poire recourbée comme un bec d'oiseau"				
<b>Bessoun (Peru(s) de)</b>	<i>Perier Bessoun, Péru de Besson</i>	La Maurelière (Senez)					
<b>Poires d'été à sécher</b>							
<b>Blanche</b>	<i>Blanchoune, Estouffe-belle-mère</i>	La Palud-sur-Verdon, Demandolx, Comps, Bargème	Peau verte virant au jaune		Fin août	Séchage ( <i>partiés</i> )	
<b>Missounenque</b>	<i>Missounenca, Missounenco</i>	Aiguines, La Palud-sur-Verdon, Rougon (gorges du Verdon), Senez (Asse), et vallées de la Roudoule, de la Vaïre, du Coulomp et de l'Estéron	Variété à peau épaisse qui résiste aux piqûres des ravageurs		Août	Séchage ( <i>partiés</i> ), distillation	
<b>Oustenco</b>		Artuby				Séchage ( <i>partiés</i> )	
<b>Farinière</b>	<i>Fariniero, Missounenque, Estouffe-belle-mère</i>	La Baume, Blieux, La Palud de Castellane			Juin-juillet-août	Séchage ( <i>partiés</i> )	
<b>Campanette</b>	<i>Campaneto</i>	Basses-Alpes, massif des Maures				Poire à cuire et à confiture, confiserie industrielle	
<b>Catherine</b>		Taulane	Fruit rond et vert, peu sensible aux meurtrissures		Ramassée verte en octobre, souvent au pied de l'arbre, et consommée à la Toussaint, lorsqu'elle "devient marron" et développe une saveur sucrée		
<b>Châteaudouble</b>	<i>Pero de Castèudouble, Royale (?)</i>	Demandolx			Cueillie en novembre, consommée en mars.	Poire à cuire	

Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage		
<b>Cougourdane</b>	<i>Cougourdano, cogordana</i>	Trigance, Comps	Grosse poire, jaune, ronde, très dure, devient molle à maturité, et peut être consommée blette.		Septembre	Poire à cuire de garde. Distillation, parfois avec prunes et poires sauvages	 Une poire dite Calebasse, d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1816.	
<b>Crèmesine, Cremesino</b>	Cramoisin (1741), Cramoisie, Cramoisine, Cremosine, <i>Cramousino</i> , poire perle (Marseille), Brisarelle (Toulon), Archiduc d'été, Ognonet Amiré, Blanquet, Blanquette, Blanquet long, Gros Blanquet, Camougin (Gênes), Gloute (Gap), Purpureus (Alpes-Maritimes)	Moustiers, Castellane, La Baume, Senez, Basses-Alpes	Fruit petit, jaune et rouge du côté où il reçoit le soleil, de forme allongée, à courte queue, sa chair est molle à maturité, très sucrée et juteuse, parfumée. Son parfum est musqué anisé.	Greffe sur cognassier du Portugal franc (1820) ou surgreffe avec variété intermédiaire vigoureuse comme Curé ou Beurré Hardy et d'Hardenpont sur cognassier et <i>perussié</i> , pour accélérer la mise à fruit très tardive.	Juillet-août selon altitude	Poire de courte conservation, à couteau, séchée entière ou coupée ( <i>partiés</i> ), confiseries domestique et industrielle. Vendue autrefois à Marseille, Apt et Nice		
<b>Garamagne</b>		Taloire	Petit, vert, son fruit devient sucré lorsqu'il est cuit, chair très ferme			Ramassage à la Toussaint pour conservation longue	Fruit à cuire	
<b>Garrette, Garoune</b>	Grisette	Castellane, Basses-Alpes					Fruit à cuire et à confiture	
<b>Grise-Poule</b>	Grise-Poule d'Estoublon	Manosque, Forcalquier, Majastres, Mézel, Basses-Alpes	Poire fragile. Grise, ronde.	Multiplication par prélèvement de drageons		Poire de décembre qui peut se conserver jusqu'au mois de mars, devient rose et fondante lorsqu'elle est mûre	Poire à couteau, elle fut très demandée par le commerce	
<b>Long-pécou</b>	Siserotte, Cicerettes, Brignolle, Chapelan	Asse, Artuby, Moustiers, Aiguines, La Palud-sur-Verdon, Majastres, Vénasclé	Petits fruits, d'aspect rond, à long pédoncule, souvent comparés à des œufs de poule			Poire de très longue conservation, qui se ramasse à partir de la fin du mois de novembre et peut être conservée jusqu'en avril	Poire à cuire ou "à bouillir", confiture, mélique, nourriture du cochon, séchage au four à pain, autrefois vendue à Marseille	
<b>Moulane, Moulano</b>	Moulane	Norante, Castellane, Aiguines	Poire à chair molle, fragile			D'août à septembre	Poire à couteau, à cuire	
<b>Muraire</b>		La Baume, Demandolx	Poire marron, à la saveur appréciée			Poire d'hiver ramassée à l'automne. Mention de vente le 2 décembre 1894 (poire de garde)		
<b>Musqueto, Muscato, Muscado, Péru(s) Muscatèu</b>	Bonne Louise. Sous-catégorie de certaines variétés : Moulane, Longue	Trigance, Aiguines, Senez	Jaune et rouge		Septembre	Séchage, confiture		







Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage	
<b>Perussié</b>	<i>Perus, Perié, Periero, Poire d'angoisse, Troumpo-Pastre</i>	Ensemble du territoire	Deux types de perussiés sont distingués dans les savoirs naturalistes locaux, l'un au fruit mangeable lorsqu'il est blet, l'autre épineux, au fruit âpre et acerbe.			Fruit consommé sur l'arbre, séché au four à pain puis employé en tisanes ou bouillons, fermentation et pressage (vin), distillation (eau-de-vie) confiture, nourriture du cochon	
<b>Rascoua</b>		Aiguines	Poire d'aspect rugueux, d'un marron foncé, très appréciée. Devient blette et juteuse lorsqu'elle mûrit.		Ramassée à l'automne et mûrit en mars ou avril		
<b>Saint-Jean</b>	Citron des Carmes, Trompe-chasseur, Saint-Jean vert, Trompe Valet, Amirette, Madeleine, Petit muscat, Sept en gueule	Asse (Beynes, Mézel, Norante), embouchure du Verdon (La Verdière, Saint-Julien, Vinon), moyen Verdon (Castellane, La Baume), Haut Var (Tavernes), Estéron (La Penne)	Poire de petite taille, juteuse, d'un vert virant au jaune à maturité	Multiplication par prélèvement de drageons	Juin-juillet		
<b>Tabacouo</b>			Petite poire, parfumée, texture graveleuse, saveur bonne et douce.		Août-septembre	Confiture	
<b>Tarde, Tardo</b>		Castellane, Éoulx, La Baume	Grosse, légèrement aplatie, verte, à chair dure et granuleuse, peut devenir plus grosse que le poing. Poire grosse comme une pomme, à la peau "piquetée de marron".		Récolte avant les gels, maturité décembre-mars ou mars-mai. Ne peut être consommée au couteau qu'à partir de mars, et se conserve jusqu'au mois de mai.	À cuire dans le vin ou l'eau, excellente au four. Sa chair devient rose à la cuisson. Confiture, cidre ou vin de poires	
<b>Trompe-couillon</b>		Digne, La Javie	D'aspect très "présentable", grosse, allongée, "à la joue rouge", elle ne mûrit cependant jamais et est qualifiée d'immangeable. Qualité gustative très bonne selon d'autres travaux.			Son fruit a remplacé la Sartheau blanche en confiserie	
<b>Trompo-Pastre, trompo-cassaire (voir aussi Saint-Jean)</b>	Saint-Jean vert	Plaine des Salles, moyennes et hautes vallées du Verdon, Alpes-Maritimes, Var	Se dit d'une poire qui demeure verte lorsqu'elle est mûre, et trompe alors le berger ( <i>pastre</i> ), ou le chasseur ( <i>cassaire</i> ), ou d'une poire "à demi-sauvage" très astringente.	Peau épaisse résistant aux piqûres d'insectes (Saint-Jean vert)	Août-septembre	Confiture	

Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage	
<b>Verdale</b>	Bon Chrétien panachée ?	Saint-Julien-du-Verdon					
<b>Poires de diffusion antérieure au XIX<sup>e</sup> siècle</b>							
<b>Bergamote</b>	Désigne plusieurs cultivars	Castellane, Basses-Alpes, Embrunais				Été, automne, hiver	 Un type de Bergamote d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1816.
<b>Bon Chrétien</b>	<i>Bouon cristian, Bouon crestian, Christiane, Bon chrétien d'été, Williams, Bon chrétien d'hiver, Royale d'hiver.</i> Désigne plusieurs cultivars.	La Palud de Castellane, La Baume, Mézel, Barcelonnette	Grosse poire, douce, belle mais souvent tachée, ce qui l'empêchait d'être commercialisée				Treize desserts, fruit à couteau  Bon Chrétien d'hiver d'après Duhamel du Monceau, 1768.
<b>Bon-Chrétien William</b>		Asse			Septembre	À valeur marchande	
<b>Brute Bonne</b>	<i>Bruto-Bouono, Brette Bonne, Brute-Bonne d'été (Grise-Bonne), Brute-Bonne d'automne (Caillot Rosat)</i>	La Baume, Digne, La Maurelière, Blaron	Brute Bonne d'été est décrite comme une variété hâtive, petite, ronde, jaune et très parfumée, qui ne se conserve pas et blettit rapidement. Brute Bonne d'hiver est une poire que l'on ramassait verte et qui finissait de mûrir en hiver. Brute Bonne des Provençaux est décrite en 1820 comme petite et pierreuse, qui blettit si elle est cueillie trop tard.		Septembre, octobre, juin-juillet	À couteau, à confiture, séchage, vendue autrefois dans les villes côtières	 Brute bonne d'été

Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage	
<b>Cuisse-de-Dame</b>	Curé, Longue, <i>Pero Cuisso de Damo</i> , Cuisse de demoiselle, Royale, Verlonda, Saint-Jean, Belle Adrienne (Curé), Sarreau, Cuisse de done, Cuisse-Madame, Épargne, Grosse Madeleine. Désigne plusieurs cultivars.	Castellane, Peyroules, Forcalquier, Estéron			De mai-juin à juillet-août		 Grosse cuisse madame d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1816.
<b>Curé</b>	<i>Pero longo</i> , <i>Pero cura(t)</i> , <i>Pero longo d'iver</i> , Belle Adrienne, Verte Longue, Longue, poire de Bon Curé, Cuisse-de-Dame	Ensemble de la France	Variété extrêmement productive et polyvalente, qui réussit bien en montagne	Peau épaisse résistant aux piqûres d'insectes		Poire d'hiver à couteau et à cuire. Autrefois réservée au commerce et adoptée pour lui. À cuire dans le vin.	
<b>Doyenné</b>	Doyonné, Dayonné, Daionè, Daillennettes, Daillonnette, Doijonai. Désigne plusieurs cultivars.	Saint-Julien-du-Verdon, Castellane, Blioux, Majastres, Barcelonnette	Fragile. Ce n'est pas la Doyenné du Comice.		Août et octobre-novembre		
<b>Melonne, Melon (de)</b>		Norante	De forme légèrement allongée, virant au jaune lorsqu'elle mûrit, voire au orange sur un côté.		Été	Poire à couteau	
<b>Poires Rousses</b>	Roussoulente (Valdeblore), Roussoulet (La Maurelière), Roussane (Saint-Julien-le-Montagnier)	Valdeblore (Alpes-Maritimes), La Maurelière	Rousselet : rouge et verte sans teinte brune comme la Martin Sec		Fin août (Rousselet), estivale pour la plupart		
<b>Martin Sec</b>	Saint-Martin, Rousselet d'hiver, Martin	France, Suisse, Asse (La Maurelière, Mézel), moyen Verdon, Champsaur		Multiplication par prélèvement de drageons, greffe sur aubépine et franc, résistance à la tavelure, peau épaisse résistant aux piqûres d'insectes	De la Saint-Martin (11 novembre) à janvier	Poire de commerce autrefois importante. Poire à cuire et à confire dans la mûlique	
<b>Orange (d')</b>	<i>Pero d'Arange</i>	Moustiers, Aiguines, Les Salles, La Palud-sur-Verdon, Comps, Norante, Hautes-Alpes	Couleur "presque comme les mandarines", peau grenue comme une orange	Greffée sur cognassier	Été	À confiture, à cuire dans le sirop pour une conservation en bocal	 Orange musquée d'après Duhamel du Monceau, 1768.

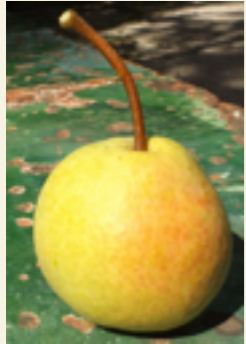
Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage	
<b>Royale</b>	Royale d'hiver, <i>Pero de Castèudouble</i> (?)	Moustiers, Villars-Brandis, La Palud de Castellane, Basses-Alpes	"Aplatie, verte et un peu marron"		Automne, conservation jusqu'en mars	À cuire dans un vin sucré. Poire ayant eu une valeur marchande	 Royale d'hiver d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1816.
<b>Saint-Germain</b>	Curé, Martin Sec	Blioux, Nice	Jaune	Porte-greffe de la poire Farinière	Début septembre-début octobre, conservation jusqu'en avril	À couteau, à confiture. Distillation. Poire d'hiver ayant eu une valeur marchande	 Saint-Germain d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1816.
<b>Satin-vert, Pero Satin verd</b>	Attrape-Voleur, <i>Troumpo-Cassaire</i> , Sucré vert, Satin vert d'automne, Épine d'été	La Baume, La Maurelière	Vert foncé, petite et brillante, "comme si elle était lavée"	Un arbre situé à La Baume comporte Louise Bonne et Satin vert	Fin août, peut se récolter jusqu'en octobre, reste verte et se conserve jusqu'à Noël	Poire ayant eu une valeur marchande. À cuire, à couteau, en confiture comme la Crèmesine, pelée, débarrassée de ses pépins, coupée en quatre et cuite au sirop.	
<b>Téton de Vénus, Téton de Vanu</b>	Catillac, Bellissime d'hiver, Chambrette	La Baume	De forme allongée, elle est jaune-vert, de taille moyenne, fondante sans être juteuse		Se conserve jusqu'à Noël	Séchage ( <i>partiés</i> )	 Catillac d'après Alphonse Mas, 1865.
<b>Virgouleuse, Virgouluso, Vergouluso</b>		Basses-Alpes, La Baume, La Motte-du-Caire, Comps	"Ronde, jaune près de la queue, vert clair en bas", sa chair est "presque fondante à maturité, juteuse."		À partir de novembre	Poire ayant eu une valeur marchande	 Virgouleuse d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1816.

Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage	
<b>Autres variétés</b>							
<b>Conférence</b>		Toute la zone				Poire à valeur marchande	
<b>Épine</b>	De Piné (?), d'Épine	Norante, Blieux, Basses-Alpes			Été à Norante, hiver dans les Basses-Alpes	Poire à cuire et à confire (Blieux)	
<b>Grise</b>		Basses-Alpes					
<b>Grosse Verte</b>		Vénascle			Hiver		
<b>Guignolet</b>		Basses-Alpes					
<b>Longue Rousse</b>	<i>De la Rasclaujo</i>	Castellane					
<b>Noël (de)</b>		Aups, Comps			Mi-septembre		
<b>Reine</b>		La Palud de Castellane	Juteuse. Elle ressemble à la Curé mais est plus petite		Automne	Poire à couteau	
<b>Sartean</b>	Certeau d'automne, Cuisse-de-Dame	Basses-Alpes, Hautes-Alpes, La Javie, Tartonne, Mézel				Poire à confire de valeur marchande	
<b>Valence</b>		Basses-Alpes					
<b>Poires obtenues et diffusées au XIX<sup>e</sup> siècle</b>							
<b>Alexandrine Douillard</b>		Basses-Alpes	Adaptée aux cultures intensives, ses fruits supportent les transports et ne blettissent pas		Hiver	Poire de commerce	
<b>Bergamote Espéren</b>		Digne, Solliès-Pont		Bonne à cultiver dans le Midi	Hiver, se conserve jusqu'en avril	Poire de commerce	 Bergamote Espéren d'après Alphonse Mas, 1865.

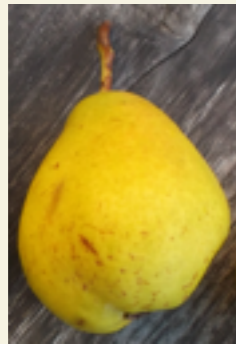
Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage	
<b>Beurré, Beurrée, Beurré Clergeau, Beurré grise, Beurré d'Amanlis, Beurré Hardy</b>	Burret Clezau, Burret, Beurrées (les), Beurré blanc, Beurré Gris. Désigne plusieurs cultivars.	Castellane, Digne, La Baume, Mézel, Alpes-Maritimes, Beynes				Poires ayant eu une valeur marchande	 Beurré Clairgeau d'après Wilhelm Lauche, 1882.
<b>Doyenné du Comice</b>	Dayonné	La Baume, Digne		Plus fertile lorsqu'elle est greffée sur cognassier. Adaptée à la conduite en espalier.	Récolte de fin septembre, jusqu'en novembre	Poire à valeur marchande	
<b>Duchesse d'Angoulême</b>	Duchesse, des Éparonnais. Désigne peut-être plusieurs cultivars.	La Palud-sur-Verdon, Lambruisse, Basses-Alpes, Blieux ?, Digne, Castellane		Réputée pour la culture en montagne. Son fruit ne souffre pas l'emballage. Très fertile.	Octobre à décembre		 Duchesse d'Angoulême d'après Wilhelm Lauche, 1882.
<b>Jules Guyot (Docteur)</b>		Basses-Alpes, Var, La Bâtie de Peyroules, Puget-Théniers, Briançonnet (La Sagne)		Cultivée en terrain chaud, peut remplacer la Williams du fait de sa résistance à la tavelure		Poire à valeur marchande encore commercialisée dans les commerces locaux	 Dr Jules Guyot d'après Wilhelm Lauche, 1882.
<b>Louise Bonne, Bonne Louise</b>	Désigne plusieurs cultivars, dont Louise Bonne d'Avranches	Castellane, La Baume, Peyroules, Villars, Saint-Julien, Blaron, Majastres, Blieux, Mézel, Basses-Alpes, Alpes-Maritimes	Louise Bonne d'Avranches est une poire d'été rouge et verte, virant au jaune lorsqu'elle mûrit. Se conserve mal.	Louise Bonne d'Avranches est aussi productive sur franc que sur cognassier.	Fruit d'hiver, récolte en novembre, conservation jusqu'à janvier ; ou fruit d'été, récolte mi-septembre à mi-octobre, selon la variété désignée	Poire à valeur marchande	
<b>Passe-Crassane</b>				Culture interdite depuis 1994 à cause de sa sensibilité au feu bactérien	Janvier à mars	Poire ayant eu une valeur marchande	 Crassane d'après Alphonse Mas, 1865.

# AVIS DE RECHERCHE DE POIRES

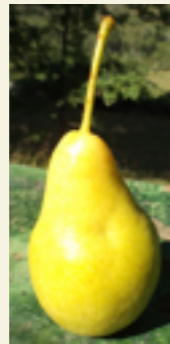
Poires précoces d'été rencontrées, non identifiées :



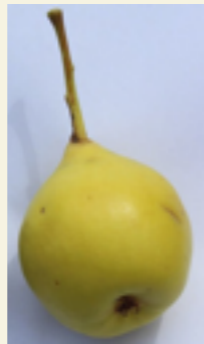
Artignosc



Artignosc



Montmeyan



Robion



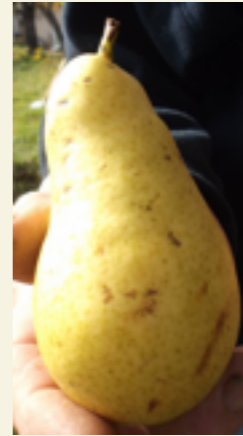
St-Julien-le-Montagnier



Le Poil



La Garde



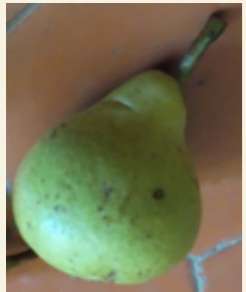
La Garde



La Garde  
Les Subis



La Palud-sur-Verdon



Aiguines



Aiguines  
Moustiers-Saint-Marie



Régusse



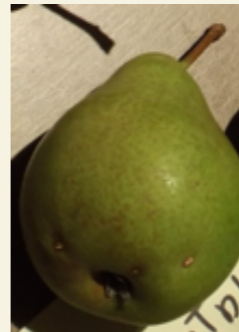
Saint-Julien-du-Verdon



Aups



Saint-Julien-du-Verdon



Majastres



Puimoisson



Aiguines

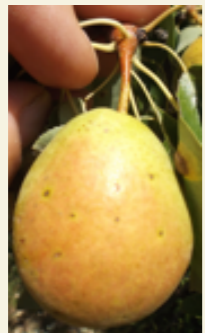


Quinson

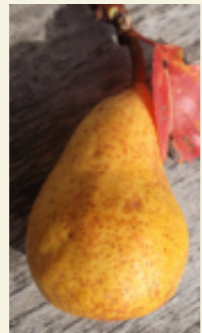
Poires début et fin d'automne rencontrées et non identifiées :



Moustiers-Saint-Marie



Moustiers-Saint-Marie



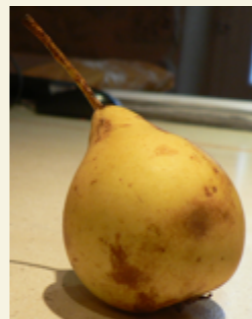
Moustiers-Saint-Marie



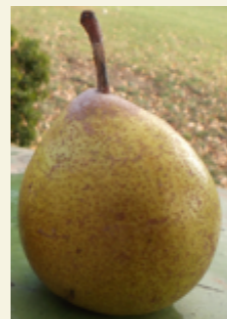
Moustiers-Saint-Marie



Moustiers-Saint-Marie



La Palud-sur-Verdon



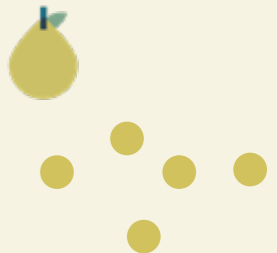
La Palud-sur-Verdon






Esparron-de-Verdon







Comps














# POMMES




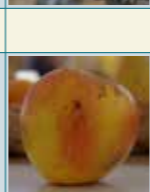



Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage
<b>Pommes d'autoconsommation de diffusion inconnue</b>						
<b>Barbare</b>		Aiguines			Se conserve jusqu'en mars	
<b>Bénédictin</b>		Majastres, Norante, Le Poil	Fruit "gros", aplati, non bosselé, au "pécou" (pédoncule) plutôt court. De couleur rouge et verte, sa saveur serait "un peu aigrelette"		Récoltée à l'automne, elle commence à mûrir en mai, et se consomme jusqu'en juillet	À couteau, pour le commerce et l'autoconsommation
<b>Blanchon, Blanc, Blanquette, Blanche</b>	Peut désigner plusieurs cultivars, dont glacée ?	Saint-Julien-du-Verdon, La Baume, Blaron, Estéron			Traces écrites d'une commercialisation les 9 novembre 1893, et 7 décembre 1899	
<b>Bosseron</b>		Blieux			Récolte à l'automne	
<b>Boudousan</b>		Majastres	De couleur jaune et rouge, plutôt petite, saveur douce		Récolte à l'automne, conservation jusqu'en décembre	Réservée à l'autoconsommation
<b>Coulet (du)</b>		Demandolx, Comps	Fruit petit, jaune "avec une tache rouge"	Connue pour être une variété productive : un arbre en aurait donné 200 kilos	Se cueille à la Toussaint avant d'arriver à maturité. Stockée sur la paille dans une cave, peut se manger jusqu'à Pâques, voire jusqu'à juin	Commercialisée dans l'entre-deux guerres à Comps 
<b>Douce</b>	Pommier doux, pomme douce	Demandolx, La Palud-sur-Verdon, La Croix-sur-Roudoule	Désigne fréquemment un fruit issu de semis dénué de l'âpreté des pommes sauvages	"Douce comme du miel"	Pomme issue d'un semis de hasard	
<b>Dure</b>		Norante	Couleur orange et verte	Résistante aux meurtrissures, apte au transport	Consommée jusqu'en mars	Fruit ayant eu une valeur marchande
<b>Éoulx (d')</b>		Demandolx, Éoulx		Résistante aux meurtrissures		Fruit ayant eu une valeur marchande
<b>Gauto roujo, Joue rouge</b>		Aiguines	De forme plate et de couleur rouge et jaune		Mûrit à la mi-novembre	
<b>Garron</b>		Lambruisse, Castellane	Rouge, saveur rappelant la banane, ses pépins ont une couleur particulière rappelant celle de l'épiderme		Se conserve jusqu'à Noël	Excellente pomme de table, réservée à l'autoconsommation
<b>Germoine</b>		Robion				
<b>Gibeline, Gibelin</b>	Désigne plusieurs cultivars, dont Rave du Champsaur ?	La Palud-sur-Verdon				

Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage
<b>Gove dure</b>		Rougon, La Palud-sur-Verdon (les Chauvets)			Pomme d'hiver, se conserve bien (encore sur l'arbre à Noël)	À couteau. Tarte de Noël 
<b>Léonard</b>		Blieux	Blanche, très fragile, sa caractéristique principale est d'être sensible aux meurtrissures		Hâtive, s'épanouit en septembre	À couteau
<b>Reinette d'Italie</b>		Blieux, Italie	Fruit de taille conséquente			
<b>Roujou</b>		Saint-Julien-du-Verdon	"Un peu rouge"			
<b>Verjas</b>		Lambruisse	Grosse, "un peu allongée", de couleur rouge et jaune et de saveur acidulée	Spécimen "aussi haut que le clocher de Saint-André"	Mûrit en novembre, ne se conserve pas et devient farineuse	Pomme à cuire
<b>Verte</b>		Peyroules	Ne mûrit jamais et reste âpre	Spécimen âgé		Jamais consommée ni ramassée de mémoire d'homme, exemple de semis de hasard ou de fruit réservé à d'autres modes de consommation comme la distillation ou le séchage ?
<b>Pommes de diffusion antérieure au XIX<sup>e</sup> siècle</b>						
<b>Calville</b>	Calville blanc, Calville rouge d'hiver, Calvillos, Calvi, Calviro, Peut désigner plusieurs cultivars	Basses-Alpes, Digne, Senez, La Mure, Forcalquier, Estéron, Barcelonnette, Alpes-Maritimes, Var, Hautes-Alpes, Provence	Blanche ou rouge, rouge et jaune et très acide selon les spécimens		Maturité d'octobre à décembre	Pomme à couteau ayant eu une valeur marchande  Calville rouge d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1815.
<b>Court-Pendu, Carpendu</b>	Petite Rouge de Castellane, Court-Pendu doux ?, Courpandu, Court-Pendu plat. Désigne plusieurs cultivars	Digne, Estéron, Suisse				Pommes à pédoncule court  Court-Pendu plat d'après Alphonse Mas, 1865.



Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage	
<b>Reinette, Reineto</b>	Reinette de pays, Rainette, Reinette grise. Désigne plusieurs cultivars	Aire de répartition très vaste. Castellane, Vénasclé, Puimoisson, Basses-Alpes, Alpes-Maritimes.			Maturité à partir de décembre	Elle connaît tous les emplois : à couteau, confite dans le miel (mélique), nourriture du cochon, distillée. Considérée comme la meilleure pomme à cuire, figure dans plusieurs recettes de tarte et pommes au four.	
<b>Rouge de Castellane</b>	Court-Pendu, Court-Pendu doux ?	Castellane	Deviens vite farineuse. Striée de rouge. Ressemblerait à la Rouge de la Javie.		Se récolte en octobre		
<b>Saint-Jean</b>		Comps, Alpes-Maritimes		Une "pommeis" ou "mauvaise pomme de la Saint-Jean" fournit à Toulon des drageons et rejets que l'on transplante en pépinière (1839)			
<b>Pommes adoptées et diffusées à partir du XIX<sup>e</sup> siècle</b>							
<b>Belle Fille, Belo Fiho</b>	Belle Femme, Bonne fille, pomme Vincent	Castellane, à La Baume, La Garde, Éoulx, Villars-Brandis, Peyroules, Comps	Forme aplatie. Couleur verte à jaune.		Mûrit à partir d'octobre, se garde jusqu'à Pâques	Renommée au niveau national comme fruit à couteau, dont on peut faire du cidre.	
<b>Couchine, Couchin, Cuchin, Couchine</b>	Cœur de Bœuf, Caillot Rosat, confondue avec la Calville rouge d'hiver. Conchine de Caillot-Rosat, Couchine de Provence, Claudine de Provence, Cœur-Bœuf. Paradis d'août, Grosse Couchine, Gros paradis d'hiver, Petite couchine d'hiver, Couchine de Deymier, Couchine rouge.	La Baume, Basses-Alpes, Marseille, Provence, Luberon, Alpes-Maritimes	Pomme à l'épiderme clair tacheté de gris (La Baume). Décrite dans les catalogues de pomologie comme une pomme rouge.		Fruit d'hiver		
<b>Cox orange</b>		La Garde, Peyroules, Castellane, Moustiers					
<b>Double Rose</b>	Gros Api, Rose de Provence. Api rose. Api rouge. Api double. Pomme d'Api, <i>Poum-paradis, Poumo rose</i> . Classe des pommes d'Api, désigne plusieurs cultivars	La Palud-sur-Verdon (= Gibeline ?), Alpes du Sud, Basses-Alpes, Var, Marseille, Vaucluse, Valréas, Forcalquier, Nice, Suisse	De couleur rouge sur une face, et vert-jaune sur l'autre. Elle n'est pas grosse, acidulée, et très productive			Pomme ayant eu une valeur marchande. Adoptée par le Congrès pomologique de France en 1873.	

Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage	
<b>Garrus</b>	<i>Garru</i>	Castellane, Villars-Brandis, Saint-Julien-du-Verdon, Blaron, hautes vallées du Verdon et de l'Asse (La Maurelière)	Fruit rouge, ou rouge et jaune. Reste ferme après la récolte et ne craint pas les meurtrissures, ce qui en fait un fruit apte au transport et au commerce.	Bonne productivité	Ramassée à l'automne, se conserve jusqu'en juin.	Pomme ayant eu une valeur marchande. Vendue à La Baume le 11 décembre 1899.	
<b>Garrus &gt; Bouquet-Preuve</b>	<i>Bouco-Prèvo</i>	Basses-Alpes, Castellane, environs de Marseille, Var, Hautes-Alpes	"Fruit moyen, arrondi, déprimé ; à peau d'un jaune frais, rose à l'insolation"	Pomme "très propre à la culture méridionale et méditerranéenne". Sa floraison tardive lui permet d'éviter le gel.	Se conserve jusqu'en mai	Pomme ayant eu une valeur marchande, adoptée en 1874 par le Congrès pomologique de France, présidé cette année-là par la Société d'horticulture de Marseille. Pomme à couteau.	 "Bouquet-Preuve" d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1816.
<b>Garrus &gt; Jean-Gaillard</b>	Champ-Gaillard, pomme de Thoard	Basses-Alpes, Castellane, Senez, Lambruisse, Norante, Digne, vallées des Duyes, Bléone, Thoard	Pomme de bonne réputation haut-provençale. On lui attribue plusieurs descriptions : À Norante, c'est un fruit jaune, ou jaune aux taches rosées à Beynes, un petit fruit vert et rose devenant jaune à maturité autour de Castellane, un fruit rouge à chair ferme à Lambruisse, à Digne un fruit jaune et vert, lavé de rouge au soleil.			Pomme de table ayant eu une valeur marchande.	
<b>Gelas, glacée</b>	<i>Djalacca ?</i>	La Garde, Alpes-Maritimes, Var, Champsaur ?					
<b>Grand Alexandre</b>		La Baume, Annot, Aups, Champsaur	Fruit de taille conséquente.	Convient à la culture en montagne		Pomme ayant eu une valeur marchande.	 Kaiser Alexander, d'après Deutsche Pomologie, 1882.
<b>Jean Gaillard jaune</b>		Mézel, Norante	Jaune, "à la joue rouge", de qualité moyenne, à chair très ferme	Un arbre aurait produit entre 700 et 800 kg.	Récolte en septembre, se conserve moins que Jean Gaillard vert		
<b>Jean Gaillard vert</b>		Mézel		Très résistante au transport	Récolte à la Toussaint, se conserve jusqu'en juin		

Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage
<b>Linnoeus Pippin</b>		Aups		Résistante à la tavelure, très rustique		
<b>Pomme rayée d'hiver</b>		La Garde				
<b>Reine des reinettes</b>		La Mure, Saint-André, Digne		Réussit bien en montagne, à haute tige, variété de choix pour les plantations "sur routes" en 1929.		
<b>Reinette du Canada</b>	Canada gris, Canada blanc, Reinette grise royale. Reinette grise du Canada. Pomme Canada. Désigne plusieurs cultivars.	De Comps à Vinon, Senez, Castellane, Villars-Brandis, Mézel, Aups, Solliès-Pont, Vidauban, Champsaur, Estéron	Blanche ou grise, voire verte.	Très répandue en montagne. Cultivar sujet au chancre et de fertilité variable.	Se conserve jusqu'en avril	Fruit de commerce par excellence dans l'entre-deux guerres. Pomme à couteau.
<b>Reinette grise du Mans</b>	Reinette grise ?	Esparron, Basses-Alpes, Var				
<b>Serveau, Pointue</b>	Cerveau, Cerval, Pointue, Pointue des Alpes, Pointu, Pointue de Trescléoux	Basses-Alpes, Saint-Julien-du-Verdon, Digne				
<b>Pommes américaines du second XX<sup>e</sup> siècle</b>						
<b>Golden</b>	Grany smith	Basses-Alpes, Mézel, Vinon, France		Adoptée après la Seconde Guerre mondiale. En montagne, on a essayé sa culture pour l'autoconsommation sans succès (arbres achetés en pépinière)		À couteau
<b>Melrose</b>		La Garde				
<b>Red delicious</b>	Delicious	Castellane, La Baume				
<b>Starking</b>		Castellane				 Starking d'après J.-M. Shull, 1935.

## AVIS DE RECHERCHE DE POMMES

### Pommes observées mais non identifiées



Peyroules



Reinette de Peyroules



Robion



Saint-André-les-Alpes



Allons



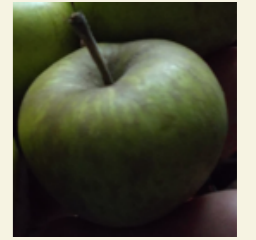
Angle



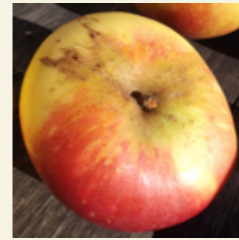
Angle



Aups



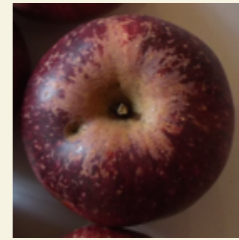
Brayal



Comps



Les Subis



Le Bourguet



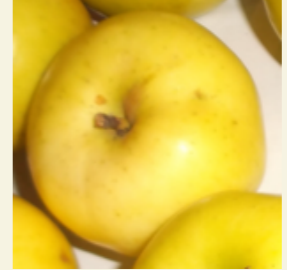
Le Bourguet



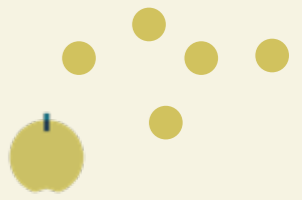
Majastres





Rougon



Saint-Julien-du-Verdon



# PRUNES

Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage
<b>Prunes</b>						
<b>Agen (d'), Ente (d'), Damas (de), Beruge</b>	Désigne l'ensemble des prunes à sécher et à distiller. Robe de Sergent, Prune rouge, Bacon, <i>Damasque</i> , <i>Damasca</i> , Damas noir (= Sumiano à Forcalquier), Dalmassines (Alpes-Maritimes, Piémont).	La Palud-sur-Verdon, Senez, Alpes-Maritimes.		La prune de Damas est couramment employée comme porte-greffe à effet nanisant, pour les sols lourds.		 <p>Prune d'Agen d'après Alphonse Mas, 1865.</p>  <p>Prune de Damas d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1812.</p>
<b>Allo</b>		Saint-Julien-le-Montagnier	Farineuse			Prune d'introduction récente, achetée à Saint-Andiol vers 1970
<b>Blanche, blanco</b>		La Baume, Saint-Julien-du-Verdon, Senez, Trigance	Parfois teintées de jaune, d'autres fois de vert			Séchage
<b>Brignoles (de)</b>	Perdigon violet, prune de Damas, Bregnole	Brignoles, connue jusqu'en Suisse romande				Séchage
<b>Brouille</b>		Rougon		Cultivée en haies, considérée comme un buisson et non un arbre		Confiture, distillation
<b>Cagarelle, Cagarello</b>		Trigance, massif des Maures	Prune rouge, hâtive, à chair molle (massif des Maures)			
<b>Clumance, Clumiane</b>		Lieu-dit de la Clume (Canjuers). Connue des usagers actuels de Canjuers (Aiguines, Comps).	"Assez grosse", fruit jaune et de forme allongée. De forme ronde, elle devient violette "avec des flammes vertes et jaunes" lorsqu'elle mûrit. Sa chair n'adhère pas au noyau. Elle possède une saveur très sucrée		Début septembre	À sécher et à distiller (très bon "rendement")

Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage
<b>Faton</b>	Afatou, Prunier de Briançon	Argens (Haut-Verdon), Le Touyet, Estéron		Prune sauvage qui croît en altitude		À couteau lorsqu'elle est bien mûre, ou en confiture. Plus anciennement fabrication d'une huile à partir de l'amande du noyau.
<b>Impériale, Impuriale</b>	Impérieole	La Palud-sur-Verdon, Trigance	Prune de taille conséquente, violette à bordeaux ou rouge foncé, à chair ferme			Confiture, séchage
<b>Japonaise, Reine-Claude du Japon</b>	Burbankes japonaises, <i>Prunus triflora Roxburgh</i>	Mézel, La Mure ?, Estéron		D'introduction tardive. Peu valorisée		
<b>Mirabelle</b>		Senez, Artuby, Peyroules		Peu répandue		Confiture
<b>Pêche</b>	Nectarine rouge, Monsieur	Castellane, Mézel, Menton ou Vintimille	Jaune, de grande taille, "belle", "jaune pâle, verte un peu jaune"			
<b>Perdrigone, Perdigone, Pardigouno</b>	Perdigon blanc, <i>Perdigono</i> , <i>Perdigouna</i> , Perdrigon rouge, Perdrigon violet, Perdrigon hâtif. Souvent confondue avec <i>Prunus insititia</i> et Damas. Désigne plusieurs cultivars, population variétale	Provence, Basses-Alpes, Hautes-Alpes. Demandolx, Majastres, Beynes, Saint-Julien-du-Verdon, Castellane, La Palud-sur-Verdon, Rougon, Senez, etc.	Violette ou rouge. De taille plus ou moins petite, sa chair est jaune, ferme et peu juteuse, sa forme ovale ou allongée. Facile à dénoyer	Fréquemment multipliée par drageons, considérée comme une prune "directe" ou "sauvage". Variété dite de population. Parfois greffée, notamment sur <i>Pete de Saumo</i> à Senez	Mi-août	Forme sèche : pistoles, pruneaux, bacons, tourteaux. Conservée dans l'eau-de-vie, distillée, en confiture



Petite Mirabelle d'après Alphonse Mas, 1865.







Prune pêche d'après Alphonse Mas, 1865.





Perdrigon violet d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1812.



Perdigon rouge d'après Alphonse Mas, 1865.

Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage	
<b>Pernole</b>		Aiguines, La Palud-sur-Verdon					
<b>Peto de Saumo</b>	Saumo (ânesse)	Blieux, Senez	Fruit très gros, d'un violet sombre, bleuâtre à presque noir, sans saveur	Cultivar employé comme porte-greffe de la Perdigone	Se récolte en septembre	Séchage. Parfois pelée. Bacons. Distillation	
<b>Pishouiro, Pessouire, Pichou, Petite bleue</b>		Blieux, Senez	De couleur noire, un peu plus grosse que la prune, et de forme ronde, elle est considérée comme une mauvaise prune de table, âpre, mais "championne pour l'eau-de-vie"	Conduite en haies. Considérée comme "semi-sauvage"		Distillation (bon "rendement")	
<b>Pruneau</b>		Canjuers	Prune très brune	Greffée		Séchage	
<b>Quetsche</b>		Peyroules, Senez	Prune de forme allongée				 Quetsche bleue d'Italie d'après Alphonse Mas, 1865.
<b>Reine-Claude</b>	Perdigone blanche ? Reine-Claude verte	Vallées du Verdon, de l'Asse, de l'Estéron	Prune ronde de couleur blanche ou verte, au fruit très charnu			Pruneau fleuri. Pistole ? À confiture. Autrefois commercialisée comme prune à confire, écoulée à Apt. Distillée	 Reine-Claude d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1812.
<b>Reine-Claude dorée, Reine-Claude d'Oullins</b>	Fausse Reine-Claude	La Palud-sur-Verdon, Peyroules, Estéron		"La Reine-Claude dorée arrivait à se reproduire toute seule le long des vallons et gardait la même qualité."			 Reine-Claude d'Oullins d'après Alphonse Mas, 1865.

Nom	Synonymes	Localisation	Description	Pratiques culturelles	Période maturité	Usage	
<b>Sainte-Catherine</b>		La Garde, Éoulx		Arbre spontané présent dans les haies		Sert à la confection du pruneau d'Agen dans le sud-ouest de la France	 Sainte-Catherine d'après Alphonse Mas, 1865.
<b>Satin rouge</b>		La Baume					
<b>Sumiano, Simiano</b>	Sumiane, Damas noir (Forcalquier), Prune d'Ente (Senez), <i>Simiana</i> , de Suisse	Blieux, Senez, La-Motte-du-Caire, vallée du Jabron	Grosse prune vert-mauve (vallée du Jabron). De qualité inférieure, rouge, chair peu juteuse et forme oblongue. Ressemblerait à la <i>Pête de Saumo</i> . Son noyau se détache facilement, c'est à cela qu'on la reconnaît à Senez. Emploi malaisé dans la fabrication du pruneau : bien que son fruit soit plus gros, pouvant atteindre 5 cm et peser jusqu'à 18,5 g, son noyau est très long et pointu, presque deux fois aussi long que celui de la Perdigonne	Arbre spontané, qui se reproduit à l'identique, assez productif (un arbre a donné 80 kg à Senez). Employé comme porte-greffe de la Perdigone du fait de sa racine pivotante	Fin août, plus tardive que les autres prunes	Prune de bouche. Séchage, bacons, tourteaux. Consommée en tisane une fois séchée. Confiture, tartes. Distillation. Employée à des fins médicinales (La Motte-du-Caire)	 Prune Suisse d'après Loiseleur-Deslongchamps, 1812
<b>Trompe Chasseur</b>		Basses-Alpes, Alpes-Maritimes				Confitures, plus tard remplacée par la Reine-Claude à cet usage	



ACHARD M., *Géographie de la Provence, du Comté Venaissin, de la principauté d'Orange, du Comté de Nice, etc. Tome premier. Description historique, géographique et topographique des Villes, Bourgs, Villages et Hameaux de la Provence anciennes et moderne (...)* Pierre-Joseph Calmen, Aix-en-Provence, 1787.

ARDOUIN-DUMAZET V.-E., « Les cultures fruitières dans les Basses-Alpes ». *Journal d'Agriculture Pratique*, t. 1, n° 7, 2, Librairie de la Maison rustique du XIX<sup>e</sup> siècle, Paris, 1912, p. 203-204.

AUBIN L., dans *Cultures fruitières, potagères et maraîchères et industries annexes. Revues générales d'horticulture réunies*, 1923-1924. Fonds Musée des Arts et traditions populaires de Draguignan.

AVRIL J.-T., *Dictionnaire provençal-français : contenant tous les termes insérés et ceux omis dans les dictionnaires provençaux publiés à ce jour... ; suivi d'un Vocabulaire français-provençal...* E. Cartier, Apt, 1839.

BALTET C., *L'art de greffer les arbres, arbrisseaux et arbustes fruitiers, forestiers, etc.* 1882, édition G. Masson 1922 (5<sup>e</sup> édition), Paris. Disponible sur : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k165921v>

BLANCHARD R., *Les Alpes occidentales, Les Préalpes françaises du Sud*, B. Arthaud Grenoble, Paris, 1945. (ADO4 8 00 295-07 et ADO4 8 00 295-08)

*Bulletin de la Société d'agriculture et de commerce du département du Var*, n° 31, Imprimerie de Fabre, fils, Draguignan, 1830. Fonds Musée des Arts et traditions populaires de Draguignan.

BULLIARD P., *Flora Parisiensis : ou, descriptions et figures des plantes qui croissent aux environs de Paris; avec les différens noms, classes, ordres et genres qui leur conviennent, rangés suivant la méthode sexuelle de M. Linné, leurs parties caractéristiques, parts, propriétés, vertus et doses d'usage en médecine, suivant les démonstrations de botanique qui se font au Jardin du roy* (vol. 3). P. Fr. Didot, Paris, 1776-1781, Bibliothèque de l'Université de Strasbourg.

CATOIRE C., VILLENEUVE F., *À la recherche des fruits oubliés*, Espaces-écrits, Saint-Hippolyte du Fort, 1990.

CHAUZIT B., CHAPPELLE J.-B., *Traité d'agriculture à l'usage du Midi de la France. Agriculture générale cultures spéciales, viticulture, cultures arbustives, Étude des animaux, économie rurale*. Montpellier, Camille Coulet, Paris, Masson, 1893.

COLLECTIF, *Senez au XX<sup>e</sup> siècle, Anecdotes et souvenirs*, dactylographié, 2014 (travail issu des Causeries à Senez).

COLLIER R., *La vie en Haute Provence de 1600 à 1850*, Société scientifique et littéraire des Alpes-de-Haute-Provence, Digne, 1973.

DARLUC M., *Histoire naturelle de la Provence, contenant ce qu'il y a de plus remarquable dans les regnes végétal, minéral, animal & la partie géoponique*, tome 1 (1782), tome 2 (1784), chez J.-J. Niel, imprimeur-libraire, Avignon, 1782-1784. Disponible sur : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6565422k>

DES MICHELS, « Mélanges. Statistique horticole de la Provence ». Extrait des Annales horticoles de Fromont, avril, mai, juin, n° 38, dans *L'horticulteur belge, journal des jardiniers amateurs*, tome premier, édition Vve A.D. Stapleaux, imprimeur-libraire, Bruxelles, 1833.

DOMENGE G., *Cuisine de tradition du Var et des Alpes du Sud*, Centre culturel provençal de Draguignan, Édisud, Aix-en-Provence, 2004.

DUHAMEL DU MONCEAU H.-L., *Traite des arbres fruitiers : contenant leur figure, leur description, leur culture*. 2 volumes. Saillant, Paris, 1768.

FEDENSIEU A. & MOULIN N., *Mise en place d'une route de l'arbre et du paysage dans le Parc naturel régional du Verdon : rapport d'étude et de recherche ethnologique*, association l'oreille de Panicaut, PNRV, Moustiers-Saine-Marie, 1999.

GUILLON M., *Essai d'un traité de l'agriculture provençale, Volume III. De l'horticulture et de l'arboriculture ou Le jardinier provençal. Pratique vaut théorie*, édition P. Gimbert, Draguignan, 1863. Fonds Bibliothèque scolaire de La Bastide.

HONNORAT S.-J., *Dictionnaire provençal-français, ou Dictionnaire de langue d'oc ancienne et moderne ; suivi d'un Vocabulaire français-provençal*. 4 volumes. Repos, Digne, 1846-1848. *Inventaire des anciennes variétés de fruits en haute Vienne, France*, Association l'arbre à l'Estre, 1998. Fonds Centre de pomologie d'Alès.

JAUME SAINT-HILAIRE J.-H., *La flore et la pomone françaises*, 1830, Vol. 3, t. 239.

JAUME SAINT-HILAIRE J.-H., *La flore et la pomone françaises*, 1833, Vol. 6, t. 536.

LARDIER J.-S., *Essai sur les moyens de régénérer l'agriculture en France, et plus particulièrement dans les départements du Midi*. Tome III, chez Antoine Ricard, Marseille, 1820.

LAUCHE W., *Deutsche Pomologie*. Deutsche Pomologen-Vereins (German Pomological Society). 1882, 2<sup>e</sup> édition. Paul Parey, Berlin.

LAURENSI J., *Histoire de Castellane*. 1774, A. Gauthier, imprimeur-éditeur, Castellane, 1898. Disponible sur : <http://jc.clariond.free.fr/Laurensi/laurensi.pdf>

LOISELEUR-DESLONGCHAMPS J., *Nouveau Duhamel, ou Traité des arbres et arbustes que l'on cultive en France*. 6 volumes. Étienne Michel, Paris, 1812-1819.

MAS, A., *Le Verger et son Histoire, culture et description des variétés de fruits les plus généralement connus*, 8 vol., Édition Masson, Paris, 1865-1880.

MAYER P. (dir.), *Les Préalpes fruitières. Les variétés de fruits cultivées dans le Parc naturel régional du Verdon, XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup>*. Roudoule, écomusée en terre gavotte ; Parc naturel régional du Verdon, Moustiers Sainte-Marie, 2018.

MENDELM., *Cultures fruitières, potagères et maraîchères et industries annexes. Revues générales d'horticulture réunies*. Fonds de la Société d'agriculture, de commerce et d'industrie du département du Var à Draguignan, 1927-1928, conservé au Musée des Arts et traditions populaires.

MOINET E., *Le traité du cormier. Arbres remarquables, histoire, usages, répartition dans le Sarthe alentour et plus loin encore*, SEPENES, La Ferté-Bernard, 2009.

MOLINA R., *Les chemins de fer de Provence, réseau d'intérêt général*, Thèse de Droit, Aix-en-Provence, 1953.

NIQUET N., TELLIEZ J., « Grandes cultures régionales. L'arboriculture fruitière des Basses-Alpes » dans *Bulletin des engrais*, 28 septembre 1938 et 12 octobre 1938, p.411-437, Digne, 1938. (ADO4 - 804 806)

POHER E., CHAVARD A., *Premier congrès commercial de la pomme de table, tenu à Bourges*, les 26-27 juin 1926, Bourges, 1927.

*Pomologie de la France ou Histoire et Description de tous les Fruits cultivés en France et admis par le Congrès pomologique, Institué par la Société Impériale d'Horticulture pratique du Rhône*. Tome III., J. Nigon, Lyon, 1865. Fonds Musée des Arts et traditions populaires de Draguignan.

*Pomologie de la France ou Histoire et Description de tous les Fruits cultivés en France et admis par le Congrès pomologique, Institué par la Société Impériale d'Horticulture pratique du Rhône*. Tome VIII. Nigon et Gallet, Lyon, 1875. Fonds Musée des Arts et traditions populaires de Draguignan.

ROLLAND E., *Flore populaire ou histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore*, 1912, 11 tomes, 1896-1914, Reprint Paris, Maisonneuve et Larose, 1967, 11 tomes en 6 vol, Paris. Disponible sur : <http://uses.plantnet-project.org>

SAUVAIGO E., *Les cultures sur le littoral de la Méditerranée : Provence, Ligurie, Algérie, Tunisie, Maroc*. Paris, J. Baillièrre et fils, coll. Bibliothèque des connaissances utiles. 3<sup>e</sup> édition, Paris, 1929.

SCIPION M., *Le clos du Roi, mémoires d'un berger des Alpes-de-Haute-Provence*, Seghers coll. Mémoire vive, Paris, 1978.

SHULL J.-M., U.S. *Department of Agriculture Pomological Watercolor Collection*. Rare and Special Collections, National Agricultural Library, Beltsville, 1935, MD 20705. Disponible sur : <https://usdawatercolors.nal.usda.gov/pom/home.xhtml>

TARTANSON A., « Li Pèiro dòu muraiaire, recuei de conte, raconte, pouèmo e souveni » dans *Parlaren en Vaucluso, caier especiau numerò 7*, 1996, de la revisto *Li Nouvello de Prouvènço*.

VIALAP, & VERMORELV., *Ampelographie*. Traité général de viticulture Vol. 1-7, 1901.

ZERUBIA R., « Prunes et pistoles dans les Alpes du Sud », dans *Chroniques de Haute-Provence*, Société scientifique et littéraire des Alpes-de-Haute-Provence, éditions C'est-à-dire, 2006, n° 356-357.

**Conservation *in situ*** : conservation « sur site » par opposition à la conservation « *ex situ* » ou « hors site », dans des banques de gènes par exemple. Technique de conservation d'espèces animales et végétales à la ferme ou dans leur milieu naturel.

**Cultivar** : unité de classification d'une plante cultivée. Population ou variété de plante issue d'un processus de sélection.

**Polyvalence** : adaptation à une aire de culture la plus grande possible.

**Population variétale** : ou variété de population. Variété hétérogène formée de mélanges d'individus sélectionnés principalement par les agriculteurs dans leurs champs. Individus proches en apparence mais présentant une certaine diversité génétique (Inra.fr).

**Sélection massale** : méthode de sélection des végétaux et des animaux consistant à choisir dans une population des individus présentant des caractéristiques intéressantes et à les multiplier (Larousse.fr).



© P. Mayer

Henri Belisaire et Lucien Athanase, La Garde.

À toutes les personnes qui ont contribué à l'enquête, pris le temps du souvenir et du partage, fourni des documents et accompagné l'ethnologue, Pauline Mayer, sur le terrain,

Au comité de pilotage de l'étude : Danielle Musset (ancienne directrice du Musée de Salagon), Jean-Luc Domenge & Catherine Leroy (Petra Castellana), Marc Doussière (Parc naturel régional du Verdon),

À l'écomusée du Pays de la Roudoule, plus particulièrement à Philippe Thomassin pour son travail aux archives départementales et à Patrice Deméocq pour ses qualités de relecteur, aux Croqueurs de pommes des Alpes latines (Daniel Bohn) et à l'association La Prune de Brignoles (Marc Richard), Aux Musées du moyen Verdon, des Arts et traditions populaires de Draguignan, de Salagon, au Centre de pomologie d'Alès (Sabine Rauzier), aux éditions C'est-à-dire (Pierre Coste),

Aux Archives départementales des Alpes-de-Haute-Provence ainsi qu'aux Archives départementales du Var,

Aux municipalités de Castellane, La Palud-sur-Verdon, Demandolx, Peyroules, Beynes et Saint-Julien-le-Montagnier,

À Roger Zérubia et à Robert Fabre (Mézel), à Paul Camoin (Comps-sur-Artuby), à M. et Mme Astoin et à Claude Polo-Chiapolini (Senez), Alain Martel (Saint-André-les-Alpes), Didier Turc (Aiguines), Philippe Graglia (La-Croix-sur-Goudoule) ainsi qu'à Irène Magnaudeix, Bernadette Lizet, Davide Fabbri, Annick Fédensieu, Françoise Dumas, Christian Reboul (Verdon-Info), José Banaudo (GECP), M. Pauvarel (Patrimages), Robert Fournier, Mathilde et Patrick, Irène, Salomé et Zoé, Dominique Molle, Paul Corbier, et surtout, à Nicolas Blanc.



Publication du Parc naturel régional du Verdon réalisée dans le cadre du projet d'inventaire et de conservation de variétés fruitières anciennes d'intérêt local.

**Directeur de publication** : Bernard Clap

**Rédaction** : Pauline Mayer

**Coordination** : Marc Doussière, Marlène Économidès

**Suivi et corrections** : Annie Robert

**Mise en page et graphisme** : Autrement dit communication

**Illustrations** : Michel Sinier

Imprimé en France en août 2018 par l'imprimerie JF Impression  
Nous avons choisi une entreprise soucieuse de réduire son impact sur l'environnement  
pour imprimer ce document sur papier recyclé.





De la culture de l'arbre aux usages culinaires des fruits et à leur commerce, l'arboriculture autrefois pratiquée dans les montagnes du Verdon participe de la richesse du paysage. Les arbres s'observent, s'écourent, se lisent et se goûtent... Pommes, poires et prunes se mêlent aux trajectoires des hommes qui les ont cultivées, multipliées et transformées dans la diversité des systèmes de culture.

Bien que les faits décrits dans cet ouvrage relèvent de pratiques pour la plupart disparues, le récit s'écrit au présent. C'est que les fruits, figures végétales à part entière de notre histoire, nous donnent des idées pour habiter l'espace et le temps.

Ce livre, issu d'une enquête ethnologique et historique, fait le pari d'une réappropriation de la biodiversité domestique créée et entretenue par l'homme, pourvoyeuse de nourritures comme de ressources génétiques. Là où l'arborescence des savoirs recueillis apparaît comme une perspective pour le renouvellement de la culture fruitière, cette synthèse pourra utilement inspirer les agroécosystèmes de demain.



PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERDON

Domaine de Valx

O4360 Moustiers-Sainte-Marie

Tél. 04 92 74 68 00 • Fax. 04 92 74 68 01

[www.parcduverdon.fr](http://www.parcduverdon.fr)

[info@parcduverdon.fr](mailto:info@parcduverdon.fr)

**ROUDOULE**  
écomusée en terre gavotte ■



Parc  
naturel  
régional  
du Verdon

Une autre vie s'invente ici