

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 133 (2012)
Heft: 10

Buchbesprechung: Lu pour vous

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 20.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

« LE PATRIMOINE FRUITIER DE SUISSE ROMANDE Fruits d'aujourd'hui et pomologie ancienne »

2^e partie

Ce magnifique livre retrace le temps parcouru, vu du côté culture fruitière, dans les différentes régions de Suisse romande. Le récit nous laisse imaginer des choses qui sont impensables de nos jours.

Un beau dessin (plan) de Missy vers 1720 nous montre les vergers bien disposés autour du village. La lecture nous dévoile une vie rude et des pratiques inimaginables aujourd'hui.

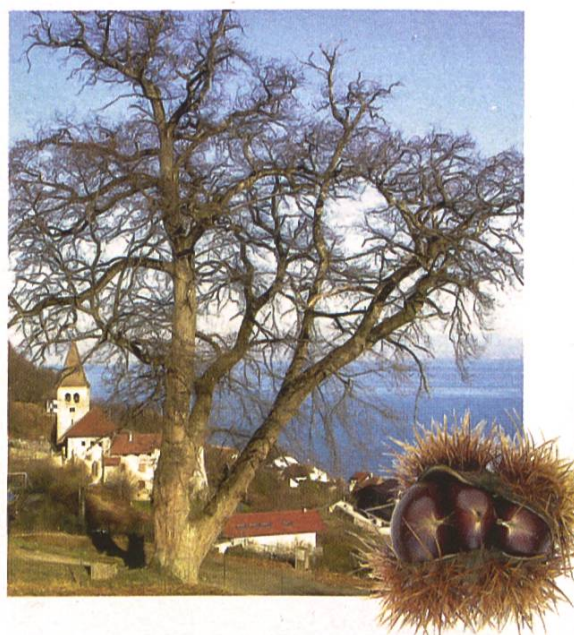
« Les propriétaires peuvent enherber temporairement un champ. Jusqu'en juin, quand les récoltes sont sur pied, les bêtes paissent dans les jachères et les pâturages communs. Après les foins, le parcours est libre dans les prés de fauche. Cela permet à chacun de nourrir une vache ou quelques chèvres. Les propriétaires ne jouissent de leurs biens-fonds que de la mi-avril aux foins, pour les prés, et des semailles aux moissons pour les cultures de céréales. En 1640, dans la Seigneurie de Gorgier, la vaine pâture, soit le libre parcours du bétail, s'interrompt à la Saint-Georges (23 avril) pour recommencer « après le premier fruit levé » (foins ou moissons). »

Dans le paragraphe : **à travers les pratiques sociales**; nous découvrons que du fruit se mangeait chaque jour dans les régions où les céréales mûrissaient mal. Quoi de mieux que de les sécher afin de bien les conserver. Les « séchons » représentaient une bonne partie des provisions ménagères.

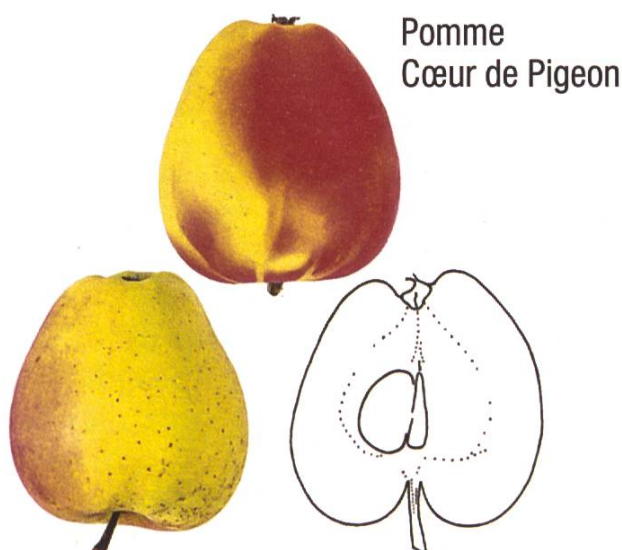
« La dernière sorcière fribourgeoise exécutée par le feu, en juillet 1731, laisse des sechisses soit pommes et poires secs. Cinq mois plus tard, sa sœur en fuite est arrêtée avec, outre deux morceaux de viande salée et une saucisse, un petit sac plein de cerises seches et poires. »

Sous : Les fruits sauvages et la part des pauvres; nous découvrons des règles strictes et appliquées.

« Au XVIII^e siècle à Saint-Ursanne, les fruits sauvages des champois (pâturages communaux), cerises, pommes, poires, noix, noisettes, glands et faines, sont mis à ban; père et mère sont responsables de leurs



enfants; l'amende, de dix sous, double à la deuxième infraction et se transforme en peine de prison à la troisième. La sanction est appliquée avec modération; cinq sous par personne pour un groupe de deux hommes et trois femmes et pour un autre de onze hommes (dont un «chirurgien») et une femme accompagnés d'enfants ayant ramassé, sous les arbres, des fruits sauvages à plusieurs reprises. Mais, pour avoir autorisé ses enfants et domestiques à cueillir des fruits, un conseiller de la Ville paye dix sous «parce qu'il a transgressé les défenses qu'il était tenu de faire observer.»



Nous apprenons la complémentarité des fruits et du pain, puis des fruits et de la pomme de terre et ainsi de suite, y compris: les fruits dans l'affouragement du bétail:

«Les abeilles ont leur part de produits du verger. Durant la Seconde Guerre mondiale à Nendaz et dans les hauts de Conthey, quand le sucre est rationné, on se sert de jus de poires en guise de sirop pour leur permettre de reconstituer leurs provisions hivernales. A Jovençan près d'Aoste, pour les stimuler au premier printemps, on leur fait lécher des petits morceaux de pomme d'Api.»

Vous allez apprendre beaucoup de choses sur la part symbolique des arbres et des fruits. Savez-vous que la poire est le symbole de la virilité et la pomme et la noix, celui de la fécondité?

Les feuilles de noyer sont utilisées: *«Vers 1930 à Fresens, pour enfumer les abeilles, on s'en sert une fois sèches et roulées en cigare.»*

Plus terre à terre paraît le paragraphe des procédés culturels, enrichi de belles images et de dessins consacrés également à la vigne.

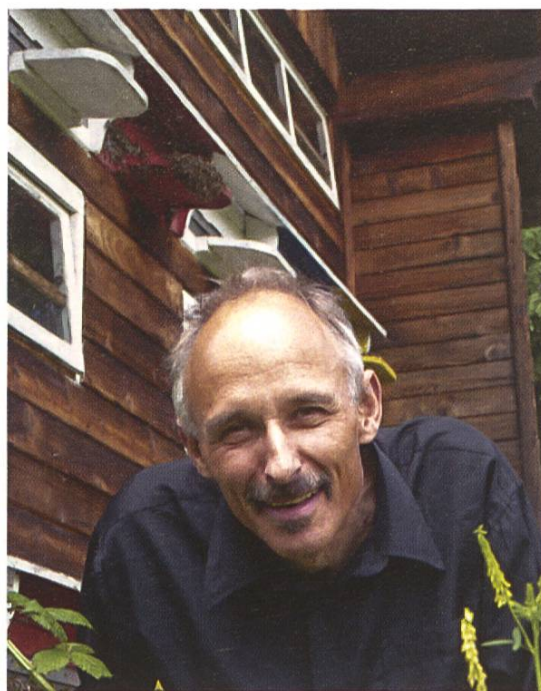
Ce superbe livre se compose de trois parties: une partie consacrée au verger romand, selon mes précédents propos. Trois cinquièmes de son contenu présentent de magnifiques photos des différentes variétés de fruits avec le descriptif détaillé. La dernière partie dévoile des aquarelles inédites, tirées d'un traité de pomologie, manuscrit du XVII^e siècle. Pour terminer, un glossaire très complet afin de bien comprendre le texte et les diverses expressions que nous ne connaissons plus forcément de nos jours.

L'auteur de cet excellent ouvrage, Bernard Vauthier, est un instituteur neuchâtelois de 57 ans. Il n'exerce son métier qu'à 50% afin de consacrer le reste du temps à son amour de la conservation des anciennes variétés de fruits, à travers l'association Retropomme. Retropomme dispose grâce à Monsieur Vauthier d'une mémoire vivante insoupçonnée de très grande valeur; elle lui doit une fière chandelle. Il n'est devenu arboriculteur que secondairement, pour pouvoir mener les recherches pomologiques. Il est également apiculteur

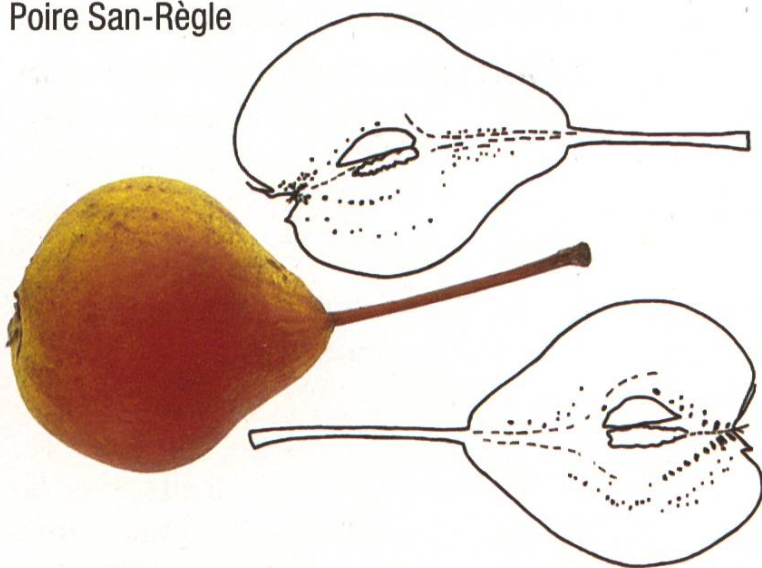
avec un petit cheptel pour le plaisir et certainement comme preuve que l'arboriculture est étroitement liée à l'apiculture.

Son chef-d'œuvre, auquel il a consacré vingt-cinq ans de sa vie, est une preuve de son amour pour la nature. C'est un travail de titan qu'il a accompli au service de nous tous. Le côté ethno-historien de cet ouvrage peut surprendre, puisque les connaissances paraissent illimitées dans le temps. L'existence de la « poire San-Règle » est documentée au XIII^e siècle déjà et on en reparle à nouveau au XVIII^e, il faut donc aller chercher très loin !

Il a su créer un habile mélange : d'histoire, de botanique, d'arboriculture, de viticulture, de gastronomie et de langage, voir patois ancien, ce qui fait de ce livre un bouquin somptueux, savoureux qui ne se lit pas, mais qui se dévore littéralement.



Poire San-Règle



750, 2002 Neuchâtel - www.retropomme.ch - a.bourrit@retropomme.ch. Les membres affiliés à cette association profitent d'un prix préférentiel.

Par ces quelques propos, j'espère avoir éveillé votre curiosité pour ce livre aux facettes multiples. Il vous reste plein de sujets à découvrir, les uns plus intéressants que les autres. S'y plonger assure une belle envie de croquer à pleines dents dans un fruit savoureux, bien mûr !

Bonne découverte et bien du plaisir avec les abeilles et ce livre.

L'ouvrage est disponible à la Médiathèque du Valais pour le prêt aux membres SAR.

La Bibliothèque des Arts, avenue de Rumine 55, 1005 Lausanne, l'offre à la vente pour la somme de Fr. 75.-. www.bibliotheque-des-arts.com - admin@bda.ch. ISBN 978-2-88453-167-2. (port offert pour la Suisse). L'ouvrage, disponible en librairie, peut être également commandé à l'association Rétropomme, case postale

Votre butineuse : **Rose Aubry**