

**Zeitschrift:** Mémoires de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles  
**Band:** 20 (1999-2006)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Les variétés fruitières de l'Arboretum National du Vallon de l'Aubonne  
**Kapitel:** Introduction  
**Autor:** Corbaz, Roger  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-260471>

### **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:** 08.11.2024

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

# Les variétés fruitières de l'Arboretum National du Vallon de l'Aubonne

*par*

*Roger CORBAZ*<sup>1</sup>

## INTRODUCTION

Avant de passer à la description des variétés anciennes et locales qui constituent les «Vergers d'Autrefois», il convient de donner les raisons qui m'ont incité à créer cette collection. Elles sont multiples et mentionnées ici dans l'ordre où j'en ai pris conscience, à une époque où les notions de biodiversité, de ressources génétiques et de patrimoine naturel n'étaient pas aussi présentes qu'aujourd'hui.

a) Le phytopathologiste que je suis s'est rendu compte que les anciennes variétés furent découvertes et multipliées à une période où fongicides et insecticides n'existaient pas. Cela ne veut pas dire que les anciennes variétés sont résistantes aux maladies, mais simplement qu'elles sont peu sensibles et que les arbres sont capables de croître et fructifier sans aide extérieure. Il est vrai, aussi, qu'à cette époque une tache de tavelure sur une pomme n'empêchait pas de la manger, crue ou cuite !

Une faible sensibilité à une maladie est, à long terme, très intéressante car elle n'impose pas à l'agent infectieux de s'adapter, comme dans le cas d'une résistance totale.

b) Le passage du pré-verger (arbre haute tige) à celui de verger commercial (basse tige) fut l'occasion pour limiter fortement le nombre de variétés cultivées. Cette diminution spectaculaire est illustrée par un chiffre, celui obtenu par une enquête sur les variétés de pommes en Suisse romande entre 1925 et 1928, soit 230, et il ne s'agit que des pommes de table, en excluant les pommes à jus, à cuire ou à sécher (FAES *et al.* 1929). Par la suite, le fantastique succès commercial de la variété Golden Delicious renforça l'élimination des variétés d'importance secondaire.

Le triomphe «Golden» a aussi son revers; il est de deux ordres:

- 1- auprès du consommateur qui est en manque de choix et,
- 2- ce qui nous intéresse plus spécialement, sa dominance génétique.

<sup>1</sup>Association de l'Arboretum National du Vallon de l'Aubonne, Chemin de Plan, CH-1170 Aubonne.  
Tél: 021 808 51 83, Fax: 021 808 66 01.

Tous les hybrideurs ont utilisé cette variété comme géniteur principal, si bien que la plupart des variétés nouvelles de pommes sont et seront dans le futur issues de la Golden Delicious, directement ou non, par exemple en Suisse, Jonagold, Maigold, RubINETTE, Gala, etc. On se dirige donc vers une population qui, sous des noms et des aspects différents, devient de plus en plus génétiquement homogène. En outre, tous les instituts, privés ou étatiques, ont malheureusement introduit dans tous leurs hybrides le gène de résistance à la tavelure Vf 821, d'ailleurs devenu inutile par l'arrivée d'une nouvelle race du champignon. Ceci renforce l'identité génétique et conduit à une uniformité très dangereuse pour l'avenir.

c) Les variétés locales ont le gros avantage d'être bien adaptées à nos conditions pédo-climatiques. Les exemples sont nombreux, entre autres l'adaptation à l'altitude comme la Bergamote de Ballaigues ou la Pétolin en Valais, le débourrement tardif qui évite les dégâts provoqués par les gels tardifs du printemps, p. ex. la pomme Françoise et la Franc-Roseau, les cerises qui n'éclatent pas sous la pluie comme la Noire de Montreux et celle du Righi, les prunes résistantes à la maladie des pochettes *Taphrina pruni* comme le pruneau de Flon et la prune de Chézard.

d) Plusieurs variétés sont liées à des traditions et jouent ainsi un rôle socioculturel. Dans le canton de Fribourg, on n'imagine pas un repas de la Bénichon (fête des récoltes) sans la présence de poires à Botzi accompagnant la viande (de mouton). Sur les rives gauche et droite du Petit lac du Léman, des rissoles sucrées sont préparées pour le Nouvel-An avec une catégorie précise de poires. Ce sont encore des poires, la Channe, qui à Chessel et Noville, sont utilisées pour confectionner des tartes le lundi du Jeûne fédéral.

Garder les traditions pour identifier nos racines, c'est aussi conserver les fruits qui y sont associés. C'est une partie de notre patrimoine.

Toutefois, il convient de rester objectif et ne pas glisser vers un passéisme béat et conserver simplement parce que c'est ancien.

Chez les pommes, les anciennes variétés présentent un gros désavantage, elles sont pour la plupart alternantes, c'est-à-dire portent beaucoup de fruits une année, puis rien ou si peu l'année suivante. Il convient donc de bien examiner les qualités et les défauts de ces variétés, dont on ne connaît souvent que peu de chose, parfois leur utilisation. Les critères de jugement ont évolué; on considère actuellement les fruits, à pépins comme à noyau, uniquement comme fruits de table, alors qu'autrefois on cultivait des fruits à jus, ou à sécher, ou à cuire. Les goûts aussi se sont modifiés, on apprécie moins l'acidité qu'autrefois, on recherche le sucré. On juge davantage selon l'aspect extérieur que selon le palais.

En bref, la comparaison entre les variétés ne peut réellement s'effectuer que dans le cadre de collections dans une même parcelle. Elle demande de la patience, mais est indispensable pour donner par la suite des conseils judicieux à ceux qui désirent retrouver les goûts et sensations d'antan.