

Les Poires et le Valais

Histoire...

Les vergers d'arbres fruitiers que l'on observe aujourd'hui en Valais en suivant le cours du Rhône n'ont pas toujours été ainsi. Jusqu'à la deuxième moitié du 19^{ème} siècle, la plaine du Rhône était occupée par le cours non contrôlé du fleuve. C'est grâce aux travaux d'endiguement menés dès 1864 que des terrains particulièrement propices aux cultures fruitières et légumières ont pu être exploités. Des poiriers étaient cependant bien implantés avant cet endiguement, car le climat du Valais leur est particulièrement favorable. C'est seulement à partir de ce moment que la culture s'est professionnalisée, jusqu'à faire du Valais la principale Région de production du Pays. La poire était, selon Bernard Vauthier (spécialiste du patrimoine fruitier romand), le fruit dominant en Valais jusqu'au 19^{ème} siècle, elle était utilisée comme féculent ou séchée.

En 1904, chez le "père Rezet", à Riddes, on voit apparaître le premier verger de poires Williams. Cette variété devient rapidement une des plus importantes du verger valaisan. Son importance s'accroît encore à partir des années 50 lorsque se développe sa transformation en eau-de vie. Une autre variété essentielle à cette même période est la Louise-Bonne.



A partir des années 60, et surtout 1970, plusieurs de ces variétés subissent une relative disgrâce. Alors que la tendance est aux cultures intensives, elles apparaissent comme inadaptées et surtout peu rentables. Cette évolution vers les cultures intensives implique des changements profonds dans les modes de culture : « davantage d'arbres par ha, des arbres formés en fuseau, greffés sur sujet et soumis à une taille de fructification dès l'année de plantation ». Le paysage du verger valaisan change ainsi de visage ; de plantations haute-tige, on passe à des plantations plus compactes basse-tige. Des variétés cultivées dans le monde entier font aussi leur apparition en Valais, jusqu'à prendre une importance décisive.

Zone de production et récolte...

En remontant le fil du Rhône les premiers vergers se situent dans le Bois-Noir à Evionnaz et se termine au Bois de Finges à la Souste. Ils sont situés exclusivement dans la plaine.

Parmi les diverses variétés de poires, se distinguent deux groupes d'époque de maturité :

- Les variétés précoces cueillies dès le début août, elles se conservent que très peu de temps.
- Les variétés d'automne (poires de garde) cueillies à partir du mois de septembre, qui se prêtent particulièrement à une longue conservation.



Une fois les fruits tombés à terre, il est difficile de les conserver. Ainsi, il sera préférable de les consommer rapidement.

En revanche, lorsque les premières poires sont à terre, observez s'il est facile de détacher les fruits de l'arbre. Si oui, tous les fruits sont ramassés en un seul passage même temps, si certains paraissent moins mûrs, ils poursuivront leur mûrissement une fois cueillis.

Conservation

Le stockage se fait dans des caisses en bois ou PVC, dans un endroit frais (6 à 10 degrés), obscur et bien aéré. Pour prolonger leur conservation des cellules frigorifiques adaptées conservent les fruits pendant plusieurs mois sous atmosphère contrôlée à des températures entre 1 et 4 degrés.



Consommation

Les fruits produits en Valais sont en partie consommés sur place, la majorité est commercialisée dans toute la Suisse. La poire Williams est aussi destinée à la distillation pour la production de l'eau-de-vie AOP « Williamine ». Env. 25 % des tonnages sont distillés. Aujourd'hui des volumes importants de fruits sont aussi transformés en nectar, jus de poire, sirop, confitures, fruits séchés, conserverie...

La poire suisse est disponible d'août à mars. La consommation annuelle de poires par habitant est de 3.5 kg contre 16 kg pour les pommes ! La production suisse ne suffit pas à couvrir les besoins du pays, dès avril les poires sont importées principalement de l'Union Européenne.

Quelques chiffres...



Surfaces de poires en 2018 du Valais

Variété	Surfaces en ha
Trévoux	5
Guyot	14
Williams	122
Beurré Bosc	36
Conférence	28
Louise Bonne	90
Autres variétés	35
	330 ha
	783 ha

Le Valais est la principale Région de production du pays avec 42 % des surfaces totales.



Production en tonnes Valais 2016 - 2017

Variété	2016	2017
Beurré Bosc	728	650
Conférence	891	657
Louise-Bonne	2'650	1'581
Williams	3'485	2'840
Autres	1'676	975
	9'430	6'703
	19'260	11'583

La forte différence observée entre le bilan de l'année 2016 à 2017 est due au gel printanier qui a sévi fin avril 2017 et qui a occasionné des dommages catastrophiques dans l'agriculture suisse.

De nombreuses variétés...

Trévoux

Origine : variété de poire de table d'origine française, créée à la fin du XIXe siècle par un arboriculteur de Trévoux (Ain).

Description : Fruit de taille moyenne, de couleur vert-jaune, sa chair est blanche et fine, strié à lavé de rouge-orange sur son côté ensoleillé. Légèrement parfumée, sa chair juteuse est rafraîchissante et acidulée. Son jus, très rafraîchissant et savoureux.

Utilisation : Poire de table

Période : Précoce, de mi-août à début septembre



Dr Guyot

Origine : Parents inconnus, obtenue en 1870 par M. Baltet Ernest à Troyes, en France, dédiée au Dr Jules Guyot, viticulteur français.

Description : Fruit de grosseur moyennement grand. Peau lisse, vert clair à jaune, généralement sans couleur de recouvrement, avec de petites lentilles. Chair blanche-jaunâtre, mi-fondante, très juteuse, faiblement parfumée, sucrée, acidulée, agréable.

Utilisation : Poire de table.

Période : Précoce, fin juillet à début août



Williams

Origine : Parents inconnus, déjà connue vers 1770 à Aldermaston en Angleterre, dénommée d'après son propagateur, Williams.

Description : Fruit de taille moyenne. Peau lisse, légèrement bosselée, verdâtre à jaune or, parfois le côté ensoleillé est légèrement rouge. Lenticelles nombreuses, auréolées vertes. Chair blanche-jaunâtre, fondante, fine, juteuse, sucrée, parfum typique, arôme prononcé.

Utilisation : Poire de table, cuisine, distillation, transformation

Période : Précoce, mi-août à mi-septembre



Louise-Bonne

Origine : Semis de hasard, trouvé en 1778 par M. Longueval à Avranches, France.

Description : Fruit de grosseur moyenne. Peau lisse, sèche, vert jaunâtre, côté lavé d'un brun-rouge sur la moitié de la surface. Lenticelles nombreuses, vertes dans la couleur de fond, cernées de rouge dans la partie colorée. Chair blanchâtre, fondante, juteuse, fine, sucrée avec arôme typique.

Utilisation : Poire de table, à sécher.

Période : De garde, octobre à décembre



Conférence

Origine : Libre pollinisation de Léon Leclerc de Laval, obtenue par T. Rivers à Sawbridgworth, Angleterre, introduite sur le marché en 1894. Elle doit son nom au fait qu'elle remporta le premier prix à la Conférence internationale de la poire à Londres en 1885.

Description : Fruit de grosseur moyenne. Peau assez rude, sèche, jaune verdâtre, taches de rouille écaillées, s'effaçant du côté pédonculaire ; lenticelles peu visibles. Chair blanche jaunâtre à rouge saumon, délicatement fondante, très juteuse, sucrée, aromatique, saveur très agréable.

Utilisation : Poire de table, à sécher.

Période : De garde, septembre à octobre



Beuré Bosc (Kaiser)

Origine : Semis de hasard, trouvé en 1793 dans le bois d'Aprémont en Haute-Saône, France, dédiée ensuite à Bosc, directeur des pépinières de Versailles.

Description : Fruit de taille moyenne. Peau rude, sèche, presque entièrement brun clair à brun cuivré et fine rouille écaillée. Couleur de fond jaune-verdâtre, lenticelles non apparentes. Chair jaunâtre, mi-fondante, finement granuleuse, juteuse, sucrée, arôme prononcé, agréable.

Utilisation : Poire de table.

Période : De garde, septembre à octobre



Packham's

Origine : Packham's Triumph a été obtenue par croisement : Belle Angevine + Williams Bon Chrétien, en Australie, en 1896, par M. Packham.

Description : Le fruit de Packham's Triumph est assez gros ou gros, ventru, irrégulier, bosselé en son pourtour, mamelonné à la base. Poire croquante qui se caractérise par sa chair blanche-jaunâtre, très juteuse et par son arôme musqué. L'épiderme est vert foncé passant au jaune paille.

Utilisation : Poire de table

Période : De garde, septembre à octobre



IFELV, septembre 2018

Sources : IFELV, Fruits-Union Suisse, OFAG, Wikipédia, Patrimoine fruitier de Suisse romande



Suisse. Naturellement.

POIRE WILLIAMS.

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE.



GRAVÉ DANS MON CŒUR.