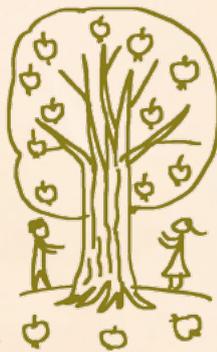




FERME TYPIQUE LITUANIENNE
AVEC UN VERGER ATTENANT

LES NOUVELLES GÉNÉRATIONS FONT VIVRE LES VIEUX ARBRES



La première impression qu'on a d'un pays reste souvent en nous, semblable à un chewing-gum tenace. Lorsque j'ai traversé pour la première fois la région de Klaipėda durant l'été 2014, j'ai traversé de belles et grandes forêts où j'ai aperçu de belles et intrigantes statues en bois témoignant d'un mélange de paganisme et de christianisme. « Les Litoniens aiment leurs arbres », me disais-je alors.

Je voyais aussi, dans de nombreuses fermes, des vergers, principalement constitués de pommiers. Fait étonnant, ces vergers paraissaient abandonnés ; les pommes jonchaient le sol, sans que personne ne semble se décider à les ramasser, sans que personne ne semble se décider à tailler ces arbres qui en avaient bien besoin. « Les Litoniens n'aiment plus leurs pommiers », me disais-je alors. De cette double et contradictoire constatation est née cette envie d'en savoir plus sur les pommiers et les vergers Litoniens.

Julija, ma compagne, est Litonienne. Elle a senti que cette démarche (un Français enquêtant sur une situation se déroulant en Litonnie) pouvait être porteuse de sens. Sous son impulsion, nous avons rencontré différents acteurs locaux (producteurs, jardiniers amateurs, transformateurs, gens de la ville, institut de pomologie) et écrit en commun cet article.

LES PERSONNES ET STRUCTURES RECONTRÉES

- Gene, mère de Julija, habitante du village de Rudgalviai, s'est installée à la ferme avec son mari à la retraite, dans une ferme traditionnelle de 3



POMMES EN
ABONDANCE



POMMIER DE GENE



ha, (dont l'objectif est de produire le plus possible des besoins en nourriture de la famille): poules et canards, deux brebis, un grand potager, un verger d'une dizaine de pommiers, poiriers, pruniers, merisiers, baies rouges (cassis, groseilles, groseilles à maquereaux, etc.)

- Pranas, voisin de Gene, le plus ancien habitant de Rudgalviai, 86 ans, agriculteur à la retraite ; il possède toujours un verger d'une trentaine de pommiers qu'il avait planté dans les années 60 pour pouvoir vendre des pommes. Aujourd'hui, c'est son fils qui s'en occupe lors de ses visites hebdomadaires. [En écrivant cet article nous avons appris que Pranas venait de décéder]

- Rita, voisine de Gene. Ancien propriétaire de la ferme, Kostas, son beau père, aujourd'hui décédé, avait planté à la ferme un verger d'une centaine d'arbres fruitiers dans les années 60, dont les fruits sont actuellement mangés par Rita et sa famille.

- Rima et Robertas, installés depuis quelque années dans un village, Rusinai, avec leurs deux enfants. Ils vivent dans une ancienne ferme, qui compte une vingtaine d'arbres fruitiers âgés de 60 à 80 ans (des pommiers pour la plupart). Ils y ont également planté de nouveaux pommiers...

- Arunas, 50 ans, et sa femme Natalja sont installés à la campagne depuis une dizaine d'années ; ils fabriquent des produits laitiers (brebis et chèvre). Ils possèdent un petit verger qu'ils ont planté eux-même pour l'autoconsommation (ils sont amateurs de pommes et de calvados).

- Alma, 40 ans, habite depuis longtemps à Rudgalviai avec son mari et leurs trois enfants. Alma et son mari travaillent tous les deux en ville, mais ils s'occupent aussi de leur ferme afin de pouvoir se nourrir. Ils ont des chèvres, des brebis, des oies, des poules et des ânes. Il y a aussi quelques vieux pommiers, plantés par la grande mère d'Alma.

- Bronius, voisin d'Alma, habite dans la ferme construite et aménagée par son père décédé. Il y a un très grand verger planté par son père, envahi par des berces du Caucase.

- Audrius Sasnauskas, directeur de l'Institut d'Horticulture et Dalia Gelvonauskiene, département de biotechnologie et génétique de l'Institut d'Horticulture

- Vytautas Adomaitis, directeur de l'entreprise « Obela », le premier producteur de cidre lituanien. Avec deux collègues, de professions très différentes (conseiller en affaires, avocat et producteur de films), ils viennent de démarrer leur activité.

L'AFFECTIF

Lorsque certains des acteurs s'exprimaient, leurs propos éclairaient un rapport affectif qu'ils entretenaient vis-à-vis des vergers. Quelqu'un évoquait une anecdote qui s'était déroulée durant son enfance, un autre constatait qu'un vieil arbre est « plus beau »...

- **Gene** : « Dans une ferme, c'est indispensable. Si on avait



POMMES PRÉCOCES
DE LA VARIÉTÉ
ANCIENNE LITUANIENNE
ALYVINIAI

acheté une ferme sans verger, on en aurait planté un. C'est normal d'avoir un verger, même si les pommes traînent par terre; c'est une habitude; et puis, il y a la gourmandise, le plaisir d'avoir des variétés différentes... pour profiter des fruits, du jus... Au début, on pensait les vendre au marché mais ça couvrirait même pas les frais d'essence; les consommateurs veulent acheter de beaux fruits, sans taches et moins chers. Nos fruits avaient des taches, ils étaient peu sucrés, ils avaient des goûts différents..."

• **Rima:** "Tout le monde avait un jardin. Ma grand-mère habitait en ville mais elle possédait quand même des pommiers et elle vendait des pommes au marché. En Lituanie, les vergers sont presque considérés comme un parc. Ils doivent être jolis, entourés par des barrières. Chaque chose a sa place: le verger, le poulailler."

• **Robertas:** "Quand j'étais un gamin, je passais sous de grands arbres fruitiers...aujourd'hui, ils sont toujours là... en plus, les vieux arbres sont plus beaux."

L'USINE DISPARUE

Pourquoi autant de vergers ? Dans toutes les fermes il y a une dizaine de pommiers, quelques poiriers, pruniers, plantés pour la plupart il y a une cinquantaine d'années... Le lien affectif – oui, mais aussi des raisons pragmatiques que nous a évoqués Pranas, l'agriculteur à la retraite. Il a planté son verger en 1965 avec des plants greffés (35 plants) pour vendre les pommes sur le marché.. "A cette époque (le marché fermé de l'époque soviétique), les pommes avaient de la valeur, mais plus

aujourd'hui car les frontières sont ouvertes et on peut acheter des pommes d'autres pays." Avant cela, il y avait le verger de ses parents, qu'il a arraché. "Dans un kolkhoze, on pouvait disposer de 60 ares pour sa propre production. Le verger faisait 15 ares". De plus, durant les années soviétiques, des usines achetaient les pommes des nombreux petits fermiers pour en faire du vin de pommes et des jus.

D'après Rima, le système soviétique économique ne répondait pas aux besoins alimentaires de ses habitants. Les habitants de la campagne produisaient donc de la nourriture pour eux-mêmes et pour la famille. Les habitants des villes, quant à eux, avaient souvent des parcelles dans des jardins collectifs.

A l'époque soviétique les vergers couvraient environ cinquante mille hectares. Depuis l'indépendance (1991) la surface des vergers diminue progressivement et elle fait aujourd'hui environ trente mille hectares, dont seulement dix à quinze mille sont utilisés pour la commercialisation des fruits.

Dans les supermarchés et les marchés de producteurs on trouve peu de pommes lituanienues. La majorité est importée à bas prix. Il ne reste qu'une ou deux entreprises qui achètent des pommes pour faire de l'alcool. Le prix d'achat est tellement ridicule que la plupart des fermiers préfèrent laisser les pommes pourrir par terre. En Lituanie, si on veut se procurer des produits issus de la transformation de pommes, on a peu de choix. La tradition des confitures, gelées, cidre et vinaigre de pommes, tradition qu'on transmet soigneusement en

France, n'a pas pu se développer à l'époque soviétique en Lituanie car il était plus intéressant de vendre les fruits aux usines que de transformer soi-même. Le fromage de pommes (équivalent de la pâte de coings) est un produit traditionnel lituanien, qu'on trouve parfois dans les commerces artisanaux. Quant aux pommes séchées, produit très connu chez nous dans le passé, on en trouve maintenant difficilement. On trouve cependant de plus en plus du jus de pomme lituanien car, depuis quelques années, de petites entreprises spécialisées dans la pression et l'extraction de jus se développent dans le pays. Quelques entreprises font des vins de fruits et de baies. Et en 2015 les premiers producteurs de cidre ont démarré leur activité en Lituanie...

Pranas nous disait : « *Il faut manger les pommes lituanienes quand elles sont bonnes.* » Pour pouvoir vendre des pommes, il faut qu'elles soient bonnes à manger, qu'elles soient concurrentielles. Il faut donc s'occuper du verger, l'entretenir, le tailler, le renouveler au fur et à mesure, choisir des variétés différentes, etc. Cela demande aussi des compétences et de la volonté que les fermiers, descendants des anciens propriétaires, n'ont pas toujours. Ils profitent souvent seulement de ce que l'ancien verger donne en le considérant

comme une petite source de revenus et d'alimentation complémentaire.

VARIÉTÉS

Le choix des variétés à la plantation était souvent évoqué comme un moment clé du processus de création d'un verger. Parfois « *les variétés choisies initialement n'étaient pas bonnes* ». Parfois, des arbres présents au moment de l'installation étaient malades ou faibles et il fallait les arracher et les remplacer. D'autres variétés, anciennes et savoureuses, devaient être préservées. Beaucoup soulignaient la difficulté de répertorier et de reconnaître les variétés. On n'en connaissait pas le nom, on les appelait par un nom local, qui évoquait leur aspect extérieur.

Nous en avons parlé avec Audrius Sasnauskas, Directeur de l'Institut d'Horticulture, et sa collègue Dalia Gelvonauskiene.

L'Institut d'Horticulture, basé à Babtai près de Kaunas est un institut scientifique national géré par le Ministère de l'éducation et de la culture de la Lituanie. Ses missions principales sont de développer les bases scientifiques de la sélection, de la génétique et de la biotechnologie ; créer des nouvelles variétés de fruits



GROS PLAN SUR UN
POMMIER CHEZ RIMA

et de légumes ; préserver, garder et analyser le fonds génétique des plantes de la Lituanie. L'institut possède environ 400 ha de vergers, de jardins, de serres et de pépinières expérimentales. L'institut est souvent le partenaire d'initiatives innovantes de transformation de fruits et de légumes.

On peut signaler que les premières descriptions botaniques complètes de plantes et d'arbres fruitiers lituaniens se trouvent dans le livre « Flora lithaunica inchoata (1781) », dont l'auteur était un botaniste français Jean-Emmanuel Gilibert, professeur de l'Université de Vilnius et fondateur du premier jardin botanique en Lituanie à Grodno (ville située actuellement en Biélorussie).

De grands pomologues (A. Hrebnickis et V. Montvila) ont commencé à répertorier les anciennes variétés fruitières (de sélection populaire) en Lituanie au 19^e siècle. En voici quelques unes : Berzininku anasinis, Alyviniai, Panemunės baltasis, Montvilinis, Zemaiciu grietininis, etc.

Dans les années 40 on commence à créer des variétés de pommes lituaniennes d'une façon méthodologique et scientifique. En 1951 les pomologues I. Staras et D. Bulaviene de l'Institut d'Horticulture (à l'époque c'était le « centre d'expérimentation » de Vytenai) créent la

variété lituanienne la plus connue, qui a eu beaucoup de succès jusqu'à aujourd'hui : Auksis (la pomme dorée), une hybride de McIntosh et Gravenstein. C'est une variété d'automne ; ce sont des pommes sucrées – acides, dorées rouges, de très bonne saveur, croquantes, très intéressantes d'un point de vue commercial.

D'après Audrius et Dalia, le climat et le sol en Lituanie sont favorables à la culture des pommes: les changements de températures entre le jour et la nuit (surtout pendant la période du mois d'août, lorsque les nuits commencent à devenir fraîches) sont très favorables à la coloration, à la formation de la saveur et à la maturation des fruits. Quant à l'humidité, le sol plutôt lourd, argileux et l'acidité (pH 5,8), ce sont également des critères favorables .

On demande à Audrius, quelle est la variété lituanienne de pommes la mieux adaptée au climat du pays, transportable, stockable et qui ne demande pas d'intrants chimiques. « *La variété idéale !* » - rigole Audrius. « *Le critère de base dans le choix de la variété de pommes en Lituanie est tout d'abord sa résistance au froid (rusticité). Il y a beaucoup de très bonnes variétés étrangères qu'on a essayé de planter en Lituanie, mais c'était un échec car elles n'ont pas résisté au froid.* »

Dans les années 2000, à l'Institut, on a créé de très



bonnes variétés rustiques : Rudenis, Aldas, Skaistis. Comme nous avons des amis, qui ont de délicieuses pommes dans leur vieux verger mais ne connaissent pas leur variété, nous avons demandé si l'institut aide des particuliers à identifier les variétés. L'Institut ne propose pas un service, mais à titre exceptionnel peut aider.

VALORISATION: LES NOUVELLES GÉNÉRATIONS FONT VIVRE LES VIEUX ARBRES

Quand on demande à Audrius Sasnauskas, s'il existe une demande pour des pommes lituanienes, la réponse a de quoi nous étonner : « *Le deuxième pays producteurs du cassis au monde est la France avec 2000 ha de cassis « Noir de Bourgogne ». Pourquoi ? Parce qu'avec cette variété on fabrique la fameuse Crème de Cassis.* » Mais le raisonnement d'Audrius est imparable : **l'important n'est pas seulement de créer des variétés lituanienes mais surtout de les valoriser.**

D'autres personnes abondent dans le même sens ; les innombrables variétés de pommes lituanienes ont chacune une spécificité intéressante.

Dalia de l'Institut nous rappelle que le fromage de pommes, plat typique Lituanien, est meilleur lorsqu'il est confectionné avec des pommes *Antaniniai*, car cette variété offre des taux élevés de pectine. C'est une variété ancienne (sélection populaire), dont les origines viennent de Russie et qu'on trouve sur tout le territoire de l'ex Union Soviétique. C'est une variété très connue en Lituanie.

Arunas, producteur laitier et amateur de pommes, fait son calvados maison à partir des pommes de la variété ancienne lituanienne *Berzininku ananasinis* dont il utilise le parfum particulier et les saveurs très fortes. Les pommes fermentées, un produit ancien très oublié, mais très bon, sont meilleures faites avec la variété *Antaniniai*, grâce à son goût acide.

D'après les producteurs du cidre lituanien « Obela », pour faire du bon cidre on a besoin de pommes avec un taux élevé de tanins. Ils utilisent donc parmi d'autres les variétés anciennes *Antaniniai* et *Pepinas* à cause de la présence des tanins, de l'acidité et des parfums. Mais la variété utilisée ne fait pas tout. Pour faire du bon cidre il faut une variété adéquate, mais aussi de vieux arbres. Les pommes riches en tanins sont trouvées par les producteurs du cidre « Obela » dans des vergers abandonnés, sur des pommiers quasi sauvages. « *Si vous avez un ancien pommier et si vous voulez faire du cidre, gardez-le.* »

Les vergers traversent ainsi les générations. Chez un certain nombre d'acteurs, on faisait référence au verger des parents, voire des grands parents. Beaucoup de vergers visités avaient une quarantaine d'années. Parallèlement, certains techniciens affirmaient qu'à quarante ans, un verger doit être remplacé. D'autres prétendaient qu'un vieux verger correctement entretenu peut encore produire, quoique de façon moins intensive. Bien que des agronomes leur aient conseillé d'arracher leur verger, dont les pommiers sont âgés de 60 à 80 ans, et d'en planter de nouveaux, Rima et Robertas ont décidé de les garder. Et pas seulement pour des raisons affectives mais aussi pour des raisons pragmatiques. Robertas: « *ces pommiers étaient régulièrement taillés; cela s'est arrêté il y a vingt ans, mais c'était fait correctement. Et come il y avait un bon panel de variétés, on peut avoir des pommes de juillet jusqu'en octobre. On a juste du couper les poiriers. Il fait peut-être trop froid pour les poiriers. Certains pommiers ont entre 60 et 80 ans et produisent encore. Le grand-père qui a planté est mort il y a vingt ans et personne n'a entretenu le verger.* Rima: « *j'ai entendu dire à la radio que les pommiers peuvent vivre plus de 40 ans et produire encore. Et aujourd'hui, on ne peut pas trouver de telles variétés dans le commerce. Ici, nous mangeons des variétés que nous n'avions jamais goûtées avant. Des fruits de bonne qualité et goûteux. Peut-être même pourrions-nous multiplier ces variétés...* »

AUTEURS

Claude Mur

Français. J'ai grandi dans une maison entourée de vergers de poiriers. Dans le grand jardin de mes parents, il y avait des figuiers et des abricotiers, des pommiers et des noyers. Plus tard, j'ai travaillé dans un verger de kiwis. Aujourd'hui, dans la structure dans laquelle je bosse, je suis en train de planter un verger « sec » méditerranéen (kakis, grenadiers, jujubiers, figuiers, abricotiers...)

Julija Smiskal

Lituanienne. J'aime les pommes lituanienes, très froides quand elles viennent de dehors, croquantes, un peu dures, sucrées et acides... En tant que membre de l'association de petits producteurs Viva SOL, j'ai participé à différentes actions autour des pommes: fêtes des pommes, rencontres autour du thème de la transformation des pommes, visites de fermes cidricoles dans d'autres pays. Depuis que j'habite en France (à Montpellier), je cherche des possibilités d'échanges franco-lituaniens autour des questions de la valorisation des pommes et autour de la question du développement de la petite agriculture en général.

BIBLIOGRAPHIE

Lietuvos pomologija 1 (Pomologie lituanienne), V. Tuinyla, A. Lukoševičius, A. Bandaravičius, Mokslas, 1990
La biodiversité amie du verger, E. Leterme, Rouergue, 2014

Webographie

Département national de la statistique (Lituanie), <http://www.stat.gov.lt/>
Institut de l'Horticulture de la Lituanie, <http://www.lsdil.lt/>
Centre national de pomologie, Alès, <http://pomologie.ville-ales.fr/>
Association „Fruits oubliés“ <http://www.fruitsoublies.fr/>

