

Contribuez et soutenez FRUCTUS ...

Que fait FRUCTUS ?

... en devenant membre

Nom \_\_\_\_\_

Rue \_\_\_\_\_

NPA/Lieu \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_

- Membre cotisation annuelle CHF 60.-
- Membre collectif cotisation annuelle CHF 160.-
- Membre à vie cotisation unique CHF 800.-

... en faisant un don

Compte 80-16350-4  
IBAN CH82 0900 0000 8001 6350 4  
Vereinigung **FRUCTUS** Wädenswil

- Chercher, conserver, multiplier d'anciennes variétés fruitières et les transmettre
- Décrire et enregistrer des variétés
- Informer et conseiller
- Organiser des excursions et des formations continues
- Edition de quatre bulletins informatifs par année
- Organisation d'expositions pomologiques



Ces fruits proviennent du plus grand et probablement plus vieux cognassier de Suisse âgé de plus de 150 ans. Cet arbre découvert seulement en 2014 par «Pro Arbore» et sans nom à ce jour se trouve en ville de Bâle. C'est pourquoi la variété a été baptisée **Basilea**. Les premières recherches de FRUCTUS ont révélé quatre autres sites dans le nord-ouest de la Suisse avec des arbres de la même variété plus que centenaires.

**FRUCTUS** c/o Agroscope  
Schloss 1  
Postfach  
8820 Wädenswil

[www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)

La variété de fruit suisse de l'année 2017 bénéficie du soutien de:

**Baumschule Dubler**  
**Brühlhart Baumschulen AG**  
**Hauenstein AG**  
**Baumschule E. Dickenmann AG**  
**Hämmig Baumschulen AG**

**2576 Lüscherz**  
**3186 Düringen**  
**Rafz, Zürich, Baar**  
**8566 Ellighausen**  
**8132 Egg**

 Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra  
  
Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
Bundesamt für Landwirtschaft BLW



Variété de fruit suisse de l'année 2017



Coing-pomme de la variété patrimoniale à petites feuilles Constantinople

Le cognassier



Fleur de la variété Ronda

## Histoire et répartition du cognassier

Le cognassier, *Cydonia oblonga*, est supposé originaire de Transcaucasie (Asie du Sud-Ouest) et il semble que les Babyloniens le cultivassent depuis quatre millénaires avant notre ère. Les Romains appelèrent son fruit velu «malum cotoneum», pomme cotonneuse, et l'apportèrent au nord des Alpes. Si le cognassier doit son nom botanique à la ville antique de Kydonia, aujourd'hui la Canée sur l'île de Crète, les plus grandes régions cultivées se trouvent actuellement en Turquie.



En 1951, le pré-verger de Suisse comptait 113'000 cognassiers et plus que 50'000 en 1991. Puis en 1989, le premier cas de feu bactérien, une maladie très dangereuse pour les arbres à pépins, fut identifié en Suisse. La bactériose a ensuite anéanti la plupart de nos cognassiers. Sa sensibilité au feu bactérien fait du cognassier un foyer infectieux potentiel pour les pommiers et les poiriers. Elle l'a fait tomber en disgrâce et provoqué l'effondrement de la production professionnelle.

Entre-temps, on a appris à gérer cette maladie et compris que la production de coings n'est envisageable que sous une pression pathologique faible. Mais malgré un léger rétablissement, les surfaces cultivées ne couvrent pas à ce jour les besoins en coings suisses.

## Variétés et maladies du cognassier

Si les noms de variété sont usuels pour d'autres espèces fruitières, le fruit du cognassier de n'importe quelle variété est simplement «un coing». Aussi, les anciennes pomologies ne mentionnent-elles que des coings-poirs ou coings-pommes d'après la forme du fruit. La pomologie de la Station de recherche de Wädenswil, édition 1997, mentionne cinq variétés: Ronda (Suisse, 1984), Vranja (Serbie, 1998), Champion (USA), Bereczki (Hongrie, 1883) et Bourgeault (France). Ronda, un semis de la variété américaine Reas Mammuth, est une obtention de Wädenswil. Les pépinières proposent aujourd'hui d'autres variétés, dont *Cydora robusta*, une obtention de Geisenheim (D, 1998) qui promet une sensibilité moindre au feu bactérien, ce qui reste à prouver par la pratique.

Le feu bactérien étant soumis à l'obligation d'annoncer, les cognassiers de tous âges font l'objet de contrôles réguliers. Si la surveillance des arbres n'est pas garantie, il vaut mieux ne pas planter de cognassier. L'arboriculteur qui a porté son choix sur cette essence choisira un site ensoleillé et tempéré pour prévenir les maladies cryptogamiques dont surtout l'entomosporiose.

Les variétés des vieux cognassiers encore en vie en Suisse n'ont à ce jour pas été identifiées. FRUCTUS a donc décidé de changer cela et lance en 2017 en collaboration avec l'Office fédéral de l'agriculture un projet d'inventaire des cognassiers.



De tels changements de couleur de la feuille à partir du pédoncule posent la question du feu bactérien et sont à annoncer au service phytosanitaire. Pour en savoir plus sur le feu bactérien, consulter [www.feuerbrand.ch](http://www.feuerbrand.ch)

## Symbol et spécialité de saison

Pour les Grecs, le coing symbolisait l'amour et le bonheur et dans la mythologie, les fruits contenant de nombreux pépins sont associés à la déesse de la fécondité Aphrodite (Vénus). Les Grecs offraient des coings aux nouveaux époux qui entraient dans leur nouvelle demeure.

Les Romains se parfumaient avec une huile essentielle extraite des pépins de coing avant de se lancer dans leurs jeux érotiques. Les arômes de divers fruits à pépins, agrumes, doux et terreux composent un bouquet à nul autre pareil. Si le fruit cru est presque immangeable à cause de ses principes amers et tanins, il ravit le palais apprêté en compote, pâtisserie, gelée, marmelade, pâte de fruit et eau-de-vie. Au Maghreb, il accompagne traditionnellement la viande d'agneau. Les coings pochés à l'eau aromatisée avec de l'orange, du vin blanc et des épices donnent un dessert digne des mille et une nuits.

Quel bonheur aussi d'observer un cognassier en fleur. Les grandes fleurs blanches à rose clair qui contrastent avec le feuillage vert foncé à la fin du printemps sont tout simplement splendides.

Les coings ne se conservent que quelques semaines. Aussi, la brièveté de la saison et la disparition des arbres ont-elles manqué de faire oublier ce fruit de spécialité.

FRUCTUS veut que le cognassier continue de faire partie de la diversité, de l'arboriculture traditionnelle et du patrimoine culturel.

Au lieu de porter son choix sur une variété fruitière, FRUCTUS désigne donc le cognassier

**fruitière de l'année 2017!**

