

ARBOWEB:

L'arboriculture sur le Net

Les pomiculteurs - acériculteurs de l'île d'Orléans au Québec (1/2) : Le verger de Marius

Mot presque inusité en France, c'est pourtant sous ce nom de "pomiculteur" que nos cousins québécois désignent un arboriculteur spécialisé dans la culture des arbres fruitiers à pépins. De part leur isolement géographique sur un continent entièrement anglophone, les Québécois ont su conserver aux mots français leur signification d'antan alors que chez nous, le sens des mots a beaucoup évolué sous la pression de nombreuses influences, si bien qu'on en a souvent oublié leur signification originelle. Pour les Québécois, le maintien du Français comme langue officielle est une lutte de tous les instants dans laquelle ils se sentent souvent bien seuls, tant les signes d'encouragement venant de la France se font rares depuis le célèbre "Vive le Québec libre" du Général de Gaulle, aujourd'hui encore présent dans tous les esprits.

La ville de Québec, qui donna son nom à toute la province francophone du Canada, fut construite sur la partie étroite du fleuve Saint-Laurent avant son élargissement en l'un des plus grands estuaires au monde (étymologiquement, le mot Québec vient de la langue des Algonquins -une tribu amérindienne- et veut dire "là où le fleuve se rétrécit"). C'est donc en aval de la ville Québec, là où le Saint-Laurent s'agrandit, qu'est posé au milieu du fleuve, comme tombé du paradis des arboriculteurs, un joyau de verdure : l'île d'Orléans. Longue de plus de trente kilomètres et large d'environ huit, l'île d'Orléans fut découverte par Jacques Cartier le 6 mai 1536 et baptisée ainsi en l'honneur du duc d'Orléans, fils du roi François 1^{er}. Il au visage mythique, sa devise "J'accueille et je nourris" proclame la générosité des Orléanais ainsi que la fertilité de cette terre qui fut de tout temps le verger et le potager de la ville de Québec.



http://www.cbcq.gouv.qc.ca/patrimoine_et_paysage_agricoles_clip_image002_0056.jpg

Une magnifique route, le chemin Royal, où l'on pourrait faire halte à chaque instant tant la beauté des paysages est captivante, ceinture l'île qui compte six communes. Saint-Pierre est le village où repose Félix Leclerc qui, mieux que quiconque, chanta les pommes et les pommiers de son île. Sainte-Pétronille, Saint-Laurent, Saint-Jean, Saint-François et Sainte-Famille sont les cinq autres communes de l'île. Partout, de magnifiques maisons au style très différent agrémentent un paysage changeant au cours des saisons. En hiver, la neige recouvre tout et le Saint-Laurent charrie des icebergs que l'on voit avancer avec le courant. L'île d'Orléans est alors telle un paquebot ancré au large du cap Diamant luttant contre les mastodontes de glace. Lors des premières journées aux températures plus clémentes, la sève remonte dans les arbres et c'est la récolte de l'eau d'érable qui occupe les habitants de l'île. On la transformera en sirop, en beurre ou en tire, délicieux produits de la sève d'érable. Au printemps, la floraison des arbres fruitiers transforme toute l'île en un magnifique bouquet de fleurs blanches et la fin de l'été voit débarquer sur l'île des hordes de citadins qui viennent récolter les pommes proposées à la vente sous le système de l'auto-cueillette. Puis c'est l'automne qui transformera les forêts d'érables du centre de l'île en tapis rougeoyant si typique des automnes canadiens. Les belles demeures s'entourent alors d'un écrin rouge qui accentue encore la beauté des jardins comportant toujours un gazon impeccablement entretenu. Certaines demeures représentent très bien l'habitat rural du XIX^{ème} siècle alors que d'autres, avec leur galerie en façade, rappellent l'architecture de la Louisiane ou d'autres encore, l'influence des cottages anglo-saxons. Mais ce sont les maisons ancestrales de l'île qui attirent le plus le regard du touriste français qui y reconnaît au premier coup d'œil l'influence architecturale des ancêtres venus de Normandie. La ligne très sobre de ces maisons aux murs de pierre crépis de mortier de chaux et au toit couvert de bardeaux de cèdre met en valeur ce mode d'habitation vieux de près de trois cents ans. C'est dans la maison ancestrale de sa famille qu'habite Marius Pichette, un pomiculteur-acériculteur de l'île, dont la gentillesse n'a d'égal que son amour pour son île, ses arbres et ses forêts.



Maison ancestrale de Marius Pichette. La ressemblance avec les maisons normandes est frappante.

Pour rien au monde, Marius ne raterait une journée d'ouverture de son verger pendant la saison de l'auto-cueillette. Tout le monde le connaît et les enfants qui jouent au milieu de ses arbres l'interpellent par son prénom.



Marius Pichette dans son verger

Le verger de Marius s'étend sur une surface de 4,5 acres (env. 2 ha). Ici, tout est pensé et conçu en fonction de l'auto-cueillette. Les vieux arbres côtoient des rangées d'arbres plus récents donnant ainsi raison à Félix Leclerc qui disait dans l'une de ses chansons que "...ce n'est pas parce que je suis un vieux pommier que je donne des vieilles pommes...". Les quelques 600 pommiers sont conduits en basses tiges, le tronc ne dépassant guère 1 à 2 pieds de hauteur (30 à 60 centimètres). Tout le verger, à de rares exceptions près, est greffé sur M7. Marius explique que ce porte-greffe de vigueur intermédiaire est un bon compromis, car son bon ancrage au sol permet aux clients de monter dans les branches et l'arbre se met tout de même relativement vite à fruits : "Pour l'auto-cueillette, tu dois utiliser du semi-nain. Sur du nain, tu ne fais pas d'auto-cueillette!" explique-t-il. La taille, pratiquée au printemps (ici les températures descendent sans problème en dessous de -30°C en hiver), consiste alors simplement à éliminer les gourmands et les branches au centre de la couronne pour permettre au soleil de rentrer dans l'arbre, ce qui limite les risques d'infection par la tavelure.



Spartan en basse tige

La mise à fruit procure ensuite à l'arbre un port retombant qui maintient le centre ouvert. Le nombre de jours entre la floraison et la maturité des fruits est très réduit par rapport à chez nous, car les hivers sont longs et les arbres se sont adaptés. Aussi, la floraison n'intervient-elle généralement que début juin et la maturité des fruits s'étale de début septembre à fin octobre. L'avantage de ce cycle de végétation très court est que le nombre d'interventions phytosanitaires est bien plus réduit que chez nous. Dix à douze passages en saison normale, voire 7 à 8 en saisons sèches, suffisent à garder le verger dans un état sanitaire presque parfait. Marius explique que les principaux problèmes à combattre sont la tavelure, ainsi que la mite (acariens rouges) et le carpocapse. Pour les besoins de l'auto-cueillette une grande diversité variétale est de mise : les clients aiment avoir le choix, et une production étalée est un atout. Aussi, la saison débute-t-elle en août par la variété la plus précoce, Vista Bella. Mais, comme le dit Marius : "Cette pomme, soit c'est vert, soit c'est par terre". Puis viennent, classées par ordre de maturité, Melba, Jersey mac, Summerred, Paulared, Lobo, Mc Intosh, Jonamac, Liberty, Honey Crips, Spartan, Royal Gala, Empire, Cortland et Wolf River. Sans oublier la pomme Fameuse, une très ancienne variété québécoise qu'on dit cousine de la pomme à compote de Normandie et qui fut, avant l'arrivée de Mc Intosh et de ses croisements, la reine des vergers du Canada durant plusieurs siècles.



Différentes variétés du verger de Marius

On constate en analysant cet assortiment variétal une nette dominance de croisements de la Mac Intosh puisque Melba, Lobo, Summerred, Cortland, Jonamac, Spartan ont Mc Intosh pour parent, alors que Vista Bella et Liberty comptent Mc Intosh comme grand-parent. Certaines variétés ont d'ailleurs gardé de cette filiation une fâcheuse sensibilité à la tavelure. On peut aussi noter que quasiment toutes ces pommes possèdent une couleur de recouvrement nettement rouge, comme le demande le consommateur nord-américain.

F. Christnacher

à suivre...

ARBOWEB:

L'arboriculture sur le Net

Les pomiculteurs - acériculteurs de l'île d'Orléans au Québec (2/2) : L'érablière de Marius

Après la visite du verger sur les bords du Saint-Laurent, nous voici au centre de l'île dans l'érablière de Marius. Il faut s'imaginer une immense forêt d'érables à sucre (*Acer Saccharum*, d'où le nom d'acériculteur donné à l'exploitant d'une érablière) où tous les arbres sont connectés entre eux par des tuyaux permettant la récolte automatisée de l'eau d'érable : nous sommes loin du temps où les acériculteurs accrochaient à chaque arbre entaillé une chaudière (un seau) pour récolter la sève. Mais qu'est-ce que l'eau d'érable? Deux types de sève circulent dans un arbre : la sève brute et la sève élaborée. La sève brute absorbée par les racines est principalement composée d'eau et de sels minéraux. Elle est transportée par le xylème (le bois du tronc) pour arriver aux feuilles où la photosynthèse la transforme en sève élaborée contenant les matières hydrocarbonées (sucres). Une partie de cette sève élaborée se dirige alors à travers le phloème (situé à la périphérie du tronc, juste sous l'écorce) vers les organes en cours de pousse pour en alimenter la croissance (feuilles, fruits, zones génératrices...). Le reste sera stocké par l'arbre dans les grosses racines en prévision du débourrement de la saison suivante. En effet, pour renaître au printemps un arbre a besoin de carburant pour fabriquer ses nouvelles feuilles et pour permettre la floraison. C'est la sève élaborée fabriquée la saison précédente et contenant environ 3% de saccharose qui servira au débourrement. C'est donc au printemps, de fin février jusqu'à début avril, au moment où cette sève remonte dans l'arbre que Marius et sa famille sortent les raquettes (il y a encore beaucoup de neige à ce moment-là) pour procéder à l'entaillage et à la mise en place des chalumeaux, sorte de petits robinets enfoncés dans l'écorce pour la récolte de la sève. A raison de deux, parfois trois entailles par arbre, ce sont environ 5000 entailles qui sont contrôlées ou réparées sur place, si cela est nécessaire. Le réseau de tuyaux constitue une véritable toile d'araignée, passant d'un arbre à l'autre et aboutissant à un point bas où se trouve un cabanon de pompage. Ici, une petite pompe permet de réaliser dans les tuyaux une dépression d'environ 14 pouces de mercure (1/2 bar) de façon à ce que la sève coule toute seule dans la cuve en inox destinée à la recueillir. L'érablière de Marius comprend trois cabanons de pompage. Les meilleures récoltes se font lorsqu'il gèle la nuit et que les températures deviennent positives en journée.

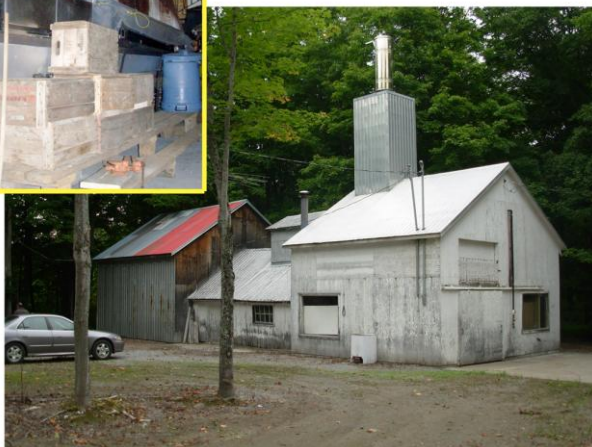


"Chalumeau" planté dans l'écorce et réseau de tuyaux aboutissant au cabanon de pompage.



Cabanon de pompage : cuve en inox pour recueillir l'eau d'érable.

Lorsque les cuves sont pleines, l'eau d'érable est transportée à la cabane à sucre. La première étape consistera à en augmenter la concentration en sucre en retirant environ 50% d'eau pure grâce à l'osmose inversée. L'eau d'érable ainsi concentrée est ensuite chauffée dans un évaporateur alimenté au feu de bois puis rapidement portée au-dessus du point d'ébullition. En sachant que le point d'ébullition de l'eau pure est de 212° en degré Fahrenheit, c'est en atteignant 212°F + 7°F (~104°C) qu'on fabriquera le sirop d'érable.



Cabane à sucre : ici sera fabriqué le sirop d'érable et ses dérivés, le beurre et la tire.

La dernière étape consiste à filtrer le sirop dans un filtre à plaque. Marius et ses fils produisent ainsi quelques 800 à 1000 gallons/an (3 à 4 m³) de sirop d'érable qu'ils mettent en vente sous différents conditionnements. Au Canada, ce sirop au goût merveilleux -on a l'impression de boire du miel au goût de caramel- sert à la confection de nombreuses recettes. Ceux qui veulent en savoir plus sur l'utilisation du sirop d'érable en cuisine trouveront différentes recettes sous

<http://www.maplebyemail.ca/recettes.htm> .

Lorsqu'on continue à chauffer le sirop d'érable, il peut être transformé en beurre ou en tire d'érable : c'est la température maximale atteinte qui déterminera le produit qu'on en tirera. A 212°F + 24°F (~113°C), on aura du beurre d'érable et à 212°F + 26°F (~114°C) on aura de la tire, sorte de sucre malléable que l'on mange traditionnellement versé sur de la neige compactée. Il se coagule sous la forme d'une pâte souple et, à l'aide d'un bâton ou d'une spatule de bois, on l'enroule et on le déguste immédiatement. Une vraie gourmandise.

Pour ceux qui auraient la chance de visiter un jour l'île d'Orléans (la ville de Québec fêtera son 400^{ième} anniversaire en 2008), n'hésitez pas à vous arrêter chez Marius pour faire le plein de sirop d'érable ou de fruits. Très facile à trouver au bord du chemin Royal à Sainte-Famille, l'adresse complète du verger est : 4393, chemin Royal, Sainte-Famille, île d'Orléans, Québec.

Pour en savoir plus sur l'île d'Orléans :

<http://www.iledorleans.com/fra/default.asp>



Le cabanon d'accueil de la clientèle pour l'auto-cueillette : fruits et produits de l'érable y sont disponibles.

Au fond, le Saint-Laurent et sur l'autre rive, la ville de Saint-Anne-de-Beaupré

F. Christnacher