

Pour arriver au terme du processus de la création d'une pomme, Yvan Duchesne et Roland Joannin admettent qu'une petite dose de folie est nécessaire.

# L'HOMME QUI PLANTAIT DES POMMIERS

**Il aura fallu 20 ans à Roland Joannin, arboriculteur, hybrideur et conseiller pomicole, pour créer la Rosinette et la Passionata. Deux nouvelles variétés de pommes pour aider les producteurs d'ici à concurrencer les fruits en provenance de l'étranger.**

**S**e prendre en main, c'est ce qu'avait en tête Roland Joannin lorsqu'il a réuni des pomiculteurs lors d'une assemblée de cuisine en 1986. De cette rencontre est née le collectif la Pomme de demain. Son but : créer des pommes typiques du Québec. « Cela ne donne rien de cultiver la même chose que d'autres font aussi bien sinon mieux que nous, par exemple la Royal Gala. On ne peut concurrencer les Américains sur ce marché, il faut donc innover », raconte l'hybrideur.

Pour passer du rêve à la réalité, le collectif, qui au départ ne comptait que 12 membres, a pu se fier sur la passion et la détermination de Roland Joannin. Avec des fonds minimes, Roland Joannin a poursuivi son objectif en travaillant des milliers d'heures sur ce projet. « On ne gagne pas sa vie avec cela. Tout au plus les redevances pour chaque arbre vendu c'est tout. Mais qu'importe, le plaisir que cela me procure n'a pas d'égal et le bonheur est tellement une denrée rare », explique le passionné.

Yvan Duchesne et Claire Brazeau, propriétaires au Mont-Saint-Grégoire du Verger de la Montagne qui compte 14 000 pommiers, font partie de ces pomiculteurs qui ont partagé cette aventure avec

Roland Joannin. À même leur verger, ils ont accepté qu'on y plante des variétés expérimentales, dont la Rosinette et la Passionata, et tout cela sans pour autant être certain de la réussite de l'expérience. « Nous sommes deux fous, mais si on veut se démarquer, il faut réussir ce pari et trouver un marché de niche. Il faut prendre des risques », raconte Yvan Duchesne.

Le producteur admet n'avoir jamais calculé de manière précise ce qui lui en coûte de laisser des parcelles de son verger à l'expérimentation, pas plus qu'il n'a compté le nombre d'heures nécessaires pour prendre soin de ces arbres. « Tout ce que je sais, c'est qu'il s'agit d'un travail de moine et que j'ai dû déboursier autour de 5000 \$ peut-être. »

## Des critères très précis

S'il faut autant de temps à la création d'une seule pomme, c'est qu'un travail de sélection titanesque est nécessaire. Le croisement est d'abord effectué avec un pinceau. Pour éviter de fausser les résultats, même si les pétales sont enlevés, les bourgeons sont protégés des abeilles. Après la récolte, les pépins prélevés sont mis en stratification, c'est-à-dire en >



La nouvelle pomme Rosinette a nécessité l'observation de 1100 hybrides, soit plus de 6000 arbres que huit producteurs ont bien voulu planter à même leur verger.

pots avec sable humide à une température de 1°C à 2°C. Trois mois plus tard, les graines germées sont plantées en cellule dans un Pro-mix. Au printemps, après un séjour en serre, les plants sont mis en pépinière, très serrés, pour une période de deux ans. À ce stade, une première sélection est effectuée et tous les plants présentant des signes d'oïdium (maladie du blanc) et autres anomalies (ex.: nanisme) sont éliminés.

Les plants sont ensuite transférés en parcelle hybride et débute alors la période d'observation. En moyenne, sur les 1500 plants installés en pépinière, 1000 à 1200 iront en parcelle après le dépistage d'oïdium. Et de la parcelle hybride, c'est un à deux sujets seulement qui présenteront les caractères recherchés. Les rares élus qui franchissent les premières étapes de la sélection seront alors greffés

sur pommiers nains, à raison de trois individus par variété hybride. « Nous avons fait d'autres essais et il est arrivé de n'avoir aucun résultat intéressant pour 1000 hybrides. Nous sommes contents quand nous avons quatre ou cinq sujets intéressants », raconte l'arboriculteur. Une fois cette étape passée, le travail n'est pas pour autant achevé, les arbres et leurs fruits devront répondre à des critères bien spécifiques. « La pomme aurait beau avoir le meilleur goût du monde et attirer les consommateurs, si elle est chiant à cultiver, les producteurs ne suivront pas », mentionne Roland Joannin.

En plus de son goût, l'arboriculteur surveille la régularité de la production, la résistance à la tavelure, la durée de conservation, la résistance aux hivers et aux gels, la rusticité et l'architecture de l'arbre. Ce dernier doit nécessiter le moins

d'entretien possible avec une durée de vie entre 20 et 25 ans.

### Les pépins

Malgré tout, même si plusieurs années sont nécessaires pour en arriver au fruit voulu, cela ne veut pas dire que les nouvelles variétés sont parfaites. Passionata et Rosinette nécessitent quand même des attentions et des soins particuliers, entre autres, en ce qui concerne le point amer (soit une déficience en calcium). Leur coût de production peut aussi être plus élevé.

Toutefois, ce n'est pas sur ce point que le bât blesse. Même si ces nouvelles pommes ont tout pour plaire aux consommateurs. Il n'en demeure pas moins que leur commercialisation est difficile. Il est fort peu probable qu'on les retrouve dans les grandes chaînes de supermarchés parce que la période de >



Pour découvrir Passionata et Rosinette (les deux variétés ont reçu l'approbation quant à la demande de brevet), les consommateurs devront se déplacer puisque ces dernières ne sont offertes qu'en autocueillette.

## DEUX BELLES QUI DÉTONNENT GRÂCE À LEURS SAVEURS

### Rosinette

- Née d'un croisement en mai 1994 entre un hybride du New Jersey (NJ75) et d'un semis de hasard, donc d'un pommier inconnu (fécondée par une abeille).
- Ce sont des enfants qui sont à l'origine de son nom puisqu'elle est légèrement rosée.
- Goût floral légèrement acidulé se compare à la Royal Gala, mais en moins fruité.
- La pomme arrive à sa maturité le 20 septembre.
- Sa chair est blanche, parfois teintée de rose à maturité.
- Se conserve sur une longue durée et ne pose pas de problème d'oxydation.
- Peut être croquée ou cuisinée.
- Rendement cumulé, la croissance et la période de floraison sont comparables à la variété de référence de McIntosh Summerland.
- Arbre facile à conduire, grâce à la présence de bourse terminale aux branches fruitières.
- Sensible à la charge de fruits et au point amer.

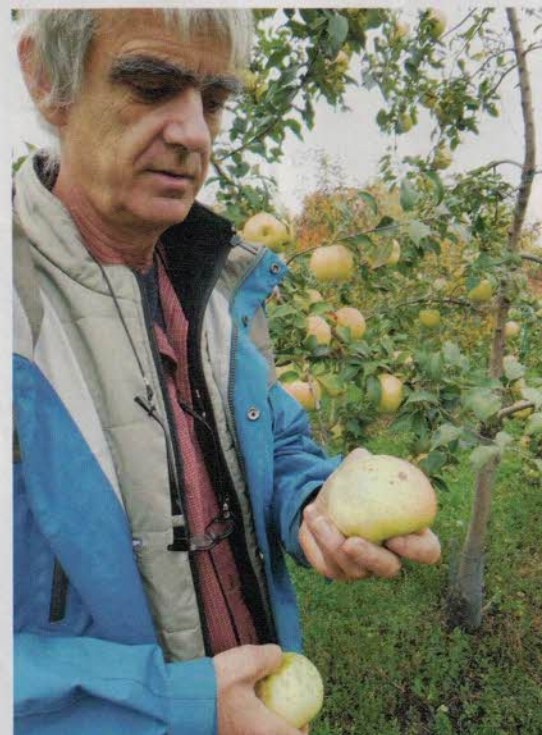
### Passionata

- Q-370 est le numéro d'identification de la nouvelle pomme Passionata, dont la demande de brevet a été acceptée au mois de janvier dernier après avoir été déposée en 2009 par le groupe la Pomme de demain.
- Née par hybridation, soit un procédé qui consiste à déposer à l'aide d'un pinceau du pollen sur les fleurs d'un arbre. Son père est fort probablement Golden Racette.
- L'arbre avec bourse terminale est facile à conduire, productif et l'apparition des fruits est précoce.
- Son fruit est jaune, avec un fini de teinte rosée sur sa face exposée au soleil. C'est un fruit de gros calibre, dont le diamètre est comparable à celui de la Cortland.
- Sa maturité au 15 octobre est un peu tardive, mais en contrepartie la résistance au gel des pommes est exceptionnelle. Le fruit a résisté à une température de -9°C alors que toutes les pommes des autres variétés de la parcelle étaient détruites.
- Sa date de récolte s'avère intéressante pour l'autocueillette.
- Son goût est proche du muscat avec un mélange de fruits de la passion d'où son nom.
- Quatre dégustateurs sur cinq sont instantanément séduits, le cinquième n'acceptant pas l'association du goût du raisin à une pomme.
- Ce goût particulier présente un intérêt pour les cidriculteurs.
- Sa conservation ne va pas plus loin que décembre et elle est sensible au point amer. L'absence de cire naturelle la rend vulnérable aux pathogènes comme les champignons.

commercialisation est trop courte et que les volumes ne sont pas encore suffisants (10-12 tonnes pour la Rosinette). «Si on avait nos entrées, ce serait plus facile avec les chaînes, mais en ce moment rien ne bouge», constate Roland Jonanin.

Yvan Duchesne croit que ces pommes ont de l'avenir puisqu'elles peuvent être valorisées et les consommateurs se les arrachent lors de la récolte. «Les gens m'appellent pour en réserver et je vais replanter 150 pommiers Rosinette ce printemps pour répondre à la demande.»

Il n'est pas le seul à avoir confiance, huit producteurs font comme lui et cultivent ces nouvelles variétés. Au sein du collectif la Pomme de demain, le nombre de membres a augmenté et atteint aujourd'hui 50 membres: 40 sont producteurs, les autres sont emballeurs, cidriculteurs ou conseillers. Tous partagent la passion de la pomiculture et un grand intérêt pour la création variétale. Le travail se poursuit, après Passionata et Rosinette, douze nouvelles recrues sont à l'essai. Elles tenteront de traverser les étapes et de convaincre le palais des consommateurs. 🍏



Animant le collectif la Pomme de demain et effectuant les travaux techniques d'hybridation, Roland Joannin vit pleinement sa passion pour la création de nouvelles pommes.