

# ARBOWEB:

## L'arboriculture sur le Net

### Le marquage des fruits au pochoir

Vous avez sans doute déjà remarqué que certaines pommes gardent une marque lorsqu'au moment du rougissement du fruit une partie de l'épiderme est à l'ombre d'une feuille. Une fois la pomme récoltée, on distingue nettement la trace de la feuille qui, ayant privé l'épiderme de soleil, a empêché la formation d'anthocyanines, pigments responsables de la couleur rouge des fruits.

Bien avant nous, les anciens avaient fait la même observation et, en détournant ce phénomène naturel à leur avantage, ils développèrent l'art du marquage des fruits. Louis XIV émerveillait déjà ses hôtes en leur offrant des fruits marqués à son effigie, mais l'origine du marquage sur fruits remonte bien au-delà. Dès le 12<sup>ième</sup> siècle, l'agronome arabe Ibn Al'Awwam qui vécut à Séville fait mention de cette technique dans son "Livre de l'agriculture". Le marquage des fruits connut son apogée à Montreuil de la fin du 19<sup>ième</sup> siècle jusqu'au milieu du 20<sup>ième</sup> siècle. Le magnifique site de la Société Régionale d'Horticulture de Montreuil, association historique des cultivateurs des Murs à Pêches de Montreuil, est visitable sous <http://www.srhm.fr>. Aujourd'hui, c'est en Asie que les fruits marqués gagnent leurs titres de noblesse en tant que présents chargés de symboles, voire même comme offrande aux dieux.

L'opération du marquage des fruits commence par l'ensachage. Dès le début de l'été, on sélectionne les plus beaux fruits et on les protège dans un sachet de papier durant toute leur croissance pour que leur peau reste claire. On choisira des fruits bien formés, isolés et situés sur la partie la plus ensoleillée de l'arbre. L'ensachage des fruits a beaucoup de vertus. Il constitue un moyen de lutte biologique et efficace contre les méfaits des insectes et des maladies. Traditionnellement, on ensachait à cet effet les pommes, les poires et le raisin. L'ensachage se fait soit avec des poches de papier, soit avec une feuille pliée et accrochée sur le fruit avec une épingle. Si le pédoncule est assez long, on ensachera en enfermant le fruit dans le sac par son ouverture. Si le pédoncule est trop court, il y aura lieu de couper le sac sur le côté pour glisser le pédoncule dans cette encoche avant de refermer le sac. Grâce au sachet, la peau du fruit n'ayant pas à se défendre reste fine et sans défaut. Mais surtout, l'ensachage favorise la coloration ultérieure car, privée de soleil pendant toute sa croissance, la peau devient très sensible à la lumière. On peut même obtenir par cette technique

le rougissement de variétés de pommes qui, dans des conditions normales, ne sont que rarement colorées.

Vers la fin septembre, deux à trois semaines avant la récolte, les sacs seront enlevés et les pochoirs collés sur les fruits. On préparera les pochoirs en tenant compte du fait que la partie cachée sera claire sur le fruit. Pour leur fabrication par découpage au ciseau, l'imagination n'a pas de limites et on pourra créer les motifs les plus divers : dessins, armoiries, portraits, silhouettes... Attention toutefois à découper les pochoirs en ne laissant que des traits fins, dans du papier souple et bien opaque pour que celui-ci épouse bien le galbe du fruit sans laisser passer de lumière. Jadis, on utilisait comme colle l'albumine de l'œuf cru ou de la bave d'escargot, mais de la gélatine alimentaire fera tout aussi bien l'affaire. En une à deux semaines suivant les variétés de pommes, voire un mois pour les poires, le rougissement des fruits est obtenu naturellement au soleil. Une fois le fruit récolté, il sera lavé pour décoller le pochoir et révéler le marquage tant attendu. Sur le site de la Société Régionale d'Horticulture de Montreuil on apprend que l'art du marquage est facilité sur les variétés à épiderme délicat se colorant facilement. Dans un petit ouvrage illustré de 1902, Léon Loiseau, le président de l'époque, conseillait les variétés suivantes : Grand Alexandre, Calville Blanc d'hiver, Api rose, Gros Api, Calville St-Sauveur, Transparente de Croncels ou Rambour d'Amérique. Naturellement, rien n'empêche d'essayer nos belles variétés régionales qui colorent bien comme la framboise d'Oberland. Les responsables de la société de Montreuil m'ont dit avoir eu de bons résultats avec Fuji, Akane, Delbard Jubilé, Pinova, Gloster et Breaburn, ainsi que sur les variétés jaunes comme Golden. Pour les poires qui marquent un peu moins bien que les pommes, on obtient quelques résultats avec Williams rouge. Le marquage fonctionne aussi très bien avec les pêches.





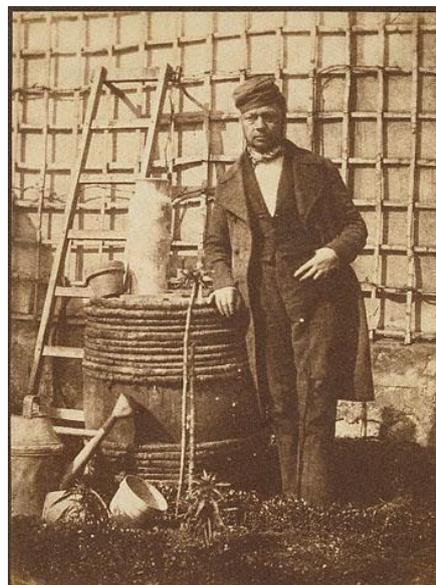
Exemple de pommes marquées réalisées par la  
*Société Régionale d'Horticulture de Montreuil*  
©Photos du site <http://www.srhm.fr/>

Voici donc une activité passionnante accessible à l'amateur et particulièrement adaptée aux associations d'arboriculture qui réalisent avec les enfants de nos écoles des ateliers pédagogiques autour du thème de l'arboriculture et des fruits.

Rappelons pour finir qu'une fois de plus la nature a montré aux chercheurs un formidable exemple. En effet, l'invention de la photographie au 19<sup>ème</sup> siècle, dont l'histoire n'aura retenu que les noms de Niepce et de Daguerre, doit aussi beaucoup à toute une foule de savants qui ont testé les réactions à la lumière des nombreuses substances pour réaliser les premiers héliographes (le mot "photographie" n'existait pas encore). Hippolyte Bayard en fait partie. C'est lui qui, inspiré par la technique du marquage des fruits utilisée par son père, obtint les premiers positifs directs sur papier. Le marquage sur fruit lui avait procuré l'intime conviction qu'il devait être possible de trouver une substance chimique capable de fixer les images que l'on projetait alors dans les fameuses chambres noires. Un autoportrait de 1840, l'une des toutes premières photographies au monde, montre Bayard sans doute dans le verger de son père. Les lecteurs attentifs auront remarqué à l'arrière-plan le treillis servant au palissage des espaliers sur les fruits desquels il pratiquait le marquage au pochoir. Plus tard, une fois l'art de la photographie mise au point, on perfectionna la technique du marquage en remplaçant le pochoir découpé par de vrais

négatifs photographiques qui permettaient aux arboriculteurs une reproduction beaucoup plus fidèle d'un portrait ou d'une scène sur le fruit.

Comme quoi, de l'arboriculture à toutes les autres sciences, il n'y a qu'un pas...



Hippolyte Bayard, 1840 : autoportrait  
(Paul Getty Museum, Los Angeles)

F. Christnacher

Pour en savoir plus, voici un magnifique ouvrage :  
" Fruits en majesté – Une histoire de l'illustration  
sur fruits", 2004, Ed. Lume.  
Disponible sous <http://www.amazon.fr> ou  
<http://www.decitre.fr>