



ROVILLE

Ecole d'Horticulture
et de Paysage

**VERGER CONSERVATOIRE
ROVILLE AUX CHÊNES**

Récoltes 2015

ABRICOT 'Pêche de Nancy'



De la floraison à la récolte:
97 jours.

Quantité récoltée:
17 kilos.

Destination des fruits:

Distribution à tous les services de l'EHP.
Don de 5 kilos au restaurant du Relais Vosgien, situé à Saint-Pierremont (88700) pour l'élaboration d'une recette de magret de canard infusé à l'estragon et accompagné d'oreillons d'abricot 'Pêche de Nancy'.





Créé en 2004, le verger conservatoire est l'aboutissement d'un vaste programme de sauvegarde des vergers familiaux, initié et financé par le conseil départemental des Vosges. Implanté sur les terres de l'Ecole d'horticulture et de paysage (EHP), le verger conservatoire, de près d'un hectare, est un formidable terrain pédagogique, culturel et social, au sein duquel respect et protection de l'environnement, biodiversité, développement durable sont des réalités quotidiennes.

C'est en 2009 que 24 abricotiers « Pêche de Nancy » sont venus enrichir la diversité des espèces déjà en place. A l'époque Jean-Pierre Coffe avait fait le déplacement pour participer à cette opération, réalisée sous l'impulsion de l'association « Excellence Lorraine ». L'objet de cette association étant de valoriser les produits lorrains, et les 24 abricotiers « Pêche de Nancy » ont produit justement : 30 abricots en 2010, et 11 kilos de fruits cette année. Une belle réussite !

Mario Pierrevelcin, responsable du verger conservatoire, formateur en arboriculture fruitière et en protection des cultures, qui est en charge de ce projet, a donc cherché à valoriser ces abricots « Pêche de Nancy ». C'est donc tout naturellement qu'il s'est tourné vers Christiane Thénot, maître restaurateur, propriétaire du « Relais Vosgien » à Saint-Pierremont, village tout proche, afin, qu'ensemble, ils réfléchissent à la valorisation des abricots récoltés, rares en Lorraine.

En quelques heures, ce fut chose faite. Un nouveau plat est apparu à la carte : « Magret de canard aux abricots du verger conservatoire de Roville-aux-Chênes, à l'infusion d'estragon », un régal.

Un partenariat intéressant, des espèces préservées, et des produits valorisés ! Mission accomplie donc.

Infos pratiques, ou pour tous renseignements complémentaires : www.ehproville.com ou www.rovilleverger.webnode.fr

POMMES



De la floraison à la récolte:
120 À 160 jours.

Variétés récoltées:
21 variétés.

(Liste et photos des variétés à la page suivante).

Quantité récoltée:
1 800 kilos

Destination des fruits:
1 200 kilos pour le jus de pommes,
400 kilos pour la vente,
200 kilos distribués aux stagiaires, personnel et pour expositions.



**PANOPLIE VARIETALE DES POMMES
DU
VERGER CONSERVATOIRE**



JONAGOLD



VAUCHARDE



POMME CLOCHE



REINE DES REINETTES



MONFOISIE



MATE BRUNE



REINETTE DOREE



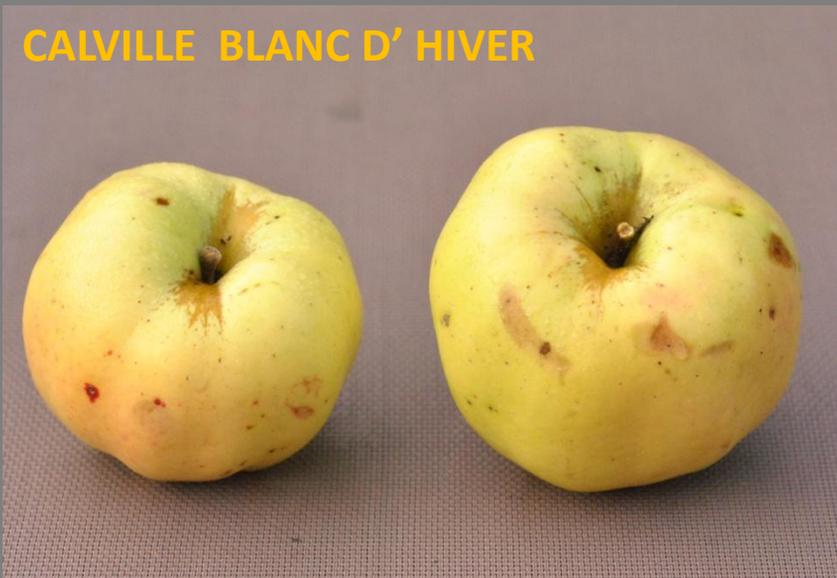
MELROSE



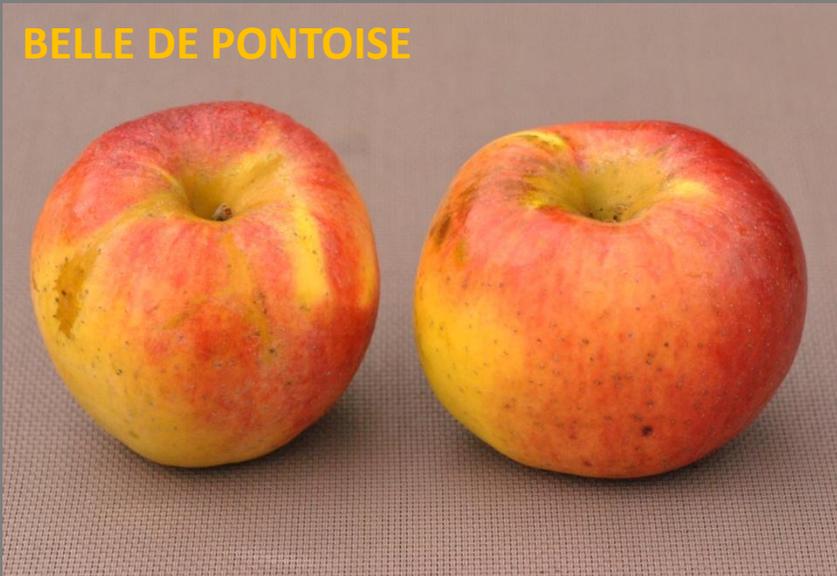
BELLE DE BOSKOOP



CALVILLE BLANC D' HIVER



BELLE DE PONTOISE



MOULIN



MOTTET



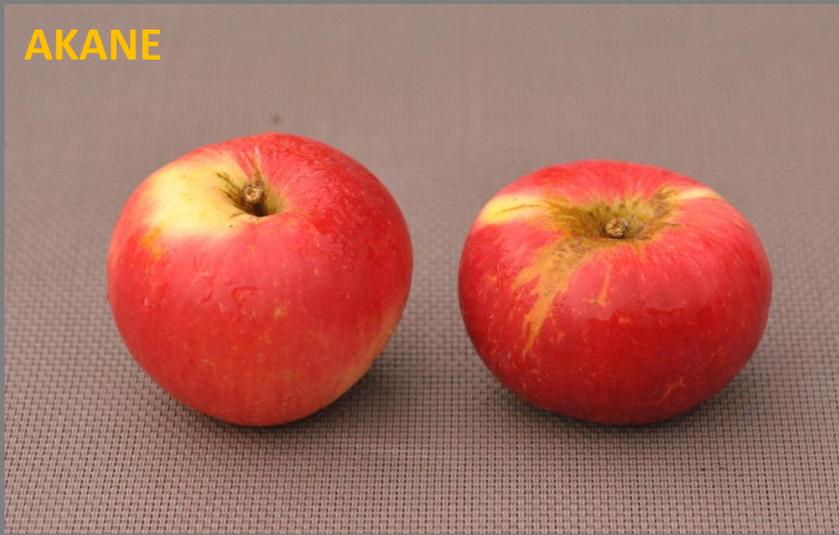
QUERINA



ORANGE DE LORRAINE



AKANE



ELSTAR



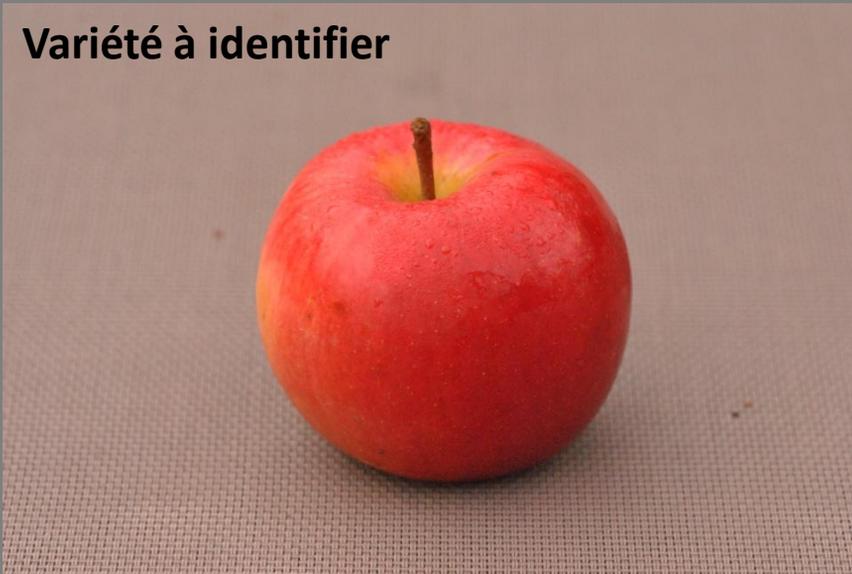
GOLDEN



TRANSPARENTE DE CRONCELS



Variété à identifier



Q
U
E
L
Q
U
E
S
P
O
I
R
E
S

POIRE DE LIVRE



BEC D'OIE



POIRE COSSERAT



LES PETITES RECOLTES



Cerise Noire de Fougerolles ' Marie -Jean Diaude '



Mirabelle clone de Hardancourt

LE STADE OPTIMUM DE RECOLTE DES POMMES

(Les pommes destinées à la vente, sont récoltées en tenant compte de l'indice de régression de l'amidon).



Le stade de maturité des pommes à la récolte a une influence déterminante sur leur aptitude à la conservation et leur qualité finale.

Une cueillette trop précoce aboutit à l'obtention de fruits dits "sous-développés" dont les caractéristiques sont :

-calibre et coloration souvent insuffisants ,

-qualité gustative médiocre ,

-fruits plus sensibles à certaines maladies de conservation telles que l'échaudure de prématurité ou le bitter pit.

A l'inverse, une cueillette tardive aboutit à l'obtention de pommes de qualité gustative supérieure :

-taux de sucres plus élevé, développement d'arômes exacerbé.

Toutefois, cette pratique diminue fortement l'aptitude du fruit à la conservation : il perd rapidement son acidité, sa fermeté et sa chair peut devenir farineuse.

En retardant la date de récolte, l'arboriculteur s'expose de plus à des risques de chute des fruits, d'apparition de **vitrescence** pour certaines variétés et à un accroissement des maladies fongiques et de sénescence en conservation. Le stade optimum de cueillette correspond au moment où le fruit a constitué son potentiel de réserves et entame sa production d'**éthylène**.

Cette "**hormone de maturation**" dont la synthèse s'accroît rapidement, va progressivement conduire le fruit vers la sénescence. Il n'existe pas de test parfait pour déterminer avec certitude la date optimale de cueillette. Cependant, différents indicateurs tels que couleur de fond de l'épiderme, **régression de l'amidon**, fermeté, taux de sucre et acidité, coloration des pépins,... permettent de surveiller efficacement la progression de la maturité en verger.

LA REGRESSION DE L'AMIDON

Le test amidon est sans doute le plus fidèle pour déterminer le stade de maturité. Il reflète l'évolution physiologique des fruits avant la cueillette. En effet, les substances de réserve stockées sous forme d'amidon, se dégradent lentement à l'approche de la maturité pour se transformer en sucres solubles. Ce phénomène est mis en évidence par la réaction d'une solution iodo-iodurée sur des pommes coupées dans le plan équatorial.



' Belle de Boskoop' au stade 6C, pour une conservation longue durée



' Golden ' au stade 8R, pour une conservation courte durée

Un code amidon international Le code comporte deux volets de dix images chacun.

L'un pour les variétés dont la régression est de type "circulaire" (C) comme Granny Smith et l'autre pour celles de type "radial" (R) comme Golden Delicious.

Dans la pratique, les pommes coupées en deux dans le plan équatorial sont trempées pendant **10 secondes** dans une solution contenant 1% d'iode en paillette et 4% d'iodure de potassium.

Au bout de **5 à 10 mn**, on observe la proportion de surface **bleu foncé**, où l'**amidon** est encore présent, par rapport à la **surface claire**.

Plus le fruit est mûr plus la zone décolorée s'étend vers la périphérie de la coupe.

Le test amidon doit être effectué avant récolte ou aussitôt après, car il perd très vite sa signification.

Le stade de déclenchement de la cueillette est variable selon les variétés et la durée de conservation souhaitée.
En outre, des différences peuvent intervenir selon les régions, les conditions climatiques de l'année, la charge...

CODE DE REGRESSION DE L'AMIDON DE TYPE RADIAL



1R

1R : légère décoloration centrale



2R



3R



4R

2R – 3R – 4R : décolorations radiales croissantes



5R



6R



7R

5R – 6R – 7R : décoloration centrale croissante et fissuration de la périphérie



8R



9R



10R

8R – 9R – 10R : décoloration croissante de la périphérie

CODE DE REGRESSION DE L'AMIDON DE TYPE CIRCULAIRE



1C

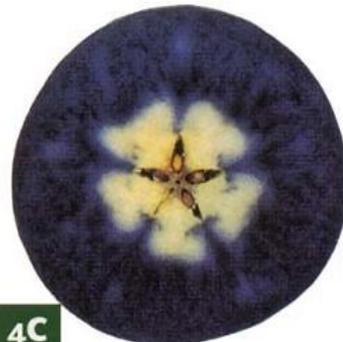
1C : légère décoloration centrale



2C

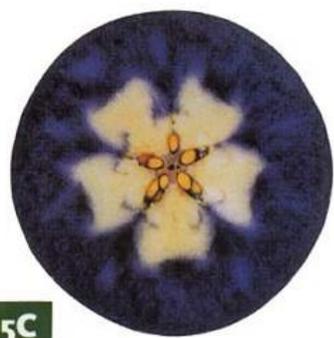


3C



4C

2C – 3C – 4C : décoloration centrale, de la pièce de monnaie au trèfle à 4 feuilles



5C



6C



7C

5C – 6C – 7C : décoloration centrale croissante et taches dans la périphérie



8C



9C



10C

8C – 9C – 10C : décoloration croissante de la périphérie

'Monfoisie'



'Belle de Boskoop'





'Golden'



'Mottet'

DE LA POMME AU JUS POMMES



Mise en palox



Triage des pommes avant lavage



Le jus coule à flot



Remplissage des bouteilles

Deux séances de pressage,
le 01 et 14 octobre 2015, à l'atelier
de jus d'Anglemont (88), avec les
stagiaires BPA du CFP de 'Girondel'.

Au total 695 litres de jus de pommes



JUS de POMME

Réalisé à partir des pommes du **Verger Conservatoire** de Roville-aux-Chênes, pressé et pasteurisé par l'atelier de jus, **ENERJUS** à Anglemont (88700), ce jus de pomme sera proposé à la vente, au prix de **2,50 euros**, lors des portes ouvertes de l'École, le **Samedi, 14 Mai 2016**.

Quantité réservée à la vente:
200 bouteilles.



100 %
Jus de pomme

Jus de pomme

Pressé et pasteurisé par Enerjus à Anglemont

Pommes du verger conservatoire
École de Roville-aux-Chênes (Vosges)

Date limite de consommation: 30 / 09 / 2016



EHP Roville - 6 rue du collège - 88700 ROVILLE-AUX-CHÊNES

Ce jus est réalisé à partir des pommes du Verger Conservatoire de Roville-aux-Chênes.

Conseil d'utilisation:

Secouer énergiquement la bouteille avant de l'ouvrir. Le léger dépôt naturel, signe de qualité, va se dissoudre et donner toute la saveur des pommes fraîchement pressées.

Conserver la bouteille au réfrigérateur après ouverture. A conserver à l'abri du soleil

1L