



## Communiqué de presse

Date: 24.11.2015

---

### Des poires suisses à haut potentiel

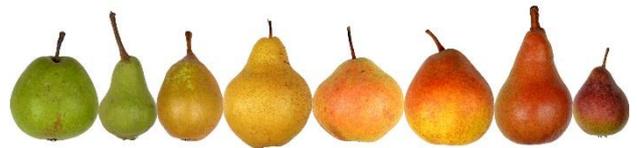
**Agroscope a examiné la diversité des poires suisses. A l'aide d'analyses génétiques moléculaires, les chercheurs et les chercheuses ont identifié le nombre impressionnant de 840 variétés de poires présentes en Suisse. La description de ces variétés a pour but non seulement de préserver la diversité initiale, mais aussi de mieux l'exploiter. Il existe plusieurs niches à occuper sur le marché, sachant qu'une poire attrayante présente certains avantages. Toutefois, ce sont surtout les valeurs intrinsèques qui sont importantes.**

Un grand nombre de variétés anciennes ne répondent plus aux besoins actuels de la production ou du marché.

Le réservoir génétique de ces anciennes variétés contient cependant un grand nombre de propriétés qu'il est important de préserver, mais aussi d'utiliser. La préservation de cette diversité variétale doit permettre aux générations futures d'avoir accès à ces ressources pour pouvoir réagir aux changements des conditions environnementales et des besoins des consommateurs. Dans ce contexte, Fructus,

l'Association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier, gère le projet de description des ressources génétiques fruitières, BEVOG III (cf. encadré). Une sélection des descriptions de variétés les plus extraordinaires a pour but de donner un aperçu de la diversité.

Les variations de formes et de couleurs sont multiples chez les poires ; de rondes et vertes à la peau rouillée, à jaunes de forme oblongue ou oranges teintées de rouge foncé, la palette est variée. L'inventaire comprend même une poire à rayures, la poire « Schweizerhose » (pantalon suisse), dont le nom rappelle la couleur du pantalon de la garde suisse à Rome. A la diversité des formes et des couleurs, il faut ajou-



Diversité des poires (Photo: Jennifer Gassmann, Agroscope)

ter la diversité aromatique: il existe des variétés d'un goût doux-acide à acide-tonique, d'autres sont croquantes, fondantes, mais ont aussi des vertus très astringentes. Les poires possèdent souvent des saveurs très caractéristiques, qui rappellent la cannelle, la vanille, le caramel, l'anis, la bergamote ou le muscat.

Selon les experts d'Agroscope, les poires n'ont rien à envier aux pommes, non seulement en termes de composants et d'éléments nutritifs, mais aussi en termes de qualités culinaires. A côté des variétés courantes de poires de table comme la « Conférence », la « Beurré Bosc » et la « Louise Bonne », les variétés comme la « Williams » et la « Theilersbirne » sont très répandues pour la fabrication d'eaux-de-vie. Dans ce domaine, des variétés dites « de niche » comme la poire « Palmisch » ou « Isler » sont de plus en plus souvent utilisées. Les poires à moût sont souvent mélangées directement au moût ou au jus à la sortie de la presse. Du fait de leur teneur souvent très élevée en tanins, elles étaient autrefois utilisées comme produit naturel pour clarifier le moût. De l'avis des experts, ces tanins ont un effet bénéfique pour la santé et favorisent notamment la digestion.

### **Des poires régionales pour des spécialités régionales**

De nombreuses variétés d'anciennes poires suisses ne se trouvent qu'au niveau régional et sont souvent liées à une très longue tradition. Les variétés de poires de Suisse romande comme la « Poire-à-Botzi » du canton de Fribourg ou la « Sept-en-gueule », poire particulièrement petite et savoureuse, sont deux exemples typiques de ces variétés locales. En Romandie, la « Poire-à-Botzi » est principalement utilisée pour la fabrication du « vin cuit » et en Suisse centrale, la « Theilersbirne » pour la fabrication du sirop de poire. En Suisse alémanique, on trouve plutôt des variétés comme la « Wasserbirne », la « Herbstlängler », la « Knollbirne » ou la « Luzeiner Längler ». Elles servent encore à ce jour à fabriquer le Schlorzifladen, le gâteau et le pain aux poires selon d'anciennes recettes artisanales. Les produits comme le concentré de jus de poire et la mélasse de poire, qui sont souvent le résultat du mélange des poires à moût les plus courantes, sont également ancrés dans l'histoire culinaire de la Suisse.

### **Des variétés anciennes pour de nouveaux produits**

Le potentiel d'utilisation des variétés de poires suisses est énorme du fait de la multiplicité des usages. Grâce aussi à la préservation de la diversité des espèces dans des collections, il est possible de faire appel à une vaste gamme de variétés lors du développement de nouveaux produits. C'est également ce qui transparaît dans la sélection restreinte, mais subtile de produits de niche comme le Poiré, différents vins mousseux ou encore le vinaigre balsamique à la poire. Les poires sont également bien représentées sur les rayons des petites cidreries sous forme de jus de fruits pure variété.

## **A la recherche de variétés résistantes aux maladies**

Les variétés hautes-tiges autrefois très répandues comme la « Gelbmöstler » et la « Wasserbirne » se font de plus en plus rares du fait de leur forte sensibilité aux maladies. On cherche sans cesse des alternatives robustes. C'est pourquoi les chercheurs et les chercheuses étudient les variétés de poires de l'inventaire national afin de découvrir une possible résistance aux agents pathogènes les plus courants.

### **Deux contrats et un plan d'action**

Par un arrêté du Conseil fédéral de 1997, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a reçu le mandat de mettre en œuvre un Plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (PAN-RPGAA). Le PAN-RPGAA encourage la conservation et l'utilisation durable de ces ressources en Suisse. Il se fonde sur le Plan d'action mondial pour les RPGAA de la FAO. Dans le cadre du PAN-RPGAA, la Suisse remplit les obligations découlant du Traité international sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (Rome, 2001) et de la Convention sur la biodiversité (Rio, 1992). La mise en œuvre du PAN-RPGAA a lieu sous la forme d'un partenariat public-privé avec différentes organisations de conservation privées et publiques, sur la base de projets. Il s'agit de l'inventorisation, de la description, de la préservation et de l'utilisation durable des ressources phytogénétiques. Depuis 2015, ces tâches sont ancrées dans la Loi sur l'agriculture art. 147a et 147b. OFAG, Ressources génétiques et technologies: genres@blw.admin.ch

### **Inventorisation, description et base de données nationale**

Un projet d'inventorisation des variétés fruitières, qui est le fruit de la collaboration d'Agroscope et Fructus de 2000 à 2005, a permis de procéder à un état des lieux complet des variétés de poires dans toute la Suisse. Depuis lors, toutes les variétés de l'inventaire national sont conservées dans des collections décentralisées. Celles-ci sont décrites en détails et photographiées dans le cadre des projets Fructus de description des ressources génétiques fruitières (BEVOG I–III). A l'aide d'analyses génétiques moléculaires, les chercheurs et les chercheuses ont identifié 840 variétés de poires indigènes uniques. Grâce à des descriptions exactes des propriétés des fruits, près de la moitié des poires ont pu être documentées à ce jour dans la base de données nationale suisse pour la conservation des ressources phytogénétiques ([www.bdn.ch](http://www.bdn.ch)). Les travaux sont financés par l'Office fédéral de l'agriculture dans le cadre du Plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (PAN-RPGAA). Actuellement, un projet de coopération européen est également en cours pour comparer les variétés de poires suisses avec celles des voisins européens.

### **Au-delà des frontières**

En France, en Normandie et au Pays basque espagnol, tout comme en Angleterre et en Australie, le « Poiré » aussi appelé « Pear-Cider » est une boisson populaire ancrée dans la tradition. Au Sud de l'Allemagne, on produit un vin mousseux à base de la « Champagner Bratbirne ». Enfin, dans la région du Mostviertel en Autriche, le moût de poire fermenté est très répandu.

## Contacts

Jennifer Gassmann, responsable de projet BEVOG III  
Institut des sciences en production végétale IPV  
Schloss 1, 8820 Wädenswil / Suisse  
[jennifer.gassmann@agroscope.admin.ch](mailto:jennifer.gassmann@agroscope.admin.ch)  
+41 58 460 62 88

Carole, Enz, Services Médias  
Corporate Communication Agroscope CCA  
Schloss 1, 8820 Wädenswil / Suisse  
[carole.enz@agroscope.admin.ch](mailto:carole.enz@agroscope.admin.ch)  
+41 (0)58 460 62 72

[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch) | Une bonne alimentation, un environnement sain