



Coings mûrs sur un cognassier. Photo : N. Messieux.

COGNASSIERS ET COINGS

Le cognassier est un arbre qui a presque disparu de Suisse par la faute du feu bactérien. La production indigène est faible par rapport à la demande. Au vu de l'amélioration récente sur le flanc du feu bactérien, pourrait-il faire un retour ces prochaines années ?

■ TEXTE : NICOLAS MESSIEUX

LE COGNASSIER (*CYDONIA OBLONGA*)

Le cognassier est un arbre de la famille des Rosacées (comme notamment les pruniers, pêchers, pommiers, abricotiers et fraisiers), qui se distinguent par leurs fleurs à plusieurs pétales, comme une rosace (ou une rose sauvage). Il n'existe qu'une espèce dans la famille Cydonia. Le cognassier fait partie de la sous-famille des *Maloideae* (d'après le nom latin de la pomme, *malus*), comme la pomme et la poire. Cela explique la proximité biologique entre cognassiers et pommiers / poiriers : anatomie semblable, sujet aux mêmes maladies, cognassier servant de porte-greffe pour le poirier.

C'est un arbre qui vient originellement du Moyen-Orient (Mésopotamie) et il est aussi appelé « pommier de Sidonie », d'après la ville de Sidon aujourd'hui au Liban. Il a été domestiqué depuis près de 4000 ans. La forme domestique ressemble toujours à la forme sauvage et les individus retournant à l'état sauvage ne changent pas beaucoup. On trouve aussi quantités d'hybrides ou de formes intermédiaires sauvages-domestiques dans les pays du Moyen-Orient.

La blanche fleur légèrement rosée du cognassier, qui pousse de manière isolée, est considérée comme l'une des plus belles qui existe chez les arbres. Il existe également un cognassier d'ornement, le cognassier du Japon (*Chaenomeles japoni-*

ca), qui est un arbuste avec des fleurs semblables au cognassier, mais rouges, et qui fait aussi partie de la sous-famille des *Maloideae*. Le tronc du cognassier âgé est particulièrement original puisqu'il ressemble à une sorte de torsade cannelée.

Parmi les mythes liés au coing, on dit que la pomme du jardin (grec) des Hespérides était en réalité un coing. Ce fruit est communément vu comme un symbole de fertilité dans le monde méditerranéen, étant par exemple offert par le marié à sa mariée en Grèce. En ce sens, il se rapproche du figuier.

PARTICULARITÉS AGRONOMIQUES DU COGNASSIER

Le cognassier se retrouve généralement conduit en haute-tige, peut-être également car il a été peu planté ces dernières années et que les arbres en place sont plutôt anciens. C'est un arbre facile à multiplier, notamment par marcottage. L'arbre est hermaphrodite et autofertile.

Le cognassier est souvent employé comme porte-greffe pour le poirier. Il existe une importante littérature scientifique sur le sujet.

Il est rustique et supporte particulièrement bien le froid (aisément des températures de 25 degrés sous zéro), mais est autant sensible au gel que les pommiers et poiriers. Comme sa floraison est un peu plus tardive que ces derniers, il peut se faire frapper par le gel de printemps et le réchauffement climatique récent accentue encore le risque [voir notre interview d'Olivier Viret dans Vignes et Vergers 01/2022 sur le gel].

Il est avantageux de cultiver cet arbre dans des endroits chauds et bien ensoleillés, ce qui limite les risques de maladies fongiques, dont la moniliose. Pour reste, il est assez peu difficile au niveau des sols mais ne semble pas apprécier les terrains trop calcaires. Le cognassier a quelques maladies spécifiques mais est surtout très sensible au feu bactérien, beaucoup plus que ses cousins pommiers et poiriers, pour qui il peut aggraver les risques de transmission.



Cognassier sur pied. Photo : N. Messieux

On classe les variétés de coings anatomiquement en coings piriformes (en forme de poire) ou meliformes (en forme de pomme). Sa couleur est toujours la même, quelle que soit la variété : un jaune citron tendant vers le jaune soleil en mûrissant. En Europe méridionale il n'atteint pas un état mûr où il pourrait être consommé cru sans cuisson, alors qu'on dit que c'est possible dans le Sud, par exemple dans le sud du Portugal, de l'Espagne ou en Grèce. Le coing se stocke très facilement, même à l'air libre, grâce à sa richesse en tanins et il n'est pas fragile. C'est un fruit très parfumé.

LA GÉNÉTIQUE, LES VARIÉTÉS ET LA CONSERVATION DES COGNASSIERS

Le cognassier n'est pas, comme la poire ou la pomme - et même les prunes ou les pêches - appelé couramment par son nom de variété. FRUCTUS, association de promotion des anciennes variétés de fruits, a fait même fait du coing sa variété (sic) de l'année 2017. C'était justement, car, relevait-elle, que le coing a peu de variétés connues.

Justement, un projet de recension des variétés de coings a été mené par FRUCTUS en 2017, grâce au financement de l'OFAG et en collaboration avec une société privée de séquençage génétique. L'association a demandé aux particuliers d'envoyer des

La fleur est l'une des plus belles et remarquables qui soit. Photo : N. Messieux.





Pâte de coings, une spécialité classique à base de coings, qui accompagne notamment la chasse.

Photo : iStock.

échantillons d'arbres de 130 cm de circonférence minimale (ce qui assure des arbres âgés de 70 ans et plus) et a fait séquencer 174 échantillons. Cela a permis d'identifier 5 nouvelles variétés (et plusieurs sous-variétés) en plus de celles existant déjà. Il existe même un cognassier dans le canton de Zurich qui est le représentant unique de sa variété au monde.

Depuis, de nouveaux individus de ces variétés ont été multipliés et sont gardés dans les conservatoires, notamment chez Rétropomme à Neuchâtel [voir notre reportage et interview dans Vignes et Vergers 11/2022] et chez FRUCTUS.

UTILISATIONS AGROALIMENTAIRES DES COINGS

Le coing a une réputation à part dans les fruits par son arôme très puissant et très agréable. C'est un arbre aux utilisations traditionnelles et ancrées dans le terroir rural et dans le patrimoine culinaire régional.

Le coing est difficile à utiliser et à cuisiner, notamment parce qu'il doit être cuit pour être facilement travaillé et est dur quand il est cru, même mûr.

Le coing est sert à produire plusieurs spécialités qui sont relativement spécifiques à ce fruit et en font donc un élément essentiel pour plusieurs spécialités culinaires. Il est à la fois compliqué à utiliser / cuisiner et très polyvalent.

Le coing est particulièrement connu pour sa gelée et pour sa pâte de fruits. On peut également en faire de la confiture, du vinaigre, ou encore du jus qui est par exemple utilisé pour aromatiser du jus de pommes. Comme les volumes de production sont souvent faibles, le coing est facilement utilisé en mélange avec des fruits plus courants (pommes notamment), dont il réhausse le goût. En pâte, sauce ou autre, le coing est un élément essentiel des menus de chasse.

La production suisse de coing est largement inférieure à la demande et la majorité de ce qui est à base de coings doit être importée. On peut remplacer le coing par la poire ou la pomme, mais au détriment d'un parfum particulier.

Le coing est également utilisé pour rafraîchir le linge ou parfumer les véhicules ou les pièces d'une maison, le fruit ne pourrissant pas grâce à ses tannins.

LA SITUATION EN SUISSE

En 1951, il y avait 113 000 cognassiers de plein vent en Suisse. Avec le feu bactérien, ce nombre s'est effondré car beaucoup d'arbres sont morts ou ont été abattus et brûlés pour enrayer la progression de la maladie et la transmission aux poiriers et pommiers. Existente ou ont existé des interdictions de planter cet arbre, afin d'éviter qu'ils ne deviennent des foyers infectieux pour les pommiers et pommiers voisins. Il a pu être envisagé de cultiver le cognassier sous protection, mais cela implique une protection totalement hermétique aux pollinisateurs, ce qui semble difficile à réaliser (Anita Schöneberg, comm. pers.). Cependant, ces dernières années, la maladie a considérablement ralenti, principalement grâce au temps clément et aux mesures de surveillance systématique. Sur le plan des produits phytosanitaires, la streptomycine – un antibiotique – a été retirée du marché, alors qu'elle a été utilisée notamment en 2008 pour traiter contre le feu bactérien.

La situation actuelle est assez mauvaise pour le cognassier. Selon la statistique 2022 de Fruit-Union Suisse, il reste 11.27 hectares de cognassiers en Suisse, ce qui représente par exemple 300 × moins que les pommiers ou 70 × moins que les poiriers. Les cantons du Valais (2.22 ha), Argovie (2.20 ha), Lucerne (1.93 ha), Schaffhouse (1.38 ha) et Zurich (1.06 ha) sont les plus grands producteurs. À noter que Vaud (0.15 ha!) et Thurgovie (0.47 ha) n'ont pratiquement aucun verger de cognassier, alors que ce sont les principaux producteurs de pommes et de poires avec le Valais. Si l'on prend une moyenne de 1000 arbres par hectare [estimation], on semble donc avoir perdu 90 % des effectifs depuis 1951. L'arboriculture de coings a disparu de notre pays. Le manque de coings disponibles empêche un développement marqué de ce fruit commercialement. À cela s'ajoute que la complexité relative de sa préparation culinaire le rend moins attrayant que la pomme ou la poire. Sa production est aussi très variable selon les années, avec des années «à coings» et d'autres sans. C'est un fruit qui est difficile à trouver dans les grandes surfaces, et s'il l'est, c'est pendant une fenêtre temporelle étroite. Cela reste un arbre dont le fruit a plus de potentiel en vente directe ou pour l'artisanat agroalimentaire que pour la consommation courante. Et pour le marché suisse, il est souvent utilisé pour des produits de niche, vendus localement. Souvent, ce sont quelques cognassiers subsistants qui sont gardés

spécifiquement pour cet usage. Delphine Rea-Martin, productrice de spécialités régionales, nous a expliqué qu'ils cueillent « [leurs] coings dans deux vergers de Puidoux et de Chexbres, où 4 cognassiers sont toujours bien remplis et non traités » et qu'ils s'occupent de la taille des arbres de Puidoux. Ces petits volumes, avec un ou quelques arbres dont la production est réservée pour de petites transformations, semble être une constante pour le coing.

Certains pensent donc qu'avec l'accalmie des attaques de feu bactérien, il est possible de penser à remettre des cognassiers dans nos jardins voire nos vergers, afin de répondre à la forte demande.

Quelques arboriculteurs et agriculteurs cherchant à se diversifier se lancent à nouveau dans la plantation de cognassier, par exemple en Thurgovie (Donat Beerli, St. Galler Tagblatt).

FRUCTUS désire aussi encourager la présence de l'arbre dans les jardins privés et a un programme « Un cognassier dans votre jardin ». Cet arbre est évidemment intéressant pour les particuliers car il propose de belles fleurs, est facile à entretenir et fournit des fruits parfumés et bons, faciles à stocker et aux utilisations multiples. Mais cette initiative ne satisfait pas tout le monde et inquiète même les

spécialistes et les autorités. Une multiplication des arbres disséminés chez les particuliers reste un risque particulier : en effet, il faut surveiller les cognassiers dans le cadre du monitoring des épidémies de feu bactérien. 🍎

Remerciements

Anita Schöneberg, Agroscope

Mäggy Stark, Fruit-Union Suisse

Claudia Frick, Fructus

Mateo Anor et Maxime Perret, Union Fruitière

Lémanique

Boris Bachofen, Rétropomme

Delphine Rea-Martin, « Le Marché de Delphine »,

www.marchededelphine.ch

Sources principales

Nous avons profité de documents de Fructus, qui se trouvent sur leur site internet <https://www.fructus.ch/fr/varietes/coings/> (version française).

Donat Beerli, St. Galler Tagblatt du 14.08.2017, « QUITTE: Das Spiel mit dem Feuer », <https://www.tagblatt.ch/ostschweiz/frauenfeld-munchwilen/quitte-das-spiel-mit-dem-feuer-ld.768112>.

Nous avons également bénéficié de sources provenant des personnes citées dans les remerciements.

ANNONCE

Le meilleur du monde pour l'agriculture suisse

Armicarb®



- Essais
- Analyses
- Homologations
- Conseils
- Nouveaux produits
- Disponibilité des produits
- Distribution
- Formation continue

Le fongicide de contact contre l'oïdium

- Efficacité sûre et forte
- Sans résidus
- Bonne efficacité secondaire contre le botrytis



Armicarb porte un numéro W et est un produit phytosanitaire contrôlé. N'hésitez pas à consulter votre spécialiste suisse pour la protection de vos cultures.



Stähler Suisse SA
Henzmannstrasse 17A
4800 Zofingen
Tél. 062 746 80 00
www.staehler.ch