

## **Communiqué de presse**

### **FRUCTUS élit la poire Schafenbirne du Toggenbourg 17<sup>e</sup> variété fruitière suisse de l'année**

Contact :

Variété fruitière suisse de l'année

Franziska Oertli, cheffe de projet suppléante FRUCTUS

079 793 94 46

Courriel : [obstsortedesjahres@fructus.ch](mailto:obstsortedesjahres@fructus.ch)

Trouvez d'autres personnes de contact pour des renseignements téléphoniques à la page 3

Wädenswil, 05.06.2024

## **Variété fruitière suisse de l'année 2024 : la poire Schafenbirne du Toggenbourg**

FRUCTUS, l'association pour la promotion des variétés fruitières anciennes, place cette année une variété de poirier patrimoniale du Bas-Toggenbourg sous le feu des projecteurs - la poire Schafenbirne du Toggenbourg.

Autrefois, presque tous les vergers de la région abritaient un ou deux poiriers de la variété Schafenbirne du Toggenbourg. Ils produisaient des fruits multiusages qui se retrouvent encore aujourd'hui dans la garniture aux poires séchées de l'une ou l'autre tarte Schlorzifladen.

### **Une survivante**

Dès la fin du 19<sup>e</sup> siècle, de gros efforts furent faits pour réduire l'énorme palette variétale de pommiers et de poiriers aux seules variétés « de valeur ». Les familles paysannes s'étaient pliées à cette demande, mais sans se priver de leurs variétés favorites qu'elles plantent encore aujourd'hui.

L'une d'elles est la poire Schafenbirne du Toggenbourg. La poire Schafenbirne est une variété très appréciée pour sa polyvalence et sa productivité régulière. C'est une bonne poire à couteau hâtive qui se prête à la mise en bocaux, au séchage et à la distillation. Pourtant, la poire Schafenbirne est désormais rare.

Les petites poires turbinées mûrissent dans la seconde moitié d'août. Elles doivent leur jolie apparence à leur couleur de fond jaune vert rayée d'une coloration secondaire rouge vif. L'épiderme est parsemé de lenticelles remarquables et les sépales sont rabattus en étoile sur le fruit.

Les poires Schafenbirne sont sucrées, aromatiques et juteuses. Leur chair est mi-ferme et quelque peu granuleuse. Elles se conservent seulement quelques semaines. Comme elles ne se défont pas et

gardent leur arôme durant la cuisson, elles sont appréciées en bocaux. Les fruits restants peuvent être séchés puis transformés en purée de poires séchées.

Plus rarement, les poires Schafenbirne étaient mises en tonneau puis distillées. En eau-de-vie, elles surprennent par un parfum de poire intense exquis.

### **Des spécialités aux poires séchées de l'espace alpin redécouvertes**

La poire Schafenbirne du Toggenbourg est l'une des nombreuses variétés qui furent séchées jadis dans la plupart des régions alpines. Les poires séchées sont de précieuses sources d'énergie et de vitamines de longue conservation. Elles ont joué un rôle important dans l'alimentation jusqu'au milieu du 20<sup>e</sup> siècle. Et les lamelles de poires séchées agrémentaient régulièrement les repas. Dans quelques régions, on allongeait la pâte à pain avec de la purée de poires séchées pour économiser la farine de blé coûteuse. C'est l'origine probable des divers pains aux poires.

Les produits de poires séchées furent particulièrement appréciés en Suisse orientale et centrale, ainsi que dans les cantons de Glaris, Berne et Soleure. Des spécialités appréciées de ces régions sont les nombreuses variantes de pains aux poires et les « raviuls » aux poires des Grisons.

La spécialité la plus connue dans le Bas-Toggenbourg et les deux Appenzell est la tarte Schlorzifladen. Cette tarte sucrée et crémeuse se prépare en étalant une garniture de poires séchées, dite « Schlorzi », sur une abaisse de pâte brisée ou à gâteau puis en y versant une liaison composée de crème, d'œufs et de sucre. À l'origine, les tartes Schlorzifladen étaient préparées vers la fin de l'année et offertes aux voisins et employés en guise de vœux de Noël ou de nouvel-an.

Ces tartes ne se préparaient plus qu'à la campagne vers la fin du 20<sup>e</sup> siècle. Puis le canton de Saint-Gall a fait de cette spécialité culinaire une vedette nationale en distribuant des tartes Schlorzifladen aux visiteurs à Expo 02. Aujourd'hui, les chefs étoilés préparent la tarte Schlorzifladen. Wikipedia lui consacre une page et l'encyclopédie en ligne *Patrimoine culinaire suisse* en fait la description.

Elle fait désormais partie intégrante de l'offre saisonnière des boulangeries du Toggenbourg et d'Appenzell. Les entreprises sont nombreuses à produire leur « Schlorzi » selon des recettes maison avec des poires Schafenbirne du Toggenbourg séchées.

### **Une variété tolérante et multiusages pour le jardin familial et le verger de plein vent**

Les poiriers à haute tige de la variété Schafenbirne du Toggenbourg atteignent une taille moyenne. Mais la variété se prête aussi à la culture en basse tige. Elle est de façon générale peu sensible aux maladies et ses fleurs supportent les gelées tardives. Aussi, les poiriers Schafenbirne conviennent aux stations plus élevées. Leur productivité est régulière et bonne. La poire Schafenbirne tolérante et multiusages convient ainsi parfaitement au jardin familial et à la production extensive en plein vent.

*Franziska Oertli*

*Cheffe de projet suppléante « Variété fruitière suisse de l'année »*

*FRUCTUS, l'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier est une association à but non lucratif comptant plus de 1100 adhérents. L'association a été fondée en 1985. Elle crée des liens entre des spécialistes et des passionnés de fruits en Suisse et à l'étranger.*

*FRUCTUS est l'organisation compétente en matière de variétés fruitières anciennes et de production de fruits en haute tige. Elle décrit et évalue les caractéristiques d'anciennes variétés fruitières en vue de leur utilisation, sensibilise le grand public à la diversité des variétés fruitières et contribue à la conservation de la biodiversité des plantes cultivées. [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)*

Les spécialistes ci-dessous se feront un plaisir de vous renseigner par téléphone :

<b>Nom</b>	<b>Fonction</b>	<b>Sujet</b>	<b>Téléphone</b>
Franziska Oertli	Cheffe de projet suppléante Variété fruitière suisse de l'année 2024	- poire Schafenbirne du Toggenbourg - Variété fruitière suisse de l'année	079 793 94 46
Markus Kellerhals	Co-Président de l'association FRUCTUS	- L'association FRUCTUS et ses programmes	079 586 27 92
Pius Brägger	Producteur de poires Schafenbirne du Toggenbourg	- Culture, récolte et transformation de poires Schafenbirne du Toggenbourg	079 599 49 90
Famille Schelling Boulangerie - pâtisserie Hörnli, Hemberg	Fabrication de pâtisseries au fourrage de poires séchées	- Tartes Schlorzifladen, pains aux poires	071 377 11 70



Lien de téléchargement **de photos de la poire Schafenbirne du Toggenbourg** et du **dépliant Variété fruitière suisse de l'année 2024** :  
[www.fructus.ch/schafenbirne\\_odj24](http://www.fructus.ch/schafenbirne_odj24)

Les photos suivantes sont à votre disposition pour une publication sur la variété fruitière de l'année 2024. Merci de mentionner FRUCTUS comme source de la photo.



1 : Poire Schafenbirne du Toggenbourg

2 : Les fleurs des poiriers de la variété Schafenbirne du Toggenbourg résistent mieux aux gelées tardives que celles d'autres variétés. Les poiriers Schafenbirne conviennent ainsi aussi aux stations plus hautes.



3 et 4 : Ce poirier de la variété Schafenbirne du Toggenbourg se trouve à plus de 750 m d'altitude dans la commune de Kirchberg SG. La couronne de taille moyenne et le port légèrement pleureur se distinguent nettement. Ce sont deux caractéristiques de cette variété de poirier.



5 : Les poires Schafenbirne du Toggenbourg mûres sont petites, remarquablement colorées et possèdent un pédoncule long. Le retroussement en étoile des sépales sur le fruit est une caractéristique variétale.

6 : Ce jeune poirier de la variété Schafenbirne du Toggenbourg se trouve au conservatoire de Roggwil TG. La variété figure parmi les près de six cents conservées en Suisse sur mandat de la Confédération.



7 : Les poires Schafenbirne du Toggenbourg donnent son arôme exquis à la « Schlorzi ». C'est l'appellation de la garniture à base de poires séchées dans le Toggenbourg et en Appenzell.

8 : La tarte Schlorzifladen est l'une des spécialités les plus connues du Toggenbourg. Il était de tradition de la préparer uniquement vers la fin de l'année et de l'offrir en guise de vœux de Noël ou de nouvel-an.

## Timbres-poste

FRUCTUS crée chaque année deux timbres-poste à l'effigie de la variété fruitière de l'année. Ils sont disponibles à la boutique en ligne de FRUCTUS.

[www.fructus.ch/angebote/shop/#bestellformular-shop](http://www.fructus.ch/angebote/shop/#bestellformular-shop)

