

## Contribuez et soutenez FRUCTUS ...

### ... en devenant membre

Membre	cotisation annuelle	CHF 60.-
Membre collectif	cotisation annuelle	CHF 160.-
Membre à vie	cotisation unique	CHF 800.-

Inscription via [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch) ou téléphone 058 460 61 02

### ... en faisant un don

CP: 80-16350-4 IBAN: CH82 0900 0000 8001 6350 4  
Vereinigung **FRUCTUS** Wädenswil



Depuis 2005 le projet Posamenter (passementier) s'est fixé comme objectif d'ouvrir aux niveaux régional et national de nouveaux canaux d'écoulement pour les quetsches de la production traditionnelle du Jura tabulaire. L'association qui s'appelle depuis 2016 «Förderverein Hochstammprodukte Oberbaselbiet», soutient la «GmbH Posamenter» dans la vente d'environ 12'000 kg de quetsches par année. En collaboration avec des boulangers, des cuisinières et des bouchers de nouveaux produits de quetsches apparaissent sur le marché. Quelques uns parmi, comme la tartelette aux quetsches passementier et le chutney de quetsches Prune d'Or, se trouvent aujourd'hui dans la grande distribution.

Informations: Posamenter GmbH  
4493 Wenslingen  
[www.posamenter.ch](http://www.posamenter.ch)



## Que fait FRUCTUS ?

- Chercher, conserver, multiplier d'anciennes variétés fruitières et les transmettre
- Décrire et enregistrer des variétés
- Informer et conseiller
- Organiser des excursions et des formations continues
- Edition de quatre bulletins informatifs par année
- Organisation d'expositions pomologiques



**FRUCTUS** c/o Agroscope  
Schloss 1  
Postfach  
8820 Wädenswil

[www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)



# FRUCTUS

Die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten  
L'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier



## Variété de fruit suisse de l'année 2018

Un projet commun  
de **FRUCTUS** et **POSAMENTER**



## La Quetsche de Bâle





## Grand groupe de variétés de diverses empreintes

Au plus tard depuis le 17<sup>e</sup> siècle un grand groupe de variétés du genre prunus comprenant d'innombrables types et populations est répandu en Europe centrale: la Quetsche de Bâle. Contrairement à la majorité de la plupart des autres variétés de fruits, qui ne peuvent être multipliées que par greffage, les pruniers de Bâle ont été remontés dans les fermes durant des générations. Des coulants ou de jeunes arbres poussant spontanément ont été déterrés dans des haies ou à la lisière des forêts et des noyaux sélectionnés de pruniers ont été plantés. Les semis ont été élevés, dont les fruits présentaient souvent les mêmes caractéristiques que les arbres mères. Cela est possible grâce à la forte auto fertilité et la stabilité génétique de la Quetsche de Bâle. De cette manière se sont formés d'innombrables éco types ou variétés de ferme, parfaitement adaptés au site en question, mais qui peuvent se distinguer dans leur couleur des fruits, la couleur de la pulpe ou du goût. Lors de l'inventaire des variétés de prunes en Suisse, plusieurs des „variétés" annoncées se sont révélés comme Quetsche de Bâle, telle que la Schöne von Biberen, la Blaue Zuckerzweitschge, la Lohnemer, le Pruneau de St. Aubin, la Prune Eyholzer, la Basler Hauszweitschge et autres. En 1970 la Station de recherche de Wädenswil a sélectionné parmi les nombreux types de la Quetsche commune suisse deux présentant des qualités particulièrement bonnes, les types Rinklin et Rudin.



Les arbres de Quetsche de Bâle portent régulièrement de bonnes récoltes

## Du numéro 1 au produit de niche

Jadis se trouvait presque dans chaque verger haute tige en Suisse au moins une Quetsche de Bâle. Jusqu'au changement du millénaire on la trouvait avant tout cultivé largement dans beaucoup de fermes des cantons de Soleure, d'Argovie et de Bâle Campagne. Durant des décennies les fruits ont été vendus comme fruits de table et fruits d'industrie. Les moitiés de prunes en boîte ou du congélateur ont la cote dans la cuisine suisse, mais depuis longtemps elles ne proviennent plus des vergers de pruniers typiques du nord ouest de la Suisse.



Récolte de Quetsches de Bâle au Jura tabulaire

En 2005 la limitation d'importation pour les fruits d'industrie a été supprimée. Depuis l'industrie de conserve se fournit en prunes meilleur marché dans l'UE et le marché pour le Pruneau commun suisse s'est effondré. Sur le marché des prunes de table apparaissent de nouvelles variétés à gros fruits, qui présentent des avantages considérables en culture. Même si pendant longtemps les nouvelles variétés du point de vue gustatif ne pouvaient pas se mesurer avec la Quetsche de Bâle, la diminution de cette vieille variété fruitière ne pouvait être stoppée. A ce jour des milliers de hautes tiges ont disparu et sans possibilités d'écoulement des fruits, les jours des pruniers de Bâle restants sont également comptés.

## Variété universelle peu exigeante avec un historique et un avenir

En comparaison avec les variétés modernes les Quetsches de Bâle sont plutôt petites. Elles sont violet foncé avec la pruine typique, couvertes d'une couche de cire bleu ciel. Les fruits à maturité sont juteux, particulièrement aromatiques et d'un rapport harmonieux entre sucre et acidité. Lors de la cuisson la multiplicité de goût est merveilleusement conservée, les fruits ne s'effondrent pas et restent visuellement attractifs. Le noyau se détache facilement de la chair, ce qui simplifie la transformation. Les Quetsches de Bâle à maturité se prêtent très bien pour le séchage et représentent une précieuse matière première pour la distillation d'eaux de vie de quetsches de haute valeur.

Les pruniers de Bâle n'ont pas d'exigences particulières au site. Les jeunes arbres ont une croissance forte et érigée, par la suite les branches fruitières s'inclinent par le poids des fruits et la vigueur est freinée. Le feuillage est robuste uniquement par une météo défavorable apparaît par fois de la rouille du prunier. En cas de bonne floraison les arbres portent régulièrement de bonnes récoltes. Comme dernière variété du calendrier des prunes les Quetsches de Bâle sont à maturité à partir de la mi-septembre.

La Quetsche de Bâle, grâce à ses bonnes qualités de culture et de fruits se prête très bien pour la culture au jardin familial ou en prés verger extensif. FRUCTUS œuvre pour que cette ancienne variété de quetsches soit conservée comme partie de la multiplicité biologique et culturelle.



Deux types de Quetsche de Bâle: à gauche type Rinklin, à droite variété de ferme d'Oltingen BL

**FRUCTUS élit la Quetsche de Bâle variété de fruit suisse de l'année 2018. Une ancienne variété de fruits qui a de l'avenir!**