

FRUCTUS, l'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier

- recherche et sauvegarde des variétés anciennes et les connaissances qui s'y rattachent
- rassemble les vastes connaissances pomologiques et les rend accessibles au grand public
- Prend soin des conservatoires et organise des expositions pomologiques
- organise des excursions et des formations continues
- promeut l'arboriculture de plein vent traditionnelle
- informe et conseille particuliers et institutions dans le choix des variétés
- édite chaque année quatre bulletins informatifs
- nomme la «Variété fruitière suisse de l'année»

Devenir membre

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

Faire des dons et soutenir les projets FRUCTUS

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

FRUCTUS

Müller-Thurgau-Strasse 29
8820 Wädenswil
www.fructus.ch
info@fructus.ch
Téléphone 044 518 03 40



En élisant la variété fruitière suisse de l'année, **FRUCTUS** attire l'attention sur des variétés fruitières anciennes particulièrement intéressantes et leur histoire.

La poire Schafenbirne du Toggenbourg est une représentante typique des variétés de poirier patrimoniales répandues jadis surtout dans le Bas-Toggenbourg. Encore aujourd'hui, les fruits qui ne se mangent ni ne se mettent en bocaux sont séchés puis transformés, en «Schlorzi» par exemple. C'est le nom donné en Suisse orientale à l'aromatique purée de poires séchées qui donne son nom à la tarte Schlorzifladen.



Variété de fruit suisse de l'année 2023



Schafenbirne du Toggenbourg



Les poires séchées - de la nécessité à la tradition

Le séchage des poires est connu dans tout l'espace alpin. Les poires séchées sont en effet une source d'énergie et de vitamines de grande valeur et de longue conservation. Jusqu'au milieu du 20^e siècle, les lamelles de poires séchées puis cuisinées étaient consommées régulièrement. 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 aux poires séchées étaient particulièrement appréciés en Suisse orientale, centrale et dans les cantons de Glaris, Berne et Soleure. La tarte Schlorzifladen du Toggenbourg, les pains aux poires lucernois ou encore les «raviuls» aux poires grisons sont des spécialités régionales typiques.

Une particularité culinaire de Suisse orientale et centrale sont les poires séchées entières. La longue préparation consiste à cuire les poires à l'étouffé dans un premier temps. Puis on les déshydrate dans un four spécial durant deux à cinq jours entre 50 et 60°C. Les poires séchées restent ainsi tendres à l'intérieur et sont très aromatiques. Taillées en fines tranches, elles accompagnent à merveille les plats de fromage.



Une variété à petits fruits à presque tout faire



Les poiriers Schafentbirne du Toggenbourg forment une couronne de taille moyenne à grande. La végétation de vigueur moyenne et légèrement pleureuse est une caractéristique variétale. Les fleurs supportent les gelées tardives et la variété est peu sensible aux maladies. La productivité est régulière et bonne.

La petite poire à la silhouette turbinée se cueille en seconde moitié d'août. Elle est particulièrement jolie. Sa couleur de fond jaune vert est en contraste avec une coloration secondaire rouge vif rayée à marbrée. L'épiderme est parsemé de grandes lenticelles. Les poires Schafentbirne sont sucrées, aromatiques et juteuses. Leur chair est mi-ferme et quelque peu granuleuse.

Elles restent fermes et gardent leurs arômes quand on les met en bocaux, ce qui en fait un fruit apprécié pour les bocaux. Les fruits restants peuvent être séchés puis transformés en purée de poires séchées. En eau-de-vie, elles surprennent par un parfum de poire intense.

La poire Schafentbirne tolérante et multiusages convient particulièrement au jardin familial et la production extensive en plein vent.

Le fourrage aux poires séchées est de retour

Dès la fin du 19^e siècle, de gros efforts ont été faits pour réduire la vaste palette variétale des pommes et des poires aux seules variétés «de valeur». Les familles paysannes s'étaient pliées à cette demande. Mais elles ont tenu à leurs variétés favorites souvent jugées «de moindre valeur» sans discernement. L'une d'elles fut la poire Schafentbirne du Toggenbourg.

Traditionnellement, le Toggenbourg et Appenzel confectionnaient vers la fin de l'année la tarte Schlorzifladen. La tarte moelleuse et sucrée est faite de «Schlorzi» - un fourrage de poires séchées - sous une liaison à la crème sur un fond de pâte brisée ou à gâteau. On l'offrait en guise de souhait de Noël ou de bonne année.



En Suisse centrale et dans les cantons de Glaris, Berne et Soleure, le fourrage aux poires séchées s'appelle «Birken-Krösi». Il sert de base pour préparer les divers pains aux poires. Selon la recette, la purée de poires séchées est agrémentée de sucre, d'épices, d'eau-de-vie de fruit et d'autres fruits déshydratés.

La tarte Schlorzifladen a failli sombrer dans l'oubli vers la fin du 20^e siècle. Mais à Expo 2002, elle fut proposée aux visiteuses et visiteurs comme spécialité culinaire typique sur le stand du canton de Saint-Gall, ce qui lui a valu une notoriété nationale. Depuis, la tarte «Schlorzifladen» fait partie intégrante de l'offre saisonnière de nombreuses boulangeries de Suisse orientale.