

Agriculture | La Cremone en guest star du Conservatoire végétal régional d'Aquitaine



Joël ne manquerait ce rendez-vous sous aucun prétexte ! Depuis 2009 qu'il est bénévole Conservatoire végétal régional d'Aquitaine, ce passionné de la première heure est présent au salon de l'agriculture Nouvelle-Aquitaine chaque année. Accueillir un public riche et varié, transmettre son savoir, être la vitrine du Conservatoire, telles sont ses motivations premières. Et pour ce cru 2010, Joël est très fier de nous faire part d'un scoop « la fraise de Pessac baptisée la Crémone est en vente pour la première fois ! »...

Du haut de ses 69 ans, Joël est fidèle au poste ! Pour son 10^{ème} salon de l'agriculture Nouvelle-Aquitaine, ce bénévole de première heure tient le stand du Conservatoire végétal régional d'Aquitaine en compagnie d'une poignée de collègues tout aussi passionnés que ce retraité de l'administration. Au milieu de confitures, de jus de fruits et autres plantations d'arbres, il se plaît à accueillir et transmettre ses connaissances. Un pot de raisiné à la main, il aime faire deviner ce que contient ces produits d'antiquité. « Jamais vous n'auriez cru que cette confiture était fabriquée à base de jus de raisins concentré, betteraves, carottes, courges, figues, melons d'Espagne, panais, poires, pommes et prunes. » Un mélange totalement insolite dont seul le Conservatoire a le secret.



La Cremone, une véritable pépite

Et cette année, il est très fier de nous parler d'une petite dernière. Il s'agit de la fraise de Pessac « la Crémone ». « La ville de Pessac fut longtemps réputée pour sa variété de fraise la "Belle de Pessac" aujourd'hui que nous remettons au goût du jour grâce au Conservatoire. Cette variété, datant de 1854, descendait d'espèces européennes, du fraisier "capron". Les paysans l'appelaient "la bourrue", les pépiniéristes "la crémone". Elles étaient appréciées pour leur goût sucré et parfumé. » C'est la première à avoir pris le train de Bordeaux à Paris posée délicatement dans des paniers en osier. Cette fraise est donc la petite pépite de ce cru 2019 parmi tant d'autres produits de valeur qui nous font plonger dans l'Histoire tels que les pommiers, cerisiers, cognassiers, néfliers, pêchers, noyers, figuiers, amandiers, noisetiers, tomates, vignes, myrtilliers, figuiers, framboisiers, groseillers à grappes, grenadiers, fraisiers godets et fraisiers gros pots.



Une belle présence girondine du conservatoire

En dehors de la Foire de Bordeaux, Joël fait en sorte tout au long de l'année de rendre présent le Conservatoire en terre girondine, lors de week-end festifs à Saint Maixant, au Bouscat, à Arès à Audenge ou bien encore à Saint-Aubin-du-Médoc. Les yeux baignés de souvenirs, il se rappelle « le bon temps à la foire de Bourgaill en octobre où nous présentions tous les fruits,

les pommes en star devant un public conquis. A l'époque, Alain Rousset était le maire de Pessac et c'est grâce à cette fête que j'ai découvert le Conservatoire ». Mais cette foire a laissé place à un événement « payant ». Joël le regrette vivement et espère créer un rendez-vous gratuit à Bordeaux sur un week-end et qu'un « très large public puisse venir découvrir et acheter les espèces rares qu'abrite le Conservatoire ».



Sybille Rousseau

Crédit Photo :

Publié sur aqui.fr le 01/06/2012

[Url de cet article](#)