

20
ans

2005
-
2025



Le verger de Fontaine



5000 m²
67 pommiers
25 variétés

Le verger de Fontaine, un verger familial et gourmand

Intégré parfaitement dans le paysage qu'il enrichit, le verger de Fontaine valorise le terroir en collectionnant des variétés traditionnelles de pommiers. Il préserve un riche patrimoine génétique et permet à chacun d'y passer de bons moments, seul, en famille ou avec des amis.



L'histoire du verger de Fontaine

Le verger de Fontaine a été mis en place par la volonté de la municipalité pour faire face à la forte régression des vergers traditionnels constatée partout. Sur le chemin des Vaux, c'est un témoin des vergers de la côte arboricole depuis que les arbres fruitiers ont pris la place de la vigne détruite par le phylloxéra à la fin du XIX^e siècle. Inauguré en 2005, il a été planté à l'emplacement d'un ancien clos qui recelait encore de vieux arbres fruitiers, pour conserver, faire connaître des variétés anciennes de pommiers et offrir un espace profitable à tous les visiteurs en termes de convivialité et de récolte. Il s'est enrichi, en 2025, d'un rang de petits fruits plantés par les enfants des écoles de Fontaine.

Un verger aux multiples fonctions

L'intérêt de ce verger va bien au-delà de sa valeur patrimoniale fruitière. Il occupe une place essentielle tant au niveau du paysage que sur le plan expérimental, écologique, social et culturel. C'est un lieu de promenade en accès libre, un terrain d'expérience et d'observation du patrimoine vivant pour les écoliers et un réservoir de biodiversité cultivée, qui sert de refuge à de nombreuses espèces et s'insère dans la préservation de la ceinture verte de Dijon Métropole.

Une large gamme de pommiers rustiques

Sur une parcelle de 5000 m², 67 pommiers de 25 variétés différentes, produits par un pépiniériste de l'Isère, ont été plantés en 2004 par le service des espaces verts de la municipalité. Chaque pommier a fait l'objet d'un parrainage par les enfants de la commune. Le verger met à l'honneur des pommiers de plein vent, d'envergures et de ports variés. D'origines anciennes et de provenances multiples, ils ont été sélectionnés pour la qualité gustative de leurs fruits, pour leur tolérance aux gelées tardives, aux maladies et aux ravageurs et pour être peu délicats quant aux caractéristiques du sol. Dans ce verger, la récolte est échelonnée. Les fruits d'été à déguster immédiatement côtoient des pommes de garde, de longue conservation, cueillies plus tardivement.

Une gestion extensive

L'entretien du verger est respectueux de l'environnement et des pratiques durables. Aucun produit phytosanitaire n'est employé. Bien que rustiques, les pommiers du verger nécessitent néanmoins un suivi. Les sujets installés depuis 2004 sont taillés tous les quatre ou cinq ans mais, chaque hiver, la taille des branches de la couronne est essentielle pour favoriser une bonne aération et la pénétration de la lumière. Les arbres qui dépérissent sont remplacés et les nouveaux subissent une taille de formation pendant les cinq premières années pour sculpter leur silhouette. Le paillage des pieds est renouvelé tous les ans pour conserver l'humidité du sol, l'enrichir en matière organique au fur et à mesure qu'il se décompose et prévenir la prolifération des mauvaises herbes. En période végétative, la pelouse est tondue dans le cadre du marché des espaces verts passé avec Dijon Métropole, tandis que la partie haute de la parcelle, qui a reçu un semis de prairie mellifère à l'automne 2022 n'est fauchée qu'une fois par an afin de fournir, avec les haies entretenues par la Ville, des habitats pour des insectes auxiliaires pollinisateurs comme les abeilles indispensables à la fructification des arbres. La pollinisation est également favorisée par la présence de ruches installées, depuis le printemps 2022, sur une parcelle communale, rue des Côtes-d'Ahuy, dans le cadre d'une convention avec un apiculteur.

À la plantation du verger en 2004, des fruits de toutes les formes, de toutes les couleurs, pour tous les goûts et d'usages de consommation différents



Les pommes sont plus ou moins grosses. Leur peau peut être épaisse ou fine, tantôt côtelée et rugueuse, tantôt lisse et brillante. Leur chair est blanche ou jaune, tendre ou croquante. Toutes ont des saveurs originales.



La Reinette du Mans :
sphérique, jaune-dorée, sucrée, juteuse, parfumée, à consommer au couteau ou cuite.



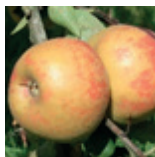
La Cusset : cylindrique, jaune, sucrée, chair fine et rafraîchissante, pomme pour la table.



La Reine des Reinettes :
cylindrique, fond jaune rayé de rouge, acidulée, parfumée, indiquée pour les tartes.



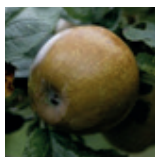
La Feuilloux : arrondie, légèrement aplatie, jaune d'or, juteuse, sucrée et parfumée, très polyvalente.



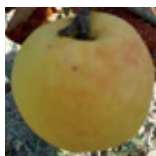
La Reinette de Chênée :
aplatie, vert-jaune, ferme, juteuse et acidulée, pomme de table.



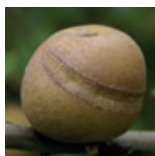
La Reinette dorée de la Sarthe : ronde, jaune-vert tachée de gris, parfum vanillé, se consomme crue ou cuite.



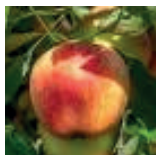
La Reinette grise Parmentier : cylindrique, vert-jaune, friable, juteuse et d'arôme marqué, pomme à couteau.



La Reinette Belle fleur :
conique, jaune d'or pointillé de noir, croquante légèrement acidulée, pomme à couteau.



La Patte de loup :
irrégulière, aplatie, gris-brun, chaire légèrement anisée et longue en bouche, tous usages.



La Bondon : conique, colorée, chair juteuse et parfumée, délicieuse à croquer, idéale pour le jus.



La Belle fille de l'Indre : aplatie, lavée de rouge, juteuse et parfumée, très bonne à croquer ou en jus.



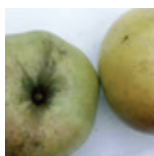
La Sainte-Germaine : bosselée, vert-bronze, sucrée, croquante, choix parfait pour les tartes et les crumbles.



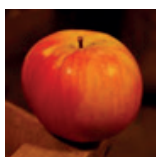
La Gros Locard : jaune ponctuée de roux, aplatie, à la peau fine et à la chair tendre, juteuse, acidulée et sucrée.



La Faro : sphérique, rouge-sang, texture fine, goût exquis, à croquer et très bonne pour les jeunes enfants.



La Reinette de Montbard : plus large que haute, vert-jaune, tendre, légèrement acidulée, toutes fins.



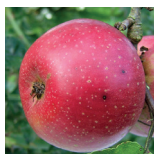
La Nationale : cylindrique, rouge-beige, chair fine, tendre et juteuse, fruit de table ou à jus jusqu'en juin.



La Belle Fille de Salins : jaune striée de rouge au goût sucré. Idéal pour une consommation crue ou en compote.



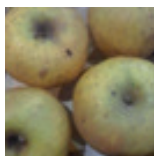
La Jacques Lebel : sphérique, aplatie, jaune verdâtre striée de rose, agréablement acidulée, multi-usages.



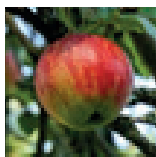
La Reinette étoilée : rouge carmin, chair blanche, légèrement rosée, ferme et assez juteuse.



La pomme des moissons : ronde, jaune colorée de rouge, rafraichissante, fondante, à croquer l'été.



La Reinette de Freyberg : arrondie, jaune-verdâtre à doré, très sucrée, saveur anisée, fruit de table.



La mi-août rose : arrondie, jaune verdâtre lavée de rouge, excellente pomme à croquer et pour les beignets.



La Rose Reinette : dissymétrique, jaune-pâle striée de rouge, croquante, acidulée et parfumée, pomme à couteau.



L'Ontario : globuleuse, verte, lavée de carmin, parfaite pour la pâtisserie mais aussi au couteau et à cuire.



La Glacée : jaune citron lavée de rouge, délicatement parfumée, peu sucrée, fruit de table, pâtisserie.



Le savez-vous ?

La pomme **Ontario** est originaire de Paris, une ville située au Canada, et la **Reinette de Freyberg** a été découverte en Nouvelle-Zélande.

La pomme **Bondon** tire son appellation de sa forme tronconique comme une bonde de tonneau, mais la pomme **Sainte-Germaine** doit son nom à une anecdote. Lors d'un orage, Turgot, le contrôleur général des finances du roi Louis XVI, dut faire étape chez un paysan du Limousin, à Saint-Germain-les Vergnes. Trop pauvre pour nourrir convenablement son invité, celui-ci demanda à sa femme de lui donner une pomme. Enchanté par sa saveur, Turgot la popularisa sous le nom qu'on lui connaît.

La pomme **Patte de loup** porte une cicatrice caractéristique. La légende raconte que les nuits de pleine lune, les loups s'amuse à donner des coups de pattes sur les pommes accrochées à l'arbre et que ce sont les traces laissées par leurs griffes qui provoquent la déformation du fruit.

Quant aux **Reinettes du Mans**, elles étaient transformées autrefois en pommes séchées pour être consommées par les marins faisant de longues campagnes de pêche sur les morutiers, pour éviter le scorbut.