

769009

Cust 89

Décembre 1955

Nouvelle Série - Tome XIV

Numéro 4

**BULLETIN**  
DE LA  
**SOCIÉTÉ DES SCIENCES**  
DE  
**NANCY**  
(FONDÉE EN 1828)

TRIMESTRIEL

Abonnement annuel : 500 fr.



NANCY  
IMPRIMERIE GEORGES THOMAS  
Angle des rues de Solignac et Henri-Lepage

1955



## AVIS AUX MEMBRES

**COTISATIONS.** — Les cotisations (500 fr.) peuvent être réglées à M. CÉZARD, Jardin Botanique, Nancy. C.C.P. Nancy 45-24.

**SÉANCES.** — Les réunions ont lieu le deuxième jeudi de chaque mois, sauf vacances ou fêtes tombant ce jour, à 17 heures, à l'Institut de Zoologie, rue Sainte-Catherine, Nancy.

**BIBLIOTHÈQUE.** — Une très riche bibliothèque scientifique est mise à la disposition des Membres. Par suite d'un accord entre la Société et la Municipalité, les ouvrages sont en dépôt à la Bibliothèque Municipale, rue Stanislas, Nancy. Les Membres ont droit d'office au prêt des ouvrages, aussi bien ceux appartenant au fonds de la Société qu'au fonds de la Ville.

Pendant une huitaine de jours après leur arrivée, les nouvelles publications reçues par la Société sont consultables sur place, sur demande à l'entrée, sans remplir de fiche de prêt.

Sauf en périodes de vacances, la Bibliothèque est ouverte tous les jours. Se renseigner près du Conservateur de la Bibliothèque Municipale.

**BULLETIN.** — Afin d'assurer une parution régulière du Bulletin, les Membres ayant fait une communication sont invités à remettre leur manuscrit en fin de séance au Secrétaire du Bulletin. A défaut, ces manuscrits devront être envoyés à son adresse (141, avenue Carnot, Saint-Max) dans les quinze jours suivant la séance. Passé ce délai, la publication sera ajournée à une date indéterminée.

Les corrections d'auteurs sur les épreuves du Bulletin seront obligatoirement faites dans les huit jours suivant la réception des épreuves, faute de quoi ces corrections seront faites d'office par le Secrétaire, sans qu'il soit admis de réclamations. Les demandes de tirés à part non formulées en tête des manuscrits ne pourront être satisfaites ultérieurement.

Les clichés sont à la charge des auteurs.

Il n'y a pas de limitation de longueur ni du nombre des communications. Toutefois, les publications des travaux originaux restent subordonnées aux possibilités financières de la Société. En cas d'abondance de communications, le Conseil déciderait des modalités d'impression.

Il est précisé une nouvelle fois, en outre, que les observations, théories, opinions, émises par les Auteurs dans les publications de la Société des Sciences de Nancy, n'impliquent pas l'approbation de notre groupement. La responsabilité des écrits incombe à leurs Auteurs seuls.

## AVIS AUX SOCIÉTÉS CORRESPONDANTES

Les Sociétés et Institutions faisant avec la Société des Sciences de Nancy l'échange de leurs publications sont priées de faire connaître dès que possible, éventuellement, si elles ne reçoivent plus ses bulletins. La publication ultérieure de la liste révisée des Sociétés faisant l'échange permettra aux Membres de connaître les revues reçues à la Bibliothèque et aux Correspondants de vérifier s'ils sont bien portés sur les listes d'échanges.

L'envoi des échanges doit être fait à l'adresse : Bibliothèque de la Société des Sciences de Nancy, Bibliothèque Municipale, rue Stanislas, Nancy.

---

---

**BULLETIN**  
DE LA  
**SOCIÉTÉ DES SCIENCES**  
DE  
**NANCY**  
(Fondée en 1828)

SIÈGE SOCIAL :  
Institut de Zoologie, 30, Rue Sainte-Catherine - NANCY

---

**MARCEL THOMAS**

Station de recherches viticoles et d'arboriculture fruitière  
La Grande Ferrade, Pont-de-la-Maye (Gironde).

**Mirabelles et Mirabelliers**  
**en Lorraine**

---

**CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES**



## PLAN

- I. — INTRODUCTION.
- II. — HISTORIQUE.
  - 1) Origine botanique.
  - 2) Origine historique et géographique.
  - 3) Origine génétique.
- III. — PROPAGATION EN FRANCE - CENTRES DE DISPERSION.
  - 1) La Mirabelle à travers la Pomologie.
  - 2) Etymologie du terme « Mirabelle ».
  - 3) Extension de la culture du Mirabellier en Lorraine.
  - 4) Extension de la culture du Mirabellier dans les autres régions françaises.
- IV. — LE MIRABELLIER DANS LE MONDE.
- V. — DÉSIGNATION BOTANIQUE.
- VI. — VARIÉTÉS.
- VII. — PREMIERS ESSAIS DE DÉFINITION.
  - a) Définition commerciale.
  - b) Définition systématique (K. Röder, 1940).
- VIII. — DÉBOUCHÉS - OBJECTIFS A ATTEINDRE.
  - a) La Mirabelle, fruit de bouche.
  - b) La Mirabelle, fruit d'industrie.
- IX. — CONCLUSIONS.
- X. — BIBLIOGRAPHIE.

## I. — INTRODUCTION

---

En Octobre 1951 se tenait à Metz la 82<sup>e</sup> session du Congrès Pomologique de France. A la suite de cette manifestation de caractère international, nos collègues du « Fruit Belge » eurent l'appréciation suivante, qui reflétait bien l'opinion de tous les congressistes : « L'Est de la France présente de très grandes possibilités de productions fruitières de qualité ».

Un aperçu d'ensemble sur les régions fruitières de l'Est a été publié ces dernières années par P. Riols (1944). Elles comprennent les productions des quatre départements de la Lorraine actuelle : Meurthe-et-Moselle, Moselle, Meuse, Vosges.

Trois Congrès Pomologiques Nationaux avaient déjà tenu antérieurement leurs assises en Lorraine, à Nancy (1879, 1909) et à Metz (1919). Un Congrès Régional a lieu plus spécialement chaque année dans une des villes de Nancy, Metz, Bar-le-Duc, Epinal, depuis 1946.

Etudions tout d'abord quelles sont les possibilités fruitières des quatre départements lorrains. Bien que la polyculture soit de règle, nous pouvons retenir cinq caractéristiques qui devraient permettre à l'avenir une meilleure mise en valeur des produits de l'arboriculture :

- 1) densité des plantations arbustives en un petit nombre d'espèces bien adaptées;
- 2) absence de fléau grave, type dépérissement, longévité très bonne des arbres dont l'état sanitaire pourrait être beaucoup amélioré;
- 3) production d'un tonnage important de fruits de qualité;
- 4) possibilités d'extension;
- 5) possibilités de sélection.

### *1) Densité des plantations fruitières en un petit nombre d'espèces bien adaptées.*

L'adaptation est une notion très importante en arboriculture fruitière; elle n'est pas réalisée si souvent régionalement qu'on puisse négliger de la signaler dès maintenant. A l'échelle du producteur, c'est une notion économique. A l'échelle de l'agronome, c'est une notion extrêmement complexe, où interviennent les aptitudes du végétal, ses possibilités de concurrence vitale et de survie.

Les terres de la région Est sont très variées mais rarement exceptionnelles et souvent peu profondes. Pourtant, le Prunier y pousse

avec facilité sur ses propres racines, sans qu'on sache exactement pourquoi.

Si on laisse ces terres à elles-mêmes — et l'expérience a été réalisée sur des superficies importantes du fait de la guerre — on voit le sol se recouvrir très rapidement de haies ou buissons subspontanés de Prunus à partir de quelques types préexistants (\*).

Bien entendu, les agriculteurs ont exploité depuis longtemps ces possibilités culturales; on compte aujourd'hui en Moselle trois arbres par habitant et, dans ce département, 53 % des plantations sont en Prunier. L'ensemble de la circonscription du Nord-Est, c'est-à-dire les quatre départements précédemment cités et les départements limitrophes, à savoir : Bas-Rhin, Haut-Rhin, Ardennes, Marne, Haute-Marne et Aube, représenterait (d'après H. Thiébaud, 1951) plus de 5 millions de Pruniers.

De nos jours, deux Pruniers prédominent nettement en Lorraine, ce sont : le Mirabellier (2.200.000 arbres) et le Quetschier 2.100.000 arbres).

Dans certaines parties de Lorraine — et il en est de même en Alsace — on trouve pourtant une forte diversité dans les types de Pruniers existants. Il en est à fruits excellents dans le nombre et nous connaissons des villages où les gens ont fait, pour leurs besoins personnels, un choix de prunes à maturité échelonnée qui en vaut bien d'autres; il comprend, par exemple : la Marange, la Holerosse, la Grosse Prune, les Mirabelles, la Datille, les Quetsches, la Prune de Prince. Mais partout on considère, non sans raison, que, parmi tous ces types, c'est le Mirabellier qui est le « Prunier noble », celui qu'il faut propager.

Si on se place au point de vue concentration des plantations, le chiffre donné pour ce verger de Mirabelliers (plus de 2 millions d'arbres) est énorme, non seulement à l'échelle nationale mais même internationale.

On se souviendra à ce propos qu'à la différence du verger français, le verger allemand de Mirabelliers a subi une régression constante de 1900 à 1932 (Röder, 1940). Dans les statistiques fruitières allemandes, Mirabelliers et Reine-Claudiers sont toujours groupés ensemble. On sait que l'Allemagne est le pays de la Quetsche : c'est la raison pour laquelle il n'est pas fait de relevés distincts pour les productions secondaires. A partir de 1934, un effort national, encouragé par l'Etat allemand, avait amené une reprise des plantations (accroissement des plantations de Mirabelliers et Reine-Claudiers de 31 % pour la période 1936-1939). Mais, avec les années de guerre, la chute reprenait de plus belle; elle était d'ailleurs encore plus nette

(\*) Un exemple de sélection naturelle ayant permis la différenciation de variétés locales hautement adaptées dans d'autres régions françaises est celui des Prunes du Limousin (Bib. I. 5).

Association culturale vigne-mirabellier



Mirabelliers en blocs à Bulligny (M.-et-M.).



Mirabelliers en ligne à Vigy (Moselle)

pour le Quetschier. Si on se rapporte aux chiffres de Redlhammer (1951), le nombre d'arbres était :

Mirabelliers et Reine-Claudiers : en 1936, 1.410.233; en 1939, 1.846.512.

On peut admettre — ce qui n'est, bien entendu, qu'une approximation — une répartition égale de chaque composant. Le nombre de Mirabelliers en production avant la dernière guerre serait ainsi au maximum de 8 à 900.000 sur l'étendue de l'ancien Reich. Sur le territoire de l'Allemagne occidentale actuelle, presque réduit de moitié mais comportant la plus grande partie des plantations mirabellières allemandes, une statistique citée par Weil et Césard (1952) nous donne :

Mirabelliers et Reine-Claudiers : 1949-50, 759.400.

On compte environ 180 Mirabelliers pour l'ensemble Rhénanie, Palatinat, Hesse, comparativement à 1.400.000 pour nos départements de Meurthe-et-Moselle et Moselle. Du point de vue des conditions locales de la végétation, R. Blais et P. Vivier (1938) pensent qu'effectivement la Lorraine pourrait se définir aujourd'hui comme le pays du Mirabellier.

2) *Absence de fléau grave, type dépérissement, longévité très bonne des arbres dont l'état sanitaire pourrait être beaucoup amélioré.*

On sait que les départements de l'Est occupent une place importante en France dans la répartition des forêts de feuillus et de conifères, ce qui justifia la création de l'Ecole Nationale des Eaux-et-Forêts à Nancy en 1824.

D'une façon générale, les arbres fruitiers comme les arbres forestiers présentent un développement régulier et une longévité très bonne. Il n'y a pas à déplorer — pour l'instant tout au moins — de fléau très grave type dépérissement. Les arbres laissés à eux-mêmes supportent assez bien l'équilibre biologique. Il semble que la généralisation des traitements les plus judicieux pourrait aboutir facilement à un bon état sanitaire des arbres.

3) *Production d'un tonnage important de fruits de qualité.*

La Monographie du Ministère de l'Agriculture (1929) rangeait le département de Meurthe-et-Moselle « parmi une région où les productions fruitières donnent lieu à des transactions relativement importantes et assurent en bien des cas une intéressante source de revenus pour l'agriculteur ». On avait alors les chiffres suivants :

2.780 Ha de Mirabelliers en culture produisant 6.210 tonnes de mirabelles.

Sur 14.180.000 fr., montant de la vente des prunes, plus de 11.000.000 revenaient à la mirabelle.



La production totale de l'Allemagne occidentale était en 1950 de 14.860 tonnes pour Mirabelles et Reines-Claude; si l'on tient compte d'une production égale de ces deux espèces, on voit qu'à cette époque la production allemande était, au maximum, de l'ordre de celle de deux de nos départements du Nord-Est, alors que la production globale des quatre départements était estimée par H. Thiébaut à 30 ou 40.000 tonnes selon les années (tonnage égal ou supérieur à la production française de Reines-Claude).

On notera que les régions limitrophes : Alsace, Champagne, Ardennes, Doubs, Haute-Saône — et d'autres plus ou moins éloignées comme celles de Paris et Clermont-Ferrand, la Savoie, l'Isère, etc... — produisent également des tonnages appréciables de Mirabelles. Mais les Mirabelles cultivées dans les départements de Meurthe-et-Moselle, Moselle, Meuse et Vosges acquièrent dans ces habitats, pour des raisons encore mal précisées, une saveur et un parfum qui les distinguent des Mirabelles récoltées en dehors de cette région. Le connaisseur ne s'y trompe pas et L. Grandeau signalait en 1905 : « Déjà, il y a un demi-siècle, alors qu'on n'entreprenait généralement de cultures fruitières qu'en vue d'une vente dans les environs immédiats, certaines régions françaises étaient célèbres pour leurs fruits. Les confiseurs recherchaient les abricots d'Auvergne et de la vallée de la Seine, au Nord-Ouest de Paris, les groseilles de Bar-le-Duc, les mirabelles de Lorraine... ».

H. Thiébaut citait dans une étude publiée en 1948 un certain nombre d'appréciations sur la valeur respective des Mirabelles cultivées dans diverses régions françaises. Ces témoignages auront évidemment besoin d'être expérimentalement appuyés. Mais la teneur du fruit mûr en certains éléments parfumés — éléments de nature volatile et assez stables pour ne pas être démolis lors de la distillation, conférant aux eaux-de-vie de mirabelle leurs qualités si remarquables de bouquet et d'arome — doit être considérée très attentivement : la synthèse de ces principes ne s'effectue bien que dans certains terroirs, correspondant à des normes climatiques précises. Aussi peut-on dire que les efforts des Services compétents du Ministère de l'Agriculture et des représentants de la profession pour aboutir à une appellation contrôlée d'origine n'avaient rien d'exagéré.

#### 4) Possibilités d'extension.

Les statistiques agricoles montrent clairement que la progression de la culture du Mirabellier en Lorraine a été à peu près continue. Pourtant, à la différence de ce qui s'est produit dans d'autres régions, on peut dire qu'il y a eu très peu d'encouragements extérieurs pour cette culture. Le seul exemple à mentionner serait la reconstitution, après l'Armistice de 1918, de la « Zone Rouge », bouleversée par les grandes batailles des Côtes de Meuse. Des primes de plantation furent

données, sans malheureusement être complétées par des primes de culture, ce qui aboutit à un échec complet (opération dite du Réemploi). C'est insensiblement et même un peu malgré eux (nous en avons entendu certains se plaindre que la Mirabelle avait tendance à tenir trop de place dans la marche de leur exploitation) que les cultivateurs lorrains sont arrivés tout à fait en tête de la production nationale, et peut-être même mondiale, de prunes fraîches.

Le plan Monnet prévoyait déjà l'extension de la culture du Mirabellier dans deux directions : fruit de bouche et fruit d'industrie. Les aléas de la culture étant sans doute moins importants en Lorraine qu'ailleurs, on peut certainement escompter un revenu intéressant pour l'économie française, à condition de faire sous l'angle commercial le même effort que sur le plan technique. Ceci mérite d'être souligné, à une époque où d'autres pays étrangers, comme la Hollande ou l'Allemagne, se mettent à planter pour satisfaire leurs besoins nationaux en Mirabelles.

#### 5) Possibilités de sélection.

Il n'y a pas de Mirabelles aux U.S.A., à peu près pas en Angleterre; la Mirabelle est cependant répandue un peu partout en Europe, mais en très petite quantité (d'après Baltet, 1895).

Il est remarquable que cette production soit restée confinée aux territoires français de l'Est, alors qu'un fruit comme la Reine-Claude est disséminé un peu partout dans notre pays. Pour les géographes, la Lorraine est classiquement une « marche », un lieu de passage, sillonné dès les premiers siècles par plusieurs grandes voies romaines. Cette persistance des types, due à une parfaite adaptation aux conditions de sol et de climat de la Lorraine, permet d'examiner la variabilité des formes qui coexistent dans la zone géographique considérée, ce qui représente le premier travail du sélectionneur.

Si la dispersion dans l'espace aboutit souvent à la pluralité des formes, inversement, l'isolement géographique du Mirabellier a pu constituer un facteur de stabilité génétique de celui-ci.

Certaines observations anciennes avaient également montré l'existence dans les Pruniers de véritables « races botaniques » se reproduisant assez fidèlement par semis. Sageret, qui fut un des précurseurs de la génétique végétale en France, écrivait en 1831 : « Il paraît y avoir, tant comme espèces que comme variétés, des races plus constantes, plus tenaces, quelle qu'en soit la cause, c'est-à-dire qui rendent plus aisément leur espèce, à quelques variations près, qui dégèrent moins, sont moins sujettes à donner des variétés caractérisées, ainsi que cela m'a apparu dans les Reines-Claude, dans les Mirabelles... ». Mais l'interfécondité très nette entre les formes de Mirabelliers de l'Est permet d'obtenir par hybridation une infinité de variations individuelles de peu d'importance, rendant les distinctions mal aisées

pour un non-spécialiste. Cette idée n'avait pas échappé à V. Paquet qui s'élevait en ces termes contre la fragmentation des grandes variétés (1844) : « On érige en espèces et en variétés des arbres qui ne diffèrent les uns des autres que par des formes si futiles et des nuances si faibles qu'on peut plutôt les regarder comme des caractères négatifs ou du moins très variables, qui ne suffisent pas pour indiquer une variété, que comme des caractères positifs qui puissent la préciser ».

Pour nous, le point important à considérer est en réalité le suivant : est-on en présence d'entités toutes semblables ou de groupements de formes, sans doute voisines mais qu'il est possible de caractériser morphologiquement et physiologiquement ? On sait que « toutes les plantes soumises à une longue culture ont produit des races spéciales » (A. Godron, 1870-73) et il en est bien ainsi du Mirabellier.

Signalons rapidement quelques causes possibles de variations; nous verrons qu'elles sont dues à l'action de l'hybridation ou à des mutations fortuites.

a) **Le semis (provoqué ou naturel).** — La « dégénérescence » des vieilles variétés fut une question très en vogue dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Pour y suppléer, certains auteurs recommandaient la multiplication par semis : elle aurait été capable de rajeunir ces anciennes variétés. Mais la question était controversée et il était utile de préciser d'abord la valeur des produits obtenus.

Le 15 février 1832, sur la proposition de M. Jaume Saint Hilaire, la Société Royale et Centrale d'Agriculture décidait d'ouvrir un concours afin de décerner en 1848 un prix de 1.000 fr. « aux meilleurs mémoires fondés sur des expériences qui tendent à constater s'il est vrai, comme l'ont assuré tous les anciens agriculteurs, que les pépins et les noyaux de nos bons fruits étant semés et donnant de jeunes arbres placés d'abord en pépinière, ensuite transplantés dans un bon terrain, ne produisent généralement que des fruits acerbes et sauvages, ou s'il en provient au contraire le plus souvent des fruits de bonne qualité, soit semblables à ceux de l'arbre qui a fourni les graines, soit d'autres variétés ».

L'article 2 prévoyait que « les concurrents devront préférer pour faire leurs expériences les fruits les plus estimés et ceux dont les caractères sont les mieux connus, tels que : la Reine-Claude, la Mirabelle dans les prunes. Le nombre des individus de chaque espèce mise en expérience devra être de 50 au moins ». La Société, qui faisait bien les choses, avait d'ailleurs prévu des prix partiels en 1834 et 1839 « pour soutenir le zèle et le courage des concurrents en attendant l'année 1848 ».

Nous savons que Seringe et Sageret se sont préoccupés à l'époque de semer des Mirabelles.

Il est probable qu'en Lorraine — notamment par suite de la rigueur du climat — ce sont les semis naturels qui ont prédominé.

Dans les anciennes zones de vignobles, on plantait toujours quelques Mirabelliers et les endroits cultivés ont sans doute été plus propices à la réussite des semis naturels que les vergers enherbés où la dent du bétail risquait de sérieux éclaircissements. Nous pourrions sans doute apporter des précisions sur ce point après quelques nouvelles projections. Mais on doit également prendre en considération les anciennes zones cultivées laissées à l'abandon, où la végétation arbusive correspond à d'anciennes plantations isolées et où les cultivateurs viennent prélever des drageons. Dans ces zones, on est en présence de véritables haies de Mirabelliers subspontanés et les drageons peuvent coexister avec les semis réalisés sous les pieds-mère initiaux.

b) **La mutation.** — Cette modification est beaucoup plus difficile à déceler sur des arbres très productifs à fruits petits et très nombreux que sur les arbres à pépins ou les Pêchers. Il est impossible actuellement de se prononcer sur la fréquence du phénomène, personne n'en ayant signalé d'exemple. Ce n'est que lorsque des vergers d'essai comportant des clones bien caractérisés seront plantés qu'il sera possible de mettre en évidence des mutations indiscutables puis de rechercher des modifications avantageuses pour le sélectionneur.

En définitive, les Mirabelliers du Nord-Est de la France constituent une très vaste population comportant des types de semis et probablement des types mutés, jamais encore étudiés sérieusement jusqu'à ce jour du point de vue systématique. Traditionnellement, la multiplication du Mirabellier se fait végétativement (au moyen de drageons) mais, par suite de la variabilité existante — d'ailleurs elle-même fonction du lieu considéré — cette multiplication végétative est dangereuse pour l'uniformité des plantations. Comparativement au Mirabellier, la multiplication du Prunier d'Ente, réalisée par greffage de rameaux, a conduit plus sûrement à une sélection inconsciente de types.

Si la sélection de la Mirabelle n'a pas été réalisée jusqu'ici, c'est que les étrangers n'ont pu l'entreprendre, faute d'un nombre suffisant de types. Cette sélection devait être entreprise en France et dans les berceaux d'origine française assignés au Mirabellier. Sur les 10 premiers types de Mirabelliers à fruits jaunes décrits par l'Allemand F.-J. Dochnal (1858) — types qui comportent les plus classiques — 8 sont mentionnés comme ayant pour lui une origine française.

Dans son livre « The Plums of England », H.-V. Taylor (1949) reconnaît avec beaucoup de simplicité que les pomologues anglais connaissent vraiment fort peu de choses à propos de la Mirabelle.

La sélection de la Mirabelle revenant en toute impartialité aux Français, il fallait, pour mener à bien une étude de cette ampleur, qu'elle soit prise en mains à la fois par un organisme disposant de moyens importants tels ceux de l'Institut National de la Recherche

Agronomique et par une Station de recherches fruitières spécialisée dans l'étude des arbres fruitiers à noyau, travaillant avec des méthodes suffisamment précises.

En tenant compte de toutes ces considérations, la sélection et l'amélioration du Mirabellier, demandées par la Fédération Nationale des Producteurs de Fruits, furent décidées en juin 1951, lors d'une réunion tenue à Colmar qui groupait les Directeurs chargés des questions fruitières à l'I.N.R.A., et en particulier M. Souty, responsable des fruits à noyaux. Les travaux furent inclus l'année même au programme de la Station d'Arboriculture Fruitière du Sud-Ouest, déjà habituée à résoudre des problèmes de ce genre (Prune d'Ente, Reine-Claude, Abricot Rouge du Roussillon). Ils trouvèrent une place naturelle dans le cadre des études de populations dont la charge est confiée à M. Bernhard.

Bien que nous soyons obligés dans nos études de caractériser morphologiquement et physiologiquement les types de Mirabelliers de l'Est de la France (ce qui doit nous permettre ultérieurement des combinaisons entre les plus avantageux de ceux-ci par hybridation), notre but n'est pas d'étudier ces types en eux-mêmes ni pour eux-mêmes mais de guider les producteurs dans leur choix et de leur éviter des erreurs. Ce qui était suffisant il y a un siècle, lorsque le Mirabellier prenait possession des terres lorraines, ne l'est plus aujourd'hui dans une arboriculture plus évoluée, portant sur un grand nombre de sujets, et avec un marché qui réclame des produits de plus en plus normalisés, standardisés, calibrés. On connaît la plus-value importante que comporte pour les arboriculteurs la multiplication des types de Prunier d'Ente sélectionnés par la Station d'Arboriculture Fruitière du Sud-Ouest. L'abondance et la centralisation géographique des types de Mirabelliers en Lorraine doit nous faciliter les observations et nous permettre une action rapide. Comparativement aux recherches entreprises sur la Reine-Claude, les types provenant des collections étrangères ne sont qu'un petit appoint.

On peut dire que les travaux à réaliser correspondent à une triple utilité :

- a) agricole et sociale,
- b) technologique,
- c) pomologique.

a) *Utilité agricole et sociale.*

On a souvent dit que ces régions avaient deux noms et deux destinées.

Exemple : Bassin de Briey (concentration industrielle) et Pays-Haut (pays de culture).

Ceci est particulièrement net pour la vallée de la Moselle, de Metz à Thionville : la rive gauche, à vocation industrielle, a une densité

dépassant 400 habitants par km<sup>2</sup>, alors que la rive droite, à vocation agricole, n'atteint pas 40 habitants.

L'agriculture, si elle en profite parfois, souffre quand même de la force de l'industrie drainant la plus grande partie de la main-d'œuvre; elle aurait besoin elle aussi d'une spécialité. Le Mirabellier est précisément un arbre très populaire dans toutes les classes de la société. On l'a planté au bord des routes et dans le jardinet de chaque habitation ouvrière. C'est l'arbre traditionnel de la Lorraine et l'Académicien Maurice Barrès parle dans « La Colline Inspirée » d'« une atmosphère pénétrée par une douce lumière d'un jaune Mirabelle ».

Enfin, les fêtes de la Mirabelle, qui ont chaque année un gros succès d'affluence et comportent des chars fleuris, sont un bel exemple de l'attachement folklorique à ce fruit.

#### b) *Utilité technologique.*

Les Mirabelliers produisent beaucoup et, selon les années, les débouchés de la mirabelle sont plus ou moins faciles. La standardisation du fruit, la normalisation des produits résultant d'une sélection sérieuse, constituent le seul point d'entente possible entre producteurs et utilisateurs (industriels ou consommateurs). S'il ne nous appartient pas de juger favorablement une catégorie plutôt qu'une autre, on peut penser que leurs intérêts ne sont pas globalement opposés. Il est possible de fournir à un prix de revient satisfaisant une marchandise de choix correspondant à des normes clairement définies. C'est un problème classique à résoudre pour la Recherche Agronomique.

#### c) *Utilité pomologique.*

Pour les pomologues étrangers, et même pour les français, la Mirabelle, confinée aux territoires de l'Est, a toujours constitué une entité un peu mystérieuse à force de rester inétudiée.

Les rares publications françaises sont de H. Thiébaud et, la plupart du temps, relatives à des questions particulières (origine de la Mirabelle, fluctuations des Mirabelles du Val de Metz, qualités des Mirabelles, moyens de récolte, traitements, façons culturales). Cependant, cet auteur a fait un exposé général sur l'ensemble de la question du Mirabellier au Congrès Pomologique de Metz (1951). La même année, M. de Sonnaville, de la Station de Wageningen, désireux de se documenter sur la Mirabelle, s'était rendu en Lorraine et avait effectué plusieurs tournées en Meurthe-et-Moselle et Meuse, grâce à la complaisance des D.S.A. de ces départements; il a rendu compte récemment (1952), dans une publication en langue hollandaise, des observations qu'il avait pu faire et des conséquences à en tirer pour la culture du Mirabellier en Hollande.

Plusieurs pomologues étrangers mentionnent la Mirabelle dans leurs travaux et on doit déplorer un certain nombre d'inexactitudes

à ce sujet. Hogg (1875) confond, par exemple, Mirabelle tardive et Sainte-Catherine. D'autre part, nos observations en pépinière ne concordent pas avec les indications données par C. Dahl (1935) sur les caractères distinctifs des jeunes pousses de Mirabelle de Metz et de Nancy. Enfin Van Cauwenberghe (1942 et 1954) ne fait aucune distinction entre Mirabelle grosse et Mirabelle petite.

Les premiers travaux entrepris sur la Mirabelle à la Station de la Grande-Ferrade sont relativement récents. Ils ont débuté en août 1951 par une première prospection dans les vergers lorrains et par l'établissement d'un programme de travail, réalisé en liaison avec les Services Agricoles des départements intéressés. S'il est encore trop tôt pour tirer des conclusions définitives, il n'est peut-être pas inutile, avant d'exposer les premiers résultats entrevus, de faire quelques remarques sur les principaux problèmes qui se posent et que nous avons rencontrés. C'est à la lumière du passé que l'on voit mieux les possibilités de l'avenir.

---

## II. — HISTORIQUE

---

Les origines du Prunier en général (comme du Mirabellier en particulier), prêtent à discussion; nous essaierons donc de serrer le problème d'assez près, en considérant successivement les trois points suivants : origine botanique, origine historique et géographique, origine génétique.

### 1) ORIGINE BOTANIQUE

Avant de donner des précisions sur ce premier point, rappelons avec W.-W. Robbins (1917) quelques caractères spécifiques permettant de distinguer les principaux types cultivés du genre *Prunus*.

*Clé de détermination des principaux groupes du genre Prunus* (d'après Robbins).

Noyau lisse :

— Feurs groupées : fruit glabre.

— fruit gros, présentant d'ordinaire un sillon et recouvert d'une prune; pédoncule court; noyau d'ordinaire comprimé, plus haut que large; feuilles enroulées dans le bourgeon : PRUNE.

— fruit petit, d'ordinaire sans sillon et non recouvert d'une prune; pédoncule long; noyau d'ordinaire globuleux; feuilles repliées l'une sur l'autre dans le bourgeon : CERISE.

— Fleurs solitaires ou par deux; fruit d'abord velouté : ABRICOT.

Noyau marqué de petits creux ou réticulé :

— chair douce, épaisse, juteuse : PECHE.

— chair dure, mince, sèche : AMANDE.

Les premiers botanistes ont trouvé des difficultés à décrire systématiquement le genre *Prunus*; ils considéraient comme importante la distinction entre *Prunus domestica* (Prunier domestique, parfois Prunier cultivé) et *Prunus insititia* (Prunier sauvage, Pruneaulier).

*Prunus domestica* : Prunier domestique; parfois Prunier cultivé.

*Prunus insititia* : *Prunus sulvestris praecox* (Tournefort) = Agru-



nellié précoce; Pruneaulier (Mouillefert); Pruneautier (Rivière); Crequis = Créquier (Rivière); Prunier enté ou à enter (A. Dupuis).

Pour Linné (1764), les caractéristiques de *P. domestica* seraient :

- 1) fleurs solitaires,
- 2) feuilles ovoïdes, lancéolées, enroulées dans le bourgeon,
- 3) absence d'épines sur les rameaux;

et celles de *Prunus insititia* :

- 1) fleurs par deux,
- 2) feuilles ovoïdes à face inférieure velue, ces feuilles étant enroulées dans le bourgeon,
- 3) Présence d'épines sur les rameaux.

Les distinctions de Linné sont souvent subtiles, peu nettes, mais ont un certain fondement. On sait qu'elles ont été reprises dans deux ouvrages fondamentaux de systématique : P. Mouillefert, « Traité des Arbres et Arbrisseaux » (1892-1898) et A. Rehder, « Manual of cultivated trees and shrubs » (1927).

Cependant, un caractère botanique est moins précis qu'un caractère pomologique. Certains caractères botaniques ont été insuffisants pour retrouver des types ancestraux lors des expéditions organisées dans les centres d'origine des arbres fruitiers (Caucase, Asie Mineure).

Après Linné, d'autres botanistes ont essayé, à leur tour, sans vraiment y parvenir, de mettre de l'ordre chez les *Prunus*. Citons : de Candolle, Borkhausen, Koehne, Bechstein, Zabel.

Ledebour (1844) a donné d'autres caractères pour reconnaître *Prunus insititia*, notamment :

- 1) pilosité du pédoncule floral et des jeunes pousses,
- 2) fruit retombant.

Ch. Lemaire (1848) envisage alors les caractères du noyau :

*Prunus domestica* aurait un noyau arrondi,

*Prunus insititia*, un noyau allongé, plus ou moins comprimé aux deux extrémités.

Rouy et Camus (1900) apportent deux nouveautés dans leur travail :

1) l'étude d'un Prunier très abondant dans les régions de la Loire et du Centre, le Prunier de Ste-Catherine, les oblige à revoir les caractères distinctifs entre *P. domestica* et *P. insititia* et à créer une troisième classe, celle de *P. ambigua*;

2) ils établissent la distinction suivante :

*P. domestica* : calice pubescent ou velu intérieurement,

*P. insititia* : calice glabre intérieurement.

L'abbé Coste (1903) considère lui aussi la pilosité du calice pour distinguer *P. domestica* et *P. insititia*.

Ensuite Hedrick et Robbins (1917) envisagent le nombre d'étamines. La clé de détermination complète des principales espèces de Pruniers de ces auteurs est la suivante :

Fleurs en bouquets d'un ou deux (trois chez triflora) : Pruniers européens.

- Rameaux et pédicelles pubescents :
  - fruit gros, de plus de 2,5 cm. de diamètre, de forme variable, souvent comprimé, arbre grand; *environ 30 étamines* : *Prunus domestica*.
  - fruit petit, de moins de 2,5 cm. de diamètre, uniformément ovale ou ovoïde; arbre petit, compact, *environ 25 étamines* : *Prunus insititia*.
- Rameaux glabres ou le devenant très rapidement, pédicelle glabre :
  - fleurs surtout isolées : *Prunus cerasifera*;
  - fleurs par 3 : *Prunus triflora*.

Fleurs en bouquets de trois ou plus, rarement deux : Pruniers américains.

H.-V. Taylor (1949) a repris les caractères précédents, sans modification. Pour lui, on a toujours :

*Prunus domestica* : 30 étamines;

*Prunus insititia*, 20 à 25,

mais la vigueur des arbres, la taille et les caractères des fruits peuvent également servir à différencier *Prunus domestica* et *Prunus insititia*; ainsi, *Prunus insititia* comprendrait des arbres peu vigoureux, nains, de port compact, à feuilles petites en forme d'œuf, des fruits petits et ronds.

En 1904, le célèbre dendrologue viennois C.-K. Schneider eut l'idée de réunir en une seule espèce *Prunus domestica* L. et *Prunus insititia* L. pour former la grande espèce *Prunus domestica* comprenant pour lui deux sous-espèces : *insititia* et *oconomica*. On notera que Bailey a repris cette subdivision. Quelques années après Schneider, une solide classification des Pruniers fut établie par G. Hegi (1906). Il distingue trois sous-espèces : *insititia*, *italica*, *oconomica*.

La sous-espèce *insititia* se caractérise d'après Hegi par :

- un aspect ordinairement buissonnant,
- des rameaux en général veloutés jusqu'à la deuxième année, parfois plus ou moins épineux,
- des bourgeons plus ou moins velus en hiver,
- des pétales de 8 à 10 mm. de long d'un blanc pur,
- un fruit arrondi de 2 à 4 cm. de long à chair adhérente au noyau (seules les Mirabelles à noyau libre sont utilisables pour le séchage),
- un noyau légèrement comprimé, à bords obtus, à surface plutôt lisse.

La classification de Hegi a été légèrement remaniée par K. Röder (1940), de manière à comprendre les sous-espèces *insititia*, *italica*, *intermedia*, *oconomica*. Cette classification, généralement admise aujourd'hui, est la suivante :

1) *Sous-espèce insititia* L. Poiret  
(Prunelliers des avoines (1); pruniers rampants)

*Var. pomariorum* Bout.  
(prunes effilées ou poitrons)  
ex.: de Catalogne.

*Var. cerea* L.  
(Mirabelles)  
ex.: Mirabelle de Nancy.

2) *Sous-espèce italica*  
(Prunes rondes)

*Var. Claudiana* Poir.  
(Reines-Claude)  
ex.: Grosse Reine-Claude verte

*Var. subrotunda*  
(prunes arrondies)  
ex.: Ontario

3) *Sous-espèce intermedia*  
(demi-Quetsches)

*Var. ovoidea* Mart.  
(prunes-œufs)  
ex.: Dame Aubert rouge

*Var. oxycarpa* Bechst  
(prunes ovales)  
ex.: The Czar

*Var. mamillaris* Schüb. et Mart.  
(prunes dattes)  
ex.: Grosse Quetsche sucrée

*Var. « demi-quetsches »*  
(demi-quetsches proprement dites)  
ex.: Quetsche précoce de Sasbach

4) *Sous-espèce oconomica*  
(Quetsches)

*Var. prunéauliana* Ser. selon D. C.  
(quetsches vraies)  
ex.: Quetsche commune

a) Presque tous les chercheurs sont d'accord avec Hegi, Robbins et Röder pour rattacher la Mirabelle à *Prunus insititia*. Les auteurs de langue anglaise distinguent quatre groupes de *Prunus insititia* : les Damas, les Bullaces, les Mirabelles et les Saint-Julien.

1° les *Damas*, prunes parfumées, généralement acides, très employées en conserve. Beaucoup de prunes cultivées de l'Est de la France portent le nom général de Damas;

2° les *Bullaces* se distinguent des précédentes par un fruit nettement sphérique; ce sont de grosses prunelles blanches (parfois bleues);

3° les *Mirabelles*, fruits ronds, jaunes ou dorés, à noyau libre;

4° les *Saint-Julien* (autrefois cultivés pour leurs fruits, aujourd'hui employés comme porte-greffes), ont beaucoup d'analogie avec les

(1) On sait qu'on appelle prune-orge ou prune d'orge et prune d'avoine des variétés mûres en même temps que ces céréales.

Damas (les Damas ont la fleur plus petite, les pétales sont blanc-verdâtre, le port est étalé, le coussinet foliaire moindre).

On sait que la sélection du Saint-Julien constitue un important travail actuellement en cours à la Station de la Grande-Ferrade.

b) V.-A. Evreinoff (1944) signale que l'on a rattaché longtemps la Mirabelle à *Prunus cerasifera*. Comme nous le montrerons, c'est sans doute par erreur ou pour des raisons historiques (voir étymologie), bien que certains Myrobolans puissent donner dans leur descendance, en très petit nombre il est vrai, des types à  $2n = 24$ , rappelant la Mirabelle et les *Prunus insititia*.

c) Outre le Myrobolan, J. Decaisne (1872) pensait qu'il y avait lieu de rechercher des filiations naturelles avec des espèces orientales à fruits petits et jaunes et à noyaux presque lisses, comme *Prunus brigantia*, *Prunus cocomilia*, *Prunus ursina* et même *Prunus mume*.

Ce problème mérite une attention toute particulière de notre part dans un travail d'amélioration, même s'il ne concerne pas les types classiques de Mirabelliers aujourd'hui en culture.

## 2) ORIGINE HISTORIQUE ET GÉOGRAPHIQUE

Il n'est déjà pas facile, comme nous allons le montrer, de juger de la spontanéité ou de la subsponanéité de *Prunus domestica* et *Prunus insititia*. Si un type de Prunier est abondant dans un lieu, on peut évidemment conclure à une très bonne adaptation de ce type ou à une grande facilité de multiplication naturelle; rien n'indique comment s'est effectuée son introduction en culture et sa propagation dans l'espace.

Nous verrons cependant qu'il est possible, dans certaines régions considérées comme centres d'origine, d'essayer de dégager quelques lois dynamiques sur l'origine et l'évolution des formes cultivées.

Une autre difficulté consiste à attacher ou non de l'importance à ce qui a pu être dit sur la question. Les voyageurs ne sont pas tous botanistes ou pomologues; quant aux botanistes et aux pomologues, ils n'ont pas toujours l'occasion de voyager et les centres d'origine présumés des arbres fruitiers ne sont pas à notre portée.

Cette origine est fort lointaine dans le temps. Pour K. et F. Bertsch (1949), le groupe des Pruniers aurait des millions d'années. D'après Durand (1912) : « Les habitants des cités lacustres de la Suisse consumaient les fruits du prunier; les lacustres de la Savoie et du Dauphiné l'ont également connu ». M. Chantre en a trouvé deux espèces dans les palafittes du lac de Paladru. D'autre part, Bois (1928) signale : « Heer a décrit et figuré les noyaux de *Prunus insititia* provenant des palafittes de Robenhausen mais *Prunus domestica* n'a jamais été trouvé dans les habitations lacustres; son indigénat en

Europe paraît très douteux et, d'après de Candolle, sa demi-naturalisation ou demi-spontanéité dans cette région aurait commencé tout au plus depuis 2.000 ans ». Le Prunier domestique semblerait donc avoir une origine plus récente que beaucoup d'autres arbres fruitiers.

Il n'y avait pas beaucoup de prunes connues en Italie avant le début de l'ère chrétienne (avant Pline) et le nombre des variétés du type *domestica* s'est probablement beaucoup accru avec les expéditions du Moyen-Age en Orient.

En général, tous les auteurs sont d'accord pour reconnaître que *Prunus insitia* est antérieur à *domestica*. Le type gros fruit serait dominant sur le type petit fruit dans les croisements et les espèces primitives, d'après les plus anciens documents archéologiques que l'on possède, étaient toutes à petits fruits. Mais plusieurs introductions ont eu lieu et, par culture et sélection, on s'est acheminé peu à peu vers des types à plus gros fruits.

Cependant, il est difficile de fixer un lieu d'origine précis pour les Pruniers. Hedrick (1919) dit :

« *Prunus insitia* — originaire d'Europe, Asie Mineure, Himalaya. Cette prune se trouve à l'état spontané au Caucase et çà et là en Europe... La prune de Damas, d'après Targioni-Tozzetti, fut introduite de l'Est dès l'époque de Caton, né en 232 av. J.-C. Le Prunier de Damas fut introduit en Europe, selon Michaud, par le duc d'Anjou à la V<sup>e</sup> Croisade, lors d'une visite à Jérusalem ».

Les opinions de différents auteurs sont rassemblées dans le tableau suivant; on pourra constater qu'elles ne sont guère convergentes :

|                                    | <i>P. domestica</i>  | <i>P. insitia</i>  |
|------------------------------------|--|--|
| de CANDOLLE Alph. (1883)           | Sud du Caucase, Monts Talidj, Anatolie, Nord de la Perse.  | Europe tempérée, Turquie d'Europe, Grèce, Caucase (notamment Sud du Caucase).                        |
| BUREL, CELS, etc. (1886)           | Montagnes de l'Europe australe.  | Caucase.   |
| PASSY P. (1925)                    | Orient, Perse, Caucase, rég. méditerranéenne.  | Asie Mineure, Europe jusqu'en France.  |
| CULLINAN F. P. (1937)              | Sud de l'Europe, Ouest de l'Asie (région comprise entre Caucase et Mer Caspienne).               | Europe ou Asie.  |
| GUYOT A. L. (1942)                 | Anatolie, région Pontique, Caucase, jusqu'à 1.300 m, notamment Lazistan, Abkasia, monts Elbourz. | Midi de l'Europe, Cilicie, Arménie, midi du Caucase, bords de la Mer Caspienne (province de Talidj). |
| EVREINOFF (d'après HEDRICK) (1944) | Proche-Orient, Transcaucasie, Europe orientale.  | Europe méridionale (Balkans), Transcaucasie Arménie, littoral de la Mer Caspienne).                  |

Popov (1929) qui dirigea une des expéditions russes destinées à connaître les ancêtres sauvages des arbres fruitiers au Turkestan, a mis en doute l'origine Nord de Perse, Caucase et Asie Mineure. Lorsqu'un auteur a rencontré dans une aire d'origine une forme de *Prunus*, il n'est pas du tout sûr, par suite de l'insuffisance des descriptions botaniques (Linné et ses successeurs) et par suite aussi d'un polymorphisme toujours plus ou moins important, de classer d'une façon certaine cette forme dans *Prunus domestica* ou *Prunus insititia*. Il est vrai, que, très souvent, c'est *P. divaricata* (= *cerasifera*) ou *P. spinosa* que l'on rencontre et non pas *P. insititia* ou *P. domestica*. Pour Popov, des centres d'origine possibles de *Prunus insititia* seraient le Sud-Est de l'Europe et l'Ouest de l'Asie. Reste à savoir si on est bien en présence de formes spontanées.

Une étude critique très documentée sur ces questions a été publiée en 1936 par V.-A. Rybin. Cet auteur, discutant la possibilité de centres d'origine pour *Prunus domestica* et *Prunus insititia* en Asie Mineure et en Europe, reconnaît qu'il est impossible, en toute sincérité, de préciser si oui ou non on a vraiment pu retrouver là-bas des formes sauvages de *Prunus domestica* et *Prunus insititia*. Il est vraisemblable que non, et les résultats négatifs des expéditions russes au Caucase et en Asie Moyenne laissent plutôt croire à une extinction des espèces ancestrales.

Enfin, les observations cytologiques effectuées en Russie avant 1939, notamment par Rybin, ont confirmé que si on ne retrouvait pas de fruits analogues à *domestica* ou *insititia* dans le Caucase, on n'avait pas non plus de formes hexaploïdes, mais une majorité de types à  $2n = 16$ , dont certains étaient d'ailleurs morphologiquement identiques à *P. divaricata*.

Il est donc assez difficile d'admettre aujourd'hui l'indigénat de *P. domestica* ou *P. insititia*. Si Voronov et Vavilov (1930) mentionnent l'existence de *P. insititia* au Caucase, ce n'est sans doute qu'en petit nombre et comme le résultat d'hybridations naturelles.

### 3) ORIGINE GÉNÉTIQUE

Les travaux de Crane, Rybin, Kovalev, ont montré qu'il était possible d'envisager, pour *Prunus domestica* et *P. insititia*, une origine amphiploïde analogue à celle mise en évidence par Grégor chez *Phleum*, ou par Frandsen chez *Brassica Napus*.

Crane étudiant le premier des descendances de croisements de Pruniers cultivés, en particulier par *P. cerasifera* et *P. spinosa*, a émis l'idée d'une origine synthétique du Prunier cultivé. Les idées de cet auteur ont été exposées dans les éditions successives de « *Genetics of Garden Plants* » et dans d'autres publications ultérieures (1949-50-52). Si on fait le croisement :

*P. cerasifera* × *P. domestica* var Jefferson  
( $2n = 16$ )                      ( $2n = 48$ )

on obtient un hybride  $F_1$  à  $2n = 32$  ( $8 + 24$ ). Cet hybride est très vigoureux (hétérosis), de floraison plus précoce que la plupart des variétés de *domestica* mais plus tardive que celles de *cerasifera*; ses fruits ont une saveur de Reine-Claude.

Kalmikov (1940) considère quatre teintes de fruit chez Myrobolan:

rouge,  
pourpre foncé,  
jaune ambré,  
jaune verdâtre.

Les fruits de *P. spinosa* (prunelles, senelles, chelosses) sont noir-bleuâtre.

En réalité, une analyse précise comme celle de Crane indique pour le Myrobolan une teinte de fond jaune (associée à de l'anthocyane rouge); chez le Prunellier, une teinte de fond verte et de l'anthocyane bleue. Mais en tout cas, chez ces deux espèces, l'amplitude de variation concernant la couleur des fruits est très limitée; elle est par contre autrement importante chez les Pruniers cultivés. L'auteur cite :

| <i>Variétés</i> | <i>Teintes de fond</i> |
|-----------------|------------------------|
| Persshore       | jaune                  |
| Reine-Claude    | verte                  |
| Reine Victoria  | jaune-verdâtre         |

Prince Englebert, prune bleu foncé à teinte de fond verte, donne par autofécondation une majorité de fruits bleu foncé, avec quelques autres entièrement verts. Par autofécondation, Persshore ne donne que des fruits jaunes mais Reine Victoria a des fruits à teinte de fond jaune, verte ou jaune-verdâtre.

Une interaction teinte de fond-anthocyane affecte la brillance du fruit; avec l'anthocyane rouge, on obtient les couleurs suivantes :

| <i>Teinte de fond</i> | <i>Couleur du fruit</i> |
|-----------------------|-------------------------|
| jaune                 | rouge vif               |
| vert                  | rouge terne             |
| jaune-verdâtre        | rouge clair             |

*Prunus domestica* serait un produit de l'hybridation d'une espèce diploïde généralement représentée par *Prunus cerasifera*, par une espèce tétraploïde comme *Prunus spinosa*, accompagnée ou suivie

d'un doublement chromosomique, pour aboutir finalement à une forme hexaploïde fertile.

$$\begin{array}{ccc} P. \text{ cerasifera} & \times & P. \text{ spinosa} \\ 2n = 2x = 16 & & 2n = 4x = 32 \\ & \downarrow & \\ F_1, 2n = 3x = 24 & & \\ \text{par doublement } 6x = 48 & & \end{array}$$

(x = nombre de base = 8 chromosomes).

Cette synthèse, il faut bien y réfléchir, n'a pas dû se faire en une seule fois. Comme l'écrit Crane (1949), elle a dû se produire plusieurs fois, aux époques préhistoriques comme plus tard. Si on part d'un clone de *cerasifera* et d'un clone de *spinosa* donnés, la seule variabilité effective provient des disjonctions possibles au moment de la formation de leurs gamètes haploïdes et diploïdes respectifs. On obtient un hybride triploïde stérile (3x). Si on réussit à le stabiliser à 6x par doublement, ses gamètes auront la même constitution génétique que l'hybride somatique triploïde stérile dont on est parti. Le doublement n'est donc pas un facteur de variabilité et, pour obtenir la riche gamme de formes cultivées à 48 chromosomes que nous connaissons, il fallait donc obligatoirement plusieurs synthèses, une seule ne suffisait pas.

On se souviendra par contre qu'une variabilité certaine existe chez *P. cerasifera* comme chez *P. spinosa*, en particulier pour la taille du fruit et bien d'autres caractères. L'effet d'hétérosis a donné des différences plus marquées par rapport aux parents respectifs pour ces caractères et, en particulier, pour la taille, la saveur du fruit, la vigueur, le port de l'arbre et la forme des feuilles.

Les centres d'origine de *P. cerasifera* et *P. spinosa* sont beaucoup plus nets que ceux assignés, à tort ou à raison, à *P. domestica* et *P. insititia*.

1) En ce qui concerne *P. cerasifera*, N.-I. Vavilov le localise dans le centre d'origine « Proche-Orient » de plantes cultivées. On sait que ce Centre comprend : l'intérieur de l'Asie Mineure, toute la Transcaucasie, l'Iran et les montagnes du Turkménistan. N.-V. Kovalev (1940) pense que le Myrobolan se répartirait en 6 groupes géographiques différents, à savoir : Balkans, Nord du Caucase, Colchide, Arménie-Iran, Caspienne, Crimée.

Les recherches d'Ekimov et Vavilov avaient d'ailleurs abouti à préciser les centres spéciaux relatifs aux types à fruits jaunes :

a) fruits jaunes récessifs : Transcaucasie, côte Nord de la Mer Noire;

b) fruits jaune clair : montagnes et Nord du Caucase.



Pour K. et F. Bertsch (1949), l'introduction du Myrobolan en Europe Centrale se serait faite à quatre époques distinctes et selon quatre voies différentes (deux maritimes, deux terrestres).

2) N.-I. Vavilov ne localise pas *P. spinosa* dans un grand centre d'origine de plantes cultivées.

Beaucoup d'auteurs pensent qu'il proviendrait aussi du Proche-Orient, mais que son habitat s'étend beaucoup plus loin à l'Est de l'Europe que le Myrobolan.

D'après Rybin (1936), on trouve des hybrides naturels entre *P. spinosa* et *P. cerasifera* au Nord du Caucase, dans les forêts de Maikop.

Il ne semble plus y avoir beaucoup de doute aujourd'hui sur le rôle prédominant joué par *P. cerasifera* et *P. spinosa* dans la formation de nos espèces cultivées de prunier. Le mécanisme de cette formation consisterait probablement dans un phénomène de non-réduction des gamètes.

N.-V. Kovalev (1934) donne un mode de formation analogue pour *P. insititia*. Ce serait encore un hybride entre *P. cerasifera* et une forme voisine de *P. spinosa*, le *Prunus curdica* (cité par V.-A. Evreinoff (1936), confirmé par A. Guillaumin (1946).

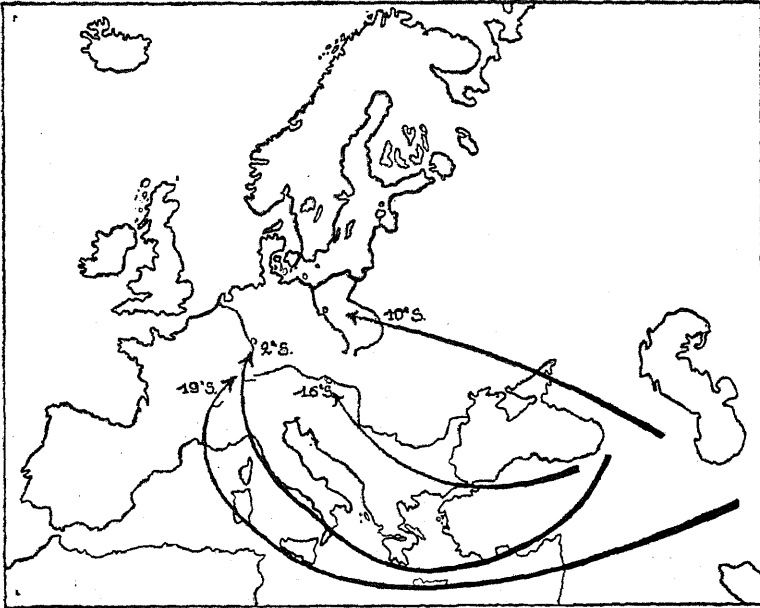
C.-K. Schneider place *P. curdica* à côté de *spinosa*, mais il en fait une espèce séparée. A. Rheder (1947) donne la description suivante de *P. curdica* : « Auteurs Fenzl et Fritsch. Origine Arménie. Introduction avant 1892. Plus court que *spinosa*, plus étalé, moins épineux, feuilles elliptiques, pointues, jusqu'à 9 cm. de long, pubescentes lorsque jeunes; fleurs apparaissant en même temps que les feuilles, d'environ 2 cm., d'ordinaire solitaires; fruit noir-bleuâtre, pédicelle ayant moins de 1,4 cm. de long et dressé ».

Ces idées sur l'origine des Pruniers éclairent d'un jour nouveau une question fort controversée; en même temps elles permettent d'orienter les recherches sur les Pruniers cultivés dans une voie jusqu'alors insoupçonnée. Le fait d'utiliser au départ l'amplitude totale de variation existant chez les espèces parentales *P. cerasifera* d'une part, *P. spinosa* ou *P. curdica* d'autre part, permet d'avoir, par synthèse puis duplication (gamètes non réduits ou duplication somatique au moyen de la colchicine), un matériel absolument nouveau, extrêmement intéressant à recombinaison avec les formes classiques qui ont été propagées jusqu'à nous au cours des siècles.

Du point de vue expérimental, Rybin (1936) signale une meilleure réussite de cette synthèse en employant *spinosa* comme femelle; les résultats variables avec le sens du croisement sont en effet :

$spinosa \times cerasifera = 6,4 \%$  de fructification  
 $cerasifera \times spinosa = 2,9 \%$  »

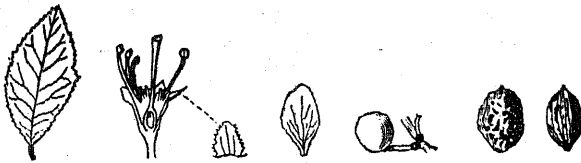
L'étude du comportement cytologique et génétique des séries polyploïdes (16, 24, 32, 40, 48 chromosomes et même au delà) de



L'introduction du *P. cerasifera*, d'après K. et F. BERTSCH  
(extrait de Geschichte unserer Kulturpflanzen, p. 119)

- 11<sup>e</sup> siècle (Romains)
- X<sup>e</sup> —
- XVI<sup>e</sup> —
- XIX<sup>e</sup> —

### *P. CURDICA*



### *P. SPINOSA*



Comparaison de quelques caractères de *P. curdica* et de *P. spinosa* (SCHNEIDER)

Prunus a été faite avec soin par C.-D. Darlington (1930). Cet auteur a étudié l'appariement autosyndétique des « ancêtres » génomiques dans l'hexaploïde *Prunus domestica*.

Les idées que nous avons exposées dans ce paragraphe ne sont pas sans intérêt, mais elles comportent encore une large part d'hypothèse. Crane et Rybin ont évidemment travaillé en liaison avant-guerre, mais ils n'avaient pas eu le temps d'appuyer complètement leurs idées sur des faits absolument indiscutables. Il faut reconnaître que la question n'a plus progressé depuis 1939, alors qu'on pouvait espérer des preuves définitives. Crane devrait pourtant être aujourd'hui en présence d'un matériel suffisant pour éclaircir complètement la génétique des *Prunus*. Même si ces hypothèses étaient inexactes, elles auraient quand même servi à orienter les recherches sur la véritable voie.

Nous terminerons en faisant les deux remarques suivantes :

1) Comme il n'a pas été signalé de *P. spinosa* ni de *P. curdica* à fruits jaunes, on est bien obligé d'admettre que les Mirabelles (comme, d'une façon générale, tous les Pruniers hexaploïdes à fruits jaunes) doivent ce caractère à un Myrobolan à fruits jaunes, à moins qu'on admette une origine mutative plus récente à partir d'un Prunier hexaploïde à fruits foncés.

Si les Myrobolans à fruits foncés sont connus en France depuis au moins aussi longtemps que les Pruniers cultivés (on a des mentions indiscutables dès le 17<sup>e</sup> siècle), il n'en est pas de même des Myrobolans à fruits jaunes. La première description est de Ledebour (1824), époque à laquelle le Mirabellier faisait déjà l'objet d'importantes cultures en Lorraine. Ceci explique que certains botanistes trop superficiels aient confondu les deux types. Il est regrettable que les expéditions russes au Caucase et au Turkestan n'aient pas permis d'expliquer les nombres chromosomiques et le faciès des Myrobolans à fruits jaunes, ainsi que de leurs hybrides naturels rencontrés dans ces deux centres. Il en serait peut-être résulté quelques acquisitions supplémentaires concernant l'origine génétique de notre Mirabellier.

2) Les études génétiques sur *P. spinosa* ont à peine été ébauchées. Si le nombre chromosomique 32 semble constant en Angleterre, il n'en est pas de même en Europe et M. Schmidt (1939) donne les nombres suivants : 16, 24, 32, 40, 48, c'est-à-dire tous les termes d'une série polyploïde de *Prunus*. Si, dans l'ensemble, la cytologie et les caractères génétiques de *P. cerasifera* sont assez bien précisés (on sait en effet que, depuis longtemps, les pépiniéristes comme les chercheurs des Stations de recherches sèment de grosses quantités de noyaux de ce Prunier pour obtenir des porte-greffes vigoureux d'un peu tous les arbres fruitiers à noyau, ce qui a permis de déceler des hybrides naturels à faciès tranchés et à nombre chromosomique différent, surtout des types à 24), il n'en est pas de même pour le Pru-

nellier. On a bien proposé celui-ci comme porte-greffe nain mais, à notre connaissance, on n'a jamais procédé qu'à des semis peu nombreux de cette espèce.

Or, *P. spinosa* a incontestablement un habitat beaucoup plus proche de nous. On a signalé également un hybride à 40 chromosomes, le *P. fructicans*, qui est fort abondant dans notre pays. Mais qu'il s'agisse du type *spinosa typica* à 32 ou du type *fructicans* à 40, on est déjà beaucoup plus près du nombre de 48 généralement trouvé chez nos Pruniers domestiques. Des études longues et difficiles restent donc à faire.

Sans vouloir, comme Thiébaud de Berneaud ou E.-A. Carrière, faire dériver directement toutes nos formes cultivées de Prunier de *P. spinosa*, il serait très utile de mieux préciser à la fois sa variabilité et son rôle dans une synthèse des types hexaploïdes.

a) *Variabilité*. — Celle-ci est certaine en France, ce qui fait déplorer l'existence d'un travail génétique d'ensemble sur les centres d'origine européens du Prunellier. Lorsqu'on parcourt les Flores de Rouy et Camus (1900) ou celle, plus récente, de P. Fournier (1928), on est étonné du nombre de types retenus par les auteurs, surtout lorsqu'on sait que les relevés de Prunelliers des premiers correspondent à un habitat situé uniquement au sud de la Loire et on aurait bien des raisons de penser que notre pays est aussi un centre d'origine de *P. spinosa*.

Formes de prunelliers de la Flore française  
envisagées par :

ROUY et CAMUS

P. FOURNIER

- 1) *Prunus vulgaris*  
comprenant les sous-espèces  
*genuina*  
*stenopetala*  
*virgata*  
*oxypirena*  
*erythrocalyx*  
*rubella*  
*coronata*  
*Prunus lucida*  
*Prunus subinermis*  
*Prunus foecundissima*  
(*genuina*, *stenopetala*, *cinerea*)  
*Prunus erciflora*  
*Prunus ovata*

- 1) *Prunus praecox*  
comprenant les sous-espèces  
*vulgata*  
*ovata*  
*Prunus coetanea*  
*Prunus erciflora*
- 2) *Prunus lucens*  
*Prunus dasycphylla*  
*Prunus parviflora*

- 2) *Prunus lucens*  
*Prunus subcylindrica*  
*Prunus laticifolia*  
*Prunus parviflora*  
*Prunus depressa*  
*Prunus Lamothei*  
*Prunus pubescens*  
*Prunus densa*

Mais ces botanistes étaient incontestablement des diviseurs et nous ne pensons pas que les expéditions russes dans les centres d'origine aient procédé avec le même souci de fragmentation, qui risquerait évidemment de multiplier les centres à profusion, sans intérêt pour l'amélioration de nos plantes cultivées. C'est surtout la cytologie qui devrait permettre une estimation correcte de la variabilité dans l'espèce *P. spinosa*.

b) *Rôle*. — Il resterait aussi à démontrer que les types à 24 chromosomes qu'on obtient parfois dans les semis de *Myrobolan* sont bien des hybrides naturels avec *P. spinosa* et ne proviennent pas de simples anomalies cytologiques (gamètes non réduits) chez *P. cerasifera*.

Pour conclure ce chapitre, on peut dire que, vu l'insuffisance de nos connaissances actuelles sur l'origine des Pruniers, il est indispensable d'entreprendre un certain nombre de travaux particuliers relatifs à la cytologie et à la génétique du Mirabellier.

1) Evaluation des nombres chromosomiques des principales formes actuellement en collection afin de préciser s'il y a vraiment plusieurs nombres différents (pour K. et F. Bertsch, 1949, la Mirabelle serait à 16 chromosomes et non à 48; quant aux plus anciennes variétés connues de prunes à petits fruits (*P. insititia*), elles n'auraient que 32 chromosomes pour E. Schiemann).

2) Recherche de génomes analogues ou communs entre la Mirabelle, les espèces voisines à fruits jaunes et les espèces supposées parentales.

Tous ces travaux un peu théoriques peuvent avoir des résultats pratiques fort intéressants.

---

### III. — PROPAGATION EN FRANCE : CENTRES DE DISPERSION

---

#### 1) LA MIRABELLE A TRAVERS LA POMOLOGIE

Des mentions anciennes sur la culture du Prunier abondent dans la littérature latine. Pline citait déjà 11 variétés. Il ne saurait cependant s'agir là de référence pomologique de quelque utilité. C'était déjà l'opinion de Poiteau (1830) : « Je déclare que j'exclus les poètes et Pline parce que ces auteurs ne vivaient que de merveilleux, et qu'ils s'embarrassaient peu que ce qu'ils disaient fût vrai ou possible ».

C'est à partir du XVII<sup>e</sup> siècle que botanistes et pomologues ont parlé de la Mirabelle.

Dans le « Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs » d'Olivier de Serres, dont la première édition parut en 1600, il est question de diverses espèces de prunes : « les deux brignons, gros et petit, les quatre Damas : blanc, noir, violet, rouge; les damaisines... par ces noms presque cogneues partout ». Nous ne savons pas très bien à quoi s'applique le terme brignon (prune de Brignoles, St-Julien ou Mirabelle?).

Beaucoup d'auteurs, en particulier Bois, Peyre — se référant sans doute à P. Mouillefert (1892-1898) — indiquent pour première mention de notre Mirabelle : Gaspard Bauhin (1623) « *Pinax theatri botanici* ». Cet auteur a bien décrit 16 types de Pruniers mais sans parler clairement de la Mirabelle. En parcourant l'ouvrage, nous avons été dans l'impossibilité de savoir s'il la désignait par le type VII ou par le type XII. On trouve en effet dans le texte latin des termes comme « *ceriola* » et « *cereola* », ainsi que « *pruna parva ex viridi flavescentia* », qui ne sont pas sans analogie avec les dénominations ultérieures de Tournefort ou Linné.

Nous ferons remarquer d'ailleurs en passant que les auteurs précédemment cités n'ont jamais nommé avec précision plus de 9 types variétaux sur les 16 donnés par Bauhin, ce qui prouve bien leur embarras.

En 1628, on trouve la « Mirabelle » parmi les 72 prunes du « Catalogue des arbres cultivés dans le verger... du sieur Le Lectier, Procureur du Roi à Orléans ». Ce verger était bien fourni car, dès cette époque, son propriétaire était « collectionneur » et établissait

des échanges de greffons avec les possesseurs de variétés qu'il n'avait pas encore.

Puis, en 1675, l'Abbé Merlet range la Mirabelle dans les prunes « les meilleures et les plus connues ». Il décrit avec précision : la Mirabelle, la Prune de Drap d'Or, et même une Mirabelle de couleur différente, la Mirabelle rouge. Nous donnerons ici les descriptions de Merlet car, outre leur intérêt historique, elles sont toujours d'actualité :

« *La Mirabelle* est une espèce de petit Damas blanc, qui charge beaucoup, quitte son petit noyau des mieux, est assez sucrée; on l'estime plus en confiture, que crüe, estant la plus recherchée des prunes, demeurant en son entier estant confite et ayant un goust musqué et très relevé, vient mieux de sauvageon que de greffe. Il y a la grosse et la petite Mirabelle, toutes deux d'égale bonté.

« *La Prune de Drap d'Or* est un Damas jaune, tavelé de rouge, qui quitte le noyau, est belle, bonne, fort sucrée, des meilleures et plus rares.

« *Le Damas orangé*, tavelé de rouge, qui ressemble fort à la Petite Mirabelle, que quelques-uns disent estre la Mirabelle rouge ayant le mesme noyau long et petit. »

Avec Merlet commence vraiment la pomologie. Pour celui-ci, la Mirabelle est un Damas, elle vient mieux de rejet que de greffe. Dès son époque, Mirabelle et Drap d'Or ne sont pas synonymes; est-on déjà en présence d'une population ? On peut se le demander.

En 1692, La Quintinye parle des Mirabelles blanches (qu'il faut sans doute considérer comme Mirabelles petites) et du Drap d'Or. L'auteur signale les mérites de la Mirabelle en compote. On doit remarquer qu'il parle d'*un* Mirabelle.

En 1702, Charles Estienne et Jean Liébault déclarent : « L'on estime bien les pruneaux de Rheims secs pour l'aigreur plaisante qu'ils ont ». A partir du XVI<sup>e</sup>, ces pruneaux de Reims, vendus à Paris en petites corbeilles de forme oblongue, semblaient avoir une sérieuse renommée. Nous ignorons à partir de quelle prune ils étaient faits.

En 1714, Louis Liger donne une liste alphabétique des prunes « les plus exquises et les meilleures ». Il distingue : le Drap d'Or, la Grosse et la Petite Mirabelle. Donc, pour lui comme pour Merlet, Drap d'Or et Grosse Mirabelle ne sont pas synonymes.

La première description vraiment complète de la Mirabelle et du Drap d'Or est donnée par Duhamel du Monceau (1768). L'auteur mentionne l'existence d'une variation tardive de la Mirabelle : la Bricette. On notera qu'il parle également du Mirabolancier.

Nous avons résumé dans le tableau suivant les principales mentions des auteurs, groupées dans l'ordre de parution (certains ouvrages comprennent plusieurs éditions) :

LA MIRABELLE A TRAVERS LA POMOLOGIE

| Dates              | Auteur                            | Types de Mirabelle mentionnés et synonymie   | Maturité   |
|--------------------|-----------------------------------|--|--|
| XVII <sup>e</sup>  |                                   |  |  |
| 1600               | de SERRES O. ....                 | Rien de précis.  |  |
| 1623               | BAUHIN G. ....                    | Rien de précis.  |  |
| 1675               | MERLET J. ....                    | La Mirabelle = petit Damas blanc.<br>La Prune de Drap d'Or = Damas jaune.<br>Le Damas orangé = Mirabelle rouge.  |  |
| 1692               | de LA QUINTINYE J. ...            | Mirabelle blanche.<br>Drap d'Or.   |  |
| XVIII <sup>e</sup> |                                   |  |  |
| 1712               | Le Jardinier Solitaire ..         | Grosse Mirabelle.<br>Petite Mirabelle.   |  |
| 1714               | LIGER L. ....                     | Le Drap d'Or.<br>La Mirabelle (deux sortes : grosse, petite).  |  |
| 1755               | DUHAMEL DU MONCEAU H.-L. ....     | Prunus fructu parvo ex viridi flavescente Inst.).  |  |
| 1768               | DUHAMEL DU MONCEAU H.-L. ....     | Mirabelle.<br>Prunus fructu parvo (vel minimo) rotundo oblongo, succineo colore.<br>Prunus fructu parvo, ex viridi flavescente, Ins.<br>s. var. Petite Mirabelle.<br>Drap d'Or (= Mirabelle double.<br>Prunus fructu parvo, rotundo, flavo, maculis rubris consperso.<br>Bricette.<br>Prunus fructu parvo, longiori, utrinque acuto, e viridi luteo. | Mi-août.<br><br>Plus hâtive.<br>12 août.<br><br>Début septembre à fin octobre. |
| 1768               | Société Economique de Berne ..... | Drap d'Or.<br>Prunus fructu rotundo, flavo dulcissimo.<br>Mirabelle.<br>Prunus fructu parvo, ex viridi flavescente Tourn.  | Fin juillet.<br>Début août.  |



| Dates       | Auteur                            | Types de Mirabelle mentionnés<br>et synonymie  | Maturité  |
|-------------|-----------------------------------|--|---|
| ?           | Trav. de chaque mois .            | Mirabelle = Prunum mirabellum.<br>s. var.: Mirabelle à fleur<br>semi-double.   | Mi-août.<br>Mi-août.  |
| 1775        | Catalogue des Chartreux.          | Petite Mirabelle.<br>Drap d'Or = Mirabelle double<br>= Pr. rutilatum.  | Début août.<br>Mi-août.   |
| 1777        | LIGER L. ....                     | 1) La Mirabelle.<br>2) Le Drap d'Or = Petit Da-<br>mas.<br>3) La Bricette.<br>Grosse Mirabelle = double Mi-<br>rabelle.<br>Mirabelle perlée.<br>Petit Mirabelle.<br>s. var. Mirabelle rouge.   | Jusqu'à la Toussaint.<br>Fin juillet.<br><br>Fin juillet.<br>Août.<br>Août. |
| 1777        | de TSCHOUDI (Baron)<br>père ..... | Mirabelle.<br>Mirabelle double = Drap d'Or,<br>Mirabelle.<br>Prunier de Bricette.<br>Mirabelle rouge.  | Jusqu'à fin octobre.<br>Août.   |
| 1882        | SCHABOL (Abbé R.) ....            | Mirabelle.<br>Drap d'Or = Damas.   | Juillet.  |
| 1784        | de La BRETONNERIE ...             | Grosse Mirabelle = Mirabelle<br>perlée.<br>Petite Mirabelle.   | Juillet.  |
| 1786        | de St GERMAIN M. ....             | Bricette.<br>Drap d'Or = Mirabelle double.<br>Mirabelle.   | 15 août-10 sept.<br>10 août.<br>30 août.                                    |
| 1791        | VALMONT-BOMARE J.-C. .            | La Mirabelle.  | Mi-août.  |
| 1797        | CHRIST J.-L. ....                 | Gelbe Mirabelle (La Mirabelle,<br>Mirabelle jaune).<br>s. var.: Frühe Mirabelle (Mi-<br>rabelle précoce).<br>Doppelte Mirabelle, Goldpflaume<br>(Mirabelle double, Prune Drap<br>d'Or).<br>Schwarze Mirabelle (Mirabelle<br>noire).<br>Rothe Mirabelle (Mirabelle rou-<br>ge). | Début août (14 jours<br>plus tôt).  |
| <b>XIX°</b> | 1805 FORSYTH W. ....              | Prune Drap d'Or.<br>Mirabelle.   | Fin septembre.<br>Début septembre.  |

| Dates | Auteur   | Types de Mirabelle mentionnés<br>et synonymie   | Maturité  |
|-------|--|---|---|
| 1805  | CALVEL E. ....                                     | Mirabelle.<br>Prunus fructu parvo vel mini-<br>mo rotundo, oblongo succi-<br>neo colore Duh.<br>Mirabelle Petite.<br>Mirabelle double = Drap d'Or.<br>Prunus fructu parvo, rotundo,<br>maculis rubris consperso Duh.<br>Bricette.<br>Prunus fructu parvo longiori,<br>utrinque acuto e viridi luteo<br>Duh. | Fin thermidor (Mi-<br>août).<br><br>Fin thermidor (Mi-<br>août).<br><br>Août à octobre.           |
| 1809  | DEFONTAINES R.-L. ...                              | Mirabelle (Prunus cereola).   | 15 août.  |
| 1810  | CATROS T.-Y. ....                                  | La Mirabelle.<br>Mirabelle double = Drap d'Or<br>= Grosse Mirabelle.<br>La Petite Mirabelle.<br>Prunus Bricette = Damas blanc?  | 20 au 30 août.<br><br>Commencem' d'août<br>Août jusqu'en oct.<br>Mi-août.<br>Mi-août.<br>Octobre. |
| 1821  | NOISETTE L. ....                                   | Drap d'Or.<br>Mirabelle.<br>Bricette.   | Mi-août.<br>Mi-août.<br>Octobre.  |
| 1822  | THOUIN, TESSIER, HU-<br>ZARD .....                 | Mirabelle.<br>Petite Mirabelle.<br>Drap d'Or = Mirabelle double.  | Mi-août.<br>Plus hâtive que Mir.  |
| 1825  | SERINGE N.-E. ....                                 | Prunus aminoides (Liegel) Pru-<br>niers faux Abricotiers; Mira-<br>belles.  | Fin août.   |
| 1831  | POITEAU A. ....                                    | Drap d'Or = Mirabelle double.<br>Prunus Apiana Poit. Turp.  | Fin août.   |
| 1838  | VIVIEN: Espèces les plus<br>cultivées à Montreuil. | Petite Bricette.<br>Petite Mirabelle.<br>Grosse Mirabelle.  | Tardif.<br>Mi-août.<br>Mi-août.   |
| 1839  | COUVERCHEL .....                                   | Prune de Mirabelle (Grosse Mi-<br>rabelle, Petite Mirabelle).<br>(s. var. hollandaise).<br>Drap d'Or = Mirabelle double.<br>Bricette.   | Fin août.<br>Mi-septembre.  |
| 1844  | PAQUET V. ....                                     | Les Mirabelles.<br>Mirabelle d'octobre.   | Août,<br>Octobre-novembre.  |
| 1846  | du BREUIL A. ....                                  | Grosse Mirabelle.   | Septembre.  |
| 1846  | POITEAU A. ....                                    | Prune Drap d'Or = Pr. apiana<br>Poit. et Turp.<br>Prune de Mirabelle = Pr. cereo-<br>la Poit. et Turp.  | 2 <sup>e</sup> quinz. d'août.   |

| Dates   | Auteur                     | Types de Mirabelle mentionnés<br>et synonymie  | Maturité   |
|---------|----------------------------|--|--|
|         |                            | Une variété plus petite, plus<br>ronde, plus hâtive.   | 2 <sup>e</sup> quinz. d'août.  |
| 1846    | POITEAU A., VILMORIN .     | Prune Bricette = Pr. galatensis<br>Poit. et Turp.<br>Petite Bricette.<br>Petite Mirabelle.<br>Grosse Mirabelle.  | Tardif.<br>Mi-août.<br>Mi-août.  |
| 1853    | CARRIÈRE E.-A. ....        | Discussion au sujet Mirabelle<br>double.   |  |
| 1855    | MÜLLER M. ....             | Mirabelle grosse double de Metz<br>= Drap d'Or.  | Fin août-déb. sept.  |
| 1855    | VERLOT J.-B. ....          | Mirabelle petite.<br>Drap d'Or (Duh.) = Grosse Mi-<br>rabelle.   | Fin août-déb. sept.<br>Mi-août.  |
| 1857    | Soc. d'Hort. de la Moselle | Petite Mirabelle = Mirabelle<br>Duhamel.<br>Mirabelle précoce.<br>Mirabelle de Metz.<br>Mirabelle de Nancy.  | Août.<br>Fin juillet.<br>Août.<br>Août.  |
| 1857    | du BREUIL A. ....          | Petite Mirabelle.  | Commencement sept.   |
| 1862    | FERLET A. ....             | Mirabelle Grosse = Double Drap<br>d'Or.<br>Mirabelle petite.<br>Mirabelle tardive.<br>(Double Mirabelle = M. Gaume<br>à Bordeaux).   |  |
| 1864    | BALTET Frères ....         | Mirabelle tardive = Mirabelle<br>d'octobre.  |  |
| 1865-75 | MAS A. ....                | Précoce de Bergthold.<br>Mirabelle verte.<br>Mirabelle petite.<br><br>Mirabelle de Rangheri.<br>Mirabelle tardive.   | Commencement juil.<br>Milieu en fin juillet.<br>Fin juill. commence-<br>ment août.<br>Mi-août.<br>Fin sept. commence-<br>ment octobre. |
| 1866    | DOWNING Ch. ....           | Drap d'Or = Mirabelle double<br>= Mirabelle grosse = Yellow<br>Perdrigon.<br>Mirabelle = Mirabelle petite =<br>Mirabelle jaune.<br>Précoce de Bergthold.<br>Mirabelle tardive. | Début août.<br>Mi-août.<br>10-15 juillet.<br>Fin octobre.  |
| 1869    | Congrès Pomologique ..     | Petite Mirabelle.<br>Mirabelle grosse.<br>Mirabelle tardive.   | Fin juill. mil. août.<br>Mil. août mil. sept.<br>Mil. sept. mil. oct.  |

| Dates    | Auteur                          | Types de Mirabelle mentionnés et synonymie   | Maturité   |
|----------|---------------------------------|--|--|
| 1871     | WILLERMOZ C.-F. ....            | N° 14 Petite Mirabelle.<br>N° 12 Mirabelle grosse.<br>N° 20 Mirabelle tardive.   | Fin juillet mi-août.<br>15 août 15 sept.                                     |
| 1871     | THOMAS O. ....                  | Mirabelle précoce Simon = s. variété de Mirabelle petite.  | Mi-juillet.  |
| 1872     | HERRINCO F. ....                | Prune précoce de Bergthold = Petite Mirabelle hâtive.  | Mi-juillet.  |
| 1873     | MAS A. ....                     | Mirabelle de Flotow.<br>Mirabelle de Bohm.   | Milieu et fin juillet.<br>Courant de sept.                                   |
| 1879     | CARRIÈRE E.-A. ....             | Mirabelle tardive « Madame Henri Deschars ».   | Octobre-novembre.  |
| 1879     | DUBREUIL A. ....                | Petite Mirabelle.  | Fin août début sept.   |
| 1879     | GLADY E. ....                   | Mirabelle de Metz.<br>grosse<br>double.<br>tardive.  |  |
| 1881     | X. ....                         | Mirabelle grosse.  | Août-septembre.  |
| 1883     | MAS A. ....                     | Mirabelle double d'Ark.<br>Mirabelle rouge.<br>Grosse Mirabelle.   | Fin août.<br>Fin août.   |
| 1885 (?) | BALTET Ch. ....                 | Petite Mirabelle.<br>Grosse Mirabelle.<br>Mirabelle précoce.<br>Mirabelle tardive.   | Mi-août.<br>Août-septembre.<br>2 <sup>e</sup> quinz. de juillet.<br>Octobre. |
| 1886     | BUREL, CELS, etc... ....        | P. Mirabelle (Duhamel N° 29) = Petite Mirabelle (Nois. 2 <sup>e</sup> édit. N° 38).<br>P. Mirabelle grosse (Duhamel N° 30) = Mirabelle double = Drap d'Or.<br>P. Mirabelle tardive (Thomps, cat. 1826).<br>P. précoce de Bergthold (Downing, The Fr. Amer., 1863). | 15 août.<br>Août.<br>Fin septembre-courant octobre.<br>Début juillet.        |
| 1886     | LEFÈVRE (Abbé) ....             | Mirabelle abricotière.   |  |
| 1888     | HAST L. ....                    | Petite Mirabelle = Mirabelle de Metz.<br>Mirabelle double Duh. = Drap d'Or Duh. = Grosse Mirabelle Nois. = Mirabelle de Nancy.   |  |
| 1892     | BARRAL J.-A. et SAGNIER H. .... | Mirabelle de Nancy.<br>Petite Mirabelle.<br>Mirabelle grosse.<br>Mirabelle tardive.  |  |

| Dates           | Auteur                              | Types de Mirabelle mentionnés et synonymie  | Maturité  |
|-----------------|-------------------------------------|---|---|
| 1896            | DEBAY J.-B. ....                    | Mirabelle de Metz.<br>Mirabelle petite.<br>Mirabelle tardive.   | Fin juillet.<br>Commenc. de sept.<br>Mi-août.   |
| xx <sup>e</sup> |                                     |   |   |
| 1901            | DAUTHENAY H. ....                   | Mirabelle grosse = double = de Nancy = Drap d'Or.<br>Mirabelle petite = abricotée = de Metz.<br>Mirabelle précoce.<br>Mirabelle tardive = d'octobre.<br>Reine des Mirabelles.<br>Mirabelle de Flotow.<br>Mirabelle double de Herrenhausen.<br>Mirabelle Gloire de Louveciennes. | Très précoce.   |
| 1906            | Société Pomologique de France ..... | Mirabelle grosse = double Drap d'Or.<br>= double Mirabelle.<br>= Mirabelle.<br>= Perdrigon hâtif.<br>Mirabelle petite = De Mirabelle.<br>= Mirabelle abricotée.<br>= Mirabelle précoce.   | Fin août-commencement septembre.<br><br>Août.   |
| 1907            | S. N. H. F. ....                    | Mirabelle grosse.<br>(Mirabelle double de Metz, Mirabelle grosse de Nancy Drap d'Or, Perdrigon jaune, Perdrigon hâtif).<br>Mirabelle petite.<br>(Mirabelle abricotée, Mirabelle précoce, Mirabelle de Metz).  | Fin août-début sept.<br><br>Courant d'août.   |
| 1908            | BALTET Ch. ....                     | Mirabelle précoce = Précoce de Bergthold.<br>Petite Mirabelle.<br>Grosse Mirabelle.<br>Mirabelle tardive.   | 2 <sup>e</sup> quinz. de juillet.<br><br>Courant août,<br>2 <sup>e</sup> quinz. août.<br>Fin sept.-octobre. |
| 1921            | HEDRICK U.-P. ....                  | Mirabelle tardive.<br>Mirabelle.<br>Mirabelle américaine.<br>Drap d'Or = Yellow Damas = Yellow Gage = Cloth of gold.  |   |

| Dates | Auteur          | Types de Mirabelle mentionnés et synonymie  | Maturité  |
|-------|-----------------|---|---|
| —     | —               | —   | —   |
| 1927  | CHASSET L. .... | Mirabelle de Flotow.<br>Mirabelle grosse = Double Drap d'Or.<br>= Double Mirabelle.<br>= Mirabelle.<br>= Perdrigon hâtif.<br>Mirabelle petite = De Mirabelle.<br>= Mirabelle abricotée.<br>= Mirabelle précoce. | Fin juillet.<br><br><br><br>Fin août-commencement septembre.<br><br>Août. |

On sait le rôle joué en pomologie par les Chartreux. Leurs pépinières, installées depuis 1650 sur les emplacements actuels des Jardins du Luxembourg à Paris, ont propagé nos meilleures variétés françaises, non seulement dans notre pays, mais encore en Allemagne et dans toute l'Europe (1). Un de leurs catalogues, publié en 1775, mentionne, outre la Mirabelle et le Drap d'Or, la Bricette « prune blanche, un peu plus grosse et plus longue que la Mirabelle; elle se mange encore à la Toussaint, elle est bonne pour la saison »; ce serait une variation tardive de la Mirabelle.

De La Bretonnerie (1784) recommande la Grosse Mirabelle ou Mirabelle perlée, de préférence à la Petite Mirabelle : « Elle est aussi hâtive et plus grosse, d'une belle couleur d'ambre quand elle est bien mûre et piquetée de points rouges; elle a aussi le goût plus relevé; elle mûrit en juillet, elle est très sucrée et quitte le noyau; on en fait de bonnes compotes et d'excellentes confitures, celle de Metz est la plus estimée. L'arbre n'est pas gros, sa tête est médiocre et touffue, la feuille très petite. Les arbres des autres espèces de prunes sont plus vigoureux et leur tête s'étend davantage; celui-ci est mieux en buisson qu'en haute tige, il est sujet à faire des toupillons de petites branches en confusion qui altèrent le fruit si on n'a pas le soin de décharger l'arbre de la trop grande quantité de ces mêmes branches et tailler court ce qui reste, le fruit sera plus beau ».

A l'époque de la Révolution, on cultivait donc aussi la Grosse Mirabelle dans la région messine.

Il est assez intéressant de noter que la culture du Mirabellier progresse également en Allemagne à ce moment grâce aux efforts de J.-L. Christ (1797). Dans un de ses principaux ouvrages, celui-ci parle d'abord d'une distinction absurde des Français entre prunes

(1) Les Chartreux auraient procuré la première collection de Reines-Claude aux Anglais.

(fruit ne se détachant pas du noyau) et mirabelles (fruit se détachant bien du noyau). Il considère trois catégories principales de Pruniers :

- a) quetsches et prunes de type quetsches;
- b) prunes de Damas;
- c) Mirabelles,

et distingue, dans les Mirabelliers :

- la Mirabelle jaune (avec une sous-variété, la Mirabelle précoce),
- la Mirabelle double (= Drap d'Or),
- la Mirabelle noire (?),
- la Mirabelle rouge.

En 1805, Calvel après Merlet et Liger, reprend la distinction entre Mirabelle et Petite Mirabelle d'une part (Petite Mirabelle paraissant « plutôt une dégénération qu'une variété de la précédente »), et Drap d'Or d'autre part (Mirabelle double = Drap d'Or « c'est moins une variété distincte qu'une nuance de la Mirabelle, avec laquelle l'arbre et le fruit ont le plus grand rapport »).

A cette époque, les dénominations se multiplient, la confusion pomologique est donc déjà possible.

En 1839, Couverchel parle également :

1) de la Mirabelle (deux types : Mirabelle grosse, Mirabelle petite, plus une sous-variété hollandaise);

2) de la Prune Drap d'Or = Mirabelle double (variété de la Mirabelle, elle tient le milieu pour la forme et la saveur entre la Reine-Claude et la Mirabelle ordinaire...; elle adhère au noyau. Cette excellente prune mûrit vers la fin d'août; elle a l'inconvénient de s'ouvrir par une sorte de déchirement qui s'effectue au sommet);

3) de la Bricette.

De Gasparin (1848) cite, parmi les meilleures prunes :

- 1 — Robe de Sergent,
- 2 — Perdrigon violet,
- 3 — Sainte-Catherine,
- 4 — Mirabelle,
- 5 — Quetsche.

Jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, il y a donc d'incontestables possibilités de confusion pomologique. On doit noter qu'il est toujours question dans les écrits de Mirabelle grosse ou petite, parfois de Mirabelle double, cette dernière correspondant peut-être initialement à un type hybridé de Reine-Claude. On n'a pas encore parlé jusqu'ici de Mirabelle de Metz ou de Mirabelle de Nancy. Les plus anciennes mentions que nous ayons trouvées sont de 1856 (Bib. III 1-63). La Société d'Horticulture de la Moselle recommandait :

- Mirabelle précoce — fruit petit, bon;
- Mirabelle de Metz — fruit petit, première qualité;
- Mirabelle de Nancy — fruit moyen, première qualité.

Si Dubreuil (1879) parle de la Petite Mirabelle dans les fruits à manger frais, l'Abbé Lefèvre (1886) recommande la « Mirabelle abricotière ». Mais, dans plusieurs ouvrages d'arboriculture parus à cette époque à Bordeaux et dans le Midi (par exemple celui de Glady), le terme Mirabelle de Metz figure presque toujours et prend donc rang de variété.

Vers la fin du XIX<sup>e</sup>, les mérites de la Mirabelle sont reconnus dans toute la France. Un « plébiscite » organisé en 1894-95 par la Société Pomologique de France pour désigner « les meilleurs fruits de marché et de rendement » s'arrêtait aux trois prunes suivantes :

- la Reine-Claude verte,
- la Petite Mirabelle,
- la Prune de Montfort.

## 2) ETYMOLOGIE DU TERME « MIRABELLE »

E. Rolland (1896) nous apprend que jadis, dans certaines régions, on désignait la Mirabelle par :

Prune gentille, Miranbale, Damas à la Perle, Rabeleze, Cressante, Chicandeli ou Tchicandli, Voynatt, Erbaton.

Cependant, le terme Mirabelle s'est imposé très vite à peu près partout. Quelle est l'étymologie de ce terme ? Nous trouvons deux explications différentes, qui ne s'excluent d'ailleurs pas nécessairement. Elles sont malheureusement un peu insuffisantes, l'une se rapporte à une autre variété de Prunier, l'autre à un nom de lieu.

1° Bloch et Wartburg, 1932 et 1950 (Bib. III, 2-67) :

Mirabelle : XVII<sup>e</sup> siècle; emprunté de l'italien *mirabella*, *altération de mirabolano* (1), proprement « myrobolan » (sorte de fruit des Indes employé autrefois en pharmacie); emprunté du latin *myrobalanus-um* (du grec *myrobalanos*, composé de *myron* : sorte de parfum; et de *balanos* : gland); voir *mirobolant*.

Liger, fin XVII<sup>e</sup> siècle, dit encore *mirabolancier* pour désigner le mirabellier d'après le nom du fruit en italien.

Dérivés : mirabellier, fin XIX<sup>e</sup>.

Mirobolant : tiré par plaisanterie de *myrobolan*, XIII<sup>e</sup>; qui désignait plusieurs espèces de fruits desséchés servant dans des préparations pharmaceutiques.

Cette définition est celle qu'admettait implicitement Mouillefert (1892-1898) : « Au Moyen-Age, on appelait Myrobolani les prunes jaunes de Syrie, probablement notre Mirabelle ».

Elle appelle les commentaires suivants :

a) On ne peut confondre Myrobolan et Mirabelle. Les auteurs de

(1) On notera que les Italiens écrivent toujours dans leurs publications actuelles : *P. cerasifera* = *Mirabolano*.

De nos jours, on écrit donc celui-ci tantôt avec un i, tantôt avec un y.



langue anglaise appellent parfois le premier « prune-misère »; on ne saurait qualifier ainsi la Mirabelle.

D'après Lavallée (1885), « plusieurs botanistes ont cru reconnaître dans *Prunus divaricata* (Myrobolan) le type du prunier Mirabelle, mais cette opinion, basée sur l'aspect des fruits, ne nous paraît pas fondée. Ce prunier fleurit en effet avant l'apparition des feuilles, qui sont entières à leur base et constamment munies de petites glandes. Ces fruits, portés par des pédoncules beaucoup plus courts, ne sont jamais complètement pendants mais, au contraire, souvent plus ou moins dressés; leur forme est globuleuse et non ellipsoïde, leur épicarpe est d'un jaune plus vif, tacheté de rouge, plus ou moins verruqueux; leur chair, plus foncée, adhère légèrement à un noyau non caréné, obtus au sommet, largement échancré à la base ».

b) Si Liger parle effectivement du myrobalanier (1777), il ne désigne pas pour autant la Mirabelle. D'ailleurs, tous les écrits que nous avons retrouvés à partir de 1600 semblent faire une distinction très nette entre ces deux types de fruits.

c) E. Rolland nous apprend aussi qu'en Provence on confectionnait autrefois une espèce de confiture dénommée « mirobalat » à base de mirabelle ou de... myrobolan ! (d'après Raynouard).

d) Le mot Mirabelle fut admis à l'Académie dès 1762 (d'après A. Hatzfeld, A. Darmstetter et A. Thomas).

2° Bescherelle Aîné (1861) signale :

« Mirabelle — de la ville de Mirabeau — en latin *Mirabella* où eut lieu la première culture ».

Même explication dans Littré (1869) qui ajoute : « Scheler dit que le nom vient d'une des localités du nom de Mirebeau ou *Mirabella* ». L'ennui est qu'il y a beaucoup de localités du nom de Mirabeau, Mirebeau, Mirebel, Mirabel, aussi bien dans le Midi de la France qu'en Italie et même en Espagne (pour Littré et Beaujean en particulier, Mirabelle aurait une provenance étymologique espagnole).

On notera que Mirabeau, mot du glossaire topographique de la France, vient de mirer (en latin *mirari* = regarder); mirabeau équivaldrait à Bellevue, Belvédère, Beauvoir, Beauregard et désignerait un point d'où l'on découvre des horizons lointains. On connaît en France deux châteaux de Mirabeau : le premier, commune des Basses-Alpes, arrondissement de Digne, canton de Mees, 18 km. au Sud-Ouest de Digne, où naquit le père du célèbre Mirabeau; le second, commune du Vaucluse, arrondissement d'Apt, canton de Pertuis, ancien château remanié, possession également de la famille Mirabeau.

Aussi les interprétations n'ont pas manqué de différer :

a) le « Dictionnaire du XIX<sup>e</sup> siècle » de P. Larousse rattache la Mirabelle au château du canton de Mees (Basses-Alpes);

b) H. Thiébaud, faisant état des notes retrouvées à Roville-devant-Bayon et publiées en 1913 par le pépiniériste Louis Laurent, donne l'interprétation se rapportant au deuxième château : « Couverchel a frôlé l'étymologie du nom Mirabelle; il l'aurait trouvée s'il eût pénétré un peu plus avant dans l'amour qu'avait le roi René pour les jardins, car c'est bien le bon roi provençal, duc de Lorraine et d'Anjou qui introduisit le prunier qui devait devenir le Mirabellier dans son duché de Lorraine. Il possédait de magnifiques vergers dépendant de son château de Mirabeau (petite localité du Vaucluse). C'est là que se fit la première acclimatation du prunier de Lorraine, et peut-être sa première culture ».

Selon la seconde interprétation, l'introduction puis la diffusion de *Prunus insititia* sembleraient liées à la Maison d'Anjou. Nous avons déjà signalé qu'un duc d'Anjou introduisit le prunier Damas à la V<sup>e</sup> Croisade. Au XV<sup>e</sup> siècle, René d'Anjou, Jean d'Anjou et René II se succédèrent à la tête du duché de Lorraine.

A. Leroy ne se prononce pas sur l'œuvre de René I<sup>er</sup> d'Anjou (1409-1480) en matière arboricole; il se réfère à Bourdigue, chroniqueur local (1529) : « Le bon roy se resjouyssoit à planter et enter arbres... et pour certain fut le premier qui d'estranges pays fist apporter... singularitez ignorées en Anjou ».

S'il n'est pas facile de juger ce roi de légende comme peintre ou écrivain, on aura sans doute autant de peine à préciser son rôle d'introducteur de plants fruitiers.

En ce qui concerne les interprétations de H. Thiébaud, nous n'avons pu trouver personnellement qu'une seule affirmation dans ce sens et elle est bien courte; c'est celle de Bourdeau (1893) : « Les Mirabelles datent du roi René ».

Pour nous, l'idée la plus intéressante contenue dans la note de M. Laurent est la suivante : « Il est permis de supposer que la Prune Sainte-Catherine qui est très cultivée dans tout le Bassin de la Loire aurait la même origine. Ce fruit, de forme allongée, mûrissant en septembre, produit après dessiccation les excellents pruneaux de Tours. Ce prunier aurait pu être introduit en Anjou et en Touraine par le roi René et donner par la culture et les semis successifs la variation actuellement fixée et donnant également entière satisfaction ». Il semble bien, comme le signalaient déjà O. Thomas, V. et E. Jouin (1895), que ce Prunier Sainte-Catherine soit effectivement impropre en culture dans les contrées du Nord (chute des fruits avant maturité). La Sainte-Catherine représente, comme la Mirabelle, une population mais beaucoup moins diversifiée. Pour essayer de vérifier la filiation possible entre ces deux types de prunes, nous avons réalisé ces dernières années à la Station de la Grande-Ferrade une série de croisements entre des clones bien définis de chacune d'elles.

Et la Lorraine, diront certains ? On a bien des raisons sérieuses de penser à une origine moins compliquée. Il existe non loin de Metz

des vestiges importants de l'occupation romaine et, en particulier, au cœur d'une zone arboricole qui a fourni l'Abricot de Jouy, la Mirabelle tardive de Corny, le célèbre Aqueduc romain de Jouy-aux-Arches.

Il est probable que les Romains importèrent d'Italie quelques arbres fruitiers (ne serait-ce que sous forme de noyaux), pour agrémenter le paysage et leur rappeler leurs contrées méditerranéennes. Peu de provinces gauloises furent aussi marquées par l'empreinte romaine. Le Professeur Schneider attribue à « ces pratiques très anciennes l'avance qu'avait prise la région messine dans la culture et la sélection des arbres fruitiers ». Il y a donc également là une possibilité sérieuse et directe d'introduction de la Mirabelle en Lorraine. (Bib. III, 2-84.)

De toutes façons, nos prospections ne porteront pas uniquement sur les vergers bien cultivés; il est prévu d'étudier également les zones où le Mirabellier est laissé à lui-même depuis longtemps.

Après les idées émises au chapitre précédent sur les origines possibles de *Prunus insititia*, nous ne nous appesantirons pas davantage sur des considérations d'ordre historique touchant à l'étymologie et à l'introduction du premier Mirabellier en France ou en Lorraine. De telles considérations n'ont qu'un intérêt relatif en sélection. On doit surtout savoir de quel végétal on est parti pour arriver aux formes que l'on possède aujourd'hui. Si les pomologues des XVII<sup>e</sup>, XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, habitués à attacher beaucoup d'importance à l'historique et mieux placés que nous pour résoudre ce problème ne l'ont point fait, rien ne prouve qu'ils n'y ont pas songé.

On a beaucoup discuté également de l'origine du terme *Prunus armeniaca*. Les recherches entreprises par A. Leroy sur l'origine de l'Abricotier montrent que la citation « origine inconnue et incertaine » peut, dans certains cas, vouloir en dire beaucoup plus long qu'on ne le pense. On déplorera pourtant, ainsi que le faisait remarquer M. Levadoux (1951), que la science de la « Géographie Botanique Historique » n'en soit qu'à ses débuts. M. Jovet (1954) insiste lui aussi sur la nécessité d'apporter des précisions sur les conditions d'installation des espèces dans le passé.

Il est certain que les deux termes Abricot-Pêche de Nancy et Mirabelle de Nancy exigeraient des explications. Pourquoi de Nancy ?

1) En ce qui concerne l'Abricot, les éclaircissements donnés par Léon Simon (1890) ne concordent guère avec les explications parues cinq ans plus tard dans le « Guide Pratique » de cette même Maison.

Cette variété, bien décrite par Duhamel du Monceau en 1768, serait « originaire des environs de Nancy » d'après H. Leclerc (1933).

2) L'absence d'un véritable berceau de culture pour la Mirabelle dite de Nancy n'est pas pour éclairer l'origine du terme. Pendant longtemps, la prune typique de la Meurthe a été la quetsche et on

peut se demander s'il ne s'est pas agi tout simplement dans ce cas d'une question de prestige entre deux villes voisines.

L'Anjou et le centre de la France peuvent-ils constituer un centre secondaire de dispersion du Mirabellier en France ? On peut se le demander. Si on se réfère à la Flore du Centre de la France de Boreau (1849), ouvrage qui fait autorité, on pourrait le penser :

« Ce genre (il s'agit du genre *Prunus*) réclame toute l'attention d'un monographe patient et consciencieux..... M. Pailloux m'a envoyé un *Prunus* connu dans la Creuse où il est abondant sous le nom de Dindonnier; ses rameaux et ses pédoncules sont glabres, ses fleurs sont assez grandes, son fruit petit, arrondi, point glauque, est verdâtre, ou d'un jaune transparent à la maturité, il est d'un goût un peu musqué et reproduit invariablement l'espèce. Il paraît être l'origine de la Prune de Mirabelle ».

On pourrait en dire autant de la région parisienne. Depuis longtemps, certaines communes de Seine-et-Oise cultivent des Mirabelliers et Baltet nous apprend que de son temps elles en envoyaient des quantités importantes aux Halles de Paris. Le Mirabellier ne serait-il pas simplement un prunier ramené d'Orient dans quelque collection célèbre d'Orléans, d'Angers ou de Paris, évadé de là en Lorraine sous forme de greffon, pour y prendre sur ses racines le magnifique essor que l'on sait ? Il n'y a aucune raison sérieuse de le penser.

On cultivait des Mirabelles dans la région messine avant Le Lectier. Les pépinières messines avaient pris un développement si remarquable au XVIII<sup>e</sup> siècle qu'elles expédiaient partout au siècle suivant. Les Etablissements Simon Louis Frères, fondés en 1666, mais venus plus tard à la pépinière, pratiquèrent de bonne heure les rotations et utilisèrent la houe à cheval pour faciliter leurs travaux.

Dans une lettre du 5 novembre 1829, ils conseillaient à la Société d'Horticulture de Paris de faire créer des pépinières comme la leur un peu partout en France. Malgré une production de 10.000 châtaigniers haute tige par an, la maison se voyait en effet obligée de refuser des arbres à fruits et des arbres d'avenue à des villes comme Lyon, Le Havre et surtout Paris et les départements circonvoisins. Un inventaire des arbres en pépinière, établi en 1844, portait sur les quantités suivantes :

|   |           |
|---|-----------|
| Arbres fruitiers (hautes et basses tiges, quenouilles). | 270.860   |
| Arbres paysagers .....                                  | 112.308   |
| Arbres verts .....                                      | 35.399    |
| Replants de toutes catégories .....                     | 1.876.221 |

L'Etablissement fut la première pépinière française à obtenir la Médaille d'Or (1849).

On a donc de sérieuses raisons de penser avec E. Jouin (1898) que, depuis son introduction orientale imprécise, le Mirabellier « est un arbre essentiellement lorrain et messin en particulier ».

### 3) EXTENSION DE LA CULTURE DU MIRABELLIER EN LORRAINE

Nous avons vu que l'étymologie du terme Mirabelle est assez imprécise et qu'il est difficile de se faire une idée sur *l'époque d'introduction* du Mirabellier en France et plus particulièrement dans l'Est. On est heureusement un peu mieux renseigné sur *l'extension de la culture* de cet arbre en Lorraine; elle a abouti à la plantation dense qui donne actuellement un cachet à nos villages lorrains et rompt parfois la monotonie d'un paysage fortement industrialisé.

Une remarque importante doit être faite avant d'aller plus loin. Le Mirabellier est en pomologie un exemple rare de formes cultivées comportant, depuis les temps les plus reculés, deux types assez voisins (grosse et petite Mirabelle) qui se sont maintenus à travers les siècles pour parvenir jusqu'à nous. Nous verrons plus loin, au Chapitre « Débouchés — Objectifs à atteindre », qu'ils ont toutes chances de demeurer dans l'avenir. Cependant, on a eu dans le passé et on a encore beaucoup trop tendance à confondre deux entités pomologiques, deux variétés-populations, à savoir Mirabelle grosse et Mirabelle petite, avec deux zones économiques de production, les régions de Nancy et de Metz. Il est d'ailleurs presque toujours vain de vouloir confondre, en agriculture, des variétés avec des zones de production (1) car c'est méconnaître la stabilité génétique des variétés que de la comparer à des choses aussi changeantes que des productions.

Or, si ces deux entités semblent être nées à la même époque — la pomologie ne permet pas de savoir si l'une est antérieure à l'autre — l'extension de la culture du Mirabellier n'a pas eu lieu de la même manière dans les secteurs de Metz et de Nancy. On n'oubliera donc pas par la suite que, si Mirabelle petite et Mirabelle de Metz, de même que Mirabelle grosse et Mirabelle de Nancy sont parfois aujourd'hui considérées comme synonymes (la synonymie datant en fait de 1857), ce n'est qu'en première approximation, et à condition que les termes Metz et Nancy se rapportent moins aux deux zones de production elles-mêmes qu'aux spécialités de fruits qui y ont acquis depuis longtemps une célébrité dépassant de beaucoup ces régions.

Aujourd'hui, comme à l'époque de La Bretonnerie, on produit dans la région messine, en même temps que les 1.000 tonnes de Mirabelle Petite dont nous parle H. Thiébaud, sept ou huit fois plus de Mirabelle Grosse. On peut retrouver parallèlement, aussi bien dans les principales zones de production de Meurthe-et-Moselle et Meuse que dans toute la France, des arbres de Mirabelle Petite. Ceci montre bien que, malgré le discrédit dont elle est aujourd'hui l'objet, la

(1) Un autre exemple, où la dénomination d'une zone de production a fini par l'emporter sur un nom de variété, nous est fourni chez les Reines-Claude par la Prune Elvas du Portugal.

Mirabelle de Metz avait une renommée sérieusement établie, faite de raffinement et de délicatesse, qui pouvait échapper à une observation superficielle. En matière d'arboriculture, la renommée est heureusement moins facile à détruire qu'à établir.

Plusieurs pépiniéristes nous ont avoué qu'il leur avait suffi de vouloir abandonner pendant la guerre le greffage de la Mirabelle de Metz (représentant pour eux un type moins intéressant, car moins vigoureux) pour que les demandes viennent bien vite les obliger à reprendre ce type soi-disant inférieur.

Si la Grosse Mirabelle est la prune de base dans toutes les plantations actuelles et qu'elle a su prendre un essor remarquable dans la région de Nancy (vergers très importants et très bien soignés), on n'oubliera pas que cette même région, à l'image de Nancy, ville récente, a des peuplements de Mirabelliers, relativement peu anciens, dont certains n'ont guère acquis leur pleine production que depuis environ 10 ou 20 ans.

Après l'exode mosellan de 1870, les vergers de Meurthe-et-Moselle connurent une brillante réussite consécutive aux destructions des vignobles par le phylloxéra, et au développement de l'industrie lourde; cependant, cette réussite avait été préparée au siècle précédent en Moselle et en Meuse par le succès des premières plantations de Mirabelles dans ces zones.

Il est assez curieux de constater qu'au moins au départ la progression des cultures s'est établie en quelque sorte d'elle-même. On ne trouve pas dans la littérature d'exemples d'encouragements de Services extérieurs. Il semble que seules des considérations commerciales allant de pair avec des demandes accrues en fruits aux qualités technologiques depuis longtemps reconnues aient favorisé ces cultures.

Lorsqu'on établit un relevé général des dates de fondation des principales Sociétés d'Horticulture de la région Est, on voit qu'elles ont toutes été formées à la même époque. En parcourant leurs travaux, on constate qu'elles attachaient surtout de l'intérêt à des questions comme les systèmes de taille ou les petites formes (arbres de jardin). Elles ne sont pas encore les conseillères avisées qui guident les grandes plantations commerciales en plein champ. (Voir tableau.)

Les départements de Moselle et Meuse ont été de bonne heure l'objet d'un commerce important sur place, le premier avec le Luxembourg, la Belgique et l'Allemagne, le second avec Paris (ville relativement proche), et de là vers l'Angleterre. Des industries agricoles fameuses, moins spécialisées que celles de la Meurthe, avaient également pris naissance en Moselle et en Meuse. Les fruits confits et fraises de Metz sont mentionnés dans tous les écrits à partir du XVII<sup>e</sup>. Avant la Révolution, les six confiseries de Verdun produisaient plus d'un million de kilos de dragées et leur renommée atteignait Constantinople et Saint-Pétersbourg; on sait que l'on faisait également dans

Dates de fondation  
de quelques Sociétés d'Horticulture de la région Est  
(d'après BALTET 1895, modifié)

| Département        | Nom de la Société   | Date de fondation |
|--------------------|---|-------------------|
| Ardennes           | Société Centrale d'Horticulture des Ardennes, Charleville.                                      | 1856              |
|                    | Société d'Horticulture de Sedan.  | 1890              |
|                    | Centre Horticole des Ardennes, Mézières.  | 1887              |
| Aube               | Société Horticole, Vigneronne et Forestière de l'Aube, Troyes.                                  | 1866              |
| Côte-d'Or          | Société d'Horticulture de la Côte-d'Or, Dijon.  | 1858              |
| Doubs              | Société d'Horticulture et de Viticulture du Doubs, Besançon.                                    | 1856              |
| Marne              | Société d'Agriculture, Commerce, Sciences et Arts de la Marne, Châlons-sur-Marne.               | 1798              |
|                    | Société d'Horticulture et de Viticulture, Epernay.  | 1873              |
|                    | Société de Viticulture, d'Horticulture, de Sylviculture de l'arrondissement de Reims.           | 1877              |
| Haute-Marne        | Société Horticole, Viticole et Forestière de la Haute-Marne, Chaumont.                          | 1881              |
|                    | Association Haut-Marnaise d'Horticulture, Viticulture et Sylviculture, Langres.                 | 1893              |
| Meurthe-et-Moselle | Société Centrale d'Horticulture, Nancy.   | 1877              |
| Meuse              | Société d'Horticulture, d'Arboriculture, de Viticulture et de Sylviculture de la Meuse, Verdun. | 1888              |
| Moselle            | Société d'Horticulture pour le département de la Moselle, Metz.                                 | 1843              |
| Bas-Rhin           | Société d'Horticulture du Bas-Rhin, Strasbourg.   | 1846              |
| Haut-Rhin          | Société d'Agriculture et d'Horticulture, Colmar.  | 1840              |
| Seine-et-Marne     | Société d'Horticulture de Coulommiers.  | 1861              |
| Vosges             | Société d'Horticulture et de Viticulture des Vosges, Epinal.                                    | 1858              |
|                    | Société d'Horticulture de l'arrondissement de Mirecourt.  | 1857              |

la région un kirsch presque aussi réputé que celui des Vosges et des confitures de groseilles à Bar-le-Duc.

Puisque l'extension n'a pas eu lieu de la même manière en Moselle, Meuse, Meurthe (devenue après 1870 Meurthe-et-Moselle), Vosges, nous étudierons tour à tour le développement de cette culture dans ces différents départements. Nous sommes donc logiquement amenés à commencer par les départements de la Moselle et de la Meuse.

#### a) **Extension en Moselle.**

Joseph Fabert nous apprend que la Mirabelle « fut en toute circonstance de chaque histoire du pays de Metz : Guise en envoya les noyaux à Charles-Quint » (1500-1558).

En 1568, Charles IX et sa mère, Catherine de Médicis, vinrent en visite officielle à Metz et reçurent « des cadeaux de Mirabelles confites au sucre, spécialité du pays messin » (Archives municipales de la Ville de Metz, d'après J.-P. Marion, 1951). Il est probable que cette ville s'achemina de bonne heure vers l'utilisation industrielle de la Mirabelle. Nous retrouvons la même idée, en 1777, sous la plume de M. le Baron de Tschoudi père : « Le commerce qu'on fait à Metz de la Mirabelle confite en entier est un objet considérable ».

En 1784, de La Bretonnerie mentionne la confiture de Mirabelle; celle de Metz est « la plus estimée ». L'excellence des fruits et des légumes du pays messin due à la supériorité que leur donne « un sol favorable, une végétation plus précoce, une température plus douce » faisait rechercher au début du XIX<sup>e</sup> siècle les pêches, les mirabelles et les poires de Metz. Le Préfet mentionnait à l'époque (1802-1803) :

« Les légumes et les fruits sont, dans les environs de Metz, assez abondants et d'une qualité supérieure, d'un goût exquis. Les pépinières surtout jouissent d'une grande réputation et le commerce d'arbres fruitiers s'étend jusqu'au fond de l'Allemagne... Diverses espèces de prunes servent à faire des pruneaux et des confitures. Celles de mirabelle de Metz sont très estimées... »

« Les arbres fruitiers sont multipliés dans les vignobles où on les cultive avec soin; et leur récolte fait souvent la richesse de plusieurs villages.

« Jusqu'à présent, la consommation de ces denrées avait été restreinte à la ville de Metz où l'abondance les maintenait à un assez bas prix; mais depuis peu l'on en fait des envois par la Moselle et par les voitures publiques dans les départements des Forêts, de la Sarre, de Rhin et Moselle et même à Mayence ».

Une étude de P.-J. Kreutzberg (1938) indique clairement qu'au



début du XIX<sup>e</sup> siècle les plantations de Mirabelliers dans la région de Coblenze subissaient une augmentation régulière chaque année :

|           |             |
|-----------|-------------|
| 1806      | 62 arbres.  |
| 1807-1808 | 204 arbres. |
| 1808-1809 | 297 arbres. |

En 1817, le Dictionnaire de la Moselle, de M. Viville, nous décrit déjà Lorry-les-Metz « village environné d'arbres fruitiers et surtout de cerisiers et de mirabelliers dont les fruits sont renommés ».

Le botaniste messin Holandre (1842) mentionne lui aussi « les fruits confits au sucre de Mirabelle, objet d'un commerce considérable à Metz ». Quelques années plus tard, l'importance de la chose n'échappe pas au Comte de Gasparin qui écrit dans son Cours d'Agriculture (1848) : « La Lorraine, et surtout les environs de Metz, sont en possession de la culture des Mirabelles, petites prunes jaunes qui ont beaucoup de réputation quand elles sont confites ». En 1850, une note flatteuse de Breton nous apprend qu'on considère alors parmi les produits estimés et d'une vente assurée « les pruneaux d'Agen, de Tours, les Mirabelles de Metz, le cidre de Normandie, le kirch wasser de Fougerolles, les figues de Marseille, les raisins de Corinthe ». Vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, on a le choix pour trouver des mentions sur les qualités de la Petite Mirabelle (confitures, pruneaux, fruits confits). Nous citerons, par exemple : M. Muller, Verlot, du Breuil.

La défaite de 1870 a marqué à la fois la séparation du département de la Moselle avec la France et l'exode d'un bon nombre de villageois messins. Vers cette époque, si la culture du Mirabellier n'avait pas encore progressé de façon égale dans les quatre départements lorrains, il est assez curieux de constater qu'en Moselle, Meuse et Meurthe, la production totale de prunes était pourtant assez bien équilibrée : en Moselle, 12.000 qx, en Meuse, 15.000 qx, en Meurthe, 10 à 12.000 Hl (ici, il s'agissait surtout de quetsches). Mais le déséquilibre des plantations de Mirabelliers va se créer à partir de cette époque. La Moselle ne faisant plus partie de l'économie française, on se mit à planter en Meurthe-et-Moselle.

Dès 1877, le phyloxera n'épargne pas les collections ampélographiques des Etablissements Simon. Lors de l'hiver 1879-1880, catastrophique pour le département de la Moselle, les Mirabelliers subirent d'importants dégâts dus au froid : « les vieux arboriculteurs assurent que des arbres centenaires avec des troncs comme des chênes éclatèrent la nuit avec un bruit sec » (Marion, 1951). Ch. Baltet (1895) nous apprend que l'administration allemande fit acheter des jeunes sujets dans des pépinières indemnes et les céda à moitié prix aux propriétaires, aux usagers et aux communes. L'Alsace-Lorraine, avec presque toutes ses plantations de Mirabelliers anéanties, dut pendant

plusieurs années importer des fruits du Doubs, de Bâle et de différents points de Suisse. Les instructions du gouvernement allemand avaient également abouti à la réalisation de plantations fruitières le long des routes et si les routes départementales ou d'Etat étaient affectées aux Poiriers et aux Pommiers, les nombreuses routes vicinales se peuplèrent de Pruniers et de Cerisiers.

Loin de périliter sous l'occupation allemande, l'arboriculture maintenait donc son essor. Dans la Statistique Agricole du département de la Moselle (1879), il est question d'une « production considérable de fruits à noyau et particulièrement de Mirabelles » (E. Bouchotte).

En 1886, J.-A. Barral et H. Sagnier mentionnent dans leur Dictionnaire de l'Agriculture l'importance considérable des productions fruitières en Alsace-Lorraine : « On estime que les vergers n'occupent guère moins de 18.000 Ha ».

On compte 278.850 Mirabelliers en Moselle en 1900, 299.830 en 1913 (Statistique du Ministère de l'Agriculture, d'après J.-P. Marion, 1951).

Quant aux zones principales de culture de la Mirabelle de Metz, ce sont « les enclos, les prés et les vergers de Plappeville, de Lorry, de Marange » (Ch. Baltet, 1895). Celui-ci donne par ailleurs les précisions suivantes :

« Sur la rive gauche de la Moselle, depuis Metz jusqu'à Thionville, la culture et le commerce de la Mirabelle dite de Metz sont très étendus à Lessy, à Lorry et dans une suite de localités, Plappeville, Saulny-les-Metz, Woippy, Fèves, Semécourt, Marange, Sylvange, Pierrevillers, Fameck. Les confiseurs messins font leurs acquisitions sur place et le moment de la récolte donne lieu à un grand mouvement d'affaires. Beaucoup de vergers produisent une moyenne de 30 fr. de fruits par arbre. En une seule saison, Lorry a vendu pour 250.000 fr. de mirabelles. Après la récolte, on achetait jusqu'à 30 fr. les 100 kilos de prunes le droit de ramasser les fruits tombés, tachés, meurtris ».

Les utilisations industrielles du fruit se précisent; trois grandes conserveries fonctionnent en Moselle en 1898.

Comparant pour la Petite Mirabelle et la Reine-Claude la production de pruneaux blonds réalisés par évaporation, Ch. Baltet (1905) trouve une proportion un peu supérieure dans le cas de la première (28 % contre 25 %). A la même époque, L. Grandeau, après avoir signalé que les vergers de Lorraine sont nombreux et fort bien soignés, nous donne des chiffres : « Metz expédie chaque année près de 8.000 qx de Mirabelles et en traite 12.000 dans ses confiseries ».

Les statistiques du Ministère de l'Agriculture permettent enfin de juger de la progression de la culture du Mirabellier en Moselle depuis 1918 (d'après J.-P. Marion, 1951) :

| Année | Nombre de Mirabelliers |
|-------|------------------------|
| 1921  | 277.840                |
| 1927  | 295.900                |
| 1929  | 377.100                |
| 1933  | 390.020                |
| 1935  | 410.000                |
| 1939  | 435.000                |
| 1946  | 380.000                |
| 1950  | 450.000                |

Ces dernières années, on aurait une stabilisation autour d'un chiffre de 400 à 450.000.

#### b) Extension dans la Meuse.

A notre connaissance, aucune enquête historique sur la Mirabelle n'a été effectuée jusqu'ici aux Archives municipales de Bar-le-Duc. Une telle enquête devra pourtant être envisagée dans l'avenir comme susceptible d'apporter un certain nombre de renseignements précieux sur les premiers berceaux et l'extension des plantations de Mirabelliers dans le département de la Meuse.

Si nous consultons les Mercuriales des prix moyens des produits de l'Horticulture aux Halles des Fruits et Légumes de Paris rapportées par M. Masson, Commissaire Général, nous trouvons les renseignements suivants pour le mois d'août 1828 :

| Quantité                              | Qualité |          | Prix moyen |
|---------------------------------------|---------|----------|------------|
|                                       | belle   | médiocre |            |
| Prunes de Monsieur, le 100 .....      | 6       | 3        | 4.5        |
| Damas violet, le panier à vendange .. | 3       | 2        | 2.5        |
| Mirabelles, le panier à vendange .... | 6       | 4        | 5          |
| Reines-Claude, le 100 .....           | 10      | 3        | 6.5        |

Il n'est nullement impossible, d'après les précisions ultérieures de L. Hast citées par Ch. Baltet, que ces paniers à vendange, vendus 5 fr., aient contenu des Mirabelles provenant de zones viticoles des Côtes de Meuse.

Les plus anciens documents indiscutables que nous ayons recueillis pour l'instant sont ceux de Lembezat (1871-72). Cet Inspecteur Général de l'Agriculture nous décrit un paysage en tous points identique à celui d'aujourd'hui :

« Les hautes collines sont généralement boisées... Les versants des coteaux présentent de riches vignobles ou des arbres fruitiers.

« 1) *Arrondissement de Commercy*. — On récolte beaucoup de prunes de Mirabelle à Buxerulles et à Buxières (l'auteur nous apprendra un peu plus loin que la valeur vénale des terres à Buxerulles atteint 16.000 fr. l'Ha, c'est-à-dire le maximum observé dans ce département).

« 2) *Arrondissement de Verdun*. — Les mirabelliers sont très nombreux à Châtillon-sous-les-Côtes, Ronvaux et Watronville. Il existe d'importantes pépinières à Fresnes-en-Woëvre (on fabrique du kirsch à Clermont-en-Argonne).

« Les arbres fruitiers sont nombreux dans les communes voisines des chemins de fer. Ancerville, Brillon, etc... possèdent de nombreux cerisiers et pruniers de Mirabelle. Les fruits de ces arbres sont expédiés à Paris et en Angleterre. »

Les cultures de Pruniers du canton d'Ancerville sont également signalées par J.-A. Barral et H. Sagnier (1889). Ces fruits sont exportés ou distillés; les auteurs ajoutent « les plantations d'arbres fruitiers sur les routes sont assez communes ».

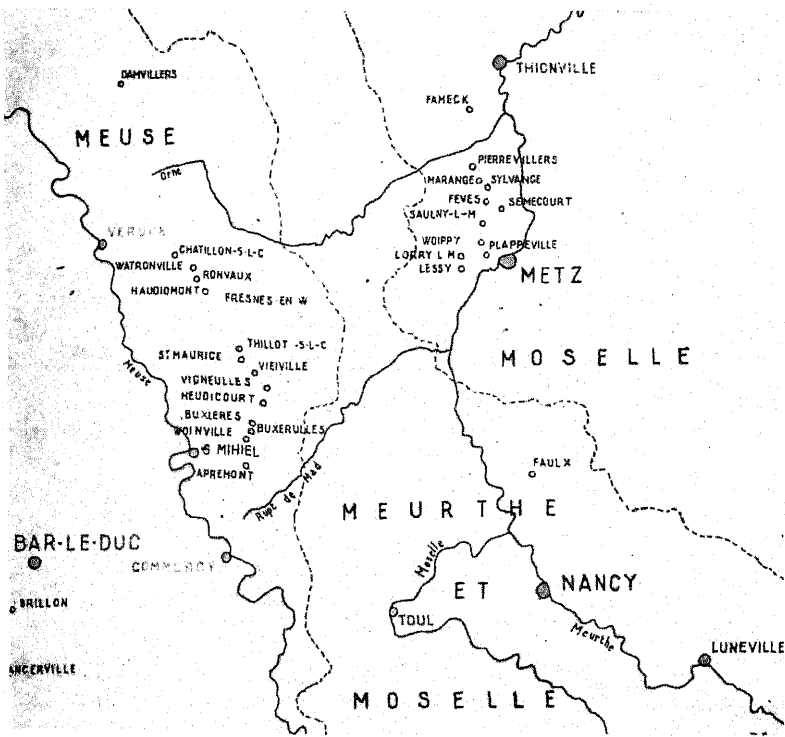
En 1891, on trouve sous la plume de Gustave Heuzé : « Les arbres fruitiers ont partout une grande importance; ils sont nombreux sur les pentes des collines exposées au sud et à l'est et dans les plaines où le sol est profond et perméable ». Il cite aussi pour leur beauté et leur qualité les Mirabelles d'Ancerville et de Brillon.

Des renseignements très complets sur la culture et le commerce de la Mirabelle dans le département de la Meuse sont donnés à la fin du XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle par Charles Baltet dans divers ouvrages ou publications de celui-ci (1888, 1895, 1905, 1908, etc...). Les détails sont très précis, car le pomologue troyen les tenait de M. Louis Hast, agronome à Saint-Mihiel (Meuse). Comme il serait trop long de les citer tous, nous considérerons uniquement quelques points particulièrement importants :

1) *Débouchés*. — On s'est aperçu de bonne heure en Meuse de l'intérêt des plantations commerciales de Mirabelliers : 1.500.000 kilos étaient envoyés chaque année à Paris. D'après les calculs, un hectare de Mirabelliers en verger pouvait donner avec moins de main-d'œuvre plus de bénéfice net que 10 hectares de blé semés dans les champs voisins et médiocrement fumés (1.800 fr. l'Ha avec des arbres de 10 ans, 3.000 fr. l'Ha avec des arbres de 20 à 40 ans). Les villages « mirabelliers » sont plus aisés; les producteurs mettent davantage d'argent de côté.

2) *Situation des cultures commerciales et types de vergers*. — Vers 1890-95, le centre de la culture spéculative du Mirabellier semble vouloir se fixer dans la Meuse, aux environs de Saint-Mihiel et de Verdun, entre Apremont et Damvillers. La culture est surtout florissante sur le versant Est des Argonnes orientales, chaîne de collines

qui sépare le bassin de la Meuse et le bassin de la Moselle. Les principaux centres producteurs sont les villages « sous les côtes », tous situés dans la zone viticole parallèle au cours de la Meuse. Ils sont tous figurés sur la carte générale jointe à ce travail. Mais on trouve aussi des mirabelliers plantés par groupes en lignes parallèles ou dispersés au milieu des cultures potagères ou fourragères et même installés sur friches.



Centres de production des Mirabelles en Lorraine avant 1900

On peut donc retenir comme type de vergers :

- les vergers purs;
- les prés-vergers (association Mirabelliers, arbres fruitiers à pépins);
- les Mirabelliers de vigne;
- les Mirabelliers en lignes isolées (formule assurant une meilleure fécondité qu'en pré-verger où les grands arbres peuvent constituer un obstacle à la pollinisation).

3) *Structure géologique des terrains.* — Les Mirabelliers étant accueillis en plaine, en montagne et en plein vignoble, on doit distinguer deux types de sols :

- argilo-calcaires, chargés d'oxyde de fer de nuance rougeâtre;
- argileux, plus ou moins bruns selon la teneur en humus.

4) *Variétés cultivées.* — Petite Mirabelle, dite Mirabelle de Metz. Arbre très fertile; fruit petit, jaune doré à l'ombre, violet au soleil à parfaite maturité; la plus recherchée pour les conserves, la pâtisserie, la confiserie; la meilleure variété pour compotes.

— Mirabelle double — Drap d'Or — Grosse Mirabelle, dite Mirabelle de Nancy. Arbre un peu moins fertile mais prenant plus de développement. Le fruit un peu plus gros a le coloris de la précédente et fait d'excellents pruneaux; variété également bonne en conserve.

Les arbres sont généralement francs de pied et proviennent de semis, de drageons ou de rejets en cépée. On utilise aussi la greffe, notamment les pépiniéristes (le semis ou la sélection ont donné le joru à des formes plus hâtives ou plus tardives, plus grosses ou moins sucrées). Les connaissances arboricoles devaient être suffisamment développées en Meuse, puisqu'on multiplia de bonne heure les deux types cités à Ronvaux et à Buxières (Mirabelle petite dite de Ronvaux et Mirabelle grosse dite de Buxières) par bouturage automnal. Le commerce réclame la Petite Mirabelle.

5) *Commercialisation.* — Les plus gros propriétaires du pays n'ayant guère plus de 100 Mirabelliers, la vente est à envisager à l'échelon du village; elle se fait directement aux courtiers et aux négociants. Les gares expéditrices sont Lérouville et Eix-Abaucourt. Les mirabelles vont à Paris et en Angleterre.

Le département de la Meuse s'achemina de bonne heure vers la distillation du fruit; vers 1900, les départements de l'Est étaient déjà de gros producteurs d'alcool. On peut suivre cette progression au nombre de bouilleurs de cru et de fabricants professionnels :

|                                       | Meuse     | Meurthe-et-Moselle |
|---------------------------------------|-----------|--------------------|
| Nombre de fabricants professionnels   | 189       | 73                 |
| Nombre de bouilleurs de cru . . . . . | 16.225    | 11.392             |
| Quantité d'alcool distillée :         |           |                    |
| par les premiers . . . . .            | 5 Hl.     | 964 Hl.            |
| par les seconds . . . . .             | 3.970 Hl. | 1.269 Hl.          |

E. Durand (1912) signale que la vente des mirabelles produit en Meuse de 1.500 à 10.000 fr. par commune selon les années.

E. Millet (1938) nous donne les détails suivants sur le remplacement des vignes dans la zone dévastée des Côtes de Meuse par des

vergers de Mirabelliers : « Comme il fallait, au lendemain des hostilités, faire sans tarder le remploi des dommages de guerre, les paysans trouvèrent plus expéditif, plus avantageux et plus prudent de remplacer, comme la loi le leur permettait, des sauvageons mis en pépinière ou simplement déracinés dans les friches, plutôt que d'entreprendre une reconstitution coûteuse et aléatoire de leur vignoble détruit. On assista à un véritable engouement pour les plantations entre 1920 et 1930. Nombreux sont aujourd'hui, dans les villages neufs des Côtes, les propriétaires de plusieurs centaines d'arbres fruitiers.

« En bonne exposition et dans les années favorables — en moyenne tous les deux ans — un sujet de belle venue peut porter plus de 50 kg. de fruits. Aussi la Mirabelle donne-t-elle lieu à un important commerce. A peine ouverte, une conserverie pourtant fondée en bonne place, à Hannonville-sous-les-Côtes, a fermé ses portes. C'est surtout vers les confitureries de Metz et Liverdun que sont dirigés par camions les fruits levés par des commissaires locaux ou des agents réceptionnaires envoyés sur place à la récolte; des propriétaires expédient directement aux Halles ou à de grosses maisons parisiennes d'alimentation; d'autres approvisionnent les marchands de primeurs et les revendeurs de la région industrielle de Briey-Longwy. »

Depuis 25 ans, la progression de la culture du Mirabellier en Meuse n'a malheureusement pas continué. Actuellement le département est distancé par la Meurthe-et-Moselle, la Moselle et même les Vosges. Il y avait, en 1944, 147.840 mirabelliers, soit une production de 2.500 à 5.000 tonnes selon les années (d'après P. Riols). On s'explique mal les raisons de cette stagnation.

### c) Extension en Meurthe

(département devenu en 1870 Meurthe-et-Moselle).

H. Thiébaud (1947) signale que les recherches qu'il a effectuées à Nancy aux Archives Départementales de Meurthe-et-Moselle et à la Bibliothèque « n'ont pas permis de retrouver dans les documents anciens des traces écrites de l'introduction du Mirabellier en Lorraine ». Il est assez facile de savoir pourquoi.

En 1827, M. Guion de St-Victor, propriétaire du « Bois Monsieur » situé sur le territoire de Sexey-aux-Forges, non loin des bords de la Moselle et à mi-distance (3 lieues) entre Toul et Nancy envoyait au préfet de la Meurthe — sur sa demande — une note descriptive sur le mode d'exploitation assez original de sa forêt fruitière. Les 220 Ha de cette forêt comprenaient plus de 600.000 arbres fruitiers très productifs puisque l'on disait ordinairement dans le pays : « Quand il n'y a pas de fruits au Bois-Monsieur, il n'en faut chercher nulle part ». Les essences cultivées étaient les suivantes :

Noyers et Koëtschiers : plus de 50.000.

Néfiers : plus de 80.000.

Cerisiers (variété La Teinturière).

Pommiers et Poiriers.

De 200.000 à 250.000 greffes avaient été effectuées entre 1819 et 1821. Outre la haute futaie représentant le verger proprement dit de 600.000 arbres, on notera que le taillis fonctionnait comme pépinière de plants marchands, greffables et étêtés, très demandés par les agriculteurs des environs par suite de leur rusticité.

On peut faire à ce sujet les deux remarques suivantes :

1) M. Guyon de St-Victor ne cultivait pas de Mirabelliers dans sa forêt fruitière mais des « Koetschiers ». A la différence de la Mirabelle, l'orthographe du terme quetschier est si variée qu'on est sûr pour ce prunier d'une introduction à partir de l'étranger. On sait d'ailleurs que l'introduction du quetschier en Lorraine est relativement récente; elle date de 1709, c'est-à-dire trois siècles après le roi René et serait due à Léopold, prince autrichien puis duc de Lorraine (cité par Charles Baltet).

2) Le territoire de Sexey-aux-Forges n'est pourtant pas très éloigné du Toulois, région de vignobles qui a dû servir plus tard de zone d'extension et peut-être même de zone d'introduction du Mirabellier en Meurthe (à proximité du département de la Meuse).

A. Poiteau écrit dans sa « Pomologie française » (1846) :

« Les pruneaux de Nancy se font avec la prune Quetsche qui nous est venue d'Allemagne où elle est très estimée pour cet usage. Jusqu'ici les personnes qui ont voulu en faire des pruneaux à Paris n'ont pas réussi... ».

En 1877 se célébraient à Nancy les fêtes du centenaire de Mathieu de Dombasle; nulle part dans le rapport on ne mentionne la Mirabelle, on parle de vigne et l'on ajoute sans autres précisions que « la fabrication des eaux-de-vie atteste de sérieux efforts dans le département ».

En 1879, la Statistique agricole du département de la Meurthe nous parle de la récolte de prunes « cueillie du 14 au 24 septembre ». Il ne s'agit donc pas là non plus de Mirabellés mais de Quetsches. A cette époque, la superficie des vergers du département est faible : 2.459 Ha contre 18.000 en Alsace-Lorraine (F. de Guaita). Le terme « Mirabelle abricotière » employé par l'Abbé Lefèvre de Nancy (1886) laisse d'ailleurs penser que Mirabelle de Nancy n'a pas encore pleinement droit de synonymie. C'est aussi ce que nous apprend le Dictionnaire de l'Agriculture de J.-A. Barral et H. Sagnier (1889) : « Parmi les cultures fruitières arborescentes, la seule qui ait quelque importance dans le département est celle du prunier; on récolte en moyenne 10.000 Hl de prunes dont une grande partie est employée



à la distillation; *c'est la prune quetsche qui est généralement cultivée* ».

Charles Baltet nous apprend également que les pruneaux de quetsches de Thiaucourt et Pont-à-Mousson étaient renommés. De même L. Bruguère (1895) parle uniquement de la Quetsche en Meurthe-et-Moselle dans son ouvrage sur le prunier.

Le 31 juillet 1893, une délégation comprenant MM. Martinet (de Paris), Henry (du Museum), Barbier (d'Orléans), Closon (de Liège), Lemoine (de Châlons), Plument (de Belfort), J. Gaultier (de Chaumont) et R. Simon qui avait assisté le jour précédent à l'exposition horticole de la Société Centrale d'Horticulture de Nancy en tant que membres du Jury prenaient le train pour Metz afin de visiter les Pépinières Simon Louis Frères de Plantières. Ces pépinières étaient dirigées par M. Léon Simon alors âgé de 59 ans et Président de la Société d'Horticulture de Nancy. Les deux heures du voyage ont suscité les observations suivantes : « Les champs de houblon, de betteraves et de pommes de terre succédant aux cultures de tabac et aux vergers plantés de coetchiers s'étendent jusqu'au pied de collines assez élevées et couvertes d'une luxuriante végétation qui ferment l'horizon. De Pont-à-Mousson à la frontière (entre Pagny-sur-Moselle et Novéant...)... dans chaque vigne on remarque de nombreux mirabelliers ».

En 1909, invité par la Société Centrale d'Horticulture de Nancy, le Congrès Pomologique de France tenait sa session à Nancy. Nous avons trouvé dans le discours du Président Le Monnier l'appel à l'indulgence suivant : « L'abricot pêche de Nancy, si bien étudié par mon vénéré prédécesseur, M. Léon Simon, la *Mirabelle de Metz*, héritage séculaire, sont à peu près les seules gloires pomologiques de notre Lorraine, nos seules spécialités... ».

De tous les témoignages cités, il ressort clairement que la Quetsche a été pendant longtemps le prunier classique de la Meurthe mais après les défaites de 1870 et les modifications de frontières qui en résultèrent, il n'était plus question d'utiliser les Mirabelles du Val de Metz. On se mit donc également à planter les Mirabelliers en Meurthe-et-Moselle comme le faisaient les nombreux Mosellans venus se réfugier dans ce département.

L'hiver 1879-80 eut également des conséquences désastreuses en Meurthe-et-Moselle. On nota 86 jours de gelée (avec un minimum de — 30°); les terres étaient gelées sur près d'un mètre de profondeur. Il est assez curieux de constater que le Quetschier, en qui certains voient un type nettement montagnard, supporta moins bien le froid que le Mirabellier. Les vergers de Quetschiers détruits furent-ils remplacés par des Mirabelliers ? ce n'est pas impossible, du moins dans certaines zones. Le phylloxera commence à son tour à ravager le vignoble de Meurthe-et-Moselle. En 1892, il est à Thiaucourt (Gou-torbe, 1948).

Il est probable que toutes ces causes aidant, on s'achemina alors plus ou moins inconsciemment vers des types de Mirabelles à gros fruit qui présentaient du même coup une plus grande souplesse d'adaptation (arbres plus vigoureux et plus résistants au froid). Nous savons en particulier que lors de l'hiver 1879-1880 la Grosse Mirabelle avait mieux résisté que Mirabelle petite et Mirabelle tardive (Charles Baltet).

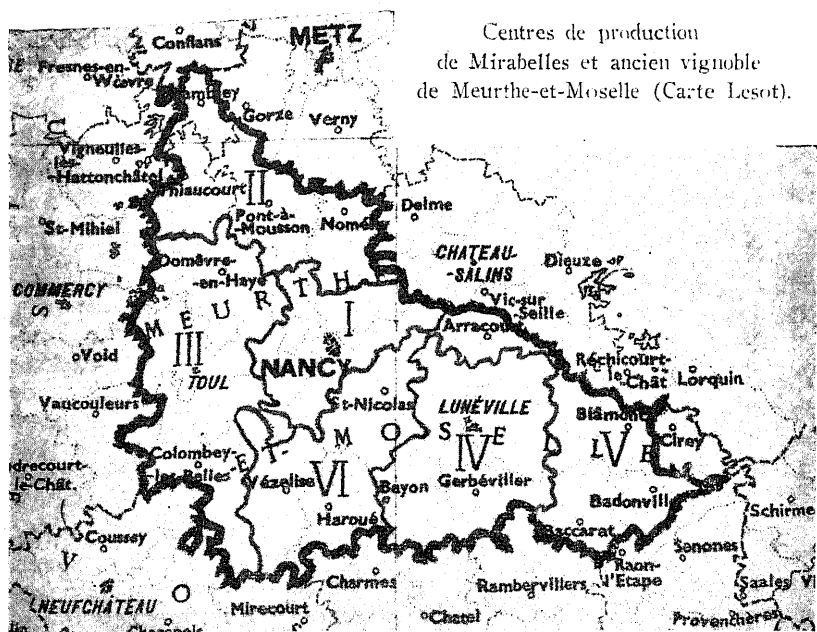
En ce qui concernait les chiffres de production, nous savons par Bruguière qu'il y eut 34.000 qx de prunes en Meurthe-et-Moselle en 1885. En 1892, la récolte n'est que de 17.522 qx (d'après Ch. Baltet) mais, en 1893 et 1894, la récolte a été véritablement exceptionnelle, nous dit P. Joanne, ce qui a déterminé une production énorme d'eau-de-vie de bouilleurs de cru (l'auteur ajoute lui aussi cette précision : c'est ordinairement la prune « Quetsche » qui est cultivée en vue de la distillation de l'eau-de-vie dite prunelle). Nous ignorons s'il y avait ces années-là beaucoup de Quetsches au « Bois-Monsieur » et si sa production représentait des tonnages importants dans les statistiques que nous citons...

La Mirabelle, qui s'est installée tardivement en Meurthe-et-Moselle, a progressé par la suite à pas de géant. On admet que cette extension a été de pair avec la disparition de l'ancien vignoble de ces régions mais il est difficile de dire quels ont été les premiers foyers. Le Toulouais a pu jouer un rôle (introduction à partir de la Meuse) comme la région de Pagny-sur-Moselle (voisinage du Val de Metz). Baltet (1908) nous parle des Mirabelles des environs de Lunéville et de celles de Faulx, ainsi que des brochettes au candi à la mode de Toul.

Nous avons rassemblé par cantons les gros centres cités dans la « Monographie du département de Meurthe-et-Moselle » pour établir leur production comparativement aux anciennes zones du vignoble. D'après les tonnages obtenus jusqu'en 1929, on a la classification suivante :

- 1) Cantons de Vézelize, Haroué, Saint-Nicolas, Arracourt ..... (= Zone VI du vignoble)
- 2) Cantons de Chambley, Nomeny, Pont-à-Mousson, Thiaucourt ..... (= Zone II » )
- 3) Région de Nancy et ses 4 cantons .. (= Zone I » )
- 4) Cantons de Toul (nord et sud), Colombey - les - Belles, Domèvre - en - Haye ..... (= Zone III » )
- 5) Cantons de Bayon, Gerbéviller, Lunéville (nord et sud) ..... (= Zone IV » )

Il y a une bonne concordance; pourtant, on notera qu'on ne trouve pas de production importante de Mirabelles dans la Zone V qui est



Centres de production de Mirabelles et ancien vignoble de Meurthe-et-Moselle (Carte Lesot).

d'ailleurs peu viticole. Mais ces zones d'extension ne coïncident pas obligatoirement avec les premiers centres d'introduction.

En 1928, la production globale de prunes du département de Meurthe-et-Moselle était de 9.500 tonnes. Aujourd'hui, ce département ne devrait pas être loin du chiffre d'un million de Mirabelliers. Sa production dépasse largement celle de chacun des trois autres départements lorrains. Les vergers sont souvent importants et parfois remarquablement soignés : « Les villages de plus de 10.000 mirabelliers en pleine production sont légion; les propriétaires de 4 à 5.000 arbres ne sont pas rares; quelques-uns même approchent ou dépassent le chiffre de 10.000... Les arbres cultivés, fumés et traités dans les régions de vignoble ont atteint des chiffres record : 275 kg. à Bulligny, 326 kg. à Lucey » (Thiébaud, 1951).

#### d) Extension dans les Vosges.

Le département des Vosges, sauf peut-être certaines zones de plaines, a toujours présenté un type d'économie montagnarde qui le distingue assez nettement d'un département comme celui de la Moselle par exemple.

G. Colin écrit : « En 1830, la culture des arbres fruitiers dans les

Vosges était des plus rudimentaires. Chacun greffait des variétés locales, parmi lesquelles il s'en trouvait parfois d'excellentes mais on ignorait les lois de la physiologie végétale; on taillait mal... il n'y avait guère de fruits que sur les grands arbres des vergers. »

C'est aussi l'opinion de G. Heuzé (1891) : « Les fruits à pépins sont rares dans les Hautes Vosges; on n'y rencontre que des fruits à noyau ». La production totale de prunes du département était en 1892 de 9.855 qx (d'après Ch. Baltet).

En 1900, la distillation des fruits produisait déjà 9.400 Hl d'alcool (A. et L. Antheaume). Une production traditionnelle fort ancienne est incontestablement celle du kirsch. Or, on sait que cette fabrication se fait avec un rendement assez faible (de l'ordre de 7 à 8 l. d'eau-de-vie pour 100 kg de cerises et même de 6 à 8 l. pour 100 kg de merises). On s'est aperçu rapidement (en Allemagne et en Suisse d'abord, en Lorraine ensuite) que l'eau-de-vie de Quetsche donnait un rendement un peu supérieur, de l'ordre de 9 à 11 l. pour 100 kg de prunes. De bonne heure, on a étendu l'expression kirschwasser à l'eau-de-vie de prunes. De plus, le Quetschier qui s'est révélé au moins l'égal du Cerisier pour la production d'alcool présentait un énorme intérêt, celui de donner un pruneau convenable, c'est-à-dire une nourriture d'hiver, source supplémentaire de calories dans les zones montagneuses au climat rude. Il est possible que, dans ces régions comme dans celle de Nancy, la Mirabelle ait pris place peu à peu à côté de la Quetsche et qu'elle ait progressé normalement dans ce département.

En 1928, la production totale de prunes était de 2.100 tonnes dans les Vosges. Les principales zones de production sont, d'après A. Rolet :

- 1) la plaine;
- 2) les régions de Dompain, Charmes, Châtenois et surtout Mircourt (\*).

Le département des Vosges compte environ 500.000 Pruniers et il viendrait à peu près à égalité avec celui de la Moselle, au second rang parmi les quatre grands départements lorrains producteurs de mirabelles.

Nous sommes arrivés au terme d'un long chapitre, d'une importance capitale il est vrai pour l'organisation des prospections à réaliser dans la sélection du Mirabellier : faute de précisions sur les centres d'origine plus lointains, nous sommes obligés en effet de por-

(\* ) A. DANGUY (1949) signale qu'on trouve une Mirabelle de pays plus petite, moins fine, mais très sucrée dans la région de Châtenois. La Datille est une fausse Mirabelle tardive originaire de Blévaucourt et cultivée dans les cantons de Bulgnéville et de Lamarche; son fruit arrondi, de couleur jaune pâle, à chair molle et à noyau adhérent, est déprimé à chaque extrémité.

ter toute notre attention sur les zones d'introduction où se sont réalisées dans le passé les premières cultures.

La Mirabelle, comme la Reine-Claude, sont des prunes fort anciennes, déjà mentionnées toutes deux dans le catalogue du sieur Le Lectier. Or, on n'est guère mieux renseigné sur l'introduction de ces deux types de prunes dans notre pays. On a fait davantage d'hypothèses en ce qui concerne la Reine-Claude et certains ont rattaché le terme à la fille de Louis XII, épouse de François I<sup>er</sup>. Pour G. Heuzé, la Reine-Claude serait originaire de Plessis-les-Tours. Ni l'étymologie ni l'origine de la Mirabelle ne sont plus précises. Le fait de ces incertitudes peut d'ailleurs plaider en faveur d'une introduction vers les lointaines marches de l'Est. Pendant les années heureuses entre deux guerres, on avait sans doute d'autres préoccupations que celle d'écrire sur le Mirabellier.

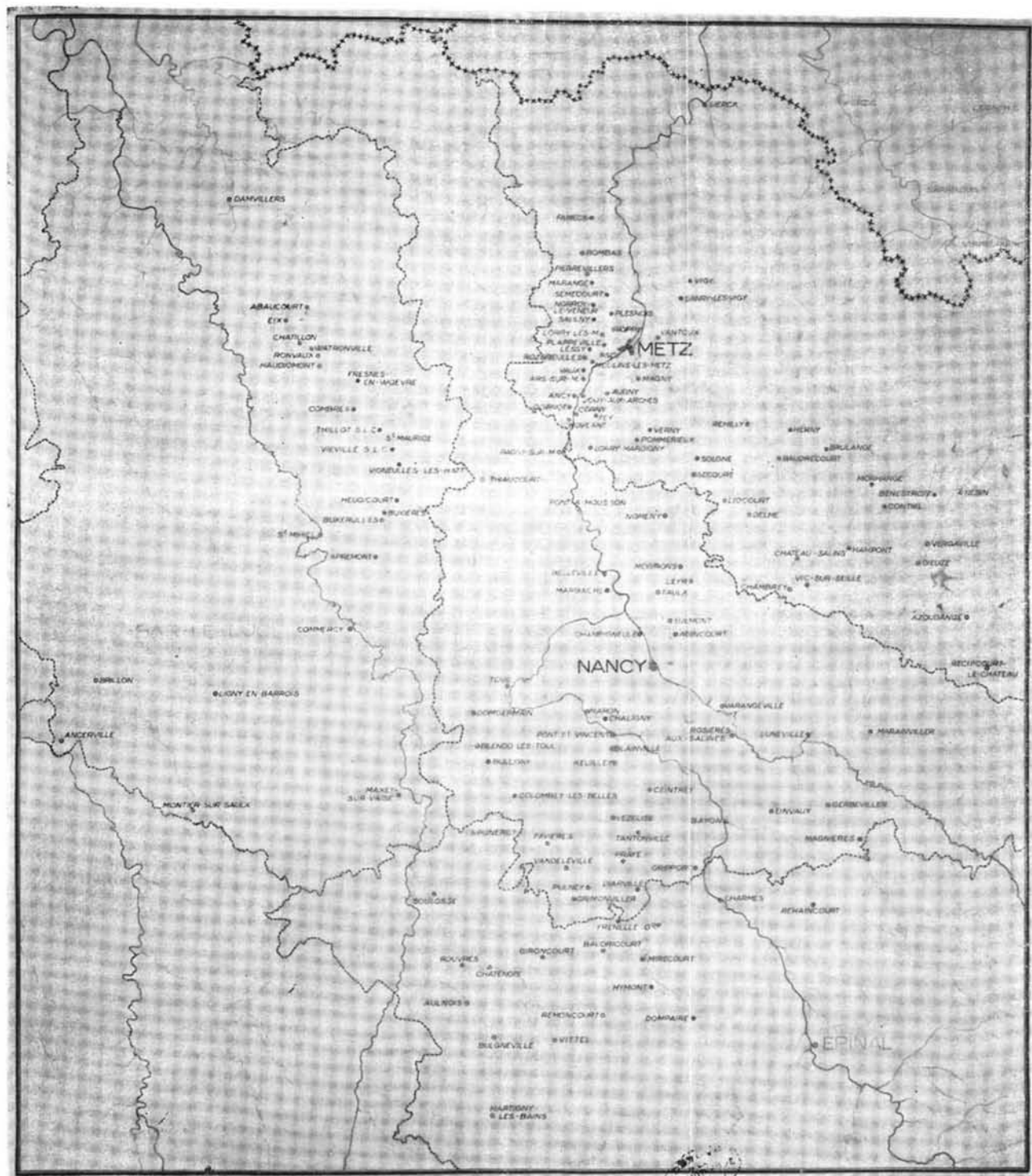
Malheureusement, si les données d'histoire locale ne sont pas en désaccord avec les données pomologiques du problème, elles sont loin de concorder avec les données agricoles. En particulier, lorsque l'on connaît la tension qui a pu exister au XVI<sup>e</sup> siècle entre Metz et Nancy, on peut s'étonner de trouver à Metz entre 1500 et 1550 un Prunier que le roi René aurait importé un siècle plus tôt dans la région de Nancy (la note de M. Laurent a le tort de ne pas nous préciser où).

D'après K. et F. Bertsch (1949), la Mirabelle aurait été introduite pour la première fois en Allemagne vers 1560.

Quoi qu'il en soit, nous pouvons conclure en constatant que nous sommes en présence d'une évolution très différente des peuplements de Mirabelliers dans les quatre grandes régions productrices de mirabelles lorraines. Les plantations ont progressé par étapes à travers l'histoire souvent douloureuse de ces régions.

Aujourd'hui, l'ensemble des quatre départements représenterait un total de 2 millions 200.000 arbres et une production globale d'environ 40.000 tonnes. On regrettera que H. Thiébaud n'ait pas cru bon de détailler jusqu'ici la répartition des productions de mirabelles de chacun des quatre départements alors qu'il le faisait au dernier Congrès de la Prune pour des variétés d'importance secondaire. Force nous est donc de reprendre les chiffres de P. Riols (1944), déjà un peu anciens :

|                          | Nombre de<br>Mirabelliers | Production    |               |
|--------------------------|---------------------------|---------------|---------------|
|                          |                           | bonne année   | année moyenne |
| Meurthe-et-Moselle ..... | 620.000                   | 12.000 T.     | 6.000 T.      |
| Meuse .....              | 147.840                   | 5.000         | 2.500         |
| Moselle .....            | 295.000                   | 7.000         | 3.500         |
| Vosges .....             | 342.400                   | 7.500         | 4.000         |
|                          | <u>1.405.240</u>          | <u>31.500</u> | <u>16.000</u> |



Centres de production de Mirabelles en Lorraine  
 (Carte dressée par P. LÉCRUX, d'après les données de P. RIOLS, 1944).

4) EXTENSION DE LA CULTURE DU MIRABELLIER  
DANS LES AUTRES RÉGIONS FRANÇAISES

On trouve mentionnées, dans les ouvrages d'arboriculture fruitière ou les rapports de Congrès, plusieurs régions où la culture des Mirabelliers a pu acquérir une certaine importance.

Nous envisagerons successivement : les régions limitrophes de la Lorraine, pour lesquelles, il est normal que la transition ne soit pas brutale et où on trouve encore des tonnages convenables de Mirabelles, puis d'autres régions plus ou moins éloignées (voisinage de Paris, Centre, Sud-Est, Sud-Ouest).

A. — RÉGIONS LIMITROPHES :

*Alsace.*

*Bas-Rhin.* — Les Mirabelliers se rencontreraient principalement dans les arrondissements de Wissembourg, Molsheim, Sélestat. Les plantations ont subi une augmentation régulière depuis 1913 :

|        |        |         |
|--------|--------|---------|
| 1913 : | 71.900 | arbres. |
| 1921 : | 72.780 | »       |
| 1927 : | 92.160 | »       |

P. Riols (1944) se basant sur les statistiques d'avant 1939, évalue à 92.180 le nombre de Mirabelliers (sur un total de 885.000 Pruniers) et la production de Mirabelles d'une année moyenne à 1.200 tonnes.

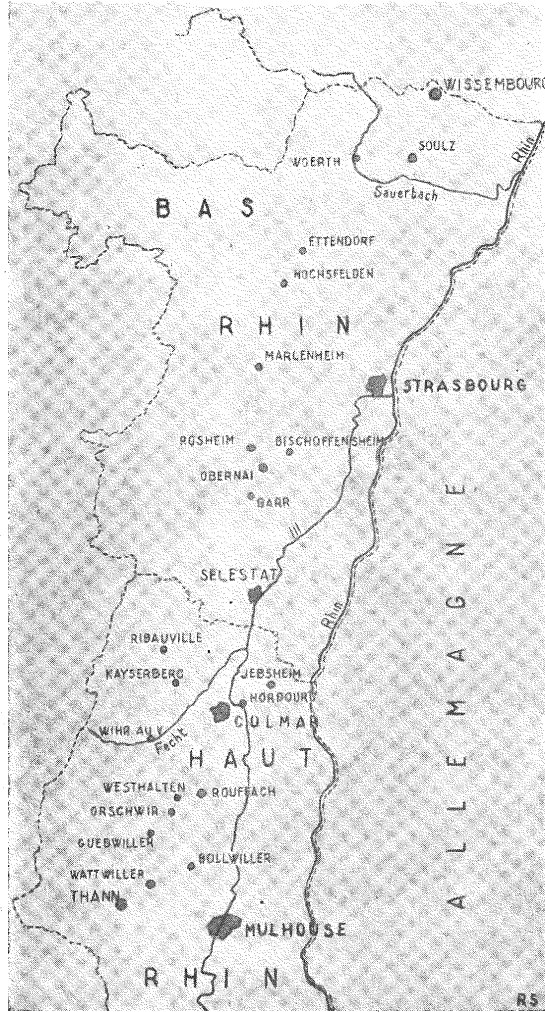
*Haut-Rhin.* — P. Riols (1944) donne les chiffres suivants : 49.050 Mirabelliers (sur un total de 480.720 Pruniers). Production de Mirabelles d'une année moyenne : 1.400 tonnes.

Les principaux centres alsaciens producteurs de Mirabelles sont rassemblés dans une carte jointe à ce travail.

*Franche-Comté.*

*Haute-Saône.* — On trouve une certaine quantité de Mirabelliers au voisinage des Vosges. La production est familiale sauf quelques dizaines de tonnes acheminées sur les distilleries de Fougerolles.

*Doubs.* — On trouve une densité relativement plus forte de Mirabelliers, surtout dans le Nord (n'excédant cependant pas 10.000 arbres). Ch. Baltet signalait déjà en 1908 : « Les villages d'Amagney, Deluz, Laissey produisent en année moyenne pour 50.000 fr. de Mirabelles; les plantations continuent et s'étendent ». En 1920, Amagney a vendu pour 120.000 fr. de Mirabelles. A. Rollet ajoute à ces villages ceux de Marvelise, Gémonval, Ornans (production de Mirabelle de Metz utilisée en confiserie et distillerie).





M. Le Boudier (1927) mentionne les régions de production suivantes, qui sont toutes aux confins de la Haute-Saône : Saint-Vit, Boussières, Besançon, Beurre, Roulens, Amagney, Rougemont, Baume-les-Dames, Clerval et Hérimoncourt.

La « Monographie du Ministère de l'Agriculture de 1929 » fait une distinction entre :

— Les vergers de Mirabelliers, que l'on trouve surtout dans les terres fortes du lias, à Amagney (50 Ha de coteaux en francs de pied), Gémonval (2.700 sujets sur 14 Ha), Marvelise (1.200 sujets), Miserey (2.500 sujets), Thise.

La production de ces vergers de Mirabelles en 1929 était de l'ordre de 60 tonnes (en année d'abondance, la production totale de prunes du département serait de l'ordre de 1.500 tonnes). Les fruits sont vendus en frais sur les marchés de Baume-les-Dames, Clerval, Rougemont, Montbéliard, Besançon, ainsi qu'aux distillateurs d'Ornans et Fougerolles. Il y a également quelques exportations sur la Suisse.

A noter l'association : prune Mirabelle, pomme Reinette de Savoie.

Un verger d'étude a été établi à Châteaufarine.

— Les arbres isolés dans les vergers, dont les centres principaux seraient : Rancenay, Baume-les-Dames, Esnans, Luxiol, Liebvillers, Mathay, Chamesol, Montécheroux, Vellevans, Sancey-le-Grand, Pirey, Abbenans, Gondenans-Montby, Mésandans, Mondon, Rougemont, Pierrefontaine-les-Varans, Rurey.

### *Bourgogne.*

*Côte-d'Or.* — On trouve des cultures familiales (vieilles plantations isolées de Drap d'Or) et des plantations plus récentes (souvent, arbres plein vent de Mirabelle Grosse) à : Arcenant, Corcelles-les-Monts, Chenone, Mâlain, Plombières. Beaux vergers de Mirabelliers greffés sur Myrobolan près de Dijon, ainsi que dans la Côte et l'arrière-Côte. Pas de chiffres pour le nombre de Mirabelliers (de l'ordre de 20.000 arbres pour un total de 123.680 pruniers). La production de Mirabelles du département était légèrement inférieure à 200 tonnes par an (Monographie de 1929), dont la moitié seulement est livrée au commerce (confiturerie, distillerie), une bonne partie étant conservée pour les besoins de la ferme.

La production totale de prunes du département était en 1929 de l'ordre de 1.300 tonnes. Trois vergers d'études y étaient établis : à L'Étang-Vergy, Vanvey et Dijon.

*Yonne.* — Ce département possède également quelques vergers de Mirabelliers.

En ce qui concerne les départements du sud de la Bourgogne, quelques transactions commerciales sont effectuées par Chalon-sur-Saône.

### *Champagne.*

La production de Mirabelles de ce secteur avait une certaine importance à la fin du XIX<sup>e</sup>; elle est mentionnée par G. Heuzé et Ch. Baltet. La vallée de la Marne, sur les hauteurs entre Nesles et Condé, présenterait un riche boisement de Pruniers. Il existe des Reines-Claudes et des Mirabelles à Trigny, Ste-Euphraise, Courmas, Rosnay, Prouilly, Pouillon, Villers-Franqueux, Cauroy, Jonchery, Hermonville, etc... Les producteurs de Sainte-Menehould, Vitry-en-Perthois, Dormans, Montmirail, Esternay, livrent à la confiserie.

*Haute-Marne.* — On trouve surtout des vergers mixtes; le Quetschier est d'ailleurs quatre fois plus répandu que le Mirabellier : en 1929, 41.000 Mirabelliers sur 288.000 Pruniers au total. Les principaux centres sont Pullemontier, Andilly, Charnois.

*Ardennes.* — Nous ne possédons pas de renseignements chiffrés. La plus grosse partie de la récolte est utilisée sur place, ou expédiée dans les villes industrielles de la vallée de la Meuse. Il y a donc peu de commerce extérieur (sauf avec Paris et le Bassin de la Sarre).

*Aube.* — Quelques Mirabelliers.

### B. — AUTRES RÉGIONS :

#### *Région parisienne.*

Nous nous référerons encore à Ch. Baltet qui dit : « La vallée de Montmorency et les territoires d'Argenteuil, de Conflans, de Juziers, de Meudon, de Marly et Louveciennes, de Bougival... envoient aux Halles des voitures de Reines-Claude, de Mirabelles, etc... En 1892, la criée les paie de 50 à 100 fr. les 100 kg., c'est un beau revenu ».

L'auteur écrit encore en 1908 : « Les confiseurs de Paris préfèrent, pour les conserves au sirop, la Reine-Claude et la Mirabelle récoltées à Vaux, à Triel, aux environs de la capitale, parce qu'elles y arrivent en état plus frais. Certains négociants prétendent que la Mirabelle de Metz se détériore plus facilement en voyage que la Mirabelle de Nancy; celle-ci, ayant la peau plus ferme, se prête à la fabrication de confitures et de conserves destinées aux pâtisseries. La Mirabelle de Triel et de Vaux ayant la peau fine est recherchée pour les confitures et les marmelades ».

De nos jours, la production de petites quantités de Mirabelles se poursuit dans quelques localités de Seine-et-Oise, notamment à Bougival. Les arboriculteurs utilisent la Mirabelle de Nancy franche de pied, concurremment avec les types greffés. Ces Mirabelles rivalisent avec celles de Lorraine aux Halles de Paris.

En remontant vers le Nord et en nous éloignant de la région parisienne, quelques Mirabelliers sont signalés en Seine-Inférieure.

### *Vallée de la Loire.*

Malgré leurs 200.000 Pruniers, les moyenne et basse vallée de la Loire ne cultivent guère de Mirabelles, car d'autres prunes y sont traditionnelles. Il semble en particulier qu'un Damas blanc, ou fausse Mirabelle, se soit substitué à la vraie Mirabelle dans les régions d'Orléans à Pithiviers et serve également comme fruit d'industrie (production 150 tonnes par an).

### *Région du Centre.*

*Puy-de-Dôme.* — D'après Heuzé (1890) : « Les fruits confits sont fabriqués très en grand à Clermont-Ferrand et à Riom. En 1698, on ignorait encore dans cette ville l'art de les préparer, ainsi que l'observait l'Intendant d'Auvergne dans le Mémoire qu'il adressa au Roi pour l'instruction du Duc de Bourgogne ». (On sait par contre que les fruits confits étaient déjà une spécialité messine en 1568.)

Baltet (1908) ajoute : « Les usines préparent en fruits confits la Mirabelle de Verdun », et A. Rollet nous dit que, dans le Puy-de-Dôme : « Riom, Aubière, Beaumont, Enval, Marsat livrent aux confiseurs de Clermont la Reine-Claude verte et la Grosse Mirabelle des Vosges ». Il ajoute plus loin : « La Mirabelle de Clermont convient mieux que la petite Mirabelle ou Mirabelle de Metz qui, bien que de qualité supérieure, est trop petite pour confire ».

Nous savons d'après H. Blin (1945) que la Prune de Mirabelle n'acquiert point tout son parfum en Auvergne...

*Haute-Vienne.* — On comptait 3.156 Mirabelliers en 1929. Le pruneau de St-Léonard est employé en confiserie et pâtisserie concurremment à la Mirabelle dans ce département.

### *Région montagneuse du Sud-Est.*

*Haute-Savoie.* — On trouve quelques Mirabelliers dans le département de Haute-Savoie, cantons d'Annecy, Bonneville, Le Biot, Evian, St-Gervais, Sallanches, Seyssel, Thonon, Thorrens.

*Isère.* — Dans ce département, avec principalement l'arrondissement de Vienne et la vallée du Rhône, on comptait 28.000 pruniers en 1929, produisant à peu près 100 tonnes de prunes. Parmi les variétés cultivées figuraient la Grosse et la Petite Mirabelle.

Les principaux centres de production de prunes, d'après M. Paris (1927) sont :

— Vallée du Rhône : Le Péage-de-Roussillon, St-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne;

— Vallée de l'Isère : Saint-Marcellin, Saint-Sauveur et les environs de Moirans.

*Drôme, Savoie, Alpes-Maritimes.* — Il existe quelques Mirabelliers dans ces départements.

*Région du Sud-Ouest.*

*Tarn-et-Garonne.* — Les cantons de Montaigu, Bourg-de-Visa, Auvillar, Lauzerte, Molières, Lafrançaise, Montpézat, St-Antonin et les environs de Montauban produisent un grand nombre de variétés de prunes et quelques Mirabelles.

On vend aussi des Mirabelles de la Saint-Jean (?) aux environs d'Agen, Montauban, Toulouse.

En conclusion, on critique souvent les estimations statistiques sur les denrées agricoles; or, nous n'avons même pas toujours de statistiques.

Il semble bien qu'après les départements alsaciens, seuls les départements de Haute-Marne et Côte-d'Or sont des producteurs de tonnages appréciables de Mirabelles. Cependant, avec un total de 4 à 5.000 tonnes, ils sont loin des 30 à 40.000 tonnes des départements lorrains.

On notera qu'en Afrique du Nord les Pruniers cultivés ne donnent pas de résultats satisfaisants; les rares plantations de Mirabellier ne sont pas à mentionner.

---

#### IV. — LE MIRABELLIER DANS LE MONDE

Le Premier Congrès de la Prune (Agen, 1927) avait comporté un excellent rapport d'ensemble sur la culture mondiale du Prunier, où l'on pouvait trouver des chiffres sur la production et le commerce internationaux de la prune fraîche, ainsi qu'une série de rapports sur les principaux marchés étrangers (Angleterre, Allemagne, Belgique, Italie, etc...) complétant utilement le premier.

La date du Deuxième Congrès (Octobre 1948) n'était guère propice à des considérations aussi judicieuses sur la production et le commerce de la prune dans le monde. Beaucoup d'arbres ont été négligés ou détruits du fait de la guerre. Des statistiques 1938-1945 ne signifient pas grand'chose. On ne saurait donc trop déplorer le manque de renseignements récents sur ces sujets, ce qui nous empêche de donner à ce chapitre la place qu'il mériterait. Nous pensons cependant qu'il sera facile de combler ces lacunes dans l'avenir et de se baser sur des statistiques aussi précises que possible, montrant l'importance de l'effort entrepris par les différents pays après la guerre pour renouveler leurs plantations de Pruniers et reprendre une place convenable sur le marché.

Le tableau suivant ne fait malheureusement pas de distinction entre les prunes fraîches (qui nous intéressent) et les prunes à pruneaux :

Ordre de grandeur des productions totales de prunes  
(fraîches et à pruneaux)  
des principaux pays en milliers de tonnes.  
(D'après R. CADILLAT et V. CARRANTE.)

|                        | 1945-1947 | 1946-1950 |
|------------------------|-----------|-----------|
| E. U. d'Amérique ..... | 769       | 582       |
| Yougoslavie .....      | 310       | 300       |
| Allemagne .....        | 230       | 182       |
| Roumanie .....         | 243       | 168       |
| Tchécoslovaquie .....  | 127       | 167       |
| Royaume-Uni .....      | 117       | 134       |
| France .....           | 104       | 125       |
| Bulgarie .....         | 127       | 117       |
| Italie .....           | 64        | 69        |
| Turquie .....          | 48        | 54        |
| Autriche .....         | 33        | 45        |
| Pologne .....          | ?         | 36        |
| Espagne .....          | 40        | 33        |
| Hollande .....         | 27        | 27        |
| Hongrie .....          | 20        | 25        |
| Suisse .....           | 21        | 25        |
| Belgique .....         | 21        | 24        |

### *Allemagne.*

Le pays a toujours été un gros producteur de prunes (autant de prunes que de pommes et poires réunies), et particulièrement de quetsches. De tous temps, l'Allemagne a importé des Mirabelles. Avant 1939, l'Italie et la Hongrie envoyaient des Mirabelles en Allemagne (d'après Poher et Lefeuvre). Les envois de France, assez variables selon les années, étaient bien inférieurs à ceux d'Italie, malgré la proximité de nos marchés lorrains. Il semble qu'un effort commercial sérieux mériterait d'être entrepris à l'avenir de notre part, la Mirabelle (qui figure dans la classe I d'Hilkenbaumer) devant être payée un prix correct quelle que soit l'année. Ce fruit peut d'ailleurs éventuellement être revendu par les Allemands à des pays plus nordiques.

### *Belgique.*

Ch. Baltet nous apprend qu'en 1895 les prunes les plus cultivées en Belgique étaient : la Reine-Claude, la Mirabelle, la Reine Victoria. De bonne heure, le pays s'est acheminé vers les fruits sous verre (vergers abrités) et les dimensions relativement réduites du Mirabellier convenaient assez bien à ce genre de spéculation. L'intérêt du marché belge consistait dans ce qu'il était aussi un marché de passage pour l'Angleterre. Baltet nous dit encore à ce sujet :

« Les compagnies de transport favorisent le commerce des fruits pour Londres en affichant dans le pays de production les cours des marchés anglais et en ajoutant des conseils tels que : Envoyez la Reine-Claude quand elle prend le jaune et la Mirabelle dès qu'elle a acquis une légère teinte rougeâtre... La Compagnie fournit les paniers à emballage et les ramène franco. Pendant la saison, des cargaisons de tous fruits provenant des marchés de St-Trond, Tongres, arrivent à Tirlemont, destinés à la Grande-Bretagne ».

Avant 1939, la Belgique était déjà beaucoup moins intéressée par la Mirabelle et les importations diminuèrent.

Il est assez curieux de constater que les deux marchés belge et anglais, ont été perdus ensemble, et cela au profit de la Reine-Claude, pour laquelle un effort commercial satisfaisant a continué d'être fait dans notre pays; la Reine-Claude a aujourd'hui l'exclusivité.

Dermine estime que les Mirabelliers occupent actuellement en Belgique une superficie de 300 Ha.

### *Angleterre.*

Nous exportions avant 1930 plus de la moitié de la quantité totale des prunes parvenant en Angleterre.

En 1938, l'Italie nous avait sérieusement distancés et elle a continué son effort depuis.

La demande est très forte pour la Reine-Claude et il serait intéressant d'étudier le marché anglais en cas de pénurie de Reine-Claude. Il semble que les Pruniers du type « Damson » (Pruniers dits de Damas) donnent satisfaction comme fruits d'industrie; ces fruits ne valent sans doute pas nos Mirabelles mais les arbres ont le sérieux avantage de présenter une réelle adaptation au milieu et de se multiplier francs de pied, parfois assez bien par semis.

#### *Hollande.*

Dans le rapport de P. de Sonnaville (1952), on trouve quelques photographies de vergers hollandais de Mirabelliers. Avant-guerre, la France et l'Italie étaient les fournisseurs habituels du marché hollandais. Actuellement, les Services officiels néerlandais s'opposent à l'entrée de prunes sur leur territoire (d'après R. Baquiast, 1948).

#### *Italie.*

Les principaux centres de culture du Prunier en Italie en 1927 étaient la Vénétie, la Ligurie, la Toscane, la Lombardie.

On cultivait plusieurs types de Mirabelles dans ce pays : outre la Mirabelle grosse et la Mirabelle petite, la Mirabelle précoce (Précoce de Bergthold, probablement) était mentionnée. Les fruits de deuxième qualité étaient desséchés. Une industrie s'est occupée un moment de la « prune pelée ».

Une certaine quantité des Mirabelles produites était dirigée sur l'Angleterre. Nous ignorons si la Mirabelle est toujours actuellement une production intéressante pour les marchés italiens.

#### *Luxembourg.*

Les tonnages de prunes ont beaucoup augmenté depuis 1939 (presque décuplé). Le Luxembourg produit près de 20.000 tonnes de prunes fraîches.

Le Quetschier est de beaucoup le Prunier le plus cultivé. Le Mirabellier ne viendrait qu'en deuxième ou troisième position, avec la Reine-Claude.

D'après H. Thiébaud, une usine transforme quetsches et Mirabelles en pruneaux avec des résultats satisfaisants.

Il apparaît que le pays suffit à ses besoins en Mirabelles.

#### *Norvège et Suède.*

Il y a quelques districts fruitiers bien exposés en Norvège. Ces dernières années, les productions totales de prunes étaient de l'ordre de 9.000 tonnes.

En Suède, le Prunier s'étend jusqu'au Nord du Gêfle (production annuelle 10.000 tonnes). On y cultiverait quelques Mirabelles.

Il en serait de même sans doute dans quelques îles danoises, où l'on se préoccupait déjà en 1930 de la culture des Pruniers sur leurs propres racines. Nous avons trouvé une mention, dans un travail de la Station de Blangstedgaard, province Odense, concernant plusieurs types classiques de Mirabelles, et une Mirabelle extra early chery (= le plus précoce de tous), originaire des pépinières danoises.

#### *Russie.*

En 1895, Ch. Baltet signale : « Les paysans russes commencent à connaître la supériorité de la Mirabelle, de la Reine-Claude et de la Quetsche sur leurs prunes locales et les propagent par la greffe, le drageon ou le semis. »

« Dans les vergers de Crimée..., la Quetsche et la Mirabelle ont le pas sur les sortes indigènes : Vengherka, Abricot jaune, Mozheron ».

Aucune donnée depuis 1939 sur la production et le commerce de la prune en Russie.

#### *Sarre.*

La Sarre produit des tonnages de Mirabelle inférieurs à nos départements de Lorraine. L'importance de l'industrie et la concentration ouvrière (375 habitants par kilomètre carré, densité la plus élevée d'Europe) sont des débouchés importants pour les Mirabelles de Moselle. Les consommateurs sarrois viennent faire leurs achats sur place en Lorraine.

#### *Suisse.*

Les Mirabelliers jouissent d'une certaine renommée dans ce pays (cantons de Schwytz, Argovie, Soleure, Bâle et Zoug). On cultive aussi une forme à fruits rouges qui résiste correctement au froid en montagne et sert à faire des pruneaux : c'est la Bérutje (= Bérudge ou Bérouge).

Longtemps cliente de la France, la Suisse a fermé son marché devant nos prix trop élevés.

M. Ph. Aubert a introduit en 1951 au domaine de Pully-Lausanne un certain nombre de types de Mirabelles cultivés en Lorraine. Ils ont été utilisés par surgreffages aux fins d'essais comparatifs. La dernière édition du Traité d'Arboriculture d'Aubert et Lugeon (1952) recommande toutefois de ne pas pousser les plantations de Mirabelles, grosses et petites, au delà des besoins.

#### *Pays du Sud-Est Européen.*

La fabrication du pruneau est primordiale dans ces contrées, en particulier en Yougoslavie, Bulgarie et Roumanie. On a peu de don-



nées sur leurs exportations en fruits frais. Cependant, la Yougoslavie (bien que la fabrication d'alcool y occupe aussi une large place) et la Bulgarie venaient avant notre pays en 1938 pour les exportations de prunes fraîches.

En conclusion, et malgré l'absence de renseignements plus récents (en particulier pour l'Italie), on peut considérer que la culture du Mirabellier est peu importante dans les pays étrangers.

---

## V. — DÉSIGNATION BOTANIQUE

La Mirabelle désigne, tantôt un ensemble botanique groupant des types qui ont conservé, malgré une multiplication par semis à une époque plus ou moins reculée, certains caractères communs (port de l'arbre, ramifications, couleur du fruit, saveur), tantôt certains clones parfaitement définis, exemple Mirabelle parfumée de Septembre, Mirabelle double de Herrenhausen.

La Mirabelle semble un peu mieux typée botaniquement que la Reine-Claude. Dans la classification de Röder, le très petit groupe des Spillinge, à peu près uniquement représenté par de Catalogne, laisse pratiquement à la population Mirabelle la valeur d'une sous-espèce botanique, alors que la Reine-Claude ne constitue qu'une classe de la sous-espèce « Prune ronde ». On sait d'ailleurs que pour U.-P. Hedrick (1938) *Prunus insititia* représente une espèce qui a peu varié au cours des siècles et que l'on devrait précisément définir d'après les caractères de cette « immutabilité prononcée ».

Puisqu'on peut parler des Mirabelles comme d'une entité botanique, quel nom faut-il lui donner ? Les désignations n'ont pas manqué; nous en avons rencontré plusieurs, par exemple :

*Prunus domestica armenoïdes* ou *Pr. armenioïdes* (Seringe et Hollande).

*Prunus cereola* (Linné).

*Prunus minima* et *Prunus apiana* (Poiteau et Turpin).

*Prunus syriacina*.

*Prunum rutilatum*.

*Prunum mirabellum*.

La plus classique est : *Prunus syriaca* Koehne (*Bork*) (et aussi *Dip*).

Cette appellation est en réalité très ancienne; E. Rolland nous précise qu'on la trouve déjà dans Guintier (1532), ce qui ne veut pas dire qu'on l'appliquait alors à la Mirabelle.

L'idée de l'introduction des variétés de Pruniers en Grèce à partir de Syrie, puis de là en Italie, est un peu partout dans les écrits, probablement parce que les auteurs ont traduit Pline.

Couverchel (1839), se référant à Hedrick, écrit : « Le prunier croît naturellement aux environs de Damas; il y est si abondant et si bien naturalisé qu'on a dit en langage figuré : « De Damas, la prune est une colonie ».

C.-K. Schneider, et après lui Bailey, puis Rheder, disent pour désigner la Mirabelle : *P. domestica*, sous-espèce *insititia*, variété *syriaca*. Schneider se réfère à Koehne (1893) — lequel aurait été précédé par Borkhausen (1803) — pour désigner les Mirabelles par *P. syriaca*.

*Cette dénomination ne nous paraît pas convenable ni conforme aux règles de la nomenclature botanique :*

a) Des dénominations antérieures sont certainement celles de Tournefort (1700) *Prunus fructu parvo, ex viridi flavescente*; Linné (1764) *Prunus cereola* (Bib. II, 29).

On notera que Röder fait erreur lorsqu'il dit *P. cerea*, comme Bailey lorsqu'il parle de *P. domestica*, var. *maliformis* Linn. Dans l'œuvre de Linné, la Mirabelle est nettement donnée à *Prunus cereola* et s'il n'est pas possible de remonter à des dénominations plus précises que celle de Tournefort, c'est à *cereola* qu'il faudrait s'arrêter.

b) Elle ne correspond pas aux règles de la nomenclature botanique car, contrairement à ce que l'on pourrait penser, elle ne s'applique pas à une espèce spontanée en Syrie.

Il existe des Flores classiques de Syrie et nous avons cherché à faire une petite enquête au sujet de l'existence de *P. syriaca*. Nous avons écrit à M. J. Thiébaud à Craponne, auteur d'une de ces Flores, et au R.P. Mouterde, Professeur à l'Université St-Joseph de Beyrouth, qui possède un herbier unique de la flore du Liban et de la Syrie, pour demander :

1° Si *P. syriaca* pouvait se trouver à l'état spontané ou sub-spontané en Syrie;

2° ou si *P. curdica*, parent présumé de *P. insititia*, se rencontrait en Syrie au voisinage de certains cerasifera et était susceptible d'avoir donné par hybridation naturelle ce *P. insititia* à fruits jaunes.

Par lettre du 24 décembre 1950, M. J. Thiébaud nous écrit : « Dans la documentation dont je dispose, je ne vois signalé aucun *Prunus syriaca*, et la paternité du Mirabellier serait présumée imputable au *Prunus divaricata* (1) (Ledebour, 1824). Ce petit arbre, de 4 m. au maximum, donne des fruits jaunes, globuleux ou ovoïdes. Il est spontané en Grèce, en Turquie d'Asie septentrionale et en Asie mineure. Mais il n'existe pas en Syrie. Peut-être est-ce un synonyme de *P. syriaca* ?

*P. curdica* ou *P. insititia* n'ont pas été trouvés jusqu'ici en Syrie. Post a toutefois signalé dans l'Amanus (sommets prolongeant le Taurus sur la frontière Nord de la Syrie) le *Prunus spinosa*. Je ne l'y ai pas rencontré : mais je n'ai visité que deux fois l'Amanus et j'ai dû me borner à explorer la flore culminale, à peu près dépourvue de végétation arbustive ».

(1) Nous avons montré auparavant qu'il ne fallait pas envisager une paternité directe. Des expressions comme : Mirabelle (*P. divaricata*) sont en tous cas inexactes, à la fois botaniquement et cytologiquement.

De son côté, le R.P. Mousterde nous dit, par lettre du 23 décembre 1950 :

« Pas plus que M. Thiébaud, aucun éditeur de Flores de nos pays d'Orient ne connaît de *Prunus syriaca*. Le seul vrai prunier facile à trouver à l'état spontané est le *Prunus ursina* (2), nullement ressemblant au myrobolan ni, que je sache, à la Mirabelle. Le *Prunus spinosa*, si fréquent en Europe, n'existe qu'au Nord-Est de la Syrie, où il ne paraît pas être commun. Je ne l'ai rencontré qu'une fois, et cela dans une localité devenue turque depuis lors. Aucun *Prunus curdica* ne fait partie de la Flore de nos pays.

*Il est donc évident que votre Prunus syriaca, comme l'Hibiscus syriacus, ou le Nigella damascena a été ainsi nommé par quelque botaniste qui ne l'aura vu qu'à l'état cultivé.*

Le vrai point de départ de l'arbre, s'il a existé jamais à l'état spontané et n'est pas un hybride ou une mutation due à la culture, est à chercher ailleurs, peut-être en Iran ou au Caucase, régions qui ont joué un si grand rôle dans l'origine des végétaux cultivés.

Au Liban et en Syrie, assurément, les pruniers ne manquent pas mais de plus en plus il s'agit de variétés usuelles, des prunes japonaises notamment. L'ancien prunier cultivé propre au pays, *Prunus cerasia*, est devenu presque introuvable.

Par contre, le *Pyrus syriaca* est des plus authentiques, spontané, très répandu et apparemment dépourvu d'intérêt pour l'arboriculture » (3).

Nous avons eu également une confirmation de M. A. Ghosn, Kfardan, Baalbeck (Liban), par lettre du 6 janvier 1951, sur la non-existence de *P. syriaca* à l'état spontané ou sub-spontané en Syrie.

Il résulte de cette mise au point que des affirmations dans le genre de celles qui suivent ne sont aucunement fondées :

« Les pruniers cultivés sont d'origine orientale, probablement centre-asiatique. Une foule de variétés sont cultivées dans l'Asie centrale, le Mirabellier y croît même à l'état sauvage » (J. Vesque, 1885).

« Des Lorrains incorporés dans l'Armée d'Orient pendant la première guerre mondiale ont pu retrouver des prunes entièrement comparables à nos Mirabelles » (H. Thiébaud, 1951).

Si les auteurs parlent si souvent d'un centre syrien, n'est-ce pas tout simplement, comme on l'a fait remarquer, parce que quatre Croisades sur huit eurent lieu en Syrie ou en Palestine, ce qui a pu influencer sur l'imagination de certains.

(2) *Prunus ursina* Kotschy, petit arbrisseau à ramifications grêles, diffuses, doit être aussi considéré comme une variété du *P. myrobolana* (P. MOUILLEFERT, 1892-1898); d'après SCHNEIDER C. K (1904) *P. ursina* est à fruits rouge violacé, mais BOISSIER (1872) a cité un type à fruits jaunes, var. *Flava*. Habitat: Liban, anti-Liban, jusqu'au Nord de la Syrie.

(3) *Pyrus syriaca*, espèce de petite taille à feuilles caractéristiques, à fruits portés par un très long pédoncule, bien décrite par BOISSIER (1849).

A la suite de cette petite enquête et pour conclure, nous nous contenterons de dire qu'on a écrit sur le sujet beaucoup plus de choses qu'il ne fallait en dire. Devant tant d'incertitudes, combien était préférable l'attitude de P. Mouillefert, notant sur le catalogue des arbres de son Arboretum :

Prunus Mirabella. Anom. ? = Prunier Mirabelle. Origine ?

Si nous ne pouvons faire pour l'instant que des discriminations entre des opinions plus ou moins sérieuses, nous avons pensé apporter quelques précisions en chargeant notre confrère, M. Carram, spécialiste de questions fruitières au Liban, d'enquêter sur place à ce sujet. Il pourra sans doute préciser dans l'avenir si *Prunus syriaca* représente une espèce qui a bien existé en Syrie et qui est aujourd'hui définitivement disparue.

---

## VI. — VARIÉTÉS

---

« La Mirabelle est une petite prune...; il y en a de deux sortes, la grosse et la petite... » (Le Jardinier Solitaire, 1712).

Les plus anciens documents pomologiques parlent déjà de la Grosse et de la Petite Mirabelle mais nous avons montré que, de bonne heure à travers la pomologie, la Mirabelle fut une population. Il en est de même sur le terrain et si, dans les vergers du Nord-Est, on retrouve en majorité des types de grosse et de petite Mirabelle, il en existe cependant beaucoup d'autres. Il n'entre pas dans nos intentions de décrire ici en détail tous ces types, qui doivent pourtant être l'objet d'études minutieuses très détaillées dans l'avenir. Indiquons cependant que les premières fiches pomologiques complètes des Mirabelles sont celles de A. Mas (1865-1875); les principaux caractères morphologiques y sont décrits soigneusement.

A l'étranger, notamment en Allemagne et en Autriche, la question variétale chez le Mirabellier a surtout été envisagée par les deux pomologues J.-L. Christ et G. Liegel.

En France, elle a progressé grâce à la continuité de deux anciennes pépinières de l'Est, Baltet-Petit à Troyes ainsi que Simon-Louis Frères à Metz et plus particulièrement grâce aux efforts de MM. Ch. Baltet (1831-1908), O. Thomas (même époque) et V. et E. Jouin (1871-1953).

Les écrits de Ch. Baltet remplissent toute la littérature horticole de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et du début du XIX<sup>e</sup>. En 1856, il accepte à 25 ans de diriger les travaux du premier Congrès Pomologique (Lyon) et il a fait profiter toutes les branches de la culture fruitière, production y compris, de ses connaissances et de sa très grande compétence. Dans ses ouvrages comme dans ses rapports, il a souvent donné des listes de variétés et il faut reconnaître objectivement qu'en matière de Pruniers, il a toujours mis les différentes variétés de Mirabelles à des places de choix, contribuant ainsi à l'extension de leur culture.

Nous ne saurions donner une meilleure idée de la complexité variétale relative aux Mirabelles qu'en reproduisant la table de synonymie publiée par les derniers auteurs en 1895 dans le Guide Pratique de l'Amateur de Fruits. Les variétés de Pruniers classées par eux en première et deuxième série de mérite, ont été reprises par

greffages successifs, de sorte que la collection actuelle de cet établissement constitue l'aboutissement du travail de sélection de O. Thomas, V., E. puis J. Jouin.

TABLE SYNONYMIQUE DES VARIETES DE MIRABELLES

(D'après O. THOMAS, V. et E. JOUIN, 1895.)

- Aprikosenartige Mirabelle*, voy. Petite Mirabelle.  
*Bohns Gestreifte Mirabelle*, *Bohns Mirabelle*, voy. Mirabelle de Bohn.  
*Bricette*, voy. Mirabelle tardive.  
*Brisette*, voy. Mirabelle tardive.  
*Brisette* (par erreur), voy. Sainte-Catherine.  
*Cloth of Gold*, voy. Mirabelle double.  
*Damascena Armeniaca*, voy. Petite Mirabelle.  
*Damasine*, Kleine Kirschkpflaume, Mirabelle rouge, Rothe Mirabelle.  
*Damas jaune*, voy. Mirabelle double.  
*De Mirabelle*, voy. Petite Mirabelle.  
*Drap d'Or*, voy. Mirabelle double.  
*Flotows allerfrüheste Mirabelle*, voy. Mirabelle de Flotow.  
*Gelbe Mirabelle*, voy. Petite Mirabelle.  
*Glänzende gelbe Mirabelle*, voy. Mirabelle double.  
*Goldfarbige Pflaume*, voy. Mirabelle double.  
*Grosse Mirabelle*, *Grosse Mirabelle Drap d'Or*, voy. Mirabelle double.  
*Grüne Mirabelle*, voy. Mirabelle verte.  
*Herrnhäuser doppelte Mirabelle*, voy. Mirabelle double de Herrnhäuser.  
*Kleine Kirschkpflaume*, voy. Damasine.  
*Kleine Mirabelle*, voy. Petite Mirabelle.  
*Königin der Mirabellen*, voy. Reine des Mirabelles.  
*La Mirabelle*, voy. Petite Mirabelle.  
*Mirabelle*, *Mirabelle abricotée*, *Mirabelle blanche*, voy. Petite Mirabelle.  
*Mirabelle de Berthold*, voy. Mirabelle précoce.  
*Mirabelle de Bohn*, Bohns gestreifte Mirabelle, Bohns Mirabelle.  
*Mirabelle de Flotow*, Flotows allerfrüheste Mirabelle, Mirabelle la plus hâtive de Flotow, Von Flotows Mirabelle.  
*Mirabelle de Metz*, Mirabelle de Lorry, Petite Mirabelle?  
*Mirabelle de Nancy*, voy. Mirabelle double.  
*Mirabelle de Ronvaux*.  
*Mirabelle de Vienne*, voy. Petite Mirabelle.  
*Mirabelle d'octobre*, voy. Mirabelle tardive.  
*Mirabelle double*, Cloth of Gold, Damas jaune, Drap d'or, Glänzende gelbe Mirabelle, Goldfarbige Pflaume, Grosse Mirabelle, Grosse Mirabelle Drap d'or, Mirabelle de Nancy, Mirabelle Drap d'or, Mirabelle grosse, Mirabelle grosse double de Metz, Mirabelle la Grosse, Mirabelle perlée, Perdrigon hâtif (de quelques-uns), Yellow Perdrigon.  
*Mirabelle double de Herrenhausen*, Herrnhäuser doppelte Mirabelle.  
*Mirabelle Drap d'or*, voy. Mirabelle double.  
*Mirabelle grosse*, *Mirabelle grosse double de Metz*, voy. Mirabelle double.  
*Mirabelle jaune*, voy. Petite Mirabelle.  
*Mirabelle la Grosse*, voy. Mirabelle double.  
*Mirabelle la plus hâtive de Flotow*, voy. Mirabelle de Flotow.  
*Mirabelle perlée*, voy. Mirabelle double et Petite Mirabelle.  
*Mirabelle petite*, voy. Petite Mirabelle.  
*Mirabelle précoce*, Mirabelle de Berthold, Précoce de Bergthold?  
*Mirabelle précoce?*, voy. Petite Mirabelle.  
*Mirabelle précoce de Flaford*.  
*Mirabelle rouge*, voy. Damasine.

- Mirabelle tardive*, Bricette ou Brisette, Mirabelle d'Octobre, Petite Bricette, Späte Mirabelle.  
*Mirabelle verte*, Grüne Mirabelle.  
*Mirabelle verte?*, voy. Petite Mirabelle.  
*Mirabelle verte double*, voy. Reine-Claude.  
*Perdrigon hâtif* (de quelques-uns), voy. Mirabelle double.  
*Petite Bricette*, voy. Mirabelle tardive.  
*Petite Mirabelle*, Aprikosenartige Mirabelle, Damascena Armeniacea, de Mirabelle, Gelbe Mirabelle, Kleine Mirabelle, La Mirabelle, Mirabelle, Mirabelle abricotée, Mirabelle blanche, Mirabelle de Vienne, Mirabelle jaune, Mirabelle perlée, Mirabelle petite, Mirabelle précoce?, Mirabelle verte?, White Mirabelle.  
*Petite Mirabelle?*, voy. Mirabelle de Metz.  
*Précoce de Bergthold?*, voy. Mirabelle précoce.  
*Reine des Mirabelles*, Königin der Mirabellen.  
*Rothe Mirabelle*, voy. Damasine.  
*Späte Mirabelle*, voy. Mirabelle tardive.  
*Späte Mirabelle* (par erreur), voy. Sainte-Catherine.  
*Tardive de Corny*.  
*Von Flotows Mirabelle*, voy. Mirabelle de Flotow.  
*White Mirabelle*, voy. Petite Mirabelle.  
*Yellow Perdrigon*, voy. Mirabelle double.

Notre rôle consistant uniquement à faire l'inventaire des types ou variétés de Mirabelliers existant actuellement, nous laisserons volontairement de côté toutes les variétés qui ont pu être mentionnées jadis dans la pomologie, mais qui ont été abandonnées faute de qualités suffisantes au cours d'une sélection plus ou moins inconsciente, en quelque sorte séculaire. Nous pouvons citer, par exemple, Mirabelle Droux, Mirabelle double d'Arc, Mirabelle de Dörrel, etc... Nous donnerons par contre dans ce qui suit des indications sur quelques types de Mirabelliers moins connus en France ou oubliés à tort mais qui peuvent avoir de l'intérêt (précocité ou tardivité, grosseur du fruit, qualité de la chair). Tous les types mentionnés feront l'objet de descriptions ultérieures très précises (collection complète de Mirabelles à Bourran). Certains seront mis en essais comparatifs chez des producteurs avec des Reines-Claude de même précocité.

En matière de variétés, le caractère précocité est toujours important, surtout chez les types très productifs. Si la quetsche ne s'est pas très bien maintenue en Meurthe-et-Moselle depuis 70 ans et a été moins replantée que la Mirabelle, c'est sans doute parce qu'elle était désavantagée par rapport à cette dernière par suite de sa tardivité. En ce qui concerne plus particulièrement le Mirabellier, si la Mirabelle d'octobre (Bricette) est déjà mentionnée dès 1768 dans la pomologie, les variations précoces ou tardives de Mirabellier ne sont reprises — plus par curiosité que par intérêt — qu'à la fin du XIX<sup>e</sup> (à une époque où les semis sont en vogue). Nous commencerons l'étude qui suit par ces variations.

*Prune Mirabelle précoce* (N<sup>o</sup> 42, collection Simon). — O. Thomas (1871) écrivait :



« Cette précieuse sous-variété de la petite Mirabelle, qui nous paraît être fort peu connue, existe depuis très longtemps dans la collection de l'Etablissement (Simon-Louis) sans que nous ayons pu découvrir le moindre renseignement sur son origine.

« Louis Noisette, dans son Jardin Fruitier (N° 37, p. 65), signale bien une Mirabelle précoce, qu'il dit avoir été obtenue par Sageret mais dont la description ne peut pas se rapporter à notre variété, qui ressemble dans tous ses caractères à la Petite Mirabelle et lui est comparable sous le rapport de la qualité.

« L'arbre de la Mirabelle Précoce est encore plus faible dans sa végétation que celui de la Petite Mirabelle, et ce n'est pas peu dire. Mais c'est là le seul défaut de cette variété qui, un mois d'avance, vient donner un avant-goût de l'excellence du genre de prunes qu'elle représente : le fruit, entièrement semblable dans son volume, sa forme et son coloris, à la Petite Mirabelle, nous a toujours paru d'aussi bonne qualité que cette dernière. Aussi en recommandons-nous vivement la propagation. »

E. Jouin précisait en 1898 : « Fruit petit, ovale-arrondi, jaune unicolore. Chair jaune de première qualité. Maturité mi-juillet. Petit arbre peu vigoureux, à rameaux grêles. »

Si cette variété n'a pas eu jusqu'ici la place qu'elle mérite dans les vergers comme fruit de spéculation, c'est par suite d'une vigueur qui, sans être si faible qu'on veut bien le laisser entendre, n'a cependant rien de comparable avec celle de la Précoce de Flotow, arbre de grand développement et de même précocité mais qui est à la Mirabelle ce que la Reine-Claude d'Oullins est à la Reine-Claude, ce qui se passe de commentaires. Le choix et la recherche d'un porte-greffe convenable (certains Myrobolans ou types hybrides) résoudront certainement la question dans l'avenir et se montrent absolument indispensables dans ce cas particulier.

On remarquera qu'il existe d'autres types de « Mirabelle précoce » figurant dans diverses autres collections. La synonymie de celles-ci sera à établir par la suite.

*Prune précoce de Berghold.* — « Petite prune jaune, très parfumée, sorte de « petite Mirabelle hâtive », maturité mi-juillet, arbre très vigoureux et très fertile » (d'après Herincq et Baltet, 1872).

« Fruit petit, rond ou un peu ovoïde, jaune tiqueté ou taché de rouge. Maturité commencement de juillet. Variété fertile, précieuse par sa précocité et la qualité de son fruit qui est supérieure à celle de la Prune jaune hâtive (c'est-à-dire de Catalogne) » (Le Nouveau Jardinier illustré pour 1886).

*Mirabelle parfumée de septembre* (N° 392, coll. Simon). — L'origine est inconnue. Fruit assez gros, maturité mi-septembre. De nombreuses souches paraissent mosaïquées.

Les seules notes retrouvées dans les dossiers de la Maison Simon-Louis Frères comportent : noyau petit, analogue à celui d'un Cerisier.

En 1905, Ch. Baltet préconisait cette variété pour la pâtisserie, les conserves de fruits entiers ou fendus, au sucre et à l'eau-de-vie.

*Mirabelle double de Herrenhausen* (1). — E. Jouin (1898) nous dit : « Fruit presque moyen, d'un beau jaune marbré de rouge. Chair jaune, très sucrée et parfumée. Maturité deuxième quinzaine de septembre. Arbre vigoureux, très fertile. Précieuse variété, très peu connue, d'aussi bonne qualité que la Mirabelle double, arrivant à maturité lorsque cette dernière est complètement passée ».

Il existerait différentes souches; H. Dauthenay écrit (1901) : « Fruit gros mais d'un jaune ambre pur, tandis que celui de la Mirabelle double ordinaire se marbre de rose à l'insolation ».

*Mirabelle tardive de Corny* (N° 58, coll. Simon). — Origine : obtenue de semis en 1861 par M. Victor Simon à Corny, près de Metz. Fruit presque moyen, de forme sphérique régulière, très agréablement lavé et pointillé de carmin sur fond jaune clair, recouvert d'une pruine blanche, bien coloré vers le pédoncule; à chair jaune, légèrement veinée, ferme, succulente, très sucrée et d'un excellent parfum; noyau arrondi et petit; maturité courant septembre. Arbre de petites dimensions, formant une tête élargie, de bonne et constante fertilité (Cette variété est pourtant classée comme autostérile par Rudloff et Schanderl ?). Cette variété surpasserait Parfumée de Septembre. On ne doit pas la confondre avec Mirabelle tardive = Mirabelle d'Octobre = Bricette, de maturité première quinzaine d'octobre.

*Mirabelle tardive (origine Baltet)*. — D'après Baltet (1864) « celle-ci est la plus tardive et la meilleure des bonnes prunes de l'arrière-saison »; le fruit a la forme de la Mirabelle, le coloris de la Reine-Claude et sa qualité est celle de ces deux fruits. « Fruit petit ou moyen, arrondi et aplati aux deux pôles, jaune pâle sur fond verdâtre éclairé rose; chair jaune et verte, juteuse, acidulée, sucrée, excellente. L'arbre est de première vigueur et de première fertilité [Le clone de la Grande-Ferrade est mâle stérile (?)]. Il a l'avantage de se ramifier sans y être provoqué par le pincement et de former d'élégants fuseaux, cordons ou palmette candélabre, aussi facilement que les hautes tiges ». Vigueur supérieure à celle des autres Mirabelles... Fruit pouvant se conserver parfois jusqu'en novembre. (Bib. III, 1-3.)

Il est probable qu'il existe plusieurs autres variétés de Mirabelle tardive. En 1879, E.-A. Carrière publiait un article sur une Mirabelle tardive, « Madame Henri Deschars » (obteneur : Professeur Jupinet de Palaiseau). Nous connaissons nous-mêmes une Mirabelle tardive Métayer (sélection Paul Lécolier).

(1) Herrenhausen: Jardin Royal, à 2 km de la ville de Hanovre?

Parmi d'autres variétés, qui ont tendance à tomber dans l'oubli, nous en citerons une qui était pourtant mentionnée il n'y a pas si longtemps dans toutes les bonnes listes de variétés de prunes à cultiver :

*Reine des Mirabelles.* — Les caractères de la variété sont (Bib. III, 2-86, VI, 10) :

Origine : Baron-Veillard d'Orléans, vers 1888. Croisement probable de Reine-Claude et de Mirabelle de Metz. Fruit moyen à gros, presque rond, de bonne qualité, à peau jaune ou jaune-verdâtre piquetée de points rouges au soleil. Maturité fin août; arbre vigoureux et fertile. On notera que le fruit ressemble à une Mirabelle mais a la taille et la forme d'une Reine-Claude. L'arbre a également les caractères d'un Mirabellier et représenterait donc un peu le type vers lequel devraient porter nos efforts pour aboutir dans nos travaux d'amélioration à un type de bouche à gros fruits mais plus productif.

Dans la deuxième partie de ce travail, nous reviendrons longuement sur les croisements Reine-Claude × Mirabelle. L'idée de ces croisements a été reprise ces dernières années par les chercheurs allemands et M. Schmidt signalait qu'un clone (Reine-belle) était à l'étude à la Station de Geisenheim sur le Rhin.

Ce que l'on reproche le plus à la Mirabelle est probablement d'être une petite prune « dont une douzaine n'emplirait pas le nid d'un chardonneret » (Ch. Baltet, 1888).

Il ne faut pas oublier non plus que, malgré toutes ses qualités, la Reine-Claude a un certain nombre de défauts (fertilité inconstante, exigences sur la nature du sol, apparence verte peu attrayante pour certaines personnes, parfois alternance).

Ce genre de croisements peut donner a priori des types améliorés de ces deux catégories de prunes. De tels hybrides ne sont pas récents; en 1856, M. Beitar en obtenait un qui fut décrit par J.-A. Barral sous le nom de « Prune de Coulommiers » (1861).

*American Mirabelle.* — Origine : Croisement Mirabelle × Impériale Epineuse; variété introduite aux U.S.A. par le New York State Fruit Testing Association (1925) et encore inconnue en France. Fruit de couleur semblable à une Mirabelle mais beaucoup plus gros et de forme un peu analogue à Impériale Epineuse. Arbre vigoureux, dressé, très productif, floraison moyenne saison. Fruit plutôt précoce; chair tendre, juteuse, douce, aromatique, qualité très bonne, noyau demi-adhérent.

Les Hollandais signalent qu'ils ont en culture un croisement Mirabelle × Reine Victoria qui a donné le clone Mirakosa (1).

(1) Mirakosa: Mirabelle de Nancy × Queen Victoria. Obtenteur: J. Brossel, Rederscheid près Linz (Autriche).

Les Russes ont également essayé des croisements Mirabelle × Prunellier pour avoir des types rustiques.

Indiquons avant de terminer que les types de Mirabelle de Metz, Mirabelle de Nancy étudiés par K. Röder semblent distincts des nôtres. Nous y reviendrons plus loin.

Il en est de même pour ceux étudiés par Rudloff et Schanderl. Ceux-ci indiquent par exemple dans leurs travaux de pollinisation : « Mirabelle de Nancy — floraison moyenne. Mirabelle grosse — floraison moyenne à tardive ».

Ceci implique l'existence de clones différents et la chose est toujours à considérer avant de conclure trop vite à la synonymie.

Lorsque des collections complètes seront à même d'être étudiées dans notre domaine de Bourran, nous pourrons reprendre le travail synonymique commencé par O. Thomas et V. et E. Jouin.

Il faut signaler aussi qu'il existe des variétés de Mirabelles décrites comme Mirabelle double, exemple : Mirabelle double de Nancy, Mirabelle double de Herrenhausen. Il semble que, selon les auteurs, le caractère double s'applique indifféremment à un type de fruit ou un caractère de fleur.

1) Type de fruit. — Une variété à fruit double est sans doute plus grosse que la majorité des autres types à fruit moyen ou petit. Mais à l'intérieur de la sous-espèce *insititia*, ces fruits ne correspondent quand même pas à quelque chose de très gros.

Le Guide Pratique de l'Amateur de Fruit nous dit, pour :

— Mirabelle double de Nancy : fruit presque moyen;

— Mirabelle double d'Herrenhausen : fruit petit ou presque moyen.

Parmi les plus gros types proposés, il faudrait sans doute signaler : Mirabelle Gloire de Louveciennes (obtention Martin Lecointe), fruit assez semblable à Mirabelle de Nancy mais beaucoup plus gros. On trouvera dans la Revue Horticole de 1901 (p. 476) une belle planche en couleurs représentant ce fruit. D'après la Pomologie Française (1904) : « fruit de forme allongée; épiderme jaune, point pistillaire bien marqué, chair ferme, peu sucrée, noyau un peu gros, adhérent, pédoncule allongé; un peu plus tardif que Mirabelle grosse, qualité assez bonne ». L'obteneur nous a précisé que cette variété était presque définitivement abandonnée, n'ayant pas les caractères typiques des Mirabelles.

2) Caractère de la fleur. — Une remarque, due à E.-A. Carrière (1853), nous apprend que le Prunier Mirabelle double a des fleurs presque doubles. Une prospection a été organisée en avril-mai 1953 dans les vergers de Lorraine pour nous permettre de préciser plusieurs caractères sur les fleurs de Mirabellier.

Le caractère « abricoté » est malheureusement équivoque lui

aussi; les auteurs l'appliquent soit aux taches carminées du fruit, soit à la texture de la chair ayant quelque rapport avec celle de l'abricot (d'après Ch. Baltet, une fraude classique consiste d'ailleurs à vendre sous le nom de compotes d'abricots des compotes faites uniquement de Mirabelles).

En ce qui concerne la maturité du fruit, il est probable qu'il existe des Mirabelles ayant les caractères des Mirabelles de Metz et de précocité s'échelonnant entre la Mirabelle précoce (n° 42 coll. Simon) et la jaune dure classique, maturité 10 août : on serait en présence de Mirabelle jaune précoce (Frühe Gelbe Mirabelle) dont un clone nous a été obligeamment transmis par M. Marion, de la D.S.A. de la Moselle.

---

## VII. — PREMIERS ESSAIS DE DÉFINITION

---

En gros, les Mirabelliers du Nord-Est de la France sont caractérisés par un port plutôt étalé, un aspect buissonnant, un branchage court, des rameaux relativement grêles à yeux rapprochés, des feuilles d'un vert nettement foncé, un système racinaire traçant, des fruits arrondis et jaunes.

Il ne faudrait cependant pas chercher très loin pour tourner cette définition. Il existe des Mirabelliers à port dressé (Mirabelle tardive, P. 164), d'autres à fruits allongés (American Mirabelle), à fruits roses ou panachés (Dochnal leur a consacré une section dans l'ouvrage de pomologie que nous avons eu l'occasion de citer). O. Thomas et V. et E. Jouin signalaient d'ailleurs dès 1895 que les Mirabelles rouges ou Mirabelles Damasines « constituaient des variétés très estimées dans les vergers des environs de Metz où on les propage de dragons ». Nous avons eu personnellement l'occasion de retrouver une vingtaine d'arbres de ce type dans une haie en Lorraine et nous pensons les essayer comme porte-greffe du Mirabellier par suite d'une vigueur certainement plus forte, ainsi que de les inclure dans les programmes ultérieurs d'hybridation. On sait également que les Suisses cultivent depuis longtemps, notamment en montagne, une Mirabelle rouge dite Berudge.

### a) DÉFINITION COMMERCIALE

Lors des Congrès Pomologiques régionaux de Nancy en 1946 et Metz en 1947, pour parer au plus pressé avant de pouvoir se baser sur des critères beaucoup plus sûrs, on pensa en Lorraine qu'il fallait d'abord définir la Mirabelle en fonction de ce qui pouvait commercialement exister et sans trop s'occuper de variétés plus ou moins méritoires, sans doute, mais qui n'étaient pas en culture.

La désignation « commerciale » de Mirabelle de Lorraine s'applique à des fruits récoltés du 10 au 30 août dans une aire de dispersion bien déterminée d'après une carte un peu théorique jointe à cette note. Le standard était le suivant :

Forme : arrondie, légèrement ovalaire.

Diamètre : 24 à 30 mm.

Pédoncule : court et grêle.

Epiderme : mince, jaune abricoté, carminé à l'insolation.

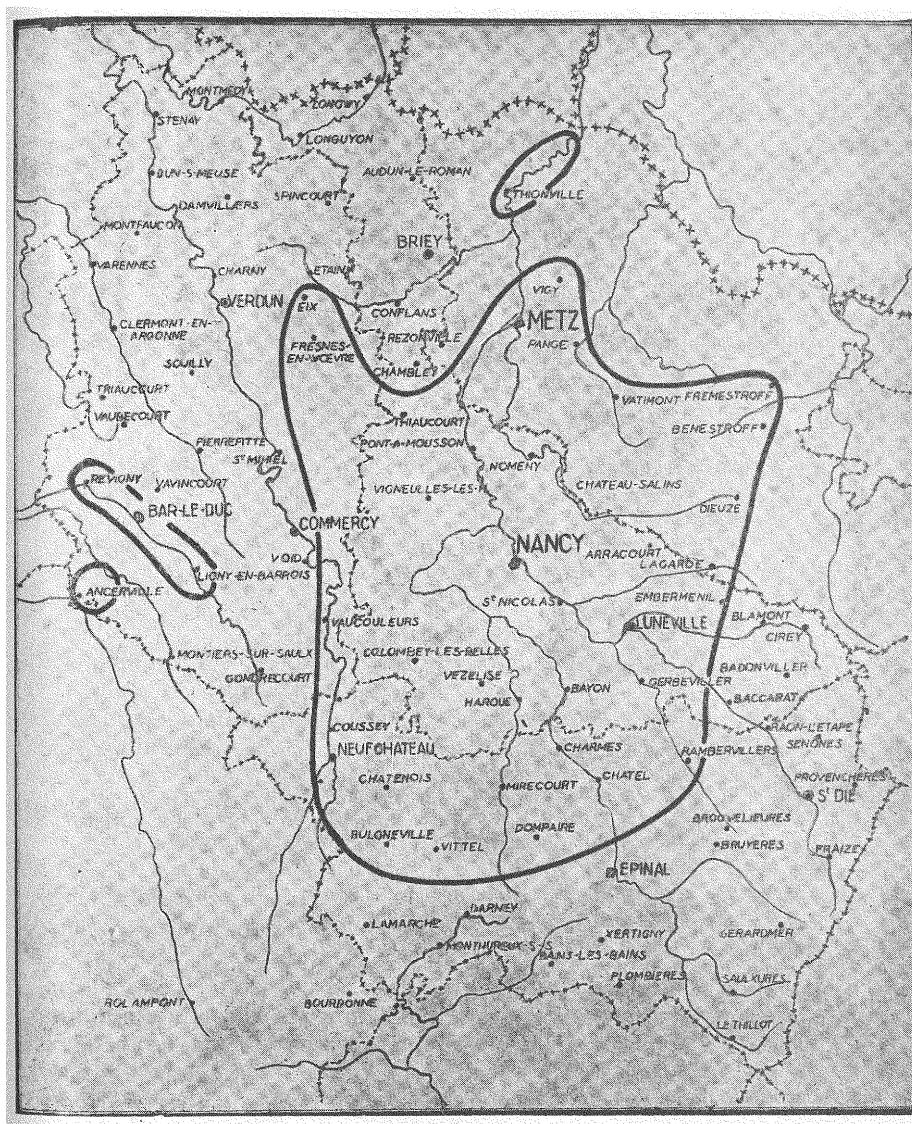
Chair : jaune tendre, saveur sucrée, mielleuse.

Noyau : lisse, non adhérent à la chair.

Parfum : très prononcé, caractère nettement spécifique de la Mirabelle.

Maturité : 10-30 août.

Aire de dispersion géographique : Moselle, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Vosges.



En ce qui concerne la carte de la Mirabelle, des critiques sont également possibles. S'il n'y a guère de Mirabelliers aux confins de la Belgique et du Luxembourg, la frontière Nord serait sans doute mieux délimitée par la rivière Orne; le type « petite Mirabelle » s'est propagé en Meuse à Ronvaux, le type « grosse Mirabelle » à Buxières, c'est-à-dire presque en ligne droite vers la Champagne et Paris. Cette carte n'étant qu'une première ébauche, nous laisserons à M. H. Thiébaud, chargé par le Ministère de l'Agriculture et la Direction de la Production Agricole de la compléter et de la préciser, le soin de faire part de ses conclusions.

La définition commerciale proposée paraît évidemment faible si on veut bien y regarder de près : il y a d'excellentes Mirabelles de Nancy dont le noyau est moyennement adhérent à la chair. Elle est aussi trop restrictive. Si, comme l'écrit O. Thomas (1871) la Mirabelle précoce (N° 54 de la collection Simon-Louis Frères) a exactement les mêmes caractères qu'une Mirabelle de Metz (pour le volume, la forme et le coloris du fruit, avec l'avantage d'être plus vigoureuse sur Myrobolan B et plus précoce d'un mois), on ne voit pas pourquoi la seconde aurait seule droit à être qualifiée de Mirabelle.

H. Navel pense que, pour définir la Mirabelle, il faudrait se limiter à trois types : Nancy, Metz et Parfumée de Septembre.

La définition commerciale proposée ne pouvait représenter qu'une première ébauche.

#### b) DÉFINITION SYSTÉMATIQUE (K. RÖDER, 1940)

K. Röder, par contre, s'est montré beaucoup moins exclusif, peut-être même pas assez. Nous nous refusons par exemple à considérer ce que l'on appelle Mirabelle de Flotow comme une Mirabelle. Le terme « de Flotow » ou « Précoce de Flotow » suffirait, celui de Mirabelle est de trop (Mas nous dit : « Origine : semis de Perdrigon violet réalisé par Liegel, dédié par celui-ci à M. de Flotow, de Dresde »).

Röder a eu le mérite, après avoir fait une analyse minutieuse de 6 variétés et s'être bien appesanti sur tous les caractères ayant une valeur systématique, de ne plus voir les variétés, mais de remonter à la sous-espèce pour dégager les caractères généraux des Mirabelles.

Les caractères auxquels il a attaché le plus d'importance sont ceux de la fleur, du fruit et du noyau. Nous ne donnerons pas le détail de ceux-ci pour l'instant, nous réservant de faire une étude critique lorsque les clones que nous avons rentrés et mis sur porte-greffe homogène seront observables. Nous ne donnerons que le résumé du travail de Röder et les principales caractéristiques retenues par lui pour définir systématiquement les Mirabelles :



INDICES « FRUITS »

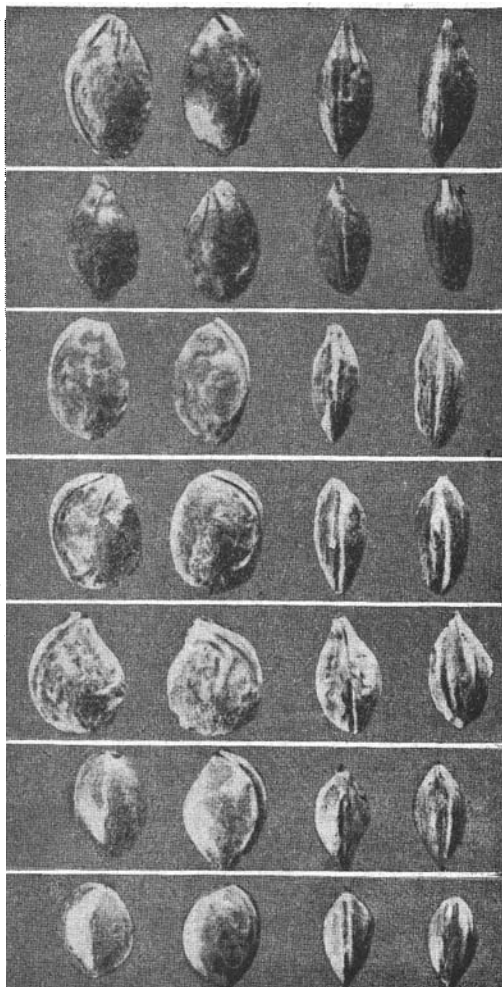
| Epaisseur du fruit     |     | 95 |    |    |     |     | 100 |    |     |     |
|------------------------|-----|----|----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|
| H:                     | →   | 85 | 90 | 95 | 100 | 105 | 90  | 95 | 100 | 105 |
| E: Largeur<br>du fruit | 90  |    |    |    |     |     | 21  |    |     |     |
|                        |     |    |    |    |     |     | 22  |    |     |     |
|                        | 95  |    |    |    |     |     |     |    |     |     |
|                        |     |    |    |    |     |     |     |    |     |     |
|                        |     |    |    |    |     |     |     |    |     |     |
|                        |     |    |    |    |     |     |     |    | 20  |     |
|                        |     |    |    |    |     |     |     |    |     |     |
|                        |     |    |    | 39 |     |     |     |    |     |     |
|                        | 100 |    |    |    |     | 24  |     |    |     |     |
|                        |     |    |    |    |     | 25  |     |    |     |     |
|                        |     |    |    |    |     |     |     |    |     |     |
|                        |     |    |    |    |     |     |     |    |     |     |
|                        |     |    |    |    |     |     |     |    |     |     |
|                        |     |    |    |    |     |     |     |    |     |     |

INDICES « NOYAUX »

| Epaisseur du noyau     |     | 45 |    |    | 50 |    |    | 55 |    | 60 |
|------------------------|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| h:                     | →   | 65 | 70 | 75 | 70 | 75 | 80 | 75 | 80 | 80 |
| e: Largeur<br>du noyau | 140 |    |    |    |    | 30 |    | 39 |    | 25 |
|                        | 145 |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                        | 150 |    | 21 |    |    |    |    |    |    |    |
|                        |     |    | 20 |    |    |    |    |    |    |    |
|                        | 155 |    |    | 22 |    |    |    |    |    |    |
|                        | 160 |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                        | 165 |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                        | 170 |    |    |    | 24 |    |    |    |    |    |

INDICES « FEUILLES »

| Pour L = 100, l = | Rapport Longueur sur largeur de la feuille |    |    |    |    |     |    |    |    |    |
|-------------------|--|----|----|----|----|-----|----|----|----|----|
|                   | (L)  |    |    |    |    | (l) |    |    |    |    |
|                   | 48   | 49 | 51 | 52 | 53 | 54  | 55 | 56 | 57 | 58 |
|                   |  |    |    |    | 24 |     |    |    |    |    |
|                   | 22   |    |    |    |    | 30  |    |    |    | 39 |
|                   |  |    |    | 21 |    |     |    |    |    |    |



Mirabelle de Herrenhäusen

Mirabelle jaune

Mirabelle de Metz

Mirabelle de Nancy

Mirabelle de Flotow

Mirabelle précoce de Bergthold

Mirabelle précoce

Photographies de noyaux des Mirabelles étudiées par K. RÖDER (1940)

*Liste numérique des variétés*

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Mirabelle de Herrenhäusen .....     | 20 |
| Mirabelle jaune .....               | 21 |
| Mirabelle de Metz .....             | 22 |
| Mirabelle de Nancy .....            | 24 |
| Mirabelle de Flotow .....           | 25 |
| Mirabelle précoce de Bergthold .... | 30 |
| Mirabelle précoce .....             | 39 |

DÉFINITION SYSTÉMATIQUE DES MIRABELLES PAR RÖDER (1940)

1) *Fleur* :

Forme des pétales : circulaires à arrondis, très courtement pédicellés (chez quelques variétés, facilement retournés à l'envers, en forme d'œuf, et plus longuement pédicellés).

Distance des pétales : à peine séparés à se touchant.

Diamètre de la corolle : 15-24 mm.

2) *Fruit* :

Forme : rond ou arrondi.

Indice : H : 95-100 : 90-100 : E : 90-100.

Hauteur moyenne du fruit : 2-3 cm.

Couleur de la peau : jaune d'or clair pour toutes variétés.

Texture de la chair (envisagée comme une qualité mécanique) : molle pour la plupart, farineuse à vitreuse.

Goût : léger et agréablement parfumé, moyennement sucré.

3) *Noyau* :

Indice : h : 45-60 : 65-80; e : 140-170.

Hauteur moyenne du noyau : 11-18 mm.

Développement des valves latérales : moyennement à fortement bombées (dans ce dernier cas, bombement maximum au milieu du noyau).

Forme du noyau en vue latérale : arrondi à légèrement elliptique.

Extrémité située du côté du style : ronde.

4) *Pousse d'un an à l'état hivernal* : des variétés fort convenables mais aucune différence entre les types allemands.

Les premiers résultats obtenus au point de vue indice de noyau laissent présumer des différences entre les types étudiés par Röder et ceux que nous avons observés au cours de nos premières prospections dans les vergers du Nord-Est.

Il sera indispensable de donner dans l'avenir une définition correcte et complète des Mirabelles, aussi bien pour pouvoir les protéger (appellation contrôlée d'origine) que pour fixer le standard des futures obtentions, en particulier à la suite d'hybridations avec des types très éloignés de ce Prunier.

---

## VIII. — DÉBOUCHÉS - OBJECTIFS A ATTEINDRE

---

Si la prune n'est pas un fruit de luxe, un fruit d'exposition comparable à la pêche ou à la poire par exemple, elle représente pourtant un élément précieux dont on a souvent vanté la polyvalence. La Mirabelle est probablement le meilleur exemple de cette polyvalence chez la prune; il est peu de combinaisons alimentaires ou industrielles où elle n'ait pas été utilisée (consommation directe, confitures, confiserie, sirop, pâtisserie, eau-de-vie, etc...).

Dès le XVI<sup>e</sup> siècle, la ville de Metz était spécialisée dans la production des Mirabelles confites. En 1692, La Quintinye vantait la Mirabelle en compote; en 1768, Duhamel du Monceau parle aussi de son utilisation sous forme de confitures ou de pruneaux.

Sans insister pour l'instant sur la question de l'utilisation purement alimentaire, on a proposé au cours des siècles bien d'autres usages de la Mirabelle, certains même assez pittoresques.

En 1910, Catros préconise l'emploi de haies ou charmilles de Mirabelliers et un peu plus tard, le « Moniteur » reproduisait une note du Président du Cercle Agricole d'Untermindel (Bavière) donnant quelques détails sur le parti que l'on peut tirer de cet arbre :

« La Mirabelle est de toutes les prunes celle qui convient le mieux pour la dessiccation et la confiture, surtout pour la dessiccation au soleil après extraction du noyau. Elle fournit une eau-de-vie fort délicate. Son goût aromatique et sucré, sa chair ferme et facile à digérer, la facilité avec laquelle cette chair se détache du noyau, en font un fruit de dessert des plus agréables. A toutes ces qualités, il faut ajouter la fertilité de l'arbre qui la porte et qui pourtant se contente d'un sol médiocre, pourvu qu'il ne soit pas humide... Aujourd'hui, rien de plus facile que de créer un verger de Mirabelliers; il suffit pour cela de se procurer des plants de Prunellier (*Prunus spinosa*), arbuste qui, presque partout, croît dans les forêts et dans les haies; de les planter dans une terre préparée à cet effet et de les greffer au printemps suivant. On choisit des sujets de 2 m. à 2 m. 50 de hauteur et de 2 à 3 cm. de diamètre, dont on taille convenablement la couronne et les racines et que l'on plante à 3 ou 4 m. de distance l'un de l'autre en tous sens. L'opération n'exige aucune précaution particulière. Au bout de 4 à 5 ans, la couronne de ces arbres est formée et, dès la seconde année, ils commencent à porter des fruits...

Les greffes pratiquées sur Prunellier donnent des fruits plus tôt et en plus grande abondance. Ces fruits ont d'ailleurs un goût excellent... La propriété que ce dernier possède de produire, par ses racines, un grand nombre de rejetons, se perd chez les sujets greffés, où toute la sève est employée à la production des nouvelles branches et des fruits. Pour prévenir encore mieux cet inconvénient, le Prunellier doit être planté un peu plus profondément qu'il ne l'était dans l'endroit d'où on l'a tiré. Les haies de sauvageons, qui, le plus souvent, ne sont bonnes qu'à attirer les chenilles, pourraient ainsi facilement se couvrir de Mirabelles et devenir d'un bon rapport, car ce n'est pas seulement pour consommer ce fruit à l'état frais que l'on doit cultiver l'arbre qui le porte, mais c'est principalement pour le sécher ou le confire et le livrer sous ces formes au commerce. On peut, de cette manière, se créer aisément et à peu de frais un revenu considérable. Quant au débit de ces produits, il est assuré dans tous les centres de population tant soit peu importants » (1855).

D'après Chasset (1929), cette idée aurait trouvé une application en Franche-Comté « où les haies de Mirabelles donnent de fortes récoltes ». Il écrit encore à ce sujet (1940) : le Mirabellier « est assurément le prunier le meilleur à envisager comme se prêtant naturellement au buisson par sa végétation rabougrie à un certain âge et pendant les belles années de production. Au point de vue paysage, les chemins bordés de Mirabelliers en fleurs ou en fruits offrent un spectacle des plus agréables... ».

Couverchel (1839) nous signale un usage un peu inattendu de la Mirabelle : « Il existe une variété de ce fruit tellement petite et âpre avant sa maturité qu'en Hollande où elle est assez commune, on la confit au vinaigre pour la manger en guise d'olives et de cornichons ».

Nous savons aussi que, de bonne heure, la Mirabelle s'est imposée comme Prunier à forcer en serre.

Un des emplois de la Mirabelle qui a contribué à sa renommée est incontestablement l'eau-de-vie si fine et si parfumée que l'on retire de ce fruit. J.-B. Boussingault se préoccupait déjà en 1851 des constituants d'une bonne eau-de-vie : « Les eaux-de-vie sont caractérisées par certaines odeurs, par une saveur particulière provenant de principes volatils, d'huiles essentielles, des éthers préexistants dans les fruits ou qui ont pris naissance durant la fermentation du moût. Ces principes communiquent aux produits l'arôme et le goût que les consommateurs apprécient dans les eaux-de-vie... ».

Les caractères à considérer dans une eau-de-vie sont : la finesse, le corps, l'âge.

La polyvalence de la Mirabelle est évidemment un facteur de sécurité. S'il n'est pas facile de prévoir chaque année l'utilisation la plus avantageuse de celle-ci, on peut toujours espérer en tirer parti et c'est incontestablement là un sérieux avantage. Mais le Mirabellier est un arbre extrêmement fertile; l'Abbé Merlet ne disait-il pas de

celui-ci « qu'il charge beaucoup ». Certaines années, l'abondance des récoltes aboutit à une chute des cours.

#### A. — OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Il était important par conséquent de bien connaître les desiderata des producteurs comme ceux des utilisateurs. En 1951, nous avons consacré plusieurs heures de notre première prospection à interroger les uns et les autres; nous continuerons ainsi afin d'obtenir le maximum de précisions indispensables pour établir des critères de sélection comme des programmes d'hybridation.

On peut dire pour l'instant que :

1) Les expéditeurs de fruits recherchent le gros fruit « abricoté » (carminé), se tenant bien au transport. Ils le trouvent avec les Mirabelles de type Nancy, provenant de vergers en coteaux bien exposés et bien fumés (l'herbe accentuerait également le coloris des fruits);

2) Les conserveurs, le gros fruit non coloré (afin de travailler sur des solutions claires) ou à coloris très stable, ferme (bonne tenue pendant le blanchiment, ce qui dépendrait de la richesse en pectines et cellulose), charnu (pulpeux ou même farineux mais non juteux) et riche en extrait sec (non aqueux);

3) Les distillateurs, un rendement intéressant en alcool de qualité et un certain bouquet qui se trouve surtout avec la Mirabelle petite et dans certains terroirs;

4) Les pépiniéristes, une souche sélectionnée vigoureuse, greffable en pied et facile à conduire en pépinière (la Mirabelle de Metz est trop ramifiée);

5) Les arboriculteurs, un type productif, non sujet à l'alternance, à maturité uniforme (la maturité échelonnée est un défaut : les cueilleurs de vergers commerciaux ne repassent jamais deux fois sur le même Mirabellier).

Dans l'ensemble, les types Nancy sont de plus en plus plantés car, sans même parler de sélection, il faut reconnaître qu'un fruit moyen de type Nancy est plus gros qu'un fruit moyen de type Metz. Pourtant il semble bien, en particulier, que si la région messine, devenue de bonne heure une région de diversification des types de Mirabelliers, ne s'est pas invariablement acheminée vers les gros fruits, c'est pour tirer un meilleur parti de cette diversité et offrir au citadin un fruit de table moyen, à l'industriel un fruit petit mais possédant de solides qualités technologiques.

Ainsi que le notait déjà E. Jouin (1898), la véritable Mirabelle de Metz, si elle peut être remplacée par la Mirabelle de Nancy comme fruit de bouche et de pâtisserie, est inégalable en conserve grâce à sa finesse, sa transparence et son abondance de sucre. Sans considérer en détail pour l'instant les caractères technologiques, il serait illusoire d'avoir comme unique objectif la taille de la Mirabelle; la finesse

du fruit conduit à envisager beaucoup de nuances autrement complexes.

### B. — ÉPOQUE DE MATURITÉ

Le choix des types conditionnant la première partie du travail d'amélioration, il faut aussi envisager le problème de l'époque de maturité. A part les types classiques mûrissant en août, il existe comme nous l'avons vu des types précoces aussi bien que des types tardifs, d'intérêt évident puisqu'ils ont été conservés dans les collections. Or, ces types ne font pratiquement l'objet d'aucune culture et leur demande en pépinière, tous renseignements pris, est nulle et négligeable. Les arboriculteurs lorrains sont avant tout cultivateurs et ne s'intéressent qu'aux types classiques permettant un meilleur emploi du temps pour la conduite de leur exploitation.

Vers le 15 août, le marché de Paris est beaucoup moins intéressant car il correspond alors à la période des vacances. Quand on connaît l'importance de ce débouché, on doit déplorer un tel manque de concordance. C'est ce qui explique que ces dernières années la Mirabelle soit restée avant tout un fruit d'industrie; on notera en effet que l'époque du 15 août coïncide parfaitement comme date avec l'emploi du temps des industriels et leurs programmes de fabrication.

1) *La Mirabelle, fruit de bouche.* — Les principaux objectifs à rechercher dans l'amélioration des fruits de bouche sont, outre les qualités normales d'une bonne prune (La Quintinye citait déjà « avoir la chair fine, tendre et bien fondante, l'eau fort douce et fort sucrée, le goût relevé et en quelques-unes parfumé »), un fruit très gros supportant très bien le transport. Nous ignorons pour l'instant :

a) s'il est possible de trouver un gros fruit, supportant bien le transport, et n'ayant pas une peau trop forte. De plus en plus il faut songer aux expéditions à longue distance (chemin de fer, camion, avion) et la fermeté de la chair n'est sans doute pas un critère suffisant;

b) si les petits fruits correspondent vraiment à une plus grande concentration en principes sucrés et aromatiques de la Mirabelle (les analyses portant sur de petits fruits ayant toujours tendance à augmenter ces normes).

Malgré le désintéressement des arboriculteurs pour les types précoces ou tardifs, nous pensons qu'il y aurait quelque chose à faire pour le marché de Paris, ainsi que pour d'autres marchés, même étrangers, surtout les années où la Reine-Claude manque. On peut supposer une orientation différente dans l'avenir et rien ne nous empêche d'essayer expérimentalement dès aujourd'hui de préciser si, parmi les types précoces comme parmi les types tardifs, il y a des variétés ayant des caractéristiques normales de Mirabelles permettant



de les inclure facilement dans le standard et qui présentent une valeur culturale évidente.

Nous avons commencé également à éclaircir la question des synonymies en rassemblant le plus grand nombre de clones possible de Mirabelles précoces et de Mirabelles tardives en circulation.

On manque de données sur les desiderata de la clientèle étrangère et sur les possibilités d'exportation en dehors de la Sarre, de la Suisse et de l'Allemagne. Les Allemands sont de gros importateurs d'eau-de-vie. Les Anglais sont très attirés par la Reine-Claude. Quant aux Américains, ils ne semblent pas apprécier la confiture de Mirabelle.

En ce qui concerne les exportations de fruits frais à l'étranger (ces dernières années, elles n'ont pas dépassé 2.500 tonnes), l'abaissement de nos prix de revient est le premier objectif à réaliser.

2) *La Mirabelle, fruit d'industrie.* — Nous avons condensé dans un tableau les principales utilisations industrielles de la Mirabelle :

*Principales utilisations industrielles de la Mirabelle*

| Usages principaux                                |                            |  |   |                      |
|--|----------------------------|--|---|----------------------|
| <i>Fruits demi-cuits (blanchis ou pochés)</i>    |                            |  |   |                      |
| — conserves de fruits ....                       | }                          | fruits au naturel                      |   |                      |
|  |                            | fruits au sirop                        |   |                      |
|  |                            | fruits à l'eau-de-vie                  |   |                      |
| — fruits progressivement confits .....           | Mirabelles <u>confites</u> | brochettes au candi<br>chocomirabelles |   |                      |
| <i>Fruits cuits sans fermentation préalable.</i> |                            |  |   |                      |
| — ébullition plus ou moins poussée .....         | }                          | pulpes                                 | } | gelées               |
|  |                            | confitures                             |   | purées (par mélange) |
|  |                            | marmelades                             |   | pâtes de fruits      |
| — étuvage et séchage ...                         | pruneaux blonds            | pruneaux à l'eau-de-vie                |   |                      |
| <i>Fruits cuits après fermentation</i> .....     | eau-de-vie                 | vin et liqueur                         |   |                      |

En ce qui concerne les eaux-de-vie, le décret du 30 novembre 1953 réglementant l'appellation contrôlée « Mirabelle de Lorraine » prévoit que les fruits distillés devront appartenir exclusivement aux variétés Mirabelle de Nancy et Mirabelle de Metz.

Les destinations fruit de bouche et fruit d'industrie nécessitant des types assez différents, on peut se demander dès maintenant s'il sera possible de trouver un type mixte satisfaisant (représenté par

exemple par une Mirabelle de type jaune dur à gros fruits, mais auquel il manquera évidemment le caractère abricoté de notre fruit de table) ou s'il faudra pousser les recherches vers des types nettement distincts (ce qui risque de ne pas aboutir à la limitation escomptée, tout en réduisant un peu le nombre des débouchés commerciaux). On voit déjà toute l'importance de ce problème.

#### C. — RÉSISTANCE AUX PARASITES ANIMAUX ET VÉGÉTAUX

Les parasites du Mirabellier sont assez bien connus, aussi n'est-il pas utile d'insister longuement sur eux. Nous avons rassemblé dans un tableau les principaux d'entre eux, en faisant deux catégories d'importance.

On doit envisager parmi les objectifs à atteindre la recherche des types de Mirabellier présentant une résistance à la cochenille et au *Monilia*. Il est en effet normal de considérer pour ces deux parasites vraiment dangereux des différences génétiques de résistance selon les clones de Mirabellier.

1) En ce qui concerne la cochenille ronde du Mirabellier, les récents travaux de P. Robert (1952) précisent bien l'existence de différences individuelles dans les types de Mirabellier, différences variables avec les conditions de milieu et l'état physiologique des arbres mais sans doute en rapport avec des différences génétiques.

2) Il en est de même du *Monilia*. On sait qu'on a mis en évidence les différents degrés de résistance variétale chez le Pêcher, le Cerisier, le Poirier et le Pommier. Il y a tout lieu de penser qu'il en est de même à l'intérieur de la population de la Mirabelle, bien que, là aussi, des facteurs externes (exposition des arbres) puissent modifier ces différences. C'est d'ailleurs l'avis de Mlle Gaudineau, Directeur de la Station de Pathologie Végétale du Sud-Ouest.

Outre le *Cossus*, il faut également mentionner l'existence d'insectes xylophages, improprement appelés « Bostryches » qui causeraient de gros dégâts sur Mirabelliers (galeries dans les troncs) : les plus dangereux sont *Xylebor dispar* et *Scolytus rugulosus*.

On a signalé tout récemment (1954) la présence en Lorraine d'une Teigne *Argyresthia albistria* qui attaque les bourgeons de Mirabellier avant débourrement et provoque le dessèchement de ceux-ci.

D'après P. de Sonnaville (1952), on attribue souvent au *Coryneum* des dégâts causés aux fruits par la tavelure (*Cladosporium carpophilum*).

La Mirabelle de Metz est très sensible aux pucerons.

#### D. — RÉSISTANCE AUX MALADIES A VIRUS

Plusieurs souches de la collection de Mirabelliers de la Station d'Arboriculture Fruitière de la Grande-Ferrade sont mosaïquées (Mirabelle dorée, Mirabelle parfumée de septembre, Mirabelle Longuet).

*Principaux parasites du Mirabellier en Lorraine*  
(D'après E.A. CAIRASCHI, J. HARRANGER, H. THIÉBAUT.)

Parasites animaux

*Très importants:*

- *Cochenille* dite du Mirabellier (*Eulecanium corni*).
- Pucerons :
  - vert (*Anuraphis heliechrysi*).
  - cendré (*Hyalopterus arundinis*).
  - gris (*Myzodes persicae*).
- *Hoplocampe* des prunes (*Hoplocampa flava*).

*Importance variable:*

- *Cossus* gâte-bois (*Cossus ligniperda*) et « *Bostryches* ».
- *Bombyx* (*Malacosoma neustria*, *Euprocystis chrysothoe*, *Orgyia antiqua*..).
- *Phalène* hyémale (*Chrimatolia* = *Operophtera brumata*).
- *Phalène* défeuillante (*Hibernia defoliaria*).
- *Tordeuse* verte (*Argyroplote variegana*).
- *Piér*ide de l'aubépine (*Aporia crataegi*).
- *Charançon* des fruits (*Rhynchites bacchus*).
- *Charançons* phytophages (*Phyllobius* et *Polydrosus*).
- *Araignée* rouge (*Paratetranychus pilosus*).
- *Carpocapse* des prunes (*Grapholitha funebrana*).
- *Ver* des prunes (*Laspeyresia funebrana*).

*Parasite nouveau:*

- *Teigne* du Mirabellier (*Argyresthia albistria*).

Parasites végétaux

- *Monilia* (*Sclerotinia cinerea*).
- *Coryneum* ou *criblure* (*Clasterosporium carpophilum*).
- *Fumagines* (*Apiosporium* - *Capnodium*).
- *Tavelure* (*Cladosporium carpophilum*).
  
- Mousses.
- Lichens.
- *Chancres* (*Nectria*, *Massariella*).
- *Plomb* (*Stereum purpureum*).
- *Pochettes* (*Taphrina pruni*).

Il conviendrait de savoir si des virus latents ne se rencontrent pas dans les populations de Mirabelles de Lorraine.

#### E. — RÉSISTANCE AUX INTEMPÉRIES

Le climat de Lorraine étant l'un des moins cléments de tous les climats français, un effort spécial mérite d'être entrepris du côté de la résistance aux intempéries. On doit considérer en particulier :

— *Les froids hivernaux* (le Mirabellier s'est montré plus résistant au froid que le Quetschier au cours du grand hiver 1879-80).

— *Les vents violents*. — On a reproché à certains types de Grosse Mirabelle de ne pas repousser sur le vieux bois après des cassures provoquées par les vents d'hiver ou par des tempêtes en période de récolte sur des arbres très chargés.

— *Les gelées printanières*. — Il serait important de préciser s'il existe des degrés de résistance variétale chez les fleurs, comparables à ceux observés par les Anglais chez quelques variétés de Pommier (Ellison Orange, par exemple).

— *Les coups de soleil en été*. — On trouve des nécroses très importantes sur le tronc dans certains vergers. Mirabelle de Nancy se montre plus sensible que Mirabelle de Metz.

Nous aurons l'occasion de reparler de ces problèmes spéciaux, à propos des essais entrepris.

La question de la tenue du fruit sur l'arbre n'est pas particulière à la Mirabelle. On sait qu'on doit s'acheminer vers des types ne fendant pas à la pluie, ne tombant pas avant maturité et dont le pédoncule se sépare sans déchirement du fruit au moment de la récolte.

#### F. — QUALITÉS TECHNOLOGIQUES DU FRUIT

On peut envisager successivement :

- 1) qualités mécaniques de la chair,
- 2) composition chimique du fruit,
- 3) éléments parfumés difficilement dosables.

1) *Qualités mécaniques de la chair*. — On sait que l'aptitude à supporter le transport et la conservation prolongée en frigorifique constituent des objectifs de sélection qui ne s'allient pas toujours très bien avec les qualités purement industrielles du fruit (finesse ou transparence de la chair).

Nous seront obligés dans l'avenir de sérier ces deux importants problèmes.

2) *Composition chimique du fruit*. — On est assez bien renseigné sur cette question. Le fruit est utilisé depuis longtemps par les industriels, mais on ne trouve pas souvent d'indications dans la littérature sur les lieux de prélèvement des fruits, ce qui est important à préciser.

a) *Analyses complètes.* — A. Fresenius (cité par Tamaro, 1925) a donné la composition chimique suivante :

|                                   |                         |      |
|-----------------------------------|-------------------------|------|
| eau .....                         | 82,24                   |      |
| composés solubles dans l'eau ..   | sucre                   | 3,58 |
|                                   | acides libres .....     | 0,58 |
|                                   | subst. albuminoïdes ..  | 0,58 |
|                                   | substances pectiques .. | 0,18 |
|                                   | cendres .....           | 0,57 |
| composés insolubles dans l'eau .  | noyau .....             | 0,57 |
|                                   | peau .....              | 5,78 |
|                                   | pectoses .....          | 0,18 |
|                                   | cendres .....           | 1,08 |
| Azote de la substance sèche ..... | 0,16                    |      |
| Sucre de la substance sèche ..... | 20,16                   |      |

On trouve dans le *Traité d'Arboriculture* de G. Rivière (1926) les chiffres suivants pour Mirabelle Grosse :

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| poids moyen .....                                  | 6,32 g.                        |
| densité .....                                      | 1.140                          |
| sucre total .....                                  | 17,46 g. pour 100 gr. de pulpe |
| glucose .....                                      | 12,66   »   »                  |
| saccharose .....                                   | 4,80   »   »                   |
| acidité (en SO <sub>4</sub> H <sub>2</sub> ) ..... | 0,12   »   »                   |

Les travaux de H. Cheftel (1948) en France, G. Jakovliv et G. Colpe (1951) en Belgique, concernent des analyses de fruits utilisés en confiserie et conserverie.

#### Analyse de la chair (d'après H. CHEFTEL, 1948)

|  | Moyenne | Maximum | Minimum |
|--|---------|---------|---------|
| Matière solide (résidu sec): soluble .....         | 17,0    | 17,7    | 13,2    |
| insoluble .....                                    | 2,0     |         |         |
| totale .....                                       | 19,0    |         |         |
| Sucres: s. réducteurs (exprimés en s. intervertis) | 7,0     | 8,5     | 6,4     |
| saccharose .....                                   | 3,0     |         |         |
| Acidité titrable (en acide malique) .....          | 1,0     | 1,3     | 0,8     |
| Cendres .....                                      | 0,50    |         |         |

Analyses de G. JAKOVLIV et G. COLPE (1951)

En 1945, les Mirabelles provenaient de Belgique (5 analyses) et en 1947, de Lorraine (2 analyses).

|   | 1945 | 1947 |
|---|------|------|
| (1) Extrait sec soluble .....                 | 11,5 | 17,1 |
| insoluble (celluloses) .....                  | 1,5  | 1,7  |
| Acidité (en acide citrique cristallisé) ..... | 2,1  | 0,6  |
| (2) Pectine soluble à froid .....             | 0,54 | 0,50 |
| (3) Sucres .....                              | 7,6  | 12,3 |
| Non sucre (extrait sec soluble désucre) ..... | 3,9  | 4,7  |

Composition acidimétrique des jus de 3 variétés de Mirabelles  
(d'après E. PEYNAUD, 1951)

|                                  | VARIÉTÉS                              |                  |                 |
|----------------------------------|---------------------------------------|------------------|-----------------|
|                                  | Mirabelle<br>parfumée<br>de septembre | Petite Mirabelle | Mirabelle dorée |
| Date de cueillette .....         | 26-8-47                               | 31-7-48          | 19-8-49         |
| Sucres totaux (gr.) .....        | 203                                   | 144              | 150             |
| pH .....                         | 4,17                                  | 4,33             | 4,51            |
| Acidité de titration (meq.) ..   | 142                                   | 96               | 78              |
| Alcalinité des cendres (meq.) .. | 150                                   | 75               | 132             |
| NH <sup>4</sup> (meq.) .....     | 7                                     | 1                | 4               |
| Somme des cations (meq.) ..      | 299                                   | 172              | 214             |
| <i>Acides:</i>                   |                                       |                  |                 |
| mal. (meq.) .....                | 139                                   | 119              | 132             |
| citr. (meq.) .....               | 3,7                                   | 1,0              | 1,0             |
| pect. (meq.) .....               | 7                                     | 3                | 2               |
| phosph. (meq.) .....             | 11                                    | 4                | 5               |
| Somme des anions (meq.) ..       | 161                                   | 127              | 140             |
| Acides indosés (meq.) .....      | 138                                   | 45               | 74              |

(1) déterminé au picnomètre, calculé d'après les tables de Windisch.

(2) dosée sous forme de pectate calcique.

(3) dosés par la méthode de Meissl-Allihn.

Matières pectiques, Matières azotées et polyphénols

|   | Mirabelle parfumée<br>de septembre | Mirabelle dorée |
|---|------------------------------------|-----------------|
| Mat. pect. (g./l. de jus) <i>a</i> .....          | 12,3                               | 17,4            |
| Acides pect. (g./l. de jus):                      |                                    |                 |
| libres <i>b</i> .....                             | 1,3                                | 0,3             |
| estérif. <i>c</i> .....                           | 6,8                                | 5,0             |
| Pectine pure ( <i>b + c</i> ) = <i>d</i> .....    | 8,1                                | 5,3             |
| Non pectine ( <i>a - d</i> ) .....                | 4,2                                | 12,1            |
| <i>b + c</i>                                      |                                    |                 |
| 100 $\frac{\quad}{\quad}$ .....                   | 65                                 | 30              |
| <i>a</i>  |                                    |                 |
| <i>c</i>  |                                    |                 |
| 100 $\frac{\quad}{\quad}$ .....                   | 84                                 | 94              |
| <i>b + c</i>                                      |                                    |                 |
| N total (mgr/l. de jus) .....                     | 1590                               | 1310            |
| Polyphénols (indice de Mn O <sub>4</sub> K) ..... | 64                                 | 62              |

On peut tirer les conclusions suivantes pour la Mirabelle :

- sucre totaux : glucose + levulose (parfois des traces de saccharose) : teneur bonne;
- fruits relativement peu acides, des pH de 3 sont fréquents chez les fruits, surtout acide malique mais beaucoup d'acides indosés, quantité de l'ordre de plusieurs grammes par litre;
- beaucoup de bases;
- quantité correcte de pectines (aucune relation avec la teneur en sucre);
- très riche en N total et en vitamine C; teneur moyenne en polyphénols.

Les travaux de E. Peynaud nous apportent beaucoup de précisions sur la composition chimique des Mirabelles. Malheureusement, les fruits ne provenaient pas d'un véritable terroir à Mirabelles. Lorsqu'on sait par exemple que les Mirabelles récoltées en Wallonie sont trois fois plus acides que celles de Lorraine (Jakovliv et Colpe) on ne doit pas se hâter de conclure mais souhaiter que des analyses aussi complètes que celles de Peynaud soient effectuées sur des fruits en provenance de Lorraine.

Indiquons enfin que la chimie de la maturation des Mirabelles a fait récemment en Autriche l'objet d'une étude très intéressante de N. Wohlmuth (1954). Cet auteur a précisé par des analyses répétées commençant début juin pour se terminer une semaine avant maturité complète l'évolution de la composition chimique des Mirabelles cultivées comparativement à un fruit sauvage comme la prunelle.

En ce qui concerne les caractéristiques chimiques des eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation contrôlée Mirabelle de Lorraine, ce sont :

- degré alcoolique moyen : 70° G.L. au maximum (à la sortie des appareils); 45° G.L. au minimum (au moment de la vente);
- teneur totale ou non alcool ; 400 g./hl. d'alcool pur au minimum;
- teneur en éther : 200 g./hl. d'alcool pur au minimum.

b) *Tests sommaires* ou détermination de l'extrait sec par la méthode réfractométrique. Le réfractomètre est d'un emploi facile sur le terrain. Les déterminations de la matière sèche avec cet appareil semblent correspondre d'une façon satisfaisante avec le pourcentage de sucre contenu dans le jus de prune.

H. Thiébaud (1949) a déterminé que les teneurs moyennes en extrait sec des Mirabelles de Lorraine étaient en 1949 de 22 à 25 %. En Belgique, E. Van Cauwenberghe (1952) a trouvé des teneurs de 20,37; 21 et 22,37 % selon la maturité chez Mirabelle de Metz (notre Mirabelle de Nancy).

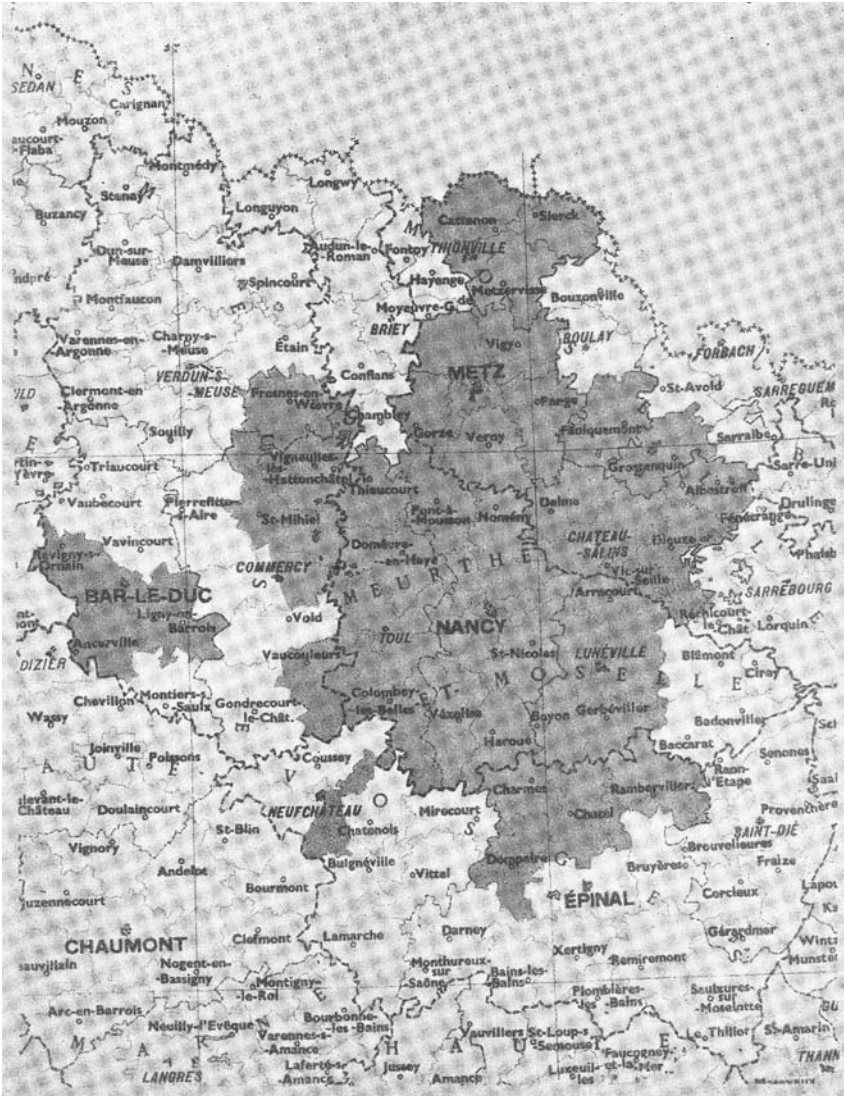
Nous nous efforcerons dans l'avenir de préciser au maximum les qualités technologiques de la Mirabelle. On sait aussi qu'il existe dans les prunes de nombreux acides organiques inconnus et qu'on n'a pas encore réussi à caractériser. La recherche et le choix des types est une étape à laquelle doit succéder la connaissance de la valeur technologique des clones pressentis, valeur technologique qui dépend elle-même, ainsi que nous l'avons vu, de la composition chimique du fruit. Des essais comparatifs industriels Reine-Claude-Mirabelles seraient également fort utiles et permettraient de mieux préciser certains mérites de ces deux fruits (en confiserie, par exemple).

3) *Eléments parfumés difficilement dosables.* — Nous pensons aborder avec les travaux spéciaux à entreprendre le très important problème de la saveur des Mirabelles. Mais on doit souligner dès maintenant que le rôle des produits parfumés chez ce fruit dépasse de beaucoup le cadre où on a l'habitude de le considérer, à savoir : le fruit de bouche et l'eau-de-vie. Il s'applique aussi bien à la confiserie qu'à la confiturerie. Il devra donc être considéré attentivement dans l'avenir, non seulement par les usines strictement lorraines, mais par toutes les autres usines de transformation françaises, trop attachées jusqu'ici à la seule recherche de types riches en sucre.

#### G. — PRÉCISION DE LA « VOCATION MIRABELLIÈRE » DES DIFFÉRENTES RÉGIONS

Le décret du 30 novembre 1953 relatif à l'appellation contrôlée des eaux-de-vie « Mirabelle de Lorraine » établit une délimitation de zones productrices pouvant avoir droit à l'appellation et figurant sur la carte jointe à ce travail.





Carte de l'appellation contrôlée eau-de-vie « Mirabelle de Lorraine »  
(document LESOT.)

Cette délimitation par arrondissements ou par cantons constitue plus une protection large de ce qui existe qu'une base permettant l'orientation des plantations futures. Or, la sélection variétale du Mirabellier est résolument dirigée vers l'avenir : il ne s'agit pas de détruire des plantations existantes mais de les remplacer progressivement par des souches améliorées.

Seuls, des travaux de longue haleine portant sur l'examen de la flore spontanée et la mise en évidence de plantes caractéristiques — travaux analogues à ceux réalisés par Bordas et Kunholtz-Lordat dans la région d'Avignon et par Carles dans la région du Puy — pourront arriver à préciser sérieusement la « vocation mirabellière » des sols lorrains et permettront de délimiter phytosociologiquement les crus de Mirabelles.

#### H. — PROBLÈMES CULTURAUX ET PROBLÈMES PARTICULIERS

En plus des recherches sur la fumure et les traitements antiparasitaires, plusieurs autres questions restent à préciser. Nous citerons par exemple :

- vergers purs ou en association,
- pratiques culturales,
- conduite des arbres, méthodes de taille.

#### *Possibilités de débouchés pour la Mirabelle à l'avenir.*

Production et commercialisation sont deux choses très différentes mais aussi importantes l'une que l'autre. L'avenir de la Mirabelle dépend de leur réussite commune.

a) Les efforts entrepris sur le plan technique et cultural visent à obtenir une récolte régulière de fruits de qualité à un prix de revient aussi bas que possible;

b) les efforts d'organisation commerciale et d'organisation coopérative cherchent à « adapter cette production aux conditions économiques » (Malabre).

En ce qui concerne l'organisation commerciale des marchés, l'absence de concurrence (en France comme à l'étranger) donne au fruit lorrain à peu près tous les avantages d'un monopole. Pourtant, chaque année, les producteurs redoutent le marasme, les débouchés n'étant pas toujours assurés.

L'importance des tonnages actuels de Mirabelle a abouti ces dernières années à la création de plusieurs coopératives fruitières : Buxerulles (Meuse), Ancy (Moselle), Tantonville (Meurthe-et-Moselle). Cette dernière, qui utilise les locaux de l'ancienne Brasserie Tourtel, semble bien placée pour fonctionner comme coopérative de vente (situation correcte, nombreux adhérents) et comme coopérative

de distillation (elle emmagasine facilement 500 tonnes de fruits frais, soit le 1/80<sup>e</sup> de la production totale et 300 hl. d'alcool).

L'utilisation de la Mirabelle se faisait ces dernières années de la façon suivante (d'après H. Thiébaud, 1953) :

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| fruits de bouche .....         | 7.000 tonnes  |
| consERVE .....                 | 10 à 15.000 » |
| distillerie industrielle ..... | 3 à 4.000 »   |
| consommation familiale .....   | 15.000 »      |

On voit que seulement 62 % de la production lorraine sont commercialisés, une large part étant réservée à la consommation familiale. Ceci est lié au régime spécial dont bénéficient les « bouilleurs de cru » (possibilité de distiller en franchise une certaine quantité de fruits provenant de l'exploitation).

On a dénombré 74.000 bouilleurs de cru en Moselle et 34.000 en Meurthe-et-Moselle. Ceux-ci distillent des quantités variables de Mirabelles selon les cours pratiqués et les ventes en fruits frais de l'année (4.500 tonnes de mirabelles produisant 225.000 l. d'alcool pur pour le département de la Moselle en 1952). Par contre, les distilleries professionnelles ne sont pas de gros clients. Elles ne consommeraient que 3 à 4.000 tonnes de Mirabelles pour l'ensemble de la Lorraine (le nombre de distillateurs professionnels serait plus important en Meurthe-et-Moselle qu'en Moselle).

Étudions maintenant les deux débouchés commerciaux de la Mirabelle : le fruit de bouche et le fruit d'industrie.

1) *Le fruit de bouche.* — On compte beaucoup sur l'augmentation de la taille du fruit par sélection ou hybridation pour obtenir l'accroissement de la consommation des Mirabelles comme prunes de table.

L'effort, purement commercial, à entreprendre, pourrait se faire dans deux directions :

*Augmentation de la consommation individuelle de fruit frais.* — Comparativement à certains pays étrangers, les Français sont de faibles mangeurs de fruits frais. On estime qu'actuellement le dixième seulement de la récolte totale de Mirabelles est consommé en fruits de table pour l'ensemble de la France. Il ne faut toutefois pas trop s'illusionner sur ce point. La Mirabelle est un fruit très riche et très sucré, dont la consommation est forcément plus réduite que celle de fruits plus aqueux. De plus, comme le faisait remarquer M. Broutchoux : « La Mirabelle se consommera plus ou moins suivant le prix des autres fruits, l'importance et la date de sa récolte, les conditions économiques générales... Le consommateur ne change pas ses habitudes rapidement ».

*Recherche de nouveaux consommateurs en France et à l'étranger.* — Le réseau de commercialisation des Mirabelles en France pour-

rait être beaucoup élargi. Les coopératives, au moment de la récolte, cherchent à faire des « opérations de gros » (mandataires, négociants en gros) sans se soucier de l'approvisionnement local. Ceci supposerait une orientation différente de la distribution et un peu de publicité bien faite.

a) En ce qui concerne la vente à l'extérieur, on s'achemine actuellement vers la création de gares-marchés bien équipées dans tous les grands centres de production de fruits et légumes français. Il faudrait qu'au moins deux « centres de vente » fonctionnent en Lorraine pour la Mirabelle, ce qui permettrait de renseigner les autres marchés sur les prix et les quantités offertes, d'organiser la vente selon l'offre et la demande et d'acheminer des fruits en parfait état (utilisation du froid) sur l'ensemble du territoire, ainsi qu'en Sarre et en Allemagne.

b) En ce qui concerne la distribution, les gares-marchés de toutes les grandes villes françaises pourraient recevoir de Lorraine, au moment de la récolte, des tonnages plus importants de Mirabelles. Le fonctionnement de ces gares devrait simplifier les opérations destinées à approvisionner les consommateurs urbains de ces centres et permettre la réexpédition rapide de ces fruits dans chaque petite ville ou chaque canton.

c) En ce qui concerne la publicité, bon nombre de Français sont « passés par la Lorraine » avec un uniforme sur le dos et ont déjà fait connaissance avec la Mirabelle. Il serait intéressant de leur rappeler l'existence de cette spécialité aux utilisations si diverses.

2) *Le fruit d'industrie.* — Présentement, la Mirabelle est surtout un fruit industriel. Elle le doit à sa fermeté, à sa richesse en matière sèche — notamment en sucre — et à sa couleur jaune relativement très stable. Les conserveries lorraines traitent chaque année 10 à 15.000 tonnes, c'est-à-dire près de la moitié de la récolte. Les principales usines se localisent à Nancy, Lunéville, Grippont, Charmes, Liverdun, Ars-sur-Moselle, Metz et Bar-le-Duc. Certaines fonctionnent depuis longtemps. Elles sont équipées de façon à traiter dans l'ensemble 7 à 800 tonnes par jour.

Il semble que ces conserveries lorraines continueront d'assurer, sinon de gros débouchés pour la Mirabelle dans l'avenir, du moins un débouché assez constant.

L'écoulement des fruits en conserve et confitures dépend :

a) des besoins de certaines grosses associations (casernes, hôpitaux, écoles, etc...),

b) des goûts de la clientèle (tartes aux fruits),

c) du prix de revient (les matières premières, fer-blanc et carton, entrent pour 30 % dans celui-ci).

La nouvelle loi du 29 juin 1954, considérant les conserveurs comme producteurs fiscaux et les autorisant à bénéficier d'une ristourne de 16,85 % sur les prix d'achat des fruits (déduction fictive

de la taxe sur la valeur ajoutée), semble constituer un encouragement à la transformation.

Pourquoi la création de nouveaux débouchés industriels ne serait-elle pas à considérer ? Au même titre que pour le fruit de bouche, les besoins de nos industries de transformation ne sont pas forcément limités. On voit souvent les utilisations d'un fruit s'étendre dès qu'on connaît mieux la matière première et que celle-ci est susceptible de donner des résultats intéressants avec un rendement correct.

On sait qu'il n'est pas facile de faire de bons jus de fruits avec des prunes; cependant, à la demande d'un industriel, une étude était réalisée ces dernières années sur l'emploi de jus et boissons de Mirabelles (A. Pichon, 1951). Les oxydations spontanées de la pulpe et du jus rendent les opérations difficiles et détruisent le goût fruité du produit. Pour ces besoins, on devrait s'acheminer également vers des fruits jaunes donnant des jus incolores. Les traitements à chaud à l'aide d'enzymes pectiques, joints à une désaération seraient peut-être utiles (E. Peynaud, 1951).

Quoi qu'il en soit, cet exemple montre un débouché auquel on n'a pas l'habitude de penser. Il est sans doute possible d'en trouver d'autres. Les recherches de E. Peynaud ont montré également que la Mirabelle était la prune la plus riche en vitamine C. La teneur intéressante en vitamines A, B, C de la Mirabelle a été également mise en évidence par la Commission Mexicaine de l'O.N.U. (P. Driou, 1951).

---

## IX. — CONCLUSIONS

---

Pays sévère, aux deux visages, où le Mirabellier apporte quelques notes de gaieté et de saveur, la Lorraine apparaît comme une région en pleine évolution, en plein essor, aux potentialités énormes, à la fois du point de vue industriel et du point de vue arboricole. C. Prêcheur n'hésite pas à écrire : « La Lorraine, qui a presque la certitude de devenir un jour la première région industrielle française, est de toutes nos provinces celle qui offre le plus de possibilités d'avenir ».

En ce qui concerne l'avenir agricole, si la production de Mirabelle reste aujourd'hui une branche annexe de l'exploitation proprement dite (il y a peu de spécialistes, le mouvement coopératif n'est qu'à ses débuts), la Lorraine ne manque assurément pas de vitalité. A la différence d'autres régions fruitières qui ont connu tour à tour des passages brillants et des régressions spectaculaires, la Lorraine est arrivée insensiblement, à force de continuité et d'attachement à un fruit jamais trop payant mais jamais trop décevant, à une des toutes premières places dans la production française et mondiale de prunes fraîches et d'industrie. Elle le doit sans doute, plus qu'à un réel talent arboricole, à quelques-unes de ces « vertus vieillottes qui sentent le pain noir et la fumée des âtres » dont parle G. Roupnel : le sérieux et la ténacité. Les connaissances techniques s'acquièrent, ces vertus ne s'improvisent pas facilement...

Mieux que bien des autres branches de la production, l'arboriculture permet l'épanouissement intellectuel et moral de l'homme.

L'avenir dépendra des efforts réalisés sur le plan technique comme sur le plan commercial et puisque seuls les premiers dépendent de notre persévérance, il n'est pas inutile de donner en guise de conclusion le programme national d'amélioration du Mirabellier, mis au point en novembre 1951 grâce aux efforts conjugués de la Station d'Arboriculture Fruitière du Sud-Ouest et de la Production Agricole, avec la répartition des travaux actuellement en cours chez les organismes responsables.

Grande-Ferrade

Phase I (1951-1957) :

— Recherche de types par sélection dans les zones de culture ou de multiplication naturelle (100 à 150) :

prospections août 1951-52-53-54 (étude des fruits et des noyaux);

prospection avril-mai 1953 (étude des fleurs).

— Multiplication clonale des différents types retenus, études systématiques en pépinières (feuilles, rameaux).

— Etude de porte-greffes et d'intermédiaires (vigueur, affinité).

— Hybridations (recherche de gros fruits pour utilisation directe ou backcrosses ultérieurs).

D.S.A. de Lorraine

— Etablissement d'une carte des sols et d'une carte régionale complète de culture du Mirabellier : relation entre sol, croissance, vigueur, fertilité des arbres (sur porte-greffe et sur leurs racines) et qualité des produits (sucre, parfum).

— Essais préliminaires de fumure (recherche de formules liquides).

— Etablissement du réseau de vergers d'essais comparatifs.

---

— Sélection de deux types à gros fruits, sélection de porte-greffes pour la Mirabelle : mise en place de 15-20 essais comparatifs (vergers de référence, vergers d'études, sur leurs racines et sur porte-greffes sélectionnés);

mise en place de trois « vergers-collections » sur porte-greffe sélectionné : un à La Tour-de-Rance (Lot-et-Garonne), domaine de la Station et au moins deux dans les zones de production lorraines.

---

Phase II (1958 et années suivantes) :

— Etude comparative des collections et des types choisis.

Détail des essais sur les vergers établis :

— type de vergers (cultivé, enherbé, avec mulch),

— engrais,

— traitements antiparasitaires, etc...

— rôle du terroir (essais de distillation).

On a écrit : « Gens de l'Est, caractères à la fois lents et audacieux, réfléchis et imaginatifs, esprits ouverts aux grandes conceptions... »

Les techniciens de la Station d'Arboriculture Fruitière du Sud-Ouest, qui ont eu plusieurs fois déjà l'occasion de prospecter en Lorraine pour examiner une variabilité dont nous rendrons compte, vous savent gré de cette prudente lenteur qui a permis l'établissement d'un peuplement arboricole dense, hautement adapté, aussi bien que la conservation de types intéressants pour la sélection.

Les phases du programme de travail élaboré sont maintenant sur le chemin des réalisations; l'audace ne se manifesterait-elle en Lorraine qu'en matière de fer, de charbon ou d'acier ?

Aimer, c'est aussi comprendre... « Les Lorrains vouent un véritable culte au Mirabellier ! » (H. Thiébaud). Puisse cet aperçu contribuer à faire mieux apprécier les raisons de ce culte et à valoriser définitivement un fruit déjà tellement estimé.

---



BIBLIOGRAPHIE

CHAPITRE I

1. BALTET (Ch.). — L'horticulture dans les cinq parties du monde. Paris, S.N. H.F., Troyes, Ch. Baltet, 1895.
2. BARRÈS (M.). — La Colline inspirée. Paris, Plon, p. 8, 1912.
3. BLAIS (R.) et VIVIER (P.). — Géographie Lorraine, Ch. IV, la Végétation. Paris, Berger-Levrault, 1938, 2<sup>e</sup> éd.
4. DAHL (C.-G.). — Morphological studies of plum flowers. Arsskrift Fran Alnarps Lantbruks-, Mejerioch Trädgårdsinstitut Ar, 1935, et Meddelanden fran permanenta Kommittén för fruktodlingsförsök, N° 38, p. 47-48, 1935.
5. DECAISNE (J.). — Le Jardin fruitier du Museum. VI. Prunier, p. 1. Paris, 1872.
6. DOCHNAHL (F.-J.). — Der sichere Führer in der Obstkunde, auf botanisch-pomologischem Wege, 1858, Nürnberg - Wilhelm Schmid's Buch und Kunst handlung, III, p. 158-164.
7. GODRON (A.). — De l'origine probable des poiriers cultivés et des nombreuses variétés qu'ils fournissent par semis. Ann. Sté Centr. d'Agr. et du Comice de Nancy, I, p. 252-278, 1870-73.
8. GRANDEAU (L.). — L'Agriculture et les institutions agricoles du monde au commencement du xx<sup>e</sup> siècle. Légumes et fruits, cultures arborescentes. Paris, Imp. Nat., II, p. 358-359, 1905.
9. GRUET (G.), etc.. — Statistique agricole de la France (annexe à l'enquête de 1929), Ministère de l'Agriculture. Monographie agricole du département de Meurthe-et-Moselle. (E) Vergers et pépinières, p. 135-145, 1929.
10. HOGG (R.). — The fruit manual. London, Horticultural Press, 4<sup>e</sup> éd., 1875.
11. JAUME ST HILAIRE. — Mémoire sur les bonnes espèces d'arbres à fruits et sur leur propagation par la voie des semis. Prix pour les semis d'arbres fruitiers. Ann. de la Sté d'Hort. de Paris, XI, p. 8-16, 1832.
12. MARION (J.-P.). — L'arboriculture fruitière, son histoire, et son évolution en Moselle. Congrès Pomol. de France (programme), Metz, 1951, p. 11-16, 1951.
13. PAQUET (V.). — Traité de la conservation des fruits et des meilleures espèces d'arbres fruitiers à faire entrer dans un jardin. Paris, Cousin, éd.; Lyon, Savy jeune, 1844.
14. REDLHAMMER (D.). — Der Obst und Gemüsebau von Mainz und Wiesbaden. Dissert. Dokt. Univers. zu Mainz., 150 p., 1951.
15. RIOLS (P.). — La région fruitière de l'Est. Revue Hort., XXIX, N° 4, p. 57-60, N° 5, p. 76-79, N° 6, p. 95-98, N° 7, p. 108-111, N° 8-9, p. 137-141, 1944.
16. RÖDER (K.). — Sortenkundliche Untersuchungen an *Prunus domestica*. Kühn Archiv, 54, 1940.
17. SAGERET. — Notice sur plusieurs espèces et variétés nouvelles de fruits obtenus de semis. Ann. Sté d'Hort. de Paris, VIII, p. 168-179, 1831.
18. de SONNAVILLE (P.). — De Mirabellenteelt. Instituut voor de veredeling van Tuinbouwgewassen, Wageningen, Mededeling 34, p. 195-206, 1952.
19. TAYLOR (H.-V.). — The plums of England, Londres. Crosby Lockwood éd., 1949.

20. THIÉBAUT (H.). — Contribution à l'étude sur l'origine de la Mirabelle. B.T.I., 20, p. 7-12, 1947.
21. THIÉBAUT (H.). — Importance économique de la production fruitière en Lorraine. C. R. du 2<sup>e</sup> Congrès Pomol. de Lorraine, p. 8-12, Metz, 1947.
22. THIÉBAUT (H.). — L'aire géographique de la Mirabelle de Lorraine. C. R. du 3<sup>e</sup> Congrès Pomol. de Lorraine, p. 41-53, Bar-le-Duc, 1948.
23. THIÉBAUT (H.). — La coopération dans la production mirabellière. C. R. du 4<sup>e</sup> Congrès Pomol. de Lorraine, p. 9-18, Epinal, 1949.
24. THIÉBAUT (H.). — L'organisation des vergers de démonstration de mirabelliers en Lorraine. B.T.I., 46, p. 29-37, 1950.
25. THIÉBAUT (H.). — Moyens de récolte et commercialisation de la Mirabelle. C.R. du 5<sup>e</sup> Congrès Pomol. de Lorraine, p. 79-94, Nancy, 1950.
26. THIÉBAUT (H.). — Le Mirabellier en Lorraine. Congrès Pomol. de France, 82<sup>e</sup> session, Metz, p. 107-115, 1951.
27. THIÉBAUT (H.). — Incidences des techniques culturales sur la production mirabellière. C.R. du Congrès Pomol. de Lorraine, Bar-le-Duc, 1952.
28. THIÉBAUT (H.) et HARRANGER (J.). — La Mirabelle de Lorraine. Phytoma, N° 9, p. 16-19, 1949.
29. VAN CAUWENBERGHE (E.). — Monographie et standardisation des prunes. Culture du Prunier. Bruxelles, de Breuck, p. 113, 1942.
30. VAN CAUWENBERGHE (E.), De KEIJZER (R.), DEWITT (P.), etc. — Fruits, caractères et qualités. Off. Nat. des Débouchés Agr. et Hort., Bruxelles, 1954.
31. WEILL et CÉSARD. — L'Agriculture de l'Allemagne occidentale. Rev. du Minist. de l'Agr., 68, N° 3, p. 55-80, 1952.
32. LE FRUIT BELGE. — Echos et nouvelles: Congrès de la Société Pomologique de France à Metz, Le Fr. Belge, 19, 123, p. 11, 1951.

## CHAPITRE II

1. BAILEY (L.-H.). — The standard cyclopedia of Horticulture. N.Y., McMillan, III, p. 2826, 1933.
2. BERTSCH (K. et F.). — Geschichte unserer Kulturpflanzen. B. Obst, 3 Pflaume, 5 Kirschpflaume. Stuttgart, 2<sup>e</sup> éd., p. 108-112, 118-120, 1949.
3. BOIS (D.). — Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges. Paris, Lechevalier, II, p. 216, 1928.
4. BUREL, CELS, etc... — Le Nouveau Jardinier illustré pour 1886. Paris, Gouin, p. 830, 1886.
5. de CANDOLLE (A.). — Prodomus Systematis Naturalis regni vegetabilis, II, p. 535, 1825.
6. de CANDOLLE (A.). — Géographie botanique, II, p. 878, 1883; cité par BRUGIÈRE (L.).  
Le prunier en France et à l'étranger. Paris, Masson, 1895.
7. COSTE (Abbé H.). — Flore descriptive et illustrée de la France, Paris, P. Klincksieck, II, p. 5, 1903.
8. CRANE (M.-B.). — The origin of the garden plum. The Fruit Year Book, 1949, III, Londres, R.H.S., p. 11-13, 1949.
9. CRANE (M.-B.). — The origin and improvement of cultivated plants. Journ. of the R.H.S., LXXV, II, p. 427-436, 12, p. 465-475, 1950.
10. CRANE (M.-B.). — The genetics and breeding of fruit trees. Report of the thirteenth Internat. Hort. Congr., p. 687-696, 1952.
11. CRANE (M.-B.) et LAWRENCE (W.-J.-C.). — The genetics of garden plants. VII, p. 148-154, XI, p. 229-231, London, McMillan, 2<sup>e</sup> éd., 1938.
12. CULLINAN (F.-P.). — Improvement of stone fruits. Yearbook of Agriculture. Washington, U.S. Dep. of Agr., p. 665-749, 1937.
13. DARLINGTON (C.-D.). — Studies in Prunus, III. Journ. of Gen., 22, 1, p. 65-93, 1930.

14. DURAND (E.). — Manuel pratique de culture fruitière. Paris, Amat, p. 382, 1912.
15. EKIMOV (V.-P.). — *Prunus divaricata* of Transcaucasia and the geographical variation of its characters. Proc. of the Congress of genetics, plant and animal breeding, Leningrad, iii, p. 209-220, 1929 (d'après VAVILOV).
16. EVREINOFF (V.-A.). — *Prunus cerasifera* Ehrh. (= *P. divaricata* Led.) comme ancêtre de nos pruniers cultivés. Rev. Hort., XXV, p. 40, 1936.
17. EVREINOFF (V.-A.). — Notes sur l'origine botanique et génétique de nos arbres fruitiers. IV. Le Prunier. Rev. Hort., XXIX, 5, p. 69-71, 1944.
18. FOURNIER (P.). — Flore complète de la Plaine française; espèces du genre *Prunus*, 1928.
19. GUILLAUMIN (A.). — Les plantes cultivées. Histoire, Economie. Paris, Payot, éd., p. 86, 1946.
20. GUYOT (A.-L.). — Origine des plantes cultivées. Paris, Presses Universitaires, N° 79, p. 104, 1942.
21. HEDRICK (U.-P.). — Sturtevant's notes on edible plants. Rep. of the N.Y. Agr. Exp. St. for the year 1919, II, p. 461, 1919.
22. HEGI (G.). — Illustrierte Flora von Mitteleuropa. Munich, IV, 2, p. 1053, 1906.
23. KALMYKOV (S.). — The myrobalan in Kazahstan (Russian). Bjull Kazah Naucno-issled Inst. Zemled im Akad. V.R. Vilj'jamas. N° 1-2, p. 15-17, 1940 (d'après Hort. Abs., XIV, 2, N° 481, p. 64).
24. KOVALEV (N.-V.). — Alyttra. — *Prunus cerasifera* Ehrh. Leningrad, Plant Industry in U.R.S.S., 1934.
25. KOVALEV (N.-V.). — Myrobalan (*Prunus cerasifera* Ehrh.); its varieties and the cultivated types (Russian). Vestnik Plodovo-Jagodnye Kul'tury (Fruits crops), N° 3, p. 32-39, 1940. (d'après l'analyse de Hort. Abs., XIV, 2, N° 480, p. 64).
26. LEDEBOUR (C.). — Index seminum. Suppl. II, Horti Academici Dorpatensis, 6, 1824.
27. LEDEBOUR (C.). — Flora rossica, II, 1, 1844.
28. LEMAIRE (Ch.). — Prunier Drap d'Or (d'Esperen). Flore des Serres et des Jardins de l'Europe, IV, 24, p. 396-397, 1848.
29. LINNÉ (C.). — Species plantarum, I, 1764.
30. MOUILLEFERT (P.). — Traité des Arbres et Arbrisseaux. Paris, P. Klincksieck, T. I, p. 408, 1892-1898.
31. PASSY (P.). — Traité d'Arboriculture fruitière. Paris, Baillière, p. 499-500, 1925.
32. POPOV (M.-G.). — Wild fruit trees and shrubs of Asia Minor. Bull. of appl. botany, genetics and plant breeding, XXII, 3, p. 241-283, 1929.
33. REHDER (A.). — Manual of cultivated trees and shrubs. N.Y., McMillan, p. 452, 2° éd., 1947 (4 éd.: 1927, 1940, 1947, 1951).
34. ROBBINS (W.-W.). — The botany of crop plants. A text and reference book. Philadelphia, Blakiston's, p. 394-397, 1917.
35. ROUY (G.) et CAMUS (E.-G.). — Flore de France. Paris, Deyrolle, T. VI, p. 2, 1900.
36. RYBIN (V.-A.). — Spontane und experimentelle erzeugte Bastarde zwischen Schwarzdorn und Kirschkpflaume und das Abstammungs Problem der Kulturpflaume. Planta, 25, 1, p. 22-58, 1936.
37. SCHMIDT (M.). — Kern und Steinobst. Handbuch der Pflanzenzüchtung, Berlin, Parey, 9, V, p. 1-78, 1939.
38. SCHNEIDER (C.-K.). — Handbuch der Laubholzkunde. Jena, G. Fischer, p. 630, 1904.
39. VAVILOV (N.-I.). — Wild progenitors of the fruit trees of Turkestan and the Caucasus and the problem of the origin of fruit trees. IX° Internat. Hort. Congress. Rep. and Proc. London, R.H.S., p. 271-287, 1930.

40. VAVILOV (N.-I.). — The origin, variation and breeding of cultivated plants. *Chronica botanica*, 13, p. 34, 1949-50.
41. VORONOV (G.-N.). — Wild growing progenitors of the Caucasus and Western Asia. *Bull. of Appl. Botany*, XIV, N° 3, 1925. (d'après VAVILOV).

### CHAPITRE III

#### 1<sup>re</sup> Partie

1. BALTET (Ch.). — Des meilleures variétés de pruniers. Paris, Masson, Delagrave, p. 435, 1885 (?) in P. Joigneaux, *Le livre de la ferme et des maisons de campagne*.
2. BALTET (Ch.). — *Traité de culture fruitière commerciale et bourgeoise*. Paris, Masson et Cie, p. 493, 1908.
3. BALTET Frères. — *Pomologie. Prunes tardives. — Mirabelle tardive*. Paris, *L'Horticulteur Français*, p. 46, 1864.
4. BARRAL (J.-A.) et SAGNIER (H.). — *Dictionnaire d'Agriculture*. Paris, Hachette, T. IV, P-Z, p. 359, 1886-1892.
5. BAUHIN (G.). — *Pinax theatri botanici*. Paris, p. 442-446, 1623.
6. du BREUIL (A.). — *Cours élémentaire théorique et pratique d'arboriculture*. Paris, Langlois, Leclercq, Masson, Gr. II, Ch. 2, Titre V, Tableau IV, p. 359, 1846.
7. du BREUIL (A.). — *Cours élémentaire théorique et pratique d'arboriculture*. Paris, Masson, Langlois, Leclercq, T. II, p. 769, 1837.
8. du BREUIL (A.). — *Encyclopédie pratique de l'agriculture. Prunes (préparation)*. Paris, Firmin Didot, p. 53-61, 1879.
9. CALVEL. — *Traité complet des pépinières*. Paris, Marchand, T. II, p. 194, 1805.
10. CARRIÈRE (E.-A.). — *Pêcher d'Ispahan? à fleurs doubles*. Paris, *Maison Rustique. Revue Hort.*, p. 362, 1853.
11. CARRIÈRE (E.-A.). — *Chronique horticole*. Paris, *Revue Horticole*, p. 25, 1879.
12. CATROS (T.-Y.). — *Traité raisonné des arbres fruitiers*. Bordeaux, Moreau. N° 19, p. 168, N° 20, p. 169, N° 21, p. 171, N° 38, p. 194, 1810.
13. CHRIST (J.-L.). — *Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre*. Frankfurt/Mein, Hermann, c. 20 et suivantes, p. 697, 1797.
14. CONGRÈS POMOLOGIQUE. — *Pomologie de la France*. VI. Lyon, Nigon, 1869.
15. COUVERCHEL. — *Traité des fruits*. Paris, Bouchard-Huzard, T. XI-6, p. 386-389, 1839.
16. DAUTHENAY (H.). — *Mirabelle Gloire de Louveciennes*. *Rev. Hort. Paris*, p. 476, 1901.
17. DERAY. — *Petit traité théorique et pratique d'arboriculture*. Reims, Matot-Braine, p. 75-76, 1896.
18. DESFONTAINES (M.). — *Histoire des arbres et arbrisseaux*. Brossou, T. II, esp. 19, p. 206, 1809.
19. DOWNING (Ch.). — *The fruits and fruit trees of America*. N.Y., Willy et Son, Ch. 20, cl. 2, p. 379, 388, 391, 1866.
20. DUHAMEL du MONCEAU. — *Traité des arbres et arbustes*. Paris, Guérin et Delatour, T. II, p. 184, 1755.
21. DUHAMEL du MONCEAU. — *Traité des arbres fruitiers*. Paris, Saillant Des-saint, T. II, p. 95-98, 111-113, 1768.
22. ESTIENNE (Ch.) et LIEBAUT (J.). — *L'agriculture et Maison Rustique*, Lyon, Laurens, III, 38, p. 358, 1702.
23. FERLET. — *Extrait des travaux du Congrès Pomologique 1860-1861*. *Revue Horticole*, p. 154-155, 1862.

24. FORSYTH (W.). — Traité de la culture des arbres fruitiers. Paris, Bosange-Masson et Besson, Ch. III, 15-20, p. 40-41, 1805.
25. de GASPARI. — Cours d'agriculture. Paris, Maison Rustique, T. IV, 11, p. 732-738, 1848.
26. GLADY (E.). — Les bonnes prunes à cultiver. Gand, Vanderhaeghen, L'illustration Horticole, p. 52, 1879.
27. HAST (L.). — Traité de culture fruitière (par Ch. BALTET). 1<sup>re</sup> éd. (Lettre personnelle à Ch. BALTET), p. 501, 1888.
28. HEDRICK (U.-P.). — Varieties of plums. N.Y., The MacMillan Co., Cyclopaedia of hardy fruits, Ch. XII, p. 197-206-209, Suppl. Cyclopaedia of fruits, p. 376, 1922-1938.
29. HERING (F.). — L'Horticulteur français. Paris, Dormand, p. 69, 1872.
30. de La BRETONNERIE. — L'École du jardin fruitier. Paris, Onfroy, T. II, Ch. 24, esp. 4, p. 493-511, 1784.
31. de La QUINTINVE. — Instructions sur les jardins fruitiers et potagers. Amsterdam, Desbordes, T. I, III, 14, p. 221-222, 2<sup>e</sup> éd., 1692.
32. LEFÈVRE (L'Abbé). — L'arboriculture au point de vue utilitaire. De la culture des arbres fruitiers: pruniers, p. 30, 1886.
33. Le LECTIER. — Catalogue des arbres cultivés dans le verger et plan du sieur Le Lectier, Procureur du Roi à Orléans. Ex. unique, Bibliothèque Nationale, Paris, 1628, d'après les anciennes variétés de fruits de G. de Dubor, in Le Jardin, T. V, N<sup>o</sup> 97, p. 56-58; N<sup>o</sup> 98, p. 63-65, 1891.
34. LIGER (L.). — Culture parfaite des jardins fruitiers et potagers. Paris, Prudhomme, p. 440, 1714.
35. LIGER (L.). — La nouvelle maison rustique ou économie générale de tous les biens de campagne, 2<sup>e</sup> éd. Paris, Samson, T. I, II, 4, 2, p. 749, 1768. Paris, Dessaint, T. II, 3-3-4, p. 144, 1777.
36. LIRON D'AIROLES (G.). — Notices pomologiques. Paris, Thiboust, Catalogue des arbres à fruits les plus excellents. T. II, esp. 19, 21, 24, p. 273, 275, 278, 1775.
37. MAS (A.). — Le Verger, VI, Paris, Maison Rustique, 1865-1875.
38. MAS (A.). — Pomologie générale II, XII, Bourg, Paris, 1873, 1883.
39. MERLET (Abbé G.). — L'abrégé des bons fruits avec la manière de les connoître et de cultiver les arbres, 2<sup>e</sup> éd., reliure aux Armes de Condé, p. 52-53, 55, 1675.
40. MÜLLER (M.). — Choix d'arbres fruitiers. Strasbourg, Silberman. Bull. de la Sté d'Horticulture du Bas-Rhin, T. I, Ch. 1, p. 169-170, 1855.
41. NOISSETTE (L.). — Jardin fruitier. Paris, Audot Ed., V. I, esp. 27, p. 142, esp. 28, p. 142, esp. 29, p. 142, 1821.
42. PEYRE (P.). — Les pruniers sauvages et cultivés. Clermont, Paris, Vallier. I, p. 277, 1945.
43. POITEAU (A.). — Est-il bien vrai que les anciens Romains aient cru que les greffes hétérogènes pouvaient s'effectuer et réussir comme les greffes homogènes? Paris, Ann. Horticulture, VII, 39, p. 300-306, 1830.
44. POITEAU (A.). — Rapport du Comité des Pépinières sur une note de M. le Baron Hamelin tendant à ce que la Société d'Horticulture désigne les fruits qui méritent le plus d'être cultivés aux environs de Paris. Paris, Ann. d'Horticulture T. IX, 50, 6, p. 230, 1831.
45. POITEAU (A.). — Pomologie française, recueil des plus beaux fruits cultivés en France (49 variétés de prunier décrites). Paris, Langlois et Leclercq, T. I, 1846.
46. POITEAU, VILMORIN, etc... — Le bon jardinier. Almanach pour l'année 1846. Paris, de Dusacq, Pruniers, 1846.
47. de St GERMAIN. — Suite du manuel des végétaux ou les Présens de Pomone. Paris, Delaguette, 23, p. 99, 28, p. 101, 47, p. 108, 1786.
48. de SERRES (O.). — Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs. Paris, Huzard, T. II, p. 379, 1805.

49. SERINGE. — (apud A. de Candolle). *Prodomus systematis naturalis regni vegetabilis*, II, 535, 1825.
50. SCHABOL (Abbé R.). — *La pratique du jardinage*. Paris, Debure, T. II, p. 73, 1782.
51. SOCIÉTÉ ECONOMIQUE DE BERNE. — *Traité des arbres fruitiers*. Yverdon, T. I, 7, 20, p. 173, 23, p. 174, 1768.
52. S.N.H.F. — *Les meilleurs fruits au début du xx<sup>e</sup> siècle*. Paris, S.N.H.F., p. 538, 542, 1907.
53. SOCIÉTÉ POMOLOGIQUE DE FRANCE. — *Catalogue descriptif des fruits adoptés par le Congrès Pomologique*. Lyon, Legendre, p. 458-460, 1906, Villefranche, *Réveil du Beaujolais*, p. 454-457, 1927.
54. THOMAS (O.). — *Notes pomologiques*, Paris, *Revue Horticole*, p. 475, 1871.
55. THOUIN, TESSIER, HUZARD. — *Nouveau cours complet d'agriculture, théorique et pratique*. Paris, Déterville, T. XII, *Pruniers*, p. 440, 1822.
56. de TSCHOUDI (Baron). — *Nouveau dictionnaire pour servir de supplément aux dictionnaires des sciences, des arts et des métiers*. Paris, T. IV, p. 545, 1777.
57. VALMONT-BOMARE. — *Dictionnaire raisonné, universel d'histoire naturelle*. Lyon, Bruyset, T. II, p. 518, 1791.
58. VERLOT (J.-B.). — *Le Sud-Est-Journal agricole et horticole*. Grenoble, Prudhomme, V. I, N<sup>o</sup> 11, p. 300, 1855.
59. VIVIEN (L.). — *Cours complet d'agriculture ou nouveau dictionnaire d'agriculture*. Paris, Pourrat Fr., T. XVI, *Pruniers cultivés*, p. 263, esp. cultivées à Montreuil, p. 265, 1838.
60. WILLERMOZ (C.-F.). — *Pomologie de la France*, Lyon, Nigon, T. 7, 1871.
61. X... — *Le Jardinier solitaire*. Paris, Rigaud, 4<sup>e</sup> éd., Ch. 9, p. 65, 1712.
62. X... — *Catalogue raisonné de la pépinière d'arbres à fruits des Chartreux à Paris près le Luxembourg*. Paris, 1767, republié par Harwey, 1809.
63. X... — *Eléments théoriques et pratiques d'arboriculture*. Metz, Rousseau, Pallez, *Journal de la Sté d'Horticulture de la Moselle*, 4<sup>e</sup> A., p. 192, 1857.
64. X... — *Variétés de pruniers préconisés*. Bull. de la Sté d'Horticulture des Ardennes, Section de Sedan, p. 284, 1881.
65. X... — *Travaux de chaque mois*, T. I, 17, p. 136, ?

## 2<sup>e</sup> Partie

66. BESCHERELLE Aîné. — *Dictionnaire national ou dictionnaire universel de langue française*. Paris, Garnier Fr., 8<sup>e</sup> éd., T. 2, p. 526, 1861.
67. BLOCH et WARTBURG. — *Dictionnaire étymologique de la langue française*. Paris, Presses Universitaires, p. 390, 1932, repris dans l'édition de 1950.
68. BOREAU (A.). — *Flore du Centre de la France et du Bassin de la Loire*. Paris, de Roret, T. II, p. 155, 1849.
69. BOUILLET (M.-N.). — *Dictionnaire universel des sciences, lettres, arts*. Paris, 1904.
70. BOURDEAU (L.). — *Conquête du monde végétal. (Etudes d'histoire générale)*. Paris, F. Alcan, Ed., Ch. 1<sup>er</sup>, p. 52, 1893.
71. COLCHEN. — *Mémoire statistique du département de la Moselle*. Paris. An XI, p. 22-27, 124.
72. GROMAS (R.). — *Histoire agricole de la France, des origines à 1939*. Mende, Chaptal, p. 35, 1947.
73. GUÉPART. — *Dictionnaire biographique de l'ancien département de la Moselle*. Simon Louis, 1887.
74. HATZFELD (A.), DARMSTETER (A.) et THOMAS (A.). — *Dictionnaire général de la langue française*, T. II, p. 1526.
75. JOUIN (E.). — *Quelques mots sur les mirabelliers*. *Le Jardin*, T. 12, 280, p. 309, 1898.

76. JOVET (P.). — Flore et phytogéographie de la France, dans : Histoire de la Botanique en France. Paris, p. 268, 1954.
77. LAROUSSE (P.). — Grand dictionnaire Larousse universel du XIX<sup>e</sup> siècle. M., II, p. 311, article Mirabeau-Mirabelle.
78. LAVALLÉE (A.). — Arboretum de Segrez. Paris, Baillièrre, Ch. XV, p. 49 à 52, 1885.
79. LECLERC (H.). — Les fruits de France. Historique, diététique et thérapeutique. Paris, Masson, p. 78, 1933.
80. LEROY (A.). — Dictionnaire de pomologie. Paris, Angers, V, Fruits à noyaux, III, 2, p. 13, 1877.
81. LEVADOUX (L.). — La nature du cépage. Agriculture, 123, p. 113, 1951.
82. LITTRÉ (E.). — Dictionnaire de la langue française. Paris, Hachette, II, 1, p. 571, 1869.
83. ROLLAND (E.). — Flore populaire ou histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore en 11 volumes. Paris, Rolland, T. V, p. 389-390, 1896.
84. SCHNEIDER (J.). — Visages de la Lorraine. Collection Provinciale (Horizons de France), Paris, I, 1, p. 55, 1950.
85. SIMON (L.). — Lettre du 5 novembre 1829 au Rédacteur des Annales d'Horticulture. Paris, Ann. d'Hort., VI, p. 44-46, 60, 1830.
86. THOMAS (O.), JOUIN (V.) et (E.). — Guide pratique de l'amateur de fruits. Paris, Berger-Levrault, p. 161, 1895.
87. X... — La Nouvelle Encyclopédie, 23, p. 1088.
88. X... — Origine de l'abricot-Pêche de Nancy (d'après M. Léon SIMON). Revue Horticole, p. 363, 1890.

### 3<sup>e</sup> Partie

89. ANTHEAUME (A.) et (L.). — Les bouilleurs de crus. Statistiques. Paris, Naud, p. 259-278, 1903.
90. BAILLY (C.), VIANSSON. — Fêtes du Centenaire de Mathieu de Dombasle et Concours régional. Société Centrale d'Agriculture de Meurthe-et-Moselle (C. R. de M. Fraisse, juin 1877). Nancy, Réau, p. 96, 1878.
91. BALTET (Ch.). — De l'action du froid sur les végétaux pendant l'hiver 1879-1880 (S.N.H.F.). Paris, Masson, p. 108, 282, 1882.
92. BALTET (Ch.). — Si j'avais un seul prunier à planter. Bull. de la Sté d'Hort. de la Meuse, XVI, 80, p. 626-630, 1905.
93. BALTET (Ch.). — Les fruits de commerce, d'exploitation et de marché. C. R. Congrès International d'Horticulture. Liège, p. 34, 1905.
94. BALTET (Ch.). — L'art de greffer. Paris, Masson, Maison Rustique, 15<sup>e</sup> éd., p. 153, 1948.
95. BOUCHOTTE (E.). — Statistique agricole du département de la Moselle, in Encyclopédie pratique de l'Agriculture de L. Moll et E. Gayot. Paris, Didot, X, p. 451, 1879.
96. BRETON (cultivateur à la Gitonière). — Des jardins en France. Revue Horticole, p. 314, 1850.
97. CARIOT (Abbé). — Etude des fleurs. Botanique élémentaire descriptive et usuelle. Lyon, Girard et Josserand, T. 3, p. 576, 1860.
98. COLIN (G.). — Etude historique de la pomologie. Congrès Pomologique de Lorraine. Epinal, p. 51, 1949.
99. DANGUY (A.). — La production fruitière dans les Vosges : Monographie des principales espèces fruitières. Congrès Pomologique de Lorraine. Epinal, p. 61-70, 1949.
100. FABERT (J.). — Vins, fraises, mirabelles. Richesses de France. La Lorraine Mosellane. Paris, Delmas, p. 143, 1950.
101. GOUTORBE. — La rénovation du vignoble lorrain. C. R. du Congrès Pomologique de Lorraine. Bar-le-Duc, p. 86, 1948.

102. de GUAITA (F.). — Statistique agricole du département de la Meurthe. in Encyclopédie pratique de l'agriculture de L. Moll et E. Gayot, T. X, p. 306-331, 1879.
103. GUION de St VICTOR. — Note descriptive du Bois-Monsieur. Ann. de la Sté d'Hort. de Paris, VI, p. 282-291, 1830.
104. HEUZÉ. — La petite culture agricole, légumière et fruitière. Encyclopédie agricole et horticole (M. C. Lechalas), Paris, A. Colin, p. 83-84, p. 356-368, 1891.
105. HOLLANDRE. — Nouvelle Flore de la Moselle ou Manuel d'herborisation dans les environs de Metz principalement. Metz, 2<sup>e</sup> éd., Verronais, T. I et II, p. 208, 1842.
106. JOANNE (P.). — Dictionnaire géographique et administratif de la France. IV, Paris, 1896.
107. KREUTZBERG (P.-J.). — Der Obstau an Mittelrhein und Mosel. Ein Beitrag zur Geschichte des Deutschen Obstbaues. Landwirts. Jahrb. Bd 86, Heft 2, p. 171, 1938.
108. LEMBEZAT. — Les primes d'honneur, les prix cultureux décernés dans les Concours régionaux en 1871-72. I. Notice sur le département de la Meuse. Paris, Imp. Nale, p. 83-112, 1878.
109. LUCAS-WINKELMANN. — Anleitung zum Obstbau. Stuttgart, E. Ulmer, 1949.
110. MARTINET (H.). — Les pépinières de Plantières. Le Jardin, VII, 164, p. 285-286, 1893.
111. MASSON. — Mercuriales des prix moyens des produits de l'horticulture aux Halles aux fruits et aux légumes de Paris (août 1828). Ann. d'Hort., II, p. 187, 1828.
112. MILLET (E.). — Géographie Lorraine. Les côtes et les plateaux. Ch. VIII, Les Côtes de Meuse, n° IV, Paris, Berger-Levrault, p. 262-268, 1938.
113. LE MONNIER. — Discours d'ouverture du Congrès de la Société Pomologique de France inauguré le 27-9-09. Bull. de la Sté Centrale d'Hort. de Nancy, 8-9, p. 140, 1909.

#### 4<sup>e</sup> Partie

114. BARAT (A.). — Le prunier dans la moyenne et basse vallée de la Loire. C.R. 2<sup>e</sup> Congrès Nat de la Prune et du Pruneau. Agen, 1948. Bordeaux, Delmas, p. 42-45, 1949.
115. BLIN (H.). — Les cultures fruitières du Puy-de-Dôme. Les fruits de confiserie. Revue Hort., XXIX, N° 14, p. 235-239, 1945.
116. CAMPAN (M.). — La région du Sud-Ouest. Mémoires et C.R. du 1<sup>er</sup> Congrès Commercial de la Prune et du Pruneau, Agen, 1927, I, p. 34-44, 1929.
117. LE BOUDER (M.). — Mémoires et Comptes Rendus du 1<sup>er</sup> Congrès Commercial de la Prune et du Pruneau. Agen, 1927. IV. Région de l'Est, p. 57-64. Paris, 1929.
118. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. — Statistique agricole de la France. Monographie agricole des départements: Bas-Rhin, Haute-Saône, Doubs, Côte-d'Or, Haute-Vienne, Isère, Alpes-Maritimes, 1929.
119. PARIS (M.). — La région du Sud-Est. Mémoires et C. R. du 1<sup>er</sup> Congrès Commercial de la Prune et du Pruneau, Agen, 1927, III, p. 52-57, 1929.
120. ROLET (A.). — Les conserves de fruits. Encyclopédie Agricole. Paris, Baillière, p. 390, 391, 408, 1936.

#### CHAPITRE IV

1. AUBERT (Ph.). — Amélioration de la production végétale. Arboriculture. Pruniers. Annuaire Agricole de la Suisse, 53, I, 3, 32, 64, p. 966, 1952.



2. AUBERT (Ph.) et LUGEON (A.). — *Traité d'arboriculture fruitière moderne*. Lausanne, Payot, 1952.
3. BALTET (Ch.). — La culture fruitière en Suisse. *Revue Horticole*, p. 525-530, 1896.
4. BAQUIAST (R.). — Le commerce international de la prune et du pruneau. 2<sup>e</sup> Congrès National de la Prune et du Pruneau. Agen, 1948. Bordeaux, Delmas, 1949.
5. CADILLAT (R.). — La production mondiale de cerises et de prunes. *Fruits d'Outre-Mer*, VI, 6, p. 153, 1951.
6. CARRANTE (V.). — Produzione e commercio mondiale della frutta fresca. III. Congresso nazionale di frutticoltura. Ferrara, Atti, p. 102. Firenze, Vallecchi, 1949.
7. HILKENBAÜMER (F.). — *Obstbau Grundlagen, Anbau und Betrieb*. Berlin, P. Parey, 2 Auflage, p. 91, 1948.
8. LEFEUVRE (M.). — Le marché allemand de la prune. *Mémoires et C. R. du 1<sup>er</sup> Congrès Commercial de la Prune et du Pruneau*, Agen, 1927, II, p. 290-296, 1929.
9. ESBJERG (N.). — Varieties grown on own roots. IX<sup>e</sup> Congrès International d'Horticulture, Londres, 1930. Londres R.H.S. Group A, p. 197-218, 1930.
10. POHER (E.). — La production mondiale de la prune. *Mémoires et C. R. du 1<sup>er</sup> Congrès Commercial de la Prune et du Pruneau*, Agen, 1927, p. 8-34, 1929.
11. SAGUERETTE (M.). — Le marché italien de la prune. *Mémoires et C. R. du 1<sup>er</sup> Congrès Commercial de la Prune et du Pruneau*, Agen, 1927, IV, p. 303-311, 1929.

#### CHAPITRE V

1. BORKHAUSEN. — *Handb. Forstb.*, II, 1406 (d'après C. K. SCHNEIDER), 1803.
2. CHEFTEL (H.). — Utilisation industrielle des fruits, confitures, marmelades et gelées. Paris, Ets J. J. Carnaud et Forges de Basse-Indre. Laboratoire de recherches, 2<sup>e</sup> éd., p. 8, 1948.
3. HEDRICK (U.-P.). — *Cyclopedia of hardy fruits*. Part. II, Chap. VII, p. 121. N.Y., Mc Millan, 1938.
4. KOEHNE (E.). — *Deutsche Dendrologie*, 316, Stuttgart, 1893 (d'après C. K. SCHNEIDER).
5. MOUILLEFERT (P.). — Arboretum de l'E.N.A. de Grignon. Catalogue des Arbres. 48 Prunus, p. 20-21, 1889.
6. THIÉBAUT (J.). — *Flore de Syrie*.
7. VESQUE (J.). — *Traité de botanique agricole et industrielle*. Paris, Baillière, 1885.

#### CHAPITRE VI

1. BALTET (Ch.). — Fruits nouveaux ou peu connus. Prunes. *Revue Horticole*, p. 137-138, 1864.
2. BALTET (Ch.). — Le Verger. Les bons fruits. *Le Jardin*, N° 39, 2<sup>e</sup> A., p. 218, 1888.
3. BARRAL (J.-A.). — La Prune de Coulommiers. *Revue Horticole*, p. 91, 1861.
4. CARRIÈRE (E.-A.). — Chronique horticole. Mirabelle tardive « Mme Henri Deschars ». *Revue Horticole*, p. 25, 1879.
5. EVREINOFF (V.-A.). — Mirakosa, le nouveau fruit allemand. *La Terre d'Oc*, 36<sup>e</sup> A., p. 274, juill. 1954.
6. LIEGEL (G.). — *Systematische Anleitung zur Kenntniss der Pflaumen*, 1838.

7. RUDLOFF (C.-F.) et SCHANDERL (H.). — Die Befruchtungsbiologie der Obstgewächse und ihre Anwendung in der Praxis. Grundlagen und Fortschritte im Garten und Weinbau, H. 64, 3 A, b Pflaumen, p. 93-104, Stuttgart, F. Ulmer, 1950.
8. SCHMIDT (M.). — Erreichtes und Erstrebtes in der Obstzüchtung. Der Züchter, 19 Bd, Heft 5-6, p. 135-153, 1948.
9. THOMAS (M.). — Enquête personnelle dans les anciens cahiers des Pépinières Simon Louis Frères, 1951.
10. La Pomologie Française. Prunes (Mirabelle Droux, Reine des Mirabelles), 10, p. 421-422, 1898.
11. La Pomologie Française. Mirabelle gloire de Louveciennes. N° 10-11, p. 327, 1904.

#### CHAPITRE VII

1. NAVEL (H.). — Correspondance personnelle (21, XII, 1949).
2. THIÉBAUT (H.). — Les prunes dans la région du Nord-Est, 2<sup>e</sup> Congrès de la Prune et du Pruneau, Agen, Bordeaux, Delmas, p. 39, 1949.

#### CHAPITRES VIII et IX

1. ARNOU (Ch.). — Les utilisations industrielles des fruits. Premier Congrès National d'Arboriculture Fruitière Commerciale, Tours, 1924, p. 279-296, 1925.
2. BREHIER (M.). — Pulpes, marmelades et confitures. Mémoires et C. R. du 1<sup>er</sup> Congrès Commercial de la Prune et du Pruneau, Agen, 1927, X, p. 418-438, 1929.
3. BROUTCHOUX-MALABRE. — Intervention dans les discussions du rapport H. THIÉBAUT. C. R. du IV<sup>e</sup> Congrès Pomologique de Lorraine. Epinal, 1949, p. 17-23, 1949.
4. BOUSSINGAULT (J.-B.). — Economie rurale considérée dans ses rapports avec la chimie, la physique et la météorologie. Paris, Béchet, VI, p. 532, 1851.
5. CAILLAVET (H.). — Les variétés de prunes de table. C. R. des travaux du 2<sup>e</sup> Congrès National de la Prune et du Pruneau, octobre 1948. Bordeaux, Delmas, p. 78, 1949.
6. CAIRASCHI (E.-A.). — La culture du Mirabellier en Lorraine. Arbres et Fruits, 17, p. 3-14, 1947.
7. CAIRASCHI (E.-A.). — L'apparition d'une teigne peu connue sur les Mirabelliers en Lorraine. Phytoma, 59, p. 25, 1954.
8. CHASSET (L.). — Les principales variétés commerciales. Extrait des Mémoires et C. R. du 1<sup>er</sup> Congrès Commercial de la Prune et du Pruneau, Agen, 1927, II, p. 104, 1929.
9. CHASSET (L.). — Les haies de prunier. Le Progr. Agr. et Vit., 57, 2, p. 27-29, 1940.
10. DRIOU (P.). — Pas de débâcle spectaculaire dans les cours de la Mirabelle en 1951. Nancy, L'Est Républ., 21-8-1951.
11. HARRANGER (J.). — Les ennemis du Mirabellier. Epinal, Impr. Coopérative. C. R. du IV<sup>e</sup> Congrès Pomologique de Lorraine, p. 23, 1949.
12. JAKOVLIV (G.), COLPE (G.). — Le Fruit Belge. XIX<sup>e</sup> A. N° 123, p. 179-184, 1951.
13. Le MONITEUR. — Note sur le Mirabellier par le Président du Cercle Agricole d'Untermindel (Bavière). Reproduit par le Journal de la Sté d'Hort. du Bas-Rhin, I, p. 404-406, 1855.
14. PEYNAUD (E.). — Sur la composition chimique des Prunes. Ann. Agr., I, p. 51-56, 1951.

15. PICHON (A.). — Jus et boissons de Mirabelles. Fruits et Dérivés, 12, p. 12-15, 1951.
16. POHER (E.). — Mémoires et Comptes Rendus du 1<sup>er</sup> Congrès National de la Pulperie de Fruits. Paris, p. 1-69, 1925.
17. POINSIGNON (E.). — La commercialisation des fruits et l'organisation des coopératives fruitières. Congrès Pomologique de Bar-le-Duc, p. 35-40, 1948.
18. PRECHEUR (C.). — Géographie humaine de la Lorraine (dans Visages de la Lorraine). Paris, Horizons de France, p. 48, 1950.
19. RAY (G.). — Les vins de France. Paris, Presses Universitaires, 208, p. 68, 1946.
20. RIVIÈRE (G.). — Traité d'Arboriculture fruitière. Villefranche. Réveil du Beaujolais, p. 465, 1928.
21. ROBERT (P.). — La cochenille ronde du Mirabellier: *Eulecanium corni* B dans l'Est de la France. C.R. Acad. d'Agr. de France, N° 1, p. 56-60, 1952.
22. ROUPNEL (G.). — Histoire de la campagne française (cité par M. Breibant. « Les paysans d'aujourd'hui »), Paris, Mercure de France, p. 76, 1939.
23. TAMARO. — Trattato di frutticoltura. Milano, Ulrico Hoepli, 5<sup>e</sup> éd., V. II, p. 851, 1925.
24. THIÉBAUT (H.). — Mirabelle de Lorraine. Calendrier des traitements anti-parasitaires pour obtenir des fruits sains et en abondance. Nancy, Thomas, 1948.
25. VAN CAUWENBERGHE (E.). — De la teneur en sucre de quelques-unes de nos variétés de prunes. Le Fruit Belge, N° 131, p. 100, 1952.
26. WELLINGTON (R.), HOWE (G.-H.), SLATE (G.-L.). — Fruit varieties originated at the N.Y. State Agr. Exp. Station, Geneva, N.Y. - London, The Fruit Year Book, p. 12, 1951-1952.
27. WOHLMUTH (N.). — Die Chemischen Inhaltsstoffe reifender Früchte. Mitteilungen Klosterneuburg, IV, B. 6, p. 235-249, 1954.