



Embargo jusqu'au 24 août 2018 à 11h00

Conférence de presse : 10 ans de la Poire à Botzi AOP

« 10 ans de l'AOP Poire à Botzi, bilan et perspectives » par Dominique Ruggli, secrétaire de l'UFF et responsable de l'arboriculture fruitière à l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg

L'appellation d'origine protégée Poire à Botzi a été inscrite dans le registre national des AOP le 5 octobre 2007. Etant donné qu'il s'agit d'un fruit frais qui se conserve peu et dont la récolte s'étale de début août à mi-septembre, les premiers fruits certifiés en AOP ont pu être obtenus en août 2008 seulement. La Poire à Botzi est le seul fruit frais ou en conserve de Suisse au bénéfice d'une appellation d'origine protégée. C'est son lien très fort avec la fête de la Bénichon qui a justifié en 2007 l'enregistrement de l'AOP. Depuis bien longtemps, la Poire à Botzi AOP accompagne invariablement le gigot d'agneau, un des plats du menu de la Bénichon, fête traditionnelle fribourgeoise. Ceci a conduit au maintien jusqu'à nos jours de poiriers sur tout le territoire du canton de Fribourg et aussi dans quelques localités voisines. Aujourd'hui, la Poire à Botzi AOP est produite dans des vergers modernes en forme de cultures fruitières. Cette méthode de production permet de satisfaire aux critères de qualité visuelle et gustative du cahier des charges AOP. Les volumes annuels oscillent entre 30 et 70 tonnes de fruits AOP cultivés sur 4.4 ha. La filière regroupe aujourd'hui 24 producteurs, 5 transformateurs et 3 pépinières. L'Union Fruitière Fribourgeoise est l'interprofession et en 2008 s'est constituée une Confrérie de la Poire à Botzi dans le but de promouvoir cette poire et ses produits dérivés.

L'appellation Poire à Botzi AOP est exclusivement réservée pour désigner les fruits frais ou en conserves. Pour éviter toute confusion avec les fruits frais ou les conserves, le nom de la variété a été modifié en 2003 et s'appelle en français Petite poire à grappe, en allemand Büschelbirne. Ainsi le nom de la variété reste libre pour tout producteur hors zone ou dans la zone qui ne veut pas commercialiser ce fruit AOP.

Dans les années 1990, l'existence de différentes variétés avait été discutée. Mais suite à une comparaison faite par Peter Enz du jardin botanique de Fribourg, en regroupant plus d'une centaine de poires à Botzi en provenance des quatre coins du canton et même au-delà, l'existence d'un seul type avait pu être conclu. Les variations de couleurs ou de formes des poires sont le seul fait de l'âge de l'arbre, du porte-greffe, du type de sol ou de l'exposition. Néanmoins, certains pomologues considèrent toujours cette diversité comme probable, avec des Botzi jaunes, vertes et rouges. Grâce au travail de Nicolas Garnier, étudiant à l'HEPIA Hes-so de Genève, nous avons aujourd'hui la certitude de l'existence d'une seule variété de Petite poire à grappe.

Des documents historiques attestent la présence de la Poire à Botzi dans le canton de Fribourg depuis 1744 (Eric Thévenoz). L'origine de cette poire reste floue, la légende raconte que des mercenaires fribourgeois l'auraient ramenée depuis la région de Naples il y a 300 à 400 ans. En 1911, la revue "Der schweizerische Obstbauer" classait ce fruit comme une des meilleures poires d'automne en conseillant sa culture. En 1924 elle est décrite dans un ouvrage de pomologie en mentionnant qu'elle est très répandue dans le canton de Fribourg.

Le fruit est petit, le calibre autorisé pour l'AOP est de 35 à 55 mm. Il a une forme ronde avec une légère cavité au pédoncule ornée d'un petit calice. La couleur de la peau prend des teintes du vert à rouge-brun avec des joues rouges et de nombreuses lenticelles.

En fruit frais, le parfum de la Poire à Botzi AOP est caractérisé par la présence de notes vertes (vert pomme et faiblement "herbe coupée"), de fruits fermentés (moût de pomme, et dans une moindre mesure poire acidulée), ou de fruits mûrs, en combinaison avec des notes cuites et caramélisées (compote et sucre brûlé); on relève aussi une fine et agréable note de vanille. En bouche, la chair est croquante, moyennement ferme et plutôt juteuse. Sa texture est granuleuse et parfois légèrement farineuse. Sa saveur se caractérise par une douceur assez prononcée, une acidité d'intensité faible à moyenne, et une légère amertume.

L'aire géographique de la poire à Botzi AOP s'étend sur les cantons de Fribourg, Vaud et Berne. Il comprend l'ensemble du canton de Fribourg, avec une limitation de production à une altitude de 900 mètres, les districts vaudois d'Avenches et de Payerne ainsi que les communes de Yvonand et Dompierre VD et les enclaves bernoises de Münchenwiler et Clavaleyres. Le canton de Fribourg, qui s'étend des Préalpes au lac de Neuchâtel en passant par le Plateau, ne présente a priori pas les caractères d'un terroir pédo-climatique unique. En outre, Fribourg est un carrefour culturel, étant à la fois romand et alémanique, alpestre et lacustre. Le fait que la production commerciale de Poire à Botzi soit restée confinée au canton de Fribourg et à ses enclaves bernoises et vaudoises s'explique plutôt par le lien quasi exclusif entre ce fruit et la Bénichon, alors que la Réforme a largement fait disparaître les fêtes patronales dans les territoires protestants entourant le territoire fribourgeois. L'isolement religieux du canton de Fribourg a donc joué non négligeable dans la conservation d'un patrimoine agro-alimentaire exclusif (Eric Thévenoz, 2015).

En dix ans, la Poire à Botzi AOP a bénéficié d'une augmentation de sa notoriété. Ceci a conduit à l'augmentation de la demande. Le prix au producteur a aussi augmenté, mais des frais supplémentaires liés aux exigences du cahier des charges (fruits calibrés, étiquetage, traçabilité, certification...) se sont reportés sur le producteur. Les quantités de Poire à Botzi AOP peuvent encore augmenter légèrement de max 20 à 30 tonnes, mais la prudence est de mise pour un déroulement sain du marché, car la période de commercialisation est courte pour la Poire à Botzi AOP sous sa forme fraîche. Afin de prolonger la disponibilité de cette poire pour la Bénichon ainsi que pour d'autres plats cuisinés comme par exemple la chasse, des conserves de Poire à Botzi AOP sont produites. Actuellement cinq producteurs-transformateurs préparent entre 2000 à 3000 bocaux par année.

L'eau-de-vie et le vin cuit sont les deux produits dérivés les plus connus, mais depuis l'obtention de l'AOP et aussi grâce au travail de promotion de la Confrérie, de nouveaux produits ont vu le jour. On citera par exemple le yogourt à la Poire à Botzi, la confiture de Poire à Botzi, les Choco-Botzi, du chutney de Poire à Botzi, du sirop à la Poire à Botzi. Pour favoriser l'émulation de nouvelles utilisations, la Confrérie a créé le « Mérite culinaire de la Poire à Botzi ». Le palmarès en est le suivant : en 2009 Pierre-André Ayer, restaurateur Le Pérolles Fribourg, 2010 René et Nicolas Ducret, restaurateurs Ochsén à Guin, 2011 Didier Ecoffey, boulanger-pâtissier-confiseur à Romont, 2012 Dominique Savary, agriculteur à Sâles, 2013 Claude-Olivier Marti, animateur d'un blog gourmand à Fribourg, 2014 Alain Bächler, restaurateur les Trois-Tous à Bourguillon, 2015 Anni Simonet, viticultrice à Môtier, 2016 Fromagerie Moléson à Orsonnens, 2017 Anita Ruegsegger, agricultrice à Delley

La Poire à Botzi AOP a encore de beaux jours devant elle. La Bénichon est l'occasion idéale pour les amateurs de gastronomie régionale et de produits du terroir pour découvrir cette petite poire très sucrée.

Dominique Ruggli, secrétaire UFF et Confrérie.
Grangeneuve, le 24 août 2018

Annexes :

1. L'Union Fruitière Fribourgeoise en bref :

L'Union Fruitière Fribourgeoise (UFF), l'interprofession de la Poire à Bozi AOP : L'UFF a été fondée en 1976 dans le but de promouvoir l'arboriculture fruitière dans le canton de Fribourg. Elle contribue notamment au développement des productions, la mise en valeur et l'écoulement des fruits par la création de labels et d'appellations d'origine protégées AOP. Comme l'UFF regroupe toute la filière, de la production (d'arbres et de fruits) à la commercialisation, elle est de ce fait, l'interprofession pour l'AOP Poire à Botzi. L'UFF compte actuellement 62 membres actifs, dont 9 membres collectifs comme les sociétés d'arboriculture des différents districts du canton de Fribourg et l'Union des paysans fribourgeois.

2. Recette pour le menu de Bénichon:

Ingrédients: Poires à Botzi AOP, on en compte 3 à 4 par personne, 1 lt. de vin rouge, 300 g de sucre brun, 1 bâton de cannelle.

Préparation: Laver les poires, enlever l'oeil et laisser la queue. Cuire le vin, le sucre et la cannelle 30 à 40 minutes. Ajouter les poires, cuire environ 1 h 30. Vérifier la cuisson, les poires doivent être bien cuites, un peu ratatinées. Réduire le jus restant en un caramel et verser sur les poires.

3. Travail de Bachelor, Nicolas Garnier 2018 (voir fichier PDF joint)



TRAVAIL DE BACHELOR 2018 – Garnier Nicolas

Caractérisation génétique de la variété « Petite poire à grappe » utilisée pour la production de Poire à Botzi AOP et évaluation de sa diversité

Introduction

La Petite poire à grappe est une ancienne variété de poire fribourgeoise qui est la seule en Suisse à bénéficier aujourd'hui du label AOP. Elle se consomme principalement sous forme de poires cuites, notamment lors de la fête traditionnelle de la Bénichon. Cette poire donne des fruits de diverses couleurs et de faible calibre se récoltant à partir du mois d'août. L'objectif de cette étude est d'évaluer la diversité génétique de cette variété de poire en réalisant son empreinte génétique et en la comparant à celles d'autres variétés. Cette caractérisation moléculaire a été réalisée à l'aide de marqueurs microsatellites et sur des individus provenant de l'ensemble du territoire couvert par l'AOP.

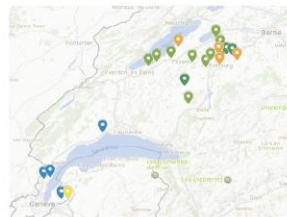


Poire à Botzi entière, en coupe longitudinale et en coupe transversale (source: bdn.ch)

Matériel et méthode

Des échantillons de feuilles ont été collectés chez les pépiniéristes et producteurs de Poire à Botzi AOP ainsi que sur des arbres haute-tiges âgés et des arbres de référence servant à la multiplication. D'autres collections ont également été échantillonnées afin d'obtenir des témoins pour l'étude comparative du profil génétique de la Petite poire à grappe. Au total, 84 échantillons ont été répertoriés selon plusieurs critères comme par exemple le lieu de collecte, l'altitude ou l'âge de la parcelle.

Catégorie	Lieux	Altitude (m)	Nombreux échantillonnés (n=84)
Producteur	Saint Aubin	450	3
Producteur	Vuèrand	438	5
Producteur	Chésolette	692	3
Producteur	Rendaz	638	3
Producteur	Cordast	570	3
Producteur	Murten	453	3
Producteur	Séna	492	3
Producteur	Cheyres	454	6
Producteur	Milles (C-R)	830	6
Producteur	Didingen	596	3
Pépiniériste	Didingen	596	3
Pépiniériste	Didingen	596	6
Pépiniériste	Châlonneuve	640	3
Haute-tige	Didingen	596	1
Haute-tige	Chésolette	454	1
Haute-tige	Fribourg	610	1
Haute-tige	Didingen	596	1
Poire à rissole	Presingez	460	18
Témoin	Divers	n.c.	8



Liste des échantillons collectés (à droite) et carte des lieux de collecte (à gauche). En vert clair les producteurs, en vert foncé les pépiniéristes, en orange les arbres haute-tiges, en bleu les témoins, en jaune la collection de poire de rissole de Lullier.

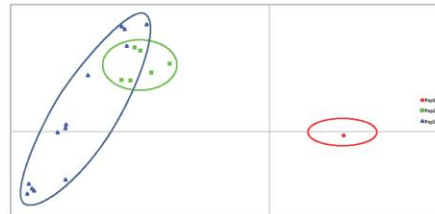
L'extraction d'ADN a été réalisée selon la méthode Douglas et Lefort. L'amplification a été effectuée en présence de dix marqueurs microsatellites standardisés permettant la comparaison des empreintes génétiques obtenues avec d'autres références. La séparation et la détection des fragments d'ADN amplifiés a été réalisée à l'aide du Fragment Analyzer et de son logiciel de visualisation ProSize 3.0. Après formatage des données en binaire, le logiciel GenAIEx 6.5 a été utilisé pour calculer des paramètres liés à la diversité génétique et réaliser une Analyse en Coordonnées Principales (PCoA). Enfin le logiciel NTSYSpc 2.2 a permis de créer un arbre phylogénétique. Ces différents outils ont pour but de mettre en évidence la similarité génétique et la ressemblance entre les individus.

Résultats et discussions

Individus (n=84)	CH03d12	CH04e03	CH05c06	CH06g	CH07d	CH08e	CH09f	CH10g	CH11h	CH12i
Multicopie Poire à Botzi	232 232 0	145 154 0	182 213 0	101 161 161	230 246 0	174 185 202	98 99 106	144 156 0	128 128 0	105 126 0
Producteur	232 232 0	145 154 0	182 213 0	101 161 161	230 246 0	174 185 202	98 99 106	144 156 0	128 128 0	105 126 0
Multicopie	232 232 0	145 154 0	182 213 0	101 161 161	230 246 0	174 185 202	98 99 106	144 156 0	128 128 0	105 126 0
Haute-tige	232 232 0	145 154 0	182 213 0	101 161 161	230 246 0	174 185 202	98 99 106	144 156 0	128 128 0	105 126 0
Haute-tige (Pyrus pyralis)	284 234 0	144 145 0	213 219 0	107 108 0	254 246 0	193 211 0	92 114 0	151 156 0	137 138 0	113 113 0
Paire Cressens	291 291 0	155 160 0	187 193 0	131 133 0	230 246 0	185 185 0	94 116 0	156 156 0	127 127 0	123 128 0
Paire	292 210 0	154 162 0	187 193 0	118 121 0	240 246 0	185 203 0	86 100 0	149 156 0	127 127 0	123 123 0
Conférence	291 297 0	134 144 0	187 193 0	131 133 0	240 246 0	185 185 0	96 115 0	149 156 0	127 129 0	121 129 0
Genève	291 297 0	154 160 0	187 194 0	118 121 0	232 246 0	185 203 0	86 96 0	157 161 0	127 127 0	123 131 0
Milvans	292 291 0	151 159 0	182 190 0	118 118 0	230 246 0	185 210 0	86 100 0	156 158 0	127 127 0	123 123 0
Poire à Botzi (Lullier)	293 297 302	138 145 0	182 187 202	131 133 246 248 0	185 211 291	84 96 98	156 163 198	128 138 161	126 126 151	
Poire à rissole (Mullier)	293 297 302	134 154 175	184 198 275	118 120 120	227 261 0	185 185 202	84 96 103 147 154 0	126 136 0	127 127 198	

Empreintes génétiques obtenues à l'aide des dix marqueurs microsatellites pour les différentes catégories d'échantillons. Valeurs en paire de bases (pb).

On observe dans le tableau ci-dessus que tous les individus Petite poire à grappe possèdent le même profil génétique quelque soit leur provenance. Cela signifie que le même clone de Petite poire à grappe est cultivé sur l'ensemble du territoire couvert par l'AOP. On peut également relever la présence de 3 allèles aux loci CH03d12, CH04e03, et CH05c06 ce qui dénote le caractère triploïde de la variété. Pour les poires à rissoles genevoises qui possèdent des fruits aux caractères proches de ceux de la Poire à Botzi, on relève aussi la présence de ce caractère triploïde typique chez les variétés sauvages de *Pyrus communis*.



Représentation graphique de l'Analyse en Coordonnées Principales (PCoA) réalisée sur les 84 profils génétiques obtenus. Pop1 (rouge) Petite poire à grappe, Pop2 (vert) Variétés commerciales de référence, Pop3 (bleu) Poire à rissoles.

Le traitement des données a mis en évidence la similarité génétique entre les individus de Petite poire à grappe de manière géométrique comme le montre le graphique ci-dessus. On observe que pour les populations 2 et 3, il y a une variabilité génétique entre les individus matérialisée par des nuages de points dispersés. Pour la population de Petite poire à grappe, le nuage de point est concentré sur un même point ce qui révèle la forte ressemblance entre les individus.

Conclusion

Cette étude a mis en évidence l'homogénéité présente au sein de la population de Petite poire à grappe. Tous les individus échantillonnés sont similaires et issus de la variété décrite dans le cahier de charges de l'AOP Poire à Botzi. Cette variété est restée stable dans le temps car les profils génétiques sont semblables entre arbres haute-tiges âgés et les arbres issus de verger de production.

L'avenir est à créer

4. Les AOP & IGP suisses : regards sur vingt ans d'expériences (Agridea 2017)

Poire à Botzi AOP



© Association Suisse des AOP-IGP

Poire à Botzi



En 2016

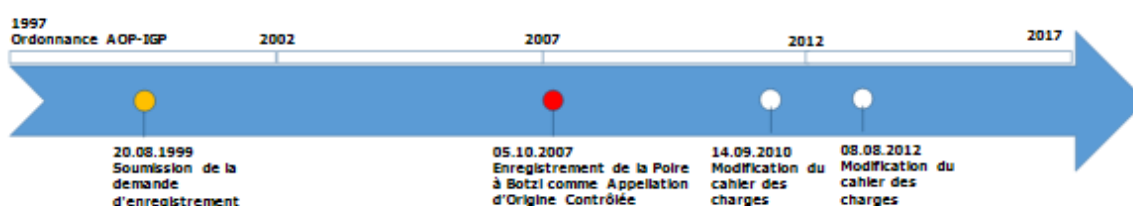
23 arboriculteurs, 4 transformateurs, 3 pépiniéristes.

Un produit saisonnier très demandé et fortement associé à l'identité fribourgeoise.

Une production annuelle de 60 tonnes, un chiffre d'affaires (CA) - sortie unité de production - de CHF 179'800.- sur un marché 100% suisse.

Une interprofession gérée par l'Union Fruitière Fribourgeoise.

Processus d'enregistrement et modification du cahier des charges



Objectifs et impacts de l'AOP

Objectifs de départ

- Maintenir la production dans son territoire
- Sauvegarder une tradition, une spécialité fribourgeoise liée à la tradition catholique
- Profiter de la promotion d'une AOP, un produit prestigieux, un label de qualité

Effets directs

- Augmentation du prix
- Fierté des producteurs et transformateurs
- Augmentation de la qualité des fruits
- Augmentation des plantations de variétés anciennes de poires

Effets indirects : synergies avec la fête de la Bénichon et le tourisme; produit phare pour la restauration; réseau de distribution des magasins du terroir : Vaud, Genève, Zurich (assortiment)

Données socio-économiques

Tableau 1. Evolution des quantités de production et du nombre d'entreprises certifiées

Indicateurs	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Produit final (en tonnes)	30/35	43/45	28/29	55	45	46	62
Nombre d'entreprises de production	18	18	17	20	20	20	22
Nombre d'entreprises de transformation	2	2	2	2	3	4	4

Source : UFF, ProCert (rapports OFAG)

Tableau 2. Evolution du chiffre d'affaires

Indicateurs	2008	2010	2012	2014	2016
CA sortie unité de production en CHF	77'000	124'700	81'200	130'500	179'800
CA à la consommation en CHF	140'000	223'600	145'600	234'000	672'500

Source : UFF, estimation AGRIDEA sur la base des quantités & prix indiqués, et recherche du prix à la consommation

325'500



Source : UFF, estimation pour l'année 2016