



**Roland
Joannin**

Fondateur

La pomme de demain
roland@agropomme.ca

L'homme qui créait des pommes

Roland Joannin croque dans ses pommes comme d'autres croquent dans la vie: avec délice et passion. Il faut dire qu'on ne parle pas ici de pommes ordinaires.

Depuis 30 ans, cet arboriculteur, hybrideur et conseiller pomicole s'investit corps et âme dans la création de nouvelles variétés de ce fruit prisé des Québécois pour aider les producteurs de chez nous à concurrencer les importateurs étrangers. Grâce à son travail acharné, nos pomiculteurs pourraient avoir quatre ou cinq nouvelles variétés de pommes à offrir à leur clientèle d'ici cinq à sept ans.

Sur une parcelle expérimentale de Saint-Joseph-du-Lac, qu'il désigne affectueusement comme son terrain de jeux, plus de 6000 arbres nés de pépins soigneusement sélectionnés rivalisent entre eux pour arriver à lui donner un jour la pomme parfaite, celle qui pourra à la fois répondre aux exigences des producteurs et plaire au palais des consommateurs.

Au premier coup d'œil, ces variétés nouvelles, issues d'un long processus d'hybridation, semblent toutes belles et bonnes à croquer, mais peu d'entre elles ont réussi à ce jour

à réunir toutes les caractéristiques nécessaires pour mériter d'être exploitées à grande échelle dans nos vergers. Une première a reçu son brevet cet automne. Belle et ronde avec son teint rosé, la Rosinette est le fruit de 20 ans de travail minutieux. Elle est née d'un croisement, en mai 1994, entre un hybride du New Jersey (NJ75) et un pommier inconnu.

HYBRIDE

Elle a séduit son créateur par son goût floral légèrement acidulé. «N'en cherchez plus dans les marchés publics ni dans les vergers. Il faudra attendre son retour en septembre prochain», prévient ce Français originaire de Lyon, venu s'installer au Québec au début des années 1980.

Une deuxième, plus prometteuse encore, la Q370, sera brevetée en janvier 2015. Croquante sous la dent, son goût raffiné rappelle celui des fruits de la passion et du muscat.

Si Rosinette est le résultat d'un semis de hasard (fécondée

par une abeille), la Q370 a été créée par hybridation, un procédé qui consiste à déposer à l'aide d'un pinceau du pollen sur les fleurs d'un arbre. Les parents pommiers sont choisis en fonction des caractéristiques recherchées.

«Toute cette aventure est partie d'une assemblée de cuisine en 1986», raconte M. Joannin. Des producteurs cherchaient un moyen de concurrencer la pomme verte, Granny Smith, et la jaune, Golden délicate, toutes deux importées du Chili. «Elles gagnaient en popularité. On voulait arriver à offrir l'équivalent ou mieux», explique-t-il.

M. Joannin a réuni une cinquantaine de producteurs québécois. Ensemble, ils ont fondé l'organisme La pomme de demain, un collectif autofinancé par ses membres. Son mandat: élargir la gamme variétale du Québec et bonifier les variétés existantes en procédant par hybridation, le moyen le plus efficace pour produire des variétés résistantes au climat québécois.

«Il faut être fou pour faire ce que je fais, dit-il. On ne gagne pas sa vie avec ce genre de création. Des redevances pour chaque arbre vendu sans plus. Je le fais par pur plaisir, mais aussi pour aider les producteurs à se développer.»

Produit vedette

Rosinette

Ce fruit rouge lavé strié sur fond jaune crème arrive à maturité au tour du 20 septembre. Sa chair blanche, parfois teintée de rose à maturité, est sucrée et fruitée avec une légère touche d'acidité. Croquante et juteuse, la Rosinette peut aisément être conservée pour une longue durée. Elle est aussi bonne à cuire qu'à croquer.

La Rosinette n'est pas encore offerte dans les grandes chaînes de distribution. Demandez-la! D'ici là, on pourra la retrouver en septembre l'an prochain dans les

kiosques de marchés publics (Jean-Talon entre autres) et dans les quelques vergers qui la cultivent.

La liste

complète à
www.agropomme.ca

