

Environnement

L'AZEROLIER DE BELVÈZE-DU-RAZÈS, CE FRUITIER OUBLIÉ

L'association audoise Atout Fruit, qui œuvre pour la préservation du patrimoine fruitier local et ancien, a planté plus de 600 arbres sur la voie verte reliant Bram à Lavelanet en Ariège. Elle travaille notamment à faire connaître un fruit oublié : l'azerole.



Une équipe de bénévoles cueille les azeroles sur la voie verte à Belvèze-du-Razès en septembre 2022.

Originaire du bassin méditerranéen, notamment d'Espagne où il est largement cultivé, l'azerolier est un arbre aux fruits globuleux, les azeroles, un peu plus gros que des cerises, les fruits de l'aubépine, qui appartient au même genre (*Crataegus*). « C'est une espèce peu connue qui a pourtant une bonne capacité de production et qui est riche en vitamines. Il y a d'ailleurs un très bel exemplaire à Belvèze-du-Razès où nous avons cueilli plus de 40 kg de fruits une année », précise Solène Callarec, coordina-

trice d'Atout Fruit. Depuis plus de 20 ans, cette association installée dans l'ancienne gare de Chalabre s'engage pour la sauvegarde du patrimoine fruitier local et ancien en réalisant notamment des inventaires d'arbres remarquables et de variétés oubliées sur le territoire de l'Hers Vif.

Un conservatoire ouvert au grand public

« Nous avons depuis longtemps l'envie de trouver un lieu où replanter toutes les variétés anciennes issues de nos inventaires pour

créer un conservatoire qui soit en permanence ouvert au public », explique l'association. En même temps que leur réflexion, le Département décide de reprendre en main l'ancienne voie ferrée reliant Bram à Lavelanet en Ariège pour l'aménager en 80 km de voie verte. Au départ du Canal du Midi, piétons, cyclistes et chevaux peuvent ainsi rejoindre le château de Montségur. « Lors de l'inventaire que nous avons réalisé sur cette voie ferrée nous avons comptabilisé une vingtaine d'espèces d'arbres sauvages et fruitiers de variétés anciennes et notam-



FRANCIS MORLON
Vice-président du conseil départemental, délégué à la transition écologique

« UN ARBRE ADAPTÉ AUX EXIGENCES MÉDITERRANÉENNES »

« Nos pépinières fournissent annuellement plus de 30 000 arbres locaux en agriculture bio. Adapté aux exigences méditerranéennes et fournissant des fruits à l'automne pour le plaisir des gourmets avertis et de la faune sauvage, l'azerolier en fait évidemment partie. Cependant, les premiers semis n'ont pas été concluants, avec un kilo de graines pour seulement quelques dizaines de plants. Et oui ! Dans la nature, la graine doit préalablement être consommée par les oiseaux avant de germer. Nos pépiniéristes sont à l'œuvre pour tenter de trouver une alternative à cette difficulté. »

ment un mélange d'arbres spontanés, sûrement issus des wagons de marchandises qui traversaient la voie à l'époque. Puis nous avons aussi recensé quelques arbres remarquables comme l'azerolier. » C'est donc sur cette voie qu'Atout Fruit a pu créer un conservatoire, comme il lui tenait à cœur, « ouvert à tous ». La configuration linéaire présente l'avantage de pouvoir espacer les arbres et de garantir leur robustesse face aux ravageurs. Une initiative qui contribue à préserver notre patrimoine végétal tout en offrant une parenthèse arborée aux visiteurs de cette voie champêtre.

La valorisation des fruits

Coprésidée pour la partie audoise par Paul Coeffard, arboriculteur à Val-de-Lambronne, soutenue par 170 adhérents, une vingtaine de bénévoles actifs ainsi que le Département, Atout Fruit plante jusqu'à 200 arbres fruitiers par an tout au long du parcours, dont de jeunes azeroliers. « Nous n'en plantons pas beaucoup chaque année parce qu'il faut les entretenir, pouvoir aller les arroser régulièrement les trois premières années, pailler le pied des arbres, les tailler et cela demande pas mal de logistique », témoigne l'association qui fait aussi de la sensibilisation auprès

des employés communaux des 27 bourgs concernés par la voie verte.

Atout Fruit organise également de nombreux chantiers participatifs de plantation et de nettoyage, des stages de taille et de greffe ainsi que des ateliers de cueillette et de transformation des fruits. Elle mijote par exemple le « Délice d'azerole » (une confiture au faible taux de sucre) dans l'atelier de transformation coopératif Les Jardins de la Haute Vallée de l'Aude, à Couiza. Les pots sont commercialisés sous la marque Pays Cathare® dans différentes boutiques d'offices de tourisme du département et au siège de l'association.

Et les responsables d'Atout Fruit d'apprécier : « Le fait de travailler sur le fruit sauvage est aussi un outil de sensibilisation par le goût, et un outil pédagogique avec les enfants. »



LE SAVIEZ-VOUS ?

L'azerole, petit fruit rouge à la fois croquant et granuleux, baptisé « pommette » en patois local, a une saveur proche du coing et de la pomme, légèrement vanillée. Il a d'ailleurs inspiré le boulanger-pâtissier François Jean-Philippe de La Cigale et le Fournil, à Alaigne, qui propose une pâtisserie au « Délice d'azerole ». À découvrir !

40 KG D'AZEROLES,
le record de production de l'azerolier de Belvèze-du-Razès.

PLUS DE
600 ARBRES
replantés par Atout Fruit depuis 2017.

45 AZEROLIERS
recensés sur les
80 km de la voie verte
reliant Bram à Lavelanet.