

FOCUS

Flash-info de la commune

La Long Chiff : Une poire qui retrouve ses terres

Contexte :

Vous l'avez peut-être remarqué, des fruitiers ont été plantés la semaine dernière près du mur de tennis rue des Châtaigniers (5 arbres) et sur l'espace vert dans le haut du lotissement Auchers/Anglette (3 arbres). Il s'agit de poiriers rustiques qui produisent des Long Chiff.

Pourquoi ?

Car la Long Chiff est originaire d'Allonville. Elle a été retrouvée dans une prairie en 1984 par le Centre Régional des Ressources Génétiques sur les indications de René Gaudefroy. Depuis, le verger conservatoire de Villeneuve d'Ascq en garde précieusement quelques exemplaires. Disparue de nos terres, il était nécessaire de la réimplanter et de permettre à chacun d'en découvrir ses caractéristiques et son goût.

D'où vient ce nom « Long Chiff » ?

Du picard : « Long Chiff » serait la déformation de « Longue djiff » ou « longue guiffe » qui signifie « grande gueule ». Cette poire doit donc son appellation à sa forme allongée.

Quelles sont ses caractéristiques ?

Qualité gustative : Chair hyper astringente, sucrée avec de l'acidité

Terroir traditionnel de culture : Poire à cuire typique de la région d'Amiens(80), presque totalement oubliée, d'une très bonne conservation

Utilisation : À cuire

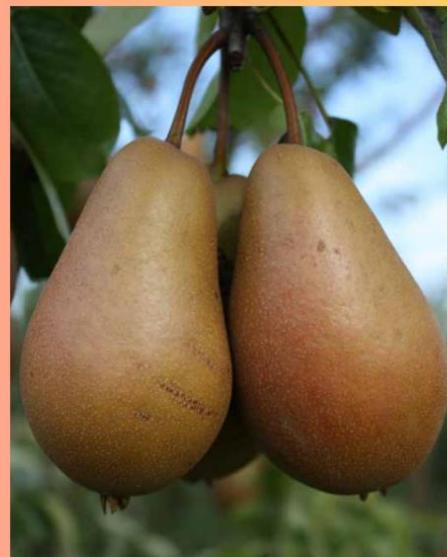
Calibre : Moyen à gros

Pollinisateur : Bon pollinisateur

Période de cueillette : Début octobre

Période de floraison : Tardive

Conservation : très bonne conservation, elle peut se garder longtemps



Dans l'enquête menée en 1984, Monsieur Gaudefroy en confirmait les caractéristiques très paysannes, en disant : « Traditionnellement, on la cueille au bâton et on la cuit au four dans une « flanière » (tourtière) entière et non épluchée ».

Il faudra faire preuve d'un peu de patience pour savourer les premières qui ne devraient pas apparaître avant 2027.

Nous remercions Christian Vilbert pour son aide et son savoir-faire.