

## Choix de variétés fruitières (1ère partie)

Ces dernières années, la demande en produits du terroir n'a cessé d'augmenter : lassé de l'offre du commerce (toujours les mêmes 4 ou 5 variétés), le jardinier désireux de se constituer un verger s'oriente désormais vers les anciennes variétés fruitières, jugées plus goûteuses ou plus résistantes aux maladies. Depuis plus de 40 ans, le Centre Wallon de Recherches Agronomiques (CRA-W) de Gembloux rassemble des collections d'arbres avec pour but de sauvegarder et valoriser notre patrimoine fruitier : en 2018, il comptait plus de 1.200 variétés anciennes de pommes, 1.000 de poires, 350 de prunes, 200 de cerises, 70 de pêches et 80 de raisins. Après évaluation dans des vergers expérimentaux garantis sans traitements, les variétés les plus remarquables sont réinsérées dans le commerce, sous l'appellation générale de "Variétés RGF-Gblx", abréviation de "Ressources Génétiques Fruitières de Gembloux". Il s'agit d'anciennes variétés originales, sélectionnées pour leur robustesse, leur résistance/tolérance aux maladies et leur diversité d'arômes et d'usages. La plupart acceptent aussi une large gamme de porte-greffes. D'autres variétés, reprises sous l'appellation "Trad-RGF", figurent également dans la liste : il s'agit de fruitiers traditionnellement présents dans nos régions, et donc bien adaptés à nos sols et à notre climat, même si certains peuvent se montrer sensibles à certaines maladies et n'acceptent pas d'être plantés dans toutes les conditions. Nous vous proposons une sélection de variétés remarquables souvent plébiscitées par l'amateur. L'offre est si large que nous nous limiterons dans un premier temps à la **présentation des pommiers**. Les variétés "Trad-RGF" sont mentionnées avec un astérisque.

‘**Cwastresse Double**’ : fruit moyen à gros marbré-strié de rouge orange, côtelé, fin septembre à décembre, goût excellent, fruit très croquant, juteux, bon arôme et bien sucré durant un mois, devient farineuse. Fertile, modérément sensible à la tavelure, peu sensible à l'oïdium, moyennement sensible au chancre sur porte-greffe M9, mais plus résistant sur franc, tendance au point liégeux. Floraison en moyenne saison. Mauvais pollinisateur. Origine : variété traditionnelle wallonne de haute tige.

‘**Godivert**’ : fruit moyen à gros, vert-jaune, à petite joue lavée de rosé-rouge, novembre à avril-mai, très longue conservation, très acide, excellent pour compote et desserts. Fertile, moyennement sensible à la tavelure, à l'oïdium et au chancre. Floraison en moyenne saison. Mauvais pollinisateur. Origine : inconnue.

‘**Grenadier**’ : fruit moyen à gros, vert pâle à jaune, août à septembre, très acidulé, supérieur pour compote et pour cuire. Arbre de très faible vigueur, fertile, peu sensible à la tavelure et particulièrement au chancre, moyennement sensible à l'oïdium et au point liégeux, très rustique et très bonne adaptation à toutes les régions même les plus froides. Floraison précoce à moyenne. Bon pollinisateur. Origine : Grande-Bretagne (1862).

‘**Gris Braibant**’ : fruit de taille moyenne, vert-ocre, petite joue colorée de rouge sombre au soleil, rugueux, fin octobre à mai, très bonne conservation, chair de type ‘Reinette’ qui doit être fripée pour être bonne, fruit de dessert mais légère touche amère. Fertile en axe, toutes formes, peu sensible à la tavelure, moyennement à l'oïdium et au chancre. Floraison en moyenne saison. Mauvais pollinisateur. Origine : très ancienne, Belgique.

‘**Joseph Musch**’ : fruit gros et large, joue colorée de rouge foncé, mi rugueux, mi septembre-octobre à janvier, chair acidulée-sucrée assez dense, de table jusque novembre, devient assez vite farineuse et convient alors pour cuire. Arbre très facile à conduire, peu vigoureux, convient pour toutes formes, fertile, peu sensible à la tavelure sur fruit et à l'oïdium, moyennement au chancre. Floraison précoce. Mauvais pollinisateur. Origine : variété ancienne, Liège.

‘**La Paix**’ : fruit de taille moyenne, allongé, très coloré de rouge, lisse, goût excellent avec un très bon arôme, chair fine et très sucrée, à croquer pendant un petit mois puis devient farineuse, octobre à novembre. Arbre au port très dressé, assez fertile, à cultiver quasi uniquement en buisson, très peu sensible à la tavelure, moyennement sensible à l'oïdium et au chancre. Floraison en moyenne saison. Bon pollinisateur. Origine : identique à la variété américaine ‘Mother’ (1844).

‘**Président H. Van Dievoet**’ : fruit vert de calibre moyen, virant au jaune, légère joue rose-orangé, chair très

blanche, très ferme, acidulée-sucrée, fruit d'hiver, très bonne tenue du fruit à l'arbre, très bonne conservation jusque mai-juin. Arbre très productif, alternant, peu sensible à l'oïdium et moyennement à la tavelure et au chancre.

Floraison en moyenne saison. Bon pollinisateur. Origine : Poperinge (1878), diffusée sous le nom de **'Cabarette'**.

**'Président Roulin'** : gros fruit jaune, strié de rose, fin septembre à début décembre, chair tendre, goût juteux-acidulé, surtout culinaire, supérieur pour compote et tartes. Toutes formes, très fertile, peu sensible à la tavelure, à l'oïdium et au chancre, très sensible à la moniliose, très peu sensible au puceron cendré, très rustique, très bonne adaptation à toutes les régions même les plus froides. Floraison en moyenne saison. Très bon pollinisateur. Origine : Gembloux (1912).

**'Radoux'** : fruit de calibre moyen, très coloré de rouge vif, octobre à décembre, chair blanche sucrée-acidulée, très croquante et juteuse, peu aromatique, à croquer jusque fin novembre puis devient farineuse. Arbre au port dressé puis devenant pleureur, bien adapté à la conduite en axe, particulièrement en haute tige, toutes formes, très fertile, souvent alternante, peu à modérément sensible à la tavelure, moyennement à l'oïdium et au chancre suivant les endroits. Floraison en moyenne saison. Bon pollinisateur. Origine : variété ancienne du pays de Liège.

**'Reinette de Blenheim'** (**'Blenheim Orange'**) : beau fruit doré, strié de rouge-orange, octobre à début décembre, pour la table (devenir farineux), excellent pour le four et les desserts. Arbre très vigoureux, toutes formes, lent à se mettre à fruit mais ensuite très fertile, tendance à alterner, modérément à moyennement sensible à la tavelure et moyennement à l'oïdium, assez sensible au chancre en vieillissant. Floraison tardive. Mauvais pollinisateur. Origine : Angleterre (1740).

**'Reinette de Waleffe'** : bon calibre, mi-lisse et bicolore orange-rouge intense, chair très blanche, très fine, ferme, non farineuse, très bon équilibre sucre-acide, aromatique, se conserve très bien durant tout l'hiver, fruit de dessert de premier choix. Arbre très fertile, mise à fruit rapide, les fruits matures chutent facilement, peu sensible à la tavelure sur fruit mais l'oïdium et le chancre sont à surveiller, pas adapté aux zones très humides et froides. Floraison moyenne à tardive. Mauvais pollinisateur. Origine : Hesbaye liégeoise (Vieux-Waleffe).

**'Reinette Dubois'** : épiderme lisse, coloré majoritairement de rouge brillant sur vert – virant au jaune, chair très blanche, fine et bien ferme, ne devient pas farineuse, très bon goût sucré-acidulé, très bonne conservation jusqu'en avril, fruit de dessert de premier choix. Arbre assez lent à se mettre à fruit mais ensuite productif et très régulier, bien adapté aux petits jardins, très bonne tenue des fruits à l'arbre, très peu sensible à la tavelure, peu à moyennement à l'oïdium, assez sensible au chancre. Floraison tardive à très tardive. Bon pollinisateur. Origine : pays de Herve.

**'Reinette Evagil'** : fruit jaune, léger lavis orangé, lisse, calibre moyen à petit, début septembre à octobre, fruit de dessert surtout pour sa chair fine, sucrée-acidulée et son arôme exceptionnel, convient également en cuisson. Toutes formes, peu sensible à la tavelure et à l'oïdium, moyennement sensible au chancre, sensible à la moniliose. Floraison en moyenne saison. Bon pollinisateur. Origine : Tielt, Flandre occidentale (1863).

**'Reinette Hernaut'** : gros fruit rouge vin, sur fond vert-jaune, lisse, parfois légèrement rugueux, octobre à février, très bonne conservation, chair très croquante, juteuse, acidulée-sucrée, ne devient pas farineuse, très rafraîchissante, également très appréciée pour la tarte. Arbre très facile à conduire, bonne adaptation sous toutes formes, rapide à se mettre à fruit, production très régulière et abondante, peu sensible à la tavelure, à l'oïdium, modérément au chancre. Floraison en moyenne saison. Mauvais pollinisateur. Origine : Ruisbroeck, Pajotteland.

**'Transparente de Lesdain'** : fruit allongé, lisse, jaune lavé de rose-orangé, bonne qualité, croquante, ferme, sucrée-acidulée et bon arôme, doit se cueillir bien mûre vers la mi-septembre et se conserve plus d'un mois. Arbre très fertile, très facile à conduire, très faible sensibilité aux principales maladies mais demande à être confirmé surtout pour les régions plus humides et froides comme l'Ardenne. Floraison en moyenne saison. Bon pollinisateur. Origine : CRA-W (2011).

**'Geneva'** : fruit de taille moyenne à grosse, légèrement conique, légèrement côtelé, épiderme lisse, uniformément rouge très foncé à pleine maturité, forte présence de pruine sur l'épiderme, chair très rouge sous épiderme et plus rosée au cœur du fruit, relativement tendre, tendance plus acidulée que sucrée, légère amertume qui s'estompe vers la pleine maturité, plutôt à usage culinaire et accessoirement à croquer quand bien mature, fruits très riches en

polyphénols et antioxydants, excellent à transformer en tartes, compotes, jus et à sécher sous forme de 'chips'.

Cueillette deuxième quinzaine d'août, à entre-cueillir, durée de conservation d'environ deux semaines. Arbre assez vigoureux, fleurs et feuillage rouges très décoratifs, facile à conduire en axe, très productif, tendance à l'alternance, variété d'été-automne, plutôt préconisée en petites formes (basse tige, buisson, petite demi-tige). Très peu sensible à la tavelure, moyennement à l'oïdium et chancre à surveiller dans les sols lourds et humides. Floraison mi-précoce (Groupe 2-3). Très bon pollinisateur. Origine : ancienne variété canadienne (*Malus pumila* var. *niedzwetzkyana*).

**'Court-Pendu Rose'** \* : fruit assez petit, mi-rugueux, aplati, jaune verdâtre bien coloré de rouge, très ferme, peu juteux et très sucré, délicieux, bonne conservation jusqu'en janvier. Arbre à croissance faible, mise à fruit assez rapide, assez alternant et productif, moyennement sensible à la tavelure, sensible à l'oïdium et surtout au chancre. Floraison tardive à très tardive. Bon pollinisateur. Origine : 16ème siècle.

**'Calville des Prairies'** \* (**'Cwastresse Simple'**) : petit fruit côtelé, lisse, vert ponctué d'orange-rouge, très juteux, croquant et très sucré, excellente qualité. Cueillette à la mi-octobre et conservation jusqu'à la mi-mars. Arbre de type pleureur, lent à se mettre à fruit, assez sujet au chancre dans le jeune âge, peu à moyennement sensible à la tavelure. Variété traditionnelle uniquement adaptée à la culture haute tige et sur porte-greffes assez vigoureux. Floraison tardive. Bon pollinisateur. Origine : très ancienne variété traditionnelle (Condroz, Famenne et Gaume).

**'Gueule de Mouton'** (**'Keuleman'**) \* : fruit allongé de calibre moyen, mi-rugueux et bicolore, qualité moyenne comme fruit de table, acide en début de maturité et s'adoucit ensuite, excellent pour le jus, excellente conservation tout l'hiver (même tombés et ramassés). Arbre facile à conduire en axe, très fertile, moyennement sensible à la tavelure et à l'oïdium mais des plus résistant au chancre, très rustique, très bonne adaptation à toutes les régions même les plus froides. Floraison en moyenne saison. Bon pollinisateur. Origine : incertaine.

**'Jacques Lebel'** \* : fruit aplati irrégulier, assez gros, jaune-vert, légèrement strié, épiderme cireux, chair très acidulée et devenant farineuse, excellent pour compotes et pâtisseries ('la vraie pomme à beignets de nos grands-mères'). Cueillette début septembre et se consomme jusqu'en décembre. Variété rustique, arbre moyennement sensible au chancre mais sujet à la tavelure. Floraison en moyenne. Mauvais pollinisateur. Origine : Amiens (1825).

**'Jonathan'** \* : petit fruit lisse et rouge à chair bien blanche, pas trop acide mais de qualité moyenne. Le fruit tient très bien à l'arbre, cueillette 2ème quinzaine d'octobre, bonne conservation en cave jusqu'à avril-mai. Arbre de faible vigueur, plutôt pleureur, très peu sensible au chancre, moyennement sensible à la tavelure et très sensible à l'oïdium. Floraison moyennement tardive. Bon pollinisateur. Origine : USA (début 19ème siècle), parent de la variété 'Jonagold'.

**'Reine des Reinettes'** \* : beau fruit d'automne de taille moyenne, jaune très striée d'orange et de rouge à la chair parfumée, fine, croquante, juteuse, sucrée et légèrement acidulée, courte période de consommation car devient farineuse. Cueillette début à mi-septembre, conservation jusque fin novembre. Arbre érigé, production alternante, moyennement sensible à la tavelure mais très sensible au chancre et au puceron lanigère. Floraison moyenne saison. Très bon pollinisateur. Origine : très ancienne variété sans doute française.

**'Reinette de Chênée'** \* : beau fruit d'automne de type reinette, finement rugueux, bicolore, chair assez jaune, très fine, sucrée et acidulée à l'arôme particulièrement fin. Demande à être consommée après quelques semaines de cave et devient finalement farineuse. Cueillette mi-septembre et conservation jusque décembre. Arbre fertile moyennement rustique, moyennement sensible à la tavelure mais malheureusement très souvent très sujet au chancre, à réserver aux bons endroits. Floraison en moyenne saison. Mauvais pollinisateur. Origine : Chênée (Benoit Descardre), vers 1872 – ressemble très fort à la variété anglaise 'Orléans Reinette'.

**'Reinette de France'** \* : fruit rugueux, beige-brun, petite joue rouge; chair assez fine, ferme, acidulé-sucré, fruit d'automne-début d'hiver, fruit de dessert. Arbre assez compact, très peu sensible à la tavelure sur fruit mais l'oïdium et le chancre sont à surveiller. Floraison très tardive. Mauvais pollinisateur. Origine : incertaine, très cultivée dans les anciens vergers hautes tiges de nos régions

**‘Reinette Descardre’** \* : assez gros fruit jaune or teinté de rouge–orange, mi–rugueux, agréablement parfumé mais très acidulé, devient farineux. Cueillette vers la fin septembre, conservation jusque novembre. Arbre moyennement sensible à la tavelure mais assez sujet au chancre. Floraison précoce. Mauvais pollinisateur. Chênée (Benoît Descardre), vers 1870.

**‘Reinette du Canada Blanc’** \* : assez gros fruit légèrement aplati, mi rugueux, vert virant au jaune–ocre. Fruit de dessert à chair de type ‘reINETTE’, peu juteux, sucré, devenant assez vite farineux. À cueillir mi–septembre et à consommer avant fin novembre. Variété moyennement rustique, assez sensible à la tavelure et surtout au chancre. Floraison en moyenne saison. Mauvais pollinisateur. Origine : France (1771).

**‘Reinette Etoilée’** \* : fruit de petite à moyenne taille, épiderme lisse d'un coloris rouge carmin des plus vifs, abondamment moucheté de petits points rugueux (étoiles). Chair blanche, légèrement rosée, ferme et assez juteuse, agréablement sucrée et aromatisée, devient farineuse. Cueillir avant la chute du fruit, conservation possible jusque Noël. Floraison tardive. Bon pollinisateur. Origine : belge ou hollandaise, décrite pour la première fois en 1830.

**‘Transparente Blanche’** \* : variété d’été de calibre moyen, épiderme mince, lisse, vert, devenant blanc jaunâtre, assez surette, excellente en cuisine (tarte, compote,...). Se récolte et se consomme fin juillet –début août (la première pomme à mûrir en été) et se conserve une dizaine de jours. Assez fertile, arbre de faible vigueur, assez sensible à la tavelure et au chancre. Floraison très précoce. Bon pollinisateur. Origine : russe, introduite en Europe en 1852.

**Où se procurer ces variétés ?**

Chez les pépiniéristes et revendeurs certifiés Certifruit (Louveigné, Lovely Green à Villers–le–Peuplier, Evelette Garden à Nandrin, Pierre Degive à Clavier, la Pâquerette à Herve, Paquet à Beuzet, Serres de la Sauvenière à Gembloux, Guy Lemaire à Ciney, Bonnet à Lesdain, Larsy à Lesdain, la Hunelle à Tongre–Saint–Martin etc). Plus d’infos sur [www.certifruit.be](http://www.certifruit.be)