

Choix de variétés fruitières (2ème partie)

Dans cette deuxième partie, nous vous présentons une sélection de **poiriers** recommandés par le Centre Wallon de Recherches Agronomiques de Gembloux. Les variétés anciennes (RGF-Gblx), sélectionnées pour leurs caractéristiques remarquables (vigueur, rusticité, résistance aux maladies, arômes, usages) sont reprises en début de liste. Les fruitiers traditionnellement présents dans nos régions (Trad-RGF), et donc bien adaptés à nos sols et à notre climat (même s'ils peuvent se montrer sensibles aux maladies) sont mentionnés avec un astérisque.

'Bronzée d'Enghien' : fruit bronzé, brun, rugueux, de calibre moyen, chair mi-grossière et pierreuse au cœur. Très bonne poire à cuire qui évolue vers un fruit de table en devenant très juteuse, acidulée et légèrement tannique (vineuse). Très bonne conservation qui peut aller jusqu'en janvier. Variété fertile, très rustique et très résistante à la tavelure. Arbre de bonne croissance, facile à conduire, forme une belle pyramide; les fruits tiennent exceptionnellement bien à l'arbre, même après la chute des feuilles. Bonne adaptation à toutes les formes, excellente pour les hautes tiges. Floraison en moyenne saison, très bon fécondateur. Origine : ancienne variété belge (Enghien, 1830).

'Madame Grégoire' : beau fruit régulier, vert, devenant jaune avec un joue lavée de rose, peau lisse et nombreuses lenticelles, bon calibre. Fruit de dessert à chair blanche, mi-fine à fine, fondante, très juteuse, sucrée et très légèrement acidulée avec un léger arôme musqué. Cueillette début octobre et bonne conservation en cave jusqu'en novembre, décembre. Variété moyennement sensible à la tavelure sur fruits et feuilles et peu sur bois. Arbre très fertile au beau port pyramidal et facile à conduire, bonne adaptation à toutes les formes, peut convenir en haute tige, croissance faible sur cognassier, bien adapté aux petits jardins, une entre greffe améliore la croissance. Floraison mi-précoce, mauvais pollinisateur. Origine : ancienne variété belge (Jodoigne, 1860).

'Nec Plus Meuris' ('Beurré d'Anjou') : fruit trapu, calibre moyen, épiderme vert à jaune-ocre, joue lavée de rouge, plages de rugosité autour de la mouche. Fruit de dessert de très bonne qualité, à chair blanc-crème, très fine, fondante, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée, légèrement vineuse. Récolte début octobre, très bonne conservation jusqu'en novembre à décembre. Variété très résistante à la tavelure. Assez fertile mais production variable (floraison en bout de brindilles). Arbre adapté aux petits jardins, très facile à conduire, à croissance faible (meilleure croissance avec un intermédiaire de greffe), peut s'adapter en haute tige mais couronne assez faible. Floraison précoce à moyenne, bon pollinisateur. Origine : ancienne variété belge (1822).

'Précoce Henin' : beau fruit régulier de calibre moyen à petit, fond vert-jaune, joue lavée d'orangé, épiderme lisse, nombreuses lenticelles, chair fondante, mi-fine mais assez pierreuse au cœur, très sucrée, légèrement acidulée, très juteuse. Variété de dessert, très précoce (mi-août), à consommer rapidement après cueillette, peut être cueillie juste avant la pleine maturité (fond verdâtre) pour être dégustée durant une plus longue période. Arbre au port extrêmement dressé, variété très résistante à la tavelure. Floraison précoce, bon pollinisateur. Origine : Province de Liège (1970).

'Saint-Mathieu' : fruit d'un très bon calibre, joue colorée d'un beau rouge carmin sur fond vert pâle, parsemée de grandes lenticelles claires très caractéristiques, épiderme mi-rugueux et assez épais. Chair grossière, croquante, granuleuse au cœur, légèrement aromatique. Poire à cuire, adaptée pour compotes, tartes et conserves au vinaigre. Récolte vers la mi-septembre et conservation jusqu'en début décembre. Très bel arbre, très vigoureux dans le jeune âge et fructifère, port caractéristique avec des branches retombantes. Variété résistante à la tavelure. Floraison moyenne à tardive, mauvais pollinisateur. Origine : très ancienne variété haute tige (Hainaut et Nord Pas-de-Calais).

'Ananas de Courtrai' * : fruit d'un bon calibre teinté de vert pâle. Variété précoce (à consommer rapidement à la fin août). Très rustique, convient à tous les endroits mais en quantité limitée et en basse tige. Très peu sensible à la tavelure. Floraison assez précoce, bon pollinisateur. Origine : très ancienne variété (Courtrai, 1784).

'Beurré Alexandre Lucas' * : gros calibre, fruit très juteux, acidulé. Bonne poire d'automne et de début d'hiver, cueillette en octobre et consommation de novembre à janvier. Très productrice. Très sensible à la tavelure, en fonction du lieu de culture. Conduire en basse tige. Floraison très précoce, mauvais pollinisateur. Origine : France (Blois, 1870).

'Beurré Chaboceau' ('Jefkes Peer') * : petit fruit vert-brun turbiné et rugueux. Fruit de dessert et à cuire, chair fine juteuse et sucrée. Cueillette mi-septembre, ne se conserve que quelques semaines. Peu sensible à la tavelure. À cultiver uniquement en haute tige et greffée sur semis. Floraison en moyenne saison, bon pollinisateur. Origine : ancienne variété

belge (Ninove, 1850).

‘Beurré d’Hardenpont’ * : une des variétés fondantes les plus tardives. Qualité gustative remarquable, mais variable suivant l’année et l’endroit. La production peut être très bonne, mais le feuillage et les fruits sont parfois très affectés par la tavelure selon les années. À réserver aux meilleures expositions, uniquement en basse tige et en espaliers. Floraison moyenne à tardive, bon pollinisateur. Origine : Mons, 1759.

‘Beurré Lebrun’ * : fruit allongé bien lisse, juteux et sucré. Cueillette à la mi-septembre, à consommer pendant deux semaines dès que les fruits virent du vert au jaune. Variété extrêmement rustique et très peu sensible à la tavelure, mais sujette au bupreste. Mise à fruit assez lente. Les fruits tombent assez facilement. Floraison moyenne à tardive, bon pollinisateur, autofertile. Origine : France (Troyes, 1856).

‘Beurré Superfin’ * : saveur à la fois acidulée-sucrée, juteuse avec une chair très fine et aromatique. Cueillette à la mi-septembre, consommation pendant quelques semaines dès que les fruits virent du vert au mi-jaune. Veiller à entre-cueillir les fruits et les conserver au frais. Production moyenne à bonne, à conduire uniquement en basse tige et en espaliers, à réserver aux bons endroits. Moyennement sensible à la tavelure (peut présenter des nécroses sur les branches). Floraison en moyenne saison, bon pollinisateur. Origine : France (Angers, 1837).

‘Bon Chrétien Williams’ * : fruit d’un bon calibre, vert foncé à jaune doré à maturité pointillé de roux. Épiderme fin et lisse, peu ou pas de pépins. Poire très fondante, juteuse et très aromatique de fin août – début septembre. Sensible à la tavelure, à planter de préférence en basse tige et en espaliers. Floraison moyenne à tardive, bon pollinisateur. Origine : très ancienne variété anglaise (1770).

‘Calebasse à la Reine’ * : variété traditionnelle de haute tige, très fertile. Poire croquante et rafraîchissante (si cueillie jeune). À cueillir un peu avant maturité et à surveiller, car les fruits blettissent facilement à partir du cœur. Moyennement à peu sensible à la tavelure. Floraison en moyenne saison, bon pollinisateur. Origine : Tournai (1770).

‘Comtesse de Paris’ * : variété de qualité gustative moyenne à bonne. À maturité, sa chair devient plus fondante et sucrée. Bonne mise à fruit, bonne rusticité et longue conservation. Généralement peu sensible à la tavelure. À planter dans un endroit abrité, car les fruits tombent assez facilement. Floraison très précoce, bon pollinisateur. Origine : France (1893).

‘Conférence’ * : variété intéressante pour l’amateur pour sa bonne production et la qualité de ses fruits. Cueillette à la mi-septembre, conservation assez courte, fruits à stocker dans un endroit frais et à consommer croquants (épiderme vert) ou fondants (épiderme jaunâtre). Sensible à la tavelure sur bois, à réserver plutôt en basse tige et en espaliers. Floraison en moyenne saison, bon pollinisateur, auto-fertile. Origine : variété anglaise (1884).

‘Double Philippe’ * : bonne poire d’automne, croquante et acidulée, puis plus juteuse. À entre-cueillir et à surveiller de près car, dès que les fruits virent au jaune, ils blettissent très facilement à partir du cœur. Moyennement à peu sensible à la tavelure suivant les endroits. Variété de haute tige. Floraison précoce, mauvais pollinisateur. Origine : très ancienne variété (Anvers, 1800).

‘Joséphine de Malines’ * : excellente poire d’hiver, très rustique. Grande qualité gustative. La fructification se fait très souvent au bout de brindilles couronnées, d’où la nécessité de les maintenir lors de la taille. Très peu sensible à la tavelure, faible production, arbre traditionnellement conduit en basse tige (comportement en haute tige pas bien connu). Floraison en moyenne à tardive saison, bon pollinisateur Origine : Malines (1830).

‘Jules d’Airoles’ * : très bonne variété de conservation, mais fruits parfois fort petits. Cueillette vers la mi-octobre, conservation en cave et consommation à partir de fin novembre-décembre. Convient pour basse tige et espaliers. Préférence pour des sols lourds (en terrain léger et sec, les fruits tombent facilement). Demande un éclaircissage sévère, car fort développement de petits bois (mais les brindilles courtes doivent être conservées car elles portent les fruits). Moyennement sensible à la tavelure. Floraison moyenne à tardive, bon pollinisateur. Origine française.

‘Légipont’ * : poire de taille moyenne, verte avec une joue rouge. Très bonne poire de dessert, fondante, juteuse et très sucrée. Cueillette vers la mi-septembre, consommation pendant quelques semaines dès que les fruits virent du vert au mi-jaune. Variété d’automne traditionnelle de haute tige. Assez sensible à la tavelure. Floraison moyenne à tardive, bon pollinisateur. Origine : pays de Herve (Charneux) .

‘Louise-Bonne d’Avranches’ * : beau fruit à épiderme lisse, saveur remarquable, sucrée avec légère acidité, fondante, juteuse et goûteuse. À conduire uniquement en basse tige et surtout en espaliers, avec une très bonne exposition (mur plein sud à l’abri de la pluie), car la variété est très sensible à la tavelure. Floraison assez précoce, bon pollinisateur, variété

partiellement auto-fertile qui peut se planter seule. Origine : France (Rouen, 1857).

‘Poire de Notre-Dame’ (‘Poire de Grise’) * : fruit de taille moyenne, brun et rugueux, variété à cuire (traditionnellement à l’eau, mais aussi au four). À cueillir un peu avant maturité, à partir de la mi-septembre et consommer assez rapidement, car le fruit blettit du cœur. Très ancienne variété paysanne uniquement de haute tige. Arbre rustique, suivant les endroits, moyennement à sensible à la tavelure. Floraison en moyenne saison, bon pollinisateur. Origine : Hainaut et Entre-Sambre-et-Meuse.

‘Précoce de Trévoux’ * : très bonne qualité gustative, fondante, fine, sucrée et acidulée. Variété hâtive (cueillette mi-août), à cueillir un peu avant pleine maturité et à laisser mûrir quelques jours pour obtenir la meilleure qualité. À réserver à la conduite en basse tige et en espaliers, dans de bonnes conditions pour limiter le risque de tavelure (fortement sensible). Floraison très précoce, bon pollinisateur, partiellement auto-fertile. Origine : France (Trévoux, 1862).