

Description succincte des variétés anciennes "RGF-Gblx"¹ d'arbres fruitiers
recommandées par le Centre Wallon de Recherches Agronomiques – Gembloux
Département Sciences du Vivant

POMMIERS (classés par ordre de maturité)

Grenadier (RGF-Gblx) : pomme moyenne à grosse, vert pâle à jaune, août à septembre, fertile, acidulée, supérieure pour compote et pour cuire, toutes formes, très peu sensible à la tavelure et au chancre, moyennement sensible à l'oïdium et au point liégeux ; origine : Grande-Bretagne (1862).

Reinette Evagil (RGF-Gblx) : pomme 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 ; origine : obtenue en Flandre occidentale (1863).

Transparente de Lesdain (RGF-Gblx) : Nouvelle variété issue des travaux de création variétale du CRA-W. Fruit d'automne, qui se cueille mi-septembre et se conserve plus d'un mois. Fruit allongé, lisse, jaune lavé de rose-orangé ; de très bonne qualité : croquante, ferme, sucrée-acidulée et d'un bon arôme. Bon pollen, floraison en moyenne saison (Groupe 3-4). Arbre très facile à conduire en axe central, très rapide à se mettre à fruits, très fertile et très peu alternant. Jusqu'à présent, très faible sensibilité aux principales maladies.

Président Roulin (RGF-Gblx) : grosse pomme jaune, striée de rose, fin septembre à début décembre, très fertile, tendre, à deux fins, supérieure pour compote, toutes formes, peu sensible à la tavelure, à l'oïdium et au chancre ; très peu sensible au puceron cendré ; origine : obtenue en à Gembloux en 1912.

La Paix (RGF-Gblx) : pomme de taille moyenne, allongée, très colorée de rouge, acidulée, lisse, aromatique et très sucrée, octobre et novembre, fertile, excellente à croquer, à cultiver **uniquement** en buisson, peu sensible à la tavelure, moyennement sensible à l'oïdium et au chancre ; origine : incertaine.

Cwastresse Double (RGF-Gblx) : pomme moyenne à grosse, marbrée-striée de rouge orange, côtelée, fin septembre à décembre, fertile, excellente pomme croquante, juteuse et bien sucrée durant un mois, toutes formes, moins fertile sur MM106, 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 ; variété traditionnelle wallonne.

Reinette de Blenheim (RGF-Gblx) : grosse pomme dorée, striée de rouge-orange, octobre à décembre, lente à se mettre à fruit mais ensuite très fertile, tendance à alterner, pour la table et spécialement pour le four, toutes formes, modérément à moyennement sensible à la tavelure et moyennement à l'oïdium, peut devenir plus sensible au chancre en vieillissant ; origine : Grande-Bretagne (1740).

Radoux (RGF-Gblx) : pomme de calibre moyen, très colorée de rouge vif, octobre à décembre, très fertile, souvent alternante, chair blanche sucrée-acidulée, à croquer jusque fin novembre, toutes formes, peu à modérément sensible à la tavelure, moyennement à l'oïdium et au chancre suivant les endroits ; variété du pays de Liège.

Joseph Musch (RGF-Gblx) : pomme grosse et large, joue colorée de rouge foncé, mi rugueuse, octobre à janvier, fertile, chair acidulée-sucrée assez dense, de table jusque novembre, meilleure pour cuire ensuite, toutes formes, peu sensible à la tavelure sur fruit et à l'oïdium, moyennement au chancre ; variété du pays de Liège.

Godivert (RGF-Gblx) : pomme moyenne à grosse, vert-jaune, à petite joue rouge, novembre à avril-mai, fertile, très acide, excellente pour compote, moyennement sensible à la tavelure, à l'oïdium et au chancre ; origine : inconnue.

Gris Braibant (RGF-Gblx) : pomme de taille moyenne, vert-ocre, petite joue colorée de rouge sombre au soleil, toute rugueuse, fin octobre à mai, très bonne conservation, fertile, chair de type Reinette, fruit de dessert, toutes formes, peu sensible à la tavelure, moyennement à l'oïdium et au chancre ; variété traditionnelle en Belgique.

Reinette Hernaut (RGF-Gblx) : grosse pomme rouge vin, sur fond vert-jaune, lisse, parfois légèrement rugueuse, octobre à février, bonne conservation, très fertile, chair très croquante, juteuse, acidulée-sucrée, très rafraîchissante, également très appréciée pour la tarte, toutes formes, peu sensible à la tavelure, à l'oïdium, modérément au chancre, tendance au point liégeux suivant les endroits ; variété originaire du Pajotteland.

Reinette de Waleffe (RGF-Gblx) : Ancienne variété belge, originaire du village de « Vieux-Waleffe » en Hesbaye liégeoise, traditionnellement cultivée en haute tige mais s'adapte particulièrement bien à tous les porte-greffes (M 9, M 26 & MM 106). Fruit de dessert de premier choix, d'un bon calibre, mi-lisse et bicolore, joue d'un orange-rouge intense, intermédiaire entre une 'Court-Pendu' et une 'Reinette de France' ; chair très blanche, très fine, ferme, non farineuse, très bon équilibre sucre-acide, aromatique et qui se conserve très bien en bonne cave durant tout l'hiver ; tendance à se « friper » au cours de la conservation. Arbre frugal, rapide à se mettre à fruit, très fertile ; très peu sensible à la tavelure sur fruit, moyennement sensible sur feuille ; comme beaucoup de variétés de type 'Reinette', l'oïdium et le chancre sont à surveiller : de ce fait, variété non adaptée aux zones très humides et froides ; tendance au point liégeux dans le jeune âge des arbres. Mauvaise qualité du pollen, demande un fécondateur fleurissant en période assez tardive – groupe de floraison 4 - 5, ex. 'Reinette Etoilée', 'Président Van Dievoet'.

Reinette Dubois (RGF-Gblx) : Ancienne variété belge du pays de Herve, mentionnée pour la première fois en 1858 ; issue d'un semis de hasard Fruits à cueillir première moitié d'octobre ; de forme assez variable et le plus souvent globeuse aplatie ; épiderme lisse, coloré majoritairement de rouge brillant sur vert – virant au jaune ; mouche fermée à mi-ouverte ; pédoncule moyennement long inséré dans une large cavité très profonde ; chair très blanche, fine et bien ferme de type 'Reinette' qui se fripe sans devenir farineuse, sucrée-acidulée et de très bon goût ; véritable fruit de dessert de fin d'automne et d'hiver, très bonne conservation en cave jusqu'en avril. Arbre peu vigoureux et bien adapté aux petits jardins ; de faible croissance en pépinière ; feuilles large et en cuvette ; arbre très facile à conduire donnant une bonne production régulière, très bien adapté à toutes les formes mais à greffer de préférence sur des porte-greffes semi-vigoureux et vigoureux, très bonne adaptation en haute tige ; très peu sensible à la tavelure, peu à moyennement à l'oïdium mais suivant les endroits, assez sensible au chancre. Très bon pollinisateur pour les variétés fleurissant assez tardivement (Groupes 5 et 6 de floraison).

Président H. Van Dievoet (RGF-Gblx) – Cabarette (CRRG) : Variété transfrontalière, fruit vert, virant au beau jaune clair présentant parfois une légère joue rose-orangé, chair très blanche, très ferme, acidulée-sucrée, fruit d'hiver tant de table que pour cuire et qui devient bon à partir de Noël, très bonne conservation en cave jusque mai-juin, arbre vigoureux, facile à conduire, très productif mais alternant, toutes formes et tous porte-greffes, peu sensible à l'oïdium et moyennement à la tavelure et au chancre, très bon pollinisateur pour les variétés fleurissant en moyenne saison (Groupe 4) ; origine : obtenue à Poperinge en 1878.

PRUNIER

Belle de Thuin (RGF-Gblx) : très grosse prune allongée, vert-jaune, ovale, mi août à fin août, très juteuse, très bonne qualité pour la table et, juste avant la pleine maturité, pour la salade de fruits, très fertile, moyennement sensible à la moniliose ; origine inconnue, trouvée dans un jardin à Jamioulx.

Wignon (RGF-Gblx) : prune ovale de calibre moyen, rose-pourpre, 2^e quinzaine de septembre, juteuse, très bonne qualité pour la table et pour cuire, fertile, autofertile, peu à modérément sensible à la moniliose ; variété locale de la région de Huy (Ben-Ahin).

Prune de Prince (RGF-Gblx) : fruit de type mirabelle, petit, rond, bleu-noir, fin septembre, maturité étalée sur quinze jours, ferme et très sucré, très bonne qualité pour la table et pour cuire, convient pour sécher, très fertile, très rustique, très peu sensible à la moniliose, autofertile ; variété traditionnelle en Gaume.

Sainte-Catherine (RGF-Gblx) : prune de calibre moyen de type Altesse, jaune ponctuée de rouge, septembre-octobre, maturité étalée sur deux à trois semaines, tous usages, extrêmement fertile, très rustique, modérément sensible à la moniliose sur fleur mais très peu sensible sur fruit, autofertile ; variété traditionnelle de l'Entre-Sambre-et-Meuse.

PECHER

Fertile de Septembre (RGF-Gblx) : pêche de calibre moyen, colorée de rouge, chair blanche, deuxième quinzaine de septembre, de table et à cuire, très fertile, peu à moyennement sensible à la cloque et peu sensible à la moniliose, rustique ; origine inconnue, variété locale provenant de Sombrefe multipliée traditionnellement par semis.

POIRIER

Précoce Henin (RGF-Gblx) : Variété issue d'un semis réalisé vers 1970 par Monsieur Henin en Province de Liège. Beaux fruits réguliers de calibre moyen à petit (~120 g), fond vert-jaune, belle joue lavée d'orangé, épiderme lisse et ponctué de lenticelles bien marquées, extrêmement bonne pour la saison, chair fondante, mi-fine mais assez pierreuse au cœur, très sucrée, légèrement acidulée, très juteuse (type 'Précoce de Trévoux'). Variété de dessert à maturité très précoce, vers la mi-août, mûrit directement sur l'arbre, peut être cueillie juste avant la pleine maturité (fond verdâtre) pour pouvoir la déguster durant une plus longue période ; comme toutes les variétés précoces, la période de consommation est relativement courte. Variété très résistante à la tavelure, port d'arbre très érigé, bien adapté aux petites formes et en plein vent mais nécessite une taille de formation pour obtenir un arbre à port. Bonne qualité du pollen, Groupe de floraison (2)-3 : fécondateur de 'Ananas de Courtrai', 'Seigneur Esperen', 'Beurré de Naghin', 'Comtesse de Paris', 'Beurré Alexandre Lucas',....

Saint-Mathieu (CRRG et RGF-Gblx) : Très ancienne variété transfrontalière franco-belge d'origine paysanne, traditionnellement cultivée en haute tige dans le Hainaut et dans le Nord Pas-de-Calais. Fruit typiquement bien adapté pour diverses préparations culinaires traditionnelles. 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 relativement épais. Chair grossière, croquante, granuleuse au cœur, légèrement aromatique et tannique; poire à cuire par excellence et particulièrement savoureuse cuite au four mais également adaptée pour compote, tarte et au vinaigre. La récolte se réalise vers la mi-septembre et le fruit se conserve en bonne cave jusque mi-décembre. Arbre très vigoureux dans le jeune âge et fructifère, son port est caractéristique avec des branches retombantes. Elle se cultive surtout en haute tige; dans le cas de la basse tige, nécessité d'utiliser un intermédiaire de greffe. Variété résistante à la tavelure sur feuille, sur fruit et sur bois. La variété ayant un mauvais pollen, elle demande un fécondateur fleurissant en période assez tardive. (Groupe '5' de floraison p. ex. 'Calebasse à la Reine'). Par sa rusticité, la variété s'adapte bien à toutes les régions.

GRIOTTIER

Griotte de Schaerbeek (RGF-Gblx) : Très ancienne variété de griotte répandue dans le Brabant et en particulier dans le 'Payottenland'. Par sa facilité de culture, ses qualités gustatives et son jus d'un rouge très prononcé, elle était traditionnellement utilisée pour la confection de la gueuse 'Kriek'. Les fruits se présentent par grappes, ils sont de taille moyenne, d'un rouge très foncé, le jus est très coloré, acidulé-sucré, elle peut se manger crue mais son excellent arôme s'exprime pleinement lors de préparations culinaires telles confitures, compotes, jus,... Cette nouvelle obtention est issue de nos travaux de création variétale, il s'agit d'une sélection parmi plusieurs centaines de semis issus de pollinisation libre. Sélectionnée pour sa meilleure tolérance à la moniliose et à la cylindrosporiose ; l'arbre est plus compact que le type traditionnel et est plus facile à conduire. Autre particularité, le calibre des fruits (5 à 6 g) est nettement supérieur à celui de la Griotte de Schaerbeek classique (3 à 4 g) et la qualité ainsi que le rendement sont bons.

1 Les descriptions succinctes ci-dessus sont destinées aux catalogues des pépiniéristes. L'abréviation **RGF** (Ressources Génétiques Fruitières) signale, dans ces catalogues, les variétés recommandées par le Département Sciences du Vivant – Unité Amélioration & Biodiversité.