

Cahier technique

Les poiriers

palissés:

Une tradition du Nord-Pas de Calais et de Wallonie

Comment sauvegarder, replanter,
créer et entretenir des espaliers.



Centre Walloon de Recherches
Agronomiques
Opit Sciences du Vivant
Amélioration des Espèces et
Biodiversité
<http://rwall.cra.wallonie.be>



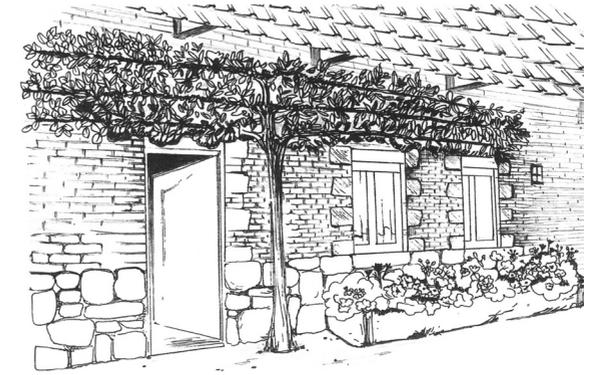
Centre Régional de
Ressources
Génétiques du Nord-
Pas de Calais
www.crrz.fr



Fond
Européen
de
Développement
Régional



Sommaire



- 1 Introduction - p.4
- 2 Un bref historique - p.7
- 3 Fonctionnement et anatomie d'un arbre fruitier - p.10
- 4 Les formes fruitières les plus courantes - p.12
- 5 Les principaux outils de l'arboriculteur amateur - p.14
- 6 Mise en place du palissage contre un mur - p.16
- 7 Lattage & ligature - p.18
- 8 Mise en place du palissage en contre-espalier p.20
- 9 Distances de plantation - p.24
- 10 Plantation d'un arbre palissé contre un mur - p.26
- 11 Les différents travaux sur les fruitiers palissés - p.28
- 12 Taille et entretien d'une palmette 'Verrier', quatre branches préformées - p.32
- 13 Création d'une palmette oblique - p.36
- 14 Création d'une palmette horizontale - p.38
- 15 Bien choisir sa variété, bien la cueillir, bien la déguster... - p.44
 - Tableau de sélection de variétés de poires - p.46-47
 - Description des pictogrammes utilisés - p.48 à 51
 - Fiches descriptives des variétés - p.52 à 117
- 16 Index - p.118
- 17 Lexique - p.119
- 18 Adresses utiles - p.122
- 19 Bibliographie - p.124

■ Une tradition de poiriers hautes-tiges palissés...

La Wallonie et le Nord-Pas de Calais, en particulier dans l'Avesnois-Thiérache, partagent une particularité dans le domaine de l'arboriculture: une densité exceptionnelle de vieux poiriers haute-tige palissés sur les façades et les pignons des habitations rurales.

Cette spécificité a été mise en évidence à l'issue d'un inventaire réalisé en 2010-2011 dans un territoire transfrontalier aux deux régions: l'Avesnois-Thiérache côté français et le sud de l'Entre Sambre et Meuse côté belge. Cet inventaire a été réalisé dans le cadre du projet "BIODIMESTICA" de coopération transfrontalière (INTERREG IV) soutenu par l'Union Européenne (FEDER) et les régions de Wallonie et du Nord-Pas de Calais en associant le CRRG du Nord-Pas de Calais et le CRA-W à Gembloux. Il n'aurait également pas pu voir le jour sans l'étroite collaboration du Parc naturel Viroin-Hermeton en Belgique et celui de l'Avesnois en France.

Cette tradition de plantation est contemporaine à la construction des habitations rurales et en particulier des fermes. Il semble qu'elle soit née au début du 19^{ème} siècle sans qu'on puisse déterminer à ce jour quelle en est l'origine exacte. Quels étaient les buts recherchés par les habitants: diversifier la production de fruits? Obtenir des fruits de qualité grâce au microclimat du mur? Embellir la façade de la maison? Lutter contre l'humidité du sol au pied du mur?

Greffés sur des porte-greffes vigoureux, ces poiriers palissés peuvent couvrir des murs de plusieurs mètres de haut. Les murs servent alors de support et d'abri contre les vents et les intempéries créant ainsi une sorte de microclimat propice au développement de variétés parfois sensibles aux maladies. On les rencontre sur les façades et pignons exposés le plus souvent au sud, mais aussi à l'est, à l'ouest et parfois au nord, assez souvent à proximité immédiate des pas de porte. L'imbrication de l'arbre fruitier à l'architecture rurale et les différentes formes utilisées produisent alors de véritables sculptures vivantes non dénuées d'une certaine recherche artistique.

L'inventaire des arbres a été suivi d'une récolte d'échantillons de fruits qui ont été examinés par les experts du CRA-W et du CRRG ; l'identification des variétés cultivées a permis de révéler une large gamme de poires fondantes dont les plus fréquemment rencontrées sont 'Beurré d'Hardenpont', 'Beurré Hardy', 'Durondeau', 'Bon-Chrétien Williams', 'Belle de Bruxelles', 'Comtesse de Paris', 'Louise-Bonne d'Avranches', 'Jeanne d'Arc', 'Double-Phippe', 'Soldat Laboureur', 'Duchesse d'Angoulême', 'Triomphe de Vienne', 'Beurré Clairgeau', 'Jules d'Airolles' pour ne citer que les principales..., mais aussi des poires à cuire comme la 'Poire de Livre' ('Saint-Rémy', 'Poire à côte d'or', 'Pomme-Poire' ou 'Belle Angevine').

A titre d'exemple, le village de Cartignies, au cœur du Parc naturel régional de l'Avesnois, est considéré comme un des hauts-lieux de la culture des poiriers hautes-tiges en façade: il semble que l'on en comptait plus de 400 spécimens dans les années 1900! Il n'en reste actuellement plus qu'une dizaine! Le constat est partout alarmant. Ces arbres centenaires disparaissent. Et sur les 600 poiriers palissés recensés sur plus de 200 communes, rares sont ceux qui sont encore entretenus.

Amorcé depuis les années 1950, le déclin de ce patrimoine est associé aux grandes transformations du monde rural et à l'évolution de nos modes de consommation. Au gré des rénovations, nombreux sont les arbres qui sont abandonnés ou abattus. Les savoir-faire associés à l'usage des fruits et à la conduite et à l'entretien de ces arbres aux formes si originales se perdent. Ils ne sont plus transmis et disparaissent avec l'arrivée d'une nouvelle population en milieu rural. Heureusement, des personnes passionnées comme les frères Paul et André Chotard (pépiniéristes à Gosselies) ou François Moulin (ancien Chef jardinier du Potager du Roi à Versailles) ont permis la transmission de ces connaissances. Nous leur en sommes particulièrement reconnaissants.

Ce patrimoine original, basé sur une tradition séculaire, mérite toute notre attention. Il fait partie de notre histoire rurale et comporte une dimension culturelle transfrontalière étonnante. Restaurer ces arbres, leur redonner une forme et une élégance, reste possible par des techniques et pratiques accessibles à tous. C'est l'objectif de ce guide! Un beau défi à relever et à partager !



Les murs existants sont des supports peu onéreux créant des conditions très favorables pour la culture des poiriers palissés sur façade (espaliers): ci-contre à Larouillies dans l'Avesnois en France

et ci-contre à Crupet dans le Hainaut en Belgique.



Le palissage permet de réaliser des formes décoratives, parfois très originales... Ci contre, les initiales de Paul Robert avec l'étoile de la médaille du mérite agricole à Grand Fays (Nord).



Bref historique

On ne connaît pas la véritable origine des espaliers. Il est probable qu'il n'y ait pas eu d'invention à proprement dite, mais qu'il s'agisse d'une adaptation fortuite qui s'est révélée intéressante et qui s'est progressivement développée en une technique très innovante et bien adaptée pour la culture de fruits de haute qualité issus de variétés relativement fragiles et/ou plus exigeantes. C'est ainsi que des arbres en formes libres se trouvant à proximité de murs auraient été élagués afin de pouvoir les placer plus près de ceux-ci. Plus tard, afin d'affiner la technique, on aurait sélectionné uniquement les branches situées en un plan: la forme palissée était née!

La plus ancienne trace écrite provient d'un passage du traité de Conrad Gesner, publié en 1561, où il est question de figuiers et de groseilliers dont la fructification se trouve avancée et améliorée quand on les plante près d'une muraille. Mais nous sommes encore loin des véritables espaliers. Olivier de Serres (1600) mais surtout Claude Mollet (1605) mentionnent la culture des arbres fruitiers en espaliers sur murailles. Mais, cette culture devait déjà être connue depuis longtemps, car aucun d'eux ne la mentionne comme récente. En 1637, à la mort de l'intendant des jardins du roi Louis XIII, les techniques de palissage étaient très perfectionnées et s'étendaient à presque toutes les espèces.

Dans la région de Montreuil, les branches chargées de pêches étaient attachées à la muraille à l'aide de vieux chiffons, de brins de jonc ou d'osier attachés à l'aide de petits os de moutons ou de clous. Cette technique porte le nom de palissage «à la loque». Elle a disparu avec l'arrivée du fil de fer mais également par la lourdeur du travail: chaque année, les loques devaient être enlevées, bouillies car des insectes,

notamment nuisibles, se logeaient à l'intérieur. Jean-Baptiste de la Quintinie, l'illustre jardinier de Louis XIV, dans son 'Traité pour les jardins fruitiers et potagers' (Paris 1690) a développé et généralisé les techniques de greffages, de taille et de conduite d'arbres en espaliers qu'il a appliquées avec zèle dans le «Potager du Roi» à Versailles.

■ Principaux avantages des formes palissées:

- Création d'un milieu très favorable aux arbres: les murs offrent protection contre les intempéries et ceux bien exposés concentrent la chaleur permettant une belle croissance des arbres plus fragiles, des fruits plus gros, plus colorés et surtout, qui possèdent une meilleure qualité gustative.



Poirier en palmettes horizontales 5 étages au Potager du Roi à Versailles



Poirier espalier variété 'Belle Sans pépins' à Pontauri (Mettet, BE)

- Gain de place et embellissement des façades
- Moyen permettant de cultiver des variétés plus sensibles à la tavelure; en effet, les murs offrent à la fois une protection contre les pluies battantes et un assèchement plus rapide des fruits et du feuillage.
- Possibilité de planter sur une petite surface, une plus grande diversité de variétés
- Les racines pivotantes des porte-greffes issus de semis de poiriers utilisés pour les arbres palissés en haute-tige semblent avoir un effet positif sur la régulation hydrométrique des caves, notamment pour l'affinage de certains fromages.

Fonctionnement et anatomie d'un arbre fruitier

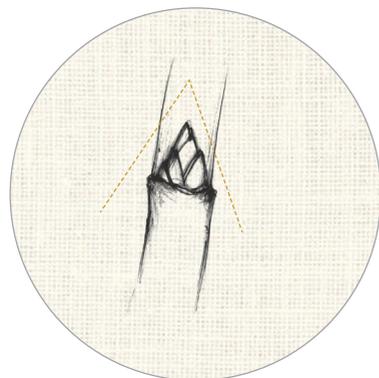
Rappel, la circulation de la sève

En général, dans un arbre fruitier, il est observé que la sève circule d'autant plus facilement que les organes sont:

- dans le prolongement du tronc,
- plus proches de la verticale,
- dans les parties hautes de l'arbre,
- bien éclairés et aérés.

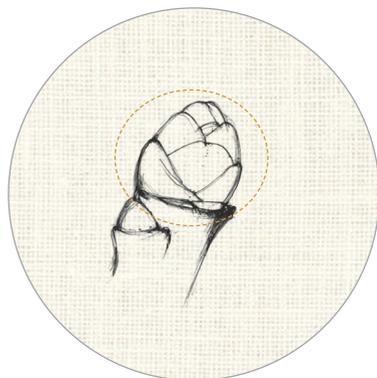
Dans les parties plus horizontales, la circulation de la sève est plus calme et cela favorise la formation de boutons floraux et donc une possibilité de fructification.

Une clef pour la taille: reconnaissance des organes végétatifs et floraux chez le poirier:



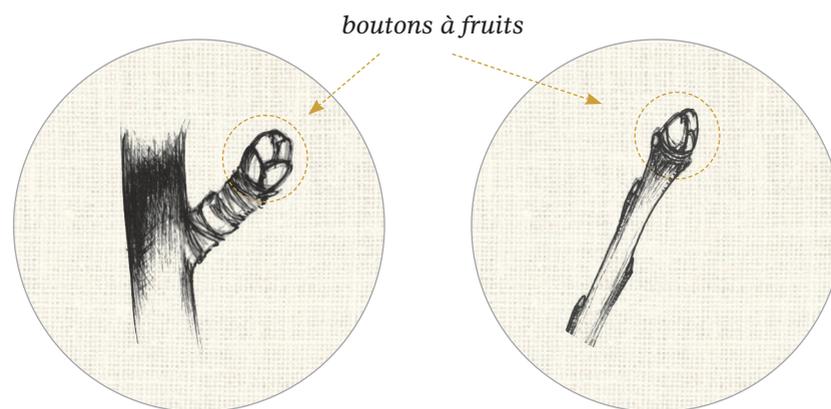
Oeil à bois

Bourgeons plus petits, pointus et non arrondis



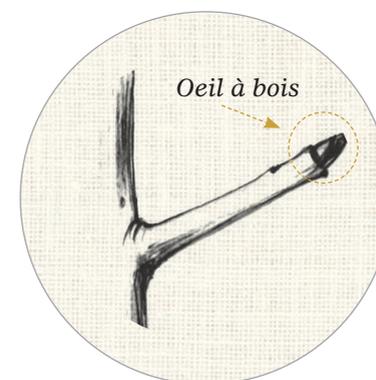
Bouton à fruit

Bourgeons plus gros, surtout en mars, nettement plus arrondis

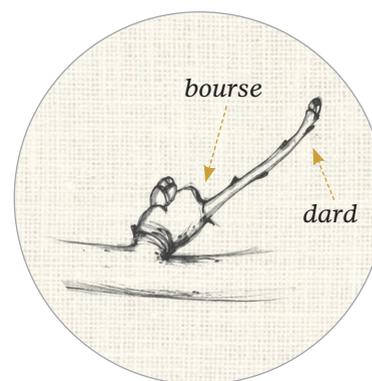


Lambourde

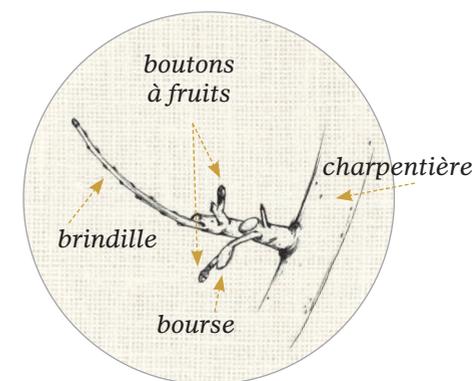
Brindille Couronnée



Dard



Jeune Coursonne



Coursonne âgée

Les formes fruitières les plus courantes

4

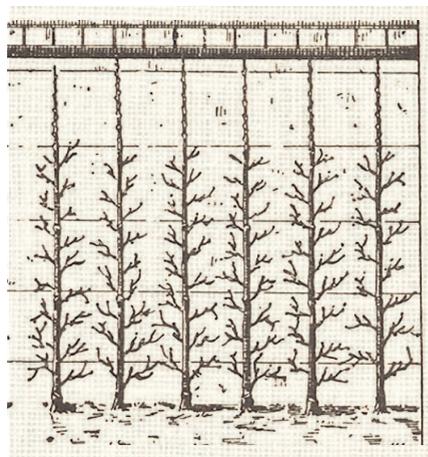


Palmette oblique de cerisier au 'Potager du Roi' à Versailles

Les différentes formes fruitières palissées peuvent être conduites soit le long de fils de fer tendus sur des tuteurs, appelées **contre-espaliers**, soit être conduites contre un mur: on parle alors d'**espaliers**.

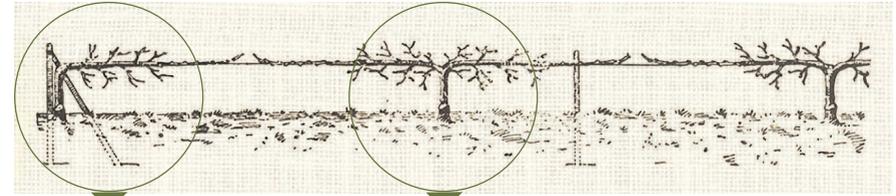
Les formes verticales sont principalement destinées à des murs hauts (2,5 m et plus), celles horizontales et obliques peuvent être utilisées pour des murs plus bas et pour délimiter un jardin ou un potager.

La conduite des formes verticales (simples 'U', cordons verticaux) est plus facile que celle des autres formes, elle est donc préconisée pour le jardinier débutant. Les formes palmette 'Verrier' à quatre branches sont de loin préférables aux 'U- doubles'



Cordons verticaux

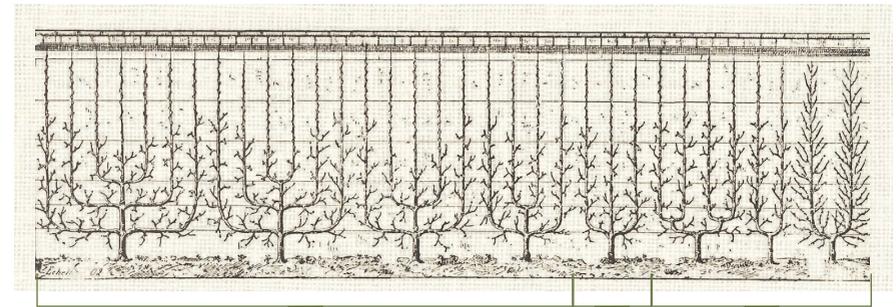
Les cordons:



Cordon horizontal unilatéral

Cordon horizontal bilatéral

Les palmette 'Verrier', 'trident' & formes en 'U':

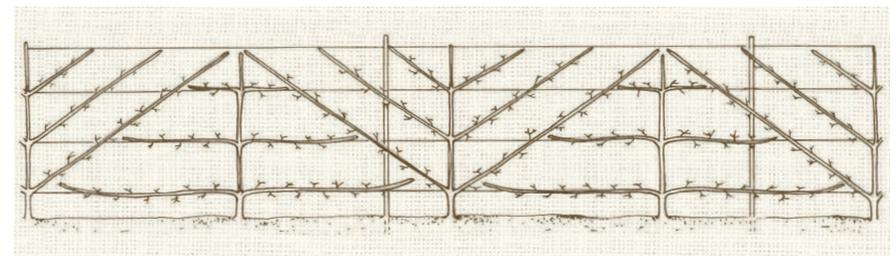


Palmette 'Verrier' à 7, 6, 5 et 4 branches

Trident

U double et U simple

Le système 'Cossonnet':



Alternance de palmettes horizontales et obliques

Les principaux outils de l'arboriculteur amateur

5

Du bon travail s'effectue avec de bons outils. Choisissez donc du matériel de qualité, c'est un bon investissement. Il vous faut au minimum un bon sécateur (p. ex. 'Felco 6'), une bonne égoïne (scie pliable), une serpette et un petit vaporisateur que vous remplirez avec de l'alcool à brûler dilué avec 30% d'eau qui servira à désinfecter les lames des outils ainsi que les plaies infectées.



Exemples du matériel du parfait arboriculteur amateur.



Beurré d'Hardenpont

Mise en place du palissage contre un mur

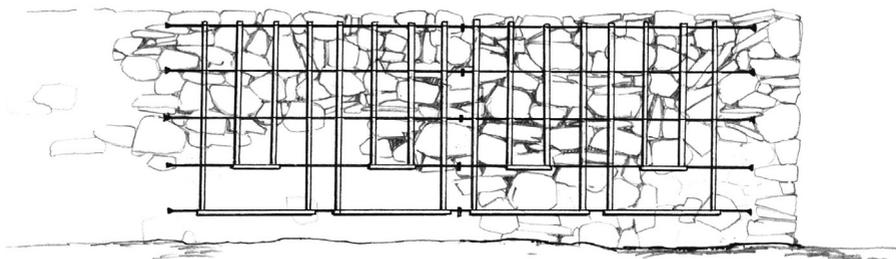
6

Matériaux et outils nécessaires pour l'installation d'une plantation en espalier contre un mur:

► Les matériaux traditionnels sont: des **pitons en fer, en 'T' ou plat** pour les extrémités; des **pitons en queue-de-cochon** ou en fer droit pour les intermédiaires; du **fil de fer galvanisé (3 mm de diamètre)**, des **raidisseurs zingués (n°3)**, des **lattes de bois** en épicéa ou tout autre bois plus durable (section carrée de 13 x 13 à 15 x 15 mm), du **fil de fer fin galvanisé (1,3 mm de diamètre)** pour la fixation des lattes de bois. Il existe aussi des écrous spéciaux munis d'un raidisseur ou des pitons qui se fixent aux murs à l'aide d'un scellement dit 'chimique'.

► D'autres moyens plus modernes se trouvent en quincaillerie: des tiges filetées en inox ou des longues vis zinguées. Filetées aux deux bouts, ces vis peuvent être fixées d'un côté au mur et de l'autre aux fils horizontaux ou aux lattes à l'aide d'écrous contre-écrous.

► Les outils indispensables pour l'installation du palissage sont: **perceuse, pistolet/colle pour scellement chimique, pince coupante, scie égoïne, clé à molette, fil à plomb et niveau à bulle.**



Mise en place:

- Si le mur est en état, l'installation se résume à la pose des supports à sceller au mur au niveau des joints des briques ou des pierres.
- Les lignes de fils tendues horizontalement sont espacées d'environ 50 cm entre elles.
- Sur une ligne de fils, la distance entre les pitons est de 3 m.
- La disposition des pitons se fait en quinconce d'une ligne à l'autre, afin de renforcer l'ensemble de la structure.
- Le palissage est placé entre 8 à 10 cm du mur afin de permettre une bonne aération du feuillage tout en bénéficiant de la chaleur du mur. Selon la forme choisie, les lattes en bois seront ligaturées verticalement tous les 30 cm sur les fils de fer.



Eléments de treillage pitons pour plantation en espaliers.



piton "queue de cochon"



divers pitons



piton fer plat

Astuce:

Si vous plantez un arbre haute-tige greffé en tête, présentez l'arbre devant votre mur pour ajuster l'emplacement de votre premier fil horizontal au niveau de l'étage des premières charpentières.

Lattage & ligatures

7

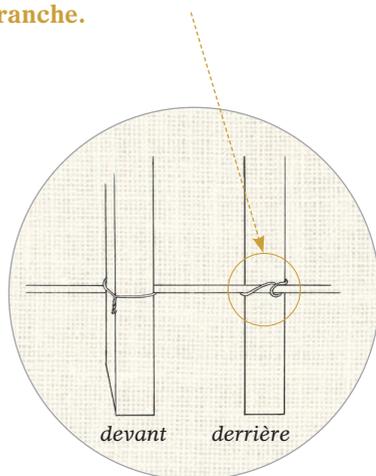
Après avoir fixé les fils horizontaux ajouter des lattes verticales tous les 30 cm selon l'espace que vous souhaitez avoir entre les branches verticales de votre espalier. Fixer la latte aussi solidement que possible au fil, afin qu'elle ne puisse osciller à droite ou à gauche. Pour la fixation, utiliser du fil de fer de 1,3 mm de diamètre.

Mise en place des lattes verticales sur les fils horizontaux:

Réaliser un à plusieurs tours morts autour du fil horizontal, entourer ensuite la latte puis serrer en vrillant le fil de fixation. Replier ensuite la vrille sur le côté de la latte pour ne pas qu'elle ne blesse une future branche.



La latte doit être liée devant le fil. Dans l'ordre: fil support / latte / branche.



Une méthode traditionnelle à revaloriser:

► La ligature au brin d'osier:

Il s'agit du saule des vanniers '*Salix viminalis*' qui se bouture très facilement et peut se conduire en 'têtard'.



► Mise en oeuvre:

1. Avant de tordre les brins ensemble, il faut tirer sur les deux extrémités de l'osier afin de rapprocher la branche de la latte.
2. Tourner un bout du brin d'osier autour de l'extrémité de l'autre (qui dépasse de 4-5 cm).
3. Partir en spirale avec cette extrémité pour lui faire faire un second tour.
4. Recourber et la plier sous la torsade où il se maintient par l'effort de déroulement.
5. Cette extrémité doit être assez longue pour prendre appui sur la tige. Recouper ensuite la partie trop longue.

Ligatures des branches aux lattes:

Les ligatures servent à attacher les branches charpentières sur les lattes de bois. Il existe différents systèmes d'attaches artificielles souples (plastiques...) ou à base de fibres végétales (raphia ou le brin d'osier).

Les ligatures métalliques sont à bannir.

Mise en place du palissage en contre-espalier

8

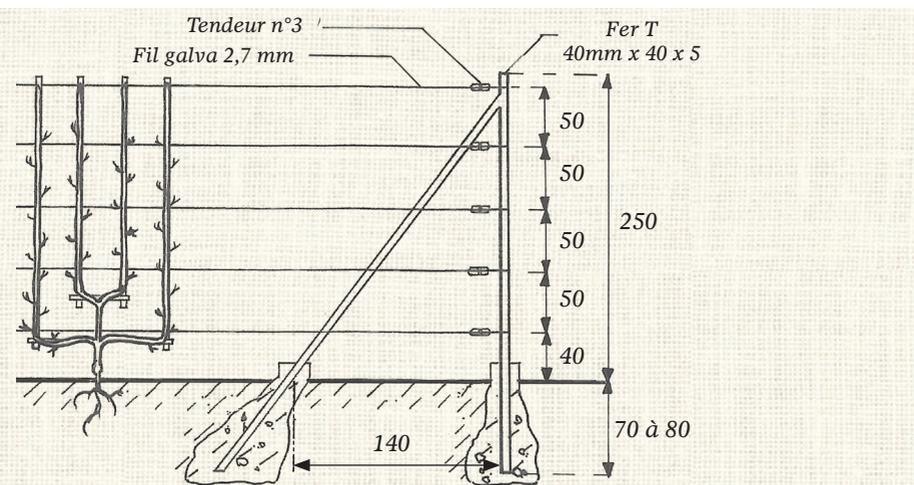
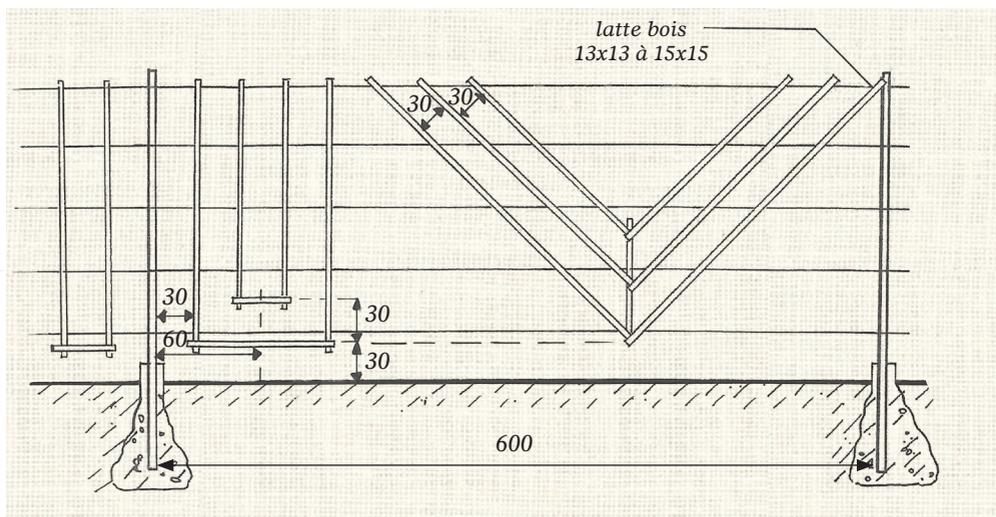
En l'absence de mur, il est aussi possible d'installer une ligne de fruitiers palissés (contre-espalier)

Matériaux et outils nécessaires pour l'installation:

- ▶ Pour cultiver des fruitiers en contre-espalier, il faut créer intégralement la structure qui supportera les lattes et les arbres. Le palissage doit donc impérativement être **solide et durable**. La construction doit donc être pensée pour qu'elle dure toute la vie de l'arbre, soit au moins 50 ans !
- ▶ Il est donc conseillé de choisir des matériaux durables. En ce qui concerne les poteaux, leur longueur doit être d'au moins 2 à 2,5 mètres hors sol. Entre les poteaux, respectez un **espacement égal à 6 mètres** (ou inférieur, dans ce cas veuillez à bien les positionner pour ne pas perturber

l'implantation des futurs fruitiers palissés).

- ▶ Si vous optez pour le bois, choisissez des **bois denses** comme le châtaigner ou mieux, le robinier d'un diamètre de 10 cm minimum. Fixez-les au sol à l'aide d'une ancre à enfoncer dans le sol ou d'un plot en béton avec une patte métallique qui maintient le pied de tuteur **hors sol**. Dans tous les cas, évitez les bois peu dense (épicéa, pin) en contact direct avec le sol.
 - ▶ Une solution plus onéreuse mais plus durable consiste à utiliser des piquets en **métal** (peints ou galvanisés) en T de 40 mm de section minimum.
 - ▶ Les piquets seront enfoncés sur une **profondeur de 70 à 80 cm** pour ne pas bouger lors de la tension des fils de fer. Renforcer éventuellement l'encrage par un plot de béton. N'oubliez pas de faire remonter le béton au niveau
- du pied du poteau à l'aide d'un petit coffrage (bouteille plastique, tuyau PVC) pour éviter que le piquet ne rouille ou ne pourrisse à l'interface sol/air.
- ▶ Pour les piquets d'**extrémité**, veiller à installer des **jambes de force**. Attention à ne pas installer le plot de béton de la jambe de force à l'emplacement des futurs fruitiers.
 - ▶ Le reste des fournitures est identique au palissage sur un mur: du **fil de fer galvanisé 3 mm**, des **raideurs zingués (n°3)**, des **lattes de bois** en sapin ou autre bois durable (13 x 13 à 15 x 15 mm), du **fil de fer galvanisé 1,3 mm** pour la fixation des lattes de bois.
 - ▶ Les outils indispensables pour l'installation du palissage sont: pince coupante, scie égoïne, clé à molette, fil à plomb, niveau à bulle ainsi que tout le matériel nécessaire pour réaliser de la petite maçonnerie.



Mise en place:

1. Réalisez le piquetage de votre future ligne de contre-espalier avec l'emplacement de tous les piquets. Réalisez les trous pour vos piquets, installez-les d'aplomb en les calant, coulez le béton. Attendez que le béton soit correctement sec avant d'installer les fils.
2. Placez les fils aux distances indiquées sur le schéma et tendez les. Attention à ne pas plier les piquets en voulant trop tendre les fils.
3. Plantez et lattes.



Poirier palmette horizontale au 'Potager du Roi' à Versailles



Astuce:

- ▶ Si vous plantez des arbres préformés, il est conseillé de réaliser la plantation avant le lattage. Vous pourrez ainsi adapter la disposition des lattes aux formes fruitières achetées chez votre pépiniériste (les formes ne sont pas toujours régulières).
- ▶ Si vous fabriquez vous-même vos fruitiers palissés à partir de scions, c'est l'inverse, il est conseillé de réaliser d'abord le palissage puis la plantation. Les lattes seront ainsi méthodiquement espacées verticalement tous les 30 cm (pour les formes verticales).



Cordon horizontal unilatéral au 'Potager du Roi' à Versailles

Distances de plantation

9

Les pépiniéristes spécialisés proposent un petit panel de formes fruitières, de porte-greffes et de variétés pour la réalisation de plantations en espalier ou en contre-espalier.

Seules les variétés dont la croissance n'est pas trop vigoureuse et dont la mise à fruit se produit essentiellement sur des rameaux courts sont adaptées à ce type de forme.

pouvoir les choisir en pépinière. Dans ce cas, choisir des variétés bien adaptées à la haute-tige: 'Double Philippe', 'Saint-Mathieu', 'Beurré Chaboceau',...

A titre d'information, pour le pommier, ce sont les porte-greffes de type M9 et parfois M26 (pour les variétés de plus faible vigueur) qui sont utilisés pour les formes palissées de petite taille.

Bien se renseigner sur le porte-greffe utilisé par le pépiniériste. S'il s'agit du MM106, l'arbre sera nettement trop vigoureux dans nos sols fertiles et ne pourra servir que pour des grandes formes palissées.

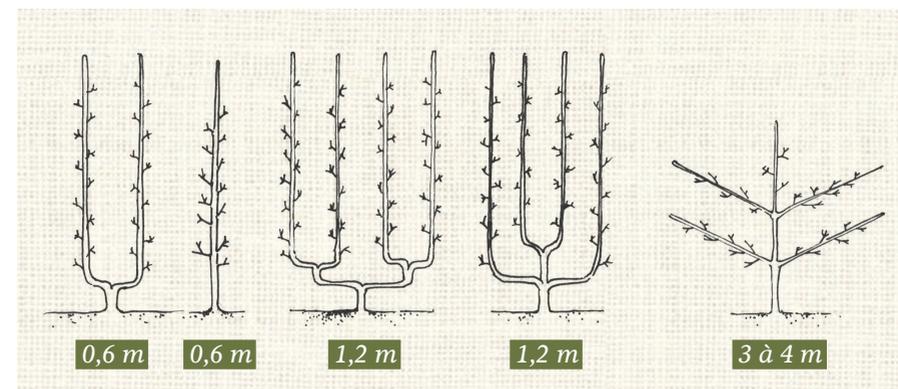
Pour le poirier, en général, tous les espaliers basses-tiges sont greffés sur cognassier, un porte-greffe nanifiant. Pour certaines variétés peu ou pas compatibles avec le cognassier, il faut procéder à une greffe intermédiaire (ex. 'Beurré Hardy') entre le cognassier et la variété désirée.

Pour obtenir de grandes formes palissées dans le but de couvrir de hauts murs (au-delà de 4-5 m) ou des façades et pignons de bâtiment, vous ne trouverez pas en pépinière d'arbres préformés en formes palissées. Il convient alors de commander des arbres hautes-tiges greffés sur porte-greffes francs et demander à

Distances de plantation entre deux fruitiers installés en contre-espalier ou en espalier (avec des porte-greffes faibles adaptés):

La figure ci-dessous illustre les principales formes rencontrées en pépinière. Dans le cas d'arbres greffés sur des porte-greffes vigoureux ou sur francs, il faut augmenter la hauteur du palissage et ne pas se limiter à un palissage à 2 mètres mais plutôt compter plus de 3 m à 3,5 m de hauteur.

Entre deux rangées conduites en contre-espalier (palissage sur fils) comptez au moins 3 à 4 m entre les lignes.



Remarque:

- Le 'Double U' est une des formes les plus difficiles à créer et à gérer, préférez les autres formes.
- Il faut être très vigilant lors d'achat d'un espalier. La bonne qualité s'évalue au fait que les prolongements des branches maîtresses ont été formés en pépinière par des tailles successives de l'ordre de 25-30 cm par année de croissance afin de faire apparaître des coursonnes fruitières. Certains espaliers du commerce ont été soit greffés sur des porte-greffes trop vigoureux, soit 'forcés' afin de gagner du temps en pépinière et de livrer des arbres dont les branches maîtresses ont été conduites en un temps record, sans passer par des tailles de formation: ce type d'arbre va poser de sérieux problèmes de dénudement de la base des branches (voir chapitre 12).
- Toute la difficulté de conduite d'un arbre palissé repose sur le principe d'équilibre et de symétrie entre chaque branche. Des charpentières de diamètres différents impliquent des vigueurs hétérogènes difficiles à mener.



Plantation d'un arbre palissé contre un mur

10

► *Epoque:*

Pendant le repos végétatif, d'octobre à fin mars, préférer le début de l'hiver, le départ de la végétation sera meilleur.

► *Choix du végétal:*

Il dépend de l'exposition, de la surface à palisser, de ses goûts, de l'utilisation des fruits... Nous devons choisir l'espèce, la variété, le porte-greffe, arbre préformé ou non... Il est préférable de prospecter tôt en pépinière pour avoir le choix des variétés et de la qualité.

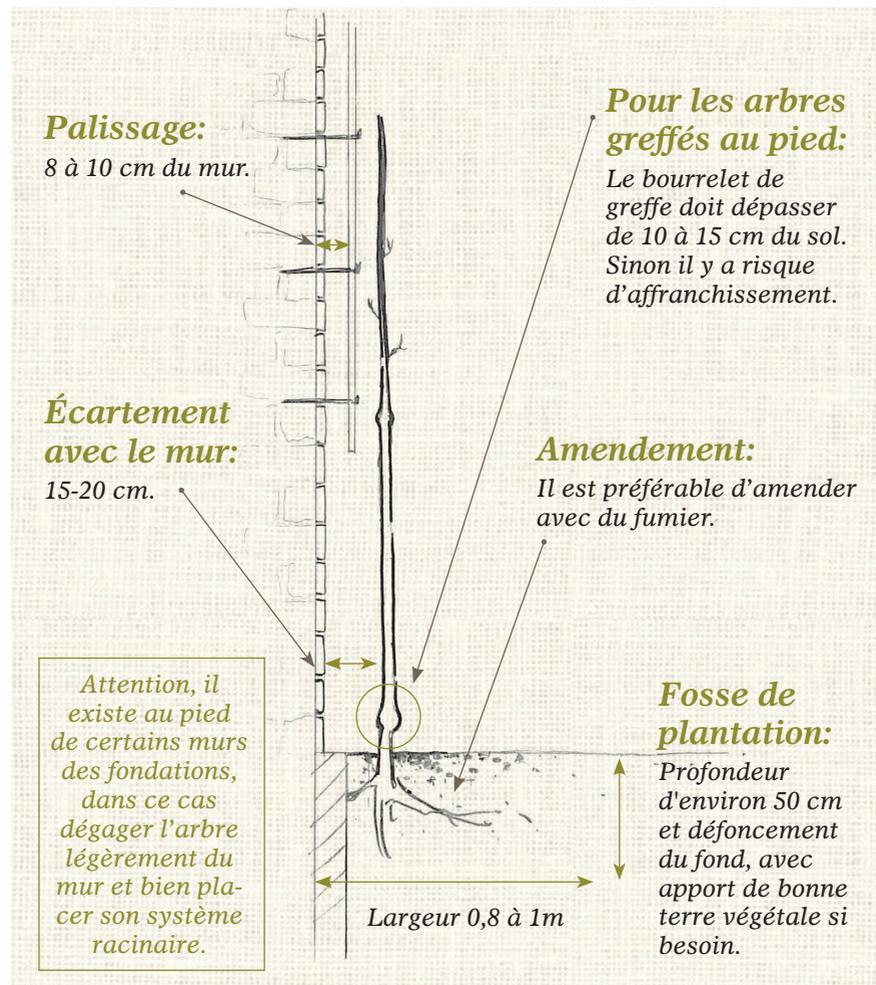
► *Trou (fosse) de plantation:*

Il est préconisé de défoncer (fissurer) le fond ainsi que les parois de la fosse de plantation pour favoriser l'extension du système racinaire. Les dimensions et la profondeur de la fosse dépendent du sol. En terrain pauvre, ce qui est souvent le cas aux pieds des murs de construction, ces mesures seront revues à la hausse.

Ne pas négliger cette étape: ne pas oublier qu'un poirier greffé sur un porte-greffe franc vivra plus d'un siècle!

► *Amendement et fertilisation:*

Après la plantation, l'apport de fumier décomposé est idéal (1/2 brouette par arbre) en surface et à moins de 15 cm de profondeur. Veillez à ne pas le mettre en contact direct ni avec le tronc ni avec les racines. Si le sol est pauvre en humus, faire un apport de terreau à mélanger à la terre. En ce qui concerne les apports d'engrais organiques, choisir de préférence ceux qui apportent à la fois de l'azote, du potassium et du phosphore, une petite poignée par arbre (100 à 150 g) suffit.



Poirier espalier 'Charles-Ernest' > 100 ans à Marbaix (FR)



Poirier espalier > 100 ans à Hastière (BE)

Les différents travaux sur les

fruitiers palissés

■ Taille d'entretien sur des arbres adultes qui ont atteint leurs dimensions définitives.

Deux tailles sont à réaliser chaque année:

► La taille d'hiver courte:

Elle consiste à favoriser des productions fruitières rapprochées des charpentières. Cette taille est à moduler en fonction de la vigueur de l'arbre (porte-greffe), de la variété et du type de végétation (présence ou non de brindilles couronnées). Elle se pratique de préférence en mars selon le dicton des frères Chotard: « Tailler tôt, tailler tard, rien ne vaut la taille de mars ».

Certains pratiquent la taille dite 'trigemme' (voir p.30-31) qui est plus sévère et qui consiste à couper systématiquement à trois bourgeons bien formés, ce qui revient à tailler le plus souvent sur 4 à 5 bourgeons. Lors de difficultés d'obtenir des boutons floraux, il est aussi conseillé de soit pratiquer l'arcure de pousses d'un an de vigueur modérée qui sont laissées intactes, soit d'observer s'il y a des brindilles couronnées d'un bouton floral et de les laisser intactes.

► La taille d'été:

Elle consiste à tailler les pousses de l'année après 5-7 feuilles en partant de la charpentière quand il n'y a pas de fruits, en partant du fruit quand il y en a. Les rameaux inutiles peuvent être enlevés lors de cette opération.

Elle a lieu lorsque l'espèce termine sa pousse de l'année (fin juillet pour le poirier). Les objectifs sont d'apporter de la lumière aux fruits, de favoriser l'induction florale et d'anticiper la taille d'hiver.

Les tailles d'hiver et d'été visent à rapprocher la fructification des charpentières et à aider à transformer un oeil à bois en dard puis en bouton à fleur, donc à fruit. Cette transformation se fait le plus souvent en deux ou trois ans (voir schéma page 30).

■ Sur des arbres jeunes en cours de formation, en plus de la taille d'hiver et d'été:

► Le palissage:

Il consiste à accrocher les charpentières en position relevée pour favoriser la pousse et éviter qu'ils ne cassent.

Le raphia végétal ou le fin lien en osier sont utilisés et seront remplacés par un lien plus solide quand la branche sera ramenée dans sa position définitive.

► Les pincements:

Effectuée début juin, cette opération fait suite au palissage et consiste à supprimer (pincer) l'extrémité des rameaux secondaires vigoureux avoisinant les prolongements et pouvant les concurrencer.

Les pincements favorisent une bonne pousse du prolongement destiné à allonger la jeune charpentière. Ils sont réalisés à la main, au sécateur ou à la serpette.

► La suppression des fleurs à proximité des prolongements:

Elle consiste à enlever les fleurs sur les 20 à 30 derniers centimètres en dessous des prolongements. Sans fruit, ceux-ci seront plus vigoureux.

► L'éclaircissage:

Sur les jeunes arbres, au cours des premières années de formation, il est conseillé de supprimer tous les fruits. Quand l'arbre atteint progressivement sa taille finale, cette intervention consiste à enlever les fruits en surnombre après la chute physiologique du mois de juin. On gardera uniquement un ou deux fruits par bouquet en choisissant les plus beaux.

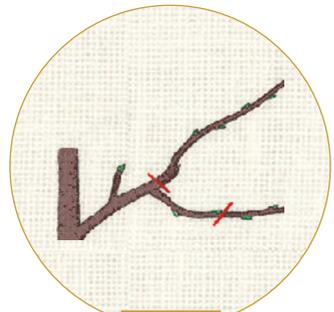
On peut estimer conserver environ 10 à 15 fruits par mètre linéaire de charpentière. Pour le poirier, les plus beaux fruits sont à l'extérieur du bouquet tandis que pour le pommier c'est l'inverse.



La taille d'hiver 'trigemme'

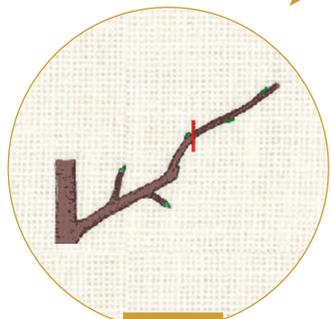
Pratiquée en hiver, elle consiste à tailler les rameaux après trois bourgeons bien formés, dans le but d'obtenir un bouton à fleur au printemps qui suit. Dans la pratique, choisir entre trois et cinq yeux en fonction de la vigueur et de la qualité des bourgeons. La saison suivante, plusieurs cas peuvent alors se présenter (voir schéma ci-dessous).

Dès qu'un bouton à fleur est obtenu, le but est atteint (cas n°3): on taille alors juste au-dessus.



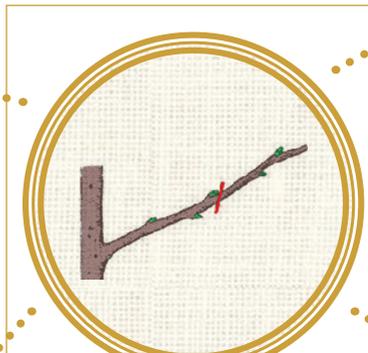
cas 1

Les 3 yeux ont donné 1 dard et 2 brindilles à bois.



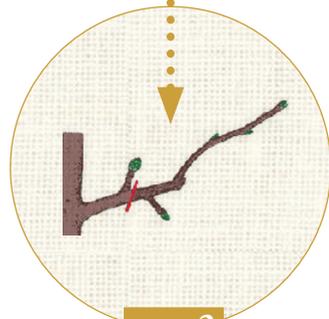
cas 2

Les 3 yeux ont donné 2 dards et 1 brindille à bois.



Année 1:

En hiver, on taille au-dessus de 3 (à 5) yeux bien développés les rameaux de 1 an.



cas 3

1 bouton à fleurs > taille trigemme terminée.



cas 7

1 seule brindille a évolué, les 2 autres sont latents > tailler sur un oeil la nouvelle brindille.



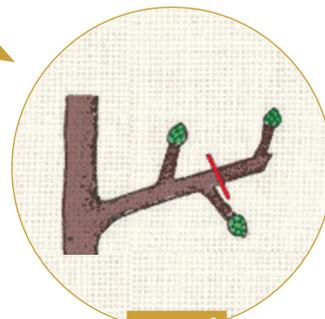
cas 6

3 dards > On attend l'hiver prochain.



cas 5

3 brindilles à bois > taille trigemme sur la brindille la plus faible.

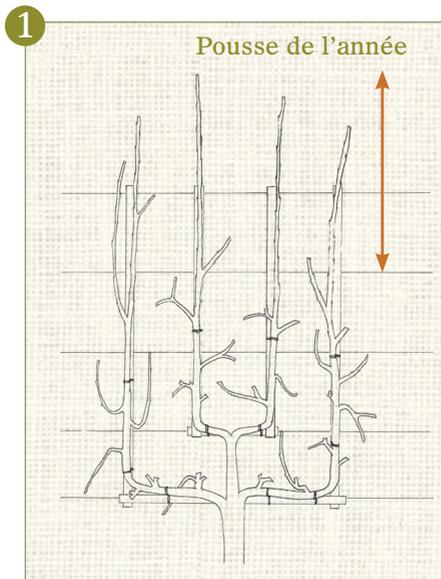


cas 4

Plusieurs boutons à fleurs.

Observez bien vos arbres avant de les tailler, le résultat de la taille n'est pas automatique. L'afflux de sève au niveau des bourgeons à bois va déterminer leur évolution: ils se transformeront soit en bourgeon latent, en dard, en lambourde ou donneront des brindilles simples à bois ou couronnées d'un bouton floral. Bien veiller à maintenir ces brindilles couronnées car elles produisent des fruits.

d'une palmette 'Verrier', quatre branches préformées



► **A la réception:**

L'arbre préformé acheté chez un pépiniériste n'est pas taillé. La pousse de l'année est complète et peut mesurer plus de 50 cm. Il convient d'installer correctement un palissage adapté pour ensuite procéder à la taille.



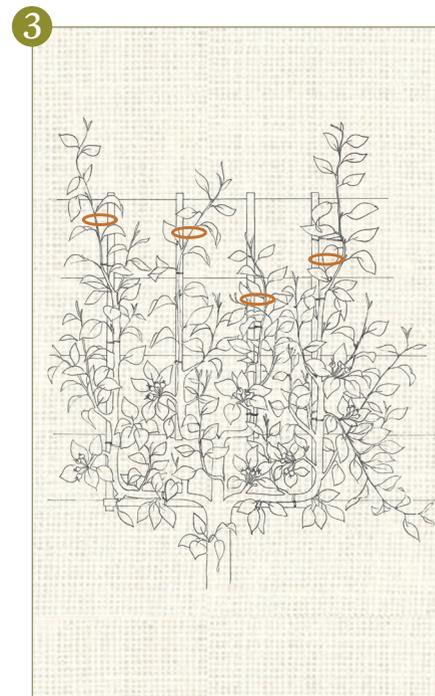
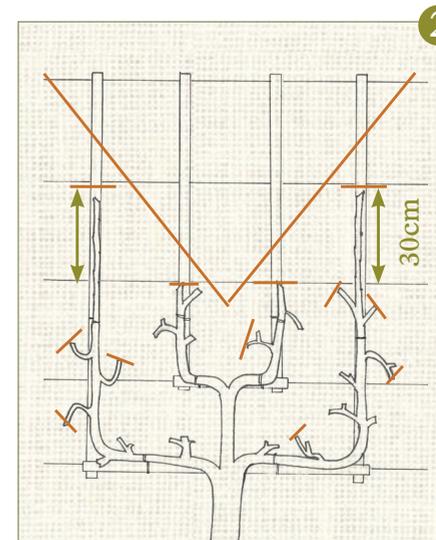
► **Après la plantation:**

Après plantation, la taille d'hiver se réalisera en mars.

Tailler impérativement les prolongements à environ 30 cm, en veillant toujours à laisser les branches extérieures latérales du premier étage plus hautes que celles du centre (forme de V).

Tailler de 3 à 5 yeux les coursonnes sur le reste de l'arbre.

Remarque: Si l'arbre acheté a été mal conduit en pépinière (non respect des tailles successives de 30 cm de longueur et dégarnissement, absence de coursonne dans la partie basse de l'arbre), il faut le tailler très court.



► **Mai / juin 1ère année:**

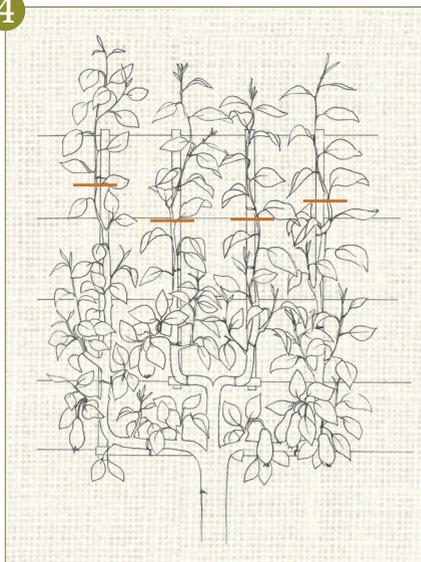
Au cours des mois d'avril - mai - juin l'arbre se met à croître.

La première année l'arbre ne doit pas porter de fruit, toute la vigueur doit être réservée à la croissance des branches.

Si l'arbre fleurit, il faut soit **couper délicatement les fleurs** sans casser la pousse à bois qui se trouve à proximité des fleurs, soit attendre la fin de la floraison pour enlever au plus vite les petits fruits.

En ce qui concerne la pousse des prolongements, il faut les palisser tout au long de leur développement sur la latte avec du raphia ou du fin lien d'osier. Les rameaux secondaires seront pincés pour favoriser leur allongement.

4



► Juillet / Août 1ère année

Au cours de l'été, on procède à la **taille d'été**. Il s'agit de couper les pousses de l'année à 6-7 feuilles.

Les **pousses de l'année** mal positionnées (dans les coudes), trop verticales et celles abimées par des chancres ou pucerons pourront être **enlevées** complètement lors de cette opération.

Attention les quatre prolongements ne doivent pas être rabattus et doivent être correctement liés sur les lattes.

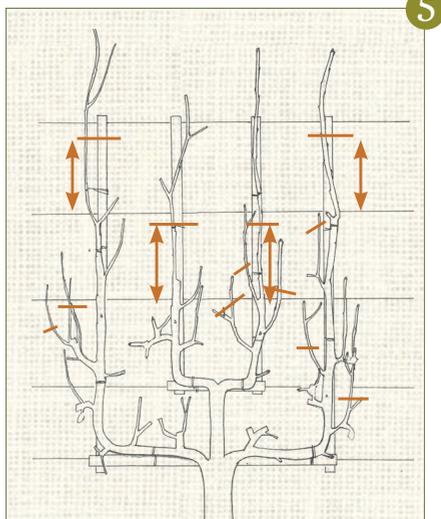
► Mars 2ème année (avant taille)

Aspect de l'arbre avant taille. La **taille d'hiver** se pratique de préférence au mois de mars.

Elle se pratique à 3 à 5 yeux sur toute les pousses de l'année et sur les coursonnes. En ce qui concerne les prolongements conserver 30 cm d'allongement en veillant toujours à laisser les branches extérieures latérales plus hautes que celles du centre (forme de V).

Les prolongements seront correctement liés en remplaçant le raphia par des liens plastiques des colliers ou des liens plus épais en osier.

Les liens plus anciens seront desserrés en fonction du grossissement des branches.

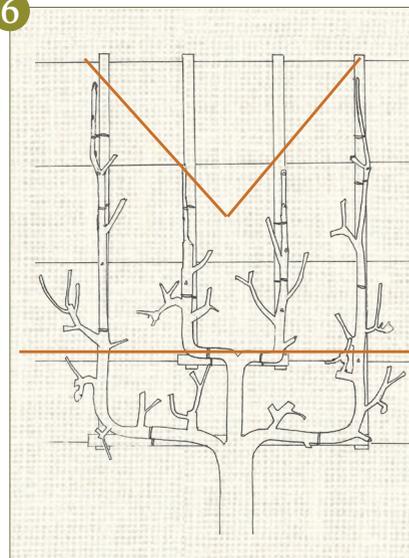


5



Palmette 'Verrier' double U au 'Potager du Roi' à Versailles

6



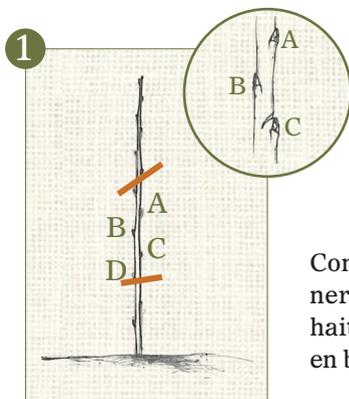
► Printemps 2ème année

Conserver quelques fruits sur la partie basse de l'arbre (un fruit par coursonne en dessous de la ligne horizontale). Plus l'arbre vieillira plus il sera possible de conserver des fruits dans la partie haute de l'arbre.



13

Création d'une palmette oblique



► Mars 1ère année (1):

Planter de préférence un scion d'un an pour créer une forme basse. Dans le cas d'une forme haute, planter un arbre déjà conduit en axe.

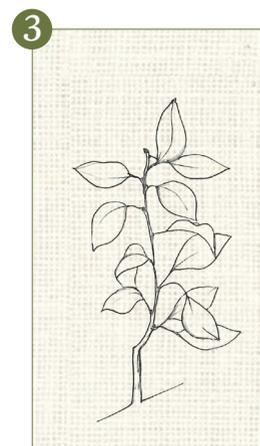
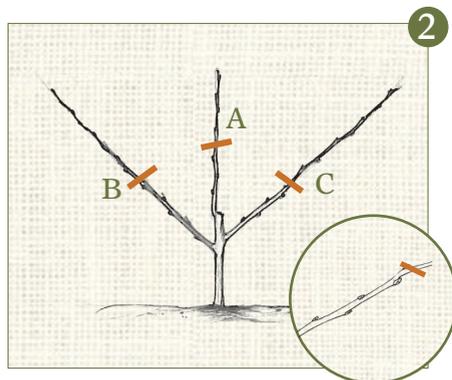
Comme pour la palmette horizontale, sélectionner 4 bons yeux à bois à la hauteur où vous souhaitez établir votre 1er étage de branches. Couper en biseau à 3-4 mm au dessus du bourgeon A.

- Le bourgeon A formera le prolongement central et le tire sève.
- Le bourgeon B formera une première branche charpentière latérale.
- Le bourgeon C, dominé par les bourgeons A et B sera stimulé par une petite entaille juste au-dessus (voir zoom) et formera la deuxième branche latérale.
- Le bourgeon D servira de réserve. Supprimer, à l'aide d'un greffoir, les bourgeons situés en dessous du D.

Bien entendu, un palissage durable avec un lattage adapté à la forme oblique a été installé avant la plantation.

► Mars 2ème année (2):

Couper en biseau au dessus de la branche A (taille d'attente). A va devenir notre futur axe. B et C seront nos futures charpentières. Pour les formes sans axe principal: V simple, cordon horizontal... Supprimer l'axe principal à ras (A) Raccourcir les charpentière B et C à 30 cm au niveau d'un oeil dirigé vers le bas.



► Eté 2ème année (3):

En juillet pour les poiriers, (en août pour les pommiers). Laisser se développer les extrémités B et C obliquement. Ne jamais tailler les extrémités des charpentières et de l'axe principal lors de la taille d'été.

Le reste est taillé à 5 à 7 feuilles environ uniquement les rameaux latéraux des deux branches charpentières.

Au cours de la saison tout au long de leur développement il faut lier au raphia les prolongements sur les lattes de bois.

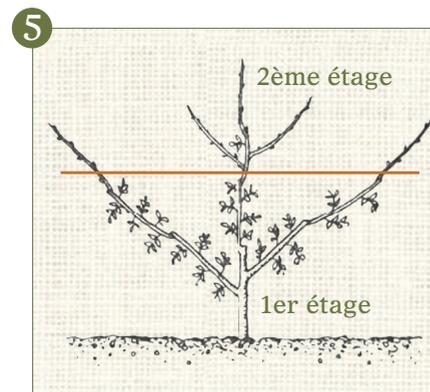
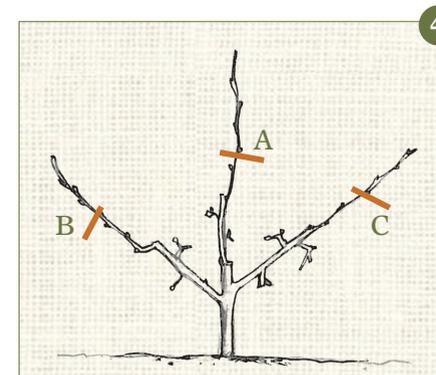
► Mars 3ème année (4):

Tailler sur 3 yeux à 5 yeux (taille trigemme) les rameaux latéraux aux branches charpentières afin de créer des futures coursonnes.

Tailler l'extrémité des branches charpentières afin de progresser de maximum 30 cm par an. Cela permet d'éviter d'avoir des branches dégarnies (sans coursonne).

Réaliser plusieurs tailles d'attente de l'axe principal A jusqu'au moment de réaliser le deuxième étage.

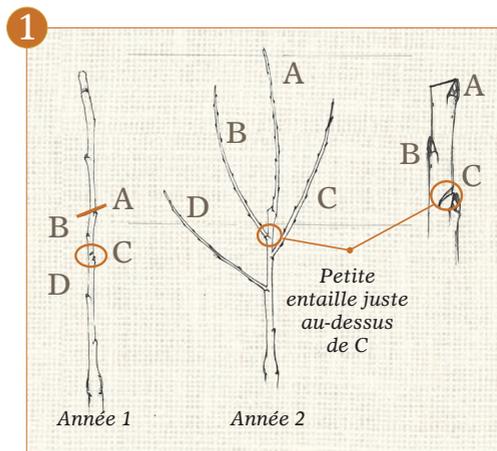
Réaliser les mêmes opérations les années suivantes. Taille d'hiver et taille d'été.



► Mars année suivante (5):

Créer le deuxième étage lorsque les extrémités du premier étage oblique ont dépassé d'au moins 30 cm la base du second étage. Les branches du premier étage doivent toujours être plus longues que les branches du 2ème étage et ainsi de suite. Il est possible de réaliser 2 à 4 étages en fonction du palissage et de la vigueur du porte-greffe.

Création d'une palmette horizontale



► Mars 1ère année (1):

Planter de préférence un arbre d'un an (scion) pour créer une forme basse. Dans le cas d'une forme haute, planter un arbre déjà conduit en axe.

Sélectionner 4 bons yeux à bois à la hauteur où vous souhaitez établir votre 1er étage de branches (environ 50 cm). Couper en biseau à 3-4 mm au-dessus du bourgeon A.

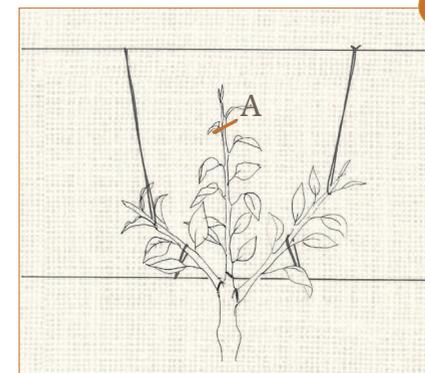
- Le bourgeon A formera le prolongement central et le tire sève.
- Le bourgeon B formera la première branche charpentière latérale du 1er étage.
- Le bourgeon C, dominé par les bourgeons A et B sera stimulé par une petite entaille juste au-dessus (voir zoom) et formera la deuxième branche charpentière.
- Le bourgeon D servira de secours. Supprimer, à l'aide d'un greffoir, les bourgeons situés en dessous du bourgeon D.

Si vous partez d'un scion ou d'un fruitier haute-tige ramifié, si deux branches latérales sont bien positionnées au niveau du fil, garder les pour former les deux charpentières latérales..

► Printemps et été 1ère année (2):

Maintenir à l'aide d'une ligature les deux prolongements avec un angle de 45 degrés vers le haut. Palisser le prolongement central (A) pour le faire patienter (on parle de taille d'attente).

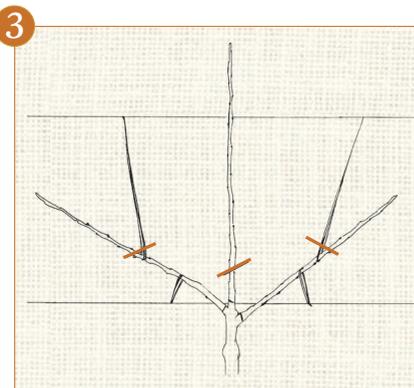
Ne jamais tailler les extrémités des futures charpentières lors de la taille d'été. Pour favoriser l'allongement des deux pousses d'extrémités (prolongement), pincer à 5-6 feuilles les pousses latérales pour éviter qu'elles ne le concurrencent. La pousse issue du bourgeon D de secours sera supprimée.



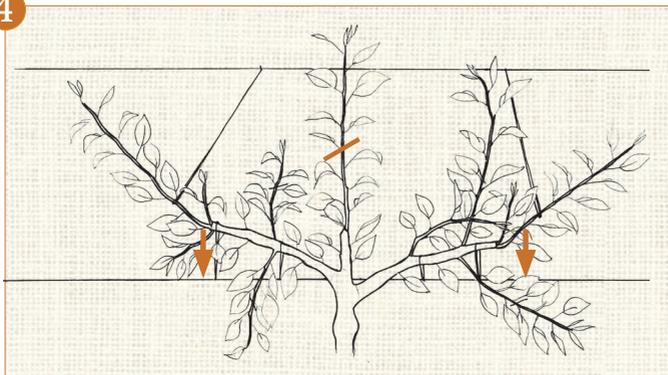
► Mars 2ème année (3):

Taille d'hiver, tailler court le prolongement central (taille d'attente à environ 5 cm sur un oeil qui se trouve devant vous. Conserver les prolongements de droite et de gauche d'environ 30 cm (longueur d'un sécateur), on évite ainsi d'avoir des branches dégarnies (sans coursonne).

La coupe des prolongements se fait sur un oeil qui se trouve sous la branche (dirigé vers le sol). On taille à 3 yeux (taille trigemme) les rameaux latéraux des charpentières afin de créer des futures coursonnes (schéma pages 30-31). Veillez à laisser les extrémités relevées (pour cela vous pouvez les maintenir en les accrochant sur le deuxième étage de fil.



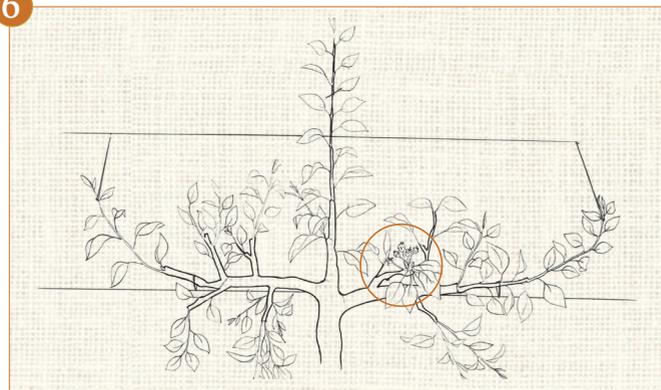
4



► **Eté 2ème année (4):**

Tailler les pousses latérales à 6-7 feuilles au dessus de l'ancienne coupe. La pousse de la première année (branche charpentière latérale) sera progressivement abaissée sur le fil de fer horizontal. Les prolongements ne seront pas pincés mais maintenus à 45°.

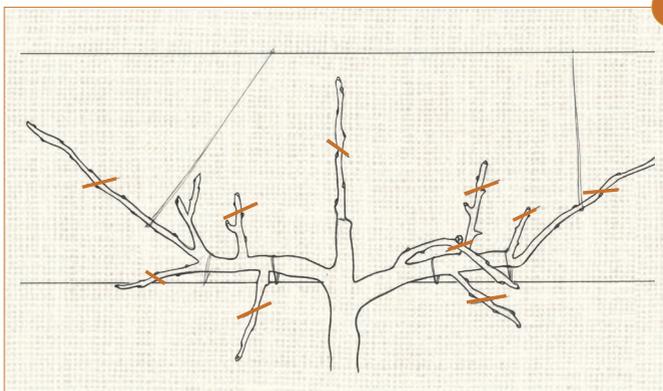
6



► **Printemps 3ème année (6):**

S'il y a des boutons à fleurs, attendre que les fleurs soient épanouies pour les enlever (éclaircissage). Faire attention à ne pas couper le prolongement (pousse à bois qui se trouve à proximité du bouquet floral). Le fait d'enlever les fleurs favorisera la pousse de votre fruitier. L'éclaircissage se réalise chaque printemps sur toutes les parties du fruitier en cours de formation.

5



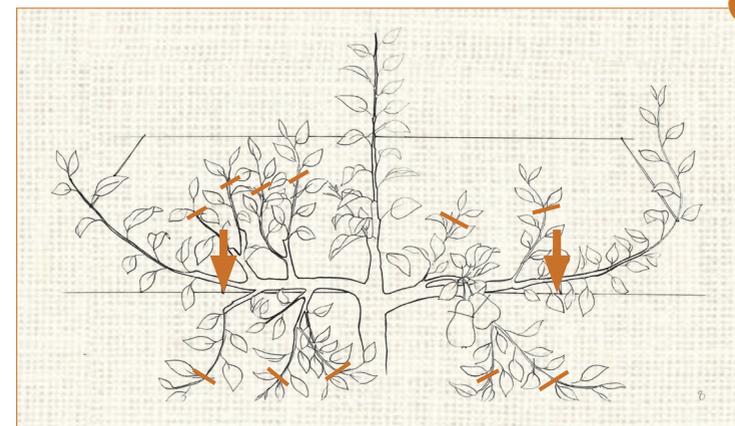
► **Mars 3ème année (5):**

Tailler à 3 yeux les pousses latérales des charpentières pour créer de futures coursonnes. Les prolongements seront comme chaque année allongés d'environ 30 cm (taille sur un oeil dessous). La pousse de la première année (branche charpentière) est complètement mise à l'horizontale. La pousse de la deuxième année (le prolongement) reste relevée. Le prolongement de l'axe central est coupé à 5 à 10 cm au dessus de la coupe de mars de la 2ème année.

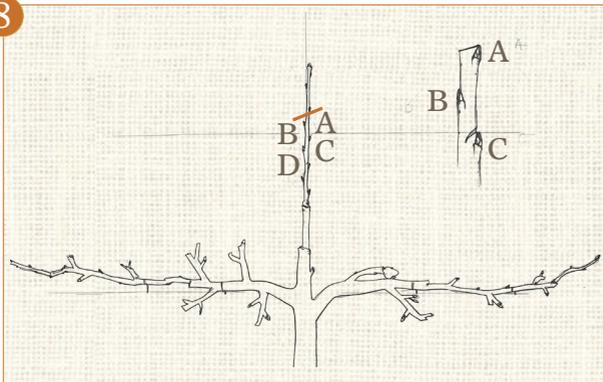
► **Eté 3ème année (7):**

S'il y a quelques fruits noués (jeunes fruits), il faut les enlever pour ne pas affaiblir l'arbre. Pour la taille d'été (idem été 2ème année) les prolongements ne seront pas rabattus et maintenus à 45°, la pousse ayant poussée la deuxième année sera petit à petit abaissée sur le fil de fer.

7



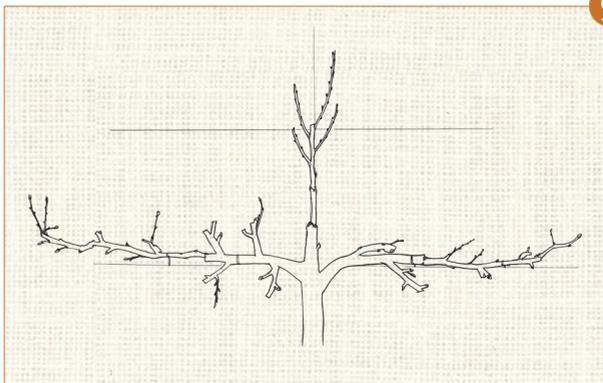
8



► Mars 4-5-6ème (8):

En fonction de la taille de la palmette désirée, tailler de 3 à 5 yeux les pousses latérales pour créer de futures coursonnes. On coupe derrière un bouton à fleur (Taille trigemme). Les prolongements seront comme chaque année allongés de 30 cm sur un oeil dirigé vers le bas. La pousse de l'année reste relevée. Lorsque que les deux charpentières du premier étage ont atteints 2/3 de leur longueur finale, on peut alors commencer le 2ème étage. Pour réaliser le 2ème étage le prolongement de l'axe central est coupé juste en-dessous du 2ème fil horizontal (idem mars de la première année). Recommencer les opérations effectuées au mois de mars de la 1ère année.

9



► Mars suivant (9):

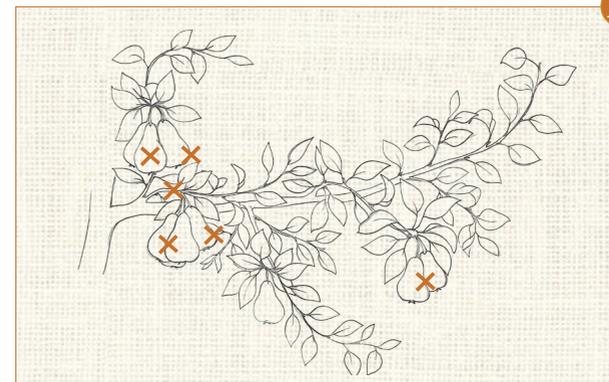
Choisir deux rameaux, un de chaque côté et un central qui sera rabattu (taille d'attente) pour réaliser plus tard un troisième étage. Poursuivre les années suivantes de la même façon une taille d'hiver et une d'été. Selon la vigueur de l'arbre et le type de palissage, réaliser 4 à 6 étages de branches.

► En juin et pour toutes les années suivantes (10):

Lorsque l'arbre est établi, garder qu'une ou deux poire(s) au maximum par bouquet. On parle d'éclaircissage. Celui-ci se fait délicatement et manuellement en cassant le pédoncule du fruit ou en le coupant avec un sécateur.

Veiller à espacer vos fruits les uns des autres, cela évite la pourriture, limite les dégâts de carpocapse, améliore le calibre, la coloration, les arômes et les sucres et surtout évite l'alternance (production une année sur deux). En poire les plus beaux fruits sont à l'extérieur du bouquet, en pomme c'est l'inverse.

10



Rappel:

Certaines variétés produisent essentiellement sur des brindilles couronnées. Dans ce cas, toutes les brindilles sont à respecter, ne pas les tailler. Si certaines de vos variétés sont lentes à se mettre à fruits, arquer les branches au lieu et place de les tailler.



Bien choisir sa variété, bien la cueillir, bien la déguster...

15

Afin de découvrir la grande palette d'arômes et de saveurs des poires, il est conseillé d'une part, de diversifier au maximum les variétés et d'autre part, d'étaler les périodes de maturité et de conservation.

La poire est la reine des fruits de nos deux régions communes mais demande beaucoup d'attention, de délicatesse et de patience pour apprendre à découvrir ses secrets. Le choix de la date de cueillette en poire est primordial et doit se situer avant la pleine maturité du fruit. Une des astuces pour définir le bon moment consiste à soulever la poire en plaçant un doigt au niveau de l'insertion du pédoncule – communément appelé 'queue' – si le pédoncule se détache aisément sans casser, cela constitue un bon signal. De plus il faut goûter quelques fruits pour apprécier son degré de maturité. Il est recommandé de réaliser la cueillette des fruits en plusieurs passages – ce qui est appelé une 'entrecueillette'. Choisir en premier lieu les plus beaux fruits, les mieux exposés, les plus colorés et les cueillir juste avant leur pleine maturité. Il s'agit de les conserver dans un endroit frais et ventilé – bonne cave par exemple – et de les surveiller régulièrement pour détecter le meilleur moment pour les consommer. **L'optimum de la qualité des fruits s'exprimera généralement au moment où la couleur de l'épiderme commence à virer vers le jaunâtre puis vers le jaune.** Dès que le jaune s'accroît il est grand temps de consommer ou partager les fruits car sinon ils se gâtent – souvent en commençant par le cœur.

Le choix de l'assortiment d'anciennes variétés présenté dans cet ouvrage s'est fait en commun en partageant les expériences du Centre Wallon de Recherches Agronomiques et du CRRG du Nord-Pas de Calais. Ces deux institutions mènent depuis plusieurs décennies des travaux de sauvegarde et de valorisation du patrimoine fruitier régional et ont rassemblé des collections qui comptent au total plus de 2000 variétés et sous types d'anciennes variétés de poires.

Ce choix s'est basé sur des observations transfrontalières qui ont été effectuées depuis plus de vingt ans dans des vergers d'évaluation greffés sur cognas-

sier A et qui – délibérément – n'ont jamais été pulvérisés avec des traitements phytosanitaires. Notre but est d'observer le comportement naturel de ces variétés de terroirs face aux maladies, aux ravageurs et aux aléas climatiques. Les appréciations et surtout l'évaluation de la sensibilité à la tavelure ont été synthétisées par les deux partenaires à partir de données communes. C'est la première fois que des résultats aussi complets font l'objet d'une publication.

L'évaluation de la qualité gustative et la détermination des périodes de conservation a été réalisées dans des conditions de conservation en froid naturel, à savoir une bonne cave ventilée où les fruits sont conservés dans des caissettes en bois sur des claies, également en bois.

Ces informations visent à vous éclairer sur le choix des variétés et des systèmes de culture qui permettent de produire des fruits sains et goûteux sans traitement de protection. Dans les cas extrêmes où des problèmes passagers surviendraient, il existe actuellement des moyens biologiques adéquats.

La gamme variétale présentée dans cet ouvrage est relativement large et donne un premier aperçu de la riche diversité du patrimoine transfrontalier. Toutefois, toutes les variétés décrites ici ne sont pas encore disponibles chez tous les pépiniéristes partenaires!

Certaines variétés dites 'classiques', très connues sont également décrites selon les mêmes critères afin de vous renseigner de leurs limites de culture lorsqu'on les cultive sans traitement. Beaucoup de ces variétés présentent en effet une **trop grande sensibilité à la tavelure**. Il s'agit de la principale maladie du poirier qui provoque chez les variétés les plus sensibles, d'importants dégâts sur les fruits, les feuilles et surtout sur les rameaux des arbres entraînant des mortalités et créant une source permanente d'infection.

Afin de favoriser une bonne fécondation, il faut bien choisir les associations de variétés en fonction de leurs périodes de floraison et la qualité du pollen et veiller à favoriser les insectes butineurs en plantant dans son jardin une diversité de plantes mellifères. Il est aussi conseillé d'introduire dans le verger de simples **refuges pour les abeilles sauvages**. Par exemple une dizaine de bambous creux et ouverts au moins à une de leurs extrémités, coupés sur une longueur de 10-15 cm, rassemblés en botte par un petit fil de fer et suspendus à une branche. Il est également suggéré de percer une série de petits trous (de 4 à 8 mm de diamètre et d'une petite dizaine de cm de longueur) soit dans les murs, soit dans les piquets en bois, soit dans des buches de bois orientées idéalement vers le sud-est.

Le tableau de synthèse ci-après (p. 46-47) reprend la liste complète des anciennes variétés de poires décrites par les deux partenaires et qui sont classées de la plus précoce à la plus tardive ainsi que par ordre alphabétique (Index p.118) à la fin du cahier. Chaque variété fait l'objet d'une fiche descriptive illustrée de pictogrammes explicités après le tableau.

Sélection de variétés de poires

					
		Exposition	Cueillette Gembloux	Cueillette Villeneuve d'Ascq	Période Consommation
1	Précoce de Trévoux (FR, 1862)	p.52	N, E, S, O	mi-août	août
2	Précoce Henin ^{RGF-Gbix} (BE, ~1970)	p.54	N, E, S, O	mi-août	août
3	Poire à Clément ^{CRRG-PLD} (FR, ~1940)	p.56	N, E, S, O	mi-août	mi-août à sept
4	Bon-Chrétien Williams (GB, 1770)	p.58	N, E, S, O	fin août	fin août à sept
5	Ananas de Courtrai (BE, 1784)	p.60	N, E, S, O	fin août	mi-fin août
6	Calebasse à la Reine (BE, 1770)	p.62	E, S, O	début sept	fin août
7	Désiré Cornélis, Cornélie ^{CRRG-PLD} (BE, 1847)	p.64	N, E, S, O	début sept	début sept
8	Triomphe de Vienne ^{CRRG-PLD} (FR, 1874)	p.66	E, S, O	début sept	début sept
9	Beurré Lebrun (FR, 1856)	p.68	N, E, S, O	mi-sept	début sept
10	Double Philippe, Beurré de Mérode (BE, 1800)	p.70	N, E, S	mi-sept	début sept
11	Belle sans Pépins, Belle de Bruxelles, Sans Pépins ^{CRRG-PLD} (DE, 1789)	p.72	N, E, S, O	mi-sept	début sept
12	Seigneur Esperen (BE, 1827)	p.74	E, S, O	mi-sept	mi-sept
13	Beurré Superfin (FR, 1844)	p.76	E & S	mi-sept	mi-sept
14	Conference (GB, 1884)	p.78	E & S	mi-sept	mi-sept
15	Louise-Bonne d'Avranches (FR, 1780)	p.80	E & S	fin sept	mi-sept
16	Beurré Hardy (FR, 1820)	p.82	E & S	fin sept	début sept
17	William's Duchess (GB, 1841)	p.84	E & S	fin sept	début sept
18	Durondeau (BE, 1811)	p.86	E & S	fin sept	fin sept
19	Saint-Mathieu ^{CRRG-PLD/RGF-Gbix} (FR/BE, ~1600)	p.88	N, E, S, O	fin sept	fin sept
20	Doyenné du Comice (FR, 1849)	p.90	E & S	début oct	mi-sept
21	Duchesse d'Angoulême (FR, 1809)	p.92	E, O	début oct	fin sept
22	Nec Plus Meuris, Beurré d'Anjou ^{RGF-Gbix/CRRG-PLD} (BE, 1822)	p.94	E, S, O	début oct	fin sept
23	Jeanne d'Arc (FR, 1893)	p.96	E & S	début oct	fin sept
24	Madame Grégoire ^{RGF-Gbix} (BE, 1860)	p.98	E, S, O	début oct	début oct
25	Beurré de Nagnin (BE, 1840)	p.100	E & S	mi-oct	début oct
26	Jules d'Airoles (FR/BE, 1836)	p.102	E & S	mi-oct	début oct
27	Beurré d'Hardenpont (BE, 1759)	p.104	E & S	mi-oct	début oct
28	Beurré Alexandre Lucas (FR, 1870)	p.106	E & S	mi-oct	fin sept
29	Bronzée d'Enghien ^{RGF-Gbix} (BE, 1830)	p.108	E, S, O	fin-oct	fin nov
30	Joséphine de Malines (BE, 1830)	p.110	E, S, O	fin oct	fin oct
31	Comtesse de Paris ^{CRRG-PLD} (FR, 1893)	p.112	E, S, O	début oct	mi-oct
32	Poire à côte d'or, Belle de Moncheaux ^{CRRG-PLD} (FR, 1850)	p.114	S	mi-oct	mi-oct
33	Poire de Livre ^{CRRG-PLD} (FR, ~1587)	p.116	N, E, S, O	début oct	début oct

									 Goût						
Groupe de floraison	Pollen	Autofertilité	Compatibilité cognassier	Types de formes palissées	Risque de Tavelure	Qualité	Acide	Sucre	Jus	Astr.	Arôme 'musqué'	Epid	Fine (1=très fine)	Pierre (1=pas de pierre)	Blet (1=faible)
2	+	±	±	BT, V	Moyen/Fort	+ / ++	5	6	6	2	3	3	3	3	7
2 à 3	+		+	BT, V, H	Faible	+ / ++	6	6	7	2	3	4	4	6	7
4	-		+	BT, V, HT	Faible	++	5	6	8	4	7	4	3	5	4
4	+	±	±	BT, V, H	Moyen	+ / ++	5	7	8	3	8	3	2	2	6
3	+		+	BT, V	Faible	± / +	2	6	5	3	6	2	2	3	6
4 à 5	+		±	BT, V, HT	Moyen	+	5	6	6	5	2	5	5	5	8
3 à 4	-			BT, V	Faible	±	4	5	6	3	5	6	4	3	5
4 à 5	+	±	±	BT, V, H	Faible	+	2	6	7	3	2	6	4	3	5
3 à 4	+	±	+	BT, V, H	Faible	+	2	7	7	1	4	4	4	1	8
3	-		-	HT	Moyen	+	6	5	6	4	2	3	5	3	8
4	-	±	+	HT	Moyen	+	4	6	6	3	3	6	5	5	7
4	+		+	BT, V	Moyen	+ / ++	1	8	7	2	2	4	3	2	5
4 à 5	+	±	+	BT, V, H	Moyen	++	7	7	7	3	2	5	3	4	6
4 à 5	+	+	+	BT, V, H	Moyen	+	3	6	7	1	1	4	3	3	5
2 à 3	+	+	+	BT, V, H	Moyen/Fort	++	6	8	7	3	3	6	2	1	3
4	+		+	BT, V, H	Fort	+ / ++	4	6	7	3	2	7	5	4	7
4	-		+	BT, V, H	Moyen	± / +	6	5	7	6	4	5	4	3	4
4	+	±	+	BT, V	Fort	+	7	5	6	5	1	4	4	2	3
5	-		-	HT	Faible	À cuire	4	6	3	5	1	5	6	6	6
6 à 7	+		+	BT, V, H	Fort	++	6	8	8	1	1	4	2	2	5
3 à 4	+		+	BT, V, H	Moyen/Fort	+	7	7	7	2	2	5	5	5	3
2	+		± / +	BT, V, HT	Faible	+ / ++	5	7	8	3	2	4	3	2	3
4 à 5	+		+	BT, V, H	Fort	+	6	6	7	3	2	4	4	6	4
4	-		+	BT, HT, V, H	Faible/ Moyen	+ / ++	4	6	7	3	5	3	4	3	4
3 à 4	+		+	BT, V, H	Moyen	+ / ++	4	6	7	3	3	4	2	3	4
6	+		+	BT, V, H	Moyen	+ / ++	6	7	6	5	2	4	4	4	2
4 à 5	+		+	BT, V, H	Moyen/Fort	+ / ++	6	6	7	3	2	6	3	2	2
1 à 2	-		±	BT, V, H	Moyen	+	6	5	5	4	2	5	4	3	3
4	+		+	BT, HT, V, H	Faible	+ / ±	6	4	6	5	1	6	5	5	2
5	+		± / +	BT, HT, V, H	Faible	+ / ++	2	7	6	2	2	5	2	2	2
1	+		+	BT, HT, V, H	Faible	± / +	4	5	5	2	2	5	5	4	2
7	+			HT	Faible	À cuire	4	6	3	2	1	8	6	7	2
5 à 6	-		+	BT, V, H	Faible	À cuire	3	3	3	8	1	5	6	6	2

Exposition des espaliers contre un mur:



► Nord:

Situation la moins favorable. Se limiter aux variétés d'été ou de septembre très fertiles avec peu de coloration et une bonne résistance aux maladies.



► Ouest:

Situation la plus exposée aux pluies. Plutôt choisir des variétés d'automne avec peu de coloration et une très bonne résistance aux maladies.

► Sud et Sud-est:

Expositions les plus chaudes et les plus sèches, particulièrement bien adaptées pour les variétés tardives avec une bonne coloration et qui peuvent être un peu plus sensibles aux maladies.

► Est:

Situation favorable mais moins chaude et moins éclairée que celle du Sud. Cependant, c'est la plus sèche, et les fruits sont donc moins atteints par les maladies. Les fruits y deviennent très beaux et très bien colorés.

Période de cueillette:



Période optimale de cueillette pour une bonne conservation. Il s'agit de périodes moyennes qui varient suivant le lieu, l'exposition et l'année ; c'est très rarement la période de consommation des fruits car on doit généralement cueillir les poires avant leur maturité complète. Chaque période est exprimée en début, milieu ou fin de mois. Exemple: fin août, début sept, mi-oct.

Pour les variétés transfrontalières, deux périodes de cueillette sont indiquées:

- Gembloux (généralement plus froide donc plus tardive).
- Villeneuve d'Ascq (V.Ascq) (généralement plus chaude donc plus précoce).

Auto-fertile:



Les variétés auto-fertiles n'ont pas besoin d'un autre arbre pour être pollinisées. Un seul arbre suffit pour avoir des fruits.

Période de consommation:



Période indicative de consommation optimale des fruits. Pour les variétés de conservation il s'agit de données observées après conservation en bonne cave fraîche et ventilée. En général lorsque la couleur de l'épiderme commence à virer vers le jaune, c'est le signe que les fruits sont prêts à être dégustés et qu'il faut bien les suivre pour les consommer avant qu'ils ne blettissent; pour les variétés à deux fins (de table et à cuire), elles peuvent être utilisées en cuisson dès la cueillette. Chaque période est exprimée en début, milieu ou fin de mois. Exemple: mi-sept. à oct., fin nov. à janv.

Floraison:



Difficile à appréhender dans l'absolu, la période de floraison est exprimée de manière relative par une échelle de 1 (très précoce) à 7 (très tardif) représentée par un 'camembert' partagé en 7 quartiers. La période de pleine floraison est représentée par un quartier grisé. Deux variétés peuvent se polliniser, si elles possèdent la même période de floraison ou une période proche.



Qualité du pollen:



La qualité du pollen en matière de pollinisation est exprimée par trois valeurs:

- + Bon
- ± Moyen
- Mauvais

Bien veiller à choisir des variétés pollinisatrices dont la couverture de floraison est la plus étendue possible et avec un bon pollen.

Affinité de greffe avec le cognassier:



Les variétés de poires en basse-tige - formes libres ou palissées - se greffent généralement sur cognassier. Néanmoins, certaines variétés sont soit incompatibles à la greffe sur cognassier soit elles ne croissent pas de façon idéale. Cette compatibilité est exprimée par trois valeurs:

- + Très bonne
- ± Moyenne (faible croissance)
- Mauvaise (demande idéalement une greffe intermédiaire)

Risques de dégâts causés par la tavelure:



La tavelure est la principale maladie du poirier. Elle est provoquée par un champignon qui se développe sur les feuilles, les fruits et dans les cas les plus sévères sur les branches. La sensibilité à la tavelure affecte la récolte et la santé des arbres. Elle dépend du lieu, de l'exposition, de l'année mais surtout de la variété. Ce risque est exprimé par trois niveaux:

- Risques faibles: variétés très peu sensibles.
- Risques moyens: variétés moyennement sensibles mais souvent peu sensibles sur branches.
- Risques élevés (forts): variétés extrêmement sensibles.

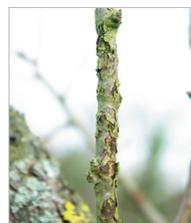
Rappelons que les données figurant dans les fiches sont la synthèse d'observations réalisées dans des parcelles n'ayant jamais subi de traitements fongicides.



Tavelure sur feuille



Tavelure sur fruit



Tavelure sur bois

Type de formes palissées:



Nous distinguons ici quatre type de formes:

- HT Haute-tige (> 6 m)
- BT Basse-tige (< 6 m)
- V Verticale (forme de cordon, 'U', palmette 'Verrier')
- H Horizontale (palmette horizontale et oblique)

Qualité globale:



Appréciation globale d'un point de vue gustatif à maturité optimale des fruits. Elle est exprimée par quatre valeurs:

- ++ Très bon - excellent
- + Bon
- ± Assez bon
- Médiocre

Astérisque*:

Les astérisques (*) dans le texte des fiches indiquent les caractères particulièrement distinctifs de la variété.

Facteurs de qualité de chair:



Critères gustatifs appréciés à pleine maturité des fruits (acidité, sucre, jutosité, astringence, arôme) et de texture (épaisseur de l'épiderme, finesse du grain, pierre et bletissement au cœur) représentés par une échelle de 1 (faible, fin) à 9 (fort, grossier).

- L'arôme typique de la poire est appelé 'musqué'. La référence en la matière est celui de la 'Bon-Chrétien Williams'.
- L'astringence est la sensation de 'resserrement' dans la bouche donnant une impression d'amertume et de sec. Lorsque l'impression est faible on parle aussi de 'vineux'.
- La finesse du grain est le côté fin ou granuleux de la chair du fruit. La chair peut contenir en plus ou moins grande quantité des grains 'pierreux' au cœur du fruit, il s'agit du caractère 'pierreux au cœur'.
- Le bletissement au cœur est une caractéristique assez typique des poires précoces: le centre du fruit devient rapidement trop mûr 'blet' et brun.

Variétés:

Dans le tableau récapitulatif, la liste des variétés est classée par ordre de maturité: de la variété la plus précoce ('Précoc de Trévoux') à la variété la plus tardive ('Poire de Livre'). Certaines variétés sont suivies d'un ou plusieurs sigles (CRRG-PLD/RGF-Gblx) explicités ci-après.

Chaque variété est enfin suivie d'une parenthèse reprenant le pays d'origine historique (BE, FR, GB, DE) ainsi que sa date d'obtention ou de premières traces écrites. Les codes pays repris sont BE (Belgique), FR (France), GB (Grande Bretagne), DE (Allemagne).

Sigle 'CRRG-PLD' / 'RGF-Gblx'

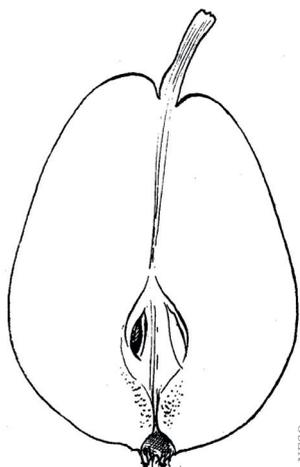
- Les variétés suivies du sigle 'CRRG-PLD' sont celles qui sont préconisées et diffusées par le Centre Régional de Ressources Génétiques (CRRG) de Villeneuve d'Ascq en France via un réseau de pépiniéristes. Elles sont disponibles sur le site français 'Plantons Le Décor' (PLD), www.plantonsledecor.fr.

- Les variétés suivies du sigle 'RGF-Gblx' (Ressources Génétiques Fruitières) sont sélectionnées et diffusées par le Centre Wallon de Recherches Agronomiques (CRA-W) de Gembloux (Gblx) en Belgique et sont disponibles chez les pépiniéristes contractants.

Les adresses et contacts des pépiniéristes français et belges sont disponibles sur le site www.biodimestica.eu.

1
(FR, 1862)

Précoce de Trévoux



NFSO

► **Synonymes:**
Pas de synonymes connus.

► **Origine:** Obtenue par Treyve, horticulteur à Trévoux en France vers 1862.

► **Description du fruit:** Calibre moyen à petit (< 50 mm, ~120 g). Forme piriforme ventrue, parfois tronquée vers le pédoncule. Épiderme jaune vif, finement pointillé de points verdâtres. La joue est lavée, striée et ponctuée d'orange rosé. Pédoncule plutôt court, de grosseur moyenne, implanté légèrement en oblique dans une cuvette moyennement profonde*. Mouche assez petite, mi fermée, à sépales dressés*, généralement saillante. Qualité: chair fine blanche, juteuse, fondante avec une saveur sucrée et acidulée. Peu ou pas de pépins.

► **Description de l'arbre:** Vigueur modérée à moyenne. Conduite en basse-tige buisson et en formes palissées verticales ('U', palmette 'Verrier'). L'affinité de greffe au cognassier est moyenne qui engendre des arbres de faible vigueur – idéalement à greffer avec intermédiaire. Très fertile, précoce et régulière mais les fruits tombent facilement.

► **Sensibilité aux maladies:** Variété assez sujette à la tavelure.

► **Notre avis:** A cueillir un peu avant pleine maturité et laisser murir quelques jours pour obtenir la meilleure qualité; variété de très bonne qualité gustative mais à réserver dans de bonnes conditions pour limiter le risque de tavelure.



PTZI - p167



Frühe aus Trévoux



NDAR - pL183

			±		
	août		BT, V	Acide	5
			Moyen/ Très élevé	Sucre	6
	+		+ / ++	Jus	6
	±		Gembloux mi-août	Astr.	2
			V.Ascq	Arôme	3
				Epid.	3
				Fine	3
				Pierre	3
				Blet. Coeur	7

NFSO



2

(BE, ~1970)

Précoce Henin

RGF-Gblx

► **Synonymes:**

Pas de synonymes connus.

► **Origine:** Variété issue d'un semis réalisé vers 1970 par Monsieur Henin en Province de Liège à partir de pépins d'une variété précoce. Variété diffusée en 2008 sous le sigle RGF-Gblx.

► **Description du fruit:** Calibre moyen à petit (< 50mm, ~120 g). Forme de tonneau plus étroit au niveau du pédoncule. Épiderme lisse, ponctué de lenticelles bien marquées, fond vert-jaune, belle joue lavée d'orangé*. Pédoncule court assez gros. Œil ouvert aux sépales bien marqués. Qualité 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.

► **Notre avis:** Variété très rustique, petite poire du mois d'août croquante et très rafraichissante lorsque le vert de l'épiderme vire au jaune mais de très courte durée de consommation – à planter en petit nombre. Sa production est moyenne et régulière, les fruits chutent facilement.

► **Description de l'arbre:** Vigueur moyenne à forte. Port d'arbre très érigé, bien adapté aux petites formes et en plein vent. Conduite en basse-tige en buisson et en formes palissées verticales ('U', palmette 'Verrier') ainsi qu'en haute-tige possible.

► **Sensibilité aux maladies:** Variété très résistante à la tavelure et à la plupart des autres maladies et ravageurs; peu sensible au bupreste.



			+		
	août		BT, V, H		Acide 6
			Très Faible		Sucre 6
	+		+/+++		Jus 7
			Gembloux V.Asq		Astr. 2
			mi-août		Arôme 3
					Epid. 4
					Fine 4
					Pierre 6
					Blet. Coeur 7

Poire à Clément



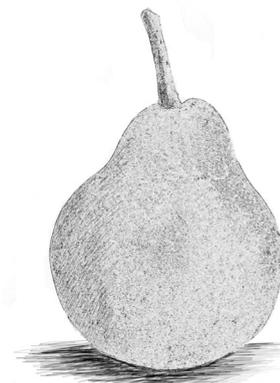
► **Origine:** Retrouvée chez Monsieur Clément Lamer, ancien arboriculteur haute-tige passionné à Englefontaine dans l'Avesnois (Nord, France). Des travaux sont en cours pour vérifier qu'il ne s'agit pas d'un type d'une variété anglaise dénommée 'Merton Pride'. Variété triploïde elle-même issue d'un croisement entre 'Bon-Chrétien Williams' et 'Beurré d'Hardenpont'.

► **Description du fruit:** Calibre très gros (> 75 mm). Forme turbinée arrondie à ventrue de type 'Doyenné du Comice'. Épiderme: Fond vert-jaune avec une rugosité recouvrant un quart à la moitié de la surface de l'épiderme. Pédoncule court et charnu inséré droit dans une cavité bosselée. Qualité: chair blanche, très fine, fondante et juteuse aux arômes musqués*, très sucrée et à la saveur exceptionnelle. Tendance au bletissement comme 'Bon-Chrétien Williams'. Cueillette: une semaine avant 'Bon-Chrétien Williams'.

► **Description de l'arbre:** Vigueur forte. Conduite Variété non alternante à productivité moyenne à élevée. A conduire en basse-tige buisson ou formes palissées verticales ('U', palmette 'Verrier'). Mauvaise conservation naturelle.

► **Sensibilité aux maladies:** Se distingue par sa rusticité et sa résistance à la tavelure.

► **Notre avis:** Très bonne poire précoce, très peu sensible à la tavelure et typiquement musquée. Son optimum de qualité se situe quand les fruits sont au stade vert-jaune, avant cela elle est banale et quand elle jaunit fortement elle devient farineuse. Au regard de la productivité, de sa qualité et de sa faible sensibilité à la tavelure, elle remplacera très avantageusement la variété 'Bon-Chrétien Williams'.



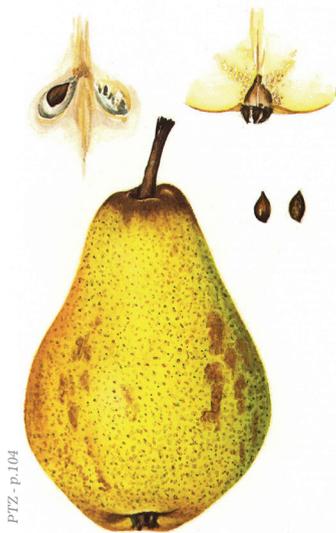
► **Synonymes:**
D'Août Lamer

			+		
	mi-août à sept		BT, V, HT	Acide	5
			Très Faible	Sucre	6
	-		++	Jus	8
			Gembloux V.Ascq	Astr.	4
			mi-août mi-août	Arôme	7
				Epid.	4
				Fine	3
				Pierre	5
				Blet. Coeur	4

Bon-Chrétien



Williams



PTZ - p.104

► **Synonymes:**

*Bartlett, Williams
Bon Chrétien, William,
William's*

► **Origine:** Très ancienne variété anglaise qui aurait été trouvée par Monsieur Wheeler, en 1770, instituteur et amateur de fruits à Aldermalston, Berkshire; propagée et nommée dès 1814 par Richard Williams, pépiniériste à Turnham Green dans la banlieue de Londres.

► **Description du fruit:** Calibre moyen à gros (> 60 mm). **Forme** ovoïde allongée ou turbinée, parfois bosselée ou un peu côtelée dans son pourtour. **Épiderme** lisse*, vert foncé, jaune doré à maturité, pointillé de roux, strié et taché de rugosité beige surtout

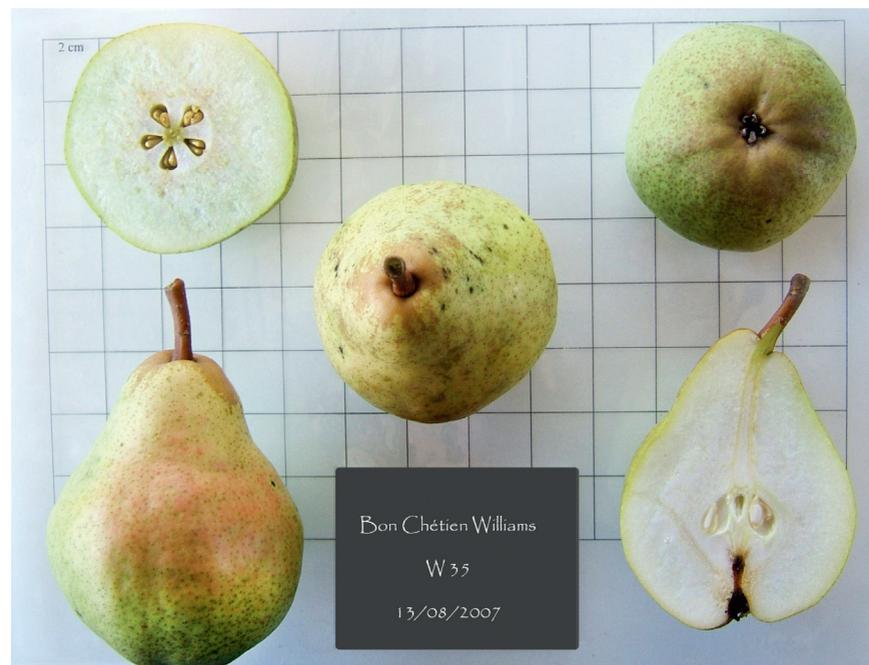
vers le pédoncule*. Parfois strié et nuancé de rouge claire côté joue. **Pédoncule** gros assez court, droit, implanté obliquement dans une cavité moyenne et légèrement bosselée. **Œil** moyen, ouvert, inséré dans une dépression très peu profonde côtelée sur les bords. **Qualité:** chair blanche, fine, fondante, juteuse, sucrée, moyennement acidulée, très parfumée avec un goût typiquement musqué*. Peu ou pas de pépins.

► **Description de l'arbre:** **Vigueur** modérée à moyenne. **Conduite** en toutes formes basses-tiges, buissons et formes palissées. L'affinité de greffe au cognassier est plus ou moins bonne suivant l'état sanitaire de la variété (virus). Il est préférable de réaliser une entre-

greffe d'une variété compatible au cognassier. Se récolte très tôt vers la fin août et se consomme en septembre. La production est très bonne et régulière.

► **Sensibilité aux maladies:** Variété moyennement sensible à sensible à la tavelure sur feuilles et fruits mais moins sensible sur bois; très sensible au bupreste.

► **Notre avis:** Belle poire fondante et musquée de début septembre à réserver aux situations favorables bien exposées. La cueillette se réalise au stade vert-jaune car son épiderme est fin et donc très fragile à pleine maturité. Elle exprime toutes ses saveurs au stade jaune doré.



			±		
	fin août à sept		BT, V, H	Acide	5
			Moyen	Sucre	7
	+		+ / ++	Jus	8
	±		Gembloux V.Ascq	Astr.	3
	±		fin août fin août	Arôme	8
				Epid.	3
				Fine	2
				Pierre	2
				Blet. Coeur	6

5

(BE, 1784)

Ananas de Courtrai



			+		
	fin-août à sept		BT, V		Acide 2
			Très Faible		Sucre 6
	+		±/+		Jus 5
			Gembloux fin-août	V.Ascq mi- fin-août	Astr. 3
					Arôme 6
					Epid. 2
					Fine 2
					Pierre 3
					Blet. Coeur 6

► **Synonymes:**

Pas de synonymes connus

► **Origine:** Très ancienne variété cultivée dans la région de Courtrai où elle a été mise en évidence en 1784 par M. Six, un jardinier-pépiniériste.

► **Description du fruit:** Calibre moyen à gros (> 60 mm). **Forme** piriforme ventrue et bien arquée vers le pédoncule. **Épiderme** lisse et fin, teinté de vert pâle tendant

au jaune à maturité ; légère joue rosée. **Pédoncule** moyen à long, de taille moyenne et souvent arqué. **Œil** grand et ouvert avec de longs sépales bien visibles*. **Qualité:** chair blanche, fine, fondante, sucrée avec un léger arôme. Variété très précoce à entrecueillir et à consommer rapidement.

► **Description de l'arbre:** **Vigueur** moyenne à faible. **Conduite** en toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées verticales ('U', palmette 'Verrier'). Arbre rustique et très fertile, les fruits chutent facilement.

► **Sensibilité aux maladies:** Très peu sensible à la tavelure sur fruits, feuilles et bois.

► **Notre avis:** Variété précoce et très rustique convenant à tous les endroits mais en quantité limitée.



Calebasse à la Reine



► **Synonymes:**
Poire à la Reine, Poire au Vin, Spaanse Wijnpeer.

► **Origine:** Obtenue vers 1770 par Monsieur Donat Leclercq, jardinier à Tournai, un des premiers obtenteurs belges après Nicolas Hardenpont.

► **Description du fruit:** Calibre moyen (60 mm). Forme piriforme allongée. Épiderme rugueux de couleur brune sur l'ensemble du fruit*. Les fruits sont souvent produits en grappes*. Pédoncule très long*, de grosseur moyenne, plus large à la base, arqué, implanté en oblique sans cavité avec une protubérance très marquée. Il est souvent dans l'allongement de la pointe du fruit. Œil ouvert, assez gros, implanté à fleur du fruit. Qualité: peut se manger un peu avant maturité ce qui donne

un fruit croquant et rafraîchissant, chair blanche, légèrement fondante, légèrement pierreuse au cœur, juteuse, acidulé-sucrée, légèrement astringente donnant un arôme 'vineux'*.

- **Description de l'arbre:** Vigueur moyenne. Développement élan-cé. Conduite traditionnelle en haute-tige mais également toutes formes basses-tiges libres. Jamais observée en palissé mais peut bien s'y prêter ('U', palmette 'Verrier'). Moyenne affinité de greffe au cognassier. Fertilité très forte, précoce et régulière, les fruits chutent facilement.
- **Sensibilité aux maladies:** Peu à moyennement sensible à la tavelure sur feuilles et fruits, peu sensible sur bois.

► **Notre avis:** Forme de bonnes tiges, pour la production des arbres en pépinière, on greffe au pied (ras de terre). Variété traditionnelle très fertile et encore cultivée en haute-tige dans le Hainaut. Les fruits doivent impérativement être entre cueillis et surveillés de près car ils blettissent facilement à partir du cœur*.



			±		
	fin août à sept		BT, V, HT		Acide 5
			Moyen		Sucre 6
	+		+		Jus 6
			Gembloux	V.Ascq	Astr. 5
			fin-août début sept	fin-août	Arôme 2
					Epid. 5
					Fine 5
					Pierre 5
					Blet. Coeur 8

Triomphe

de Vienne



► **Synonymes:**
Pas de synonymes connus.

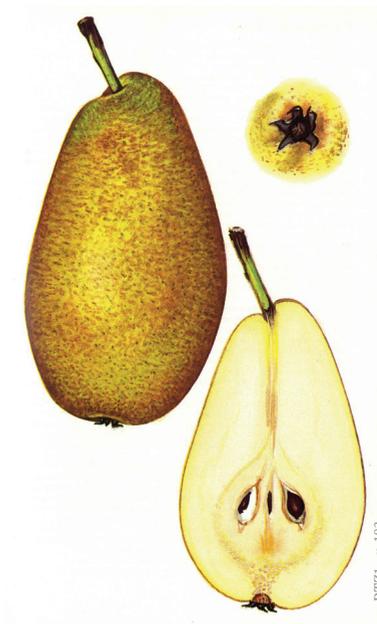
► **Origine:** Obtenue en 1874 par M. Jean Colland et propagée par le pépiniériste Claude Blanchet à Vienne (Isère, France).

► **Description du fruit:** Calibre gros à très gros* (> 60 mm). **Forme** piriforme obtuse et allongée. **Épiderme** mi rugueux et épais, fond vert-jaune densément marbré -moucheté brun-beige sur presque toute la surface*. **Pédoncule** moyen, implanté droit dans une petite cavité plissée. **Œil** mi ouvert à ouvert, moyen dans une cavité ouverte peu profonde et légèrement bosselée. **Qualité:** chair blanche, fine, fondante, très juteuse, sucrée*, très peu acide* et légèrement vineuse. Légèrement pierreuse au cœur. Peu ou pas de pépins.

► **Description de l'arbre:** **Vigueur** moyenne. **Conduite** en basse-tige, toutes formes libres ou palissées. Tendance à l'alternance. Se soude assez mal au cognassier et nécessite un entre-greffe. **Fertilité** très variable. Demande un terrain léger et chaud.

► **Sensibilité aux maladies:** Faiblement sensible à la tavelure sur bois et sur fruits.

► **Notre avis:** Bonne variété d'amateurs de grosses poires douces pour cette période de cueillette et qui offre une très faible sensibilité à la tavelure.



PTZI - p.183



	sept		BT, V, H	Acide 2
			Très Faible	Sucre 6
	+		+	Jus 7
	±		Gembloux début sept	Astr. 3
			V.Ascq fin août à début sept	Arôme 2
				Epid. 6
				Fine 4
				Pierre 3
				Blet. Coeur 5

Beurré

CRRG-PLD

Lebrun



► **Synonymes:**
Pas de synonymes connus.

► **Origine:** Obtenue en 1856 par M. Gueniet, horticulteur à Troyes et dédiée à M. Lebrun-Delbanne, Président de la Société de l'Aube.

► **Description du fruit:** Calibre gros (> 55 mm). Forme allongée* cylindrique, légèrement élargie vers la base, homogène. Épiderme lisse, vert* virant jaune paille à pleine maturité, corolle de fine rugosité autour du pédoncule*. Pédoncule moyen à court, assez gros, implanté le plus souvent obliquement dans une petite cavité. Œil taille moyenne, fermé ou à moitié ouvert, dans une cuvette assez large. Qualité: chair d'un blanc jaunâtre, assez fine, juteuse, sucrée, très peu acide, très légèrement musquée. Très peu ou pas de pépins* (tendance à la parthénocarpie car diploïde).

► **Description de l'arbre:** Vigueur moyenne à grande, au port divergent à retombant. Fertilité importante et assez régulière.

Mise à fruit assez lente. Conduite sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées. Les fruits tombent assez facilement. Se soude et pousse bien greffée directement sur cognassier.

► **Sensibilité aux maladies:** Rustique, très faiblement sensible à la tavelure sur fruits, feuilles et sur bois. L'écorce en vieillissant a tendance à se craqueler et montrer des symptômes de nécroses irrégulières.

► **Notre avis:** Variété extrêmement rustique et très peu sensible à la tavelure, sujette au bupreste. Bonne variété d'automne aux fruits bien lisses, croquants qui deviennent plus juteux et doux, à entrecueillir et à surveiller de près car dès qu'ils virent au jaune, ils blet-tissent très facilement à partir du cœur*.



			+		
	sept		BT, V, H		Acide 2
			Très Faible		Sucre 7
	+		+ / ++		Jus 7
	±		Gembloux mi-sept	V.Ascq	Astr. 1
					Arôme 4
					Epid. 4
					Fine 4
					Pierre 1
					Blet. Coeur 8
					fin-août à déb-sept

Double Philippe,

Beurré de Mérode



► **Synonymes:**

*Doyenné Boussoch,
Doyenné de Mérode*



► **Origine:** Très ancienne variété de poire de la province d'Anvers. Probablement une variété paysanne trouvée et renommée par Van Mons vers 1800 en la dédiant au Comte de Mérode.

► **Description du fruit:** Calibre assez gros (> 70 mm). Forme de Doyenné globeuse et trapue*. Épiderme assez mince, vert-jaune, fortement ponctué et marbré de fines rugosités beiges, nombreuses ponctuations lenticellaires* et présence d'une joue colorée rouge rosé coté soleil. Pédoncule moyen, gros et charnu*, implanté dans une cavité assez profonde. Œil moyen, ouvert* dans une cavité très large, peu profonde et non bosselée*. Qualité: chair mi-gros-

sière à grossière, croquante et acidulée* juste avant maturité, devenant juteuse et rafraichissante ensuite, finement pierreuse au cœur. Très peu ou pas de pépins.

► **Description de l'arbre:** Vigueur assez forte. Conduite en haute-tige ou sur porte-greffes compatibles. Très fertile, tendance à l'alternance et à la chute des fruits.

► **Sensibilité aux maladies:** Moyennement sensible à la tavelure sur fruits et feuilles, moins sur bois.

► **Notre avis:** Bonne variété d'automne croquante et acidulée, puis devient plus juteuse, à entrecueillir et à surveiller de près car, dès que les fruits virent au jaune, ils blettissent très facilement à partir du cœur*.



			-		
	sept		HT	Acide	6
			Moyen	Sucre	5
	-		+	Jus	6
			Gembloux	Astr.	4
			V.Ascq	Arôme	2
			mi-sept	Epid.	3
			début sept	Fine	5
				Pierre	3
				Blet. Coeur	8

Sans Pépins,

Belle de Bruxelles



- **Synonymes:**
Belle sans Pépins,
Grosse-Bergamotte d'Eté,
Belle-et-Bonne d'Eté,
Fanfareau, Belle de
Luxembourg, Belle d'Août

- **Origine:** Inconnue, supposée allemande, elle y est cultivée avant 1789 sous le nom de Grosse-Bergamotte d'Eté. Très cultivée dans les Flandres françaises dès le début du 19^{ième} siècle. Se rencontre également en Wallonie, en espalier haute-tige.

- **Description du fruit:** Calibre important (> 70 mm). Forme sphérique*, parfois plus ventrue d'un côté que de l'autre. Épiderme

bien vert* devenant jaune foncé à pleine maturité, très légèrement ponctué de fauve, et rarement striée de rouge rosé côté insolation. Pédoncule moyen à long, implanté droit, présentant régulièrement un bourrelet à la base. Œil grand aux sépales dressés, placé dans une large et profonde cuvette. Qualité: Chair blanche, mi-fine, pierreuse au cœur et dépourvue de pépins et de loges*. Peau épaisse. Sucrée, faiblement aromatique, devenant rapidement pâteuse. Peu ou pas de pépins.

- **Description de l'arbre:** Vigueur forte. Conduite traditionnelle en haute-tige mais également en toutes formes basses-tiges, buissons ou palissées.

- **Sensibilité aux maladies:** Suivant les endroits, moyennement sensible à la tavelure sur fruits, sur feuilles et sur bois.

- **Notre avis:** Variété traditionnelle d'automne, très beaux fruits d'un bon calibre et de bonne qualité mais de durée de conservation limitée. À cueillir en plusieurs passages. Intéressante pour la culture d'amateurs car la cueillette s'étale sur une période très longue.



			+		Acide	4
	mi-sept à oct		HT		Sucre	6
			Moyen		Jus	6
					Astr.	3
					Arôme	3
					Epid.	6
					Fine	5
					Pierre	5
					Blet. Coeur	7
			Gembloux	V.Ascq		
			mi-sept	début sept		

Seigneur Esperen



Esperen



► **Synonymes:**

Belle Lucrative, Beurré Lucratif.

► **Origine:** D'origine Belge, ancienne variété qui a été obtenue par le Major Esperen de Malines en 1827.

► **Description du fruit:** Calibre moyen à petit (~55 mm). Forme arrondie conique à turbinée. Épiderme assez rude, jaune verdâtre, jaune grisâtre ou jaune clair, marbré et maculé de rugosités brun-beige, d'une teinte plus vive ou même légèrement coloré de rouge du côté du soleil. Pédoncule assez court, gros, charnu, implanté droit dans un petit pli. Œil petit, ouvert aux sépales dressés, dans

une large cavité peu profonde. Qualité: chair blanche, fine, fondante, très juteuse, très sucrée et absence d'acidité. Excellente poire de dessert d'automne.

- **Description de l'arbre:** Vigueur moyenne à forte. Conduite sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées verticales ('U', palmette 'Verrier'). Bonne affinité de greffe au cognassier mais croissance assez faible.
- **Sensibilité aux maladies:** Sensibilité moyenne à la tavelure, variable suivant les endroits.
- **Notre avis:** Excellente variété d'automne, très douce, mielleuse.



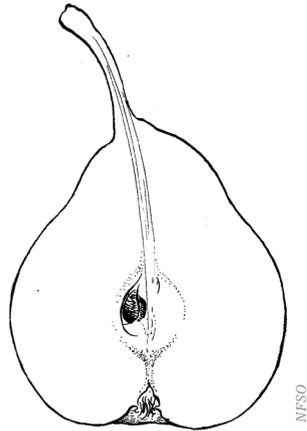
			+		
	mi-sept à oct		BT, V		Acide 1
			Moyen		Sucre 8
	+		+ / ++		Jus 7
			Gembloux mi-sept	V.Ascq mi-sept	Astr. 2
					Arôme 2
					Epid. 4
					Fine 3
					Pierre 2
					Blet. Coeur 5

13

(FR, 1844)

Beurré

Superfin



NFSO

► **Synonymes:**

Pas de synonymes connus.



NFSO

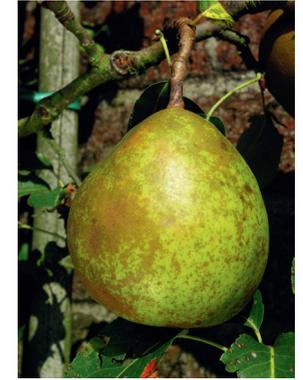
► **Origine:** Variété française, obtenue en 1837 par M. Goubault, pépiniériste à Mille-Pieds près d'Angers. La première mise à fruit a eu lieu en 1844.

► **Description du fruit:** Calibre moyen à gros (70 mm). Forme turbinée et ventrue, presque aussi large que haute, souvent plissée au sommet. Épiderme mi lisse, jaune doré, avec une joue plus ou moins colorée de rouge carmin, pointillé de roux, maculé de taches de rugosité beige sur toute la surface et près de la mouche. Pédoncule moyen à court, charnu et typiquement renflé à sa base*,

implanté à fleur du fruit, légèrement en oblique continuant obliquement le fruit*. Œil grand, ouvert, inséré dans une cavité assez profonde et évasée. Qualité: chair blanche, fine, fondante, juteuse, sucrée, agréablement acidulée* et délicieusement parfumée. Excellente poire de table! Peu ou pas de pépins (tendance à la parthénocarpié car diploïde).

► **Description de l'arbre:** Vigueur moyenne à faible. Conduite sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées. Bonne affinité de greffe au cognassier. Se récolte mi-septembre et se déguste jusque début octobre.

► **Sensibilité aux maladies:** Variété moyennement sensible à la tavelure sur fruits. Elle peut être sujette à la tavelure sur bois.

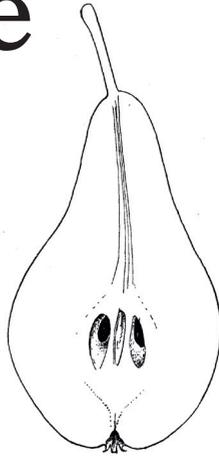


► **Notre avis:** Une des meilleures poires d'automne, à la fois acidulée-sucrée, juteuse avec une chair très fine et aromatique. Sa production reste moyenne à bonne. Veiller à entrecueillir les fruits, les conserver au frais et les déguster au fur et à mesure qu'ils commencent à virer de couleur vers le jaunâtre.



	mi-sept à oct		BT, V, H	Acide	7
			Moyen	Sucre	7
	+		++	Jus	7
	±		Gembloux mi-sept	Astr.	3
			V.Asq mi-sept	Arôme	2
				Epid.	5
				Fine	3
				Pierre	4
				Blet. Coeur	5

Conférence



► **Synonymes:**

Pas de synonymes connus.



► **Origine:** Variété anglaise, obtenue par le pomologue et pépiniériste Thomas Francis Rivers en 1884, issue du semis d'une ancienne variété belge 'Léon Leclerc de Laval'. Introduite vers 1894 pour le commerce.

► **Description du fruit:** Calibre moyen (65 mm). Forme piriforme allongée et régulière. Épiderme mince, lisse d'un vert teinté de beige sur la partie élargie près du calice, parsemé de gros points gris et beige sur toute la surface, jaune clair à maturité. Pédoncule moyennement long, plutôt mince, implanté obliquement ou droit

sans dépression, légèrement courbés. Œil moyen, ouvert dans une légère cavité peu profonde. Qualité: chair blanche, fine, saumonée* lorsque le fruit mûrit en fruitier, tendre, juteuse, sucrée avec une bonne saveur. Très peu ou pas de pépins.

► **Description de l'arbre:** Vigueur moyenne. Conduite sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées. Cultivée intensivement en basse-tige pour le commerce. Bonne affinité de greffe au cognassier.

► **Sensibilité aux maladies:** Moyennement sensible à la tavelure, peut devenir nettement plus sensible à la tavelure sur bois.

► **Notre avis:** Cette variété cultivée par les professionnels reste néanmoins intéressante pour l'amateur dû à sa bonne production et la bonne qualité de ses fruits - elle est nettement supérieure lorsque les fruits proviennent d'un jardin que du commerce classique. Sa conservation naturelle est assez courte, les fruits doivent souvent être cueillis la première quinzaine de septembre, conservés dans un endroit frais et consommés au fur et à mesure que vire la couleur de l'épiderme vers le jaune. La sensibilité à la tavelure sur bois est un facteur qui peut être limitant. Variété qui peut se planter seule car elle **fructifie bien sans fécondation.**



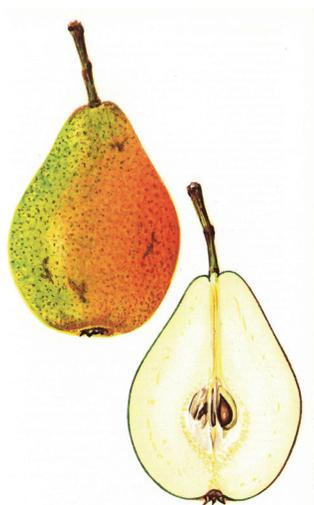
			+		
	mi-sept à oct		BT, V, H		Acide 3
			Moyen		Sucre 6
	+		+		Jus 7
	+		Gembloux	V.Ascq	Astr. 1
			mi-sept	mi-sept	Arôme 1
					Epid. 4
					Fine 3
					Pierre 3
					Blet. Coeur 5

Louise-Bonne



d'Avranches

► **Synonymes:** Bonne Louise d'Avranches (nom historique), Bergamote d'Avranches, Louise Bonne de Jersey, Louise Bonne de Longueval.



			+		
	fin-sept à oct		BT, V, H		Acide 6
			Moyen/Très élevé		Sucre 8
	+		±		Jus 7
	+		Gembloux	V.Ascq	Astr. 3
			fin-sept	mi-sept	Arôme 3
					Epid. 6
					Fine 2
					Pierre 1
					Blet. Coeur 3

► **Origine:** Variété française, obtenue en 1780 par M. de Longueval à Avranches (Manche).

► **Description du fruit:** Calibre petit à moyen (45 mm). **Forme** piri-forme régulier, obtus aux deux pôles. **Épiderme** fin, lisse, brillant*, d'un vert foncé à tendre, jaune lavé et typiquement ponctué de rouge carmin*, ponctué de gris et de fauve côté joue. **Péduncule** assez mince* de longueur moyenne, généralement implanté

droit et presque à fleur de fruit. **Œil** moyen à petit, à sépales dressés, dans une cavité régulière, peu profonde et évasée. **Qualité:** chair blanche, fine, fondante, très juteuse, très sucrée et acidulée avec un arôme très agréable. Très peu ou pas de pépins.

► **Description de l'arbre:** **Vigueur** moyenne. **Conduite** sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées verticales ('U', palmette 'Verrier'). Bonne affinité de greffe au cognassier. Se cueille passée la mi-septembre et se déguste fin-septembre à début octobre. **Fertilité** très bonne et régulière.

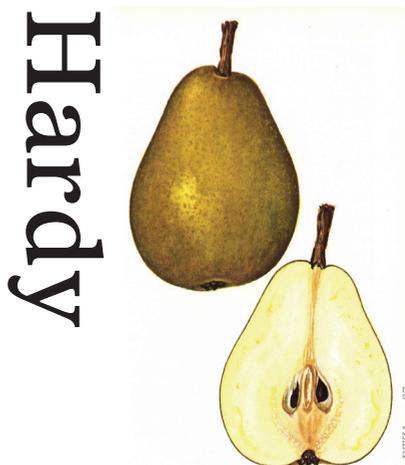
► **Sensibilité aux maladies:** Peut être très sujette à la tavelure sur fruits et feuilles mais nettement moins sur bois. A planter sur un mur plein sud à l'abri de la pluie.



► **Notre avis:** Parmi les meilleures poires d'automne d'un point de vue gustatif: riche en sucre, acidité, fondante, juteuse et gouteuse. Beaux fruits à épiderme lisse. A réserver aux bonnes expositions à cause d'une forte sensibilité à la tavelure. Variété partiellement auto-fertile qui peut se planter seule.

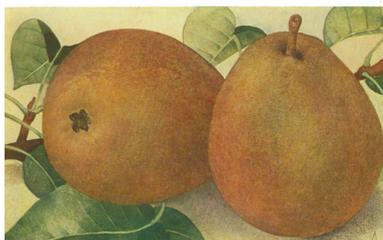


Beurré Hardy



► **Synonymes:**

Pas de synonymes connus.



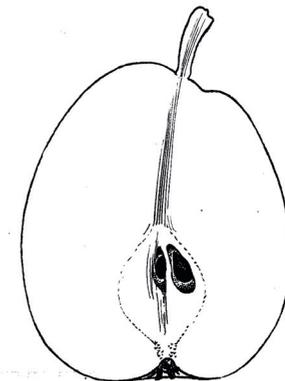
► **Origine:** Obtenue d'un semis de hasard par M. Ernest Bonnet à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais) en 1820, et diffusée à partir de 1830 par M. Jean Laurent Jamin, pépiniériste à Bourg-la-Reine près de Paris. Il lui donne le nom de Hardy, alors Directeur du Jardin du Luxembourg à Paris.

► **Description du fruit:** Calibre moyen à assez gros (> 60 mm). Forme obtuse et ventrue. Épiderme assez fin, fond verdâtre recouvert d'une fine rugosité brune sur presque tout le fruit, parfois présentant une petite joue rouge foncée. Pédoncule court, gros,

souvent surmontée d'une gibbosité. Œil moyen, ouvert dans une large cuvette oculaire assez peu profonde. Qualité: chair blanc-jaunâtre, fine et très fondante, juteuse, sucrée, à la saveur particulière. Très bonne poire à couteau à cueillir un peu avant maturité et à consommer au fur et à mesure de sa maturité car elle passe très vite.

► **Description de l'arbre:** Vigueur forte. Conduite sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées. Fertilité satisfaisante.

► **Sensibilité aux maladies:** Très sensible à la tavelure sur bois*, sur feuilles et sur fruits.



► **Notre avis:** Trop sensible à la tavelure pour un usage courant ou à réserver aux endroits les plus protégés. Variété d'entre-greffe couramment utilisée car présente une excellente affinité avec le cognassier.

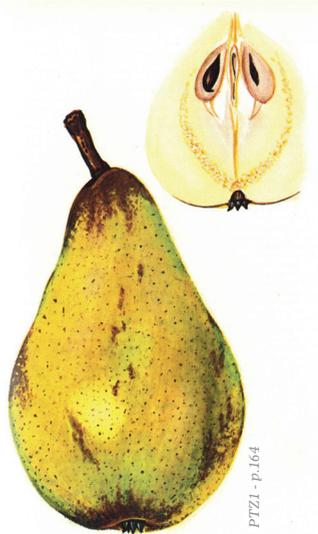


			+		
	fin-sept à oct		BT, V, H		Acide 4
			Très élevé		Sucre 6
	+		+ / ++		Jus 7
			Gembloux	V.Ascq	Astr. 3
			fin-sept	début sept	Arôme 2
					Epid. 7
					Fine 5
					Pierre 4
					Blet. Coeur 7

William's Duchess



Duchess



► **Synonymes:**
Pitmaston Duchess.

► **Origine:** Obtenue en Grande-Bretagne par un croisement entre 'Duchesse d'Angoulême' et 'Beurré d'Hardenpont' par M. William's de Pitmaston vers 1841.

► **Description du fruit:** Calibre important (> 60 mm). Forme piri-forme obtuse, ventrue. Épiderme vert jaunâtre à jaune à maturité, anneau typique de rugosité autour du pédoncule* et de l'œil*. Pédoncule moyennement long, assez gros, implanté plus ou moins verticalement dans une cavité moyennement profonde. Œil assez petit, mi ouvert, sépales charnus et dressés*, dans une cavité large et moyennement profonde. Qualité: chair blanche, fine, juteuse acidulée, de saveur moyenne à bonne, peut être très astringente suivant les années et les endroits. Très peu ou pas de pépins.

► **Description de l'arbre:** Vigueur forte. Fertilité bonne et régulière. Conduite sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées et en grandes formes palissées. Affinité de greffe au cognassier moyenne, utiliser de préférence un entre-greffe type 'Beurré Hardy' ou 'Conférence'.

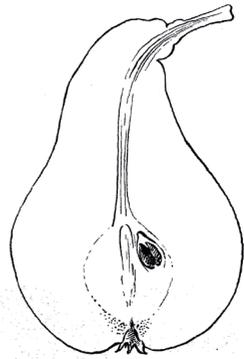
► **Sensibilité aux maladies:** Moyennement sensible à la tavelure sur fruits, feuilles et bois.

► **Notre avis:** Variété à gros fruits, lourds et tombant facilement, double usage comme fruit de table et de cuisson (pâtisseries): à planter en quantité limitée et dans des endroits abrités. Durant les fortes chaleurs les feuilles sont fréquemment brûlées par le soleil.



			+		
	fin-sept à oct		BT, V, H		Acide 6
			Moyen		Sucre 5
	-		±/+		Jus 7
			Gembloux	V.Ascq	Astr. 6
			fin-sept	début sept	Arôme 4
					Epid. 5
					Fine 4
					Pierre 3
					Blet. Coeur 4

Durondeau



► **Synonymes:**

De Tongre, Poire de Tongre, Beurré Durondeau



			+	
	fin-sept à oct		BT, V	
			Très élevé	
	+		+	
	±		Gembloux V.Ascq	
			fin-sept	fin-sept

Acide	7
Sucre	5
Jus	6
Astr.	5
Arôme	1
Epid.	4
Fine	4
Pierre	2
Blet. Coeur	3

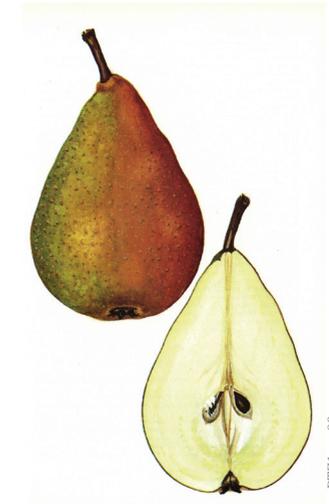
► **Origine:** Variété belge, obtenue vers 1811, par Charles-Louis Durondeau, brasseur à Tongre-Notre-Dame dans le Hainaut.

► **Description du fruit:** **Calibre** moyen (60 - 70 mm). **Forme** piri-forme ventrue ou turbinée allongée, finement bosselée dans son pourtour. **Épiderme** légèrement rugueux, épais, vert foncé, marbré de beige passant au jaune plus clair à maturité, joue parfois lavée de rouge carmin. **Pédoncule** moyennement long inséré

obliquement ou rejeté un peu sur le côté par un petit mamelon*. **Œil** fermé, moyen ou mi-ouvert, inséré dans une dépression peu profonde assez large et irrégulière. **Qualité:** chair blanche, mi-fine, peut se manger croquante mais devient mi-fondante, juteuse et agréablement acidulée et 'vineuse' – légèrement astringente. Très peu ou pas de pépins (tendance à la parthénocarpie car diploïde).

► **Description de l'arbre:** **Vigueur** moyenne à vigoureuse. **Conduite** sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées verticales ('U', palmette 'Verrier'). Très bonne affinité de greffe au cognassier.

► **Sensibilité aux maladies:** Variété très sujette à la tavelure sur fruits, feuilles et surtout sur bois.



PTZI - p.89

► **Notre avis:** Variété originale qui a ses adeptes mais trop sensible à la tavelure pour être préconisée autrement qu'en espalier bien exposé sud ou sud-est.



Saint-Mathieu

CRRG-PLD/RGF-Gblx



► **Synonymes:**
Pas de synonymes connus.

► **Origine:** Très ancienne variété d'origine paysanne que l'on a retrouvée dans le territoire transfrontalier du Nord-Pas-de-Calais et du Hainaut, variété traditionnelle de haute-tige donnant des arbres magnifiques.

► **Description du fruit:** Calibre assez gros (70 mm et plus). Forme piriforme ventrue. Épiderme légèrement rugueux, épais, vert assez clair, joue lavée d'un beau rouge rosé-carmin sur les 2/3 de la surface et parsemée de nombreuses lenticelles caractéristiques*. Pédoncule moyennement long, base renflée charnue et plissée. Œil mi-ouvert, moyennement petit mais très enfoncé* dans une cavité étroite. Qualité: chair

grossière, croquante, pierreuse au cœur, légèrement aromatique et tannique: peut se manger crue mais est particulièrement appréciée lorsqu'elle est cuite au four, en compote ou en pâtisserie. Très peu ou pas de pépins.

► **Description de l'arbre:** Vigueur forte, très fertile; Conduite en haute-tige de plein vent. Jamais observée en palissé mais peut bien s'y prêter. Mauvaise affinité de greffe au cognassier.

► **Sensibilité aux maladies:** Variété très peu sensible à la tavelure.

► **Notre avis:** Variété originale et très rustique qui excelle en cuisine!



			-	
	fin-sept à nov		HT	Acide 4
			Très Faible	Sucre 6
	-		à cuire	Jus 3
			Gembloux V.Ascq	Astr. 5
			fin-sept fin-sept	Arôme 1
				Epid. 5
				Fine 6
				Pierre 6
				Blet. Coeur 6

Doyenné du Comice



► Synonymes:

Vereins Dechantsbirne
Comice (par abréviation).

► **Origine:** Obtenue dans le jardin du Comice Horticole d'Angers; premier rapport en 1849.

► **Description du fruit:** Calibre moyen à gros (> 60 mm). Forme assez variable, passant de la forme turbinée régulière et ventrue, à la turbinée arrondie ou difforme. La surface est généralement bosselée. Épiderme assez épais, lisse, d'un jaune paille à maturité, parsemé de petits points grisâtres, maculé de beige aux extrémités du fruit. Une joue lavée de rose peut apparaître certaines années. Pédoncule moyen à court, assez gros, rarement

arqué, renflé et charnu à la base, obliquement implanté dans une cavité étroite et irrégulière. Œil moyen, presque fermé dans une cavité profonde et typiquement tapissée de cercles de fines mouchetures beige*. Qualité: chair blanche, très fine, très fondante, extrêmement juteuse, sucrée et acidulée avec un délicat parfum savoureux.

► **Description de l'arbre:** Vigueur forte. Conduite sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées verticales ('U', palmette 'Verrier') en pyramide, et grandes formes palissées. Généralement conduite en basse-tige. Bonne affinité de greffe au cognassier. Fertilité capricieuse et alternante.

► **Sensibilité aux maladies:** Très sensible à la tavelure sur fruits, feuilles et bois, sujette également au chancre et à l'oïdium.

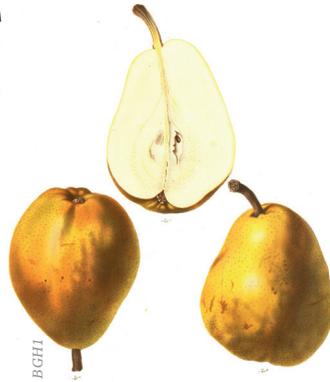
► **Notre avis:** Une des meilleures variétés sur le plan gustatif. Malheureusement, sa faible production et sa très forte sensibilité à la tavelure en font une variété des plus difficiles à cultiver pour l'amateur. Le fruit est également fort fragile et nécessite le plus grand soin pour la cueillette, le transport et la conservation. A réserver aux endroits les plus propices.



			+		
	nov		BT, V, H		Acide 6
			Très élevé		Sucre 8
	+		++		Jus 8
			Gembloux début oct	V.Ascq mi-sept	Astr. 1
					Arôme 1
					Epid. 4
					Fine 2
					Pierre 2
					Blet. Coeur 5

Duchesse

d'Angoulême



► **Synonymes:**

Pas de synonymes connus.

► **Origine:** Variété française issue d'un semis de hasard trouvé en 1809 à la ferme des Eparonnais dans le Maine-et-Loire. Propagée par M.A.F. Andusson (jardinier-pépiniériste à Angers) vers 1812.

► **Description du fruit:** **Calibre** important (> 65 mm). **Forme** 'Bon-Chrétien', ovoïde légèrement cylindrique ou ovoïde régulier, ventrus près de la base, généralement bosselée sur toute la surface*. **Épiderme** assez épais, verdâtre virant au jaune passant

au jaune citron à pleine maturité, parsemé de taches rousses et vertes, parfois légèrement teinté de rose côté joue. **Péduncule** assez court, mi-fin, renflé au point d'attache, implanté droit dans une cavité bien marquée* et bosselée. **Œil** moyen ou petit, mi-clos ou fermé, inséré dans une cavité profonde, plissée et bosselée*. **Qualité:** chair blanche, mi-grossière, ferme, mi-fondante, sucrée, légèrement parfumée pierreuse au cœur.

► **Description de l'arbre:** **Vigueur** assez forte. **Conduite** sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées. Bonne affinité de greffe au cognassier. **Fertilité** moyenne et pas toujours régulière.

► **Sensibilité aux maladies:** Moyennement à très sensible à la tavelure sur feuilles et fruits suivant les endroits, un peu moins sur bois.

► **Notre avis:** Variété d'amateur de moyenne à bonne qualité mais variable, pas des plus fertiles et sujette à la tavelure: à réserver aux bonnes expositions.



			+		
	nov		BT, V, H		Acide 7
			Moyen/ Très élevé		Sucre 7
	+		+		Jus 7
			Gembloux début oct	V.Ascq	Astr. 2
					Arôme 2
					Epid. 5
					Fine 5
					Pierre 5
					Blet. Coeur 3

Nec Plus Meuris,

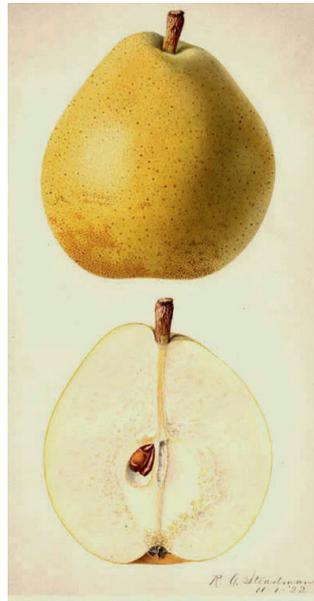
CRRG-PLD/RGF-Gblx

Beurré d'Anjou



► Synonymes:

Nec plus ultra Meuris,
Miel d'hiver,
Winter Meuris



► **Origine:** Poire belge obtenue par Van Mons vers 1822-1823 et dédiée à son chef jardinier Pierre Meuris. Importée en France très tôt, sa culture s'y développa notamment en Anjou, où elle est connue sous le nom de Beurré d'Anjou. Variété diffusée à partir de 2015 sous le sigle RGF-Gblx.

► **Description du fruit:** Calibre moyen à gros (> 60 mm). Forme de 'Doyenné' ovale* plus ou moins régulière, légèrement dissymétrique. Épiderme vert devenant jaune-ocre à maturité, lavis rougeâtre coté soleil, assez fortement couvert de lenticelles et de plages de rugosité particulièrement marquées autour de la mouche. Pédoncule très court*, gros*, charnu à la base*, inséré droit ou en oblique dans une petite cuvette assez profonde*. Éil ouvert dans une cuvette peu profonde. Qualité: chair blanc-crème, très fine, fondante, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée, légèrement vineuse – très légère amertume créant une longueur en bouche.

► **Description de l'arbre:** Vigueur moyenne à faible. Conduite sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées verticales ('U', palmette 'Verrier'). Sa croissance est faible sur cognassier, aurait besoin d'un entre-greffe. Bonne fertilité mais pas toujours régulière.

► **Sensibilité aux maladies:** Très peu sensible à la tavelure sur bois, sur feuilles et sur fruits.

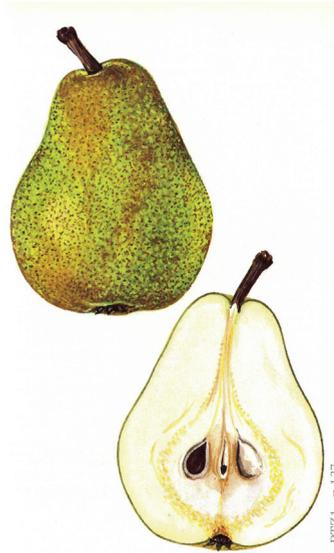
► **Notre avis:** Excellente variété très proche de la 'Doyenné du Comice' sur le plan gustatif. Elle présente l'avantage d'avoir un très bon niveau de résistance à la tavelure, une bonne production et une bonne conservation. Son optimum de consommation se situe en novembre -décembre.



			±		
	nov à déc		BT, V, HT		Acide 5
			Très Faible		Sucre 7
	+		+ / ++		Jus 8
			Gembloux	V.Ascq	Astr. 3
			début oct	fin sept	Arôme 2
					Epid. 4
					Fine 3
					Pierre 2
					Blet. Coeur 3

Jeanne d'Arc

d'Arc



PTZ1 - p.137

► Synonymes:

Pas de synonymes connus.



NFSO

► **Origine:** Française, obtenue par M.A. Sannier de Rouen en 1893.

► **Description du fruit:** **Calibre** moyen à gros (> 60 mm). **Forme** piriforme obtuse, légèrement bosselée. **Épiderme** légèrement rugueux couleur jaune citron à maturité, tacheté de fauve autour du pédoncule et de l'œil. Pointillé de rose et de gris sur toute la surface. **Pédoncule** assez fort, renflé à son point d'insertion, implanté obliquement ou presque droit dans une cavité peu profonde et

étroite. **Œil** assez petit, ouvert ou mi-clos, inséré dans une dépression peu profonde et étroite. **Qualité:** chair blanche, granuleuse au centre, mi-fine, fondante, bien juteuse, très sucrée, agréablement acidulée, goût très savoureux, faiblement parfumée.

► **Description de l'arbre:** **Vigueur** modérée. Port érigé. **Conduite** sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées verticales ('U', palmette 'Verrier') en pyramide, fuseau, petites et moyennes formes palissées. Se soude et se développe normalement sur cognassier. **Fertilité** précoce et irrégulière.

► **Sensibilité aux maladies:** Très sensible à la tavelure sur fruits et feuilles mais un peu moins sur bois.



NDAR - pl.239

► **Notre avis:** Très bonne poire de conservation, fondante avec un bon équilibre entre acidité et sucre mais pas toujours fertile. La variété reste assez sensible à la tavelure avec une production moyenne et doit donc être réservée dans les meilleures situations.



			+		
	nov à déc		BT, V, H		Acide 6
			Moyen/Très élevé		Sucre 6
	+		+		Jus 7
			Gembloux	V.Ascq	Astr. 3
			début oct	fin sept	Arôme 2
					Epid. 4
					Fine 4
					Pierre 6
					Blet. Coeur 4

Madame

Grégoire



► **Synonymes:**
Pas de synonymes connus.

► **Origine:** Ancienne variété belge obtenue par le dernier grand obtenteur de poires de nos régions: le célèbre François Xavier Grégoire-Nelis, tanneur à Jodoigne (1802-1886). Infatigable créateur de variétés de poire, il a semé des milliers de pépins et obtenu plus de 115 variétés de poires nommées. Variété diffusée à partir de 2015 sous le sigle RGF-Gblx.

► **Description du fruit:** **Calibre:** beaux fruits réguliers d'un bon calibre (> 65 mm). **Forme** de 'Doyenné' allongé. **Épiderme** vert, lisse, devenant jaune à maturité, parfois lavé de rose. **Pédoncule** assez long, épais, inséré assez profondément dans une petite cuvette. **Œil** moyen, mi ouvert, en surface à peu enfoncée, à sépales dressés. **Qualité:** chair blanche à rosée, mi-fine à fine, fondante et

très juteuse, sucrée, très légèrement acidulée et léger arôme musqué. Très peu ou pas de pépins.

- **Description de l'arbre:** **Vigueur** assez faible. **Conduite** facile, forme naturellement de belles pyramides, à conduire sous toutes formes basses-tiges, buissons et en formes palissées verticales ('U' et palmette 'Verrier'). Assez bonne affinité avec le cognassier mais aurait une meilleure vigueur avec un entregreffe. **Fertilité** très élevée et régulière.
- **Sensibilité aux maladies:** Faiblement à moyennement sensible à la tavelure sur feuilles et fruits mais peu sensible sur bois.



► **Notre avis:** De nature à satisfaire une demande de poires de bonne conservation (début d'hiver), de dessert, fondantes et très juteuses. Les fruits cueillis juste avant maturité seront conservés soigneusement dans un fruitier bien ventilé et pourront être dégustés lorsque l'épiderme commence à virer vers le jaune.



			+		
	nov à déc		BT, V, H, HT	Acide	4
			Faible/Moyen	Sucre	6
	-		+ / ++	Jus	7
			Gembloux	Astr.	3
			V.Ascq	Arôme	5
			début oct	Épid.	3
			début oct	Fine	4
				Pierre	3
				Blet. Coeur	4

Beurré de Naghin



► **Synonymes:**
Pas de synonymes connus.



			+		
	fin nov à janv		BT, V, H		Acide 4
			Moyen		Sucre 6
	+		+/++		Jus 7
			Gembloux mi-oct	V.Ascq début oct	Astr. 3
					Arôme 3
					Epid. 4
					Fine 2
					Pierre 3
					Blet. Coeur 4

► **Origine:** Belge, obtenue vers 1840 par M. Norbert de Naghin, propriétaire à Tournai. Couronnée par la Société Royale d'Horticulture de Tournai le 10 mars 1858.

► **Description du fruit:** Calibre important (> 60 mm). **Forme** ronde à ovale, tronquée à la base et déprimée autour de l'implantation du pédoncule. **Épiderme** très lisse*, uniformément vert* virant au jaune d'or à maturité. **Pédoncule** moyen typiquement dans le prolongement du fruit sans aucune

cavité*, implanté droit à légèrement en oblique. **Œil** moyen à assez grand, mi-ouvert, enfoncé, à sépales dressés. **Qualité:** chair blanche, au début croquante mais devient fine, très juteuse, sucrée-acidulée, légèrement aromatisée.



► **Description de l'arbre:** **Vigueur** assez forte. **Conduite** facile sous toutes formes basses-tiges ou libres, mais mieux adaptée aux formes palissées verticales ou horizontales. Très bonne affinité avec le cognassier. **Fertilité** moyenne à bonne.

► **Sensibilité aux maladies:** Moyennement sensible à la tavelure, certaines années se montre très sensible sur fruits.

► **Notre avis:** Une des rares très bonne poires de dessert de conservation, qui devient bien fondante (beurrée). Donne de très bons résultats en espaliers biens exposés. Les fruits doivent être cueillis assez tard et devront mûrir en fruitier durant plusieurs mois. Lorsque l'épiderme commence à virer vers le jaune, les fruits peuvent être consommés.



Jules d'Airoles



► **Synonymes:**
Pas de synonymes connus.

► **Origine:** Française, obtenue en 1836 par Léon Leclerc de Laval, propagée par M. Hutin, pépiniériste à Laval, et dédiée à Mr Liron d'Airoles. À ne pas confondre avec la variété homonyme 'Jules d'Airoles' obtenue en 1857 par le fameux semeur belge François-Xavier Grégoire-Nélis.

► **Description du fruit:** Calibre moyen à petit* (> 55 mm). Forme conique ou piriforme tronquée, un peu allongée, obtuse, assez régulière. Les fruits sont souvent produits en grappes*. Épiderme très lisse, assez épais, d'un jaune verdâtre clair anneau de fine rugosité autour du pédoncule*, belle joue lavée de rouge carmin côté exposé au soleil*. Pédoncule moyen à long, mince, arqué, implanté dans une petite cavité ou le comprime un mamelon prononcé. Œil moyen à grand, à sépales dressés, mi-clos, dans une cavité peu profonde et évasée. Qualité: chair blanche, après cueillette, chair très ferme, grossière acidulée et astringente

mais après plusieurs semaines de conservation, elle devient mi-fine, juteuse, à saveur bien sucrée et acidulée, légèrement 'vineuse-tannique' suivant les années et les endroits.

► **Description de l'arbre:** Vigueur assez faible. Conduite sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées verticales ('U', palmette 'Verrier'). Fertilité bonne à très bonne, les fruits viennent en grappes. Préférence pour des sols lourds. En terrain léger et sec les fruits tombent facilement.

► **Sensibilité aux maladies:** Moyennement sensible à la tavelure sur fruits et feuilles mais étonnamment peu sensible sur bois.

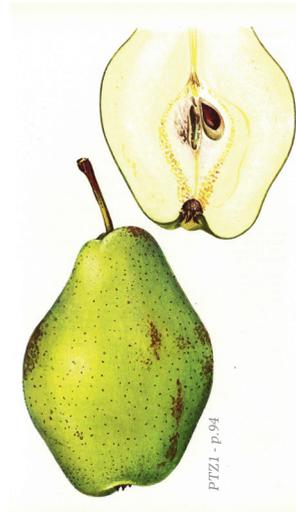


► **Notre avis:** Très bonne variété de conservation. Les fruits sont parfois fort petits. Demande un éclaircissage sévère car fort développement de petits bois. Mais les brindilles courtes doivent être conservées car elles portent les fruits. Fruits à déguster après plusieurs mois de conservation en fruitier bien frais et ventilé.



			+		
	fin nov à janv		BT, V, H		Acide 6
			Moyen		Sucre 7
	+		+ / ++		Jus 6
			Gembloux	V.Ascq	Astr. 5
			mi-oct	début oct	Arôme 2
					Epid. 4
					Fine 4
					Pierre 4
					Blet. Coeur 2

Beurré d'Hardenpont



► **Synonymes:**
Glou-Morceau, dénommée par erreur en France sous le nom de 'Beurré d'Arenberg'

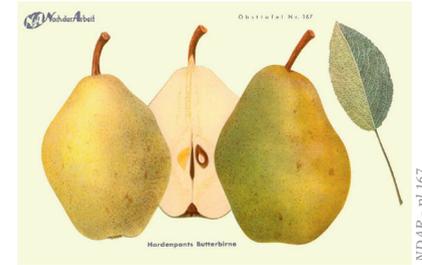
► **Origine:** Une des premières variétés à chair fondante obtenue par le père des obtenteurs de poires, l'Abbé Nicolas Hardenpont, en 1759, dans sa propriété du Mont-Panisel, près de Mons (Belgique).

► **Description du fruit:** Calibre moyen à gros (75 mm). **Forme** allongée en forme de losange légèrement asymétrique. **Épiderme** lisse, vert virant au jaune pâle, parfois gris jaunâtre, maculé de fines rugosités beige autour du pédoncule et autour de la mouche. **Pédoncule** assez fort, moyennement long, quelquefois court, implanté droit ou légèrement en oblique, dans une cavité bosselé et moyennement profonde. **Œil** ouvert ou mi-clos, inséré dans une cavité irrégulière et côtelée. **Qualité:** chair blanche,

fine, ferme, bien fondante, très juteuse, sucrée, agréablement acidulée très savoureuse.

► **Description de l'arbre:** **Vigueur** de l'arbre est grande. **Conduite** sous toutes formes basses-tiges, buissons mais nettement mieux adaptées aux formes palissées verticales ou horizontales bien exposées. Très bonne affinité de greffe au cognassier. Cette poire d'hiver se récolte fin octobre, mûrit en cave et se déguste jusqu'en décembre-janvier. **Fertilité** moyenne.

► **Sensibilité aux maladies:** Variété moyennement à très sensible à la tavelure sur fruits et feuilles mais moins sensible sur bois.



NDAAR - pl.167

► **Notre avis:** Une des variétés fondantes les plus tardives de notre panel. Sa qualité gustative peut être remarquable en fonction des conditions de culture. La production peut être très bonne avec une proportion de fruits atteints par la tavelure assez importante en année de forte infection. La qualité du feuillage peut être affectée par la tavelure, à réserver aux meilleures expositions.



			+		
	fin nov à janv		BT, V, H		Acide 6
			Moyen/Très élevé		Sucre 6
	+		+ / ++		Jus 7
			Gembloux	V.Ascq	Astr. 3
			mi-oct	début oct	Arôme 2
					Epid. 6
					Fine 3
					Pierre 2
					Blet. Coeur 2

Beurré Alexandre Lucas



► **Synonymes:**
Pas de synonymes connus.

► **Origine:** Variété française, trouvée vers 1870 dans un bois près de Blois. Mise au commerce par les frères Transon d'Orléans, en 1874 sous le nom de 'Beurré Alexandre Lucas'.

► **Description du fruit:** Calibre important (> 60 mm). **Forme** ovoïde, obtuse et ventrue, parfois aussi large que haute, de gros calibre. **Épiderme** vert virant au jaune citron à maturité, pointillé et maculé de beige sur toute la surface*, anneau de fine rugosité autour du pédoncule, parfois légèrement rosé côté joue. **Pédoncule** court et

gros, brun foncé, implanté droit dans une cuvette assez large* et peu profonde. **Ce**il est fermé ou mi-clos, longs sépales légèrement charnus à leur base*, se trouvant dans une large cavité peu profonde, parfois moyennement profonde et à bord relevé. **Qualité:** chair blanche, ferme, mi-fine, très juteuse et acidulée-sucrée*, saveur agréable et légèrement pierreuse au cœur. Poire du début d'hiver, elle se cueille mi-octobre et se consomme de novembre à janvier. Très peu ou pas de pépins.

► **Description de l'arbre:** Vigueur forte avec des branches retombantes. **Conduite** sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées verticales ou horizontales. L'affinité au greffage avec le cognassier n'est pas très bonne car la soudure n'est

pas solide. Il est préférable de réaliser un entre-greffe avec une variété compatible au cognassier dans ce cas.

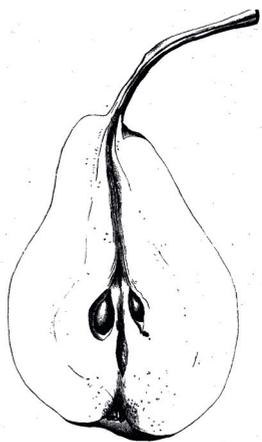
► **Sensibilité aux maladies:** Variété moyennement sujette à la tavelure sur fruits, feuilles et bois selon les endroits en fonction des pressions d'infection et de races de tavelure.

► **Notre avis:** Bonne poire d'automne et de début d'hiver avec un beau calibre. Sa production est bonne à très bonne, avec sur un même arbre, des fruits à la fois très sensibles à la tavelure et d'autres sans symptômes.



			±		
	fin nov à janv		BT, V, H		Acide 6
			Moyen		Sucre 5
	-		+		Jus 5
			Gembloux V.Ascq		Astr. 4
			mi-oct	fin sept	Arôme 2
					Epid. 5
					Fine 4
					Pierre 3
					Blet. Coeur 3

Bronzée d'Enghien



► **Synonymes:**
Pas de synonymes connus.

► **Origine:** Ancienne variété belge obtenue vers 1830, diffusée par la Société Van Mons mais serait une obtention de M. Paternoster, négociant d'Enghien. Variété diffusée à partir de 2015 sous le sigle RGF-Gblx.

► **Description du fruit:** Calibre moyen à petit suivant la charge (40-55 mm). Forme de goutte allongée. Épiderme au fond vert mais presque entièrement recouvert de rugosité brune; rugueux au toucher et épais*. Les fruits sont souvent produits en grappes*. Pédoncule long à court et gros, brun foncé, implanté droit dans une cuvette assez large* et peu profonde. Œil fermé ou mi-clos, longs sépales légèrement charnus à leur base*, se trouvant dans une large cavité peu profonde, parfois moyennement profonde et à bord relevé. Qualité: chair mi-fine mais

peut être pierreuse au cœur, fruit d'un bon usage culinaire depuis mi-octobre jusque fin novembre, évolue ensuite vers un fruit de table car sa chair devient fondante, très juteuse, vineuse – acidulée et légèrement tannique comme la variété 'Durondeau'. Poire du début d'hiver, elle se cueille mi-octobre, se conserve en fruitier et se consomme jusqu'en janvier.

► **Description de l'arbre:** Vigueur: arbre de bonne croissance. Conduite facile, forme une belle pyramide, bonne adaptation à toutes les formes hautes-tiges et basses-tiges, buissons ou formes palissées verticales ou horizontales. L'affinité au greffage avec le cognassier est bonne. Fertilité: mise à fruit très rapide et très fertile.

► **Sensibilité aux maladies:** Variété très saine, rustique et très peu sensible à la tavelure sur fruits, feuilles et bois.

► **Notre avis:** Bonne poire d'automne et d'hiver, très rustique et très fertile, bien adaptée à tous les terroirs, variété à deux fins – culinaire et de table en fin de conservation. Variété offrant le très grand avantage que ses fruits tiennent exceptionnellement bien à l'arbre et chutent très peu en automne – même après la chute des feuilles de nombreux fruits restent accrochés en grappe !



			+		
	fin nov à janv		BT, V, H, HT		Acide 6
			Très Faible		Sucre 4
	+		+/-		Jus 6
			Gembloux V.Ascq		Astr. 5
			fin-oct		Arôme 1
					Epid. 6
					Fine 5
					Pierre 5
					Blet. Coeur 2

Joséphine

de Malines



► **Synonymes:**
Pas de synonymes connus.

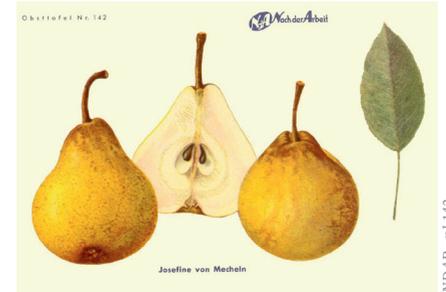
► **Origine:** Belge, obtenue par le Major Esperen à Malines en 1830 qui la dédia à sa femme, Joséphine Baur.

► **Description du fruit:** Calibre moyen à petit (50 mm). Forme ronde*, turbinée écrasée à fortement arrondie, irrégulière. Épiderme assez épais, vert virant au jaune citron à maturité, fortement ponctué et marbré de rugosité brun fauve, anneau de fine rugosité autour du pédoncule*. Joue parfois légèrement bronzée ou colorée de brun rouge. Pédoncule court, assez gros, renflé à la base, inséré obliquement ou perpendiculairement* au centre d'une faible dépression à bords légèrement relevés. Œil petit, ouvert, légèrement enfoncé. Qualité: variété à consommer après plusieurs semaines de conservation en

cave, la chair devient saumonée, très fine, fondante, très juteuse, bien sucrée.

► **Description de l'arbre:** Vigueur modérée. Branches retombantes. Conduite sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées verticales ('U', palmette 'Verrier'). La croissance est faible quand greffée sur cognassier, aurait une bien meilleure croissance si greffée avec entre-greffe. La fructification se fait très souvent au bout de brindilles couronnées d'où la nécessité de les maintenir lors de la taille! Ne convient pas aux formes régulières car produit beaucoup de brindilles couronnées. Fertilité faible à moyenne.

► **Sensibilité aux maladies:** Se distingue par sa rusticité et sa très



faible sensibilité à la tavelure sur fruits, feuilles et bois.

► **Notre avis:** Excellente poire d'hiver, très rustique et d'excellente qualité. La croissance des arbres sur cognassier est malheureusement souvent assez faible et la production aussi.



			±		
	déc à fév		BT, V, H, HT	Acide	2
			Très Faible	Sucre	7
	+		+ / ++	Jus	6
				Astr.	2
				Arôme	2
				Epid.	5
				Fine	2
				Pierre	2
				Blet. Coeur	2
				Gembloux	V.Ascq
				fin oct	fin oct

Comtesse de Paris



► **Synonymes:**

Pas de synonymes connus.

► **Origine:** Obtenue par Monsieur Foureine, horticulteur vers 1893 à Dreux (Eure-et-Loir, France).

► **Description du fruit:** Calibre moyen (> 55 mm). Forme de goutte assez allongée. Épiderme fond vert, fortement moucheté, anneau typique de rugosité beige autour du pédoncule et de l'œil*. Pédoncule moyennement long, arqué, implanté droit ou en oblique sur la pointe du fruit. Œil petit, ouvert, à peine enfoncé dans une très faible dépression, sépales soudés à la base et étalés*. Qualité: chair blanche avec reflets verdâtres, mi grossière, croquante devenant relativement juteuse, moyennement sucrée mais qui laisse à désirer lorsque les fruits sont cueillis trop tôt.

► **Description de l'arbre:** Vigueur forte et port relativement érigé. Conduite en haute-tige et sous

toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées verticales ou horizontales. Variété peu alternante à productivité moyenne à élevée. Fertilité assez bonne et régulière. A planter dans un endroit abrité, les fruits tombent assez facilement.

► **Sensibilité aux maladies:** Variété rustique, faiblement sensible à la tavelure sur fruits, sur feuilles et sur bois.

► **Notre avis:** Variété de bonne conservation avec une qualité gustative moyenne à bonne. A maturité, sa chair devient plus fondante et sucrée avec un manque de saveur. Sa bonne mise à fruit, sa rusticité et sa longue conservation en font une variété appréciée par les amateurs et même certains producteurs.



			+		
	déc à fév		BT, V, H, HT		Acide 4
			Très Faible		Sucre 5
	+		±/+		Jus 5
			Gembloux début oct	V.Ascq mi-oct	Astr. 2
					Arôme 2
					Epid. 5
					Fine 6
					Pierre 4
					Blet. Coeur 2

Poire à côte d'or,

Belle de Moncheaux



► **Synonymes:**
Saint Mathieu d'hiver

► **Origine:** Variété paysanne typique du Nord-Pas-de-Calais provenant d'un semis trouvé vers 1850 chez Monsieur Legrux, pépiniériste à Moncheaux-en-Pévèle.

► **Description du fruit:** Calibre gros à très gros (80 mm). Forme piriforme légèrement côtelée. Forme et calibre très homogènes. Épiderme jaune lavé, d'une très belle joue rosée vive sur la moitié de l'épiderme. Pédoncule assez

long. Qualité: chair grossière, croquante, granuleuse au cœur, aromatique. Excellente poire à cuire.

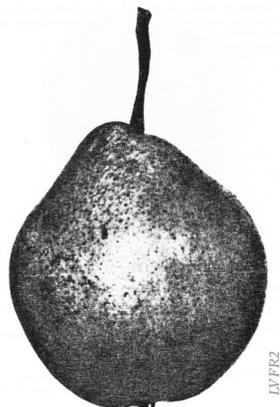
- **Description de l'arbre:** Vigueur forte avec un feuillage très sain. Port divergent et légèrement acroton. Conduite principalement en haute-tige. Rustique non alternante à productivité moyenne à élevée.
- **Sensibilité aux maladies:** Très peu sensible à la tavelure.
- **Notre avis:** Excellente poire à cuire et qui conserve tout l'hiver. Son temps de cuisson au four et à l'eau est de l'ordre de 40 min. La qualité gustative à la cuisson au four est supérieure car le sucre et l'arôme sont plus présents.



	mi-oct à mars		HT	Acide	4
			Très Faible	Sucre	6
	+		à cuire	Jus	3
			Gembloux	Astr.	2
			V.Ascq	Arôme	1
			mi-oct	Epid.	8
			mi-oct	Fine	6
				Pierre	7
				Blet. Coeur	2

Poire de

Livre



LIVFR2

► **Synonymes:**

*Pas de synonymes connus.
Parfois confondue avec Catillac.*

► **Origine:** Une des plus anciennes variétés paysannes encore cultivées (premières traces en 1587) que l'on rencontre fréquemment dans le Nord-Pas-de-Calais.

► **Description du fruit:** Calibre particulièrement imposant (80 à 90 mm) d'où son nom. Forme régulière, turbinée, ventrue de type 'Doyenné du Comice', presque aussi large que haute. Épiderme vert jaune, parfois lavé d'une petite joue rouge clair. Pédoncule moyennement long, renflé au point d'attache, implanté droit mais rejeté un peu sur le côté par un petit mamelon d'une cavité moyenne à profonde. Œil grand et ouvert dans une cavité peu profonde. Qualité: chair grossière, granuleuse au cœur, ferme, à consommer en cuisson. Très peu ou pas de pépins.

► **Description de l'arbre:** Bel arbre vigoureux avec un feuillage très sain, très rustique, à la ramification acrotone. Variété non alternante à productivité moyenne à élevée. Convient à la culture haute-tige et sous toutes formes basses-tiges, buissons ou formes palissées.

► **Sensibilité aux maladies:** Très peu sensible à la tavelure sur fruits et sur bois, légèrement sensible sur feuilles.



► **Notre avis:** Variété destinée exclusivement à la cuisson car elle présente une forte amertume à l'état cru. Sa cuisson est longue (50 min à l'eau et épluchée) à très longue (80 min au four à 180° et non épluchée) due à son calibre imposant. Son amertume reste encore présente après la cuisson au four. Elle a donné de meilleurs résultats épluchée et cuite à l'eau.



			+		
	mi-oct à mars-avril		BT, V, H		
			Très Faible		
	-		à cuire		
			Gembloux début oct	V.Ascq début oct	
			Acide 3	Sucre 3	Jus 3
			Astr. 8	Arôme 1	Epid. 5
			Fine 6	Pierre 6	Blet. Coeur 2

Index

15

5	Ananas de Courtrai (BE, 1784) *	p.60
11	Belle sans pépins, Belle de Bruxelles, Sans Pépins CRRG-PLD (DE, 1789)	p.72
32	Belle de Moncheaux, Poire à Côte d'Or CRRG-PLD (FR, 1587)	p.114
28	Beurré Alexandre Lucas (FR, 1870)	p.106
10	Beurré de Mérode, Double Philippe (BE, 1800)	p.70
25	Beurré de Naghin (BE, 1840)	p.100
22	Beurré d'Anjou, Nec Plus Meuris CRRG-PLD/RGF-Gblx (BE, 1822) *	p.94
27	Beurré d'Hardenpont (BE, 1759)	p.104
16	Beurré Hardy (FR, 1820)	p.82
9	Beurré Lebrun (FR, 1856)	p.68
13	Beurré Superfin (FR, 1844) *	p.76
4	Bon Chrétien Williams (UK, 1770)	p.58
29	Bronzée d'Enghien RGF-Gblx (BE, 1830)	p.108
6	Calebasse à la Reine (BE, 1770) *	p.62
31	Comtesse de Paris (FR, 1893)	p.112
14	Conférence (UK, 1884)	p.78
7	Désiré Cornélis, Cornélie (FR, 1847)	p.64
10	Double Philippe, Beurré de Mérode (BE, 1800)	p.70
20	Doyenne du Comice (FR, 1849)	p.90
21	Duchesse d'Angoulême (FR, 1809)	p.92
18	Durondeau (BE, 1811) *	p.86
23	Jeanne d'Arc (FR, 1893)	p.96
30	Joséphine de Malines (BE, 1830) *	p.110
26	Jules d'Airoles (FRou BE, 1836)	p.102
15	Louise Bonne d'Avranches (FR, 1780) *	p.80

24	Madame Grégoire RGF-Gblx (BE, 1860)	p.98
22	Nec Plus Meuris, Beurré d'Anjou CRRG-PLD/RGF-Gblx (BE, 1822) *	p.94
3	Poire à Clément (FR, ~1900)	p.56
32	Poire à Côte d'Or, Belle de Moncheaux CRRG-PLD (FR, 1850)	p.114
33	Poire de Livre (FR, ~1587)	p.116
1	Précoce de Trévoux (FR, 1862) *	p.52
2	Précoce Henin RGF-Gblx (BE, ~1970)	p.54
19	Saint-Mathieu CRRG-PLD/RGF-Gblx (FR/BE ~1600)	p.88
11	Sans Pépins, Belle sans pépins, Belle de Bruxelles CRRG-PLD (DE, 1789)	p.72
12	Seigneur Esperen (BE, 1827) *	p.74
8	Triomphe de Vienne (FR, 1874)	p.66
17	William's Duchess (UK, 1841)	p.84

Petit lexique

16

Acrotone: se dit des espèces au port érigé qui ont tendance à privilégier les rameaux du sommet.

Astringent: terme utilisé au niveau gustatif pour le côté râpeux et sec donnant une impression de resserrement laissé en bouche, assez typique pour certaines poires (à cuire ou à cidre).

Affranchissement: réaction de la variété à créer ses propres racines lorsque le point de greffe est enterré. La variété devient alors très vigoureuse et les caractéristiques du porte-greffe nanifiant sont perdues.

Alternance: se dit d'un arbre fruitier ne produisant qu'une année sur deux.

Aoûtement: lignification des rameaux se produisant après août.

Basitone: se dit des espèces qui ont tendance à privilégier les rameaux de la base.

Bletissement: substantif du verbe blettir, maturité avancée d'un fruit, fruit trop mûr, qui devient blet.

Bourse: partie renflée, sur laquelle est fixé le pédoncule des fruits au moment de la récolte. On la trouve donc à l'extrémité d'une lambourde ou d'une brindille couronnée de l'hiver précédent.

Bourgeon latent ou bourgeon dormant: bourgeon ne se développant pas sauf en cas d'incidents (casse d'une branche, taille sévère ...).

Bouton à fruit: bourgeon plus volumineux que l'œil à bois, il est renflé, arrondi et contient les ébauches florales qui donnent naissance aux bouquets floraux (5 à 10 fleurs).

Brindille à bois: brindille d'une longueur de 10 à 30 cm, elle peut être fine grêle, flexible, pouvant ressembler à une ligne brisée. Son extrémité est soit terminée par un œil à bois (brindille simple), soit terminée par un bouton à fruit (brindille couronnée).

Charpentières: on appelle charpentières, les branches primaires d'un arbre issues directement du tronc.

Contre-espalier: arbre conduit en forme palissée mais contrairement à l'espalier qui est planté contre un mur, il est palissé sur des lattes et des fils tendus entre des tuteurs.

Coursonne: c'est la partie de bois âgé insérée sur une charpentière et sur laquelle prennent naissance les organes de production: dard, lambourde, brindille... C'est l'ensemble qui constitue la coursonne.

Dard: d'une longueur d'un à cinq centimètres il se termine par un œil à bois. Suivant sa longueur, il porte quelques yeux à bois latéraux. Il peut sur certaines variétés être épineux, l'œil à bois ayant avorté.

Entrecueille: cueillette à réaliser en plusieurs passages en fonction de l'évolution de la maturité des fruits (exposition/température) afin d'étaler la période optimale de consommation des poires qui est souvent assez courte.

Entre-greffe: greffe située entre le porte-greffe et le greffon afin de pallier aux éventuelles incompatibilités de greffes directes entre ces deux derniers.

Œil à bois ou 'bourgeon à bois': petit, conique, pointu, localisé à l'aisselle des feuilles durant la végétation. Il donne naissance à une pousse feuillée. S'il est placé à la base d'un rameau, il est appelé stipulaire. S'il est accompagné d'un autre œil à bois, on le nomme axillaire.

Gourmand: rameau à bois très vigoureux poussant verticalement généralement sur les bois âgés. Ils démontrent souvent une anomalie de végétation: déséquilibre végétatif, issu d'un excès de sève.

Greffon: rameau d'un an, généralement à bois, prélevé sur un arbre d'une variété à multiplier et dont une partie des yeux sera greffée sur un sujet porte-greffe.

Espalier: arbre conduit en forme palissée directement contre un mur.

Induction florale: c'est le phénomène physiologique qui fait qu'un bourgeon à feuille évolue en bouton à fleur sous l'action d'éléments extérieurs (température, charge en fruits, hormones...).

Lambourde: d'une longueur de 1 à 5 cm, son extrémité se termine par un bouton à fruit.

Nouaison: phase initiale de la formation du fruit. C'est le moment où l'ovaire de la fleur se transforme en fruit après la fécondation.

Piriforme: forme de poire typique, forme fuselée, forme d'une cuisse, l'extrémité supérieure plus ou moins pointue terminée par le pédoncule.

Ploïdie: état d'une cellule dont le noyau comporte une ou plusieurs séries de chromosomes. Diploïde (2n), triploïde (3n). Les variétés triploïdes ont en général peu de pépins. Il existe néanmoins des variétés diploïdes avec peu de pépins (parthénocarpi).

Prolongement: pousse de l'année positionnée à l'extrémité de la charpentière.

Rameau à bois: pousse de longueur très variable, plutôt rectiligne, rigide, ne portant que des yeux à bois.

Scion: c'est un jeune arbre qui provient d'une seule saison de croissance et qui résulte du développement de la greffe.

Sujet porte-greffe ou porte-greffe: partie racinaire de l'arbre fruitier qui, par la greffe, reçoit le greffon de la variété. Le porte-greffe est capital car il détermine la vigueur des arbres ; il est sélectionné pour son système racinaire, sa compatibilité avec la variété, sa résistance aux maladies et surtout pour la vigueur qu'il confère aux arbres, donnant lieu à des formes et des couronnes d'arbres plus ou moins développées.

Turbiné: en forme de toupie ou cône renversé, toupie plus ou moins ventrue dont la pointe est figurée par le pédoncule.

17

Quelques adresses utiles

Pépiniéristes de nos régions spécialisés dans des formes palissées traditionnelles

En France, Nord-Pas-de-Calais:

Pépinières de Conchy les Pots: Richard PUILLE

15 rue de l'Eglise
60490 CONCHY-LES-POTS
Tél: +33 (0)3 44 85 01 21
Fax: +33 (0)3 44 85 06 66
pepinieres.puille@orange.fr

Pépinières Delsert

90, rue de la Gare (CD 16E)
62860 BOURLON
Tél: +33 (0)3 27 74 12 19
Fax: +33 (0)3 27 82 58 26
pepinieresdelsert@orange.fr

Pépinières de la Marque: Guy CAPRON

60, route de Pont à Marcq
59170 AVELIN
Tél: +33 (0)3 20 32 49 65
Fax: +33 (0)3 20 96 70 57
capron-guy@orange.fr

En Belgique, Wallonie/ Flandre

Pépinière Fruitière & Champêtre: Benoit SMAL

Rue de la Tour, 6
1457 WALHAIN
Tél - Fax : 010/65 94 21
GSM: 0479/ 97 73 33
chezbenoitsmal@gmail.com

Pépinières d'Enghien: Alessandra & Olivier DEBAISIEUX

Rue Noir Mouchon 23a
7850 PETIT-ENGHIEN
Tél - Fax: 02/395.75.57
www.pepinieresdenghien.be
pepinenghein@swing.be

Boomkwekerijen "De Linde": Bart DEQUIDT

Nieuwstraat 70
8956 KEMMEL
Tél: 057/44 63 49
Fax : 057/44 82 94
www.boomkwekerijdelinde.be
boomkwekerijdelinde@skynet.be

18 Bibliographie

BIV1: Sous la direction de BIVORT Alexandre, 1853 à 1860, Annales de Pomologie Belge et Etrangère, Vol. 1 à 8, Commission Royale de Pomologie, Bruxelles.

BCPAB: Bulletins du Cercle Professoral pour le progrès de l'Arboriculture en Belgique, 1867 à 1870. Bulletins du Cercle d'Arboriculture de Belgique, 1871, C. Annoot-Braeckman, Gand.

BGH1: BERGHUIS S., 1868, De Nederlandsche Boomgaard, beschreven en uitgegeven door het Bestuur der Vereeniging tot regeling en verbetering van de vruchtsoorten te Boskoop, Vol. II: Peren en steenvruchten, Groningen.

BRE1: BREDSTED H.C., 1890, Haandbog i Dansk pomologi: Bd. Paerer, Hempelske Bog- og Papirhandel (J.C. Dreyer.), p 450.

DEC4: DECAISNE, 1871-1872, Le Jardin Fruitier du Muséum ou Iconographie de toutes les espèces et variétés d'Arbres Fruitiers, Firmin Didot, Paris, Vol 4.

HED1: HEDRICK U.P., 1921, The pears of New York, Twenty-ninth Annual Report, vol. 2, Part II, Albany J.B. Lyon Company Printers, p 636.

LER1: LEROY André, 1867, Dictionnaire de Pomologie Vol. 1, Chez l'auteur, Angers, p 615.

LER2: LEROY André, 1869, Dictionnaire de Pomologie Vol. 2, Chez l'auteur, Angers, p 776.

LVFR2: Société Pomologique de France, 1948, Le Verger Français. Fruits locaux et régionaux, Pommes américaines, Tome 2, Société Pomologique de France, Lyon-Paris, p 576.

MAS-a01: MAS Alphonse, 1865-1868, LE VERGER - TOME 1 - POIRES D'HIVER (56 variétés), Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique, Paris, p 180.

MAS-a02: MAS Alphonse, 1865-1868, LE VERGER - TOME 2 - POIRES D'ÉTÉ (64 variétés), Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique, Paris, p 244.

MAS-a03: MAS Alphonse, 1865-1868, LE VERGER - TOME 3 - POIRES D'AUTOMNE (72 variétés), Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique, Paris, p 160.

NDAR: Nach der Arbeit Wien vanaf 1938.

NFSO: GOUDA QUINT S. – BROUWER D. & Fils - ARNHEM; textes de LIJTCN R., postérieur à 1942, Nederlandse Fruitsoorten (Collection de fiches descriptives, non paginées, non datées), éditées à l'initiative de la Nederlandsche Heidemaatschappij.

POP2: POPULER Charles, 1979, Liste des anciennes variétés belges de poiriers et de pommiers réunies à la Station de Phytopathologie à Gembloux. Note technique 3/23, Centre de Recherches Agronomiques de l'Etat, Gembloux, p 65.

PTZ1: PETZOLD Herbert, 1986, PERESOORTEN, C. de Vries - Brouwers p.v.b.a., Anvers, p 260.

SIM1: SIMON-LOUIS frères, 1895, Guide pratique de l'Amateur de Fruits. Description et culture des variétés de fruits classées par séries de mérite, composant les collections pomologiques de l'Etablissement horticole SIMON-LOUIS frères à Plantieres-lès-Metz, Berger-Levrault, Paris-Nancy, p 385.

SNHF1: Société nationale d'horticulture de France, 1907, Les meilleurs fruits au début du XXe siècle: Histoire, description, origine et synonymie de 250 variétés fruitières recommandées, Société nationale d'horticulture de France, Paris, p 632.

VCA5: VAN CAUWENBERGHE Edmond, 1949, Cours d'arboriculture fruitière. Poirs Tome2, Ecole d'Horticulture de l'Etat, Vilvorde (stencilé), p 61.

RHBE: Revue de l'Horticulture Belge et Etrangère, vol. 1-40, 1875-1914, C. Annoot-Braeckman, Chromolithographies Ad. Hoste, Gand.

Poirier espalier variété 'Beurré Hardy' à Dourbes (BE)



Avant taille



Après taille

Imprimeur:
Exedos sprl
Chaussée de Renaix, 10
7500 Tournai

Conception, mise en page et infographie:

 Valérie WILMET
www.valeriewilmet.be

Illustrations:

Claire PIEDANNA

Auteurs:



Centre de Recherches Agronomiques de Wallonie (CRA-W)
Département Sciences du Vivant
Unité Amélioration des Espèces et Biodiversité
Bât. Marchal - Rue de Liroux, 4
5030 - GEMBLOUX - BELGIQUE
Tél : + 32 (0)81 62 01 33
Fax : + 32 (0)81 62 03 49
www.biodimestica.eu

- Marc LATEUR
- Alain RONDIA
- Christophe POIRSON
- Patrick HOUBEN



Centre régional de ressources génétiques (CRRG)
du Nord-Pas de Calais
Ferme du Héron, Chemin de la Ferme Lenglet
59650 - VILLENEUVE D'ASCQ - FRANCE
Tél : +33 (0)3 20 67 03 51
Fax : +33 (0)3 20 67 03 37
www.enrx.fr

- Guillaume BRUNEAUX
- Jean-Baptiste REY
- Hubert DUPONT
- Bernard DELAHAYE
- René STIEVNARD

Avec la collaboration de Jacobus BOSSCHAERTS

DÉPOT LÉGAL OCTOBRE 2014

