

## Appréciation des variétés de pommes et de poires de table 2002

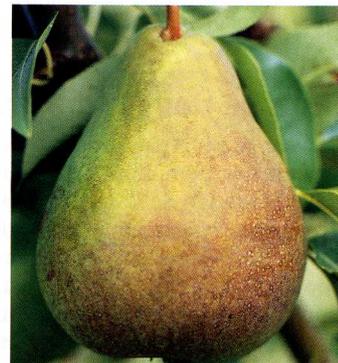
### Commission professionnelle pour l'examen des variétés de fruits

Rédaction: Charly Rapillard et Markus Kellerhals

E-mail: [charly.rapillard@rac.admin.ch](mailto:charly.rapillard@rac.admin.ch)  
Tél. (+41) 27 34 53 511.



L'appréciation de la valeur culturelle et commerciale des variétés de fruits à pépins est la tâche de la Commission professionnelle pour l'appréciation des variétés. Cette commission est constituée de représentants de tous les groupes intéressés de l'économie arboricole: producteurs, vulgarisateurs, entrepositaires, commerçants, consommateurs, Fruit Union Suisse et Swisscofel, Office fédéral de l'agriculture, Stations fédérales de Changins et de Wädenswil et Institut de recherche pour la culture biologique.



En vertu du règlement, la commission est chargée de publier périodiquement les recommandations et appréciations sur les nouvelles variétés de fruits. L'appréciation des variétés de pommes et de poires 2002 constitue une recommandation importante pour les fruits à pépins. Les études variétales effectuées par les Stations fédérales de Wädenswil (FAW) et de Changins (RAC) et par l'Institut de recherche pour la culture biologique à Frick (IRAB) servent de base pour cette appréciation. Pour la culture biologique, une publication sur les recommandations variétales peut être obtenue auprès de la FAW ou de l'IRAB.

Le fait qu'une variété soit recommandée par la commission ne donne pas pour autant de garantie pour son écoulement et sa commercialisation. Les variétés appréciées par la commission ne se trouvent pas forcément dans le concept de commercialisation des organisations professionnelles comme la FUS et Swisscofel. Par contre, la liste des variétés de la commission professionnelle s'oriente vers l'évolution de l'assortiment variétal. Elle fournit à toute la filière arboricole les bases nécessaires pour pouvoir procéder à un choix variétal garantissant le succès. Le jugement concernant les chances sur le marché et les recommandations de culture ont été établis en collaboration avec le centre de production des fruits de table FUS/Swisscofel.

## Pommes de table

### Evolution de l'assortiment variétal

#### Variétés précoces

L'assortiment variétal est en constante évolution. Au sein des cultivars précoces, la variété Gravenstein, très appréciée des consommateurs, domine et possède, si la qualité est bonne, beaucoup de chances sur le marché; en revanche, les variétés Summerred et Primerouge perdent de l'importance. Parmi les variétés plus précoces que Gravenstein, aucune ne donne satisfaction sur le marché de détail; cependant, la nouvelle va-

riété suisse Galmac mérite d'être expérimentée. A tous les niveaux, les variétés précoces rencontrent des problèmes: dans la pratique, plusieurs passages de cueillette sont nécessaires pour garantir une qualité optimale; la conservabilité est faible et les fruits doivent arriver rapidement au point de vente; de plus, les variétés précoces ne sont en mesure de concurrencer l'offre en fruits importés que si leur qualité est bonne. Pour le renouvellement, il ne faut donc considérer que les variétés ayant de bonnes chances sur le marché.

#### Variétés d'automne et de conservation

Une séparation entre les variétés d'automne et de conservation n'est plus nécessaire. Elstar a connu dans les années 80 une très forte progression qui s'est ralentie par la suite. Actuellement déjà, un recul s'amorce pour cette variété. La variété Rubinette a également de la peine à percer sur les marchés. Elstar, Rubinette et Cox Orange sont exigeantes sur le plan des soins, mais elles sont appréciées par les consommateurs. L'offre d'automne est actuellement déjà complétée par des variétés de conservation comme Gala, Golden Delicious, Boscoop et Jonagold, auxquelles s'ajoutent comme complément de coloration et de goût des variétés d'automne de la famille des Cox. Golden Delicious est toujours la variété dominante. Des variétés fermes et plutôt douces, comme Gala, Maigold et Braeburn, sont également demandées. Une trop grande extension des surfaces de Gala est à éviter car une longue conservation nuit à sa qualité par une diminution de l'acidité. La variété Braeburn supporte également mal la longue conservation. Idared et Pomme Cloche perdent de l'importance. Jonathan et Gloster ont disparu de l'étalage. Pour le renouvellement des vergers, Golden Delicious, Gala, Braeburn et Maigold sont donc envisagées en priorité. Les nouvelles variétés Mairac, Otava, Goldrush et Delblush-Tentation conviennent aux plantations d'essai, Goldrush devant être réservée aux endroits à longue période de végétation. Pink Lady doit être plantée dans des endroits appropriés (Valais). Pour les variétés résistantes à la tavelure, Florina est remplacée par Topaz, ou encore Rubinola, Ariwa, Otava et Goldrush.

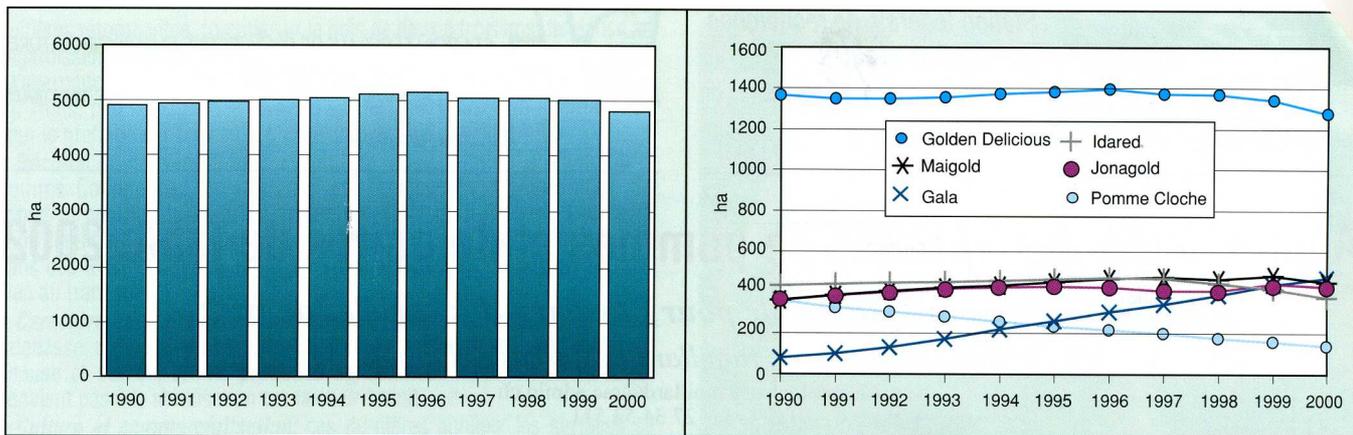


Fig. 1. Evolution des surfaces de pommiers (gauche) et des variétés de pommes importantes (droite) de 1990 à 2000 (source RFA et OFAG).

## Surface des pommiers

Suivant la situation du marché et à cause du feu bactérien, la surface des pommiers a légèrement diminué (fig. 1). Liés à l'augmentation de la productivité apparaissent des problèmes de commercialisation, surtout les années de fortes récoltes. Les variétés sujettes à l'alternance comme Gravenstein, Boscoop ou Pomme Cloche sont particulièrement problématiques. Lors des replantations, il faut considérer l'augmentation de la productivité des variétés.

## Classification des variétés

Différents groupes sont déterminés:

**Les variétés principales:** adaptées à la production pour le marché de détail. Une régionalisation de la production est possible.

**Les variétés complémentaires:** d'intérêt limité à certaines régions de production ou à certaines utilisations. Principalement adaptées au marché local.

**Les nouvelles variétés:** réservées à la culture à l'essai. En cas de bons résultats, ces variétés sont attribuées au groupe principal ou complémentaire. En cas de résultats non satisfaisants, elles sont exclues de la liste.

**Les variétés en régression:** production destinée exclusivement au marché local. Leur renouvellement n'est plus recommandé car elles sont remplacées par des nouveautés de meilleure qualité. Ces variétés ne sont pas décrites ici.

## Appréciation du potentiel commercial

Cette appréciation se rapporte au commerce de détail. Elle se base sur les expériences actuelles du front de vente, sur la tendance de la consommation ainsi que sur certaines caractéristiques spécifiques des variétés. Cette estimation a été établie en collaboration avec le centre de production des fruits à pépins FUS/Swisscofel. Le potentiel commercial d'une variété est réduit par un mauvais comportement en conservation (désordres physiologiques, diminution de la fermeté, de la jutosité de la chair, etc.) ainsi que par des difficultés de distinction entre variétés (ex. groupe de McIntosh). Les chances sur le marché sont classées selon l'échelle: bonnes – moyennes – faibles – aucune.

Cette appréciation permet de réduire la classification de l'assortiment commercial. Certaines variétés peuvent ne pas être adaptées au marché de détail mais se justifier pour le marché local, c'est-à-dire la vente sur l'exploitation et sur la place du marché.

## Recommandation pour la production

La recommandation pour la production vise l'équilibre du marché. Le postulat de base est qu'une extension des surfaces n'est souhaitable que dans des cas spécifiques. Pour chaque variété, la recommandation a été établie en collaboration avec le centre de production des fruits à pépins qui tient compte des chances sur le marché et des surfaces actuelles. L'échelle des recommandations pour la production est la suivante: augmenter légèrement – ne pas augmenter – réduire légèrement – réduire – réduire fortement – arracher.

L'arboriculture moderne doit garantir une production régulière tout en respectant l'environnement. Le choix variétal est très important pour la production intégrée et biologique. La description des variétés tient compte de la résistance aux maladies et aux accidents physiologiques, ainsi que des conditions climatiques. Lors du choix des variétés, leurs propriétés spécifiques doivent s'harmoniser avec l'endroit et la structure de l'exploitation. Les intrants peuvent être fortement réduits en utilisant au mieux les propriétés variétales spécifiques, les mécanismes naturels de résistance et les techniques culturales appropriées.

## Feu bactérien (tabl. 1)

La sensibilité au feu bactérien diffère selon les variétés. Les études faites à l'étranger ne concordent toutefois pas toujours, à cause de méthodes d'expérimentation ou de conditions différentes lors des tests au champ. La sensibilité se rapporte aux infections des fleurs ou des pousses. Compte tenu de cette grande variabilité des résultats, l'attribution des variétés aux différentes classes de sensibilité n'est possible actuellement que sous certaines réserves.

Tableau 1. Sensibilité au feu bactérien de différentes variétés de pommes.

Variétés résistantes à peu sensibles	Florina, Ariwa, Rewena, Pomme Cloche, Red Delicious
Variétés moyennement sensibles	Royal Gala, Retina, Gravenstein, Summerred, Primerouge, Spartan, McIntosh, Reine des Reinettes, Rubinette, Elstar, Karmijn, Gala, Boscoop, Golden Delicious, Jonagold, Maigold, Granny Smith
Variétés moyennement à très sensibles	Transparente Blanche, Vista Bella, Discovery, James Grieve, Delbarestivale, Cox Orange, Berlepsch, Jonathan, Idared, Gloster, Pink Lady

Tableau 2. Classement et appréciation des variétés précoces.

GROUPE DE VARIÉTÉS	VARIÉTÉS	POTENTIEL COMMERCIAL	SURFACES EN 2001 (HA)	RECOMMANDATIONS DE CULTURE: SITUATIONS PRÉCOCES SEULEMENT
Variété principale	Gravenstein	Bon	206	Maintenir les surfaces
Variétés complémentaires	Delcorf Summerred	Moyen Moyen	11 53	Maintenir Réduire légèrement
Variété nouvelle	Galmac	A définir		Cultiver à titre d'essai
Variétés en régression	Discorery Primerouge James Grieve Jerseymac Vista Bella Retina	Aucun Faible Aucun Aucun Aucun Aucun	4 30 4 3 8 5	Réduire fortement Réduire Réduire fortement Réduire fortement Réduire fortement Réduire fortement

## Variétés précoces (tabl. 2)

Les variétés précoces sont appréciées par le consommateur en tant que «primeurs» et doivent être commercialisées immédiatement après la récolte comme produit frais. La maturité étalée des variétés précoces nécessite plusieurs passages (fig. 2).

### Variété principale

#### Gravenstein

- **Origine:** semis de hasard, très ancien. Dénommée d'après la localité de Gravenstein (Graasten) dans le Nordschleswig (DK).
- **Caractères agronomiques:** végétation forte à très forte, mise à fruit tardive, tendance à l'alternance, rendement moyen à bon, demande un éclaircissage les années de forte charge, très sensible à la tavelure, à l'oïdium et au bitter pit; tendance à la chute prématurée des fruits; deux cueillettes sont nécessaires pour obtenir une bonne qualité; une récolte trop précoce nuit à la qualité des fruits et favorise les taches amères.
- **Récolte et conservation:** cueillette de mi-août à début septembre, se conserve en frigo à 4 °C jusqu'à fin octobre; récoltée au bon moment, elle résiste bien au transport.
- **Caractères de consommation:** fruit moyen à gros, doit être flammé de rouge brunâtre; au début, la chair est ferme et très juteuse puis devient tendre et farineuse, arôme prononcé typique. Si la récolte est faite au bon moment, la qualité de la chair et l'arôme en font une variété de premier ordre. Convient aussi à la fabrication de jus et à la cuisson.
- **Culture et commercialisation:** variété de table bien connue et très appréciée si les fruits sont bien développés. Ces dernières années, les surfaces se sont étendues en suivant les possibilités d'absorption du marché. La culture est possible sur M27.
- **Clone:** le type Rellstab a fait ses preuves.

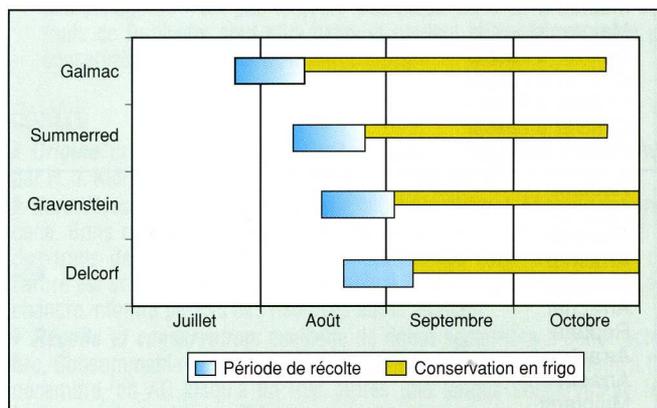


Fig. 2. Période de récolte et aptitude à la conservation des variétés de pommes précoces.

### Variétés complémentaires

#### Delcorf, Delbarestivale®

- **Origine:** croisement de Golden × Stark Jongrimes. Sélectionnée en 1956 par les Pépinières Georges Delbard à Malicorne (F). Variété protégée.
- **Caractères agronomiques:** végétation moyenne, rendements moyens, tendance à l'alternance, un éclaircissage est nécessaire. Modérément sensible à la tavelure et à l'oïdium.
- **Récolte et conservation:** fin août, en même temps que la Gravenstein. Se conserve en frigo de 2 à 4 °C jusqu'à fin octobre.
- **Caractères de consommation:** fruit moyennement gros, régulier, marbré de rouge sur 1/4. Chair ferme, juteuse, avec un léger goût anisé.
- **Culture et commercialisation:** variété précoce de haute qualité se conservant bien. Grâce à sa bonne résistance au transport, elle convient au commerce de détail et au marché local.
- **Clones:** des clones plus colorés comme Embassy, Monidel et Celeste sont testés et s'avèrent intéressants.

#### Summerred

- **Origine:** obtenue par libre pollinisation du semis S-4-8 (McIntosh × Golden Delicious) par la Station de recherches de Summerland, en Colombie-Britannique (CDN); diffusée en 1964.
- **Caractères agronomiques:** moyennement vigoureuse, mise à fruit précoce, production bonne et régulière au début; plus tard, tendance à l'alternance, productive. Par l'éclaircissage et la taille, on diminue l'alternance et on favorise la coloration. Sensible à la tavelure, légère sensibilité au chancre et à l'oïdium.
- **Récolte et conservation:** dès début août, se conserve en frigo à 2-4 °C jusqu'à mi-octobre. Fruit résistant au transport, à pleine maturité le fruit ramollit; tendance aux crevasses dans la cavité du pédoncule et risque de pourriture en frigo.
- **Caractères de consommation:** fruit moyennement gros, coloré côté soleil d'un rouge sombre, chair mi-ferme, acidulée, juteuse; goût harmonieux; bon arôme; bonne présentation.
- **Culture et commercialisation:** cette variété attractive de coloration rouge accroît l'offre. Succès moyen sur le marché.

### Variété nouvelle

#### Galmac

- **Origine:** croisement Jersey mac × Gala obtenu en 1986 au Centre des Fougères de la Station fédérale de Changins (CH). Variété protégée.
- **Caractères agronomiques:** vigoureuse, moyennement productive, mise à fruit précoce, bons rendements.
- **Récolte et conservation:** de fin juillet à début août. Se conserve en frigo jusqu'à fin octobre.
- **Caractères de consommation:** fruit moyennement gros, jaune-vert recouvert sur les 3/4 de rouge sombre. Chair ferme, juteuse, douce, acidulée, aromatique.
- **Culture et commercialisation:** variété précoce de bonne qualité gustative et de bonne conservation à cultiver à l'essai.

## Variétés d'automne et de conservation

(tabl. 3)

Comme les dates de cueillette des variétés d'automne et de conservation peuvent se chevaucher, une classification à part n'a pas de sens: les variétés d'automne sont consommables dès la récolte et se conservent jusqu'à fin décembre et plus; cueillies à peine mûres, certaines d'entre elles, comme Elstar, peuvent être conservées en atmosphère contrôlée (AC) jusqu'au printemps (fig. 3). Les données concernant la conservation en frigo normal sont valables pour le marché de détail. Pour la vente directe, la période de conservation peut être prolongée.

### Variétés principales

#### Golden Delicious

► **Origine:** semis de hasard. Obtenue vers 1890 en Virginie de l'Ouest (Etats-Unis).

► **Caractères agronomiques:** végétation moyennement vigoureuse. Mise à fruit précoce. Rendements bons et réguliers. Très sensible à la tavelure, tendance à la chute prématurée des feuilles, à la roussissure et aux pointes de feu. Pour assurer un bon développement des fruits, l'éclaircissage est indispensable.

► **Récolte et conservation:** cueillette de mi-septembre à mi-octobre. Se conserve en frigo à 0-2 °C jusqu'à fin novembre, en AC jusqu'à fin août. Très bonne conservation.

► **Caractères de consommation:** gros fruit avec une peau vert jaunâtre à jaune or. Chair croquante, juteuse, arôme typique, douce avec peu d'acidité. Pomme universelle, se prête à toutes les utilisations.

► **Culture et commercialisation:** en dépit des critiques que cette variété suscite, les surfaces sont stables car elle est toujours demandée et possède de bonnes chances sur le marché.

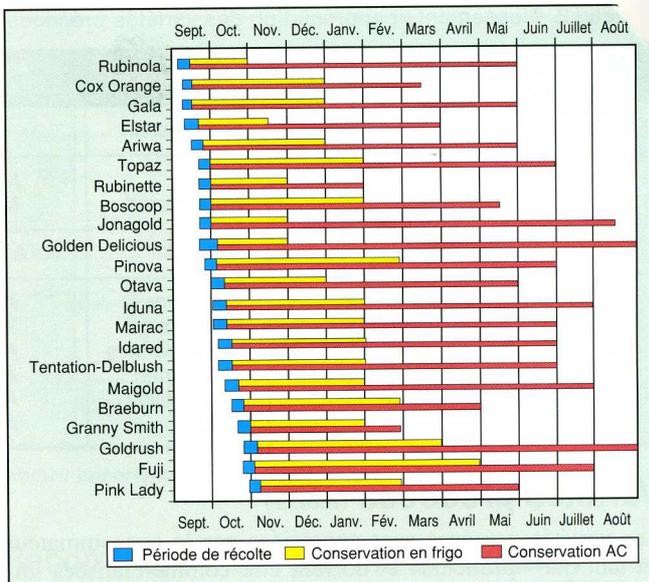


Fig. 3. Période de récolte et aptitude à la conservation des variétés de pommes d'automne et de garde.

► **Clones:** les résultats montrent que la végétation et le rendement des types Golden B, Smoothee et Reinders sont semblables. Dans l'aptitude à la conservation et la qualité également, il n'y a pas de différences entre les trois types. Les enquêtes faites en 2000 montrent que Reinders et Smoothee ont moins de roussissure que Golden B. Les fruits de Reinders et Smoothee sont un peu plus verts et moins jaunes que ceux de Golden B.

Tableau 3. Classement et appréciation des variétés d'automne et de conservation.

GRUPE DE VARIÉTÉS	VARIÉTÉS	POTENTIEL COMMERCIAL	SURFACES EN 2001 (HA)	RECOMMANDATIONS DE CULTURE
Variétés principales	Golden Delicious	Bon	1229	Réduire légèrement
	Maigold	Bon	451	Maintenir
	Jonagold	Moyen	401	Réduire
	Gala	Bon	529	Maintenir
	Braeburn	Bon	104	Augmenter légèrement dans les endroits qui lui conviennent
Variétés complémentaires	Idared	Faible	337	Réduire fortement
	Boscoop	Moyen	240	Réduire légèrement
	Elstar	Moyen	174	Réduire
	Cox Orange	Bon	130	Réduire légèrement
	RubINETTE	Bon	91	Maintenir
	Granny Smith	Faible	44	Réduire
	Topaz	Bon	43	Augmenter légèrement
Variétés nouvelles	Iduna	Faible	8	Réduire
	Pinova	Faible	15	Maintenir
	Pink Lady	Bon	1	Pas adaptée à la Suisse
	Rubinola	Faible	12	Maintenir
	Ariwa	Faible	4	Maintenir
	Mairac	A définir	1	Cultiver à l'essai
	Fuji	Faible	3	Cultiver à l'essai
	Otava	Faible	3	Cultiver à l'essai
	Goldrush	A définir	5	Cultiver à l'essai
	Delblush-Tentation	A définir	-	Cultiver à l'essai
Variétés en régression	Pomme Cloche	Faible	119	Réduire
	Arlet	Faible	28	Réduire
	Spartan	Aucun	19	Arracher
	Jonathan	Aucun	40	Arracher
	Fiesta	Aucun	7	Arracher
	Red Delicious	Aucun	3	Arracher
	Florina	Faible	16	Réduire
	Gloster	Aucun	40	Arracher
	McIntosh	Aucun	4	Arracher
	Reinette du Canada	Faible	61	Maintenir
	Kiddis Orange	Faible	32	Réduire
	Resi	Faible	7	Réduire

## Jonagold

**Origine:** croisement de Franc-Roseau × Golden Delicious. Obtenue par la Station fédérale de Wädenswil (CH). Nommée en 1964.

**Caractères agronomiques:** vigoureuse, buissonnante avec de nombreuses pousses. Mise à fruit moyennement précoce. Rendements moyens à élevés. Tendance à l'alternance. Demande une bonne régulation de la charge et une taille d'été. Exige des endroits chauds et bien ensoleillés. Très sensible au bitter pit. A cultiver sur porte-greffe faible comme le M27.

**Récolte et conservation:** cueillette de début à fin octobre. Se conserve en frigo jusqu'à fin janvier, en AC jusqu'à fin juillet. A conserver à 2 °C pour préserver sa texture.

**Caractères de consommation:** fruit moyen à gros, légèrement gras, coloré de rouge lumineux. Du fait de sa chair ferme, croquante et juteuse, c'est une variété de table très demandée et son arôme parfumé est apprécié. On trouve beaucoup d'amateurs.

**Culture et commercialisation:** exigences très élevées pour le climat et les soins. Bonnes aptitudes commerciales.

## Jonagold

**Origine:** croisement de Golden Delicious × Jonathan obtenu par la Station de recherches de Geneva, New York (Etats-Unis); et commercialisée en 1968.

**Caractères agronomiques:** végétation forte au début, moyennement vigoureuse par la suite. Mise à fruit précoce. Rendements élevés, parfois à l'alternance. Demande une taille d'été et une couronne aérée. Sensible à la tavelure, légèrement sensible au chancre.

**Récolte et conservation:** cueillette de mi-septembre à début octobre. Se conserve en frigo à 0 à 2 °C jusqu'à fin novembre, en AC jusqu'à mi-octobre, haute faculté de conservation. En frigo, les fruits deviennent vite mous. Consommable dès la cueillette. Les fruits des arbres peu chargés sont très gros et mous.

**Caractères de consommation:** fruit gros à très gros. Chair mi-ferme à ferme, juteuse, très sucrée, très aromatique, goût très harmonieux. Peau marbrée de rouge lumineux sur fond jaune verdâtre, selon le type striée ou marbrée.

**Culture et commercialisation:** les surfaces ont augmenté ces dernières années. Actuellement, on constate une régression. Les ouvertures sur le marché sont moyennes. Les fruits très gros et la diminution de la rentabilité de cette variété remettent sa rentabilité en question.

**Clones:** le matériel exempt de virus est abondant. Dans les jeunes cultures, les gros fruits posent plus de problèmes que la coloration. Une série de clones de Jonagold a été testée et n'a pas montré de différences significatives dans la conservation, la qualité interne et la qualité gustative.

Différents clones fortement colorés sont en essai. A côté de la Jonagold ordinaire, les clones plus colorés se mettent en évidence.

### Coloration des clones de Jonagold:

**Coloration standard et un peu plus:** Jonagold ordinaire, Wilmuta et Goldpurpur

**Coloration moyenne:** Jonica (= Schneica) et van Leur. Lors des dégustations, la présentation de Jonica est mieux appréciée que celle de van Leur

**Forte coloration:** Jonagored 2470, Rubinstar (= Lichtenauer). Le type Rubinstar virosé est moins productif que Jonagored. En plus, il semble que Jonagored n'est pas toujours très stable dans sa coloration. Les fruits de Rubinstar sont plus petits et gardent mieux leur fermeté en conservation que beaucoup d'autres types.

## Jonagold

**Origine:** croisement de Kidd's Orange × Golden Delicious. Sélectionnée par H. J. Kidd à Greytown (NZ). Multipliée depuis 1960.

**Caractères agronomiques:** vigueur faible à moyenne. Mise à fruit précoce. Bons rendements réguliers. Eclaircissage nécessaire pour obtenir des fruits de calibre suffisant. La coloration des fruits à l'intérieur de l'arbre est souvent insuffisante. Sensible à la tavelure, assez sensible au chancre, montre parfois des nécroses sur le feuillage.

**Récolte et conservation:** cueillette de début septembre à début octobre. Consommable dès la récolte. Se conserve en frigo à 0 °C jusqu'à fin septembre, en AC jusqu'à fin mai. Après une longue conservation, les fruits sont doux et fades. Très bonne résistance au transport.

**Caractères de consommation:** fruit petit à moyen. Peau jaune, marbrée de rouge lumineux dont l'intensité dépend du type. Bonne présentation.

Pomme de table croquante, juteuse, avec un goût doux, sucré. Chair avec une très bonne consistance. Bonne tenue à l'étable.

► **Culture et commercialisation:** variété intéressante avec une bonne fermeté de la chair. Sur le plan suisse et international, Gala est très appréciée. Bonne valeur commerciale. Une extension des surfaces n'est cependant pas souhaitable.

► **Clones:** à côté de la Gala ordinaire, on cultive surtout des types plus colorés et striés. Lors des dégustations, le type ordinaire bien coloré est aussi apprécié que les types rouges Tenroy (S) (= Royal Gala), Galaxy (S) et Mondial Gala (= Impérial Gala, Mitchgla). Les clones mentionnés sont aussi comparables en vigueur, rendement et conservation. Regal Prince Gala (= Gala Must) ne peut pas être recommandé.

## Braeburn

► **Origine:** semis de hasard trouvé en Nouvelle-Zélande en 1952, probablement un semis de la variété Lady Hamilton.

► **Caractères agronomiques:** végétation faible à moyennement vigoureuse, moyennement garnie. Mise à fruit précoce, variété très fructifère avec des rendements assez réguliers. Modérément sensible à la tavelure.

► **Récolte et conservation:** cueillette de mi-octobre à début novembre, mûrit seulement dans les régions à longue période de végétation. Se conserve en frigo jusqu'à fin février, en AC jusqu'à fin juin. En longue conservation apparaissent des problèmes de cavernes et de brunissement de l'épiderme et de la chair. Conserve sa bonne fermeté. Tendance à un brunissement de l'épiderme ressemblant à des taches de bitter pit.

► **Caractères de consommation:** fruit moyennement grand à grand, légèrement allongé, jaune verdâtre, strié sur 1/2 de brun-rouge. Chair très ferme, juteuse, harmonieuse à douceuse avec un arôme prononcé.

► **Culture et commercialisation:** ses exigences climatiques sont très élevées. Cette nouveauté de Nouvelle-Zélande a suscité beaucoup d'intérêt. Grâce à la bonne fermeté de sa chair et à ses facultés de conservation, elle possède de bons atouts pour le commerce de détail et le marché local.

► **Clones:** différents clones plus colorés comme Hillwell, Redfield et Lochbuie sont à l'essai. Actuellement, la préférence va à Hillwell.

## Variétés complémentaires

### Idared

► **Origine:** croisement de Jonathan × Wagener obtenu par la Station expérimentale de Moscow, Idaho (Etats-Unis). Dénommée en 1942.

► **Caractères agronomiques:** végétation moyenne à faible, mise à fruit précoce. Rendements bons et réguliers. Porte des fruits également sur le bois de un an. Pour assurer un bon développement des fruits, l'éclaircissage est indiqué. Très sensible à l'oïdium et au feu bactérien. En conditions froides et humides, l'arôme ne se développe pas suffisamment.

► **Récolte et conservation:** cueillette de fin septembre à mi-octobre. Se conserve en frigo jusqu'à fin janvier, en AC jusqu'à fin juin. Ne pas conserver au-dessous de 3 °C. Haute faculté de conservation même en conditions peu adéquates. Légère tendance au Jonathan spot.

► **Caractères de consommation:** fruit moyen à grand, d'un rouge lumineux. Chair blanche, fine, douce, convient comme fruit de table, de cuisson et de pâtisserie.

► **Culture et commercialisation:** son potentiel commercial a diminué ces dernières années.

### Boskoop

► **Origine:** découverte à Boskoop (NL) en 1856. Parents inconnus.

► **Caractères agronomiques:** végétation forte à très vigoureuse, mise à fruit mi-précoce. Rendements irréguliers, moyens à très bons. Nécessite une régulation soignée de la charge, tendance à l'alternance. Peu sensible à la tavelure sur fruit, sensible au gel sur fleur, au bitter pit. Dans les endroits à humidité changeante, les fruits ont tendance à se crevasser.

► **Récolte et conservation:** cueillette de fin septembre à début octobre. Se conserve en frigo jusqu'à fin janvier, en AC jusqu'à mi-mai. Ne pas conserver au-dessous de 3 °C (brunissement de la peau et de la chair). Tendance au bitter pit.

► **Caractères de consommation:** fruit gros à moyennement gros avec une peau terne généralement rouillée. Chair mi-ferme, devenant molle, fortement acidulée. Très connue et appréciée comme fruit de table et de cuisson. Bonne pomme à cidre.

► **Culture et commercialisation:** malgré de bonnes chances commerciales, les surfaces ne devraient pas augmenter.

► **Clones:** le type ordinaire garde sa valeur pour des cas précis.

*Types de coloration faible:* Boscoop ordinaire, Boscoop T164.

*Types plus colorés:* Boscoop FAW, Boscoop T752, Boscoop Schmitz-Hübsch. Le type Boscoop Bakker (pas typique) et les spurs Tellier 1 g et 2 g ne sont pas intéressants.

## Elstar

► **Origine:** croisement de Golden Delicious × Ingrid Marie. Obtenue par l'Institut d'amélioration des plantes de Wageningen (NL). Dénommée en 1972. Variété protégée.

► **Caractères agronomiques:** assez vigoureuse, fortement ramifiée, mise à fruit précoce, bons rendements, alternante. Éviter les modes de conduite qui ombrent trop les fruits. Eclaircissage et taille d'été sont nécessaires. La chute tardive des feuilles augmente la sensibilité aux dégâts du froid sur le bois pendant l'hiver. Sensible à la tavelure, moyennement sensible à l'oïdium.

► **Récolte et conservation:** cueillette de début à fin septembre. Se conserve en frigo normal à 2 °C jusqu'à mi-novembre, en AC jusqu'à fin mars. Les fruits ont tendance à se rider, sans perdre leur goût. Bonne faculté de conservation. Juste après la récolte, elle possède une acidité prononcée; après conservation, elle perd de sa fermeté.

► **Caractères de consommation:** fruit moyennement grand, lavé d'un rouge lumineux. Chair moyennement ferme, croquante, juteuse, d'arôme épicé, sucrée avec une acidité rafraîchissante. Utilisation en compote et en tarte.

► **Culture et commercialisation:** variété exigeante, d'excellente qualité, acidulée, aromatique, avec de bonnes possibilités sur le marché.

► **Clones:** différents clones comme Red Elstar, Elstar PFW et Elshof sont à l'essai.

## Cox Orange

► **Origine:** obtenue par R. Cox à Colnbroock Lawn (GB) en 1825, de pépins de Ribston Pippin, et répandue depuis 1850.

► **Caractères agronomiques:** végétation moyennement forte, mise à fruit assez précoce, tendance à l'alternance, rendements moyens, exige dans sa jeunesse beaucoup de travail d'attache. Sensible au chancre, à l'oïdium, au bitter pit, au soufre et très sensible au feu bactérien. Les fruits ont tendance à se crevasser.

► **Récolte et conservation:** maturité vers mi-septembre. Se conserve en frigo jusqu'à fin décembre, ensuite tendance croissante au brunissement et aux taches amères. Ne doit pas être stockée au-dessous de 4 °C, conserve pendant l'entreposage sa saveur caractéristique. Entreposage en AC jusqu'à mi-mars.

► **Caractères de consommation:** fruit petit à moyennement grand, finement rouillé, chair compacte, juteuse, moyennement ferme, très sucrée, acidulée et aromatique. Aspect extérieur peu attrayant pour la commercialisation, mais sa valeur intrinsèque est grande, de même que sa popularité auprès des consommateurs.

► **Culture et commercialisation:** ne pas cultiver dans des régions à humidité changeante, chaudes ou sèches. Bien adaptée en Suisse orientale, zone principale de production. Son potentiel commercial est encore bon.

► **Clones:** la Cox Orange ordinaire T12 et les clones Kummer et Korallio (T21), plus colorés, ont fait leurs preuves.

## RubINETTE

► **Origine:** semis de hasard de Golden Delicious. Probablement Cox Orange comme variété père. Découverte par W. Hauenstein en 1966, diffusée depuis 1982 par les Pépinières Hauenstein SA à Rafz (CH). Variété protégée sous le nom Rafzubin.

► **Caractères agronomiques:** végétation moyennement vigoureuse, arbre bien garni, mise à fruit précoce, rendements moyens réguliers. Nécessite une régulation soignée de la charge. Exige des conditions semblables à celles de Golden Delicious. Dans les endroits inadaptés, les fruits restent trop petits avec une mauvaise coloration. Sensible à la tavelure, peu sensible au gel et à l'oïdium.

► **Récolte et conservation:** cueillette fin septembre. Se conserve en frigo jusqu'à fin novembre. Selon des essais réalisés en Allemagne, une pro-

longation est possible à -0,5 °C; peut être conservée avec des poires. En AC jusqu'à fin janvier, flétrit après un entreposage prolongé.

► **Caractères de consommation:** fruit petit à moyennement grand, vert-jaune, strié à marbré sur les 3/4 d'orange à brun rouillé. Chair ferme, fine, très juteuse. Après une conservation prolongée, devient molle. Haute teneur en sucre et en acide. Arôme fruité. Convient aussi très bien à la cuisson.

► **Culture et commercialisation:** dans les endroits jouissant de bonnes conditions climatiques. Comme spécialité de bonne qualité interne pour le commerce de détail et le marché local.

► **Clones:** différents clones plus colorés sont à l'essai, parmi lesquels le type RubINETTE® Rosso.

## Topaz

► **Origine:** croisement de Rubin × Vanda obtenu en 1993 par l'Institut expérimental et botanique de Prague (CZ). Diffusée par la Station de Strizovice. Variété protégée.

► **Caractères agronomiques:** végétation faible à moyennement vigoureuse, bien garnie. Mise à fruit précoce, bons rendements assez réguliers. Résistante à la tavelure, moyennement sensible à l'oïdium.

► **Récolte et conservation:** cueillette dès mi-septembre, peu avant Golden Delicious. Se conserve en frigo jusqu'à fin janvier, en AC jusqu'à fin juin.

► **Caractères de consommation:** fruit de calibre moyen, sphérique-aplati, jaune or, marbré sur 1/2 à 3/4 de rouge lumineux, légèrement gras. Chair très ferme, juteuse, sucrée, acidulée, aromatique.

► **Culture et commercialisation:** première variété résistante à la tavelure couvrant des surfaces d'une certaine importance. La fermeté de sa chair et sa bonne qualité sont de bons atouts pour le commerce de détail et le marché local. Dans les régions chaudes (Suisse romande), les fruits ont une forme plus aplatie et sont moins colorés.

## Granny Smith

► **Origine:** semis de hasard, découvert en 1868 chez Maria-Ann Smith à Eastwood, Sydney (AUS). Exportée sur les marchés européens dès 1950 environ.

► **Caractères agronomiques:** végétation moyennement forte à forte, semi-érigée. Les rameaux à fruits sont souvent pleureurs. Tendance au dégarnissement de l'intérieur de l'arbre. Fructifie sur les rameaux courts, sur le bois de un ou deux ans. Modérément sensible à la tavelure. Sensible à l'oïdium et aux acariens.

► **Récolte et conservation:** de mi-octobre à début novembre. Elle se conserve en frigo à 0-2 °C jusqu'à fin janvier et en AC jusqu'à fin février. Ensuite, elle devient grasseuse et a tendance au brunissement du cœur et de la peau. Tendance aux taches amères.

► **Caractères de consommation:** fruit moyennement grand, vert, légèrement jaunâtre, souvent soufflé de brun-rouge côté soleil. Chair ferme, croquante, très juteuse, peu sucrée, acidulée, faiblement aromatique. Les fruits qui ne sont pas arrivés à maturité sont durs, herbeux et fades.

► **Culture et commercialisation:** elle ne devrait être cultivée que dans certains lieux privilégiés. En conditions climatiques défavorables, on ne produit souvent que des fruits de moindre valeur.

## Variétés nouvelles

### Iduna

► **Origine:** croisement de Golden Delicious × Pomme Cloche obtenu en 1971 par la Station fédérale de Wädenswil (CH), diffusé en 1993. Variété protégée.

► **Caractères agronomiques:** végétation moyennement vigoureuse, un peu désordonnée, bien garnie. Mise à fruit précoce, bons rendements réguliers. Eclaircissage nécessaire. Sensible à la tavelure, peu sensible à l'oïdium.

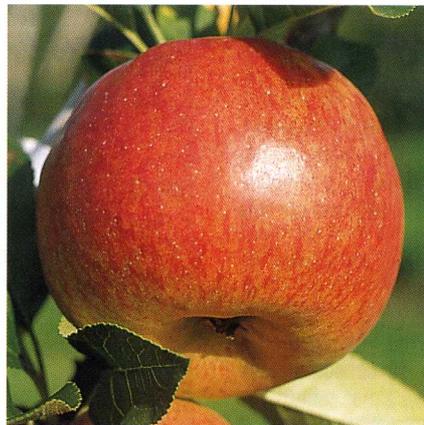
► **Récolte et conservation:** cueillette de début à mi-octobre. Se conserve en frigo jusqu'à fin janvier et en AC jusqu'à fin juillet.

► **Caractères de consommation:** fruit de grosseur moyenne, allongé, régulier. Peau lisse jaune verdâtre s'éclaircissant de jaune or, parfois rougeâtre côté soleil. Chair très ferme, juteuse, légèrement acidulée, rafraîchissante avec un arôme discret. Utilisation culinaire possible.

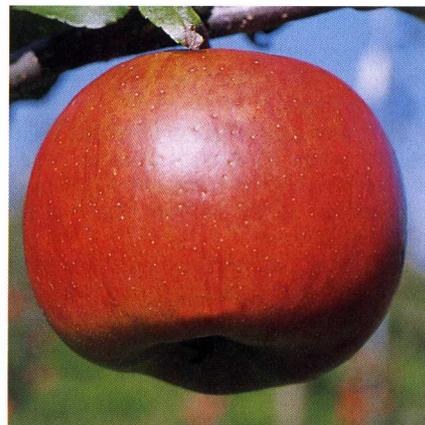
► **Culture et commercialisation:** pomme de table ayant une bonne aptitude à la conservation, apte à remplacer la Pomme Cloche pour le commerce de détail et le marché local.



**Galmac**



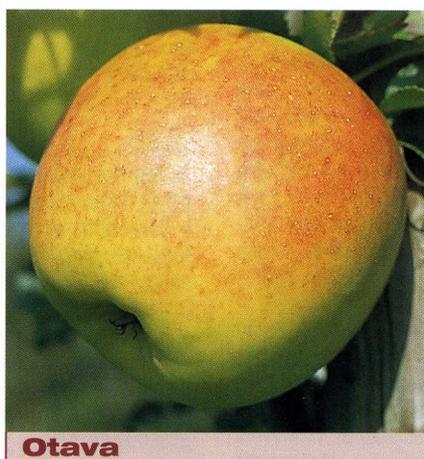
**Topaz**



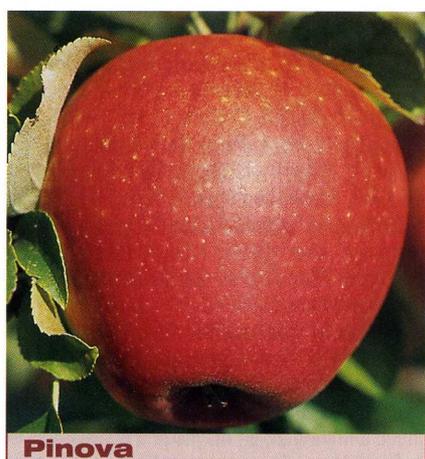
**Rubinola**



**Ariwa**



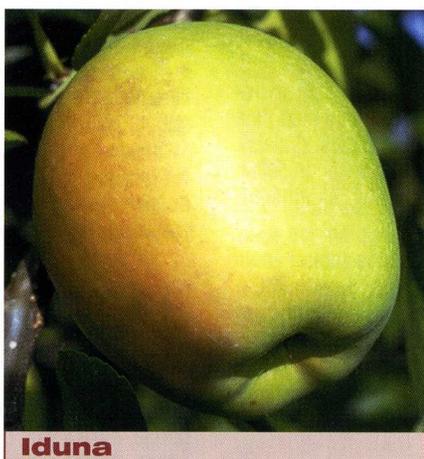
**Otava**



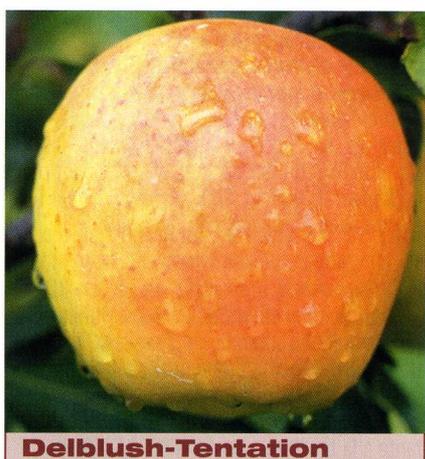
**Pinova**



**Mairac**



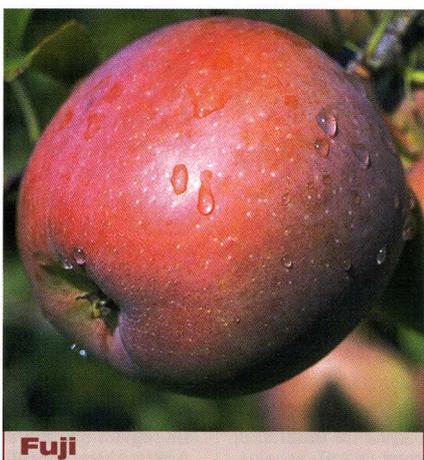
**Iduna**



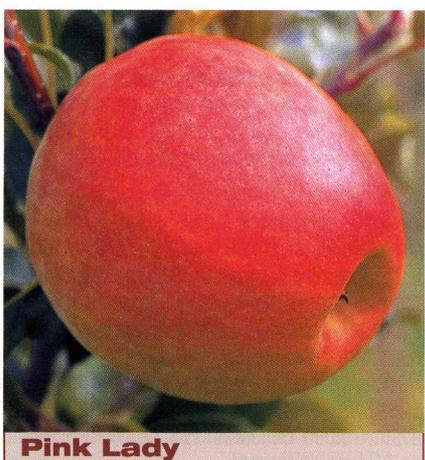
**Delblush-Tentation**



**Goldrush**



**Fuji**



**Pink Lady**

## **Pinova**

► **Origine:** croisement de Clivia (= Oldenburg × Cox Orange) × Golden Delicious, 1986, diffusée par l'Institut arboricole de Dresden-Pillnitz (D). Variété protégée.

► **Caractères agronomiques:** végétation faible à moyennement vigoureuse, bien garnie. Rendements précoces, bons et réguliers. Régulation de la charge nécessaire. Modérément sensible à la tavelure et à l'oïdium, peu sensible au feu bactérien, mais on remarque fréquemment une deuxième floraison.

► **Récolte et conservation:** cueillette de fin septembre à mi-octobre. Se conserve en frigo jusqu'à fin février, en AC jusqu'à fin juin.

► **Caractères de consommation:** fruit moyennement gros, jaune verdâtre, recouvert sur 1/2-3/4 de rouge lumineux. Chair ferme, juteuse, sucrée, acidulée, arôme épicé. Variété de valeur appréciée du consommateur, convient aussi en cuisine.

► **Culture et commercialisation:** pour obtenir un bon calibre du fruit et un développement complet de son arôme, Pinova exige des situations douces. Nouveauté de haute qualité, avec une bonne faculté de conservation et appréciée sur le plan international. Pour le commerce de détail et le marché local.

## **Pink Lady**

► **Origine:** croisement de Lady Williams × Golden Delicious obtenu par John E. L. Cripps à la Station de recherches de Stoneville (AUS). Diffusée en 1997. Variété protégée (Cripps Pink) et marque protégée (Pink Lady).

► **Caractères agronomiques:** végétation moyennement vigoureuse à vigoureuse, bien garnie. Mise à fruit précoce, bons rendements, légère alternance. Sensible au feu bactérien, à la tavelure et au chancre, légèrement sensible à l'oïdium.

► **Récolte et conservation:** cueillette à partir de fin octobre après Granny Smith et Fuji. Arrive à maturité seulement dans les régions permettant une durée de végétation maximale. Plusieurs passages de cueillette sont nécessaires, bonne conservation, sensible au CO<sub>2</sub>. Se conserve en frigo jusqu'à fin février, en AC jusqu'à fin mai, pas de taches amères.

► **Caractères de consommation:** fruit moyennement gros, légèrement allongé à cylindrique, vert jaunâtre recouvert sur 1/2 à 3/4 de rouge. La coloration apparaît peu avant la maturité. Chair très ferme, juteuse avec beaucoup de sucre, agréablement acidulée. Légèrement grossière.

► **Culture et commercialisation:** ses exigences climatiques sont extrêmement élevées. Sa culture n'est possible que dans le cadre du club Pink Lady et, en Suisse, seulement dans les endroits privilégiés (Valais). Comme fruit d'importation, elle est déjà présente sur le marché de détail.

► **Clones:** le mutant Pink Kiss-Pink Rose est en discussion, sa différenciation avec Pink Lady est incertaine.

## **Rubinola**

► **Origine:** croisement de Prima × Rubin obtenu en 1993 par l'Institut expérimental et botanique de Prague (CZ). Diffusée par la Station de sélection de Strizovice. Variété protégée.

► **Caractères agronomiques:** vigoureuse, moyennement garnie, tendance au dégarnissement. Mise à fruit précoce, rendements moyens. Résistante à la tavelure, peu sensible à l'oïdium.

► **Récolte et conservation:** cueillette dès fin août, deux à trois semaines avant Golden Delicious. Se conserve en frigo jusqu'à fin octobre, en AC jusqu'à fin mai.

► **Caractères de consommation:** fruit moyen, sphérique-aplati jaune verdâtre, marbré sur les 3/4 de rouge lumineux, légèrement grasseux. Chair ferme, juteuse, douce, acidulée, aromatique.

► **Culture et commercialisation:** variété résistante à la tavelure de bonne qualité, mais difficile à cultiver.

## **Ariwa**

► **Origine:** croisement de Golden Delicious × A849-5 obtenu et diffusé par la Station fédérale de Wädenswil (CH) en 1996. Variété protégée.

► **Caractères agronomiques:** végétation faible, rameaux minces, moyennement garnie. Mise à fruit précoce, bons rendements, légère alternance. Résistante à la tavelure et à l'oïdium, peu sensible au feu bactérien.

► **Récolte et conservation:** cueillette dès mi-septembre, une semaine avant Golden Delicious. Elle se conserve en frigo jusqu'à fin décembre, en AC jusqu'à fin mai.

► **Caractères de consommation:** fruit moyen, sphérique, jaune verdâtre, marbré sur les 3/4 de rouge-orange, légèrement grasseux. Chair ferme, juteuse, douce.

► **Culture et commercialisation:** variété résistante à la tavelure et à l'oïdium avec une chair douce et ferme.

## **Mairac**

► **Origine:** croisement de Gala × Maigold obtenu en 1986 par la Station fédérale de Changins, au Centre des Fougères (CH). Variété protégée.

► **Caractères agronomiques:** végétation moyenne. Mise à fruit précoce, bons rendements, éclaircissage nécessaire, moyennement sensible à la tavelure.

► **Récolte et conservation:** cueillette de mi-septembre à début octobre, à peu près une semaine après Golden Delicious. Elle se conserve en frigo jusqu'en janvier, en AC jusqu'à fin juin. Bonne tenue à l'étalage.

► **Caractères de consommation:** calibre moyen, conique, rouge brunâtre. Chair très ferme, douce, acidulée et juteuse.

► **Culture et commercialisation:** Mairac demande une situation abritée. Bonne conservation. Nouveauté avec de bonnes chances commerciales. A essayer pour le commerce de détail et le marché local.

## **Fuji**

► **Origine:** croisement de Ralls Janet × Red Delicious en 1962, obtenu par la Station de recherches de Morioka (JPN).

► **Caractères agronomiques:** végétation moyennement vigoureuse, finement ramifiée. Mise à fruit précoce, bons rendements, tendance à l'alternance. Régulation de la charge nécessaire. Moyennement sensible à la tavelure, sensible au feu bactérien.

► **Récolte et conservation:** cueillette de fin octobre à début novembre, environ quatre semaines après Golden Delicious. Se conserve en frigo jusqu'à fin avril, en AC jusqu'à fin juillet. Bonne tenue à l'étalage. Parfois brunissement de la peau et vitrescence de la chair. Ne pas conserver au-dessous de 2 °C.

► **Caractères de consommation:** grand fruit strié de rouge-rose. Chair très ferme, sucrée, aromatisée, juteuse. Nouvelle ligne dans la variété des pommes.

► **Culture et commercialisation:** les exigences climatiques sont particulièrement élevées. Seules les meilleures situations de Suisse romande entrent en considération pour l'expérimentation. Cette nouvelle variété sucrée est très prisée au niveau international.

► **Clones:** il existe un grand choix de mutants avec une coloration plus intense ou une maturité plus précoce. Les chances sur le marché sont meilleures pour les types striés.

## **Otava**

► **Origine:** croisement de Sampion × Jolana obtenu en 1979 par l'Institut expérimental et botanique de Prague (CZ). Diffusée par la Station de sélection de Strizovice. Variété protégée.

► **Caractères agronomiques:** végétation moyennement vigoureuse, bien garnie. Mise à fruit précoce, bons rendements, légère sensibilité à l'alternance, éclaircissage nécessaire. Résistante à la tavelure, modérément sensible à l'oïdium.

► **Récolte et conservation:** cueillette de fin septembre à début octobre, comme Golden Delicious. Se conserve en frigo jusqu'à fin décembre, en AC jusqu'à fin mai.

► **Caractères de consommation:** fruit moyen, sphérique, jaune verdâtre à jaune or avec une joue rosée lumineuse, mat. Lenticelles bien marquées. Chair ferme, acidulée et juteuse.

► **Culture et commercialisation:** variété résistante à la tavelure de type Golden Delicious avec un goût acidulé. A cultiver à titre d'essai.

## **Goldrush**

► **Origine:** croisement de Golden Delicious × Coop 17 effectué par l'Université de Purdue (Etats-Unis). Variété protégée.

► **Caractères agronomiques:** végétation faible à moyenne, bien garnie. Mise à fruit précoce, bons rendements. L'éclaircissage est nécessaire afin de réguler les rendements et de favoriser le calibre des fruits. Résistante à la tavelure, sensible à l'oïdium et aux taches de suie.

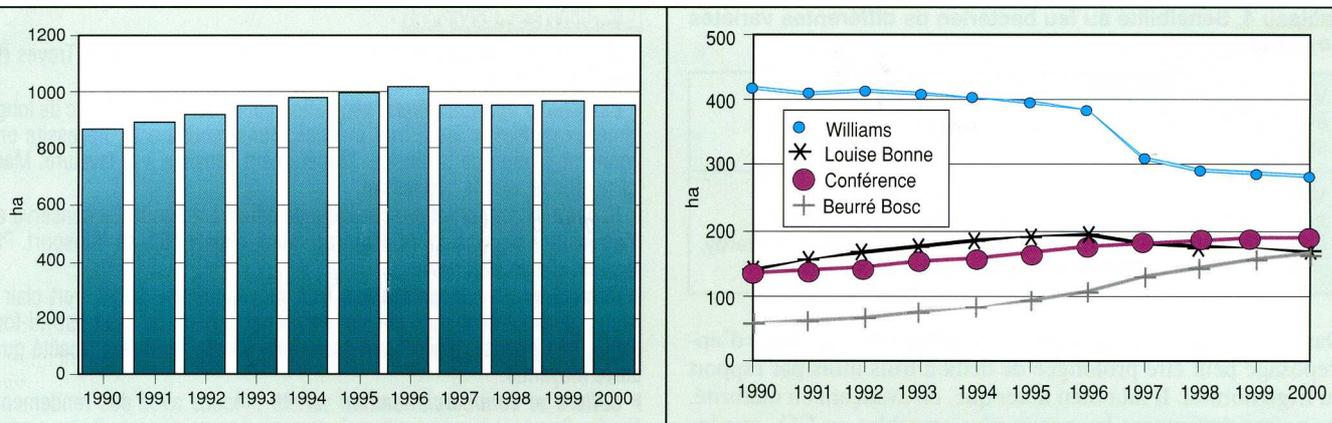


Fig. 4. Evolution des surfaces de poiriers (gauche) et des variétés de poires importantes (droite) de 1990 à 2000 (source RFA et OFAG).

**Récolte et conservation:** cueillette de fin octobre à début novembre avec Fuji ou peu après. Se conserve en frigo jusqu'à fin mars, en AC jusqu'à fin août.

**Caractères de consommation:** fruit moyen à petit, allongé, jaune verdâtre à jaune avec une joue rosée. Peau un peu rugueuse. Chair très ferme, harmonieuse et juteuse.

**Culture et commercialisation:** variété résistante à la tavelure semblable à Golden Delicious avec d'excellentes saveur et fermeté. A cultiver à titre d'essai, seulement dans les régions permettant une très longue durée de végétation.

### Delblush-Tentation

**Origine:** croisement de Golden Delicious × Blushing Golden, effectué en 1979 par les Pépinières Delbard à Malicorne (F). Variété protégée sous le nom de Delblush.

**Caractères agronomiques:** végétation moyenne à forte, bien garnie. Mûrisse à fruit précoce, bons rendements, un peu inférieurs à Golden Delicious. Eclaircissage nécessaire. Sensible à la tavelure, modérément sensible à l'oïdium.

**Récolte et conservation:** cueillette début octobre, environ une semaine après Golden Delicious. Se conserve en frigo jusqu'à fin janvier, en AC jusqu'à fin juin.

**Caractères de consommation:** fruit moyennement gros, légèrement allongé, jaune verdâtre à jaune or avec un léger rosé. Lenticelles visibles, tendance à la roussissure. Chair ferme, douce, acidulée et juteuse.

**Culture et commercialisation:** variété de type Golden avec une chair ferme. A cultiver à titre d'essai, seulement dans le cadre du club.

## Poires de table

### Evolution de l'assortiment

Les poires sont cultivées sur une surface totale de 941 ha (état en 2001). A la première place se trouve la variété Williams avec 270 ha, ce qui n'empêche pas qu'elle soit en régression continue.

Les principales surfaces en extension sont pour les variétés Conférence et Beurré Bosc. Les variétés présentant une coloration rouge ne parviennent pas pour l'instant à s'implanter sur le marché.

### Evolution des surfaces

La surface cultivée en poires de table s'est stabilisée ces dernières années (fig. 4). Avec 500 ha, le Valais est toujours en tête. Toutefois, ses vergers de poires sont en régression, principalement à cause de la diminution des Williams. En Suisse allemande, les cantons de Thurgovie (171 ha), Lucerne (50 ha), Grèce et Argovie (17 ha) sont ceux qui possèdent le plus de cultures de poires. Dans ces régions, les surfaces des variétés et conservation ont tendance à augmenter.

## Conservation

L'époque optimale de cueillette détermine la bonne conservation et garantit le plein développement de l'arôme (fig. 5 et 6). Après la récolte, les fruits doivent être mis rapidement en conditions d'entreposage. Les températures de  $-1$  à  $0$  °C sont appropriées à une longue conservation.

Contrairement au cas de la pomme, l'abaissement de la température de  $15$  à  $7$  °C ne prolonge pas notablement la durée de conservation des poires. En revanche, de  $+2$  à  $-1$  °C, chaque abaissement d'un demi-degré prolonge de façon importante cette durée. L'évolution de la maturité de quelques variétés, comme Williams ou Beurré Bosc, est contrariée entre  $+6$  et  $+8$  °C. De ce fait, on choisira pour une conservation de moyenne durée de ces variétés une température de  $+4$  °C et pour une conservation de courte durée,  $+10$  °C.

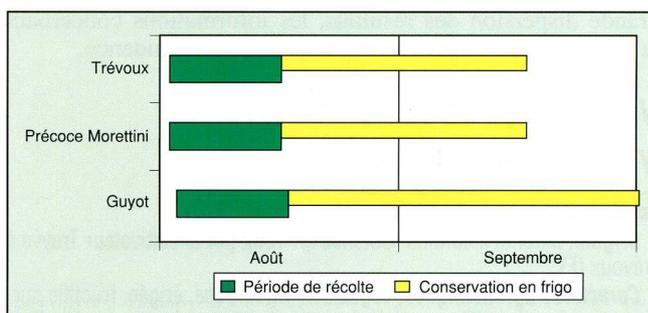


Fig. 5. Période de récolte et aptitude à la conservation des variétés de poires précoces.

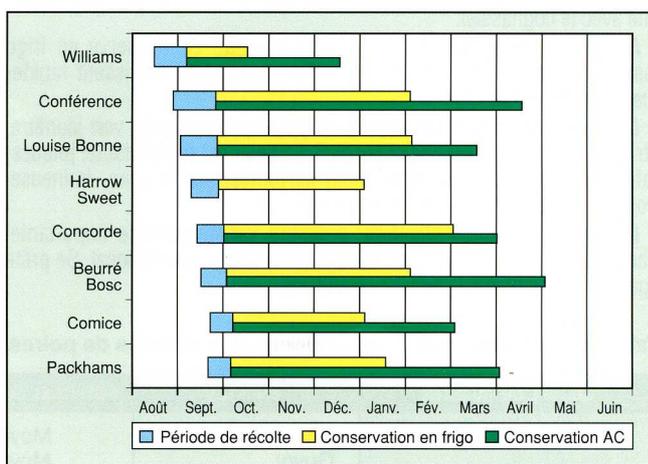


Fig. 6. Période de récolte et aptitude à la conservation des variétés de poires d'automne et de garde.

**Tableau 4. Sensibilité au feu bactérien de différentes variétés de poires.**

Variétés peu à moyennement sensibles	Harrow Sweet, Alexandre Lucas, Précoce de Trévoux
Variétés moyennement à très sensibles	Précoce Morettini, Louise Bonne, Conférence, Général Leclerc, Clapp's, Packhams, Giffard, Williams, Beurré Hardy, Passe Crassane, Abbé Fétel, Curé

Dans les chambres à atmosphère contrôlée (AC), la durée d'entreposage peut être prolongée de deux à trois mois par rapport au frigo normal. Il faut bien noter que, en avançant en maturité, les poires deviennent beaucoup plus sensibles au CO<sub>2</sub> que les pommes. La teneur en CO<sub>2</sub> ne devrait donc pas dépasser 2%.

Les poires conservées en frigo ont besoin d'une maturation complémentaire à des températures plus élevées. C'est dans ces conditions que le fruit développe une texture fondante et juteuse ainsi que le goût typique de la variété. Suivant la variété, l'origine, les conditions de conservation et l'époque de sortie du frigo, les températures de maturation complémentaire se situent entre 15 et 20 °C. Dès que ce processus de maturation complémentaire est enclenché, il continue même si les fruits sont à nouveau soumis au froid.

La maturation complémentaire ne devrait se produire que sur le lieu de vente ou chez le consommateur, car les poires prêtes à la consommation ne supportent pas le transport.

### Feu bactérien (tabl. 4)

Les poires y sont en général plus sensibles que les pommes. Nous ne disposons pas pour toutes les variétés des données concernant la sensibilité au feu bactérien. Etant donné la grande dispersion des résultats, les informations concernant la sensibilité variétale sont à interpréter avec prudence.

### Variétés précoces (tabl. 5)

#### Variétés principales

##### Précoce de Trévoux

► **Origine:** parents inconnus. Obtenue en 1862 par le cultivateur Treyve à Trévoux (F).

► **Caractères agronomiques:** végétation vigoureuse, érigée, fructifie surtout sur les brindilles, modérément alternante, bonne production. L'éclaircissage est recommandé les années de forte production. Tendance à produire des fruits parthénocarpiques. Peu sensible à la tavelure, assez résistante au gel sur fleur. Tendance à la pourriture de l'œil. Bonne affinité avec le cognassier.

► **Récolte et conservation:** de début à mi-août. Se conserve en frigo jusqu'à mi-septembre. Les fruits cueillis un peu tard mûrissent rapidement et blettissent.

► **Caractères de consommation:** fruit moyennement gros, vert jaunâtre, strié à lavé de rouge-orange côté soleil. La chair est mi-fondante, juteuse, rafraîchissante, acidulée, légèrement parfumée; par la suite, farineuse. Poire de table, convient à la stérilisation.

► **Culture et commercialisation:** première variété précoce importante. Variété de qualité pour le commerce de détail et le marché local. Se prête également très bien à la culture en altitude.

#### Dr Jules Guyot

► **Origine:** parents inconnus. Obtenue en 1870 par M. Baltet à Troyes (F) et dédiée au Dr Jules Guyot, viticulteur français.

► **Caractères agronomiques:** végétation faible, semi-érigée avec de longs rameaux minces, mise à fruit précoce, bons rendements, nécessite une bonne régulation de la charge. Modérément sensible à la tavelure. Mauvaise affinité avec le cognassier.

► **Récolte et conservation:** cueillette de début à mi-août. Se conserve en frigo jusqu'à fin septembre. Pas trop mûre, résiste bien au transport. Par la suite, elle devient molle.

► **Caractères de consommation:** fruit moyennement grand, vert clair à jaune, généralement sans couleur de recouvrement. La chair est mi-fondante, très juteuse, légèrement parfumée, sucrée, acidulée. Qualité gustative moyenne.

► **Culture et commercialisation:** variété précoce avec des rendements élevés. Convient aux endroits précoces et régions douces. Bonnes perspectives pour le marché local.

### Variété complémentaire

#### Précoce Morettini

► **Origine:** croisement de Goscia × Williams par M. A. Morettini à Florence (I). Introduite en 1956.

► **Caractères agronomiques:** végétation forte à très forte, produit surtout sur les longs rameaux. Mise à fruit lente, une longue période froide à la floraison provoque la coulure. Sensible à la tavelure, alternante. Bonne affinité avec le cognassier.

► **Récolte et conservation:** arrive à maturité de début à mi-août. Se conserve quatre à cinq semaines en frigo. Supporte mal le transport, l'épiderme noircit facilement.

► **Caractères de consommation:** fruit moyennement gros avec un épiderme lisse, pruiné, jaune verdâtre, recouvert de plages rouge-clair à l'insolation, attrayant. La chair est fine, juteuse, fondante, légèrement parfumée. Très bonne qualité gustative.

► **Culture et commercialisation:** variété précoce de haute qualité qui convient bien au marché local.

### Variétés d'automne et de conservation

(tabl. 6)

#### Variétés principales

##### Williams

► **Origine:** parents inconnus. Déjà connue vers 1770 à Aldermaston (GB), dénommée d'après son propagateur, Williams.

► **Caractères agronomiques:** végétation moyenne, semi-érigée. Mise à fruit précoce, donne de très bons rendements réguliers. Tendance à former des fruits parthénocarpiques. Sensible à la tavelure, très sensible aux attaques de psylle et au feu bactérien. Tendance à la chlorose dans les sols calcaires. Bonne affinité avec le cognassier. Prospère aussi en altitude.

► **Récolte et conservation:** récolte de mi-août à début septembre. Chute prématurée des fruits. Elle se conserve en frigo jusqu'à mi-octobre. Plus tard, l'arôme ne se développe plus. En atmosphère contrôlée, l'entreposage peut se prolonger jusqu'à mi-décembre.

► **Caractères de consommation:** fruit moyen, légèrement bosselé, verdâtre à jaune or, parfois le côté ensoleillé est soufflé de rouge. La chair est fine, fondante, juteuse, typiquement parfumée. Convient pour le marché frais, la conserve, le séchage et la distillation où elle est très appréciée.

► **Culture et commercialisation:** variété polyvalente la plus répandue. Très appréciée sur le marché.

**Tableau 5. Classement et appréciation des variétés de poires précoces.**

GROUPE DE VARIÉTÉS	VARIÉTÉS	POTENTIEL COMMERCIAL	SURFACES CULTIVÉES EN 2001 (HA)	RECOMMANDATIONS DE CULTURE
Variétés principales	Trévoux Guyot	Moyen Moyen	14 27	Réduire légèrement Maintenir
Variété complémentaire	Précoce Morettini	Faible	2	Réduire

## Conférence

**Origine:** semis de hasard de Léon Leclerc de Laval. Obtenue par T. Riers en Angleterre. Introduite en 1894.

**Caractères agronomiques:** végétation moyennement vigoureuse, ériée, forme de nombreuses productions fruitières, bien garnie. Mise à fruit précoce, donne de bons rendements réguliers. Tendance à former des fruits parthénocarpiques. Eclaircissage recommandé. En sol riche en calcaire, la chlorose apparaît. Le feuillage est sensible à la flétrissure. Pas adaptée aux régions trop ensoleillées. Préfère les endroits avec une alimentation en eau régulière et une humidité de l'air élevée. Peu sensible à la tavelure. Bonne affinité avec le cognassier.

**Récolte et conservation:** de début à fin septembre. Il est indispensable que les fruits destinés à la conservation soient cueillis à pleine maturité. Se conserve en frigo jusqu'à fin janvier et en atmosphère contrôlée jusqu'à fin avril. Ne supporte pas plus de 2% de CO<sub>2</sub>. Tendance à former des carnes en AC. Grâce à sa peau épaisse, elle résiste bien au transport. A maturité, le fruit est sensible au toucher. Les fruits mûrissent très rapidement après une longue conservation.

**Caractères de consommation:** chair fondante, juteuse, sucrée et parfumée. Le brunissement de la chair est rare, mais à pleine maturité elle devient rapidement pâteuse, peu de cellules pierreuses. Tendance au flétrissement dans la région du pédoncule. Se prête au séchage mais la peau devient coriace.

**Culture et commercialisation:** variété de poire possédant de bonnes qualités culturales, de conservation et de consommation. Bonnes aptitudes commerciales.

**Clones:** la tendance à la roussissure des différents clones est à l'étude.

## Louise Bonne

**Origine:** semis de hasard trouvé en 1778 par M. Longueval à Avranche (F).

**Caractères agronomiques:** moyennement vigoureuse, forme une couronne aérée. Mise à fruit précoce, productive, tendance à l'alternance, forme des fruits parthénocarpiques. Lors de forte charge, éclaircissage nécessaire. Très sensible à la tavelure sur feuilles et sur fruits, supporte mal le gel d'hiver. Dans les endroits humides et froids, le feuillage devient déficient. Bonne affinité avec le cognassier.

**Récolte et conservation:** de début à fin septembre. Se conserve en frigo jusqu'à mi-janvier, en AC jusqu'à mi-mars. Supporte bien le transport.

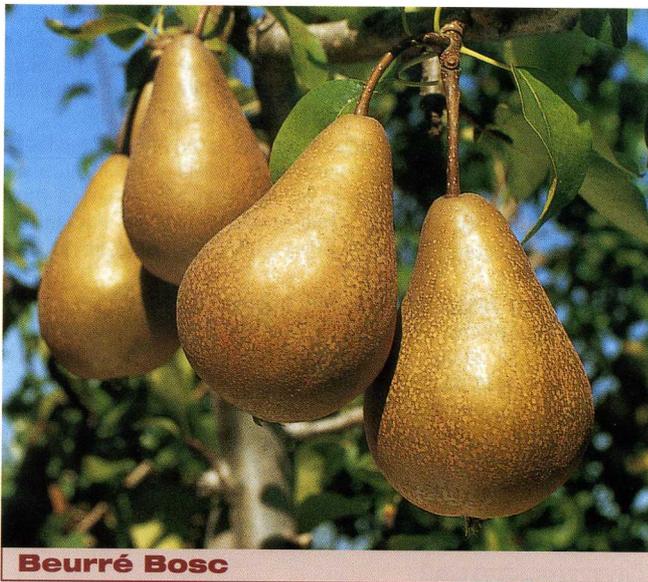
**Caractères de consommation:** fruit moyen, variable, jaune verdâtre, taché d'un brun-rouge sur la moitié de la surface. La chair est fondante, juteuse, avec un arôme typique. Les fruits bien développés ont un goût relevé. Se prête également au séchage.

**Culture et commercialisation:** bonnes perspectives sur le marché.

## Beurré Bosc (Beurré d'Apremont)

**Origine:** semis de hasard. Trouvée en 1793 à Apremont (F).

**Caractères agronomiques:** végétation moyennement vigoureuse à vigoureuse sur cognassier avec intermédiaire. Forme de longues branches



**Beurré Bosc**



**Conférence**

Tableau 6. Classement et appréciation des variétés de poires d'automne et de garde.

GRUPE DE VARIÉTÉS	VARIÉTÉ	POTENTIEL COMMERCIAL	SURFACES CULTIVÉES EN 2001 (HA)	RECOMMANDATIONS DE CULTURE
Variétés principales	Williams Conférence Louise Bonne Beurré Bosc	Bon Moyen Bon Bon	270 186 164 170	Réduire légèrement Réduire Réduire légèrement Augmenter légèrement
Variétés complémentaires	Harrow Sweet Comice Packhams	Faible Faible Faible	16 7 11	Réduire légèrement Réduire légèrement Réduire légèrement
Variété nouvelle	Concorde	Moyen	3	Augmenter légèrement
Variétés en régression	Beurré Hardy Pierre Corneille Général Leclerc Alexandre Lucas Abbé Fétel Hardenpont	Aucun Aucun Aucun Aucun Aucun Faible	5 9 3 2 1 2	Arracher Arracher Arracher Arracher Arracher (inadapté à la Suisse) Arracher

fruitières retombantes, fructifie sur le bois de deux à trois ans, tendance au dégarnissement. Mise à fruit mi-tardive, bons rendements, légère tendance à l'alternance. Sensible au virus de la gravelle, assez sensible à la tavelure sur fruits, peu sensible à la tavelure sur feuilles. Utiliser un intermédiaire pour le greffage sur cognassier. Exigeante pour le climat et le sol.

► **Récolte et conservation:** cueillette de mi-septembre à mi-octobre. Comme Conférence, ses fruits doivent être cueillis à peine mûrs. Se conserve en frigo jusqu'à fin janvier, en AC jusqu'à fin avril. Les fruits sont sensibles au CO<sub>2</sub>. On peut même trouver des dégâts dus au CO<sub>2</sub> dans des fruits conservés en frigo. Grâce à leur chair ferme, ils résistent bien au transport.

► **Caractères de consommation:** fruit moyennement gros, en forme de calebasse, régulièrement bronzé. Chair mi-fondante, finement granuleuse, juteuse et sucrée, arôme prononcé agréable. Bon fruit de dessert. Ne convient pas à la stérilisation car la chair brunit.

► **Culture et commercialisation:** ces dernières années, les surfaces se sont développées. Cette variété est exigeante, mais elle est bien connue et elle a ses chances sur le marché.

## Variétés complémentaires

### Harrow Sweet

► **Origine:** croisement de Williams × (Old Home × Early Sweet) en 1975, effectué par la Station de recherches de Harrow, Ontario (CND). Diffusée en 1991. Variété protégée.

► **Caractères agronomiques:** variété résistante au feu bactérien. Végétation faible, mise à fruit précoce, bons rendements réguliers. Eclaircissage important et nécessaire pour obtenir un bon calibre des fruits.

► **Récolte et conservation:** cueillette à mi-septembre. Se conserve au frigo jusqu'à fin décembre. On ne possède pas encore de résultats pour l'AC.

► **Caractères de consommation:** fruit moyennement grand, piriforme, jaune verdâtre à jaune or, côté soleil légèrement rosé. Chair fine, fondante, juteuse, sucrée avec un arôme prononcé de Williams. Se prête à différents usages.

► **Culture et commercialisation:** variété nouvelle, intéressante par sa tolérance vis-à-vis du feu bactérien.

### Doyenné du Comice

► **Origine:** semis de hasard, a donné ses premiers fruits en 1849 dans les jardins de la Société d'horticulture de Maine-et-Loire à Angers (F).

► **Caractères agronomiques:** végétation très vigoureuse, érigée, un peu désordonnée, modérément garnie. Mise à fruit tardive, rendements faibles à moyens. Tendance à l'alternance, produit des fruits parthénocarpiques. On constate souvent une forte chute de fruits en juin. Sensible à la tavelure, au cuivre, au soufre et aux coups de soleil sur le feuillage. Bonne affinité avec le cognassier.

► **Récolte et conservation:** maturité fin septembre à mi-octobre. Se conserve en frigo jusqu'à fin décembre, en AC jusqu'à fin février. Tendance au brunissement de la chair. Faible résistance au transport. Après conservation, la peau est sensible aux manipulations.

► **Caractères de consommation:** gros fruit vert-jaune, souvent soufflé de rouge pâle du côté soleil. La chair est fine, fondante, juteuse, harmonieuse, excellent arôme.

► **Culture et commercialisation:** cette variété d'excellente qualité a malheureusement souvent de faibles rendements. A cause de sa mauvaise aptitude au transport et de la grosseur de ses fruits, son potentiel commercial est restreint. Variété réservée aux connaisseurs.

### Packhams Triumph

► **Origine:** croisement de Uvedale St-Germain × Williams sélectionné en 1896 par C. H. Packham à Molong (AUS).

► **Caractères agronomiques:** végétation faible à moyenne, assez érigée, rameaux tourmentés. Mise à fruit tardive, rendements faibles au début, bons et réguliers par la suite. Tendance à former des fruits parthénocarpiques. Sensible à la tavelure sur feuilles et sur fruits, très sensible au feu bactérien. Mauvaise affinité avec le cognassier.

► **Récolte et conservation:** de fin septembre à mi-octobre. Se conserve en frigo jusqu'à mi-janvier et en AC jusqu'à fin mars. Bonne conservation. Bonne aptitude au transport.



**Harrow Sweet**



**Concorde**

► **Caractères de consommation:** fruit moyen à gros, d'aspect bosselé, verdâtre à jaune citron, parfois avec des traces de rouille. Chair devenant tendre, fondante, avec un agréable goût de Williams, modérément sucrée. Convient à la stérilisation. Les fruits bosselés sont difficiles à éplucher mécaniquement.

► **Culture et commercialisation:** cette variété est connue auprès des consommateurs comme fruit d'importation. Les débouchés sont modestes.

## Variété nouvelle

### Concorde

► **Origine:** croisement de Comice × Conférence par la Station d'East Malling (GB) en 1969. Diffusée dès 1984. Variété protégée.

► **Caractères agronomiques:** végétation faible, compacte. Mise à fruit précoce, bons rendements assez réguliers. Bonne affinité sur cognassier.

► **Récolte et conservation:** cueillette de mi- à fin septembre. Se conserve en frigo jusqu'à fin février, en AC jusqu'à fin mars. Bonne résistance au transport.

► **Caractères de consommation:** fruit moyennement gros, forme de calebasse, ventru à la base, jaune verdâtre avec de petites taches de rouille près des lenticelles. Chair mi-fondante, juteuse, sucrée et aromatique.

► **Culture et commercialisation:** nouvelle variété ressemblant à Conférence, mais avec moins de rouille, une forme plus ventrue et une chair mi-fondante. Variété en expérimentation.