

H A U T S - D E - F R A N C E

Les variétés fruitières de notre région

ADAPTÉES AUX TERROIRS DE LA RÉGION ET INTÉRESSANTES À CULTIVER DANS VOS JARDINS ET VERGERS, LES VARIÉTÉS PRÉSENTÉES CI-APRÈS ONT ÉTÉ ÉVALUÉES PAR LE **CRRG** (**CENTRE RÉGIONAL DE RESSOURCES GÉNÉTIQUES**). EN COMPLÉMENT, LES SITES «WWW.ENRX.FR» ET «WWW.PLANTONSLEDECOR.FR» VOUS OFFRENT LA POSSIBILITÉ D'ÉTENDRE VOS RECHERCHES GRÂCE À DE NOMBREUX DESCRIPTIFS ET PHOTOS. VOUS RETROUVerez ÉGALEMENT CES VARIÉTÉS DANS LE CADRE DE L'OPÉRATION

**plantons
le décor**
Espaces naturels régionaux

**espaces
naturels
régionaux**

Centre régional de
ressources génétiques

NOUVELLE ÉDITION AVEC PHOTOS





Depuis plus de 30 ans, un travail considérable a été conduit par le Centre régional de ressources génétiques (CRRG) pour rechercher, conserver, identifier, caractériser, évaluer et diffuser les variétés fruitières cultivées sur le territoire régional.

Un patrimoine fruitier exceptionnel, de par son importance et sa diversité, a ainsi été sauvegardé et regroupé au sein d'une collection régionale. Cette dernière comprend actuellement plus de 1500 variétés anciennes de pommiers, poiriers, cerisiers, pruniers, pêchers et vignes. Cette collection vivante est la plus riche et la plus importante du nord de la France.

Depuis les années 80, le verger conservatoire de Villeneuve d'Ascq a acquis une connaissance du patrimoine génétique fruitier régional qui en fait un véritable outil technique dont bénéficie l'ensemble des habitants de la région, des collectivités et des professionnels.

Aujourd'hui, c'est une centaine de variétés méritantes (pommiers, poiriers, cerisiers, pruniers et pêchers) qui, après évaluation, sont relancées auprès des pépiniéristes partenaires régionaux, afin que vous puissiez à votre tour en profiter !

Découvrez, choisissez et plantez !

Guislain Cambier

*conseiller régional Hauts-de-France
président d'Espaces naturels régionaux*

PÉRIODE DE FLORAISON

Pour optimiser la mise à fruits, planter deux variétés différentes de la même espèce qui fleurissent plus ou moins en même temps et dont au moins une des deux n'est pas un mauvais pollinisateur.

NB : certaines variétés de pruniers se pollinisent elles-mêmes et peuvent être plantées seules.

PÉRIODE DE RÉCOLTE ET MATURITÉ

En pommier et poirier, cueillir les fruits un peu avant complète maturité pour assurer une longue conservation.

On préconise :

- une période optimale de récolte (le fruit a atteint sa taille finale, le pédoncule se détache relativement facilement du rameau)

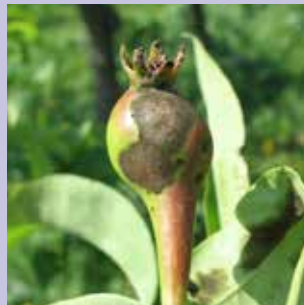
- suivie de la période de maturité, (période moyenne de consommation après conservation des fruits en cave fraîche et aérée).

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

La tavelure (Ta) et l'oïdium (Oï) sont des maladies fongiques.



Tavelure sur feuille de pommier



Tavelure sur poirette



Tavelure sur pomme

Sur les feuilles, les fruits, la tavelure se manifeste par des taches noires pulvérulentes. En poirier, la tavelure sur bois provoque des craquelures.



Tavelure sur bois de poirier

L'oïdium se manifeste sur le pommier par une poudre blanche sur les feuilles et les jeunes pousses qui se dessèchent.



Oïdium sur pousse de pommier

POIRIERS		UTILISATION	PÉRIODE DE FLORAISON	PÉRIODE DE CUEILLETTE	PÉRIODE DE MATURITÉ	SENSIBILITÉ TAVELURE	COMMENTAIRES
	BEURRÉ D'ANJOU (Nec plus ultra Meuris) 		1,2	Fin septembre	Début octobre à décembre	+	Très fine, fondante, très juteuse, sucrée et parfumée : excellente variété. À conduire en formes basses (arbres de jardins, formes palissées).
	BEURRÉ LEBRUN (Lebrun) 		3	Fin août - début septembre	Septembre	+	Juteuse, sucrée, parfumée et légèrement musquée. À conduire en formes basses (arbres de jardins, formes palissées).
	BEURRÉ SUPERFIN 		3	Mi-septembre	Mi-septembre à mi-octobre	- à +/-	Une des meilleures poires d'automne ! Acidulée-sucrée, juteuse, aromatique. Assez sensible à la tavelure sur fruits et feuilles. Bonne production. Entrecueillir les fruits. Se conserve jusqu'à 25 jours en cave.
	COMTESSE DE PARIS	 	1,2	Mi-octobre	Début décembre à début février	+	Sucrée, sans saveur spéciale. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
	CORNÉLIE (Désiré Cornélis)		3*	Fin août, au même moment que William's Bon-Chrétien	2 ^{ème} quinzaine d'août à septembre	+	Sucrée, agréablement parfumée. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
	MADAME GRÉGOIRE 		2*	Début octobre	Novembre à décembre	+/- à +	Chair blanche à rosée, mi-fine à fine, fondante et très juteuse, sucrée, très légèrement acidulée avec un léger arôme musqué. Arbre de vigueur assez faible.

Certaines variétés sont adaptées à la fois à la culture en haute-tige et en formes basses-tiges (arbres de jardins, formes palissées). D'autres sont à conduire uniquement en haute-tige , d'autres adaptées aux formes basses .

UTILISATION  À COUTEAU
 À CUIRE

PÉRIODE DE FLORAISON

1	TRÈS PRÉCOCE
2	PRÉCOCE
3	MOYENNE SAISON
4	TARDIVE
5	TRÈS TARDIVE
*	MAUVAIS POLLINISATEUR

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

TA	TAVELURE
-	SENSIBLE
+/-	MOYENNEMENT SENSIBLE
+	PEU SENSIBLE
++	RÉSISTANT

UTILISATION		PÉRIODE DE FLORAISON		SENSIBILITÉ TAVELURE	
POIRIERS			PÉRIODE DE CUEILLETTE	PÉRIODE DE MATURITÉ	COMMENTAIRES
	SANS PÉPINS (Marquise d'Hem, Belle de Bruxelles)		4,5 Fin août à septembre	Fin août à début octobre. À entrecueillir tous les 10 jours	+ Sucrée, légèrement parfumée, faiblement musquée, devient facilement pâteuse. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
	POIRE À CLÉMENT BT		3*,4* Mi-août (une semaine avant William's)	2 ^{ème} quinzaine d'août à septembre	+ Très fine, fondante et juteuse aux arômes marqués, très sucrée et à la saveur exceptionnelle.
	SUCRÉE DE MONTLUÇON		1,2 Début octobre	Fin septembre début octobre	+ Sucrée, agréablement parfumée. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
	TRIOMPHE DE VIENNE		3,4 Fin août	Septembre	+ Très sucrée et très peu acide, agréablement parfumée. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
	JEAN NICOLAS HT		3,4 2 ^{ème} quinzaine de septembre	Octobre	+ Variété exclusivement culinaire, très juteuse. Typique de l'Avesnois. Traditionnellement conduite en haute-tige (arbres de plein-vent).
	POIRE À CÔTE D'OR (Belle de Moncheaux, Saint Mathieu d'hiver) HT		5 1 ^{re} quinzaine d'octobre	Décembre à mars	+ Variété exclusivement culinaire. Traditionnellement conduite en haute-tige (arbres de plein-vent). Répandue un peu partout dans la région Nord-Pas de Calais.

Certaines variétés sont adaptées à la fois à la culture en haute-tige et en formes basses-tiges (arbres de jardins, formes palissées). D'autres sont à conduire uniquement en haute-tige HT, d'autres adaptées aux formes basses BT.

UTILISATION  À COUTEAU
 À CUIRE

PÉRIODE DE FLORAISON

1	TRÈS PRÉCOCE
2	PRÉCOCE
3	MOYENNE SAISON
4	TARDIVE
5	TRÈS TARDIVE
*	MAUVAIS POLLINISATEUR

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

TA	TAVELURE
-	SENSIBLE
+/-	MOYENNEMENT SENSIBLE
+	PEU SENSIBLE
++	RÉSISTANT

POIRIERS		UTILISATION	PÉRIODE DE FLORAISON	PÉRIODE DE CUEILLETTE	PÉRIODE DE MATURITÉ	SENSIBILITÉ TAVELURE	COMMENTAIRES
	POIRE À CUIRE GRISE DE WIERRE- AU-BOIS 		5	Mi-octobre	Hiver	++	Variété exclusivement culinaire. Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois. Traditionnellement conduite en haute-tige (arbres de plein-vent).
	POIRE DE LIVRE 		4*	1 ^{re} quinzaine d'octobre	Janvier à mars	+	Très sucrée, destinée exclusivement à la cuisson. Traditionnellement conduite en haute-tige (arbres de plein-vent).
	POIRE DE SANG 		4	Fin octobre	Fin septembre début octobre	+	Variété exclusivement culinaire. Typique de la région d'Audruicq - Éperlecques. Traditionnellement conduite en haute-tige (arbres de plein-vent).
	POIRE GRISE NOTRE-DAME 		3	1 ^{re} quinzaine de sep- tembre	À cuire dans les 10 jours après cueillette.	+	Poire précoce très rustique. Typique Avesnois-Thiérache et Wallonie. Chair sucrée. À conduire en haute-tige.
	POIRE REINETTE 		3	2 ^{eme} quinzaine d'août	2 ^{eme} quinzaine d'août	++	Très bonne cuite à l'eau ou en confiture. Typique de la plaine (poire roquette) de la Scarpe et du Pévèle. Traditionnel- lement conduite en haute-tige (arbres de plein-vent).
	SAINT-MATHIEU 		4*	2 ^{eme} quinzaine de sep- tembre	Octobre	++	Excellente. Typique de la plaine de la Scarpe et de la région de Lille. Traditionnellement conduite en haute-tige (arbres de plein-vent).

Certaines variétés sont adaptées à la fois à la culture en haute-tige et en formes basses-tiges (arbres de jardins, formes palissées). D'autres sont à conduire uniquement en haute-tige , d'autres adaptées aux formes basses .

UTILISATION



À COUTEAU



À CUIRE

PÉRIODE
DE FLORAISON

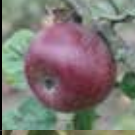
1	TRÈS PRÉCOCE
2	PRÉCOCE
3	MOYENNE SAISON
4	TARDIVE
5	TRÈS TARDIVE
*	MAUVAIS POLLINISATEUR

SENSIBILITÉ
AUX MALADIES

TA	TAVELURE
-	SENSIBLE
+/-	MOYENNEMENT SENSIBLE
+	PEU SENSIBLE
++	RÉSISTANT

CERISIERS		UTILISATION	TEXTURE ET FERMETÉ DE LA CHAIR	QUALITÉ GUSTATIVE		PÉRIODE DE CUEILLETTE ET DE CONSOMMATION	COMMENTAIRES
	CERISE BLANCHE DE WAVRANS SUR L'AA	De table	Molle et très juteuse	Sucrée	3	Fin juin - début juillet	Réputée peu attractive pour les oiseaux. Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois.
	CERISE BLANCHE D'HARCIGNY	De table	Ferme et croquante	Sucrée	4	Fin juin - début juillet	Réputée peu attractive pour les oiseaux. Typique de l'Avesnois-Thiérache.
	CERISE BLANC NEZ	De table	Chair assez ferme mi-croquante, juteuse	Sucrée	4	Mi-juin	Typique du Pévèle.
	CERISE DE MONCHEAUX	Usage culinaire, transformation	Molle	Acide	4,5	Mi-juillet	Typique du Pévèle.
	CERISE DU SARS	De table	Molle	Sucrée, acidulée	2	2 ^{ème} quinzaine de juin	Typique de la Plaine de la Scarpe.
	GASCOGNE TARDIVE DE SENINGHEM	De table	Moyennement ferme, mi-croquante	Très sucrée	4	Mi-juillet à mi-août, certaines années tardives	Typique du Haut-Pays d'Artois.
	GRIOTTE PRÉCOCE DE SAMER	Usage culinaire, transformation	Molle	Acide	4	Mi-juillet	Variété présentant des qualités ornementales indéniables. Typique du Boulonnais.

CERISIERS		UTILISATION	TEXTURE ET FERMETÉ DE LA CHAIR	QUALITÉ GUSTATIVE		PÉRIODE DE CUEILLETTE ET DE CONSOMMATION	COMMENTAIRES
	GRIOTTE DE LEMÉ	Usage culinaire, transfor- mation	Molle	Acide	4	Début juillet	Typique de l'Avesnois-Thiérache.
	GRIOTTE DE VIEUX-CONDÉ	Usage culinaire, transfor- mation	Molle	Acide	3	Mi-juillet	Typique de la Plaine de la Scarpe.
	GROS BIGARREAU DE LA GROISE	De table	Chair ferme et croquante	Sucrée	4	Fin juin	Typique de l'Avesnois-Thiérache.
	GROS BIGARREAU D'ÉPERLECQUES	De table	Chair ferme et croquante	Sucrée	3	Fin juin - début juillet	Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois.
	GROSSE CERISE BLANCHE DE VERHOCQ	De table	Chair ferme et très croquante	Sucrée	3	Début juillet	Réputée peu attractive pour les oiseaux. Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois.
	GUIGNE NOIRE DE RUESNES	De table	Molle et juteuse	Sucrée	2	Fin juin - début juillet	Typique de l'Avesnois-Thiérache.
	GUIGNE NOIRE DU PÉVÈLE	De table	Molle	Sucrée, parfu- mée	2	Fin juin - début juillet	Typique du Pévèle.

POMMIERS		UTILISATION	QUALITÉ GUSTATIVE		PÉRIODE CUEILLETTE	PÉRIODE DE FLORAISON	PÉRIODE DE MATURITÉ	SENSIBILITÉ AUX MALADIES	CARACTÉRISTIQUES
	ARGILIÈRE (Dimoutière) 		Très parfumée, très bon équilibre sucre-acidité.	3*	Début sept.		Sept. - Oct.	Ta: +/- Oï: +/-	Bonne pomme de début de saison. Arbre très vigoureux à planter espacé. Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois.
	ASCAHIRE (Ascailler) 	  	Équilibré, au goût agréable, particulièrement apprécié pour le jus.	3*	Fin sept.		Nov. - Janv.	Ta: ++ Oï: -	Typique de l'Avesnois Thiérache. Arbres vigoureux et peu sensibles aux maladies.
	BAGUETTE D'HIVER	  	Très parfumée, elle bonifie le jus et peut être incorporée dans les cidres tardifs.	5	Fin sept.		Oct. à fév.	Ta: ++ Oï: ++	Variété très rustique, à port retombant, très bon pollinisateur pour les variétés à floraison tardive (Belle fleur double, Reinette de France). Typique de l'Avesnois-Thiérache. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
	BAGUETTE VIOLETTE		Bon équilibre sucre-acidité.	3,4	2 ^{ème} quinzaine de sept.		Oct. - Nov.	Ta: ++ Oï: ++	Variété très rustique, très faiblement sensible aux maladies et productive, à floraison longue et légèrement tardive. Son acidité chute rapidement et la chair devient farineuse. Typique de l'Avesnois-Thiérache.
	BELLE FLEUR SIMPLE (Belle fleur de Brabant, Petit bon pommier, Simple bon pommier)	 	Agréablement sucrée et de bonne saveur.	5	Oct.		Nov. à mars	Ta: + Oï: +	Variété intéressante pour sa rusticité, sa longue conservation. Excellent pollinisateur pour les variétés à floraison tardive comme Belle fleur double et Reinette de France.
	BEURRIÈRE	 	Légèrement parfumée, très sucrée. Son acidité chute rapidement.	5	2 ^{ème} quinzaine de sept.		Oct. - Déc.	Ta: ++ Oï: +	Traditionnellement réservée à un usage culinaire. Typique du Boulonnais et de Picardie maritime.

 À COUTEAU
  À JUS

 À CIDRE
  À CUIRE

 À GELÉE

 : VARIÉTÉ À CONDUIRE UNIQUEMENT EN HAUTE-TIGE

 : VARIÉTÉ ADAPTÉE AUX FORMES BASSES

PÉRIODE DE FLORAISON

1	TRÈS PRÉCOCE
2	PRÉCOCE
3	MOYENNE SAISON
4	TARDIVE
5	TRÈS TARDIVE
*	MAUVAIS POLLINISATEUR

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

TA	TAVELURE
Oï	OÏDIUM
-	SENSIBLE
+/-	MOYENNEMENT SENSIBLE
+	PEU SENSIBLE
++	RÉSISTANT

POMMIERS		UTILISATION	QUALITÉ GUSTATIVE		PÉRIODE CUEILLETTE	PÉRIODE DE FLORAISON	PÉRIODE DE MATURITÉ	SENSIBILITÉ AUX MALADIES	CARACTÉRISTIQUES
	BOUVIÈRE 		Bonne variété pour le début de l'hiver.	2	Fin sept.	Oct. à déc.	Ta: +/- Oï: -		Bonne variété d'amateur mais sensible à l'oïdium et assez sensible à la tavelure. Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois.
	CABARETTE (Président Van Dievoet)		Croquante, juteuse, acidité forte et qui rappelle parfois le goût de citron.	3	Fin oct.	Janv. à mai	Ta: +/- Oï: +/-		D'abord cantonnée aux Flandres, elle s'est rapidement répandue dans toute la région. Très intéressante aussi bien en haute-tige qu'en basse-tige. Rustique et de très bonne conservation.
	CALVI BLANC (7 côtes à Samer, Boulonnais) 		Qualité: bonne mais éphémère, teneur en sucre moyenne, acidité forte. À consommer juste avant maturité.	1,2	Début août	Août, dès la cueillette	Ta: +/- Oï: +/-		Variété paysanne traditionnelle à ne cultiver qu'en plein-vent. Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois.
	COLAPUIS (Nicolas Puy)	   	Parfum très particulier. Bon équilibre sucre-acidité.	3	Fin oct. - Début nov.	Déc. - janv.	Ta: ++ Oï: ++		Hormis des problèmes d'alternance et de petit calibre, cette variété d'une rusticité exceptionnelle et résistante aux chocs, de longue conservation et d'assez bonne qualité gustative, mérite de trouver sa place dans les vergers familiaux du Nord de la France.
	COURT PENDU ROUGE (Court pendu Rosa)	  	Excellente qualité gustative.	5	Fin sept.	Nov. à fév.	Ta: +/- Oï: -		La pomme est à la base de très bonnes gelées; au four ou en tarte la texture est fine et parfumée. Bon pollinisateur pour les variétés à floraison tardive (Belle fleur double, Reinette de France).
	DOUBLE BON POMMIER ROUGE (Belle fleur double)	  	La chair est sucrée et acidulée.	3*, 4*	Fin sept.	Oct. à déc.	Ta: + Oï: +/-		Typique de l'Avesnois-Thiérache, cette variété a été largement diffusée sur l'ensemble du territoire régional.

 À COUTEAU
  À JUS

 À CIDRE
  À GELÉE

 À CUIRE

 : VARIÉTÉ À CONDUIRE UNIQUEMENT EN HAUTE-TIGE

 : VARIÉTÉ ADAPTÉE AUX FORMES BASSES

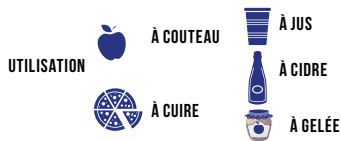
PÉRIODE DE FLORAISON

1	TRÈS PRÉCOCE
2	PRÉCOCE
3	MOYENNE SAISON
4	TARDIVE
5	TRÈS TARDIVE
*	MAUVAIS POLLINISATEUR

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

TA	TAVELURE
Oï	OÏDIUM
-	SENSIBLE
+/-	MOYENNEMENT SENSIBLE
+	PEU SENSIBLE
++	RÉSISTANT

POMMIERS		UTILISATION	QUALITÉ GUSTATIVE	PÉRIODE DE FLORAISON	PÉRIODE DE CUEILLETTE	PÉRIODE DE MATURITÉ	SENSIBILITÉ AUX MALADIES	CARACTÉRISTIQUES
	GAILLARDE 		Parfumée et dotée d'un bon équilibre sucre-acidité.	3*	Fin sept.	Oct. - nov.	Ta: + Oï: -	Bonne variété traditionnelle, qu'il est préférable de cultiver en haute-tige afin d'obtenir une production homogène en calibre et en qualité de conservation. Typique du Boulonnais et au Pays d'Artois.
	GOSSELET		D'abord très acidulée, elle devient douce à maturité.	4,5	Fin oct.	Janv. à mai	Ta: + Oï: +/-	Typique de l'Avesnois-Thiérache, cette variété assez rustique est intéressante pour son port pleureur et sa longue conservation.
	GRIS BAUDET BRONZÉE 	 	Dès maturité, le fruit est de bon goût. Chair riche en sucre restant très acide.	2*	Oct.	Janv. à avril	Ta: +/- Oï: +	Bonne variété d'amateur à cultiver de préférence en haute-tige, dans son berceau d'origine (la façade maritime).
	GRIS BRABANT (Gris Braibant)	 	Chair croquante, de bonne qualité, possède un bon équilibre sucre-acidité. Calibre moyen.	3*	Début oct.	Déc. à fév.	Ta: +/- Oï: +	Variété triploïde de vigueur moyenne, productivité régulière. Les fruits (70 mm) sont réguliers, lavés de liège. « Ancienne variété diffusée grâce au projet européen BIODIMES-TICA ».
	GUEULE DE MOUTON (Keuleman) 	  	Le goût est hétérogène d'une pomme à l'autre et selon l'époque. Le rapport sucre-acidité est variable.	3	Mi-oct.	Déc. à mars	Ta: + Oï: +/-	Variété très rustique et très vigoureuse, recommandée pour le plein-vent et répandue dans toute la région pour ses qualités de pollinisateur.
	JACQUES LEBEL		Forte acidité avant maturité complète, bonne tenue en tarte et excellente qualité en compote.	3*	Fin août à fin sept.	Sept. - Déc.	Ta: - Oï: +	Originaire d'Amiens, idéal pour les tartes et compotes. La qualité gustative ne s'exprimera pleinement que si on pratique une cueillette échelonnée, tous les 10 jours de fin août à fin septembre.



 : VARIÉTÉ À CONDUIRE UNIQUEMENT EN HAUTE-TIGE

 : VARIÉTÉ ADAPTÉE AUX FORMES BASSES

PÉRIODE DE FLORAISON

1	TRÈS PRÉCOCE
2	PRÉCOCE
3	MOYENNE SAISON
4	TARDIVE
5	TRÈS TARDIVE
*	MAUVAIS POLLINISATEUR

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

TA	TAVELURE
Oï	OÏDIUM
-	SENSIBLE
+/-	MOYENNEMENT SENSIBLE
+	PEU SENSIBLE
++	RÉSISTANT

POMMIERS		UTILISATION	QUALITÉ GUSTATIVE		PÉRIODE DE FLORAISON	PÉRIODE DE MATURITÉ	SENSIBILITÉ AUX MALADIES	CARACTÉRISTIQUES
	LANSCAILLER (Belle fleur large mouche en Belgique) 	  	Bon rapport sucre-acidité.	3*	Fin septembre.	Oct. à déc.	Ta : + Oï : -	Variété très rustique et très productive, mais de mise à fruits lente et de qualité gustative moyenne. Répandue dans toute la région.
	LUCHE		Très bonne pomme à couteau.	3	Fin août début sept.	Sept.	Ta : +/- Oï : -	Typique du pays d'Audruicq et du Boulonnais, convient à la haute-tige et aux formes basses.
	MARIE DOUDOU 	 	Bon équilibre sucre-acidité.	4	1 ^{re} quinzaine d'oct.	Nov. à janv.	Ta : + Oï : +/-	Typique de l'Avesnois-Thiérache, à cultiver en haute-tige (arbres de plein-vent).
	ONTARIO	 	Goût fin et acidulé. Très bon rapport sucre-acidité.	3	Mi-oct.	Janv. à avril	Ta : +/- Oï : -	Variété qui s'est très bien adaptée à notre région. La culture ne donnera que des satisfactions. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
	PIGEONNETTE	 	Goût très variable. Bon équilibre sucre-acidité.	1,2	1 ^{re} quinzaine d'oct.	Nov. - Déc.	Ta : +/- Oï : -	Variété intéressante pour produire un beau jus et une belle gelée. Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois.
	PRÉCOCE DE WIRWIGNES (Directeur Lesage)		Sans conteste une des meilleures variétés précoces de la région. Sucrée et très parfumée.	1	1 ^{re} quinzaine d'août	Août	Ta : + Oï : -	Elle produit régulièrement et généreusement de beaux fruits d'excellente qualité gustative pour cette période estivale, sans qu'il soit besoin d'avoir recours à une protection fongicide répétée.

 À COUTEAU
  À JUS

 À CIDRE
  À GELÉE

 À CUIRE

 : VARIÉTÉ À CONDUIRE UNIQUEMENT EN HAUTE-TIGE

 : VARIÉTÉ ADAPTÉE AUX FORMES BASSES

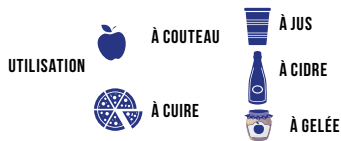
PÉRIODE DE FLORAISON

1	TRÈS PRÉCOCE
2	PRÉCOCE
3	MOYENNE SAISON
4	TARDIVE
5	TRÈS TARDIVE
*	MAUVAIS POLLINISATEUR

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

TA	TAVELURE
Oï	OÏDIUM
-	SENSIBLE
+/-	MOYENNEMENT SENSIBLE
+	PEU SENSIBLE
++	RÉSISTANT

POMMIERS		UTILISATION	QUALITÉ GUSTATIVE	PÉRIODE DE FLORAISON	PÉRIODE DE MATURITÉ	SENSIBILITÉ AUX MALADIES	CARACTÉRISTIQUES
	QUARANTAINE D'HIVER 		Douce, peu acide, ferme et croquante	4	1 ^{re} quinzaine d'octobre	Déc. à mars Ta : + Oï : ++	Variété à cuire (au four) et à cidre très rustique. Fruits de calibre moyen à petit (60 mm), lavés d'un rouge foncé sur la moitié de la surface. Mûre pendant l'hiver.
	REINETTE D'ANGLETERRE		Bon goût, acidulée et dotée d'un bon équilibre sucre-acidité.	3*	2 ^{ème} quinzaine de sept.	Oct. - nov. Ta : +/- Oï : -	Bonne pomme semi-précoce ; convient très bien aux formes basses et palissées, sur porte-greffe semi-vigoureux.
	REINETTE DE FLANDRE		Bon rapport sucre-acidité.	3*	Mi-oct.	Mi-oct. à mi-déc. Ta : + Oï : -	Rustique, de conduite facile et très productive, elle convient aussi bien à la haute-tige qu'à la basse-tige. Il convient toutefois d'être prudent en situation favorable au chancre.
	REINETTE DE FRANCE		Très sucrée, très acidulée. Qualité gustative exceptionnelle.	5*	1 ^{ère} quinzaine d'oct.	Nov. à fév. Ta : ++ Oï : +/-	Intéressante pour sa floraison tardive, nécessite la présence d'un pollinisateur (Baguette d'hiver, Reinette étoilée, Belle fleur simple, Court pendu rouge). Résistante à la tavelure et faible vigueur de l'arbre. Bonne pour tous les usages. Une certaine sensibilité au chancre et au feu bactérien est à déplorer.
	REINETTE DE FUGÉLAN		Bonne pomme acidulée de demi-saison.	3*	Fin sept.	Oct. - Nov. Ta : +/- Oï : +/-	Intéressante pour son port assez étalé, et une fructification bien répartie. Typique de l'Avesnois-Thiérache.
	REINETTE DE HOLLANDE (Baxter's Pearmain) 		Bon gustatif : chair fine, aromatique, juteuse, ferme, équilibrée en sucre et en acidité.	3	1 ^{re} quinzaine d'oct.	Oct. à déc. Ta : + Oï : +/-	Variété à couteau, proche de la Reinette de Chênée, arrivant à pleine maturité assez rapidement après récolte. Calibre moyen (70 mm), lavé strié de rouge orangé sur la moitié de la surface. À conduire en basse-tige. Réputée avoir été cultivée dans le Pas-de-Calais et la Somme à la fin du 19 ^{ème} siècle.



 : VARIÉTÉ À CONDUIRE UNIQUEMENT EN HAUTE-TIGE

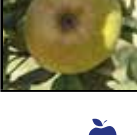
 : VARIÉTÉ ADAPTÉE AUX FORMES BASSES

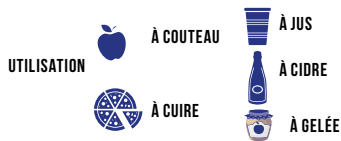
PÉRIODE DE FLORAISON

1	TRÈS PRÉCOCE
2	PRÉCOCE
3	MOYENNE SAISON
4	TARDIVE
5	TRÈS TARDIVE
*	MAUVAIS POLLINISATEUR

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

TA	TAVELURE
Oï	OÏDIUM
-	SENSIBLE
+/-	MOYENNEMENT SENSIBLE
+	PEU SENSIBLE
++	RÉSISTANT

POMMIERS		UTILISATION	QUALITÉ GUSTATIVE	PÉRIODE DE FLORAISON	PÉRIODE DE CUEILLETTE	PÉRIODE DE MATURITÉ	SENSIBILITÉ AUX MALADIES	CARACTÉRISTIQUES
	REINETTE DE WALEFFE		Chair très fine, très blanche, ferme, non farineuse, aromatique, très équilibrée en sucre et acidité. Fruit de dessert de première qualité. Gros calibre.	3*	Fin sept., début oct.	Oct. à mars	Ta: + Oi: -	Ancienne variété belge de la région de Liège traditionnellement cultivée en haute-tige mais s'adapte bien à tous porte-greffe. « Ancienne variété diffusée grâce au projet européen BIODIMESTICA ».
	REINETTE DES CAPUCINS	  	Riche en sucre, forte acidité et parfum prononcé, excellente pour la table comme pour la pâtisserie.	3*	Début oct.	Nov. à janv.	Ta: + Oi: -	Si vous n'avez qu'un pommier à planter, choisissez une Reinette des Capucins: rustique et d'excellente qualité gustative. Cette variété ne peut vous décevoir.
	REINETTE DESCARDRE	 	Bon équilibre sucre-acidité. Excellente à couteau et en pâtisserie.	3*	Fin sept.	Oct. - Nov.	Ta: + Oi: -	Cette variété mérite de trouver sa place dans les jardins. Il faut conduire l'arbre en forme basse.
	REINETTE ÉTOILÉE HT (Sterappel en Belgique)		Bonne, tombée dans l'herbe depuis quelques jours, la chair blanche se veine de rouge et devient fondante, agréablement sucrée. Bon équilibre sucre-acidité.	5	2 ^{ème} quinzaine de sept.	Oct. - Nov.	Ta: + Oi: -	Très bonne variété d'amateur dont nous conseillons la culture pour polliniser les variétés à floraison tardive (Belle fleur double, Reinette de France).
	REINETTE HERNAUT	  	Chair très croquante, assez ferme juteuse, acidulée et sucrée, très rafraîchissante. Pomme de table dont la qualité varie selon les années.	3*	Début oct.	Oct. à mars	Ta: + Oi: +	Variété ayant une bonne productivité, très rapide à se mettre à fruit. Fruits de calibre moyen à gros et de forme aplatie. Le chancre est à surveiller sur sols lourds et zones humides. « Ancienne variété diffusée grâce au projet européen BIODIMESTICA ».
	REINETTE TARDIVE D'ENGLEFONTAINE HT (la Clermontoise)		Ferme, aromatique.	4	1 ^{ère} quinzaine d'oct.	Nov. à janv.	Ta: + Oi: +	D'une grande rusticité et de bonne conservation, le fruit est de calibre moyen (65-70 mm), de forme oblongue au contour anguleux et irrégulier. L'épiderme est lavé de rose orange sur un tiers de la surface.



HT : VARIÉTÉ À CONDUIRE UNIQUEMENT EN HAUTE-TIGE

BT : VARIÉTÉ ADAPTÉE AUX FORMES BASSES

PÉRIODE DE FLORAISON

1	TRÈS PRÉCOCE
2	PRÉCOCE
3	MOYENNE SAISON
4	TARDIVE
5	TRÈS TARDIVE
*	MAUVAIS POLLINISATEUR

SENSIBILITÉ AUX MALADIES

TA	TAVELURE
OI	OÏDIUM
-	SENSIBLE
+/-	MOYENNEMENT SENSIBLE
+	PEU SENSIBLE
++	RÉSISTANT

POMMIERS		UTILISATION	QUALITÉ GUSTATIVE		PÉRIODE DE FLORAISON	PÉRIODE DE MATURITÉ	SENSIBILITÉ AUX MALADIES	CARACTÉRISTIQUES
	SAINT-JEAN (Transparente blanche)		Le rapport sucre-acidité est quelque peu déséquilibré en faveur de l'acidité.	2	Mi-juil/ mi-août	Juil.- août	Ta : + Oï : -	La Transparente blanche est une classique de la précocité qui reste intéressante pour la culture d'amateur : très peu de variétés sont aussi précoces, aussi productives et aussi faiblement sensibles à la tavelure. Bon pollinisateur pour les variétés à floraison précoce, notamment la Belle de Boskoop.
	SANG DE BOEUF HT	  	Bonne variété mais assez dénuée de parfum. Le rapport sucre-acidité est bon mais les teneurs sont très faibles.	3*	Début octobre	Oct. à nov.	Ta : ++ Oï : +/-	Variété rustique d'amateur, à recommander pour la culture en haute-tige. Typique de l'Avesnois-Thiérache. Mutant coloré de Lanscailler
	SANS PAREILLE DE PEASGOOD BT	 	Chair blanche, texture fine, tendre, juteuse, agréablement acidulée, aromatique. Bonne pomme à couteau et très bon usage culinaire.	3	Mi-sept.	Mi-sept. à oct.	Ta : ++ Oï : +	Très grosse pomme (85mm). Arbre vigoureux et rustique, belle qualité de feuillage en verger non traité. Sensible à la moniliose les étés pluvieux. À cultiver en basse-tige sur M9.
	TARDIVE DE BOUVIGNIES HT (Rambour d'hiver)	 	Agréablement sucrée, de saveur légèrement aromatisée.	3*	2 ^{ème} quin- zaine de sept.	Fin oct. à début janv.	Ta : +/- Oï : -	Variété rustique à conduire en haute-tige.
	TRANSPARENT DE CRONCELS		Parfumée et dotée d'un bon équilibre sucre-acidité.	2	1 ^{ère} quin- zaine de sept.	Sept.- oct.	Ta : - Oï : -	Bonne variété d'amateur, précoce. Appréciée pour la culture haute-tige dans le Ternois et le Pays d'Hesdin ; convient aussi très bien aux formes basses et palissées. Variété cependant sensible à la tavelure et à l'oidium.
	VERDIN D'AUTOMNE (Ted ed Kié)	 	Très acide et très sucrée.	3*	1 ^{ère} quinzaine d'oct.	Nov. à janv.	Ta : +/- Oï : +/-	Bonne variété familiale, rustique et vigoureuse qui convient à la haute-tige et aux formes basses.
	VERDIN D'HIVER		Son acidité chute rapidement avec la maturité.	2	1 ^{ère} quinzaine d'oct.	Déc. à avril	Ta : - Oï : -	Malgré sa sensibilité aux maladies, elle tient encore une place importante dans sa région d'origine (Boulonnais) où elle est appréciée pour sa bonne conservation.

POMMIERS À CIDRE		UTILISATION	QUALITÉ GUSTATIVE	PÉRIODE DE FLORAISON	PÉRIODE DE RÉCOLTE	PÉRIODE DE MATURITÉ	SENSIBILITÉ AUX MALADIES	CARACTÉRISTIQUES
	AMÈRE NOUVELLE		Variété très amère et riche en matière azotée. Indice réfractométrique (IR)=15 à 17. Acidité très faible.	3	1 ^{ère} quinzaine d'oct.	Nov.	Ta : + Oï : ++	Variété à cidre très rustique et de grande qualité cidricole. Elle doit être utilisée en faible proportion dans les mélanges à cause de sa forte teneur en tanins et en azote.
	ARMAGNAC		Variété acidulée, très parfumée. IR=14,5.	3	Fin sept.	Nov. - Déc.	Ta : +/- Oï : +	À incorporer en faible quantité dans les mélanges (5 % maximum).
	BARBARIE		Variété douce, moyennement sucrée, non tannique.	4	1 ^{ère} quinzaine d'oct.	Nov. - Déc.	Ta : + Oï : -	Bonne variété à cidre, traditionnellement pressée dans sa région d'origine en association avec Germaine, Douzandin, Pomme Poire. Typique du Boulonnais.
	CARISI À LONGUE QUEUE		Variété douce-amère. IR=12.	5	1 ^{ère} quinzaine d'oct.	Déc. à janv.	Ta : +/- Oï : -	Variété douce-amère de faible densité, pour la fabrication de boissons peu alcoolisées. Typique de l'Avesnois-Thiérache.
	DOUX CORIER		Variété douce. IR=14.	4	2 ^{ème} quinzaine de sept.	Nov - Déc.	Ta : +/- Oï : ++	Bonne variété très productive mais légèrement alternante. L'arbre est de conduite facile.
	DOUZANDIN		Variété douce légèrement amère, elle fait un cidre très rouge.	2	Fin sept.	Oct - Nov	Ta : +/- Oï : -	Variété à cidre traditionnelle à cultiver sur porte-greffe fort. Typique du Boulonnais.
	DU VERGER		Variété très amère. Excellent rendement en jus de haute densité. Très parfumée. IR=16/17.	3	Début oct.	Nov - Déc	Ta : ++ Oï : -	Variété intéressante pour son port et son très bon comportement vis-à-vis des maladies. À utiliser en faible proportion dans les mélanges car extrêmement tannique.

PÉRIODE DE FLORAISON	1	TRÈS PRÉCOCE	4	TARDIVE
	2	PRÉCOCE	5	TRÈS TARDIVE
	3	MOYENNE SAISON	*	MAUVAIS POLLINISATEUR

SENSIBILITÉ AUX MALADIES	TA	TAVELURE	+/-	MOYENNEMENT SENSIBLE
	Oï	OTIUM	+	PEU SENSIBLE
	-	SENSIBLE	++	RÉSISTANT

POMMIERS À CIDRE		UTILISATION	QUALITÉ GUSTATIVE	PÉRIODE DE FLORAISON	PÉRIODE DE RÉCOLTE	PÉRIODE DE MATURITÉ	SENSIBILITÉ AUX MALADIES	CARACTÉRISTIQUES
	GERMAINE		Variété douce-amère. IR =13,5	4	2 ^{ème} quinzaine de sept.	Oct. - Nov	Ta: + Oï: +/-	Traditionnelle à cultiver en plein-vent. À utiliser en mélange car elle fait un cidre monovariétal de mauvaise qualité. Typique du Boulonnais et du Haut-Pays d'Artois.
	MARSEIGNA		Variété douce-amère. Très bonne qualité pour le cidre. IR=18	3,4	Fin septembre	Oct.	Ta: + Oï: ++	Très bonne variété, riche en sucre, bonne teneur en tanins, sans acidité. Mérite sa place dans tous les vergers à cidre.
	NORMANDIE BLANC		Variété douce-amère. IR=14	3	1 ^{ère} quinzaine d'oct.	Nov. - Déc.	Ta: +/- Oï: +	Variété très fertile et très rustique. La conduite de l'arbre est aisée. Attention à la forte teneur en azote pouvant entraîner une fermentation trop rapide des jus.
	PANNETERIE		Douce, légèrement amère et aromatique. IR=15	2*	Mi septembre	Oct.	Ta: + Oï: +	Originaire de Picardie, réputée dans la région de Grandvilliers (60). Tripoïde, de gros calibre et de forte vigueur. Variété alternant partiellement.
	POMME POIRE (Pomme d'orange)		Variété douce. IR=15	3	1 ^{ère} quinzaine d'oct.	Déc. à Mars	Ta: + Oï: -	Typique du Boulonnais. Pomme de garde de bonne qualité cidricole et de bonne productivité.
	ROUGE EXTRA TRÈS TARDIVE		Variété douce. IR=15	4,5	Octobre	Oct. - Janv.	Ta: + Oï: +	Arbre au port pleureur, alternant, à gros rendement. Très belle qualité de feuillage en verger non traité.
	ROQUET ROUGE		Variété douce-amère. IR=16,5	3	1 ^{ère} quinzaine d'oct.	Nov. à janv.	Ta: +/- Oï: -	Variété douce très peu amère, intéressante pour sa période tardive de pressage, sa rusticité et ses qualités cidricoles. Typique du Boulonnais.

PÉRIODE
DE FLORAISON

1 TRÈS PRÉCOCE
2 PRÉCOCE
3 MOYENNE SAISON

4 TARDIVE
5 TRÈS TARDIVE
* MAUVAIS POLLINISATEUR

SENSIBILITÉ
AUX MALADIES

TA TAVELURE
Oï OÏDIUM
- SENSIBLE

+/- MOYENNEMENT SENSIBLE
+ PEU SENSIBLE
++ RÉSISTANT

UTILISATION

PÉRIODE
DE FLORAISON

1/ TRÈS PRÉCOCE, 2 PRÉCOCE, 3 MOYENNE SAISON, 4 TARDIVE, 5 TRÈS TARDIVE

PRUNIER		SYNONYME		QUALITÉ GUSTATIVE		PÉRIODE CUEILLETTE - CONSOMATION	POLLINISATION
	COE VIOLETTE	Goutte d'or violette	De table	Sucrée.	3	Début septembre	Variété autostérile nécessitant un pollinisateur
	GOUTTE D'OR DE COE	Coe's Golden Drop	De table	Très sucrée, parfumée.	3	Mi-septembre	Variété autostérile nécessitant un pollinisateur
	MADELEINE		De table, tarte, confiture	Prune très sucrée et parfumée, bonne à tout.	2	Fin juillet	Non connue
	MONSIEUR HÂTIF	Prune de Roi	De table	Assez sucrée, d'assez bonne qualité gustative.	1,2	Début août	Variété faiblement autofertile
	NOBERTE		À cuire	Chair acidulée assez sucrée et parfumée. Très réputée pour la confection de tartes et confitures.	2	Fin août	Non connue
	REINE CLAUDE D'ALTHAN	Conduc- ta	De table	Très sucrée, parfumée.	3	2 ^{ème} quinzaine d'août	Variété autostérile nécessitant un pollinisateur
	REINE CLAUDE DORÉE	Reine Claude verte	De table	Très sucrée, agréablement parfumée.	3	Mi-août	Variété autostérile nécessitant un pollinisateur

UTILISATION

PÉRIODE
DE FLORAISON

1/ TRÈS PRÉCOCE, 2 PRÉCOCE, 3 MOYENNE SAISON, 4 TARDIVE, 5 TRÈS TARDIVE

PRUNIER		SYNONYMIE		QUALITÉ GUSTATIVE		PÉRIODE CUEILLETTE - CONSOMATION	POLLINISATION
	REINE CLAUDE ROUGE HÂTIVE		De table, à cuire	Sucrée. De bonne qualité pour la tarte.	4	Mi-juillet	Non connue
	SAINT CATHERINE		À cuire	Assez bonne qualité pour la table et très bonne qualité pour la cuisson.	3,4	Mi-septembre	Variété auto-fertile
	SANGUINE DE WISMES		De table	Sucrée, légèrement acidulée.	1	2 ^{ème} quinzaine de juillet	Non connue

PÊCHER		UTILISATION	QUALITÉ GUSTATIVE	FLORAISON	PÉRIODE CUEILLETTE - CONSOMATION	SENSIBILITÉ AUX MALADIES	CARACTÉRISTIQUES
	PÊCHE DE MONCHEAUX	De table	Qualité gustative variable selon les années : globalement bonne et juteuse.	3	À entrecueillir pendant 10 jours autour du 15 août.	Sensible à la cloque	Belle pêche bicolore à chair blanche, autrefois multipliée par le pépinié- riste Mathis à Faumont (59).

Où trouver les variétés anciennes fruitières des Hauts-de-France ?

Les pépiniéristes ci-dessous ont signé une convention de collaboration avec le Centre régional de ressources génétiques : ils s'engagent donc à diffuser des variétés anciennes de notre région à partir des greffons issus du verger conservatoire régional.

Pour vous procurez des arbres, deux possibilités vous sont offertes :

- vous participez à la commande groupée « Plantons le décor © » organisée par Espaces naturels régionaux et ces 23 partenaires en région (informations : www.plantonsledecor.fr),
- vous vous rapprochez directement d'un de ces pépiniéristes.

Pépinières Delsert

62 860 Bourlon
33+(0)3 27 74 12 19

Pépinières Hochart

62380 Wismes
33+(0)3 21 39 64 10

Pépinières de

Conchy-Les-Pots

60490
Conchy-les-Pots
33+(0)3 44 85 01 21

Les serres de Steenwerck

Earl Desrumaux
59181 Steenwerck
33+(0)3 28 49 91 21

Pépinières de Berthen

62370 Zutkerque
06 07 34 60 60

Pépinières d'Hasnon

59178 Hasnon
33+(0)3 27 26 62 12



Comment les entretenir ?

Le CRRG propose chaque année un programme de formation autour de l'entretien des fruitiers (conduite, taille, greffage...). Vous trouverez toutes les informations utiles dans le catalogue « **Autour du verger, du potager et de la prairie** », accompagnées d'une offre de commandes groupées de matériel, porte-greffes, graines et plants de légumes, ...

Téléchargement sur www.enrx/ressources/genetiques/patrimoine_fruitier



Les variétés légumières

Découvrez les variétés légumières évaluées par le CRRG, adaptées aux terroirs de la région et intéressantes à cultiver dans vos jardins.

Le Centre régional de ressources génétiques (CRRG) : une mission originale d'Espaces naturels régionaux en faveur de la sauvegarde et de la mise en valeur des races locales et du patrimoine fruitier et légumier régional.

Avec cette initiative, née en 1985, notre région a été la première à s'investir de manière durable dans le domaine de la conservation des ressources génétiques domestiques. À ce jour, ce ne sont pas moins de **1 500 variétés fruitières, et 200 souches de plantes potagères qui ont été collectées, et 25 races domestiques qui sont soutenues !** Et ceci dans un but : maintenir la diversité domestique, et valoriser ce patrimoine auprès de tous !

contact@enrx.fr
www.enrx.fr
www.plantonsledecor.fr

espaces naturels régionaux

Centre régional de ressources génétiques

Chemins de la ferme Lenglet
59650 Villeneuve d'Ascq
tél : +33(0)3 20 67 03 51
crrg@enrx.fr

ENRX est soutenu par la Région Hauts-de-France pour mettre en œuvre des missions d'envergure régionale précisées dans une convention d'objectifs pluriannuelle.

Cette opération bénéficie du soutien de :

