



POIRES

*Le Poirier du bas latin pira (Pyrus communis L.) pousse à l'état sauvage dans toute l'Europe, au midi du Caucase et en Iran septentrional. La culture du poirier, avec le développement de très nombreuses variétés, s'épanouit au XIX siècle (André Leroy dans son dictionnaire de pomologie en décrit 915 variétés). Les variétés sont classées essentiellement en 2 catégories : à couteau et à cuire. Les poiriers se greffent sur franc « Kischensaller » (haute tige, mise à fruit 5-7 ans) et sur cognassier de Provence et sur Fox qui supportent plus les terrains secs et calcaires et produisent à partir de la 3ème année. Le Fox étant plus vigoureux. Le poirier se prête le plus facilement aux formes fruitières diverses : pyramide, fuseau, gobelet, en espalier. **Pollinisation** : en général les variétés de poirier sont autostériles. Il est indispensable d'introduire plusieurs variétés fleurissant à la même époque et de combiner les plantations avec des variétés compatibles. Pour la taille, télécharger nos fiches techniques.*

Code	Variétés	Porte-greffe	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires	http://pomologie.com/poire/
P0						
1	Alexandrine Drouillard	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Cueillies du 10 au 15 septembre elle mûrissent sans blettrir	Obtenu par M. Douillard, jeune architecte à Nantes. La première récolte date de 1849	Arbre très résistant à la tavelure, cultivé sous toutes formes. Fruit se détachant assez facilement. Planter à l'abri du vent, la taille courte, conserver toutes les brindilles	Chair blanche, assez fine, fondante, rarement granuleuse, très juteuse, sucrée, douée d'un parfum particulier très agréable
2	Belle angevine	Cognassier de Provence, Kirchenzeler. Pollinisateurs : Williams, Cornice	Excellente conservation. Maturité : décembre à mars	Revendiquée par les Anglais au nom : Uvedal's Saint-Germain, par les Belges : Poire de Teriveren	Cultivé en formes naines libres ou palissées, bonne vigueur, mise à fruits rapide. Production abondante : brindilles chargées de fruits	Très grosse poire, gigantesque, idéale en cuisson avec du vin rouge, pour de délicieuses compotes, chair blanche, ferme
3	Bergamotte Espéren	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Le plus tard possible avant les premières gelées : fin octobre à début novembre	Obtenu de semis par le Major Espéren de Malines (Belgique) vers 1830 ; son introduction en France date de 1844	Arbre des plus vigoureux, on le greffe sur franc ou sur cognassier ; il donne toujours de magnifiques pyramides et la croissance de son écusson est des plus rapides	Peau rude, jaune verdâtre obscur, ponctuée de roux, veinée autour du pédoncule et marquée de taches noires. Poire d'hiver de très longue conservation qui atteint un très gros calibre. Eau des plus abondante, acidulée, fraîche, très sucrée, délicieusement parfumée
4	Beurrée hardy	Cognassier de Provence, Kirchenzeler, Autofertile	Récolte 10/20 septembre, maturité 1/25 octobre	Ancienne variété d'origine française, cultivée pour la première fois à Boulogne-sur-mer au début du 19ème siècle	Longue à mettre à fruit en raison de sa forte vitalité, mais il est ensuite très fertile	Chair fine, fondante et juteuse, dégageant un parfum musqué et savoureux
5	Beurrée Giffard	Cognassier de Provence, Kirchenzeler. Pollinisateurs : Guyot, Williams	Marcona, Ferragnes	Floraison précoce	Variété d'origine française	Coque allongée, pointue, demi-tendre, rendement au cassage 61%, amandon long, poids moyen
6	Beurrée Gris	Cognassier de Provence, Kirchenzeler. Tripléide, pollinisé par : Clapp's Favorite, Louise Bonne, Bergamotte Espéren	Maturité octobre. Conservation décembre	Origine inconnue mais très ancienne, déjà mentionnée par Olivier de Serres en 1651	Mieux sur franc, bien en espalier. Rameaux : moyens, assez forts, arqués. Tailler court, pincer les bourgeons	Fruit : assez gros, turbiné, ventru, jaune pâle, verdâtre, lavé de fauve, pointillé de gris. Chair : blanche, assez fine, fondante, beurrée, très juteuse, sucrée, peu vineuse, acidulée, parfumée

Vieilles anciennes françaises et de Belgique : le pays des poires

Code	Variétés	Porte-greffe	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires	http://pomologie.com/poire/
7	Beurrée six	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité : octobre, novembre, décembre	Obtenu vers 1845 par M. Six, jardinier à Courtrai (Belgique)	Greffé indistinctement sur franc il ne s'épuise pas. Vigueur et fertilité	Grosse, blanche, teintée de verdâtre, surtout contre la peau, très fine, très fondante, très juteuse, sucrée, acidulée, agréablement parfumée
8	Bon chrétien d'hiver	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité janvier à mars	Très vieille variété anglaise, obtenue par Stair Wheeler à Aldermaston et introduite par Richard Williams à travers l'Angleterre et la France en 1770	Mieux sur franc que sur cognassier, très bien pour l'espalier qui le rend plus fertile	Très grosse, voire énorme, irrégulière, vert foncé, rouillée, jaune doré à maturité, peut avoir une joue rouge. Chair blanche jaunâtre, très juteuse, vineuse, sucrée, avec un arôme musqué
9	Brignolles ou Capelan	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Récolte octobre, se conserve tout l'hiver	Variété ancienne connue avant 1550	Arbre d'une belle et vigoureuse végétation, tête de grande dimension, bien régulière et bien feuillue. Il se plie facilement aux formes soumises à la taille, mais la haute tige est sa véritable destination	Poire immangeable crue (trop dure). Très bonne cuite au four, entière avec la peau (certains la cuisent même sous les braises de la cheminée, opération possible grâce à sa peau épaisse). La chair devient après préparation, beurrée, fine, très sucrée, avec même un arrière goût vanillé
10	Campanette (certeau d'automne)	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité octobre jusqu'à mi-novembre	Son nom vient de "campane" (cloche), campanette : petite cloche	Cognassier ou franc, tout lui convient comme sujet ; il pousse vite et fait dès sa deuxième année des pyramides régulières, feuillues et parfaitement ramifiées	Petite poire non juteuse, plutôt utilisée cuite, en confiserie ou en confiture utilisée alors coupée en deux ou entière. Peau jaune d'or ou jaune-clair quelque peu verdâtre, ponctuée de roux et largement carminée du côté du soleil
11	Clapps favorite	Cognassier de Provence, Kirchenzeler. Pollinisateurs : Beurré Hardy, Conférence, Bon Chrétien Williams	Maturité août-conservation 4 semaines	Ancienne variété américaine obtenue à Dorchester (1860) par Mr. Thaddeus Clapp	Grande vigueur à port à tendance pleureur, très productif	Taille moyenne, vert-jaune à jaune doré à maturité, une joue rouge côté soleil, chair blanche jaunâtre, douce, agréable, légèrement acide, bon arôme
12	Comice	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité octobre-novembre	Obtenu dans le jardin du Comice horticole d'Angers en 1849	Cultivé en espalier et en pyramide, greffé sur cognassier où il produit de belles pyramides. Moyennement sensible à la tavelure	Fruit gros à très gros, chair blanchâtre, fine, fondante, très juteuse, à saveur sucrée, relevée, très agréablement parfumée
13	Conférence	Cognassier de Provence, Kirchenzeler. Pollinisateurs : Beurré Hardy, Doyenné du Comice, Guyot, Williams	Maturité octobre	Doit son nom au fait qu'elle remporta le premier prix à la conférence internationale de la poire à Londres en 1885	Adaptation facile, préfère des terrains pas trop calcaires, ensolaillés, riches. Particulièrement résistant à la tavelure	Très productive, gros fruit allongé, peau de couleur verte et rouille, chair fine légèrement rosée
14	Comtesse de Paris	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Fin septembre à début octobre, Pollinisateur : Louise Bonne	Obtenu à la fin du dix-neuvième siècle à Dreux par William Fourcine	Très fertile, vigoureux, doit être taillé court réduisant le nombre de boutons à fruits, conduit en forme plein-vent nécessite un éclaircissage	Fruits moyens, d'un vert jaunâtre piqueté de marron, à la chair un peu granuleuse, mais fondante, sucrée, parfumée
15	Crèmesine	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Poire d'été, maturité fin août-début septembre	Origine ancienne des vallées de Digne, Sisteron, Les Mées	Très répandu dans la Drôme et l'Isère, ainsi que dans la vallée du Rhône, cultivé uniquement en verger de hautes tiges	Petite poire ancienne à peau fine sensible aux manipulations, de couleur jaune-vert, chair fine, blanche à saveur sucrée

Code	Variétés	Porte-greffe	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires	http://pomologie.com/poire/
16	Curé	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité décembre à janvier	Poire d'origine berrichonne, elle a été découverte en 1760 par le curé de Villiers-en-Brenne	Arbre très fertile, rustique, pouvant être planté en altitude. Sur cognassier, ce poirier, dont la vigueur est remarquable, pousse vite et bien, ses pyramides, des mieux ramifiées et des plus feuillues, sont d'une rare beauté	Peau mince, jaune clair verdâtre, roussâtre, squameuse et bien apparente, face exposée au soleil colorée de rouge-brun
17	Cuisse de dame	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Récolte juillet-août, se consomment jusqu'en octobre	Déjà présente dans les jardins de Louis XIV	Très vigoureux sur franc : 6-7m en haute tige. Bois fort, rameaux peu nombreux légèrement arqués et très étalés	Poire allongée et rugueuse d'un beau jaune marqué de rouge-brunâtre, se récolte en juillet-août et se consomme jusqu'en octobre. Sa chair fondante est sucrée, très juteuse, parfum musqué. A confire ou à sécher
18	Docteur Jules Guyot	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Murissant du 10 juillet à fin juillet dans le sud de la France	Créée en 1870, à Troyes, par Baltet	Sensible au carpocapse	Gros fruit de couleur jaune-citron, chair tendre et fine. Conservation courte. Bonne poire pour sa précocité
19	Doyenné d'hiver	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité janvier à avril	Variété trouvée dans l'ancien jardin des Capucins à Louvain (Belgique)	Arbre vigoureux, très fertile, bien en espalier, possible en haute tige	Peau jaune-brun à rouge. Fruit gros, renflé au centre, tronqué aux deux bouts. Chair fine, juteuse, fondante, sucrée, délicieusement parfumée (parfum musqué). Récolte en novembre, consommation jusqu'en avril
20	Doyenné du Comice	Cognassier de Provence, Kirchenzeler. Pollinisateurs : Beurré Hardy, Conférence	Récolte début octobre, maturité de fin octobre à fin novembre	L'ancien Comice Horticole de Maine-et-Loire fut l'obteneur de cette variété. L'arbre-mère, sorti des premiers semis faits dans le jardin fruitier d'Angers, fructifia au mois de novembre 1849 et recut, en raison de l'excellence de ses produits, le nom même de la Société qui l'avait gagné	Le cognassier lui convient parfaitement ; son développement sur ce sujet est assez vif et il y fait de belles pyramides. Très forte tendance à l'alternance	Peau assez épaisse, jaune paille, entièrement semée de petits points grisâtres, marbrée et granitée de fauve et généralement vermillonnée sur le côté du soleil. Eau fort abondante, très sucrée, acidulée, possédant un parfum peu prononcé mais dont la saveur est exquise
21	Duchesse d'Angoulême	Cognassier de Provence, Kirchenzeler. Pollinisateurs: Beurré Hardy, Conférence	Récolte début octobre, maturité de fin octobre à fin novembre	Obtenu d'un semis naturel, à Cherré (Maine et Loire), propagée par M. A. F. Audousson, vers 1812. Son nom : Marie-Thérèse de France (1778-1851) épouse du Duc d'Angoulême	Très vigoureux et productif (pas d'alternance), grande rusticité, sensibilité à la tavelure, convient bien en espalier	Très gros fruits bosselés, peau épaisse jaune taché de vert brun, la chair sucrée, texture assez fine, très fondante, un vrai régal par sa teneur en sucre et son parfum
22	Duchesse de Bererid	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité fin octobre à début décembre	Obtenu de semis de pépins de Duchesse Bronze vers 1890 par M. Etienne Bererid, propriétaire arboriculteur à Quincieux (Rhône)	Résistant à la tavelure et maladies	Fruit gros ou très gros, bosselé en son pourtour. Chair fine sucrée, juteuse, parfumée
23	Ferdinand Gaillard	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité de novembre à janvier	Ferdinand Gaillard par F. Gaillard de Brignais, la Poire des Mineurs de la Vallée du Gier	Port érigé, peu sensible aux maladies	Poire à peau de couleur verte, chair ferme, bonne crue ou cuite

Code	Variétés	Porte-greffe	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires	http://pomologie.com/poire/
24	Josephine de Malines	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Cueillies fin 10. maturité décembre-février	Obtenu par le Major Esperein à Malines, en 1830, qui la dédia à sa femme, Joséphine Baur	Croissance sur cognassier, mieux sur franc. Fructification au bout de brindilles couronnées (à maintenir lors de la taille) ; rusticité, très faible sensibilité à la tavelure sur fruits, feuilles et bois	Petite poire jaune, chair rosée fondante, fine, parfumée, consommée après conservation en cave, la chair devient saumonée, très fine, très juteuse, bien sucrée
25	Général Lecter	Cognassier de Provence, Kirchenzeler. Polinsateurs : Conférence, D. Comice, Williams	Maturité septembre	Créée en 1950 à partir d'un semis de Doyenné du Comice par Charles-Alfred Nombrot (1868-1948)	Arbre d'un bon équilibre, sans excès de vigueur, de culture facile, peu sensible aux gelées printanières	Moyenne à grosse, ventrue, peau à fond vert-jaune avec sur sa surface des points fauves, chair blanche, fine, fondante, sucrée, parfois sans pépins
26	Le Lectier	Cognassier de Provence, Kirchenzeler. Polinsateurs : Conférence, D. Comice, Williams	Maturité : décembre janvier	Obtenu par Auguste Lesueur, horticulteur, d'un pépin de William, fécondé par Bergamotte Fortuné. Dédiée à Pierre Le Lectier, procureur du roi Louis XIII à Orléans, qui, en 1629, y cultivait 260 variétés de poires	Rameaux, forts et érigés, cultivée sous toutes les formes	Fruit : très gros, assez allongé, ventru, bosselé. Chair : blanche, peu grenue autour des loges, fine, fondante, bien juteuse, acidulée et parfumé
27	Legipont	Cognassier de Provence, Kirchenzeler. Polinsateurs : Conférence, D. Comice, Williams	Maturité octobre-conservation décembre	Origine Belge - trouvée vers 1800, par Martin-Joseph Legipont à Charneux, province de Liège	Bois fort, rameaux nombreux, érigés, gros et très longs, fortement géciculés	Taille moyenne, couleur vert, joue rouge côté soleil. Bonne poire de dessert, agréable à manger, chair très douce, sucrée
28	Grise poule	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité octobre se conserve jusqu'en janvier	Se cultive encore dans les hautes vallées de Haute-Provence	Arbre moyennement vigoureux, très productif	Poire à cuire excellente, se conserve tout l'hiver
29	Long Pécou	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité octobre se conserve jusqu'en janvier	Origine inconnue, son nom provient de ce qui signifie longue queue	Arbre à vigoureuse végétation, tête de grande dimension, se plie facilement aux formes soumises à la taille, la haute tige est sa véritable destination, variété rustique, fertilité très élevée	Cuite au four dans un plat avec un peu d'eau au fond, on peut la manger entière, avec la peau, alors que cuite à la braise, il faut la couper en deux et ne manger que l'intérieur
30	Louise bonne d'Avranches	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité fin août à mi-septembre dans le sud de la France.	Le pied-type fut obtenu de semis par un gentilhomme normand nommé Longueval d'Avranches, et se mit à fruit vers 1780	Le développement de ce poirier est rapide, il végété aussi bien sur cognassier que sur franc et fait de belles et hautes pyramides, grande fertilité	Poire allongée, grosseur moyenne, peau verte devenant parfois un peu jaune, chair blanche, fine, sucrée, parfumée, juteuse et fondante. A récolter avant maturité

Code	Variétés	Porte-greffe	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires	http://pomologie.com/poire/
31	Madame grégoire	Cognassier de Provence, Kirchenzeler. Pollinisateurs : conférence, Louise Bonne, Williams	Cueillir début octobre, se conserve jusque novembre à décembre	Ancienne variété belge obtenue par François Xavier Grégoire-Nélis à Jodoigne	Conduite facile, forme pyramidales, sous toutes formes. Affinité avec cognassier. Fertilité très élevée, régulière ; moyennement sensible à la tavelure.	Beaux fruits réguliers, bon calibre, de début d'hiver, de dessert, fondants et très juteux. Les fruits cueillis juste avant maturité seront conservés soigneusement dans un fruitier bien ventilé et pourront être dégustés lorsque l'épiderme commence à virer vers le jaune
32	Marguerite Marillat	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité mi-septembre	Pépinières Marillat, région Lyonnaise, XIXe siècle. Obtenue par M. Marillat, horticulteur à Villeurbanne vers 1874	Productif, aurait une résistance à la tavelure	Très gros fruits pouvant atteindre 700 g, jaunes avec du rose, chair sucrée, juteuse, parfumée, saveur appréciée
33	Martin sec ou Capelan ou Chapelan	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité fin novembre à fin janvier	Ancienne variété de poire connue avant 1550, déjà présente dans la sélection des meilleures poires, effectuée par de La Quintinie pour le jardin du roi Louis XIV	Vigoureux, fait des pyramides régulières, touffues, assez hautes, l'écousson se développe tardivement, le cognassier convient aussi bien que le franc, fertilité extrême	Forme allongée, peau fauve-marron, poire à cuire, chair cassante, sucrée
34	Pierre Cornelle	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Récoltée mi-septembre elle se conserve 3 à 4 mois	Mise sur le marché vers 1900, croisement entre Beurré Diel et Doyenne du Comice	Port érigé et produit régulièrement des fruits moyens à gros (240 g)	Bonne poire ayant une peau couleur bronze, à chair fondante, saveur mi-sucrée
35	Précoce de Trévoux	Cognassier de Provence, Kirchenzeler Autofertile	Cueillir et consommer à mi-août, se conserve jusqu'au début septembre	Créée en 1862 par un arboriculteur de Trévoux (Ain)	Vigueur moyenne, très productif, peu ou pas sensible à la tavelure	Fruit moyen à petit, piriforme ventru, épiderme jaune vif, points verdâtres, chair blanche, fine, juteuse, fondante, sucrée légèrement, agréablement acidulée et musquée, bonne variété à couteau, très bonne cuite
36	Président Héron	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité deuxième moitié de septembre	Rouen 1883, obtention Arsène Sannier. Issue d'un semis de pépins de poire Beurré d'Amantils	Arbre peu vigoureux sur cognassier, très vigoureux sur franc. Fertilité très grande, craint aucune maladie	Grosse poire (400 g et plus), peau vert-jaune parsemée de points et de zones de couleur bronze, bien juteuse, grain moyen, tendre et fondante
37	Royal d'hiver	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Récolte fin octobre, consommable de novembre à mars	Ancienne variété de poire mentionnée dans la littérature à partir du début XVIIIème siècle. Le roi Louis XIV l'aurait appréciée, d'où son nom	Aime les sols calcaires et les situations chaudes. A cueillir avant les premières gelées et laisser achever sa maturité en fruitier jusqu'en janvier	Poire moyenne ou grosse, peau jaune-verdâtre, marbrée de fauve, tardive, bonne période de consommation de janvier à mars
38	Sarteanu	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Récolte octobre à décembre	Originnaire de la région de Digne (04) elle donne son nom à la foire de La Javie (Haute-Bleonne)	Place spéciale au verger. Greffé ou sur franc il prospère dans tous les sols, résiste à la tavelure. Pour la taille, émonder et éclaircir les branches tous les 3 ou 4 ans	Petit fruit à chair blanche peu juteuse, très apprécié en confiserie

Code	Variétés	Porte-greffe	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires	http://pomologie.com/poire/
39	Soldat Laboureur	Cognassier de Provence, Kirchenzeler. Pollinisateur : Williams, Curé	Récolte fin septembre, maturité octobre novembre	Variété ancienne belge, obtenue vers 1820 par le major Espéren	De bonne vigueur, production régulière et abondante, résistante à la tavelure, fait de belles pyramides	Fruits de taille moyenne à grosse, peau lisse, épaisse, jaune vif, marbrée de fauve, chair fondante, fine et très juteuse
40	Sucrée de Montluçon (Sucrée Vert)	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Récolte septembre, maturité octobre-novembre	Trouvée par M. Rochet vers 1812 à Montluçon (Allier)	Mieux sur cognassier, très bonne vigueur, porte rapidement	Sucrée, agréablement parfumée, vineuse, aromatique, bonne qualité gustative
41	Triomphe de Vienne	Cognassier de Provence, Kirchenzeler. Autofertile, bon pollinisateur	Récolte fin août, maturité septembre	J. Collaud, Montagnon, Isère, en 1864, propagée par Claude Blanchet, horticulteur à Vienne	Moyennement compatible avec cognassier, préfère le franc. Peu sensible à la tavelure, sensible au feu bactérien	Fruit allongé, couleur vert bronze, gros, voire très gros calibre. Chair blanche, fondante et juteuse
42	Williams ou Bon chrétien William's	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité précoce, 10 août à fin août dans le sud de la France	Obtenue d'après Downing dans le comté de Berks (Angleterre) en 1770 et propagée par Williams, cultivateur de Londres	Arbre de végétation suffisante sur cognassier, mais dont la greffe mal attachée sur ce sujet devrait faire préférer le franc sur lequel il se développe bien et se met presque aussi promptement à fruit	Très beau fruit jaune, chair fine blanc-jaunâtre, juteuse, très bonne qualité gustative
43	William's rouge	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité, fin août-début septembre	Mutation de la Williams, trouvée aux États-Unis par Enoch Bartlett en 1812	Les feuilles du poirier ont un aspect un peu rougeâtre. Vigoureux. Pollinisateurs conseillés : Conférence, Beurre Hardy et Doyenne du Comice	Bonne poire rouge, chair fine et fondante, juteuse, sucrée, saveur musquée, conservation courte
	Sites utiles	/www.newsjardintv.com/plantes-vedettes/les-meilleures-varietes-de-poirs-pour-le-jardin-d-amateur.html		http://www.pepinieresbelges.be/varietesancienna.html	http://pomologie.com/poire/	http://pomologie.com/poire/

