



Poires et poiriers

1. Origine

Les diverses espèces de poiriers sont toutes originaires des régions tempérées de l'ancien monde, ceci explique que cet arbre soit connu par l'homme depuis l'antiquité.

Le poirier croît naturellement dans nos bois, s'y reproduit spontanément, on le trouve le plus souvent dans les lisières, surtout dans les pays montagneux et sur les pentes. Le poirier est très marqué par la main de l'homme.

Olivier de Serres, jardinier de Louis XIV citait déjà soixante et une variétés de poirier. André Leroy, dans les *Poires* (1867 et 1869) de son Dictionnaire de pomologie, nous en décrit 915. Le Jardin fruitier du Muséum de Joseph Decaisne est quasi exclusivement consacré au poirier.

2. Botanique

Le poirier appartient à l'importante famille des Rosacées comme la majeure partie des arbres fruitiers européens. Toutes les espèces et variétés de poirier sont regroupées au sein de cette famille dans le genre *Pyrus*, selon l'orthographe de Linné.

Le genre *Pyrus* comporte un petit nombre d'espèces (15). Toutes ces espèces sont originaires de l'ancien monde au climat tempéré, entre le 38^{ème} et le 60^{ème} degré de latitude nord. On les trouve depuis la pointe du Finistère, en France, jusqu'aux confins de la frontière sibérico-chinoise.

Ce sont des arbres ou arbrisseaux en général épineux dans leur jeune âge, à feuilles caduques. Les fleurs sont blanches, réunies en corymbes, avec vingt étamines, leurs anthères sont rouges, possèdent deux à cinq styles libres. Le fruit est pyriforme (quelquefois sphérique) et charnu à loges cartilagineuses ; la chair, contrairement à la pomme, est souvent pierreuse près de celles-ci ; les pépins sont brun-noir à maturité.

Trois espèces ont principalement contribué à la naissance des variétés cultivées : ce sont, pour les poiriers européens : *Pyrus communis* et *Pyrus nivalis*, et pour les poiriers asiatiques : *Pyrus serotina*.



Le poirier géant de Barenton.

En France, le poirier est rarement cultivé en haute-tige, sauf en montagne comme à La Javie (04). Dans l'Orne et la Manche, on rencontre de très vieux poiriers de deux cents ans, voire plus. Ils sont très vigoureux. Celui de la Maison de la pomme et de la poire, à Barenton, planté sous le règne de Louis XV, atteignait une hauteur de 22 mètres et une circonférence du tronc de 4,5 mètres. Les bonnes années, il produisait plus de vingt mille poires (1,2 tonne) et neuf cents litres de poiré. La floraison vers le 15 avril était une pure merveille.

3. Culture

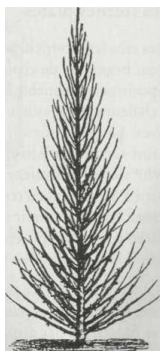
Le poirier apprécie les sols frais mais redoute l'excès d'humidité. Il prospère plus facilement dans les sols riches.

Le poirier peut être greffé sur poirier franc ou sur cognassier. Le poirier franc confère à l'arbre une plus grande vigueur et une meilleure adaptation au sol calcaire. Greffé sur cognassier, le poirier est moins vigoureux et plus adapté aux formes basses et palissées, la mise à fruit est plus rapide et les fruits sont de plus gros calibre.

La taille.

Pour le poirier, la façon de tailler dépend du type de végétation de la variété. Il faut tenir compte de deux phénomènes antagonistes vis-à-vis de la mise à fruits : la vigueur et la fertilité. La vigueur est caractérisée par l'abondance de la production à bois. La fertilité l'est par l'abondance de la fructification. Plus un poirier est fertile, moins il est vigoureux et réciproquement.

Le poirier est très malléable il se prête à de multiples tailles de formation



En pyramide



En lyre

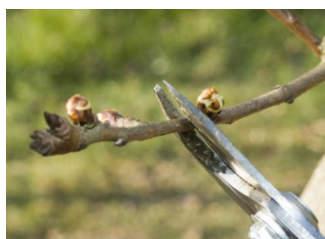
Tout l'art de la taille consiste à optimiser au mieux l'interaction de l'une sur l'autre :

Pépinière de Haute-Provence-Rte de Sigonce-04700 La Brillanne-Tel 04.92.74.95.99 et 06.81.70.24.93

Courriel : pdhp@laposte.net - Site Internet : <http://www.pep-hprovence.com/>

- Un arbre vigoureux est taillé long pour répartir la sève sur un plus grand nombre de points et favoriser ainsi la mise à fruits.
- Un arbre fertile est taillé court pour limiter le nombre de productions fruitières et favoriser ainsi le développement des productions à bois qui représentent le devenir de l'arbre.
- La taille trigemme « à 3 yeux » (encore pratiquée aujourd'hui dans les grands vergers de collection du Luxembourg à Paris et du Potager du Roi à Versailles) permet une excellente fructification.

L'assimilation des principes de taille nécessite l'observation des productions des branches charpentières. Ces productions sont les yeux à bois, les boutons à fleurs, les dards, les lambourdes, les brindilles, les bourses, les branches fruitières ou coursonnes, les rameaux à fruits et les gourmands. Le bouton à fleurs, qui deviendra fleurs puis fruits, est produit par l'évolution de l'œil à bois. Celle-ci se produit plus ou moins rapidement : le bouton à fleurs résulte d'une évolution de deux ou trois ans, voire plus, dans certains cas. Pour que cette transformation se produise, il faut que l'œil reçoive une quantité de sève déterminée.



Cette taille est la plus simple à réaliser, bien qu'il ne soit pas toujours aisé de repérer les différents bourgeons. Sur un arbre très vigoureux, vous avez intérêt à laisser plus de trois yeux, car l'excès de sève entraîne souvent une production d'yeux à bois, au détriment de la formation de boutons à fleurs.

Bon à savoir :
En plus de cette taille hivernale, il est conseillé de pratiquer une taille en vert pendant tout l'été. Elle permet, elle aussi, de réguler la circulation de la sève et de favoriser la mise à fruits.

Œil à bois, dard et bouton à fruit



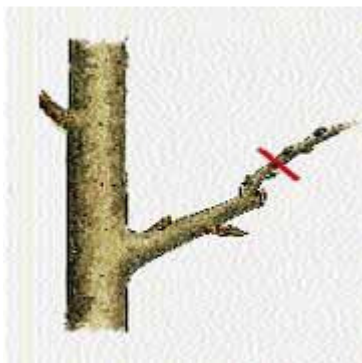
Il faut connaître trois bourgeons pour la taille de fructification. L'œil à bois est le plus courant et donne un rameau. Le dard est un bourgeon pointu qui évolue soit vers un rameau, soit vers un bouton à fruit. Ce dernier est rond et produit une fleur, puis un fruit.

Tailler à trois yeux : la première année



La taille à trois yeux s'étale sur trois années et se pratique durant le repos de la végétation, en dehors des périodes de gel. La première année, coupez un rameau au-dessus du troisième œil (bourgeon) à partir de son point d'insertion sur la branche principale.

Tailler à trois yeux : la deuxième année



La deuxième année, le bourgeon d'extrémité donne un rameau que vous coupez au-dessus du premier ou du deuxième œil. Il sert de tire-sève. Le bourgeon du milieu évolue en général en dard, celui situé à la base du rameau reste le plus souvent à l'état latent.

Tailler à trois yeux : la troisième année



La troisième année, coupez au-dessus du bouton à fruit issu du dard de l'année précédente. Après la cueillette, il subsiste un renflement appelé bourse sur lequel se développent de nouveaux dards ou des boutons à fruits. Le dard de la base va se transformer en bouton à fleur.

Tailler au-dessus du bouton à fleurs



Le bouton à fleur de l'extrémité donne des fruits puis une bourse apparaît après la récolte. Le bouton à fleur de la base donne pour la première fois des fruits. Taillez au-dessus de celui-ci pour rapprocher la fructification de la branche charpentière.

Rapprocher la fructification des branches charpentières



La mise à fruit du bouton à fleur de la base est assurée pour plusieurs années. Il donnera un bouton à fleur et un dard, ou deux dards qui donneront ultérieurement des boutons à fleurs. Recherchez toujours une fructification proche des charpentières.

La pollinisation du poirier

D'une manière générale les variétés de poirier sont autostériles, c'est-à-dire ne peuvent être fécondées par le pollen issu du même pied. Il est donc indispensable d'introduire dans une culture fruitière plusieurs variétés fleurissant à la même époque et de combiner les plantations avec des variétés compatibles. Certaines variétés sont incompatibles entre elles, elles sont inter-stériles.

Il faut remarquer en particulier que les variétés triploïdes¹ ont un pollen ne permettant pas la pollinisation. On a observé en outre que les propriétés germinatives du pollen varient beaucoup avec l'état sanitaire de l'arbre.

¹ **Rappels sur la ploïdie** : l'ensemble des chromosomes d'une cellule est le plus souvent formé d'un certain nombre de répétitions ou d'exemplaires d'un lot fondamental qui contient la totalité des unités génétiques. L'équipement chromosomique de la cellule est désigné par le symbole $2n$. Le lot fondamental de chromosomes est composé d'un nombre fixe de chromosomes caractéristiques de l'espèce. Ce nombre de base est représenté par la lettre x . Quand les chromosomes existent en deux exemplaires du nombre de base (ou en deux répétitions) on qualifie cet état de diploïde ($2n = 2x$), en trois exemplaires ($2n = 3x$) de triploïde, en quatre de tétraploïde ($2n = 4x$). C'est ainsi que la majorité des espèces fruitières sont diploïdes. Le pommier et le poirier possèdent un nombre chromosomique de 17. Les variétés sont en général diploïdes avec cependant beaucoup de triploïdes chez le poirier avec un tout petit nombre de triploïdes chez les variétés à couteau et de rares tétraploïdes.

Les excellentes variétés pollinisatrices.

Beurré Bosc, Coloré de Juillet, Conférence, Comtesse de Paris, Louise-bonne d'Avranches, Williams.

Époque de floraison

En général le poirier fleurit de mi-avril à mi-mai, les poiriers sont classés en quatre périodes de floraison : 1 : floraison précoce, 2 : floraison mi-précoce, 3 : floraison mi-tardive, 4 : floraison tardive.

- a. variétés de floraison précoce : Beurré Giffard, Doyenné d'Hiver, Duchesse Bererd, Louise-Bonne, Sucre de Montluçon.
- b. variétés de floraison mi-précoce : Alexandrine Douillard, Beurré Giffard, Beurré Hardy, Doyenné d'Hiver, Duchesse Bererd, Général Leclerc, Pierre Corneille.
- c. variétés à floraison mi-tardive : Bergamote Esperen, Citron des Carmes, Conférence, Jules Guyot, Doyenné d'Alençon, Marguerite Marillat, Williams.
- d. variétés à floraison tardive : Bon-Chrétien d'Hiver, Beurré Bosc, Doyenné du Comice, Williams rouge.

La durée de floraison est variable, suivant les variétés, de 6 à 20 jours en moyenne ; de ce fait, pour assurer la fécondation, les dates de floraison des variétés pollinisatrice à polliniser doivent concorder et ne pas être séparées de plus d'un groupe, autrement il n'est en principe pas possible de polliniser une variété à floraison précoce par une variété à floraison tardive et réciproquement.

4. Principales variétés

On distingue plusieurs milliers de variétés de poires. Quelques unes des meilleures variétés classées par période de maturité.

Poires

au

couteau :

'**Beurré Giffard**' : Précoce, maturité en juillet. Fruit de taille moyenne de couleur jaune, localement coloré de rose et de bonne qualité. Chair blanche fondante, très juteuse, sucrée et acidulée, parfumée. Variété sensible aux gelées de printemps et à la tavelure. Pollinisée par : 'Bergamot d'Esperen', 'Docteur Jules Guyot' et 'Williams Bon Chrétien'.

'**Cuisse Dame**' : Précoce, maturité en juillet-août. Fruit jaune et rouge, à la chair fine et fondante, juteux et sucré.

'**Docteur Jules Guyot**' : Précoce, maturité en août. Gros fruit de couleur jaune citron et de très bonne qualité. Sa chair est fine et fondante, juteuse et sucrée. Pollinisée par 'Beurré Hardy', 'Conférence', 'Doyenné du Comice' et 'Williams Bon Chrétien'.

Pépinière de Haute-Provence-Rte de Sigonce-04700 La Brillanne-Tel 04.92.74.95.99 et 06.81.70.24.93
Courriel : pdhp@laposte.net - Site Internet : <http://www.pep-hprovence.com/>

'**Williams Bon Chrétien**' : Précoce, maturité en août. Gros fruit d'une belle couleur jaune d'or et de très bonne qualité. Sa chair est blanche, fine et fondante, juteuse, sucrée et très parfumée. Variété répandue, sensible à la tavelure. Pollinisée par 'Beurré Hardy', 'Conférence', 'Doyenné du Comice' et 'Docteur Jules Guyot'.

'**Williams Rouge**' : Maturité fin août - début septembre. Gros fruits rouges. Chair sucrée et juteuse comparable à 'Williams Bon Chrétien'. Pollinisée par 'Louise Bonne d'Avranches'.

'**Louise Bonne d'Avranches**' : Maturité en septembre. Fruit assez gros à la peau fine de couleur verte voire jaune paille, localement rouge. Sa chair est blanche, fine, fondante et très juteuse. Poire sucrée au parfum agréable. Variété fertile, très sensible à la tavelure hors zone montagnaise. Pollinisé par 'Beurré Hardy', 'Conférence', 'Bergamotee d'Esperen', 'Docteur Jules Guyot', 'Comtesse de Paris' et 'Williams Bon Chrétien'.

'**Beurré Hardy**' : Maturité début octobre. Fruit de très bonne qualité, assez gros, de couleur jaune vert et à la peau épaisse. Sa chair est blanche, fine et fondante, très juteuse et très parfumée, sucrée et acidulée. Variété vigoureuse et très fertile, elle est peu sensible à la tavelure. Pollinisée par 'Beurré Clairgeau', 'Conférence', 'Docteur Jules Guyot', 'Doyenné du Comice' et 'Williams Bon Chrétien'.

'**Général Leclerc**' : Maturité début novembre. Poire assez grosse, de couleur bronze. Sa chair est fine, fondante et sucrée. Bonne conservation. Pollinisée par 'Conférence', 'Doyenné du Comice' et 'Williams Bon Chrétien'.

'**Duchesse d'Angoulême**' : Maturité début novembre. Fruit jaune vert, sucré à chair fondante. Pollinisée par 'Louise Bonne d'Avranches' et 'Williams Bon Chrétien'.

'**Alexandrine Douillard**' : Maturité mi-octobre. Fruit jaune, de taille moyenne et de bonne qualité. Sa chair est blanche, fondante et très juteuse. Elle est agréablement parfumée et sucrée. Pollinisée par 'Docteur Jules Guyot'.

'**Sucrée de Montluçon**' : Maturité fin octobre. Fruit jaune, fondant, juteux et sucré.

'**Conférence**' : Maturité fin octobre. Fruit de taille moyenne, allongé, de couleur paille. Chair dorée, fine et fondante, juteuse, sucrée et parfumée. Variété de vigueur moyenne. Pollinisée par 'Beurré Hardy', 'Docteur Jules Guyot', 'Louise Bonne d'Avranches', 'Doyenné du Comice' et 'Williams Bon Chrétien'.

'**Duchesse Bérerd**' : Maturité fin octobre. Gros fruit de couleur bronze à rouge de très bonne qualité. Sa chair est blanche, sucrée et parfumée. Variété vigoureuse et fertile. (*Epuisé*)
Pollinisée par 'Conférence'.

'**Doyenné du Comice**' : Maturité début novembre. Gros fruit jaune clair coloré de rouge. Une des meilleures poires, de très bonne qualité. La peau est fine. La chair est douce, fondante, très juteuse, sucrée et très parfumée. Peu sensible à la tavelure.
Pollinisée par 'Beurré Hardy', 'Docteur Jules Guyot', 'Louise Bonne d'Avranches', 'Conférence' et 'Williams Bon Chrétien'.

'**Beurré Clairgeau**' : Maturité en novembre. Gros fruit de couleur jaune ponctué de vert et de gris, d'assez bonne qualité. Chair blanche, juteuse et sucrée. Variété extrêmement fertile et très résistante aux gelées de printemps, adaptée à la culture en altitude. Variété peu sensible à la tavelure.

Pollinisée par 'Beurré Hardy', 'Bergamot d'Esperen', 'Louise Bonne d'Avranches' et 'Williams Bon Chrétien'.

'**Bergamot d'Esperen**' : Maturité mars à mai. Fruit de taille moyenne et de bonne qualité à la peau épaisse de couleur jaune picté de brun. Chair jaune, fine, fondante et très juteuse, elle est sucrée et légèrement acidulée, agréablement parfumée. Variété fertile nécessitant une éclaircie des fruits après la fécondation. Assez sensible à la tavelure mais assez résistante aux gelées de printemps. Pollinisée par 'Docteur Jules Guyot' et 'Williams Bon Chrétien'.

Poires à cuire :

'**Curé**' : Maturité fin novembre. Gros fruit de forme allongée, de couleur vert clair et à la peau épaisse. Très bon une fois cuit. Variété rustique et très fertile.
Pollinisée par 'Beurré Hardy' et 'Bergamote d'Esperen'

'**Campanette**' (ou **certeau d'automne**) : Rustique, résiste à la tavelure, pousse vite, mise à fruit très rapide, très productif, résiste aux maladies. Peu juteuse, plutôt utilisée cuite, en confiserie, confiture. Peau jaune, un peu verdâtre.
Pollinisée par 'Conférence'

'**Sartean**' : Le terroir concerné est principalement celui de la haute vallée de la Bléone (La Javie en Haute-Provence, près de Digne). Greffée ou sur franc, elle va pour tous les sols, résiste à la tavelure. Petit fruit, chair blanche peu juteuse, très apprécié en confiserie

'Brignoles' : Belle et vigoureuse végétation, se plie facilement aux formes soumises à la taille. Résiste aux maladies, se récolte fin octobre. A cuire au four entière avec la peau: beurrée, fine, très sucrée, arrière goût vanillé.

'Grise poule' : Rustique, maturité octobre, peau assez fine, à cuire

'Martin sec' : cultivée dans les Hautes-Alpes et dans le Piémont voisin. Arbre vigoureux, très fertile. Petite poire, très parfumée, légèrement astringente, elle se prête bien à une cuisson dans un vin légèrement épicé.