




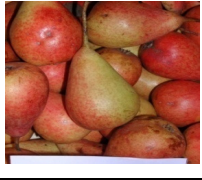












Comme pour le vin ou les pommes, le goût des poires varie en fonction du terroir, de l'âge de l'arbre et des conditions météorologiques.

Attention : Les dates de maturités varient souvent d'une année sur l'autre et dépendent beaucoup des régions et des conditions météorologiques.

	Poires	Variétés	Porte-greffe	Date de maturité-sud France	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires
2		Alexandrine Drouillard	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Cueillies du 10 au 15 septembre elle mûrissent sans blettir.	Obtenu par M. Douillard jeune architecte à Nantes. La première récolte date de 1849	Très résistante à la tavelure, cultivée sous toutes formes. Fruit se détachant assez facilement. Planter l'arbre 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
4		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	Des plus vigoureuse, on la greffe sur franc ou sur cognassier ; elle 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 noirâtres. Poire d'hiver de très longue conservation qui atteint un très gros calibre. Eau des plus abondante, acidulée, fraîche, très sucrée, délicieusement parfumée
5		Beurrée six	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	maturité : octobre, novembre, décembre	Obtenu, vers 1845, par M. Six, jardinier à Courtrai (Belgique)	Greffée indistinctement sur franc elle 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
7		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 1870	Mieux sur franc, que sur cognassier. Très bien pour l'espalier qui le rend plus fertile	Très gros, voire énorme, irrégulier, vert foncé, rouillée, jaune doré à maturité, peut avoir une joue rouge. Chair blanche jaunâtre, très juteuse, vineuse, sucrée, avec un arôme musqué
8		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	Poir 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
9		Campanette (certeau d'automne)	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité octobre jusqu'à mi-novembre	Octobre-novembre, décembre pour consommation	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, en confiture utilisée alors coupée en deux ou entière. Peau jaune d'or ou jaunâtre clair quelque peu verdâtre, ponctuée de roux, maculée de même dans le bassin ombilical et largement carminée du côté du soleil
10		Comice	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité octobre-novembre	Obtenu dans le jardin du Comice horticole d'Angers en 1849	Cultivée en espalier et en pyramide, greffée sur cognassier où elle 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

	Poires	Variétés	Porte-greffe	Date de maturité-sud	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires
11		Conférence	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	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, ensoleillés, riches. Particulièrement résistant à la tavelure	Très productive, gros fruit allongé, peau de couleur verte et rouille, chair fine légèrement rosée
12		Crèmesine	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Poire d'été, maturité fin août-début septembre	Origine ancienne des vallées de Digne, Sisteron, Les Mées	Très répandue dans la Drôme et l'Isère, ainsi que dans la vallée du Rhône, cultivée 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
13		Curé	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité décembre à janvier	Poire d'origine berrychonne, 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, squammeuse et bien apparente, face exposée au soleil, colorée de rouge-brun. Chair blanche, demi-fine, fondante ou demi-fondante, presque exempte de pierre. De première qualité comme fruit à compote
14		Cuisse de dame	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Récoltet 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	Poires allongées et rugueuses d'un beau jaune marqué de rouge-brunâtre. Ses fruits se récoltent en juillet-août et se consomment jusqu'en octobre. Sa chair fondante est sucrée, très juteuse, parfum musqué. A confire ou à
15		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
16		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	Épiderme 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
18		Doyenné du Comice	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité novembre	L'ancien Comice Horticole de Maine-et-Loire fut l'obtenteur de cette variété. L'arbre-mère, sorti des premiers semis faits dans le jardin fruitier d'Angers, fructifia au mois de novembre 1849 et reçut, en raison de l'excellence de ses produits, le nom même de la	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, maculée de même aux extrémités du fruit 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

	Poires	Variétés	Porte-greffe	Date de maturité-sud	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires
20		Duchesse de Bererd	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité fin octobre à début décembre	Obtenu de semis de pépins de Duchesse Bronzée vers 1890 par M. Etienne Bererd, 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
21		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 au maladies	Poire à peau de couleur verte, chair ferme, bonne crue ou cuite.
22		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
23		Long Pécou	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité octobre se conserve jusqu'en janvier	Origine inconnue, son nom provençal signifie lon 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
24		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 végète 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
25		Marguerite Marillat	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité mi-septembre	Pépinières Marillat, région Lyonnaise, XIXe siècle. Obtenue par M. Marrillat, horticulteur à Villeurbanne vers 1874	Productif, aurait une résistance à la tavelure	Très gros fruits pouvant atteindre 700 g, jaune avec du rose, chair sucrée, juteuse, parfumée, saveur appréciée
28		Pierre Corneille	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)	Poire ayant une peau couleur bronze, à chair fondante, saveur mi-sucrée. Bonne poire
30		Princesse d'Angoulême	Cognassier de Provence, Kirchenzeler		Semis de hasard trouvé à la ferme des Eparonnais, commune de Cherré(49), propagé par M. A-F Audusson vers 1812	Très rustique. Peut être cultivée jusqu'à environ 1 000 m d'altitude	Chair blanche, juteuse, fondante, fine, sucrée. Poire à couteau ou à poêle

	Poires	Variétés	Porte-greffe	Date de maturité-sud	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Commentaires
31		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	Aime les sols calcaires et les situations chaudes. A cueillir avant les premières gelées et laisser achever sa maturité en fruitier jusqu'en janvier.	Fruit moyen ou gros, piriforme court, peau jaune-verdâtre, marbrée de fauve. Tardive, bonne période de consommation janvier à mars
32		Sartean	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Récolte octobre à décembre	Originaire de la région de Digne (04) elle donne son nom à la foire de La Javie (Ht Bléone)	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
33		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
34		Williams ou Bon chrétien William's	Cognassier de Provence, Kirchenzeler	Maturité précoce, 10 août à fin août dans le sud de la France	Obtenu d'après Downing dans le comté de Berks (Angleterre) en 1770 et propagé 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	Très beau fruit jaune, chair fine blanc-jaunâtre, juteux, très bonne qualité gustative
Sites utiles		https://www.pommiers.com/poirier/poire.htm		http://www.pepinieresbelges.be/varietesancienna.html	http://dinan.dinancommunaute.fr/conservatoire/poires/index/B	http://pomologie.com/poire/	