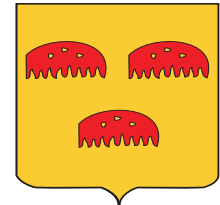




Pommes, poires et autres fruits du verger...

Comment choisir ?



**Commune
d'Ohey**

Pourquoi le PCDN d'Ohey distribue-t-il des arbres fruitiers ?

La distribution de plants de haies et de fruitiers s'inscrit dans les actions du Plan Communal de Développement de la Nature d'Ohey. L'objectif affiché est de favoriser la biodiversité en créant des refuges pour les insectes, oiseaux et autres animaux dans les vergers ainsi que des couloirs permettant leur déplacement et la recolonisation du territoire oheytois par les espèces menacées (maillage de haies). Cet objectif explique les choix du PCDN en matière de distribution des plants.

Pourquoi choisir les anciennes variétés ?

Outre l'intérêt pour la conservation d'un patrimoine génétique en voie de disparition, les vergers d'anciennes variétés offrent un lieu d'accueil privilégié pour la faune. Ces variétés, et plus particulièrement les hautes tiges, présentent également l'intérêt d'être mieux adaptées à nos sols et plus résistantes aux maladies, donc de ne pas nécessiter de traitement particulier, à l'exception de la taille.

Conseils pour le choix de pommiers...

Il existe de nombreuses variétés de pommiers, chacune possédant ses caractéristiques. Celles qui fleurissent tôt dans la saison (elles sont dites « hâtives ») ne se conservent en général pas longtemps, les variétés qui mûrissent à partir d'octobre se conserveront plus de 3 mois en cave.
































Voici les différentes variétés proposées et quelques traits marquants...

| Variétés | Remarques |
|--|---|
| Calville des prairies = Cwatresse simple | Pomme de table, convenant bien pour le jus. Se cueille en octobre, se consomme jusque février (variété traditionnelle). Sensible aux maladies. |
| Court pendu | Pomme de table. Se cueille en octobre, se consomme jusque février (variété traditionnelle). Sensible aux maladies et au feu bactérien. |
| Cwatresse double | Pomme assez grosse, vert jaune. Excellente pomme à croquer dans les 2 premiers mois, juteuse et sucrée, parfaite pour le jus. Se cueille en septembre, peut se conserver jusque décembre pour la cuisson. |
| Godivert | Pomme vert-jaune à joue rouge, acide, excellente pour compote et jus. Se cueille mi-octobre et se conserve bien jusqu'avril. |
| Grenadier | Pomme verte acidulée convenant parfaitement pour la cuisson. Se cueille en août et se consomme dans les 2 mois. Résistante aux maladies. |
| Gris Braibant | Pomme vert ocre à joue rouge, rugueuse, sucrée et acide. Fruit de dessert, excellent aussi pour le jus. Se cueille en septembre, se conserve très bien jusque mai. |
| Joseph Musch | Grosse pomme colorée et rugueuse à chair acidulée sucrée type Reinette de France. Fruit de table, elle convient aussi pour la cuisson et le jus. Se cueille en octobre et se consomme jusque mars. Résistante aux maladies. |
| Président Roulin | Grosse pomme jaune, tendre et acidulée. Supérieure pour compote. Se cueille fin septembre et se consomme jusque décembre. Très résistante aux maladies. |
| Radoux | Fruit de table rouge vif, à chair croquante et saveur délicate. Se cueille début octobre, se consomme jusque mars. |
| Reinette étoilée | Pomme convenant pour croquer, cuire et presser. Se cueille en octobre et se consomme dans le mois (variété traditionnelle). |
| Reinette Evagil | Pomme jaune, à chair fine, sucrée, acidulée et arôme délicat. Fruit de table et de cuisson. Se cueille en septembre, se conserve jusque décembre. Résistante aux maladies. |
| Reinette de France | Pomme convenant parfaitement pour toute consommation (table, cuisson, jus). Se cueille en octobre et se consomme jusque février (variété traditionnelle). |

| | |
|-------------------|--|
| Reinette Hernault | Grosse pomme rouge croquante, juteuse et acidulée sucrée. Pomme de table convenant également très bien pour la cuisson (tarte) et le jus. Se cueille en octobre et se conserve facilement jusque février. Résistante aux maladies. |
|-------------------|--|

Les variétés de pommiers sont autostériles, c'est-à-dire qu'une variété ne se féconde pas elle-même. Il est donc indispensable de planter toujours au moins 2 variétés de pommiers côte à côte si on veut une production de fruits, en veillant à choisir des variétés qui fleurissent à la même époque et dont le pollen est de bonne qualité.

Pour vous aider à choisir parmi les variétés, nous vous proposons ce petit tableau récapitulatif, regroupant les pommiers par groupe de floraison (une espèce peut se retrouver dans plusieurs groupes de floraison). Au sein d'un même groupe de floraison, il est impératif de choisir au minimum 2 variétés pollinisatrices (pollen de bonne qualité) qui peuvent être éventuellement associées à une ou plusieurs variétés à polliniser (pollen de mauvaise qualité). La Reinette étoilée étant la seule variété à bon pollen de son groupe de floraison (groupe 5), elle sera associée à une variété pollinisatrice des groupes 4 ou 6.

| Groupe de floraison | Variété pollinisatrice « bon pollen » | Variété à polliniser « mauvais pollen » |
|---------------------|---|---|
| 2 | Grenadier®  | Joseph Musch®    |
| 3 | Grenadier®  | Cwatresse double   |
| | Président Roulin®   | Godivert   |
| | | Gris Braibant   |
| 4 | Radoux | Cwatresse double   |
| | Reinette Evagil®   | Godivert   |
| | | Gris Braibant   |
| | | Reinette Hernault®    |
| 5 | Reinette étoilée | |
| 6 | Calville des prairies (s)   | |
| | Court pendu (s)  | |
| 7 | Court pendu (s)  | Reinette de France    |

(s) : sensible aux maladies, ® résistante aux maladies



















 Convient très bien à la cuisson  Parfaite pour faire du jus  Fruit de table

2 exemples d'association parmi d'autres :

- Radoux (bon pollen) avec Cwatresse double et/ou Godivert et/ou Gris Brabant et/ou Reinette Hernault (mauvais pollen)
- Reinette de France (mauvais pollen) et Court pendu et Calville des prairies (bon pollen)

Les poiriers...

Comme pour les pommiers, le choix des poiriers doit être mûrement réfléchi afin de concilier qualité du fruit, résistance aux maladies et pollinisation. Le tableau ci-dessous synthétise ces qualités. Les mêmes règles que pour les pommiers sont à appliquer (toujours associer un mauvais pollinisateur avec un bon pollinisateur du même groupe de floraison). Seules les variétés Conférence, Joséphine de Malines et Légipont sont adaptées à la Haute Tige. Les variétés sensibles et très sensibles aux maladies sont limitées à des conditions particulières : à l'abri du vent et des pluies, sur un mur exposé sud, sud-ouest.

| Groupe de floraison | Variété pollinisatrice « bon pollen » | Variété à polliniser « mauvais pollen » |
|---------------------|--|--|
| 1 | | Beurré A Lucas (s)   |
| 3 | Légipont (s)   | |
| 4 | Légipont (s)   | Saint Remy (ss)  |
| | Conférence (s)   | |
| | Durondeau (ss)   | |
| | Joséphine de Malines (rr)   | |
| | Triomphe de Vienne (rr)   | |
| 5 | Conférence (s)   | |
| 6 | Doyenne du Comice (ss)  | |

(rr) : Très résistant aux maladies, (s) : Sensible aux maladies, (ss) : Très sensible aux maladies. Les variétés en gras sont les plus adaptées pour la culture amateur sans fongicides, les variétés en italique sont les moins adaptées.

Les cerisiers...















Le choix des cerisiers est plus simple, certains sont auto-fertiles, d'autres peuvent être pollinisés par quelques espèces, comme le montre le tableau ci-dessous.




La variété Burlat est hâtive (juin), les autres sont tardives ou mi-hâtives. Toutes sont des fruits de table à l'exception de la Griotte, cerise acide, destinée aux confitures, conserves et tartes.

| Variétés | pollinisé par... |
|---------------------|--|
| Bigarreau noir | Bigarreau Van, Hedelphinger Reisen, Early River |
| Bigarreau rouge | Bigarreau Vvan, Hedelphinger Reisen, Early River |
| Bigarreau VAN | Early River, Burlat |
| Burlat | Early River |
| Early River | Auto-fertile |
| Griotte | Auto-fertile |
| Hedelphinger Reisen | Early River |
| Sunburst | Auto-fertile |

Les pruniers...

Parmi les variétés de pruniers, on retrouve pas mal de variétés « auto-fertiles », pour ces dernières, il n'est pas nécessaire de leur associer une autre espèce pour assurer la mise à fruit. Les variétés autostériles doivent par contre être associées à une variété fertile du même groupe de floraison.

| Groupe de floraison | Variétés autofertiles | Variétés autostériles |
|---------------------|---|--|
| 1-2 | Prunier des Princes   (P) | Belle du Thuin    (P) |
| | Queen Victoria (P) | |
| 3 | Wignon   | Prunier d'Altan  (p) |
| | Queen Victoria (P) | Reine-Claude crottée  |
| 4 | Double Altesse  | |
| | Mirabelle  (p) (partiellement autofertile) | |
| | Prunier de Namur  | |
| | Wignon   | |

 Convient particulièrement bien pour la confiture  Idem pour la tarte  Fruit de table
 (p) Production régulière (P) Production régulière et élevée. Les autres espèces ont une production variable.

Les pêchers

Les deux variétés proposées sont auto-fertiles !

Sources d'information

L'ensemble des informations proviennent du Centre Wallon de Recherches Agronomiques de Gembloux, Département de lutte biologique et ressources phyto-génétiques.