

















N O R D - P A S D E C A L A I S

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 DU NORD-PAS DE CALAIS)**. 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

UTILISATION	PÉRIODE DE FLOraison		PÉRIODE DE MûRITÉ	SENSIBILITÉ TAVELURE	COMMENTAIRES
	1,2	3			
POIRIERS					
BEURRÉ D'ANJOU (Nec plus ultra Meurits)		Fin septembre	Début octobre à décembre	+	Très sucrée, parfumée. À conduire en formes basses (arbres de jardins, formes palissées).
BEURRÉ LEBRUN (Lebrun)		Fin août - début septembre	Septembre	+	Très sucrée, parfumée, musquée. À conduire en formes basses (arbres de jardins, formes palissées).
COMTESSE DE PARIS		Mi-octobre	Début décembre à début février	+	Sucrée, sans saveur spéciale. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
CORNÉLIE (Desiré Cornélis)		Fin août, au même moment que William's	2 ^{ème} quinzaine d'août à septembre	+	Très sucrée, agréablement parfumée. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
SANS PÉPINS (Maquise d'Hern, Belle de Bruxelles)		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		Mi-août (une semaine avant William's)	2 ^{ème} quinzaine d'août à septembre	+	Sucrée, extrêmement parfumée. À conduire en formes basses (arbres de jardins, formes palissées).
SUCRÉE DE MONTLUÇON		Début octobre	Octobre - novembre	+	Sucrée, agréablement parfumée. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
TRIOMPHE DE VIENNE		Fin août	Septembre	+	Très sucrée, agréablement parfumée. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
JEAN NICOLAS		2 ^{ème} quinzaine de septembre	Octobre	+	Variété exclusivement culinaire, très juteuse. Typique de l'Avesnois. À conduire en haute-tige (arbres de plein-vent).
POIRE À CÔTE D'OR (Belle de Moncheaux, Saint Mathieu d'hiver)		5	Décembre à mars	+	Variété exclusivement culinaire. À conduire en haute-tige (arbres de plein-vent). Répandue un peu partout dans la région Nord - Pas-de-Calais.
POIRE À CUIRE GRISE DE WIERRE-AU-BOIS		5	Hiver	++	Variété exclusivement culinaire. Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois. À conduire en haute-tige (arbres de plein-vent).
POIRE DE LIVRE		4*	Janvier à mars	+	Très sucrée, destinée exclusivement à la cuisson. À conduire en haute-tige (arbres de plein-vent).
POIRE DE SANG		4	Novembre à fin février	+	Variété exclusivement culinaire. Typique de la région d'Audruicq - Éperlecques. À conduire en haute-tige (arbres de plein-vent).
POIRE GRISE NOTRE-DAME		3	À cuire dans les 10 jours après cueillette.	+	Poire précocité très rustique. Typique Avesnois-Thiérache et Wallonie. Chair sucrée. À conduire en haute-tige.
POIRE REINETTE		3	2 ^{ème} quinzaine d'août	++	Très bonne cuite à l'eau ou en confiture. Typique de la plaine (poire rognette) de la Scarpe et du Pévèle. À conduire en haute-tige (arbres de plein-vent).
SAINT-MATHIEU		4*	Octobre	++	Excellente. Typique de la plaine de la Scarpe et de la région de Lille.

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

- PEU SENSIBLE

+/- MOYENNEMENT SENSIBLE

+ SENSIBLE

++ RESISTANT

TA TAVELURE

PÉRIODE DE FLORAISON

Pour optimiser la mise à fruits, planter deux variétés différentes 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.

Sur les feuilles, les fruits et même le bois

(en poirier), la tavelure se manifeste par des taches noires pulvérulentes.

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

PÉRIODE DE FLORAISON

CERISIERS	UTILISATION	TEXTURE ET FERMETÉ DE LA CHAIR	QUALITÉ GUSTATIVE	PÉRIODE DE CUEILLETTE = 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 MONGCHEAUX	Usage culinaire, transformation	Molle	Acide	4,5 Mi-juillet	Typique du Pévèle.
CERISE DU SARS	De table	Molle	Sucrée, acidulée	2 2e 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.
GRIOTTE DE LEMÉ	Usage culinaire, transformation	Molle	Acide	4 Début juillet	Typique de l'Avesnois-Thiérache.
GRIOTTE DE VIEUX-CONDÉ	Usage culinaire, transformation	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 VERCHOCQ	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, parfumée	2 Fin juin - début juillet	Typique du Pévèle.

POMMIERS	UTILISATION		QUALITÉ GUSTATIVE	PÉRIODE DE FLORAISON		PÉRIODE DE MATURITÉ		SENSIBILITÉ AUX MALADIES	CARACTÉRISTIQUES
	À COUTEAU	À CURE		PÉRIODE DE FLORAISON	PÉRIODE DE MATURITÉ	SENSIBILITÉ AUX MALADIES	SENSIBILITÉ AUX MALADIES		
ARGLIÈRE (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.	1*	Fin sept.	Nov. - Janv.	Ta: ++ Oï: -	Typique de l'Avesnois Thiérache. Arbres vigoureux et peu sensibles aux maladies.	
BAGUETTE D'HIVER			Très parfumée, elle bomife 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.	4	2 ^{ème} quinzaine de sept.	Oct. - Nov.	Ta: ++ Oï: ++	Variété très rustique, très faiblement sensible aux maladies et productive, à floraison longue et très tardive. Son acidité chute rapidement et la chair devient farineuse. Typique de l'Avesnois-Thiérache.	
BELLE FLEUR SIMPLE (Petit bon pommier, Simple bon pommier, Belle fleur de Brabant)			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.	
BOUVIÈRE			Bonne variété pour le début de l'hiver.	3	Fin sept.	Oct. à déc.	Ta: +/- Oï: -	Bonne variété d'amateur nécessitant quelques traitements fongicides. Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois.	
CABARETTE			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, HT Boulonnais)			Qualité: bonne mais éphémère, teneur en sucre moyenne, acidité forte. À consommer juste avant maturité.	1	Début août	Août, cueillette	Ta: +/- Oï: +/-	Variété paysanne traditionnelle à ne cultiver qu'en plein-vent. Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois.	
COLAPIUS (Nicolas Puy)			Parfum très particulier. Bon équilibre sucre-acidité.	2,3	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 gélées: 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			La chair est sucrée et acidulée.	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.	
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	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.	

UTILISATION

À COUTEAU À CURE

À JUS À GELÉE

À CIDRE

À CIDRE

HT À CULTIVER EN HAUTE-TIGE

PERIODE DE FLORAISON














































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





















SENSIBILITÉ AUX MALADIES

TA TAVELURE
Oï OÏDIUM














SENSIBILITÉ AUX MALADIES

- PEU SENSIBLE
+/- MOYENNEMENT SENSIBLE
+ SENSIBLE
++ RESISTANT

GRIS BAUDET BRONZEE	 	  	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.	2*	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 BIODIMESTICA ».
GUEULE DE MOUTON		  	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.	2*	Fin août à fin sept.	Sept. - Déc.	Ta : - Oï : +	De première qualité pour les tartes et compotes. À cultiver en haute-tige. La qualité gustative ne s'exprime pleinement que si on pratique une cueillette échelonnée, tous les 10 jours de fin août à fin septembre.
LANSAILLER (Belle Fleur Large Mouche en Belgique)		 	Bon rapport sucre-acidité.	3*	1 ^{re} quinzaine d'oct.	Nov. à Janv.	Ta : + Oï : -	Variété très rustique et très productive, mais de mise à fruits lente et de qualité gustative moyenne. Répandue dans toute la région Nord - Pas-de-Calais et au-delà.
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.	2	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.	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.
PRÉCÔCE DE WIRWIGNES (Directeur Lesage)			Sans conteste une des meilleures variétés précoces de la région. Sucrée et très parfumée.	2	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.
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, acidulé 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 ^{re} quinzaine d'oct.	Nov. à fév.	Ta : ++ Oï : +/-	Intéressante pour sa floraison tardive, mais 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. Seule une certaine sensibilité au chancre et au feu bactérien est à déplorer.
REINETTE DE FUGÉLAN	 		Bonne pomme acidulée de demi-saison.	2*	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			Bon gustatif: chair fine, aromatique, juteuse, ferme, équilibrée en sucre et en acidité.	2	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. Fruit de calibre moyen (70 mm), lavé strié de rouge orangé sur la moitié de la surface. À conduire en basse-tige. Elle est réputée avoir été cultivée dans le Pas-de-Calais et la Somme à la fin du 19 ^e s.

POMMIERS	UTILISATION	QUALITÉ GUSTATIVE	PÉRIODE DE FLOURATION		PÉRIODE DE MATURITÉ		SENSIBILITÉ AUX MALADIES	CARACTÉRISTIQUES
			QUA	QNT	DEB	FIN		
REINETTE DE WALLEFFE		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 : + Oï : -	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.	2*	Début oct.	Nov. à janv.	Ta : + Oï : -	Si vous n'avez qu'un pommier à planter, choisissez une Reinette des Capucins : rustique et d'excellente qualité gustative, cette qualité gustative variéte ne peut pas vous décevoir.	
REINETTE DES CARDRE	 	Bon équilibre sucre-acidité. Excellente à couteau et en pâtisserie.	3*	Fin sept.	Oct. - Nov.	Ta : + Oï : -	Cette variété mérite de trouver sa place dans les jardins. Il faut conduire l'arbre en forme basse.	
REINETTE ÉTOILÉE (Sterappel en Belgique) HT		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 : + Oï : -	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 : + Oï : +	Variété ayant une bonne productivité, 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 Clermontaise)		Ferme, aromatique.	4	1 ^{re} quinzaine d'oct.	Nov. à janv.	Ta : + Oï : +	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. Lépidorme est lavé de rose orange sur un tiers de la surface.	
SAINT JEAN (Transparente blanche)		Le rapport sucre-acidité est quelque peu déséquilibré en faveur de l'acidité.	1	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 BLEUF HT	 	Bonne variété mais assez dénuée de parfum. Le rapport sucre-acidité est bon mais les teneurs sont très faibles.	3*	1 ^{re} quinzaine d'oct.	Nov. à janv.	Ta : ++ Oï : +/-	Variété rustique d'amateur, à recommander pour la culture en haute-tige. Typique de l'Avesnois-Thiérache.	
TARDIVE DE BOUGNIES (Rambour d'hiver) HT	 	Agréablement sucrée, de saveur légèrement aromatisée.	4*	2 ^{ème} quinzaine 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 ^{re} quinzaine 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. Nécessite des traitements contre la tavelure et l'oïdium.	
VERDIN D'AUTOMNE (Ted ed Kié)	 	Très acide et très sucrée.	3*	1 ^{re} 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.	2,3	1 ^{re} quinzaine d'oct.	Déc. à avril	Ta : - Oï : -	Malgré sa sensibilité aux maladies, elle tient encore une place importante dans sa région d'origine (Boullonnais) où elle est appréciée pour sa bonne conservation.	

POMMIERS À CIDRE

AMÈRE NOUVELLE		Variété très amère et riche en matière azotée. Indice réfractométrique (IR)=15 à 17. Acidité très faible.	3	1 ^{ème} quinzaine d'oct.	Nov.	Ta: + Oï: ++ 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 ^{ème} quinzaine d'oct.	Nov - Déc.	Ta: + Oï: -	Bonne variété à cidre, traditionnellement pressée dans sa région d'origine en association avec Germaine, Douzandrin, Pomme Poire. Typique du Boulonnais.
CARIS À LONGUE QUEUE		Variété douce-amère. IR=12.	5	1 ^{ème} quinzaine d'oct.	Déc. à janv.	Ta: +/ Oï: -	Variété douce-amère de faible densité, pour la fabrication de boissons peu alcoolisées. Typique de l'Avrinois-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.
GERMAINE		Variété douce-amère. IR =13,5.	2	2 ^{ème} quinzaine de sept.	Oct - Nov	Ta: + Oï: +/ 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.	2	1 ^{ère} quinzaine d'oct.	Oct - Nov	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.
POMME POIRE		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.	5	Octobre	Oct. - Janv.	Ta: + Oï: +	Arbre au port pleureur, alternant, à gros rendements. 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.

UTILISATION

PÉRIODE DE FLOraison

	SYNONYME	QUALITÉ GUSTATIVE	PÉRIODE DE CUEILLETTE CONSOMATION	POLLINISATION		
PRUNIER						
COE VIOLETTE	Goutte d'or violette	De table	3	Début septembre	Variété autostérile nécessitant un	
GOÛTE D'OR DE COE	Coe's Golden Drop	De table	3	Mi-septembre	Variété autostérile nécessitant un	
MADELINE		De table, tarte confiture		2	Fin juillet	Variété faiblement autofertile
MONSIEUR HÂTIF	Prune de Roi	De table		1,2	Début août	Non connue
NOBERTE	Conducta	À cuire		2	Fin août	Variété autostérile nécessitant un
REINE CLAUDE D'ALTHAN	Reine Claude verte	De table		3	Fin août	Variété autostérile nécessitant un
REINE CLAUDE DORÉE		De table, à cuire		3	Mi-août	Variété autostérile nécessitant un
REINE CLAUDE ROUGE HÂTIVE		De table		4	Mi-juillet	
SANGUINE DE WISMES		De table		1	2ème quinzaine de juillet	
SAINTE CATHERINE		À cuire		3,4	Fin septembre	Variété autofertile

Où trouver les variétés anciennes fruitières du Nord Pas de Calais ?

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 du Nord-Pas de Calais à partir des greffons issus du verger conservatoire régional.

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

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

Pépinières Delsert 62 860 Bourlon 33+(0)3 27 74 12 19	Pépinières Wuilque 02140 Haution 33+(0)3 23 98 11 03
Pépinières Hochart 62380 Wismes 33+(0)3 21 39 64 10	Pépinières de Berthen 62370 Zutkerque 06 07 34 60 60
Pépinières de Conchy-Les-Pots 60490 Conchy-les-Pots 33+(0)3 44 85 01 21	Pépinières d'Hasnon 59178 Hasnon 33+(0)3 27 26 62 12

Et 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, portes greffes, graines et plants de légumes, ...

Téléchargement sur www.enrx/ressources-genetiques/patrimoine-fruitier »



Le Centre régional de ressources génétiques : 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, le Nord-Pas de Calais a été la première région de France 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 180 souches de plantes potagères qui ont été collectées, et 20 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.plantonstledecor.fr

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

espaces naturels régionaux
Centre régional de ressources génétiques du NORD-PAS DE CALAIS

RÉGION NORD-PAS-DE-CALAIS

Le Centre régional de ressources génétiques du Nord-Pas de Calais est soutenu par la Région Nord-Pas de Calais pour mettre en œuvre des missions d'envergure régionale prédictées dans une convention tripartite pluriamontale.

Cette opération bénéficie du soutien de :

