Variétés anciennes '*Trad-RGF*' de POIRES

	**'Ananas de Courtrai'** Trad-RGF**:** Fruit d'un bon calibre teinté de vert pâle. Variété précoce (à consommer rapidement à la fin août) et très rustique convenant à tous les endroits mais en quantité limitée et en **basse tige**. Très peu sensible à la tavelure. *Floraison* : assez précoce, bon pollinisateur. *Origine* : Très ancienne variété cultivée dans la région de Courtrai où elle a été mise en évidence en 1784 par M. Six, un jardinier-pépiniériste.
	**'Beurré Alexandre Lucas'** Trad-RGF**:** Bonne poire d'automne et de début d'hiver, cueillette en octobre et consommation de novembre à janvier ; gros calibre, très juteuse, acidulée. Très bonne production. Suivant les endroits, variété pouvant être très sensible à la tavelure ; à réserver en **basse tige**. *Floraison* : très précoce, mauvais pollinisateur. *Origine* : variété française trouvée en 1870 près de Blois et mis en commerce par les frères Transon d'Orléans.
	**'Beurré Chaboceau' (Jefkes Peer)** Trad-RGF **:** Poire traditionnelle du Brabant, **uniquement en haute tige et greffée sur semis.** Moyen à petit fruit vert-brun turbiné et assez rugueux ; fruit de dessert et à cuire, chair mi-fine, juteuse, sucrée et aromatique. Cueillette mi-septembre, ne conserve que quelques semaines. Très peu sensible à la tavelure. *Floraison* en moyenne saison, bon pollinisateur. *Origine* : ancienne variété belge trouvée vers 1850 par un agriculteur prénommé 'Jefke' dans le jardin du notaire Chaboceau à Ninove.
	**'Beurré d'Hardenpont'** Trad-RGF **:** Une des variétés fondantes les plus tardives. Qualité gustative remarquable mais variable suivant l'année et l'endroit. La production peut être très bonne avec parfois des fruits atteints par la tavelure selon les années. Le feuillage et les fruits peuvent être en effet très affectés par la tavelure, à réserver uniquement en **basse tige** et en **espalier** aux meilleures expositions. *Floraison* : Moyenne/tardive saison, bon pollinisateur. *Origine* : une des premières variétés à chair fondante obtenue par le père des obtenteurs de poires, l'Abbé Nicolas Hardenpont, en 1759, près de Mons**.**

	**‘Beurré Lebrun’** Trad-RGF **:** Fruit allongé bien lisse, juteux et sucré. Cueillette mi-septembre, à consommer pendant deux semaines dès que les fruits virent du vert au mi-jaune. Variété extrêmement rustique et **très peu sensible à la tavelure**, sujette au bupreste. Mise à fruit assez lente. Les fruits tombent assez facilement. *Floraison* : Moyenne/tardive saison, bon pollinisateur, **autofertile**. *Origine* : obtenue en 1856 par M. Gueniet, horticulteur à Troyes et dédiée à M. Lebrun-Delbanne, Président de la Société de l’Aube.
	**‘Beurré Superfin’** Trad-RGF **:** Une des meilleures poires d’automne, à la fois acidulée-sucrée, juteuse avec une chair très fine et aromatique. Cueillette mi- septembre, à consommer pendant quelques semaines dès que les fruits virent du vert au mi-jaune. Veiller à entre-cueillir les fruits et les conserver au frais. Sa production reste moyenne à bonne. Variété **uniquement** de **basse tige** et d’**espaliers**, moyennement sensible à la tavelure mais peut présenter des nécroses de tavelure sur les branches – à réserver aux bons endroits. *Floraison* : Moyenne saison, bon pollinisateur. *Origine* : française, obtenue en 1837 par M. Goubault près d’Angers.
	**‘Bon Chrétien Williams’** Trad-RGF **:** Belle poire très fondante, juteuse et très aromatique de fin août - début septembre. Fruit d’un bon calibre, vert foncé à jaune doré à maturité pointillé de roux. Epiderme fin et lisse, peu ou pas de pépins. Variété sensible à la tavelure, à planter de préférence en **basse tige** et en **espalier**. *Floraison* : Moyenne/tardive saison, bon pollinisateur. *Origine* : Très ancienne variété anglaise trouvée par Monsieur Wheeler en 1770 et introduite à travers l’Angleterre par Richard Williams.
	**‘Calebasse à la Reine’** Trad-RGF **:** Variété traditionnelle de haute tige, très fertile. A manger avant maturité pour le côté croquant et rafraîchissant. Les fruits doivent être cueillis un peu avant maturité et être surveillés car ils blettissent facilement à partir du cœur. Moyennement à peu sensible à la tavelure. *Floraison* : Moyenne saison, bon pollinisateur. *Origine* : obtenue vers 1770 par Monsieur Donat Leclercq, jardinier à Tournai.
	**‘Comtesse de Paris’** Trad-RGF **:** Variété de bonne conservation avec une qualité gustative moyenne à très bonne. A maturité, sa chair devient plus fondante et sucrée. Sa bonne mise à fruit, sa rusticité et sa longue conservation en font une variété appréciée par les amateurs. Généralement très peu sensible à la tavelure. A planter dans un endroit abrité, les fruits tombent assez facilement. *Floraison* : très précoce, bon pollinisateur. *Origine* : française, obtention de Monsieur Foureine, horticulteur vers 1893.

	**‘Conference’** [Trad-RGF] **:** Cette variété cultivée par les professionnels reste intéressante pour l’amateur dû à sa bonne production et la bonne qualité de ses fruits. Sa conservation naturelle est courte, cueillette mi-septembre, fruits à conserver dans un endroit frais et à consommer croquant (épiderme vert) ou fondant (épiderme jaunâtre). La sensibilité à la tavelure sur bois est un facteur qui peut être très limitant, à réserver plutôt en **basse tige** et en **espaliers**. Variété qui peut se planter seule car elle fructifie bien sans fécondation**.** *Floraison* : Moyenne saison, bon pollinisateur, autofertile. *Origine* : Variété anglaise, obtenue en 1884.
	**‘Double Philippe’** [Trad-RGF] **:** Bonne variété de **haute tige**, d’automne, croquante et acidulée, puis devient plus juteuse, à entre-cueillir et à surveiller de près car, dès que les fruits virent au jaune, ils blettissent très facilement à partir du cœur. Moyennement à peu sensible à la tavelure suivant les endroits. *Floraison* : précoce, mauvais pollinisateur. *Origine* : Très ancienne variété de poire de la province d’Anvers. Probablement une variété paysanne trouvée et renommée par Van Mons vers 1800 en la dédiant au Comte de Mérode.
	**‘Joséphine de Malines’** [Trad-RGF] **:** Excellente poire d’hiver, très rustique et d’excellente qualité. La fructification se fait très souvent au bout de brindilles couronnées d’où la nécessité de les maintenir lors de la taille! Très peu sensible à la tavelure, faible production, traditionnellement en **basses tiges**, comportement en haute tige pas bien connu. *Floraison* : Moyenne/tardive saison, bon pollinisateur *Origine* : Belge, obtenue par le Major Esperen à Malines en 1830 qui la dédia à sa femme, Joséphine.
	**‘Jules d’Airoles’** [Trad-RGF] **:** Très bonne variété de conservation pour **basse tige** et **espaliers**. Les fruits sont parfois fort petits. Demande un éclaircissage sévère car fort développement de petits bois. Mais les brindilles courtes doivent être conservées car elles portent les fruits. Moyennement sensible à la tavelure. *Cueillette* vers la mi-octobre, doivent se conserver en cave et se déguster à partir de fin novembre-décembre. Préférence pour des sols lourds ; en terrain léger et sec les fruits tombent facilement. *Floraison* : Tardive, mauvais pollen (Dufour ; Van Cauwenberghe, 1949). *Origine* : française, obtenue par Léon Leclerc de Laval (1836).
	**‘Légipont’** [Trad-RGF] **:** Variété d’automne traditionnelle de **haute tige**, poire de taille moyenne, couleur vert avec une joue rouge sur le côté ensoleillé. C'est une très bonne poire de dessert, agréable à manger, fondante, juteuse et très sucrée. Cueillette vers mi- septembre, à consommer pendant quelques semaines dès que les fruits virent du vert au mi-jaune. Variété assez sensible à la tavelure. *Floraison* : Moyenne/tardive saison, bon pollinisateur *Origine* : obtenue par Martin Joseph Légipont du village de Charneux dans le pays de Herve.

	**‘Louise-Bonne d’Avranches’** [Trad-RGF] **:** Parmi les meilleures poires d’automne d'un point de vue gustatif: riche en sucre, acidité, fondante, juteuse et gouteuse. Beaux fruits à épiderme lisse. A réserver uniquement en **basse tige** et **surtout espaliers** dans de très bonnes expositions car la variété est **très sensible à la tavelure**. A planter sur un mur plein sud à l'abri de la pluie. *Floraison* : assez précoce, bon pollinisateur, variété partiellement auto-fertile qui peut se planter seule. *Origine* : française, obtenue par M. Boisbunel en 1857 à Rouen.
	**‘Poire de Notre-Dame’ - ‘Poire de Grise’** [Trad-RGF] : très ancienne variété paysanne uniquement de **haute tige**. Fruits de taille moyenne, brun et rugueux, à cueillir un peu avant maturité à partir de mi-septembre et à consommer assez rapidement car le fruit blettit du cœur. Fruit à cuire, traditionnellement à l’eau mais aussi au four. Arbre rustique, suivant les endroits, moyennement à sensible à la tavelure. *Floraison* en moyenne saison, bon pollinisateur. *Origine* : variété traditionnelle des vergers hautes tiges du Hainaut et de l’Entre-Sambre-et-Meuse.
	**‘Précoce de Trévoux’** [Trad-RGF] **:** variété hâtive (cueillette mi-août) de très bonne qualité gustative, fondante, fine, sucré et acidulée mais à strictement réserver en **basse tige** et en **espaliers** dans de bonnes conditions pour limiter le risque de fortes attaques de tavelure. A cueillir un peu avant pleine maturité et laisser murir quelques jours pour obtenir la meilleure qualité. *Floraison* : très précoce, bon pollinisateur, partiellement autofertile. *Origine* : obtenue par Treyve, horticulteur à Trévoux en France vers 1862.
	**‘Triomphe de Vienne’** [Trad-RGF] **:** Bonne variété d’amateurs de grosses poires douces pour une période de cueillette de début septembre, qui offre une très faible sensibilité à la tavelure et une très bonne productivité. Demande un terrain léger et chaud. *Floraison* : Moyenne saison, bon pollinisateur, partiellement autofertile. *Origine* : Obtenue en 1874 par M. Jean Colland et propagée par le pépiniériste Claude Blanchet à Vienne (Isère, France).