Variétés anciennes '*Trad-RGF*' de POMMES

	**'Belle-Fleur de Brabant'** Trad-RGF **('Belle-Fleur Simple', 'Brabantse Belle Fleur') :** *Fruits* de taille moyenne, globeux, formes variables, bicolore et bien coloré de rouge sang, lisse ; cueillette fin septembre-octobre et de **très bonne conservation** jusque février – mars. *Chair* juteuse, légèrement aromatique, sucré/acidulée ne devenant pas vite farineuse – tous usages (table, cuisson, jus). *Arbre* rustique, robuste, de vigueur faible à moyenne, lent à se mettre à fruits et tendance à alterner, typiquement de haute tige mais peut s'adapter à des porte-greffes plus faibles. Peu sensible à la tavelure et à l'oïdium, assez sensible au chancre mais le tolère bien avec l'âge de l'arbre. *Floraison* tardive (groupe 6), très bon pollinisateur. *Origine* : une des plus anciennes variétés paysannes de nos régions (Brabant belge et hollandais) qui est encore bien présentes dans les anciens vergers hautes tiges (très grands arbres). C'est une des « Belle-Fleur » des plus intéressante qui en 2020 a été remise à l'honneur par le CRA-W **alors qu'elle n'était plus commercialisée par les pépiniéristes depuis plus de 20 ans**.
	**'Belle-Fleur de France'** Trad-RGF **('Belle-Fleur Double', 'Franse Belle Fleur').** *Fruits* d'*a*ssez gros calibres, de formes très variables et souvent asymétriques ; bicolores, lisses, largement lavés de rouge lie de vin. *Chair* mi ferme, juteuse, arôme typique, légèrement plus sucré qu'acidulé, devenant assez vite farineuse, pomme de table et de transformation. *Cueillette* fin septembre et se conserve jusque novembre/décembre. Arbre assez vigoureux et large, lent à se mettre à fruits et production alternante ; production moyenne à bonne ; ancienne variété typiquement de haute tige, bien présente dans nos vergers traditionnels. Moyennement à peu sensible à la tavelure et moyennement à l'oïdium, peut être sensible au chancre dans des sols lourds et humides. *Floraison* tardive (Groupe 5), mauvais pollen. *Origine* : très ancienne variété paysanne française, belge ou hollandaise ; sans doute issue d'un semis de 'Belle-Fleur de Brabant'.
	**'Belle-Fleur Large Mouche'** Trad-RGF **('Lanscailler', 'Ossekop', 'Rabaël', 'Verdia', 'Balleau'). – 'Sang de Bœuf' (mutant rouge).** *Fruits* de gros calibres, de formes assez variables, bicolores, lisses, très striés de de rouge. *Chair* ferme, juteuse, cellulosique, légèrement plus sucré qu'acidulé, devenant assez vite farineuse, pomme de table juste après cueillette et surtout de transformation. *Cueillette* mi-fin septembre et se conserve jusque mars. *Arbre* vigoureux et ayant à l'âge adulte un port typiquement pleureur, très lent à se mettre à fruits, production moyennement alternante ; production moyenne à bonne ; ancienne variété typiquement de haute tige et très peu adaptée aux porte-greffes nanifiants ; très présente dans nos vergers traditionnels. Une des plus robustes variétés, très peu sensible au chancre, à la tavelure et à l'oïdium. *Floraison* en moyenne saison (Groupe 4), mauvais pollen. *Origine* : très ancienne variété paysanne d'origine très incertaine.
	**'Court-Pendu Rose'** Trad-RGF **:** fruit assez petit, mi-rugueux, aplatis, jaune verdâtre bien colorés de rouge, très fermes, peu juteux et **très sucrés, délicieux** ; bonne conservation jusqu'en janvier. Arbre à croissance faible, mise à fruit assez rapide, assez alternant et productif ; moyennement sensible à la tavelure, sensible à l'oïdium et surtout au **chancre**. *Floraison* tardive à très tardive (Groupe 6-7) – Bon pollinisateur. *Origine* : très ancienne variété déjà décrite au 16ième siècle.

	**‘Calville des Prairies’** [Trad-RGF] **(‘Cwastresse Simple’) :** Variété traditionnelle **uniquement adaptée à la culture haute tige et sur porte-greffes assez vigoureux**. Petit fruit côtelé, lisse, vert ponctué d’orange-rouge, très juteuse, croquante et très sucrée – excellente qualité. Les fruits se cueillent à la mi-octobre et peuvent être conservés jusqu’à la mi-mars. Arbre très vigoureux de type pleureur, **lent à se mettre à fruit**, productif mais alternant ; assez sujet au chancre dans le jeune âge, peu à moyennement sensible à la tavelure. *Floraison* tardive – Bon pollinisateur. *Origine* : très ancienne variété traditionnelle wallonne rencontrée dans les vergers du Condroz, Famenne et Gaume. Rediffusée par le CRA-W en 2017.
	**‘Gueule de Mouton’ (‘Keuleman’)** [Trad-RGF] **:** fruit allongé de calibre moyen, mi-rugueux et bicolore, qualité moyenne comme pomme de table, acide en début de maturité et s’adoucit ensuite, excellente pour le jus ; **excellente conservation**, même tombés et ramassés , les fruits peuvent conserver tout l’hiver; arbre facile à conduire en axe, très fertile, moyennement sensible à la tavelure et à l’oïdium mais des plus résistant au chancre – **très rustique**, très bonne adaptation à toutes les régions même les plus froides. *Floraison* en moyenne saison – Bon pollinisateur. *Origine* : ancienne variété de nos régions aux origines incertaines.
	**‘Jacques Lebel’** [Trad-RGF] **:** *‘La vraie pomme à beignets de nos grands-mères’*. Pomme aplatie irrégulière, assez grosse, très acidulée et devenant farineuse, excellente pour compotes et pâtisseries. Epiderme jaune-vert, légèrement strié, épiderme cireux. Cueillette début septembre et se consomme jusqu'en décembre. **Variété rustique**, arbre moyennement sensible au chancre mais **sujet à la tavelure**. *Floraison* en moyenne, mauvais pollinisateur. *Origine* : obtenue vers 1825 par M. Jacques Lebel, pépiniériste à Amiens.
	**‘Jonathan’** [Trad-RGF] **:** Petite pomme lisse et toute rouge à chair bien blanche, pas trop acide mais de qualité moyenne. Le fruit tient très bien à l’arbre, cueillette 2ième quinzaine d’octobre, le fruit se conserve bien en cave jusqu’avril-mai. Arbre de faible vigueur, plutôt pleureur, **très peu sensible au chancre,** moyennement sensible à la tavelure et très sensible à l’oïdium. *Floraison* moyennement tardive, bon pollinisateur. *Origine :* ancienne variété américaine du début du 19ième siècle, un des parents de la variété ‘Jonagold’.
	**‘Reine des Reinettes’** [Trad-RGF]**: beau fruit d’automne** de taille moyenne, jaune très striée d’orange et de rouge à la chair parfumée, fine, croquante, juteuse sucrée et légèrement acidulée, de courte période de consommation car devient farineuse. Cueillette début à mi-septembre, conservation jusque fin novembre. Arbre érigé, production alternante, moyennement sensible à la tavelure mais **très sensible au chancre** et au puceron lanigère. *Floraison* moyenne saison, très bon pollinisateur. *Origine :* très ancienne variété sans doute d’origine française.
	**‘Reinette de Chênée’** [Trad-RGF]**:** Belle pomme d’automne de type reinette, finement rugueuse, bicolore, chair assez jaune, très fine, sucrée et acidulée à l'arôme particulièrement fin. Demande à être consommée après quelques semaines de cave mais devient finalement farineuse. Cueillette mi-septembre et peut se conserver en cave jusque décembre. Arbre fertile moyennement rustique, moyennement sensible à la tavelure mais malheureusement très souvent très sujet au chancre – à réserver aux bons endroits. *Floraison* en moyenne saison, mauvais pollinisateur. *Origine* : serait une obtention de M. Benoit Descardre, pépiniériste à Chênée vers 1872 – Serait identique ou un sous-type de la variété anglaise ‘Orléans Reinette’.

COLLÈGE des PRODUCTEURS C.E.H.W. asbl

	**‘Reinette de France’** [Trad-RGF]**:** fruit de dessert, rugueux, beige-brun, petite joue rouge; chair assez fine, ferme, acidulé-sucré, fruit d’automne-début d’hiver. Arbre assez compact, très peu sensible à la tavelure sur fruit mais l’oïdium et le chancre sont à surveiller. *Floraison* très tardive – Mauvais pollinisateur. *Origine* : ancienne variété traditionnelle d’origine incertaine, très cultivée dans les anciens vergers hautes tiges de nos régions.
	**‘Reinette Descardre** [Trad-RGF] **:** Assez gros fruit jaune or teinté de rouge-orange, mi-rugueux, agréablement parfumé mais très acidulé, fruit d'automne; devient farineux. Cueillette vers la fin septembre, conservation jusque novembre. *Floraison* précoce, mauvais pollen. Arbre moyennement sensible à la tavelure mais assez sujet au chancre. *Origine* : Variété belge obtenue par le pépiniériste M. Benoit Descardre à Chênée, vers 1870.
	**‘Reinette du Canada Blanc’** [Trad-RGF] **:** Assez gros fruit légèrement aplati, mi rugueux, vert virant au jaune-ocre. Fruit de dessert à chair de type ‘reinette’, peu juteux, sucré, devenant assez vite farineuse. A cueillir mi-septembre et à consommer avant fin novembre. Variété pas des plus rustique, assez sensible à la tavelure et surtout au chancre. *Floraison* en moyenne saison, mauvais pollinisateur. *Origine* : ancienne variété française (1771).
	**‘Reinette Etoilée’** [Trad-RGF] **:** fruit de petite à moyenne taille, épiderme lisse d'un coloris rouge carmin des plus vifs, abondamment moucheté de petits points rugueux (étoiles). Chair blanche, légèrement rosée, ferme et assez juteuse, agréablement sucrée et aromatisée – devient farineux. Cueillir avant la chute du fruit ; conservation possible jusque Noël. *Floraison* : tardive, bon pollinisateur. *Origine* : sans doute d’origine belge ou hollandaise, décrite pour la première fois en 1830.
	**‘Transparente Blanche’** [Trad-RGF] **:** Variété d’été de calibre moyen. Epiderme mince, lisse, vert, devenant blanc jaunâtre**. La première pomme à mûrir en été**, assez surette, excellente en cuisine (Tarte, compote,…). Se récolte et se consomme fin juillet -début août et se conserve une dizaine de jours. Assez fertile, arbre de faible vigueur, **assez sensible à la tavelure et au chancre**. *Floraison* très précoce, bon pollinisateur. *Origine* : russe, introduite en Europe en 1852.
	**‘Winston’** [Trad-RGF] **:** Fruit assez allongé de moyen à petit calibre, très ferme, assez acidulé à la cueillette mais devient de très bonne qualité au cours de la conservation en cave. Cueillette de mi-octobre et peut conserver en cave jusque avril. Arbre facile, peu vigoureux, peu à moyennement sensible à la tavelure et au chancre, assez sensible à l’oïdium. *Floraison* en moyenne saison, bon pollinisateur. *Origine* : anglaise, 1920, issue du croisement de ‘Cox’s Orange Pippin’ et ‘Worcester Pearmain’.