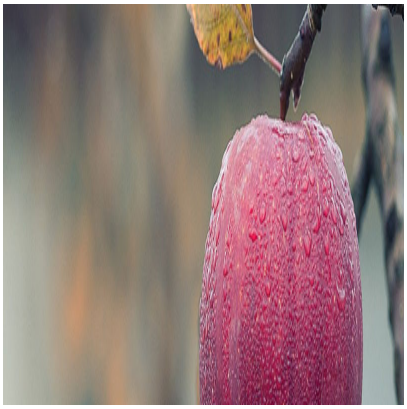


Les pommiers de chez nous

Description

default watermark

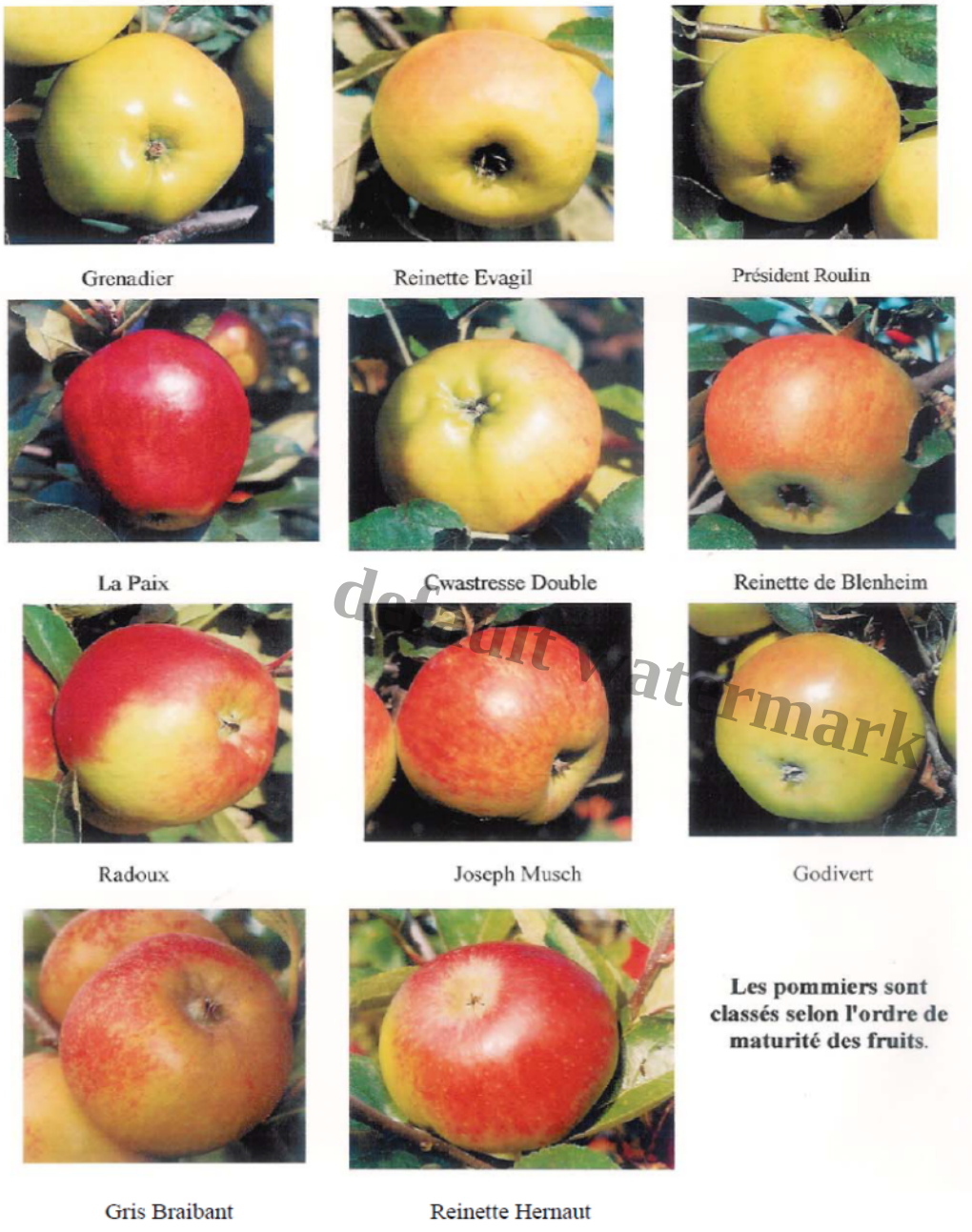
Voici plusieurs renseignements sur les anciennes variÃ©tÃ©s de pommiers:

Dans le cadre des arbres fruitiers voici une courte synthÃ¨se sur les pommiers.

Depuis 1975, le dÃ©partement Lutte biologique et Ressources phytogÃ©nÃ©tiques du CRA-W de Gembloux a choisi parmi une large collection de pommiers anciens onze variÃ©tÃ©s, diffusÃ©es sous le sigle RGF, qui se distinguent tout dâ??abord par leur rÃ©sistance aux maladies, par leur saveur, par leur aptitude Ã la transformation, par leur Ã©poque de maturitÃ© et leur capacitÃ© de conservation. Pour plus dâ??informations, adressez-vous directement au personnel spÃ©cialisÃ© de ce dÃ©partement situÃ© chemin de Liroux, 4 Ã Gembloux.

Catalogue des 85 variÃ©tÃ©s certifruit 2019-2020TÃ©lÃ©charger

PrÃ©sentation succincte des onze variÃ©tÃ©s recommandÃ©es
Elles sont classÃ©es selon un ordre de maturitÃ© des fruits.



default watermark

Grenadier

La variÃ©tÃ© Grenadier produit une pomme moyenne Ã grosse, vert pÃ¢le Ã jaune, Ã maturitÃ© dâ??aoÃ»t Ã septembre, fertile et acidulÃ©e. Elle se rÃ©vÃ¨le supÃ©rieure pour la compote et pour cuire sous toutes ses formes. Elle est trÃ¨s peu sensible Ã la tavelure et au chancre, moyennement sensible Ã lâ??oÃ¯dium et au point liÃ©geux.
Cueillie de fin juillet Ã mi-aoÃ»t, elle est consommÃ©e jusquâ??Ã fin septembre.
Son origine est la Grande-Bretagne oÃ¹ elle a Ã©tÃ© mentionnÃ©e pour la premiÃ¨re fois en 1862.
Elle est actuellement la variÃ©tÃ© culinaire dâ??avant-saison la plus cultivÃ©e dans son pays dâ??origine.

Reinette Evagil

La reinette Evagil donne une pomme jaune avec lÃ©ger lavis orangÃ©, lisse, de calibre moyen Ã petit, Ã maturitÃ© de dÃ©but septembre Ã octobre. Elle est considÃ©rÃ©e comme fruit de dessert surtout pour sa chair fine, sucrÃ©e, acidulÃ©e et son arÃ´me exceptionnel. Elle convient Ã©galement en cuisson sous toutes ses formes. Elle se rÃ©vÃ¨le peu sensible Ã la tavelure et Ã lâ??oÃ¯dium, moyennement sensible au chancre.
La rÃ©colte a lieu dÃ©but septembre et elle est consommÃ©e jusquâ??en octobre et peut Ãªtre conservÃ©e au frais jusquâ??en dÃ©cembre.
Cette variÃ©tÃ© a Ã©tÃ© obtenue en Flandre occidentale, trouvÃ©e dans un jardin de curÃ© de Tielt et commercialisÃ©e par les pÃ©piniÃ¨res Louis Van Houtte en 1863.
PrÃ©sident Roulin
La variÃ©tÃ© prÃ©sident Roulin offre une grosse pomme jaune, striÃ©e de rose, fin septembre Ã dÃ©but dÃ©cembre. Elle se distingue par sa bonne fertilitÃ©. Cette pomme tendre est utilisÃ©e, Ã deux fins, et est supÃ©rieure pour compote. Cette variÃ©tÃ© se rÃ©vÃ¨le peu sensible Ã la tavelure, Ã lâ??oÃ¯dium et au chancre ; trÃ¨s peu sensible au puceron cendrÃ©.
Elle a Ã©tÃ© obtenue Ã Gembloux par Cyrille Roulin en 1912. Lâ??obtenteur Ã©tait vice-prÃ©sident de la SRHGx. Il avait fÃ©condÃ© la variÃ©tÃ© Elie Marchal Ã lâ??aide de la variÃ©tÃ© Bismarck.
La cueillette se fait fin septembre et la consommation sâ??Ã©tale jusque fin dÃ©cembre.

default Watermark

La Paix

Cette variÃ©tÃ© procure une pomme de taille moyenne, allongÃ©e, trÃ¨s colorÃ©e de rouge, acidulÃ©e, lisse, aromatique et trÃ¨s sucrÃ©e, dâ??octobre Ã novembre. Cette pomme est excellente Ã croquer. Ce pommier se cultive uniquement en buisson. Il est peu sensible Ã la tavelure, moyennement sensible Ã lâ??oÃ¯dium et au chancre.
La cueillette a lieu dÃ©but octobre et se conserve aisÃ©ment jusquâ??au nouvel an.
Son origine est inconnue, probablement belge.

Cwastresse Double

Cette variÃ©tÃ© produit une pomme moyenne Ã grosse, marbrÃ©e, striÃ©e de rouge orange, cÃ´telÃ©e, de fin septembre Ã dÃ©cembre. Elle est en outre croquante, juteuse et bien sucrÃ©e durant un mois. Toutes les formes sont moins fertiles sur MM106, modÃ©rÃ©ment sensibles Ã la tavelure, peu sensibles Ã lâ??oÃ¯dium, moyennement sensibles au chancre sur porte-greffe M9, mais plus rÃ©sistantes sur franc.
La cueillette se fait mi-septembre et la consommation se poursuit jusquâ??en dÃ©cembre.
Cette variÃ©tÃ© trÃ¨s ancienne, dâ??origine paysanne, variÃ©tÃ© traditionnelle Ã haute tige, est assez rÃ©pandue en RÃ©gion wallonne. Â« CwasterÃª Â» en wallon signifie cÃ´tes prÃ©sentes sur les fruits, mÃªme sens que calville en franÃ§ais.

Reinette de Blenheim

La reinette de Blenheim est une grosse pomme dorÃ©e, striÃ©e de rouge orange, Ã maturitÃ© dâ??octobre Ã dÃ©cembre. Elle est lente Ã se mettre Ã fruit mais ensuite se rÃ©vÃ¨le trÃ¨s fertile avec une tendance Ã alterner. Cette pomme convient pour la table et spÃ©cialement pour le four. Elle se rÃ©vÃ¨le modÃ©rÃ©ment Ã moyennement sensible Ã la tavelure et moyennement Ã lâ??oÃ¯dium ; elle peut devenir plus sensible au chancre en vieillissant.
La cueillette a lieu fin septembre et elle se consomme jusquâ??en janvier.
Elle a Ã©tÃ© obtenue dans un jardin de Grande-Bretagne par Kempster, un habitant de Woodstock en 1740. Lâ??arbre original se trouvait contre le mur du chÃ¢teau de Blenheim.

Radoux

La variÃ©tÃ© fournit une pomme de calibre moyen, trÃ¨s colorÃ©e de rouge vif, Ã maturitÃ© dâ??octobre Ã dÃ©cembre. Elle se rÃ©vÃ¨le trÃ¨s fertile et souvent alternante. La chair blanche, sucrÃ©e, acidulÃ©e est Ã croquer jusque fin novembre. Elle est peu Ã modÃ©rÃ©ment sensible Ã la tavelure, moyennement Ã lâ??oÃ¯dium et au chancre suivant les endroits.
La cueillette a lieu dÃ©but octobre et la consommation se poursuit jusque mars pour les fruits issus de hautes tiges. Chez les sujets greffÃ©s sur M9, la cueillette est plus prÃ©coce (mi Ã fin septembre) et les fruits se conservent moins longtemps (novembre).
Cette variÃ©tÃ© provient du pays de LiÃ¨ge. Elle a Ã©tÃ© obtenue par M. Radoux Ã Haccourt vers le milieu du 19e siÃ¨cle et a Ã©tÃ© mentionnÃ©e pour la premiÃ¨re fois en 1873.

default watermark

Joseph Musch

Cette variÃ©tÃ© produit une pomme grosse et large, aux joues colorÃ©es de rouge foncÃ©, mi-rugueuse, Ã maturitÃ© dâ??octobre Ã janvier. La chair acidulÃ©e, sucrÃ©e, assez dense fournit un fruit de table jusque novembre ; elle est encore meilleure cuite. Elle se rÃ©vÃ¨le peu sensible Ã la tavelure sur fruit et Ã lâ??oÃ¯dium, moyennement au chancre.
La cueillette a lieu dÃ©but octobre et la conservation est excellente jusquâ??en mars.
Cette variÃ©tÃ© provient du pays de LiÃ¨ge, obtenue par Joseph Musch. Elle est mentionnÃ©e pour la premiÃ¨re fois en 1872.

Godivert

La pomme est moyenne Ã grosse, vert jaune, Ã petite joue rouge, Ã maturitÃ© de novembre Ã avril-mai, Ce fruit trÃ¨s acide est excellent en compote. La variÃ©tÃ© est moyennement sensible Ã la tavelure, Ã lâ??oÃ¯dium et au chancre.
La cueillette se fait mi-octobre et les fruits se conservent aisÃ©ment jusquâ??en avril-mai.
Lâ??origine de cette variÃ©tÃ© est inconnue. Elle est diffusÃ©e par le DÃ©partement dÃ¨s 1986 et sous le nom Godivert Ã partir de 1991.

Reinette Braibant

La reinette Braibant est une pomme de taille moyenne, vert ocre, petite joue colorÃ©e de rouge sombre au soleil, toute rugueuse, Ã maturitÃ© fin octobre Ã mai et de trÃ¨s bonne conservation. La

chair de type reinette offre un fruit de dessert. La variÃ©tÃ© se rÃ©vÃ¨le peu sensible Ã la tavelure, moyennement Ã lâ??oÃ¯dium et au chancre.
Les fruits Ã©tant sujets Ã la chute, on les rÃ©colte fin septembre. Ce sont des fruits dâ??hiver que lâ??on consomme Ã partir de dÃ©cembre jusquâ??Ã avril-mai.
Cette variÃ©tÃ© dâ??origine incertaine est traditionnelle en Belgique et dans de nombreux autres pays europÃ©ens.

Reinette Hernaut

La reinette Hernaut est une grosse pomme rouge vin, sur fond vert jaune, lisse, parfois lÃ©gÃ¨rement rugueuse, Ã maturitÃ© dâ??octobre Ã fÃ©vrier et de bonne conservation. La variÃ©tÃ© se distingue par sa fertilitÃ©. Sa chair trÃ¨s croquante, juteuse, acidulÃ©e, sucrÃ©e, trÃ¨s rafraÃ®chissante est Ã©galement trÃ¨s apprÃ©ciÃ©e pour la fabrication de la tarte aux pommes. Elle se rÃ©vÃ¨le peu sensible Ã la tavelure, Ã lâ??oÃ¯dium, modÃ©rÃ©ment au chancre. On observe selon les endroits une tendance au point liÃ©geux.
La rÃ©colte a lieu de dÃ©but Ã mi-octobre, la conservation peut se faire jusque mars-avril lors de bonnes conditions.
Semis de hasard trouvÃ© Ã Anderlecht en 1925 par Maurice Limbourg et mis en Ã©vidence par Jean Hernaut, jardinier au chÃ¢teau de Witthouk. Cette variÃ©tÃ© est mise dans le commerce en 1930 par Frans Adams, pÃ©piniÃ©riste dans le Pajotteland.

default watermark

Categorie

1. SRHGx
2. to check

Tags

1. anciennes variÃ©tÃ©s
2. arboriculture
3. arbre fruitier
4. pomme

date crÃ©Ã©e
11 fÃ©vrier 2021
Auteur
cotoul