

Variétés de poiriers produites et vendues à la pépinière du Centre de Michamps

Ces arbres fruitiers sont généralement âgés de 2 ou 3 ans ; ils sont vendus 30 € TTC, départ Michamps. En cas de rupture de stock, nous vous proposerons de postposer votre commande à l'année prochaine. Ces arbres sont greffés sur des poiriers sauvages ; ils sont destinés à être conduits en demi-tige ou en haute-tige. L' écartement de plantation devra être égal ou supérieur à 8 mètres. Ces arbres seront disponibles sur réservation jusqu' au **7/03/2025**

Ardenne	Noms pomologiques	Descriptions - Variétés classées par ordre de maturité	(les variétés en rouge sont momentanément épuisées)
Oui	Ananas de Courtrai	Fruit moyen, lisse, vert-jaune avec parfois joue rouge, chair très bonne, fondante. Se récolte fin-août, conservation assez courte : 1 mois maxi. Epoque de floraison moyenne, pollen fécond. Convient aux formes palissées. Très peu sensible à la tavelure.	
Oui	Triomphe de Vienne	Gros fruit, jaune pointillé de roux, chair blanche très fine, juteuse, très sucrée et assez parfumée. Se récolte début septembre, conservation 3 semaines maxi. Epoque de floraison moyenne, pollen fécond. Convient aux formes palissées. Peu sensible à la tavelure.	
Oui	Beurré Lebrun	Assez gros fruit allongé, vert puis jaune, chair blanche juteuse, sucrée, convient pour cuire. Se récolte mi-septembre, conservation 15 jours. Epoque de floraison moyenne, pollen fécond. Convient aux formes palissées. Très peu sensible à la tavelure.	
Oui	Poire de Gros ^{RGF-GBLX}	Gros fruit rugueux, trapu, beige, chair assez grossière, excellente à cuire, arôme très fin. Se récolte fin septembre, conservation 15 jours à 1 mois (blettit au cœur). Epoque de floraison moyenne, pollen infécond. Très peu sensible à la tavelure, sensible à la rouille.	
Oui	Beurré Chaboceau	Petit fruit rugueux, trapu, bronzé, chair fine, juteuse, très bonne crue et excellente pour cuire. Se récolte fin septembre, conservation environ 15 jours. Epoque de floraison moyenne, pollen fécond. Très peu sensible à la tavelure.	
Oui	Saint-Mathieu ^{RGF-GBLX}	Gros fruit mi-rugueux vert avec joue carmin , excellent pour cuire. Se récolte début octobre, conservation 1 mois. Epoque de floraison assez tardive, pollen infécond. Peu sensible à la tavelure.	
Oui	Pomme-Poire	Poire moyenne à grosse, mi-rugueuse avec coloration lie-de-vin , peut se manger crue mais excellente pour cuire. Se récolte fin septembre, conservation 1 bon mois. Epoque de floraison à examiner, pollen fécond. Très peu sensible à la tavelure.	
Oui ?	Nec Plus Meuris ^{RGF-GBLX} ou Beurré d'Anjou ^{RGF-GBLX}	Fruit moyen, jaune légèrement teinté de rouge, chair sucrée, très juteuse et parfumée. Se récolte fin-octobre, conservation 2 mois maxi. Epoque de floraison hâtive, pollen fécond. Convient aux formes palissées. Très peu sensible à la tavelure.	
Oui	Joséphine de Malines	Petit fruit vert bronzé, chair rosée, goût très fin, sucré, parfum évoquant la rose. Se récolte fin-octobre, conservation jusqu' en janvier. Epoque de floraison moyenne, pollen fécond. Fertilité et vigueur faibles. Assez peu sensible à la tavelure.	
Oui	Comtesse de Paris	Fruit moyen vert pâle parsemé de roux, chair sucrée, juteuse et légèrement parfumée. Se récolte fin-octobre, conservation jusqu' en janvier. Epoque de floraison hâtive, pollen fécond. Fertilité régulière. Assez peu sensible à la tavelure.	

Pour la fécondation des fleurs, voyez le tableau de pollinisation des poiriers.

Réservations : de préférence par mail à l'adresse eric.goose@centredemichamps.be Réservations souhaitées à partir du 1er novembre 2024

A défaut il est possible de réserver par téléphone au 061/210 832

Pour plus de renseignements sur ces variétés : <http://certifruit.be/> ou <http://rwdf.cra.wallonie.be/>

Merci de lire la lettre d' avertissement concernant les arbres fruitiers hautes-tiges, disponible sur notre site :

<https://centredemichamps.be/wp-content/uploads/2022/12/Avertissement-arbres-hautes-tiges-12-2022.pdf>