

Aide au choix variétal pour la production de poires bio en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Ce document informe sur les principales caractéristiques des variétés les plus significatives de notre région. Il résulte de la combinaison des résultats d'enquêtes auprès d'arboriculteurs bio de PACA, de techniciens spécialistes de la poire en PACA, du Référent technique régional en arboriculture biologique et de certains opérateurs commerciaux de la région (Pronatura, Solébio, Relais Vert...). Il sera mis à jour périodiquement pour prendre en compte les nouvelles variétés et les évolutions observées sur des variétés déjà présentes.

Toutes les variétés ici présentes peuvent être produites en bio dans notre région, avec plus ou moins de technicité (arcure, taille, éclaircissage, récolte...) et/ou d'interventions phytosanitaires. Cependant, les principes de l'agriculture biologique et la demande sociétale incitent à réduire la fréquence des traitements.

Légende



Faible besoin de moyen humain et de technicité



Besoin modéré de moyen humain et de technicité



Fort besoin de moyen humain et de technicité



Très fort besoin de moyen humain et de technicité



Faible besoin de protection phytosanitaire



Besoin moyen de protection phytosanitaire



Fort besoin de protection phytosanitaire



Très fort besoin de protection phytosanitaire



Variété pas sensible à l'azadirachtine



Variété sensible à l'azadirachtine



Sensibilité à l'azadirachtine pas connue





Quelques remarques générales concernant toutes les variétés

Le **choix du porte-greffe** étant déterminant pour la réussite d'une plantation de poiriers, une colonne est dédiée aux porte-greffes utilisables pour chaque variété. En l'occurrence, le cognassier est souvent exclu pour cause de mauvaise comptabilité.

En poirier, le dispositif de pollinisation est important. On peut y ajouter des nashis (attention au risque feu bactérien selon les variétés) qui ont une bonne aptitude à la pollinisation du poirier, notamment pour les floraisons précoces.

Concernant l'époque de mise en marché, nous considérons que pour les variétés ayant de bonnes qualités de conservation, il est favorable à l'équilibre du marché de les commercialiser lorsque les variétés au potentiel de conservation plus faible sont épuisées. Le marché de la poire bio est très ouvert après la période traditionnelle de commercialisation de Guyot et William's. Toutes les variétés qui arrivent après et ne présentant pas de défaut majeur pour la commercialisation sont demandées, ainsi que la Guyot et la William's bien conservées et mises sur le marché plus tardivement.

Les variétés les plus connues sont citées dans ce document mais d'autres peuvent être envisagées : Highland, Beurré Clairgeau, Beurré Bosc, Beurré Hardy, etc., sans parler de variétés très récentes, dont certaines en club. La Passe Crassane ne figure volontairement pas dans ce document car elle est désormais interdite à la plantation du fait de sa trop grande sensibilité au feu bactérien.

Beaucoup de variétés arrivent à la même époque, de mi-août à mi-septembre, ce qui empêche l'étalement des récoltes et donc limite la diversification variétale au sein d'une même exploitation.

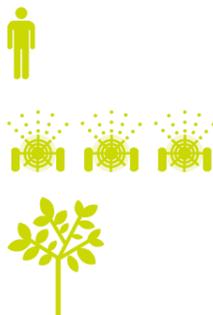
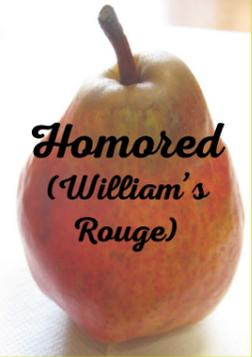
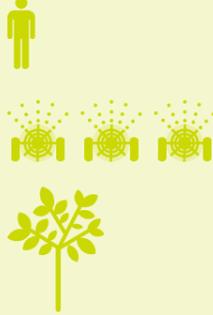
Concernant la conservation, nous ne parlons dans ce document que du stockage en froid « normal » (c'est-à-dire sans atmosphère contrôlée), le marché étant suffisamment porteur pour le moment et l'AC ne se justifiant que rarement.

Concernant les bioagresseurs

- Dans certains secteurs où l'agrile est présent, il convient de consulter son technicien avant d'envisager une plantation de poiriers.
- Stemphyliose : très rare à ce jour en AB, y compris sur variétés réputées sensibles. Sans explication rationnelle vis-à-vis de ce phénomène, il convient de rester prudent pour les variétés réputées sensibles.
- Tavelure : Il n'existe pas comme en pomme de gène de résistance à la tavelure du poirier. On parle donc de sensibilité plus ou moins élevée. Certaines variétés sont systématiquement sensibles dans toutes situations. D'autres variétés réputées peu sensibles à l'origine peuvent voir apparaître des souches de tavelure virulentes, notamment lorsqu'elles sont cultivées sur de grandes surfaces depuis longtemps dans une zone (exemple de Conférence en Savoie, Centre et Belgique/Pays-Bas ; William's en Provence...).
- Rouille grillagée : Certaines zones peuvent être très impactées par ce champignon dont l'hôte primaire est le genévrier. Le soufre et le cuivre sont assez peu efficaces. Aucune résistance variétale n'existe.
- Carpocapse et autres tordeuses : la poire est moins sensible que la pomme, sur jeunes fruits. Attention cependant, certaines variétés (William's par exemple) sont attaquées par l'œil. La poire devient aussi sensible que la pomme à l'approche de la récolte voire plus pour les variétés à peau et chair fines.
- Autres ravageurs : la vigilance s'impose sur des ravageurs dits secondaires (Cécidomyie des poirettes, Hoplocampe, Anthonome, Agrile...) pour lesquels les sensibilités variétales ne sont pas encore caractérisées.

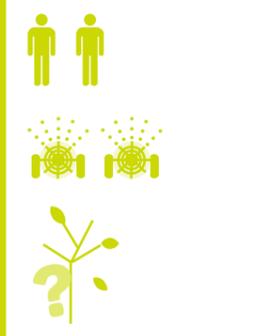
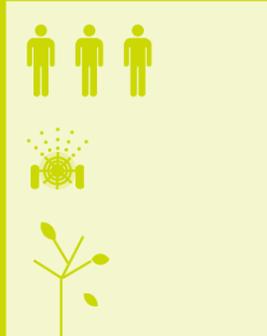
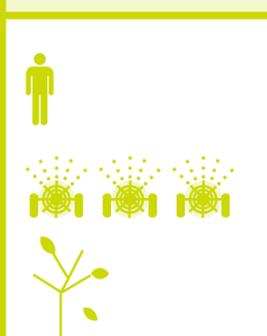
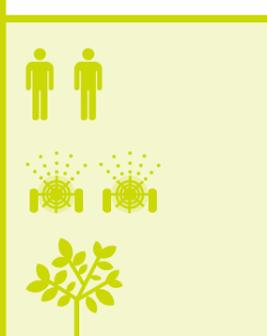
Aide au choix variétal pour la production de poires bio en PACA



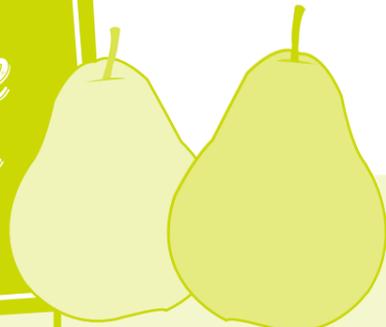
| Variété | Porte-greffes pour le sud-est de la France | Caractéristiques du fruit | Époque de cueillette et nombre de passages | Époque de mise en marché pour les poires stockées en froid normal négatif | Conservation | Principales qualités en production | Principaux défauts en production | Spécificités commerciales | Niveau de technicité Niveau de protection phytosanitaire Sensibilité à l'azadirachtine |
|---|--|--|---|---|---|--|--|--|--|
|  Beurré Giffard | BA 29 | Poire verte de très petit calibre, croquante et juteuse | Fin juin 15 jours avant Guyot A ramasser croquante sinon elle blettit | Juillet | 1 mois en froid négatif (-1°C) | Très productive, régulière Bon pollinisateur Peu de bletissement pour une précoce | Petits calibres Très sensible tavelure | Marché ouvert mais étroit, pour magasins spécialisés |  |
|  Docteur Jules Guyot | Pyriam OH 11 Farold OHF87 | Poire jaune de taille intermédiaire, à la chair fine et juteuse Souvent consommée croquante, mais gagne à être consommée fondante | Du 10 juillet à fin août en 2 à 4 passages | Dès la récolte jusque fin octobre d'un point de vue commercial Mais elle a le potentiel d'aller jusqu'en décembre, avec une amélioration de la qualité gustative | 5 mois en froid négatif (-1°C) | Productivité bonne Ne nécessite pas d'éclaircissage sauf grosse charge Globalement rustique, peu sensible tavelure, moyennement sensible puceron (un peu de mauve et phylloxera) | Alterne un peu en production, plus fortement en floraison | C'est le standard de la poire dans le sud-est Précoce Tous marchés, mais il commence à y en avoir beaucoup en bio S'assurer de ses marchés avant d'en planter L'écoulement de volumes supplémentaires de cette variété passe obligatoirement par un stockage de qualité pour une vente jusque décembre |  |
|  William's bon chrétien (William's verte) | Pyriam OH 11 Farold OHF87 | Saveur typée, chair fine, calibre moyen à gros | Début août à mi-septembre | De la récolte à novembre AC obligatoire pour allonger la période de commercialisation | Jusque 4 mois en froid négatif (-1°C) Variété exigeante sur les conditions de froid Attention au bletissement | Productive Peu alternante | Sensible à la tavelure Epiderme sensible au cuivre (russeting), mais sans souci pour la commercialisation | Variété à double fin : frais et industrie Tous marchés, mais il commence à y en avoir beaucoup en bio S'assurer de ses marchés avant d'en planter L'écoulement de volumes supplémentaires de cette variété passe obligatoirement par un stockage de qualité pour une vente jusque novembre |  |
|  Homored (William's Rouge) | Pyriam OH 11 Farold OHF87 | Chair fine, savoureuse, aromatique Epiderme rouge/vert | Quelques jours après William's verte | De la récolte à début novembre | Conservation identique à William's verte | Productive (mais rendement inférieur à celui de William's verte à cause du gabarit de l'arbre) Peu alternante | Mêmes sensibilités que la William's verte, mais beaucoup moins vigoureuse | Tous marchés sauf industrie D'avantage demandée que la William's verte |  |

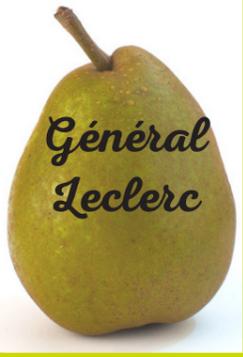
Aide au choix variétal pour la production de poires bio en PACA



| Variété | Porte-greffes pour le sud-est de la France | Caractéristiques du fruit | Époque de cueillette et nombre de passages | Époque de mise en marché pour les poires stockées en froid normal négatif | Conservation | Principales qualités en production | Principaux défauts en production | Spécificités commerciales | Niveau de technicité Niveau de protection phytosanitaire Sensibilité à l'azadirachtine |
|---|---|---|--|---|---|---|--|--|--|
|  Président Héron | BA 29 Pyriam OH 11 Farold OHF87 | Fruit globuleux vert bronzé Chair et peau fines Bonne qualité gustative | Mi-août | Novembre à décembre | 4 mois en froid négatif (-1°C) | Productive Peu sensible tavelure Belle présentation | Sensible aux tordeuses (carpocapse, tordeuse orientale...) Fruit fragile (du fait de la peau et de la chair fines) | Marché ouvert Circuits courts et magasins spécialisés |  |
|  Cascade | Pyriam OH 11 Farold OHF87 | Fruits globuleux épiderme rouge Calibre plutôt gros Très bonne qualité gustative | Fin août à début septembre | Novembre à janvier | 5 mois en froid négatif (-1°C) | Coloration facile Nouaison plus forte les années de faible floraison | Très alternante, risque de trop gros calibre en année moins Epiderme fragile Sensible à la chute | Marché ouvert Circuits courts et magasins spécialisés |  |
|  Alexandrine Douillard | BA 29 Pyriam OH 11 Farold OHF87 | Poire jaune à la chair mi-fine, peu juteuse, sucrée et peu parfumée Mais qui gagne à être cueillie au bon stade de maturité pour arriver à une très bonne qualité après conservation | Fin août à mi-septembre, en 2 passages | Dans l'idéal, ne pas commencer à la vendre octobre (affinage en conservation) | Jusque fin novembre en froid négatif (-1°C) | Productive (mais moins que la William's) Régulière Gros calibre Peu sensible à la tavelure | Très sensible au feu bactérien et à la stemphyliose Très sensible carpocapse et hoplocampe Sensible à la chlorose ferrique sur BA 29 Très sensible au folletage Moyennement alternante | Plutôt magasins spécialisés, mais aussi GMS et vente directe |  |
|  Louise Bonne d'Auranches | Pyriam OH 11 Farold OHF87 BA 29 possible dans les Alpes | Très bonne poire, de calibre petit à moyen Traditionnellement cultivée dans les Hautes-Alpes | Fin août à début septembre | Octobre à janvier | 4 mois en froid négatif (-1°C) | Productive | Très alternante Petit calibre l'année + Sensible tavelure Forte vigueur | Marché ouvert Tous circuits |  |

Aide au choix variétal pour la production de poires bio en PACA



| Variété | Porte-greffes pour le sud-est de la France | Caractéristiques du fruit | Époque de cueillette et nombre de passages | Époque de mise en marché pour les poires stockées en froid normal négatif | Conservation | Principales qualités en production | Principaux défauts en production | Spécificités commerciales | Niveau de technicité Niveau de protection phytosanitaire Sensibilité à l'azadirachtine |
|---|--|--|---|--|--------------------------------|---|--|--|--|
|  Conférence | BA 29 | Poire allongée, marbrée Très bonne qualité gustative | Fin août à début septembre | Peut se vendre à partir d'octobre, mais étant donné qu'elle se conserve longtemps (jusqu'en février), attendre dans l'idéal novembre voire décembre pour commencer à la mettre en marché | 6 mois en froid négatif (-1°C) | Productive, régulière Peu sensible à la tavelure dans les zones où elle est peu cultivée | Sensible au Pseudomonas, stemphyliose et folletage À éviter dans les zones à faible hygrométrie (vent desséchant) | Variété standard européenne très cultivée dans le Nord de l'Europe Forte demande en bio sur tous circuits |  |
|  Général Leclerc | BA 29 | Gros fruits globuleux, marbrés Chair fine et très juteuse Très bonne qualité gustative | Début septembre | Octobre à janvier | 5 mois en froid négatif (-1°C) | Productive Peu sensible tavelure | Sensible au Pseudomonas, stemphyliose Alternante par branche | Marché ouvert, à priori plus sur magasins spécialisés et circuits courts |  |
|  Doyenne du comice | BA 29 | Gros fruits Très bonne qualité gustative | Fin août à début septembre | Novembre à janvier | 5 mois en froid négatif (-1°C) | | Productivité faible et alternante, notamment en agriculture biologique Très exigeante en pollinisation Feuillage et fruits sensibles au soufre et au cuivre Fruits fragiles | Marché ouvert Forte demande |  |
|  Eliott en conventionnel sans club Selena Club en bio | Pyriam OH 11 Farold OHF87 | Poire d'automne allongée, régulièrement bronzée Bonne qualité gustative, très sucrée | Fin août à début septembre, en 2 à 3 passages | Octobre à février | 6 mois en froid négatif (-1°C) | Faible sensibilité au feu bactérien Peu sensible à la tavelure (mais manque de recul sur la variété à ce jour) | Alternante Difficultés de pollinisation Faible potentiel de calibre Sensible à la stemphyliose | Marché ouvert |  |

Aide au choix variétal pour la production de poires bio en PACA



| Variété | Porte-greffes pour le sud-est de la France | Caractéristiques du fruit | Époque de cueillette et nombre de passages | Époque de mise en marché pour les poires stockées en froid normal négatif | Conservation | Principales qualités en production | Principaux défauts en production | Spécificités commerciales | Niveau de technicité Niveau de protection phytosanitaire Sensibilité à l'azadirachtine |
|--|--|---|--|---|--------------------------------|---|---|---|---|
|  Harrow sweet cou | Pyriam OH 11 Farold OHF87 | Fruit allongé, lisse et jaune Très bonne qualité gustative et bonne tenue en rayon | Fin août à début septembre | Octobre à janvier | 5 mois en froid négatif (-1°C) | Forte productivité régulière Retour à fleur exceptionnel Tolérante au feu bactérien Peu sensible au carpocapse première génération | Floraison très précoce Risque de petits calibres Eclaircissage manuel souvent nécessaire Sensible à la stemphyliose | Marché ouvert Forte demande |    |
|  Abbé Fétel dite Abate | Pyriam OH 11 Farold OHF87 | Fruit en calebasse, marbré Très bonne tenue en rayon Qualité gustative correcte, peu d'arôme | Fin août à début septembre | Novembre à février | 6 mois en froid négatif (-1°C) | Fruit solide, résiste bien aux manipulations Floraison très régulière | Productivité aléatoire (nouaison difficile) Très exigeante en pollinisation, floraison très précoce Sensible au Pseudomonas et stemphyliose | Très demandée, adaptée aux circuits longs |    |
|  Packam's triumph <i>improprement appelée parfois «William's d'automne»</i> | Pyriam OH 11 Farold OHF87 | Aspect très proche de William's mais souvent plus bosselée Qualité gustative correcte mais très inférieure à William's | Fin août à début septembre | Novembre à février | 6 mois en froid négatif (-1°C) | Forte productivité mais irrégulière | Aspect très bosselé sur arbres jeunes | Marché ouvert |    |
|  Angély's cou <i>Variété club</i> | BA 29 | Poire d'hiver Piriforme arrondie, bronzage irrégulier Très bonne qualité gustative | Mi-septembre | Janvier à mai | 8 mois en froid négatif (-1°C) | Productivité moyenne Peu sensible à la tavelure Peu sensible au carpocapse première génération | Tendance à l'alternance Sensible à la chute précoce certaines années Déficit de bronzage par rapport au cahier des charges du club | Marché ouvert |    |