

PATRIMOINE VIVANT  
DES HAUTS-DE-FRANCE



espaces  
naturels  
régionaux



# VARIÉTÉS FRUITIÈRES DE NOTRE RÉGION

Centre Régional  
de Ressources Génétiques (CRRG)

2024



# EDITO



Depuis près de 40 ans, le **Centre Régional de Ressources Génétiques (CRRG) Hauts-de-France, d'Espaces naturels régionaux** recherche, conserve, identifie, caractérise, évalue et diffuse les variétés fruitières cultivées dans la région.

Un patrimoine fruitier exceptionnel, de par son importance et sa diversité, est ainsi sauvegardé au sein d'une collection régionale qui regroupe plus de **1500 variétés fruitières** de pommiers, poiriers, cerisiers, pruniers, pêchers et vignes. Cette collection vivante, la plus importante au nord de la France, a été enrichie ces dernières années par les variétés typiques des départements picards.

La connaissance accumulée année après année sur ce patrimoine permet au verger conservatoire régional centralisé à Villeneuve-d'Ascq d'être un véritable outil technique

reconnu, dont bénéficie l'ensemble des habitants de la région, des collectivités et des professionnels.

À ce jour, ce sont plus d'une centaine de variétés fruitières rustiques, les plus méritantes, qui sont relancées avec les pépiniéristes partenaires régionaux. Cette liste évolue régulièrement. Des variétés typiques de la Somme, de l'Aisne et de l'Oise viennent enrichir la gamme : les poires à cuire Bergamotte Philippot, la Fisée et la Long Chiff ainsi que la cerise, Cœur de Verberie.

Découvrez nos variétés fruitières **régionales et rustiques**, choisissez, plantez et cultivez ! Appréciez la cueillette et régaliez-vous de saveurs originales et oubliées !

# COMMENT CHOISIR SON FRUITIER ?

QUE CE SOIT POUR PLANTER UN OU DEUX ARBRES FRUITIERS  
DANS UN PETIT JARDIN, OU RÉALISER UN VERGER  
D'AMATEUR SUR UN PLUS GRAND TERRAIN,  
LE CHOIX DOIT ÊTRE RÉFLÉCHI AU REGARD  
DE QUELQUES CRITÈRES.



Palissé

Basse-tige

Haute-tige



## 1 DÉFINISSEZ VOTRE LIEU D'IMPLANTATION

- **Choisissez un emplacement adapté** : dans l'idéal, ensoleillé, protégé des vents violents, au sol profond. Évitez les fonds de vallée où s'accumulent le froid et l'humidité, les sols détrempés en permanence, les situations trop proches d'arbres volumineux déjà présents.
- **Respectez les distances de plantation** adaptées aux conditions du terrain et à l'espace disponible, au regard de la taille de l'arbre adulte. Pour cela, il est important de connaître les caractéristiques du porte-greffe sur lequel a été greffée la variété puisqu'il déterminera sa vigueur, son volume, sa hauteur et donc les distances de plantation.

*NB : Le choix du porte-greffe impacte également la date de première mise à fruits, c'est-à-dire de la première année de production. Ainsi un arbre dit haute-tige, greffé sur un porte-greffe vigoureux, donnera des fruits 6 à 8 ans après la plantation. Un basse-tige, quant à lui, greffé avec un porte-greffe moins vigoureux, donnera une première récolte 2 à 3 ans après sa plantation. Attention toutefois, le volume de production à l'âge adulte n'est pas comparable : haute-tige : 500 kg/ Basse-tige : 30 à 60 kg.*

EN SAVOIR PLUS :

[www.biodimestica.eu](http://www.biodimestica.eu)  
[www.plantonsledecor.fr](http://www.plantonsledecor.fr)



## 2 DIVERSIFIEZ, COMBINEZ !

Avant de faire son choix variété par variété, il est important de réfléchir par groupe d'arbres.

Lorsque la place le permet, l'idéal est de **diversifier les espèces et les variétés pour étaler la période de consommation des fruits**. Commencez par déguster une cerise Guigne noire du Pévèle mi-juin, terminez par croquer une pomme Cabarette conservée en cave au printemps suivant ! Les pommes et poires de bonne conservation sont à considérer de près.



## 4 CHOISISSEZ SELON VOS GOÛTS ET USAGES !

- Fruits à **croquer**, pommes ou poires à **cuire**, à jus, à **gelée**, pommes à **cidre**... ?
- Souhaitez-vous découvrir nos variétés de poires à cuire, encore méconnues ?
- Préférez-vous les pommes très sucrées ou équilibrées en sucre et en acidité ? Une pomme à chair tendre ou ferme ?

## 5 ET SELON LA PÉRIODE DE RÉCOLTE ET DE MATURITÉ !

- Vous partez en vacances traditionnellement en août ? Évitez les variétés à récolter à cette période !
- Souhaitez-vous déguster une bonne Poire à Clément mi-août, ou une Beurré Superfin début octobre ? Vérifiez les périodes de maturité !

*NB : Certaines variétés nécessitent d'être conservées avant d'être consommées, il faut donc prévoir l'espace de stockage nécessaire !*

## 3 PLANTEZ UNE VARIÉTÉ TIPIQUE D'UN TERROIR, ORIGINAIRE D'UN LIEU PARTICULIER OU RARE !

Les aspects historiques sont aussi des critères de choix :

- **Variétés typiques d'un terroir**, dont la culture, par le passé, est documentée, comme par exemple la pomme Argilière, typique du Boulonnais et du Haut-Pays d'Artois.
- **Variétés d'obteneur** créées dans notre région, comme la fameuse Jacques Lebel à Amiens vers 1830.
- **Variétés rares**, retrouvées une seule fois et jamais ailleurs, comme la Reinette de Fugélan ou la pomme à cidre Marseigna en Avesnois-Thiérache.

### Période de récolte et maturité en pratique :

En pommier et poirier, cueillez les fruits avant complète maturité pour leur assurer une longue conservation.

#### Nous préconisons :

- une **période optimale de récolte** : le fruit a atteint la taille finale, le pédoncule se détache relativement facilement du rameau,
- suivie de la **période de maturité** : période de consommation après conservation des fruits en cave fraîche et aérée.

*NB : Ces périodes sont des indications " moyennes ". Depuis 10 ans, beaucoup d'années sont dites " précoces " : les dates de récoltes sont avancées parfois de 7, 10, voire 15 jours, réduisant également la durée de conservation des fruits. De plus, il peut y avoir jusqu'à 7 jours de différence de maturité selon les terroirs de la région.*





## 6 ASSUREZ-VOUS QUE LES FLEURS SERONT POLLINISÉES

Pour avoir des fruits, **les fleurs doivent être fécondées**, on parle de pollinisation. Or pour la plupart des fruitiers, un mécanisme empêche les fleurs d'être fécondées par leur propre pollen. La pollinisation ne peut alors se faire qu'avec le pollen d'autres variétés de la même espèce (ex : pommier avec pommier)

### EN PRATIQUE :

Hormis quelques variétés de pruniers qui sont autofertiles et de rares variétés de poiriers produisant des fruits sans fécondation, il convient de planter à proximité au minimum deux arbres de la même espèce mais de deux variétés différentes :

- qui fleurissent à la même période ou une période proche pour pouvoir échanger leur pollen et fructifier (voir tableau : chaque variété est classée dans un groupe de floraison, du plus précoce (groupe 1), médian (groupe 4), au plus tardif (groupe 7)).
- et dont au moins un des deux n'est pas un mauvais pollinisateur. En effet, certaines variétés ont un pollen de mauvaise qualité, elles peuvent recevoir le pollen des autres, mais ne peuvent polliniser les autres variétés.



*NB : observez les plantations autour de vous, la présence d'autres fruitiers dans les jardins alentours est généralement suffisante pour que la fécondation et la fructification aient lieu.*



## 7 PRENEZ EN COMPTE LA RUSTICITÉ : TOLÉRANCE AUX MALADIES ET QUALITÉ DE VÉGÉTATION

**La tolérance aux maladies des variétés est un critère très important.** Les variétés fruitières présentées sont évaluées par le CRRG dans des vergers non traités, d'abord à Ville-neuve d'Ascq puis dans des vergers hautes-tiges de terroir en région. Elles sont assez peu ou peu sensibles aux maladies et "vivant avec", ne nécessitant pas de traitement phytosanitaire.

La tavelure (Ta), l'oïdium (Oïd) et la chancre (Ch) sont des **maladies fongiques**.

Sur les feuilles, les fruits, **la tavelure se manifeste par des taches noires pulvérolentes**. En poirier, la tavelure sur bois provoque des boursofflures sur les rameaux et entretient l'inoculum pour les années suivantes.

**L'oïdium se manifeste sur pommier par une poudre blanche** sur les jeunes pousses et les feuilles qui se dessèchent. Un pommier fortement sensible à l'oïdium voit sa vigueur réduite et peut perdre ses feuilles à partir de l'été.

**Le chancre est un champignon parasite** du pommier, il se développe sur le tronc et les branches, provoquant une nécrose (le bois se mettant à nu) et des mortalités de branches.

### NOUVEAUTÉ :

**Le critère " qualité de végétation "** pour les pommiers et les poiriers.

La végétation est évaluée dans sa globalité, à la fois sur la qualité de pousse et sur la présence de symptômes de maladies ou de carences, sans se focaliser sur un symptôme particulier (tavelure, oïdium, carences ou autres). Si vous voulez vous faire plaisir avec un bel arbre fruitier, privilégiez les variétés dotées d'une belle qualité de végétation.



*Tavelure sur poire*



*Tavelure sur pomme*



*Tavelure sur feuille de pommier*



*Tavelure sur bois de poirier*



*Chancre sur bois de pommier*



*Oïdium sur pousse de pommier*

# LÉGENDE



## TYPE D'ARBRE

Certaines variétés sont adaptées à la fois à la culture en haute-tige sur porte-greffes vigoureux et sur forme basse-tige sur porte-greffes faibles. D'autres sont à conduire uniquement en haute-tige (HT) pour avoir une production de fruits de qualité, d'autres sont adaptées aux formes basses (BT).

HAUTE-TIGE 

BASSE-TIGE 

## ASPECT & CHAIR

Les caractéristiques du fruit et ses qualités gustatives à maturité optimale.

## UTILISATION



À couteau



À cuire



À cidre



À jus



À gelée

## CUEILLETTE

Période optimale de cueillette pour une bonne conservation. Il s'agit de périodes moyennes variant selon l'année, le lieu et l'exposition.

## MATURITÉ

Période de consommation des fruits. Certains fruits n'atteignent leur maturité qu'après un certain temps de conservation.

## RUSTICITÉ

*Qualité de végétation (Qv)*

++ : très belle + : belle +/- : moyenne - : mauvaise

*Tolérance aux maladies*

Ta : Tavelure Oïd : Oïdium Ch : Chancre

++ : forte + : bonne +/- : moyenne - : faible

## FLORAISON

- |   |               |   |               |
|---|---------------|---|---------------|
| 1 | Très précoce  | 5 | Assez tardive |
| 2 | Précoce       | 6 | Tardive       |
| 3 | Assez précoce | 7 | Très tardive  |
| 4 | Médiane       |   |               |

## POLLINISATEUR

Mauvais Mauvais pollinisateur  
Bon Bon pollinisateur

## AUTOFERTILITÉ

- AF Variété autofertile, n'a pas besoin d'une autre variété pour être pollinisée. C'est le cas de certaines variétés de prunier.
- (AF) Variété partiellement autofertile, un seul arbre suffit pour avoir des fruits, mais la production d'une autre variété pollinisatrice assurera une meilleure production de fruits. C'est le cas de certaines variétés de poirier.

## AVIS & ORIGINE

L'avis du CRRG sur la variété avec des éléments historiques.

## NOUVEAUTÉS

- Des groupes de floraison de 1 à 7 (anciennement de 1 à 5).
- Qualité de végétation des variétés de pommiers et de poiriers.
- La tolérance au chancre de certaines variétés de pommiers.

# POMMIERS



## 🍏 POMMES À COUTEAU ET À CUIRE



### A CÔTES

Double à côtes  
Sans pépins  
Calvi de prairie

HT

Pomme rouge sur les trois quarts de la surface, au calibre moyen assez hétérogène. Chair fine, juteuse, douce, assez aromatique.



Fin sept.,  
début oct.

Nov. à  
janv.

Qv : ++  
Ta : ++  
Oï : +

5  
Bon

Le pommier "A côtes" est une variété rustique de plein vent. Appelée "Pan à côtes" à Jolimetz (59) et "Calvi de prairie" à Taisnières-sur-Hon (59) dans le Hainaut, nous l'avons aussi trouvée sous le nom de "Sans pépins" à Bersée (59) dans le Pévèle.



### ARGILIÈRE

Dimoutière  
Démoutière  
Vimoutière

HT

Calibre hétérogène (70 mm en moyenne), moyen à gros. Bonne pomme à couteau assez précoce, chair très parfumée bon rapport sucre-acidité.



Début  
sept.

Sept.,  
oct.

Qv : +  
Ta : +/-  
Oï : +

3  
Mauvais

Variété très locale, typique du Boulonnais et du Haut-Pays d'Artois, retrouvée sous différents noms, c'est une bonne pomme de début de saison.



### ASCAHIRE

Ascailler

HT

Très gros fruit (80 mm). Fruit bien équilibré, au goût agréable, particulièrement apprécié pour le jus. Plus acide que Lanscailler. La chair devient rapidement farineuse.



Fin sept.

Oct.,  
nov.

Qv : +/-  
Ta : ++  
Oï : -

3,4  
Mauvais

Proche de "Lanscailler", le fruit est équilibré comme pomme de table et est apprécié pour le jus. Retrouvée dans un verger haute-tige de l'Avesnois-Thiérache à La Groise (59). Cultivée sous différents noms dans plusieurs régions.



### BAGUETTE D'HIVER

Calibre moyen (60 à 65 mm). Bonne pomme à couteau à la récolte, très parfumée. Elle perd rapidement son acidité. Elle bonifie le jus et peut être incorporée dans les cidres tardifs.



Fin sept.

Oct. à  
fév.

Qv : ++  
Ta : ++  
Oï : ++

7  
Bon

Variété très rustique à floraison très tardive. Typique de l'Avesnois-Thiérache où elle y a été fréquemment retrouvée, notamment à La Groise (59) et à Le Favril (59), elle est également bien connue de la littérature.





### BAGUETTE VIOLETTE

Moyen à gros calibre (70 mm).  
Bon équilibre sucre-acidité.  
Son acidité chute rapidement  
et la chair devient farineuse.



2ème  
quinzaine  
de sept.

Oct.,  
nov.

QV : ++  
Ta : ++  
Oï : ++

4,5  
Bon

Variété très locale de la Thiérache,  
productive et rustique, à essayer !  
Variété retrouvée dans trois communes,  
à Lemé (02), Ohis (02) et Etreaupton (02).



### BELLE FLEUR DOUBLE

Belle fleur  
Double bon ente

Gros fruit (75 à 85 mm). Bonne  
à couteau, chair jaune, sucrée et  
acidulée. Excellente pour le jus, les  
tartes, les compotes. En haute-tige,  
elle possède une qualité gustative  
de premier plan.



Fin sept.

Oct. à  
déc.

Qv : +  
Tav : +  
Oïd :  
+/-

5  
Mauvais

Variété d'amateur intéressante grâce à son bon  
comportement en verger et à sa bonne qualité  
gustative pour plusieurs usages. Très répandue  
sur le territoire du Parc naturel régional  
Oise-Pays de France sous le nom de "Belle fleur".



### BELLE FLEUR SIMPLE

Belle fleur de Brabant  
Petit bon pommier  
Simple bon pommier  
Petit bon ente

Calibre moyen (60 à 70 mm).  
Agréablement sucrée et de bonne  
saveur. Bonne qualité pour les  
usages culinaires, deuxième comme  
pomme de table à la fin de l'hiver.



Début oct.

Nov. à  
mars

Qv : ++  
Ta : +  
Oï : +

6  
Bon

Variété intéressante pour sa rusticité et sa longue  
conservation. Probablement d'origine néerlandaise,  
elle est implantée depuis longtemps dans les vergers  
de l'Avesnois-Thiérache.



### BEURRIÈRE

Calibre moyen (65 à 70 mm).  
Légèrement parfumée, très sucrée.  
Son acidité chute rapidement.  
Traditionnellement réservée  
à un usage culinaire.



2ème  
quinzaine  
de sept.

Oct. à  
déc.

Qv : ++  
Ta : ++  
Oï : +

6,7  
Bon

Variété typique du Boulonnais et de Picardie  
maritime, traditionnellement utilisée pour la cuisine.  
Intéressante pour sa floraison tardive à très tardive.



### BOUVIÈRE

HT

Beau calibre (75 mm).  
Bonne variété pour  
le début de l'hiver.



Fin sept.

Oct. à  
déc.

Qv : +  
Ta : +/-  
Oï : -

2,3  
Mauvais

Bonne variété, typique de la façade maritime de la  
région, fréquemment trouvée dans les Wateringues,  
le Calaisis, le Haut-Pays d'Artois jusqu'à la Somme.

# POMMIERS



**CABARETTE**  
Président van Dievoet

## ASPECT & CHAIR

Assez gros calibre (70 à 80 mm).  
Croquante, juteuse, très bonne à  
couteau à partir du mois de janvier.  
L'acidité forte rappelle parfois  
le goût de citron.

## UTILISATION



## CUEILLETTE

Fin oct.

## RUSTICITÉ

## MATURITÉ

Janv. à  
mai

## FLORAISON

## POLLINISATEUR

4,5  
Bon

## AVIS & ORIGINE

Originaire des Flandres belges, typique des Flandres  
françaises où elle était cultivée en haute-tige.  
Une variété locale de premier choix pour  
sa rusticité et sa longue conservation !



**CALVI BLANC**  
Sept côtes  
(à Samer, Boulonnais)

HT

Moyen à gros calibre (70 mm).  
Bonne qualité mais éphémère,  
teneur en sucre moyenne,  
acidité forte. À consommer juste  
avant maturité.



Début  
août

Août

Qv : +  
Ta : +/-  
Oï : +

2,3  
Bon

Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois,  
très locale (jamais trouvée ailleurs), cette variété est  
traditionnellement cultivée en plein vent pour obtenir  
des fruits plus homogènes et de bonne qualité.



**COLAPIUS**  
Nicolas Puy

Petit calibre (60 mm). Parfum très  
particulier. Bon équilibre sucre-  
acidité. Bonne à couteau à partir  
de décembre, fait une compote  
rosée de très bonne qualité.  
Utilisée en mélange pour le cidre.  
Bonne pour le jus.



Fin oct.,  
début  
nov.

Déc.,  
janv.

Qv : +  
Ta : ++  
Oï : ++

4,5  
Bon

Hormis des problèmes d'alternance, cette  
variété d'une rusticité exceptionnelle, de longue  
conservation, mérite de trouver sa place dans  
les vergers familiaux. Très répandue entre les deux  
guerres dans les vergers hautes-tiges de Picardie  
et de l'Avesnois.



**COURT PENDU  
ROUGE**  
Court pendu rosa

Calibre moyen (65 à 70 mm).  
Pomme de table ayant une excellente  
qualité gustative : chair peu juteuse,  
très ferme et extrêmement riche  
en sucre. Très bonne en gelée.  
Au four ou en tarte, la texture  
est fine et parfumée.



Fin sept.

Nov. à  
fév.

Qv : ++  
Ta : +/-  
Oï : +/-

6,7  
Bon

Un fruit délicieux ayant une bonne conservation.  
Origine incertaine, très ancienne variété cultivée  
un peu partout en Europe, acrée de longue  
date dans l'histoire fruitière de l'Avesnois.



## DE CAVE

Calibre petit à moyen (50-60 mm).  
Très sucrée, parfumée et peu  
juteuse. Bonne au couteau  
et en tarte.



Fin oct.

Janv. à  
mars

Qv : +  
Tav : +  
Oid : ++

6  
Bon

Pomme tardive de bonne qualité gustative.  
Très répandue au milieu du 20ème siècle à l'est du  
Pays de Bray, dans le canton de Noailles dans l'Oise.  
Elle était vendue sur les marchés.



## DOUBLE BON POMMIER ROUGE

Belle fleur double  
Double bon pommier  
Belle fleur de France (en  
Belgique)

Gros fruits (75 à 85 mm). Bonne  
à couteau, chair jaune, sucrée et  
acidulée. Excellente pour le jus, les  
tartes, les compotes. En haute-tige,  
elle possède une qualité gustative de  
premier plan.



Fin sept.

Oct. à  
déc.

Qv : +  
Ta : +  
Oï : +/-

5  
Mauvais

Variété d'amateur intéressante grâce à son bon  
comportement en verger et à sa bonne qualité  
gustative pour plusieurs usages. Très ancienne  
variété cultivée en haute-tige dans les prés-vergers  
du Nord de la France et en Belgique.



## GAILLARDE

HT

Gros calibre très hétérogène  
(70 à 100 mm). Parfumée,  
juteuse et dotée d'un bon  
équilibre sucre-acidité.



Fin sept.

Oct.,  
nov.

Qv : +  
Ta : +  
Oï : +/-

4,5  
Mauvais

Bonne variété traditionnelle, typique du Boulonnais  
et du Haut-Pays d'Artois ! Elle y était bien connue,  
elle accompagnait la Bouvière et la Gris Baudet.



## GOSSELET

Marie-Joseph d'Othée

Calibre moyen (65 à 70 mm).  
Pomme à couteau de fin d'hiver.  
D'abord très acidulée, elle devient  
douce à maturité.



Fin oct.

Janv. à  
mai

Qv : +  
Ta : +  
Oï : +

5,6  
Bon

Cette variété assez rustique, exemplaire pour  
sa longue conservation, connue par les anciens  
herbagers de l'Avesnois-Thiérache. Le Gosselet  
est le nom local d'une variété belge obtenue  
à Othée dans la province de Liège.



## GRIS BAUDET BRONZÉE

HT

Beau calibre (70-75 mm). Dès  
maturité, le fruit est de bon goût au  
couteau. Il peut être également cuit.  
Chair riche en sucre, très ferme,  
restant très acide.



1ère  
quinzaine  
d'oct.

Janv. à  
avril

Qv : +  
Ta : +/-  
Oï : ++  
Ch : -

2  
Mauvais

Variété à cultiver pour ses qualités de conservation,  
de préférence dans son berceau d'origine  
(la façade maritime). Grande classique  
du Boulonnais et du Haut-Pays d'Artois,  
tout comme la Gaillarde et la Bouvière.

# POMMIERS



**GRIS BRABANT**  
Reinette de Damason  
Gris Braibant

Calibre moyen et régulier (70 mm).  
Chair mi-tendre, très fine, très sucrée  
mais également acide juste après  
récolte. En cours de conservation,  
le fruit se fripe, la chair devient plus  
élastique sans devenir farineuse et  
devient plus sucrée.



Début oct.

Déc. à  
fév.

Qv : ++  
Ta : +/-  
Oï : +

4  
Mauvais

Variété intéressante pour sa longue conservation.  
Trouvée en Thériache à Le Sart (02), il s'agit  
d'une ancienne obtention française, la Reinette de  
Damason, retrouvée dans plusieurs pays européens.



**GUEULE  
DE MOUTON**  
Keuleman

HT

Calibre moyen (65 mm). Pomme à  
couteau, à cuire et à cidre. Le goût  
est hétérogène d'une pomme à  
l'autre et selon l'époque. Le rapport  
sucre-acidité est variable.



Mi-oct.

Déc. à  
mars

Qv : +  
Ta : +  
Oï : +/-

3,4  
Bon

Variété rustique et très vigoureuse à conduire  
en plein-vent. Très présente pour ses qualités  
de pollinisateur dans les vergers du Nord,  
surtout en Avesnois. Origine incertaine,  
vraisemblablement allemande.



**JACQUES LABEL**

Très gros fruit (80 à 100 mm)  
à cuire : bonne tenue en tarte,  
excellente qualité et fraîcheur en  
compote. La qualité gustative ne  
s'exprimera pleinement que si on  
pratique une cueillette échelonnée,  
tous les 10 jours



Fin août  
à fin  
sept. en  
plusieurs  
passages

Sept. à  
déc.

Qv : ++  
Ta : -  
Oï : +  
Ch : -

4  
Mauvais

Originnaire d'Amiens (80), portant le nom  
de son créateur, excellente variété facilement  
cultivable très appréciée pour la cuisson,  
permettant de faire d'excellentes tartes ou compotes  
dès fin août. Appréciable à couteau avec  
une forte acidité avant maturité complète.



**LA CLERMontoISE**  
Reinette tardive  
d'Englefontaine

HT

Calibre moyen (65-70 mm). Chair  
blanche, fine, ferme, aromatique.



1ère  
quinzaine  
d'oct.

Nov. à  
janv.

Qv : +  
Ta : +  
Oï : ++  
Ch : +/-

5  
Bon

Variété d'obteneur originaire de Clermont  
dans l'Oise, elle allie un bon gustatif,  
une bonne conservation et rusticité.



## LANSCAILLER

Lanscahire  
Belle fleur large mouche  
(en Belgique)

HT

Gros calibre (80 mm). Pomme à cuire qui se consomme à couteau à maturité grâce à un bon rapport sucre-acidité. Chair ferme, saveur peu développée. Très appréciée pour la fabrication de jus dans l'Avesnois.



Fin sept.

Oct. à  
déc.

Qv : ++  
Ta : +  
Oï : +

3  
Mauvais

Sa qualité première est sa rusticité, c'est sans doute pour cette raison qu'on l'a retrouvée très fréquemment dans le nord de la région, des Flandres à la Thiérache. Origine incertaine.



## LUCHE

Calibre moyen.  
Très bonne pomme à couteau.



Fin août,  
début  
sept.

Sept.

Qv : +  
Ta : +/-  
Oï : -

3,4  
Bon

Très bonne pomme à couteau de début de saison. Variété très locale, retrouvée à Audruicq (62) dans les Wateringues, à Enguinegate (62) dans le Pays d'Aire-sur-la-Lys et à La Herlière (62) dans le Ternois.



## MARIE DOUDOU

HT

Beau calibre (65-70 mm). Pomme à couteau de bonne qualité gustative, sucrée, acidulée, aromatique. Bon équilibre sucre-acidité.



1ère  
quinzaine  
d'oct.

Nov. à  
janv.

Qv : ++  
Ta : +  
Oï : +/-

5,6  
Mauvais

Obtenu dans la région d'Englefontaine (59), typique de l'Avesnois-Thiérache, la Marie Doudou est une bonne pomme à couteau. La description de la variété la fait rapprocher de la Belle fleur double.



## PIGEONNETTE

Petit fruit (55 mm). Chair très croquante, très juteuse et rafraîchissante. Goût très variable, rapport sucre-acidité équilibré. Variété intéressante pour produire un beau jus et une belle gelée.



1ère  
quinzaine  
d'oct.

Nov.,  
déc.

Qv : -  
Ta : +/-  
Oï : -

2  
Bon

Variété parfumée très appréciée pour la confection de jus et de gelée. Typique du Boulonnais, du Haut-Pays-d'Artois et de toute la partie littorale du Pas-de-Calais.



## PRÉCOCE DE WIRWIGNES

Directeur Lesage

Calibre moyen (65 mm). Chair blanche, juteuse, sucrée et très parfumée. Excellente qualité gustative. L'idéal est de la consommer directement sur l'arbre quand elle est parfaitement mûre.



1ère  
quinzaine  
d'août

Août

Qv : -  
Ta : +  
Oï : -

1,2  
Bon

Une des meilleures pommes précoces. L'arbre produit régulièrement et généreusement de beaux fruits pour cette période estivale. Retrouvée à Wirwignes (62), elle correspond à la variété Directeur Lesage.

# POMMIERS



## QUARANTAINE D'HIVER

HT

Calibre moyen à petit (60 mm).  
Douce, peu acide, ferme et croquante. Mûre durant l'hiver.  
Très bonne qualité de conservation.



1<sup>ère</sup> quinzaine d'oct.

Déc. à mars

Qv : +  
Ta : +  
Oï : +

5,6  
Bon

Typique de l'Avesnois, variété rustique et de longue conservation, appréciée surtout pour la cuisson au four et pour le cidre.



## REINETTE ABRY

Connue en Angleterre sous le nom Reinette d'Obry

Calibre assez petit à moyen (60 mm).  
Juteuse, sucrée et acidulée.



Fin sept., début oct.

Fin oct. à mi-déc.

Qv : +/-  
Tav : +  
Oïd : +

5  
Bon

Obtenu par un pépiniériste à Montlignon (95), bonne variété d'automne à cultiver en plein vent, destinée aussi bien à la table qu'aux usages culinaires. Fait aussi un bon jus.



## REINETTE D'ANGLETERRE (D'AUTOMNE)

Gros calibre (85 mm). Chair tendre, fondante, acidulée et très juteuse.  
Bon goût, acidulée et dotée d'un bon équilibre sucre-acidité.



2<sup>ème</sup> quinzaine de sept.

Oct, nov.

Qv : +  
Ta : +/-  
Oï : +/-

2,3  
Mauvais

Bonne pomme d'automne, à conduire de préférence en basse-tige, ses fruits sont fragiles et chutent facilement. Retrouvée au lycée agricole de Genech et chez les pépiniéristes Dissaux à Aucruicq (62) et Noyon à Ferlinghem (62).



## REINETTE DE FLANDRE

Wheeler's russet  
Reinette d'Osnabrück

Calibre moyen à gros (65 à 70 mm).  
Chair blanche croquante après récolte, très juteuse.  
Bon rapport sucre-acidité.



Mi-oct.

Mi-oct. à mi-déc.

Qv : +/-  
Ta : +  
Oï : -  
Ch : -

3,4  
Mauvais

La Reinette de Flandre, retrouvée une seule fois dans le Boulonnais à Wierre-au-Bois (62), mérite toute sa place dans les jardins et vergers amateurs. L'arbre se conduit facilement, présente un port intéressant et une production régulière. Prudence toutefois en situation favorable au chancre et à l'oïdium.



## REINETTE DE FRANCE

Beau calibre régulier (70-75 mm). Chair jaune, ferme, très sucrée et bien acidulée à la saveur exquise relevée d'un parfum délicat. Extra comme pomme à couteau, qualité de Court-pendu rouge. Qualité gustative exceptionnelle aussi en cuisson.



1ère  
quinzaine  
d'oct.

Nov. à  
fév.

Qv : +/-  
Ta : ++  
Oï : +/-  
Ch : +/-

6,7  
Mauvais

La Reinette de France est l'une des meilleures pommes sur le plan gustatif. Elle est aussi intéressante pour sa floraison très tardive qui permet d'éviter les gelées printanières, pour sa résistance à la tavelure et pour la faible vigueur de l'arbre au volume compact. Très répandue dans les prés-vergers de l'Avesnois-Thiérache et en Belgique.



## REINETTE DE FUGÉLAN

Gros fruit (80 mm). Pomme à couteau avant maturité complète, utilisée également en cuisson. Farineuse en fin d'automne. Il faut être vigilant à la date de cueillette, une chute prématurée des plus gros fruits étant fréquente.



Fin sept.

Oct.,  
nov.

Qv : +  
Ta : +/-  
Oï : +/-

3  
Mauvais

Une variété rare, retrouvée dans notre région uniquement à Prisches (59) dans l'Avesnois-Thiérache. Pomme d'automne, très attrayante grâce à son épiderme jaune strié partiellement de vermillon.



## REINETTE DES CAPUCINS

Calibre moyen (65 à 75 mm). Chair jaunâtre, très fine, parfumée et croquante. Riche en sucre, forte acidité et parfum prononcé, excellente pour la table comme pour la pâtisserie. Elle surpasse beaucoup de variétés pour sa tenue en tarte.



Début oct.

Nov. à  
janv.

Qv : -  
Ta : +  
Oï : -  
Ch : +

3,4  
Mauvais

Une des variétés "stars" de la région, d'excellente qualité gustative. Il convient toutefois d'être prudent en situation favorable à l'oïdium. Ancienne variété de haute-tige assez répandue dans la région d'Audruicq-Eperlecques (62), devenue régionale. Elle pourrait correspondre à la variété suisse "Reinette de Chevroux".



## REINETTE DESCARDRE

Assez gros à gros calibre (75 à 80 mm). Chair tendre, jaunâtre, dotée d'un bon équilibre sucre-acidité, agréablement parfumée. Excellente à couteau et en pâtisserie. Fruit d'automne. La chair devient farineuse.



2ème  
quinzaine  
de sept.

Oct.,  
nov.

Qv : ++  
Ta : +  
Oï : +  
Ch : +/-

3  
Mauvais

Cette bonne variété d'automne mérite de trouver sa place dans les jardins. Variété d'obteneur belge trouvée dans notre région sous plusieurs noms, à tort, Reinette d'Espagne ou Reinette dorée.



## REINETTE ÉTOILÉE

Sterappel  
Rote Stern Renette  
Sterrenet

HT

Calibre petit à moyen (60 mm). Chair blanche, légèrement rosée, ferme et assez juteuse, agréablement sucrée et aromatisée. Devient farineuse. Le fruit chute précocement.



2ème  
quinzaine  
de sept.

Oct.,  
nov.

Qv : ++  
Ta : +  
Oï : +

5  
Bon

Bonne variété d'automne d'apparence sympathique grâce à ses "étoiles" formées par les nombreux petits points rugueux. Elle a été très répandue dans les vergers hautes-tiges de la région, surtout pour ses qualités de pollinisatrice des variétés à floraison assez tardive ou tardive.

# POMMIERS



**REINETTE  
HERNAUT**

Gros calibre. Chair très croquante, juteuse, acidulée et sucrée, très rafraîchissante. Ne devient pas farineuse. Pomme de table, à la qualité variable suivant les années, convient aussi bien en cuisson, spécialement pour les tartes.



Début oct.

Oct. à  
janv.

Qv : +  
Ta : +  
Oi : +/-

4  
Mauvais

Une des très bonnes variétés belges (originaire de la région flamande), à tester dans notre région Hauts-de-France. Pomme de table restant très juteuse, très appréciée pour les tartes.



**RUBAN**

Pomme rouge foncé (parfois rouge-violet), de calibre moyen (70 à 80 mm). Chair fine, possède un bon équilibre entre le sucre et l'acidité, ses arômes sont agréables.



Fin sept.,  
début oct.

Oct. à  
déc.

Qv : ++  
Ta : ++  
Oi : +

4,5  
Bon

Une variété rare, trouvée une fois à Autrepres (02) en Thiérache, très rustique, produisant une belle pomme rouge foncé aux arômes agréables.



**SANG DE BŒUF**

*Mutant coloré  
de Lanscailler*

HT

Gros calibre (80-90 mm). Bonne variété au parfum léger. Bon rapport sucre-acidité, mais les teneurs sont très faibles. Comme la Lanscailler, la Sang de bœuf constitue une très bonne base pour la fabrication de jus.



Début oct.

Oct. à  
nov.

Qv : ++  
Ta : ++  
Oi : +

3,4  
Mauvais

Ce mutant coloré de la célèbre Lanscailler, obtenu vers 1930 en Thiérache de l'Aisne, produit de belles pommes d'un rouge écarlate. Typique de la Thiérache.



**SANS PAREILLE DE  
PEASGOOD**

Peasgood non such

BT

Grosse pomme (80-85 mm) de très bel aspect. Chair blanche, texture fine, tendre, juteuse, agréablement acidulée, aromatique. Bonne pomme à couteau et très bon usage culinaire.



Mi-sept.

Mi-sept.  
à oct.

Qv : ++  
Ta : ++  
Oi : ++  
cH : -

3,4  
Bon

Cette variété d'origine anglaise, rustique, est adaptée aux jardins familiaux, greffée sur porte-greffe faible. Ses beaux fruits d'apparats à la chair tendre et juteuse sont très bons cuits comme au couteau.





## TARDIVE DE BOUVIGNIES

HT

Gros calibre (80-85 mm). Agréablement sucrée, de saveur légèrement aromatisée.



1ère quinzaine d'oct.

Fin oct. à début janv.

Qv : +/-  
Ta : +/-  
Oï : +

3 Mauvais

Variété assez rustique à conduire en haute-tige. Rencontrée sous le nom de "Rambour d'hiver" à Wierre-au-Bois et à Eperlecques dans le Haut-Pas d'Artois (62) et sous le nom de "Tardive de Bouvignies" près d'Orchies (59).



## VERDIN D'AUTOMNE

Gros à très gros fruit (80-95 mm). Bonne au couteau, très bonne cuite. Chair blanche croquante, très acide mais aussi sucrée. Les plus gros fruits sont parfois vitreux.



Début oct.

Nov., déc.

Qv : +  
Ta : +/-  
Oï : +/-

3 Mauvais

Bonne variété familiale rustique d'automne et de début d'hiver. La Verdin d'automne est l'un des plus beaux haute-tige du verger conservatoire de Crémarest (62). Trouvée dans le Boulonnais et dans le Haut-Pays d'Artois, appelée également Tête de chien (Ted ed Kié) et Cabarette double à Eperlecques (62).



## VERDIN D'HIVER

Beau calibre (75 mm). Pomme principalement destinée aux usages culinaires. Chair acide, légèrement sucrée. L'acidité chute rapidement avec la maturité. Bonne conservation.



1ère quinzaine d'oct.

Déc. à mars

Qv : +  
Ta : -  
Oï : +/-

3 Bon

La Verdin d'hiver tient une place importante dans le Haut-Pays d'Artois où elle est appréciée pour sa bonne conservation.

## 🍷 POMMES À CIDRE



## AMÈRE NOUVELLE

Petit calibre (45 mm). Variété extrêmement amère, riche en matière azotée. Indice réfractométrique (IR) = 15 à 17. Acidité très faible.



1ère quinzaine d'oct.

Nov.

Qv : +/-  
Ta : +  
Oï : ++

4 Bon

Variété originaire de la Somme de grande qualité cidricole. Elle doit être utilisée en faible proportion dans les mélanges à cause de sa forte teneur en tanins et en azote.



## ARMAGNAC

Calibre moyen (60 mm). Variété acide (aigre), parfumée, juteuse, peu tanique, sucrée (IR = 14,5 à 16,5).



Fin sept.

Nov., déc.

Qv : ++  
Ta : +/-  
Oï : +

3 Bon

Variété cidricole originaire de l'Aisne. Acide, elle doit être incorporée en faible quantité dans les mélanges (5 % maximum).

# POMMIERS



## BARBARIE

Calibre petit à moyen (50 à 65 mm).  
Variété douce, moyennement juteuse, assez sucrée (IR=14,5), moyennement tannique.



1ère  
quinzaine  
d'oct.

Nov.,  
déc.

Qv : +/-  
Ta : +  
Oï : -

5,6  
Bon

Bonne variété cidricole, douce, pressée en association avec Germaine, Douzandin, Pomme Poire dans le Boulonnais et le Haut-Pas d'Artois.



## DOUX CORIER TRÈS ROUGE

Rouge extra très tardive

Petit calibre (45-55 mm).  
Variété douce, légèrement aromatique, légèrement amère, juteuse, sucrée (IR = 14 à 16).



Oct.

Nov.,  
déc.

Qv : ++  
Ta : +  
Oï : +

5,6  
Bon

Pépite cidricole de la Thiérache, cette variété rare a été retrouvée seulement à Fontaine-lès-Vervins (02). Variété douce et aromatique, rustique, très productive mais alternante.



## DU VERGER

Pourrait être la Reine des vergers

Petite pomme (50-55 mm). Variété amère, très riche en polyphénols, juteuse, douce, et aromatique, sucrée (IR = 15 à 17). Chair fine, excellent rendement en jus de haute densité. À utiliser en faible proportion dans les mélanges.



Début oct.

Nov.,  
déc.

Qv : +/-  
Ta : ++  
Oï : -

4  
Bon

Variété cidricole amère, retrouvée sous trois différents noms dans le verger de M. Fontaine à Fontaine-lès-Vervins (02) en Thiérache : Du verger, Pomme d'Adam et Reine des vergers.



## GERMAINE

Calibre moyen à petit (60-50 mm).  
Variété douce-amère, juteuse et parfumée. Teneur en sucre moyenne (IR = 13,5). Variété cidricole à utiliser en mélange, car elle fait un cidre monovariétal de mauvaise qualité.



2ème  
quinzaine  
de sept.

Oct.,  
nov.

Qv : ++  
Ta : +  
Oï : +

6  
Bon

Variété cidricole douce-amère aromatique, c'est l'une des figures emblématiques des pommes à cidre du Boulonnais et du Haut-Pas d'Artois.



## MARSEIGNA

Petite pomme (45-50 mm).  
Variété douce, légèrement amère,  
aromatique, peu juteuse, précoce.  
Teneur en sucre : IR = 13 à 16.



2ème  
quinzaine  
de sept.

Mi-sept.  
à oct.

Qv : ++  
Ta : +  
Oï : ++

4,5  
Bon

Variété rare, une seule origine à Fontaine-lès-Vervins (02), jamais retrouvée ailleurs. Variété douce, légèrement amère et aromatique, très rustique. Cependant, sa précocité et son manque de jutosité limitent son intérêt pour la confection du cidre.



## NORMANDIE BLANC Michelin

Calibre petit à moyen (50-60 mm).  
Variété douce-amère. IR = 14.  
La forte teneur en azote (200 mg/l)  
peut entraîner une fermentation  
trop rapide du jus.



1ère  
quinzaine  
d'oct.

Nov.,  
déc.

Qv : ++  
Ta : +/-  
Oï : ++

4,5  
Bon

Variété douce-amère très rustique dont la conduite de l'arbre est aisée. Retrouvée plusieurs fois dans l'Aisne, elle correspond à la variété normande Michelin.



## PANNERIE *Serait la Bergerie de Villerville décrite par Boré-Fleckinger et non la Panneterie*

Calibre moyen à gros (55-70 mm).  
Douce, légèrement amère à amère,  
aromatique et sucrée (IR = 14 à 16).



2ème  
quinzaine  
de sept.

Oct.

Qv : ++  
Ta : +  
Oï : ++

2  
Mauvais

Cette variété douce-amère, rustique, réputée dans la région de Grandvilliers (60), produit des fruits de beaux calibres. A été dans le passé largement cultivée puisque nous l'avons retrouvée dans la Somme, l'Oise, le Pas-de-Calais et l'Aisne, sous divers noms, Panneterie, Doux cottu, Blanche douce, Terrier, et A cidre excellente.



## POMME POIRE Pomme d'orange Zoete Reinette

Petite pomme (60 mm). Variété  
très douce, dénuée d'acidité. Elle  
est riche en sucre (IR = 15). Fruit de  
longue conservation destiné à deux  
fins, à cuire et à cidre.



1ère  
quinzaine  
d'oct.

Déc. à  
mars

Qv : +  
Ta : +  
Oï : +/-

3  
Bon

Cette pomme à deux fins, originaire des Pays-Bas est typique du Boulonnais où elle est implantée depuis longtemps. De longue conservation, elle a une productivité bonne et régulière.



## ROQUET ROUGE

Calibre moyen (55-65 mm).  
Variété douce, très peu amère,  
riche en sucre (IR = 16 à 17).  
M. Marcel Mille qui a transmis la  
variété affirmait qu'elle produisait  
un jus de haute densité.



1ère  
quinzaine  
d'oct.

Nov. à  
janv.

Qv : +  
Ta : +/-  
Oï : +/-

4  
Bon

Cette variété très locale, typique du Boulonnais, est intéressante pour ses qualités cidricoles et sa période tardive de pressage.





# POIRIERS



## POIRES À COUPEAU



### BEURRÉ D'ANJOU

Nec plus ultra Meuris  
Nec plus Meuris

BT

Calibre moyen à gros. Chair blanc-crème très fine, fondante, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée, avec une très légère amertume créant une longueur en bouche.



Fin sept.

Début oct. à déc.

Qv : +  
Ta : ++

2,3  
Bon

Cette variété belge (1822) qui a pour premier nom Nec plus ultra Meuris a été importée en France très tôt. C'est l'une des meilleures poires de notre collection sur le plan gustatif. De faible vigueur, elle est à cultiver sur un porte-greffe plus vigoureux que le cognassier.



### BEURRÉ LEBRUN

BT

Gros calibre. Juteuse, sucrée, parfumée, très peu acide et très légèrement musquée. Les fruits sont à surveiller de près dès qu'ils virent au jaune car ils bleussent très facilement à partir du cœur.



Fin août, début sept.

Sept.

Qv : ++  
Ta : +

4,5  
Bon (AF)

Une bonne variété assez précoce, rustique, à la saveur originale, ayant une bonne productivité, présente depuis longtemps dans notre région. Obtenue en 1856 à Troyes (03).



### BEURRÉ SUPERFIN

BT

Calibre moyen à gros. Chair fine, blanche, fondante, juteuse, sucrée, agréablement acidulée et délicieusement parfumée. Excellente ! Les fruits se conservent environ trois semaines en cave, puis bleussent rapidement.



Mi-sept.

Mi-sept. à mi-oct.

Qv : +  
Ta : -

4  
Bon (AF)

Une des meilleures poires d'automne, acidulée-sucrée, juteuse et aromatique ! Sa production est moyenne à bonne. Obtenue en 1837 par un pépiniériste près d'Angers (49), retrouvée sous forme de poirier palissé dans le verger historique de la Croix rouge à Tourcoing (59).



### COMTESSE DE PARIS

Calibre moyen. Chair mi-grossière, croquante devenant relativement juteuse, moyennement sucrée. Ne pas cueillir trop tôt pour obtenir sa qualité gustative optimale.



Mi-oct.

Début déc. à début fév.

Qv : +/-  
Ta : +

2,3  
Bon

Variété de bonne conservation avec une qualité gustative moyenne à bonne. Sa bonne mise à fruit et sa longue conservation en font une variété appréciée par les amateurs et même certains producteurs. Obtenue vers 1893 par un horticulteur à Dreux (28).



## CORNÉLIE

Désiré Cornélis

Calibre moyen. Chair mi-fine ou fine, molle, juteuse et sucrée, à consommer rapidement après récolte.



Fin août (idem Bon-Chrétien Williams).

Fin août à début sept.

Qv : ++  
Ta : +/-

4  
Mauvais

Bonne variété précoce à déguster rapidement après récolte. Retrouvée une seule fois en région dans les anciennes pépinières Dissaux à Audruicq (62), dont la création remonte à 1860.



## DOYENNÉ BOUSSOCH, DOUBLE PHILIPPE

Beurré de Mérode  
Doyenné de Mérode

Assez grosse. Chair mi-grossière, acidulée et très juteuse, rafraîchissante, croquante juste avant maturité puis devenant acqueuse. A entrecueillir et à surveiller de près car, dès que les fruits virent au jaune, ils bletissent très facilement.



Début sept.

Sept.

Qv : +/-  
Ta : +/-

3,4  
Mauvais

Bonne variété précoce, acidulée et très juteuse, croquante juste avant maturité. Origine très ancienne de la province d'Anvers en Belgique, cultivée sous le nom de "Dubbel Filp" (Double Philippe). Dans notre région, cultivée en haute-tige sous le nom de Boussoch et en forme palissée sous le nom de Doyenné de Mérode.



## LÉGIPONT

Fondante de Charneux

HT

Calibre moyen à assez gros. Bonne poire à couteau agréable à manger, fondante, chair mi-fine, juteuse, sucrée, sans acidité. A consommer rapidement dans les 2 à 3 semaines après cueillette dès que les fruits virent au vert-jaune.



Mi-sept. à entrecueillir

Mi-sept. à début oct.

Qv : +/-  
Ta : +/-

4  
Bon

Légipont est une bonne variété de poire à couteau d'automne de haute-tige. Après cueillette, il convient de surveiller les fruits qui bletissent vite. Poire belge, obtenue à Charneux dans le pays de Herve près de Liège, elle est traditionnelle des vergers hautes-tiges de l'Avesnois-Thiérache et du Parc naturel régional Oise-Pays de France.



## POIRE À CLÉMENT

D'août Lamer

BT

Très gros calibre. Très fine, fondante et juteuse aux arômes musqués puissants à la saveur exceptionnelle. Excellent fruit de table et également fort apprécié en pâtisserie ainsi que pour les jus étant donné sa puissance aromatique.



Mi-août (à cueillir 8 à 10 jours avant William's)

2ème quinz. d'août, début sept.

Qv : ++  
Ta : ++

4,5  
Mauvais

Unique, poire précoce à la saveur et à la rusticité exceptionnelle ! Au regard et sa productivité, de sa qualité gustative et de sa rusticité, elle remplacera très avantageusement la variété "Bon-Chrétien Williams". Trouvée à Englefontaine dans l'Avesnois (59), elle est issue d'une mutation de "Merton Pride", variété américaine.



## SANS PÉPINS, BELLE DE BRUXELLES

Poire sphérique de calibre important. Chair sucrée au parfum original. À entrecueillir tous les 10 jours.



Fin août à sept.

Fin août à début oct.

Qv : +/-  
Ta : +/-

5,6  
Mauvais (AF)

Bonne variété de début d'automne, à entrecueillir en plusieurs passages. Intéressante car la cueillette s'étale sur une assez longue période. Variété retrouvée de nombreuses fois en région, surtout dans le Pévèle et la Plaine de la Scarpe.

# POIRIERS



## SUCRÉE DE MONTLUÇON

Calibre assez gros, en forme de toupie aussi large que haute. Chair assez fine, juteuse, sucrée et aromatique.



Fin sept, début oct.

Oct., nov.

Qv : +  
Ta : +

3 Bon

Bonne poire d'automne rustique très peu sensible à la tavelure. Variété originaire de l'Allier, cultivée en région par un pépiniériste de Ruminghem (62) et dans un verger de l'hôpital de Bailleul (59).



## TRIOMPHE DE VIENNE

Calibre gros à très gros. Forme piriforme allongée. Chair fine, fondante, très juteuse, sucrée et très peu acide, agréablement parfumée.



Fin août

Sept.

Qv : +/-  
Ta : +

4,5 Bon (AF)

Bonne variété d'amateur productive et peu sensible à la tavelure, qui offre d'agréables poires douces. Originaire de l'Isère, trouvée plusieurs fois dans la région, notamment dans le jardin historique de la Croix rouge à Tourcoing (59).

## 🍷 POIRES À CUIRE



## BERGAMOTTE PHILIPPOT

Grosse poire marron parfois parée d'une belle joue orangée. La chair juteuse est mi-cassante, aromatique, acidulée et légèrement astringente. La poire épluchée, cuite à couvert dans un fond d'eau durant 45 min., est excellente.



Fin sept, début oct.

Nov. à janv.

Qv : +  
Ta : +

4,5 Bon

La Bergamotte Philippot est une excellente poire à cuire, obtenue dans notre région à Saint-Quentin (02) au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle. Elle vous ravira par sa jutosité, son agréable acidité et ses arômes.



## FISÉE

Poire de Fusée  
Fusée  
Poire chiche

Petite poire rugueuse en forme de toupie dotée d'une joue orange pâle. Sa chair aromatique contient du sucre, de l'acidité et de l'astringence dans des proportions équilibrées. La Fisée est très appréciée pour la confiture.



1<sup>ère</sup> quinzaine d'oct.

Mi-oct. à déc.

Qv : +  
Ta : ++

5 Bon

Poire à cuire très appréciée dans le Pays de Bray pour la confiture et la confection du "paté de poires de Fisée", véritable tradition culinaire. Elle est également cultivée dans le Vimeu et dans l'Oise.





## JEAN NICOLAS

Calibre petit à moyen. Variété exclusivement culinaire, à la chair sucrée, assez peu juteuse et présentant peu d'acidité. Temps de cuisson : de l'ordre de 45 minutes au four et de 25 minutes à l'eau. La poire est meilleure cuite à l'eau.



2ème  
quinzaine  
de sept.

Mi-sept.  
à oct.

Qv : +/-  
Ta : +

4,5  
Bon

La poire Jean Nicolas est une poire à cuire de début d'automne, traditionnelle du pays de Herve près de Liège en Belgique et destinée à la fabrication de sirop. Rare dans notre région, retrouvée uniquement à Jolimetz (59).



## LONG CHIFF

Jalousie tardive  
(d'après Leroy)

Poire marron de calibre moyen à gros, de forme allongée, avec un léger lavis rose sur quelques fruits. La chair est hyper astringente, sucrée et a de l'acidité. Traditionnellement, on la cueillait avec un bâton, ce qui témoigne de la solidité du fruit.



Début oct.

Déc. à  
mars-  
avril

Qv : ++  
Ta : ++

5  
Bon

Une poire à cuire typique de la région d'Amiens (80), presque totalement oubliée, d'une très bonne conservation. Elle est cuite de façon traditionnelle dans une "flanière" (tourtière) entière et non épluchée.



## POIRE À CÔTE D'OR, BELLE DE MONCHEAUX

Saint-Mathieu d'hiver

Gros calibre, forme de toupie avec une joue d'un rose-rouge flamboyant caractéristique. Chair grossière destinée exclusivement à la cuisson. Temps de cuisson : de l'ordre de 1 h au four et 40 min à l'eau.



1ère  
quinzaine  
d'oct.

Nov. à  
janv.

Qv : +  
Ta : +

6,7  
Bon

Une poire à cuire emblématique de notre région, originaire du Pévèle, qui se consomme jusqu'en début d'hiver. La cuisson au four permet de concentrer le sucre et les arômes.



## POIRE À CUIRE GRISE DE WIERRE- AU-BOIS

Petite poire en forme de toupie ramassée. Variété exclusivement culinaire. Cuisson longue : 45 min environ à l'eau et 1h30 au four. Excellente, quelque soit le mode de cuisson.



1ère  
quinzaine  
d'oct.

Déc.,  
janv.

Qv : +/-  
Ta : +

5,6  
Bon

Variété unique, provenant du Boulonnais, jamais trouvée en dehors de la région. La poire cuite est excellente, elle garde sa jutosité et ses arômes, relevés par une agréable acidité avec peu de "pierre" au cœur. Un délice !



## POIRE DE LIVRE, DE LIVRE

Poire à cuire de gros à très gros calibre. On peut la cuire de plusieurs façons, au sirop (épluchée coupée en quatre), cuite entière à l'eau (épluchée) ou au four (non épluchée). Temps de cuisson long : 1h40 et 2h.



1ère  
quinzaine  
d'oct.

Janv. à  
mars

Qv : +/-  
Ta : +

5  
Mauvais

Une excellente poire à cuire de longue conservation. Ses arômes relevés par son acidité vous surprendront ! Souvent confondue avec la Catillac, elle est l'une de nos plus anciennes variétés paysannes encore cultivées. On la rencontre en haute-tige un peu partout dans le Nord de la France mais aussi fréquemment conduite en espalier.

# POIRIERS



## POIRE DE SANG

Poire de calibre assez petit à moyen, de forme ovoïde. Excellente poire une fois cuite à l'eau (30 min) ou au four (40 min), la texture devient fondante et fine, garde son arôme avec une acidité agréable. Originale ! Les fruits bletissent en octobre.



2<sup>ème</sup> quinzaine de sept.

Mi-sept. à oct.

Qv : +/-  
Ta : +

5,6  
Bon

Excellente poire à cuire de début d'automne, qui vous surprendra par ses arômes et son agréable acidité. Unique, locale des Wateringues, elle provient de Philippe Zinave, ouvrier pépiniériste à Ruminghem (62).



## POIRE GRISE NOTRE-DAME

Notre-Dame  
Poire de grise (en Wallonie)

Fruit de taille moyenne, en forme de Bergamotte, marron bronzé et rugueux. Chair cassante, juteuse et aromatique, peu d'acidité. En Belgique, elle est cuite traditionnellement à l'eau, mais aussi au four. Blettit rapidement.



1<sup>ère</sup> quinzaine de sept.

A cuire dans les 10 jours après cueillette

Qv : +  
Ta : +

4  
Bon

Très ancienne variété paysanne, typique de l'Avesnois-Thiérache dans notre région, elle est aussi très connue et répandue en Belgique dans le Hainaut wallon et dans l'Entre Sambre et Meuse. Produisant des arbres rustiques et productifs. Idéale pour la fabrication de la poire confite ou la poire cuite au vinaigre.



## POIRE REINETTE ROGNETTE

Calibre assez petit à moyen, en forme de Bergamotte. Traditionnellement cuite à l'eau ou utilisée pour les confitures. Elle peut se manger crue. Sa chair devient fondante après cuisson (approximativement 20 min à l'eau).



Fin août

Fin août, début sept.

Qv : ++  
Ta : ++

4  
Bon

Une bonne poire à cuire d'été aromatique avec une agréable acidité, très locale, typique des villages entre Bousignies et Landas dans la plaine de la Scarpe (59).



## SAINT MATHIEU

Saint-Mathieu d'été  
(dans le Pévèle)

Gros calibre. Chair sucrée excellente après cuisson, une simple cuisson au four permet de révéler tous ses arômes. Les fruits bletissent rapidement courant octobre, ne pas trop tarder pour les cuisiner.



2<sup>ème</sup> quinzaine de sept.

Oct.

Qv : ++  
Ta : +

5  
Mauvais

C'est une de nos variétés de poire à cuire emblématique de notre région, très typique de la Pévèle et la région lilloise, qui excelle après cuisson. Très vieille variété paysanne, qui était très cultivée dans le Nord pour le marché.

# PÊCHERS



## PÊCHE DE MONCHEAUX

### ASPECT & CHAIR

Pêche bicolore de calibre moyen à gros. Chair blanche à la qualité gustative variable selon les années : plus ou moins juteuse et sucrée, globalement bonne et juteuse. Maturité échelonnée, à entrecueillir pendant 10 jours.

### UTILISATION

De table

### CUEILLETTE

Pendant 10 jours autour du 15 août.

### MATURITÉ

Pendant 10 jours autour du 15 août.

### RUSTICITÉ

### FLORAISON

### POLLINISATEUR

### AUTOFERTILITÉ

4  
Bon

### AVIS & ORIGINE

Belle pêche bicolore à chair blanche assez rustique, autrefois multipliée par le pépiniériste Mathis à Faumont (59).

## MES NOTES ET COMMENTAIRES SUR LA VARIÉTÉ DE PÊCHERS :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# CERISIERS



## BELLE MAGNIFIQUE

Belle de Chatenay

Grosse cerise allongée à cordiforme, de couleur pourpre à noire. Sa chair est juteuse, ferme, croquante, très parfumée, équilibrée en sucre et en acidité, de couleur pourpre. Le noyau est libre.

De table

Fin juin à mi-juil.

Fin juin à mi-juil.

4  
Bon

Très bonne cerise parfumée de maturité assez tardive. Variété originaire de l'Île-de-France retrouvée dans l'Oise.



## CERISE BLANCHE DE WAVRANS SUR L'AA

Petite cerise arrondie jaune translucide, teintée de rose orangé pâle à maturité. Chair molle, sucrée et très juteuse. La peau est parfois amère. Noyau peu adhérent.

De table

Fin juin, début juil.

Fin juin, début juil.

4  
Bon

Une des cerises jaunes de la collection du CRRG, réputées peu attractives pour les oiseaux.



## CERSIE BLANCHE D'HARCIGNY

Calibre moyen, cerise arrondie à réniforme, épiderme jaune, rarement lavé d'une joue rose pâle. Chair jaune ferme et croquante, juteuse, sucrée et bien parfumée, avec une pointe d'acidité au final. Noyau adhérent. Maturité tardive.

De table

1ère quinz. de juil.

1ère quinz. de juil.

5  
Bon

Cette cerise jaune tardive trouvée en Avesnois-Thiérache a beaucoup d'atouts.



## CERISE "BLANC-NEZ"

Bicolore, jaune et rose, calibre moyen, forme arrondie légèrement allongée. Chair juteuse, assez ferme, croquante, rafraîchissante. Équilibrée en sucre et en acidité. Peau assez épaisse. Noyau moyennement à peu adhérent.

De table

Mi-juin

Mi-juin

5  
Bon

Bonne cerise bicolore rafraîchissante trouvée dans le Pévèle.

ASPECT & CHAIR

UTILISATION

CUEILLETTE

MATURITÉ

RUSTICITÉ

FLORAISON

POLLINISATEUR

AUTOFERTILITÉ

AVIS & ORIGINE



## CERISE DE MONCHEAUX

Griotte rouge vermillon, calibre moyen. Chair jaune molle, juteuse, parfumée, amère, moins acide que d'autres griottes. Noyau libre ou peu adhérent. Usage culinaire ou destinée à la transformation. Cueillette échelonnée.

Usage  
culinaire  
  
Transforma-  
tion

Début à  
mi-juil.

Début à  
mi-juil.

5  
Bon

Une bonne griotte à floraison et maturité tardive ! Elle était autrefois multipliée par M. Albert Mathis, pépiniériste à Faumont (59) dans le Pévèle.



## CERISE DU SARS

Cerise bicolore, jaune et rose, de calibre moyen, de forme arrondie à légèrement allongée. Chair molle et acidulée.

De table

Mi-juin

Mi-juin

3  
Bon

Une cerise bicolore originale à la chair acidulée, trouvée dans la Plaine de la Scarpe.



## CŒUR DE VERBERIE OU CŒUR

*Les cerisiers sont appelés des "cœuriers"*

Gros bigarreau cordiforme, rouge foncé à presque noir à maturité. Sa chair est sucrée, mi-tendre, juteuse. Le noyau caractéristique est gros, non adhérent à la chair.

De table

De mi-juin  
à fin juin

De mi-  
juin à fin  
juin

4  
Bon

Un gros bigarreau de toute première qualité au jus abondant et sucré, typique de l'Oise, retrouvé dans les communes à l'est de la forêt d'Halatte. Sa culture remonte au moins à la première partie du 19ème siècle.



## GASCOGNE TARDIVE DE SENINGHEM

Cerise cordiforme de calibre moyen, bicolore jaune-rouge, parfois presque totalement rouge. Chair jaune mi-ferme, juteuse, sucrée, plus ou moins acidulée, légèrement parfumée. Noyau presque libre. Bonne conservation après récolte.

De table

Mi-juil.  
(Parfois à  
mi-août)

Mi-juil.  
et à  
parfois  
jusque  
mi-août

5  
Bon

Variété très tardive forte intéressante retrouvée dans le Haut-Pas d'Artois. Surnommée "Blanc ed panse" (blanc de ventre) étant donné la coloration jaune pâle de l'épiderme sur une face du fruit.



## GRIOTTE DE LEMÉ

Griotte rouge vermillon éclatant, arrondie aplatie, petite à moyenne. Chair jaune de texture molle, légèrement parfumée, acidulée, assez sucrée pour une griotte. Le rapport sucre-acidité est équilibré. Cueillette échelonnée.

Usage  
culinaire  
  
Transforma-  
tion

De fin juin  
à début  
juil.

De fin  
juin à  
début  
juil.

4  
Bon

Une griotte pas trop acide, équilibrée en sucre et en acidité, retrouvée à Lemé en Thiérache de l'Aisne.

# CERISIERS



## GRIOTTE DE VIEUX-CONDÉ

Griotte rouge vermillon arrondie, calibre petit à moyen. Chair jaune de texture molle, acide et amère, assez parfumée. Récolte échelonnée.

Usage  
culinaire  
  
Transforma-  
tion

Dernière  
décade de  
juin

Dernière  
décade  
de juin

3  
Bon

Une griotte à la chair acide trouvée à Vieux-Condé (59) dans plaine de l'Escaut.



## GRIOTTE PRÉCOCE DE SAMER

Griotte rouge vif vermillon, arrondie, de calibre petit à moyen. Chair jaune molle, bien juteuse, très acide et amère. Noyau adhérent. Fruits à usage culinaire ou destinés à la transformation. Cueillette échelonnée.

Usage  
culinaire  
  
Transforma-  
tion

2ème  
quinzaine  
de juin

De mi-  
juin à fin  
juin

3  
Bon

Une belle griotte précoce, acide et amère, à la peau brillante, trouvée dans la région de Samer (62) dans le Boulonnais.



## GROS BIGARREAU DE LA GROISE

Fruit pourpre à noir au calibre moyen. Chair pourpre équilibrée en sucre et en acidité, parfumée, mi-ferme, moyennement juteuse. Jus coloré. Noyau adhérent à la chair.

De table

Fin juin,  
début juil.

Fin juin,  
début  
juil.

5  
Bon

Bonne cerise pourpre à noire à la saveur équilibrée, trouvée chez Monsieur Simon Courbet à La Groise (59) en Thiérache.



## GROS BIGARREAU D'ÉPERLECCQUES

*On pourrait la surnommer "Bigarreau du Haut-Pays d'Artois".*

Cerise réniforme bicolor, jaune et vermillon, de calibre moyen à gros. Chair jaune crème, croquante, juteuse, à la fermeté inégale, bien sucrée, équilibrée, légèrement acidulée. Noyau libre ou peu adhérent.

De table

Fin juin,  
début juil.

Fin juin,  
début  
juil.

5  
Bon

Cette variété typique du Haut-Pas d'Artois, des Wateringues, collines guinoises et du Boulonnais, produit de bonnes cerises bicolorées. Serait-elle une variété importée d'Angleterre ? Elle mérite toute sa place dans les jardins familiaux.

ASPECT & CHAIR

UTILISATION

CUEILLETTE

MATURITÉ

RUSTICITÉ

FLORAISON

POLLINISATEUR

AUTOFERTILITÉ

AVIS & ORIGINE



### GROSSE CERISE BLANCHE DE VERCHOCQ

Grosse cerise arrondie jaune, parfois parée d'une joue pâle rose orangé. Chair ferme, croquante, juteuse, sucrée avec de l'acidité bien présente. Noyau moyennement adhérent.

De table

Début juil.

Début  
juil.

4  
Bon

Encore une bonne cerise blanche provenant du Haut-Pays d'Artois comme la Cerise blanche de Wavrans sur l'Aa.



### GUIGNE NOIRE DE RUESNES

Cerise noire plutôt cordiforme de calibre moyen. C'est bien une guigne, sa chair rouge est molle. Equilibrée en sucre et en acidité. Jus coloré. Noyau est moyennement adhérent.

De table

Fin juin

Fin juin

2  
Bon

C'est l'une des rares cerises en collection qui était bien connue localement, typique de l'ouest-Avesnois. Les guignes à chair molle ont toutes leur place dans les jardins.



### GUIGNE NOIRE DU PÉVÈLE

Petit fruit arrondi, pourpre à noir. Chair molle, moyennement juteuse, équilibrée en sucre et en acidité. Jus coloré. Peau épaisse. Noyau moyennement adhérent.

De table

Mi-juin, à  
entre-  
cueillir

Mi-juin

2  
Bon

Petite guigne pourpre à noir originale, retrouvée en région lilloise.

## MES NOTES ET COMMENTAIRES SUR LES VARIÉTÉS DE CERISIERS :

.....

.....

.....

.....

# PRUNIERS



## GOUTTE D'OR DE COE

Coe's Golden Drop

Grosse prune jaune en forme de goutte d'eau. Chair juteuse et sucrée. Noyau moyennement adhérent à la chair.

De table

1ère  
quinzaine  
de sept.

Sept.

3  
Bon

Une bonne prune à maturité tardive d'origine anglaise.



## MADELEINE

Petite prune violette, parfois presque noire, ronde ou légèrement allongée. Très sucrée, légèrement acidulée, parfumée, bonne à tout : crue, cuite en tarte ou en confiture.

De table  
À tarte  
À confiture

Fin juil.

Fin juil.

3  
Bon

Une de nos prunes locales, typique de l'Avesnois, à déguster fin juillet. Par tradition, on "allotte" (secoue) l'arbre et on ramasse les fruits à terre.



## MONSIEUR HÂTIF

Du Roi

Assez grosse prune violette (tirant sur le rouge) à noire, oblong. Chair sucrée, juteuse et assez aromatique, de bonne qualité gustative. Noyau libre à peu adhérent.

De table

Début  
août

Début  
août

4  
Bon

Prune traditionnelle de notre région, cette variété précoce vous ravira.



## NOBERTE

Petit fruit rond bleu-noir. Chair verte très sucrée et parfumée. Peau amère et noyau adhérent. Les fruits sont traditionnellement ramassés à terre. Très réputée pour la confection de tartes et confitures.

À cuire  
(tarte et  
confiture)  
À sécher

Fin août

Fin août

2  
Bon

Le "Nobertier" est l'une des prunes typiques de l'Avesnois, très rustique. Variété proche mais différente de la "Prune de Prince" connue en Gaume au Sud de la Wallonie. Peut être multipliée par semis de noyau.

ASPECT & CHAIR

UTILISATION

CUEILLETTE

MATURITÉ

RUSTICITÉ

FLORAISON

POLLINISATEUR

AUTOFERTILITÉ

AVIS & ORIGINE





## PRUNE DE FLOYON

Prune jaune, arrondie à oblong, de calibre moyen. Chair juteuse, très aromatique, à l'acidité plus présente que le sucre. Noyau adhérent. A maturité, les fruits chutent d'un coup en quelques jours.

De table

Début août

Début août

5 Bon

Cette variété locale typique de l'Avesnois, aux arbres touffus, produit de très bonnes prunes jaune juteuses et très aromatiques. Peut être multipliée par semis de noyaux.



## REINE-CLAUDE D'ALTHAN

Conducta

Grosse prune arrondie-aplatie d'apparence violacée-rosée. Chair jaune-orangé, ferme, juteuse et sucrée, parfumée, de très bonne qualité gustative. Noyau libre.

De table

2ème quinzaine d'août

2ème quinz. d'août

4 Bon

Une grande classique de très grande qualité gustative, traditionnelle de notre région.



## REINE-CLAUDE DORÉE

Reine-Claude verte

Prune vert jaunâtre de calibre moyen, ronde légèrement aplatie. Chair extrêmement sucrée, juteuse et agréablement parfumée. Les fruits sont sujets au crevassement certains étés. Noyau libre ou peu adhérent à la chair.

De table

Mi-août

Mi-août

4 Bon

Une grande classique à la chair extrêmement sucrée.



## REINE-CLAUDE D'OULLINS

Très grosse prune jaune, ronde ou ronde-ovale. Chair sucrée, parfumée et juteuse, qui devient rapidement molle. Noyau adhérent ou semi-adhérent à la chair.

De table

1ère quinzaine d'août

1ère quinz. d'août

4 Bon AF

Variété traditionnelle de notre région produisant de grosses prunes jaunes précoces.



## REINE-CLAUDE ROUGE HÂTIVE

Gros fruit arrondi, de couleur rouge vif tirant vers le rose. Chair jaune, juteuse, équilibrée en sucre et en acidité, à manger parfaitement mûre. De bonne qualité pour la tarte. Noyau libre ou semi-adhérent.

De table

Fin juil., début août

Fin juil., début août

5 Bon

Déguster les toutes premières prunes de l'année est un véritable plaisir !

# PRUNIER



## SAINTE CATHERINE

Prune de calibre moyen en forme allongée de type "Altesse", jaune ponctuée de rouge. Chair jaune verdâtre, ferme et peu juteuse. Noyau peu adhérent. Assez bonne qualité pour la table et très bonne qualité pour la cuisson.

À cuire  
De table

1ère  
quinzaine  
de sept.  
(Récolte  
étalée  
sur 2  
semaines)

Sept.

3,4  
Bon  
AF

Prune tardive traditionnelle de notre région, qui vous ravira en septembre !



## SANGUINE DE WISMES

Prune très originale, cordiforme (pointue) d'une belle couleur pourpre bordeaux. Assez grosse. Chair pourpre bonne, juteuse, sucrée, avec un épiderme fin, fort acide. Noyau adhérent.

De table

Mi-juillet  
(Récolte  
étalée  
sur 10  
jours)

Mi-juillet

1

Cette variété de prune originale que l'on pensait locale, très précoce, à la floraison aussi extrêmement précoce, est en réalité une variété de prunier du Japon, produisant de bonnes prunes juteuses, sucrées, avec un épiderme fin fort acide.

## MES NOTES ET COMMENTAIRES SUR LES VARIÉTÉS DE PRUNIER :

.....

.....

.....

.....

# OÙ TROUVER LES VARIÉTÉS ANCIENNES

## FRUITIÈRES DES HAUTS-DE-FRANCE ?

Les pépiniéristes ci-dessous sont conventionnés avec **Espaces naturels régionaux / Centre Régional de Ressources Génétiques Hauts-de-France**. Ils s'engagent donc à diffuser des variétés anciennes de notre région à partir des greffons issus du Verger conservatoire régional (Villeneuve d'Ascq - 59).

**Pour vous procurer des arbres, deux possibilités vous sont offertes :**

- Vous participez à la commande groupée **"Plantons le décor®"** coordonnée par Espaces naturels régionaux et relayée par ses partenaires en région.
- Vous vous rapprochez directement d'un de ces pépiniéristes.



**PLANTONS LE DÉCOR®**  
Espaces naturels régionaux

[www.plantonsledecor.fr](http://www.plantonsledecor.fr)

## LISTE DES PÉPINIÉRISTES

**PÉPINIÈRES DE CONCHY-LES-POTS :** 60490 Conchy-les-Pots - +33 (0)3 44 85 01 21 - [contact@pep-puille.fr](mailto:contact@pep-puille.fr)  
**PÉPINIÈRES DE CRÉTÉ :** 80430 Lafresguimont-Saint-Martin - +33 (0)3 22 90 54 29 - [contact@pepinieres-crete.fr](mailto:contact@pepinieres-crete.fr)  
**PÉPINIÈRE LA CLUSE :** 62126 Wimille - +33 (0)3 21 92 11 11 - [camillejougleux@pepinieresdelacluse.net](mailto:camillejougleux@pepinieresdelacluse.net)  
**PÉPINIÈRE DUTHOO :** 59136 Wavrin - +33 (0)6 19 93 68 03 - [pepiniere.duthoo@gmail.com](mailto:pepiniere.duthoo@gmail.com)  
**LA PÉPINIÈRE DU FRUITIER :** 59530 Le Quesnoy - +33 (0)7 80 99 91 73 - [t.parent@lapepinierefruitier.fr](mailto:t.parent@lapepinierefruitier.fr)  
**PÉPINIÈRES DE GRUSON :** 59152 Gruson - +33 (0)3 20 41 26 51 - [fruitiers@pepinieres-de-gruson.fr](mailto:fruitiers@pepinieres-de-gruson.fr)  
**PÉPINIÈRE DE L'HAENDRIES :** 59270 Bailleul - +33 (0)3 28 49 11 80 - [contact@pepinieredelhaendries.com](mailto:contact@pepinieredelhaendries.com)  
**PÉPINIÈRES D'HASNON :** 59178 Hasnon - +33 (0)3 27 26 62 12 - [pepinieres.dhasnon@gmail.com](mailto:pepinieres.dhasnon@gmail.com)  
**PÉPINIÈRES DE WISMES :** 62380 Wismes - +33 (0)3 21 39 64 10  
**PÉPINIÈRE FRUITIÈRE DE L'ARTOIS :** 62760 Warlincourt-lès-Pas - +33 (0)6 03 17 73 44 - [raphaeljoly@live.fr](mailto:raphaeljoly@live.fr)



## TERROIRS DE DIFFUSION

Dans l'opération "Plantons le décor®", l'ensemble des variétés fruitières ne sont pas diffusées sur tout le territoire des Hauts-de-France. Le CRRG a déterminé les zones de diffusion de chaque variété en se basant sur :

- Les terroirs où elle a été retrouvée en région, et/ou son origine, suite aux recherches géo-historiques,
- Sa rusticité évaluée dans plusieurs vergers non traités dans des contextes pédoclimatiques différents.

## COMMENT LES ENTREtenir ?

Le CRRG propose chaque année un **programme de formation autour de l'entretien des fruitiers** (conduite, taille, greffage...).

Vous trouverez toutes les informations utiles dans le catalogue **"Autour du verger, du potager et de la prairie"**, accompagné d'une offre de commandes groupées de matériel, greffons, porte-greffes, graines et plants de légumes,...

**AUTOUR  
DU VERGER**  
DU POTAGER ET DE LA PRAIRIE

TÉLÉCHARGEMENT SUR :  
[www.enrx.fr/crrg/patrimoine-fruitier/](http://www.enrx.fr/crrg/patrimoine-fruitier/)  
[www.plantonsledecor.fr](http://www.plantonsledecor.fr)

# CENTRE RÉGIONAL DE RESSOURCES GÉNÉTIQUES (CRRG)



**Le Centre Régional de Ressources Génétiques Hauts-de-France :** une mission originale d'**Espaces naturels régionaux** en faveur de la sauvegarde et de la mise en valeur des races locales et du patrimoine fruitier, légumier et céréaliier régional.

Avec cette initiative, née en 1985, notre région a été la première en France à s'investir de manière durable dans le domaine de la conservation des ressources génétiques domestiques.

À ce jour, ce sont **plus de 1500 variétés fruitières, 300 accessions d'une vingtaine d'espèces potagères qui ont été collectées, et 25 races animales domestiques qui sont soutenues !** Et ceci dans un but : maintenir la diversité domestique et valoriser ce patrimoine auprès de tous !

**Espaces naturels régionaux - CRRG Hauts-de-France**  
**Ferme du Héron - Chemin de la ferme Lenglet**  
**59650 Villeneuve-d'Ascq - 03.20.67.03.51 - [crrg@enrx.fr](mailto:crrg@enrx.fr)**



espaces  
naturels  
régionaux



Région  
Hauts-de-France

## Lille

Siège social  
6, rue du Bleu Mouton  
BP 70073  
59028 Lille Cedex  
[contact@enrx.fr](mailto:contact@enrx.fr)  
Tél. +33(0)3 20 12 89 12

## Villeneuve-d'Ascq

CRRG Hauts-de-France  
Ferme du Héron  
Chemin de la Ferme Lenglet  
59650 Villeneuve-d'Ascq  
[crrg@enrx.fr](mailto:crrg@enrx.fr)  
Tél. +33(0)3 20 67 03 51

ENRx est soutenu par la Région Hauts-de-France pour mettre en œuvre des missions d'envergure régionale.  
ENRx collabore dans le champ de ses missions avec les Parcs naturels régionaux.  
ENRx est partenaire associé de l'Agence Régionale de la Biodiversité des Hauts-de-France.



Région  
Hauts-de-France



62 Nord  
Département



Villeneuve d'Ascq

Directeur de publication : Anthony Jouvenel,  
Président d'Espaces naturels régionaux  
Rédacteur en chef : Michel Marchyllie, Directeur  
Coordination : Isabelle Crincket  
Données techniques : Jean-Baptiste Rey  
Conception : LaCaverneGraphique.fr | Hazebrouck  
Photographies : O. Delvaux, S. Dhote, F. Dujardin,  
M. Lascotes, C. Toth, J-B. Rey  
Impression : Quali'Imprim  
Dépôt légal : Espace naturels régionaux - Juillet 2024  
Imprimé sur Novatech Satin PEFC 100 %