



Département Lutte biologique et Ressources phytogénétiques

Unité de Phytopathologie

Rue de Liroux, 4
B-5030 GEMBLoux
Belgique

Inspecteur général scientifique: M. CAVELIER

Tél : (081) 62 03 33

Fax : (081) 62 03 49

Description succincte des variétés anciennes "RGF"¹ d'arbres fruitiers recommandées par le Département Lutte biologique & Ressources phytogénétiques

POMMIERS (classés par ordre de maturité)

Grenadier (RGF) : pomme moyenne à grosse, vert pâle à jaune, août à septembre, fertile, acidulée, supérieure pour compote et pour cuire, toutes formes, très peu sensible à la tavelure et au chancre, moyennement sensible à l'oïdium et au point liégeux ; origine : Grande-Bretagne (1862).

Reinette Evagil (RGF) : pomme jaune, léger lavis orangé, lisse, calibre moyen à petit, début septembre à octobre, fruit de dessert surtout pour sa chair fine, sucrée-acidulée et son arôme exceptionnel, convient également en cuisson, toutes formes, peu sensible à la tavelure et à l'oïdium, moyennement sensible au chancre ; origine : obtenue en Flandre occidentale (1863).

Président Roulin (RGF) : grosse pomme jaune, striée de rose, fin septembre à début décembre, très fertile, tendre, à deux fins, supérieure pour compote, toutes formes, peu sensible à la tavelure, à l'oïdium et au chancre ; très peu sensible au puceron cendré ; origine : obtenue en à Gembloux en 1912.

La Paix (RGF) : pomme de taille moyenne, allongée, très colorée de rouge, acidulée, lisse, aromatique et très sucrée, octobre et novembre, fertile, excellente à croquer, à cultiver **uniquement** en buisson, peu sensible à la tavelure, moyennement sensible à l'oïdium et au chancre ; origine : incertaine.

Cwastresse Double (RGF) : pomme moyenne à grosse, marbrée-striée de rouge orange, côtelée, fin septembre à décembre, fertile, excellente pomme croquante, juteuse et bien sucrée durant un mois, toutes formes, moins fertile sur MM106, modérément sensible à la tavelure, peu sensible à l'oïdium, moyennement sensible au chancre sur porte-greffe M9, mais plus résistant sur franc, tendance au point liégeux ; variété traditionnelle wallonne.

Reinette de Blenheim (RGF) : grosse pomme dorée, striée de rouge-orange, octobre à décembre, lente à se mettre à fruit mais ensuite très fertile, tendance à alterner, pour la table et spécialement pour le four, toutes formes, modérément à moyennement sensible à la tavelure et moyennement à l'oïdium, peut devenir plus sensible au chancre en vieillissant ; origine : Grande-Bretagne (1740).

Radoux (RGF) : pomme de calibre moyen, très colorée de rouge vif, octobre à décembre, très fertile, souvent alternante, chair blanche sucrée-acidulée, à croquer jusque fin novembre, toutes formes, peu à modérément sensible à la tavelure, moyennement à l'oïdium et au chancre suivant les endroits ; variété du pays de Liège.

Joseph Musch (RGF) : pomme grosse et large, joue colorée de rouge foncé, mi rugueuse, octobre à janvier, fertile, chair acidulée-sucrée assez dense, de table jusque novembre, meilleure pour cuire ensuite, toutes formes, peu sensible à la tavelure sur fruit et à l'oïdium, moyennement au chancre ; variété du pays de Liège.

Godivert (RGF1) : pomme moyenne à grosse, vert-jaune, à petite joue rouge, novembre à avril-mai, fertile, très acide, excellente pour compote, moyennement sensible à la tavelure, à l'oïdium et au chancre ; origine : inconnue.

Gris Braibant (RGF) : pomme de taille moyenne, vert-ocre, petite joue colorée de rouge sombre au soleil, toute rugueuse, fin octobre à mai, très bonne conservation, fertile, chair de type Reinette, fruit de dessert, toutes formes, peu sensible à la tavelure, moyennement à l'oïdium et au chancre ; variété traditionnelle en Belgique.

Reinette Hernaut (RGF) : grosse pomme rouge vin, sur fond vert-jaune, lisse, parfois légèrement rugueuse, octobre à février, bonne conservation, très fertile, chair très croquante, juteuse, acidulée-sucrée, très rafraîchissante, également très appréciée pour la tarte, toutes formes, peu sensible à la tavelure, à l'oïdium, modérément au chancre, tendance au point liègeux suivant les endroits ; variété originaire du Pajotteland.

Président H. Van Dievoet (RGF) : fruit vert, virant au beau jaune clair présentant parfois une légère joue rose-orangé, chair très blanche, très ferme, acidulée-sucrée, fruit d'hiver tant de table que pour cuire et qui devient bon à partir de Noël, très bonne conservation en cave jusque mai-juin, arbre vigoureux, facile à conduire, très productif mais alternant, toutes formes et tous porte-greffes, peu sensible à l'oïdium et moyennement à la tavelure et au chancre, très bon pollinisateur pour les variétés fleurissant en moyenne saison ; origine : obtenue à Poperinge en 1878.

PRUNIERS

Belle de Thuin (RGF) : très grosse prune allongée, vert-jaune, ovale, mi août à fin août, très juteuse, très bonne qualité pour la table et, juste avant la pleine maturité, pour la salade de fruits, très fertile, moyennement sensible à la moniliose ; origine inconnue, trouvée dans un jardin à Jamioulx.

Wignon (RGF) : prune ovale de calibre moyen, rose-pourpre, 2^e quinzaine de septembre, juteuse, très bonne qualité pour la table et pour cuire, fertile, autofertile, peu à modérément sensible à la moniliose ; variété locale de la région de Huy (Ben-Ahin).

Prune de Prince (RGF) : fruit de type mirabelle, petit, rond, bleu-noir, fin septembre, maturité étalée sur quinze jours, ferme et très sucré, très bonne qualité pour la table et pour cuire, convient pour sécher, très fertile, très rustique, très peu sensible à la moniliose, autofertile ; variété traditionnelle en Gaume.

Sainte-Catherine (RGF) : prune de calibre moyen de type Altesse, jaune ponctuée de rouge, septembre-octobre, maturité étalée sur deux à trois semaines, tous usages, extrêmement fertile, très rustique, modérément sensible à la moniliose sur fleur mais très peu sensible sur fruit, autofertile ; variété traditionnelle de l'Entre-Sambre-et-Meuse.

PECHER

Fertile de Septembre (RGF) : pêche de calibre moyen, colorée de rouge, chair blanche, deuxième quinzaine de septembre, de table et à cuire, très fertile, peu à moyennement sensible à la cloque et peu sensible à la moniliose, rustique ; origine inconnue, variété locale provenant de Sombreffe multipliée traditionnellement par semis.

1 Les descriptions succinctes ci-dessus sont destinées aux catalogues des pépiniéristes. L'abréviation **RGF** (**R**essources **G**énétiques **F**ruitières) signale, dans ces catalogues, les variétés recommandées par le Département Lutte biologique & Ressources phylogénétiques.