

**Département Sciences du Vivant**

Unité Amélioration des Espèces & Biodiversité

**Ressources Génétiques Fruitières**

Bâtiment Emile Marchal

Rue de Liroux, N° 4

B-5030 GEMBLOUX

Belgique

Tél. : +32 (0)81 62 03 14

<http://biodimestica.eu>-[www.certifruit.be](http://www.certifruit.be)

[m.lateur@cra.wallonie.be](mailto:m.lateur@cra.wallonie.be)



## Descriptions succinctes des variétés d'arbres fruitiers *RGF-Gblx* & CERTIFRUIT® 2019 - 2020



Depuis 1975, le CRA-W de Gembloux œuvre pour la sauvegarde et la valorisation de notre patrimoine fruitier. Les collections contiennent actuellement plus de 1200 variétés et sous-types de variétés anciennes de pommes, 1000 de poires, 350 de prunes, 200 de cerises, 70 de pêches et 80 de raisins. Ces anciennes variétés sont issues de plusieurs générations d'amateurs éclairés –obtenteurs issus le plus souvent de la bourgeoisie – ou de paysans anonymes. Elles sont évaluées dans des vergers expérimentaux qui ne subissent aucun traitement afin d'identifier les variétés les plus tolérantes aux maladies. Le CRA-W réinsère depuis 1985, les variétés les plus méritantes dans le commerce, sous l'appellation générale de « Variétés *RGF-Gblx* », abréviation de « Ressources Génétiques Fruitières de Gembloux ». Il s'agit d'anciennes variétés originales qui étaient le plus souvent en voie de disparition. Afin de pouvoir les cultiver sans traitement, les critères principaux de sélection sont la robustesse, une bonne tolérance aux principales maladies – qui n'empêche pas d'être exempts de tous dégâts - mais aussi une diversité et une originalité d'arômes et d'usages. La plupart sont également adaptées sur une large gamme de porte-greffes. Dans les zones relativement froides et humides et dans des sols peu drainants, certaines de ces variétés devront notamment être surveillées pour le chancre. Les travaux du CRA-W se poursuivent et aboutiront tant à la rediffusion d'anciennes variétés de mérite que de variétés rustiques issues de ses travaux de création de nouvelles variétés provenant de croisements d'anciennes variétés de nos terroirs.

Les variétés reprises sous l'appellation 'Trad-RGF' ont été proposées car, pour la plupart, elles étaient traditionnelles dans nos régions et présentent souvent de bons compromis d'adaptation. Certaines de ces variétés peuvent néanmoins être assez sensibles à certaines maladies et ne pourront pas être plantées dans toutes les conditions. Ces dernières seront de préférence plantées dans les meilleurs endroits, en buisson et encore mieux en espaliers bien orientés. D'autres encore ne sont pas bien adaptées à la culture en basse tige et ne se cultivent que sur des porte-greffes vigoureux et en haute tige. Pour les cerises, il s'agit d'un choix de variétés réalisé en étroite collaboration avec Hugo Magein. Elles ne sont pas toujours traditionnelles et particulièrement anciennes mais présentent de bons comportements pour la culture d'amateur et en particulier en ce qui concerne un risque raisonnable face au crevassement et à la pourriture des fruits.

Depuis plus de dix ans, d'étroites collaborations sont développées avec nos partenaires du **Centre Régional de Ressources Génétiques (CRRG) du Nord Pas-de-Calais**, notamment dans le cadre du projet INTERREG 'BIODIMESTICA'. Ces travaux de sauvegarde et de valorisation de nos patrimoines transfrontaliers qui mutualisent nos expertises permettent l'expérimentation et la relance de variétés anciennes de mérite validées dans nos deux territoires.







Ces arbres fruitiers de qualité que vous allez planter ont donc une longue histoire et sont le produit de toute une filière d'acteurs qui travaillent ensemble au sein de la charte de qualité 'CERTIFRUIT' : le CRA-W à Gembloux effectue la sélection des variétés, teste l'état sanitaire du matériel et l'assaini, le CRA-W à Mussy-la-Ville réalise des tests biologiques des virus et maintient les arbres étalons initiaux, le **Centre d'Essais Horticoles de Wallonie (CEHW)** à Ormeignies gère les vergers d'arbres-mères où sont produits les greffons de qualité livrés aux pépiniéristes 'Artisans Greffeurs', producteurs d'arbres, le réseau des revendeurs 'CERTIFRUIT' et enfin, l'aide précieuse de la **Fédération Wallonne de l'Horticulture (FWH)** et du **Collège des Producteurs – Horticulture**.








Marc Lateur, septembre 2019.





## POMMIERS



### Variétés 'RGF-Gembloux' (Par ordre alphabétique)

	<p><b>'Cwastresse Double'</b> ('Calville des Vergers', 'Triomphe du Luxembourg')<sup>RGF-Gblx</sup> : pomme moyenne à grosse, marbrée-striée de rouge orange, côtelée, fin septembre à décembre, fertile, <b>excellente pomme très croquante, juteuse, bon arôme et bien sucrée</b> durant un mois – devient farineuse - 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. <i>Floraison</i> en moyenne saison – Mauvais pollinisateur. <i>Origine</i> : variété traditionnelle wallonne de haute tige.</p>
 	<p><b>'Geneva'</b><sup>RGF-Gblx</sup> : fruit de taille moyenne à grosse ; légèrement conique, légèrement côtelée ; épiderme lisse, uniformément rouge très foncé à pleine maturité, forte présence de pruine sur l'épiderme. <b>Chair très rouge</b> sous épiderme et plus rosé au cœur du fruit ; chair relativement tendre, tendance plus acidulée que sucrée, légère amertume qui s'estompe vers la pleine maturité ; fruit plutôt à usage culinaire et accessoirement à croquer quand bien mature. Cueillette deuxième quinzaine d'août, à entre-cueillir, durée de conservation d'environ deux semaines – fruits très riches en polyphénols et antioxydants, excellent à transformer en tartes, compotes, jus et à sécher sous forme de 'chips' pour assurer un usage étalé dans le temps. Arbre assez vigoureux, fleurs et feuillage rouges très décoratifs, facile à conduire en axe ; très productif, tendance à l'alternance ; comme variété d'été-automne, plutôt préconisée en petites formes (basse tige, buisson, petite demi-tige). Très peu sensible à la tavelure, moyennement à l'oïdium et chancre à surveiller dans les sols lourds et humides. <i>Floraison</i> : fleurs de couleur rouge, saison mi-précoce (Groupe 2-3) ; très bon pollinisateur. <i>Origine</i> : ancienne variété d'origine canadienne issue d'un semis de pollinisation ouverte du pommier sauvage <i>Malus pumila</i> var. <i>niedzwetzkyana</i>.</p>
	<p><b>'Godivert'</b><sup>RGF-Gblx</sup> : pomme moyenne à grosse, vert-jaune, à petite joue lavée de rosé-rouge, novembre à avril-mai – pomme de très longue conservation, fertile, très acide, excellente pour compote et desserts, moyennement sensible à la tavelure, à l'oïdium et au chancre. <i>Floraison</i> en moyenne saison – Mauvais pollinisateur. <i>Origine</i> : inconnue.</p>
	<p><b>'Grenadier'</b><sup>RGF-Gblx</sup> : pomme moyenne à grosse, vert pâle à jaune, août à septembre, fertile, très acidulée, supérieure pour <b>compote</b> et pour cuire, toutes formes, arbres de très faible vigueur, très rustique, peu sensible à la tavelure et particulièrement au chancre, moyennement sensible à l'oïdium et au point liégeux – <b>très rustique</b> et très bonne adaptation à toutes les régions même les plus froides; <i>Floraison</i> précoce à moyenne – Bon pollinisateur. <i>Origine</i> : Grande-Bretagne (1862).</p>
	<p><b>Gris Braibant</b><sup>RGF-Gblx</sup> : pomme de taille moyenne, vert-ocre, petite joue colorée de rouge sombre au soleil, toute <b>rugueuse</b>, fin octobre à mai, <b>très bonne conservation</b>, fertile, chair de <b>type 'Reinette'</b> qui doit être fripée pour être bonne, fruit de dessert mais légère touche amère ; arbre fertile en axe, toutes formes, peu sensible à la tavelure, moyennement à l'oïdium et au chancre. <i>Floraison</i> en moyenne saison – Mauvais pollinisateur. <i>Origine</i> : très ancienne variété traditionnelle en Belgique.</p>


	<p><b>Joseph Musch'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : pomme grosse et large, joue colorée de rouge foncé, mi rugueuse, mi-septembre-octobre à janvier, fertile, chair acidulée-sucrée assez dense, de table jusque novembre, devient assez vite farineuse et convient alors pour cuire, <b>arbre très facile à conduire</b>, peu vigoureux, convient pour toutes formes, peu sensible à la tavelure sur fruit et à l'oïdium, moyennement au chancre. <i>Floraison</i> précoce – Mauvais pollinisateur. <i>Origine</i> : variété ancienne du pays de Liège.</p>
	<p><b>'La Paix'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : pomme de taille moyenne, allongée, très colorée de rouge, lisse ; fruit <b>excellent avec un très bon arôme</b>, à chair fine, et très sucré, excellente à croquer pendant un petit mois puis devient farineuse ; octobre à novembre, arbre au port très dressé, assez fertile, à cultiver quasi uniquement <b>en buisson</b>, très peu sensible à la tavelure, moyennement sensible à l'oïdium et au chancre. <i>Floraison</i> en moyenne saison – Bon pollinisateur. <i>Origine</i> : est identique à l'ancienne variété américaine 'Mother' qui date de 1844.</p>
	<p><b>'Président H. Van Dievoet' ('Cabarette')</b> <sup>RGF-Gblx - CRRG</sup> : fruit vert de calibre moyen, virant au jaune, légère joue rose-orangé, chair très blanche, très ferme, <b>acidulée-sucrée, fruit d'hiver</b>, très bonne tenue du fruit à l'arbre, très bonne conservation jusque mai-juin, arbre très productif, alternant, peu sensible à l'oïdium et moyennement à la tavelure et au chancre. <i>Floraison</i> en moyenne saison – Bon pollinisateur. <i>Origine</i> : obtenue à Poperinge en 1878, répandue en Belgique et dans le Nord Pas-de-Calais – diffusée par le CRRG sous le nom de 'Cabarette'.</p>
	<p><b>'Président Roulin'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : grosse pomme jaune, striée de rose, fin septembre à début décembre, très fertile, chair tendre, surtout <b>culinaire</b> – juteux-acidulé - supérieure pour compote et tartes, toutes formes, arbre très rustique, <b>très fertile</b>, peu sensible à la tavelure, à l'oïdium et au chancre, fruits très sensibles à la moniliose ; très peu sensible au puceron cendré – <b>très rustique</b>, très bonne adaptation à toutes les régions même les plus froides. <i>Floraison</i> en moyenne saison – Très bon pollinisateur. <i>Origine</i> : obtenue à Gembloux en 1912.</p>
	<p><b>'Radoux'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : pomme de calibre moyen, très colorée de rouge vif, octobre à décembre, très fertile, souvent alternante, chair blanche sucrée-acidulée, <b>très croquante et juteuse</b>, peu aromatique, à croquer jusque fin novembre puis devient farineuse ; arbre au port dressé puis devenant pleureur, bien adapté à la conduite en axe, particulièrement en haute tige, toutes formes, peu à modérément sensible à la tavelure, moyennement à l'oïdium et au chancre suivant les endroits. <i>Floraison</i> en moyenne saison – Bon pollinisateur. <i>Origine</i> : variété ancienne du pays de Liège.</p>
	<p><b>'Reinette de Blenheim' ('Blenheim Orange')</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : belle pomme dorée, striée de rouge-orange, octobre à début décembre, lente à se mettre à fruit mais ensuite très fertile, tendance à alterner, <b>fruit d'automne pour la table</b> – devient farineux - et excellent pour le four et les desserts; arbre vraiment très vigoureux, toutes formes, modérément à moyennement sensible à la tavelure et moyennement à l'oïdium, assez sensible au chancre en vieillissant. <i>Floraison</i> tardive – Mauvais pollinisateur <i>Origine</i> : Très ancienne variété anglaise cultivée jadis dans nos régions (1740).</p>
	<p><b>'Reinette de Waleffe'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : fruit de dessert de premier choix, d'un bon calibre, mi-lisse et bicolore orange-rouge intense ; chair très blanche, très fine, ferme, <b>non farineuse</b>, très bon équilibre sucre-acide, aromatique et qui <b>se conserve très bien durant tout l'hiver</b>. Arbre <b>très fertile</b>, mise à fruit rapide, les fruits matures chutent facilement, peu sensible à la tavelure sur fruit mais l'oïdium et le chancre sont à surveiller : pas adapté aux zones très humides et froides. <i>Floraison</i> moyenne à tardive – Mauvais pollinisateur. <i>Origine</i> : ancienne variété de la Hesbaye liégeoise, à Vieux-Waleffe.</p>







	<p><b>'Reinette Dubois'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : véritable <b>fruit de dessert</b> de fin d'automne, épiderme lisse, coloré majoritairement de rouge brillant sur vert – virant au jaune ; chair très blanche, fine et bien ferme – <b>ne devient pas farineux</b> - sucrée-acidulée et de très bon goût; très bonne conservation jusqu'en avril. Arbre assez lent à se mettre à fruit mais ensuite productif et très régulier, bien adapté aux petits jardins, <b>très bonne tenue des fruits à l'arbre</b>; très peu sensible à la tavelure, peu à moyennement à l'oïdium, assez sensible au chancre. <i>Floraison</i> tardive à très tardive – Bon pollinisateur. <i>Origine</i> : ancienne variété paysanne belge du pays de Herve et très originale.</p>
	<p><b>'Reinette Evagil'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : pomme jaune, léger lavis orangé, lisse, calibre moyen à petit, <b>début septembre</b> à octobre, fruit de dessert surtout pour sa chair fine, sucrée-acidulée et son <b>arôme exceptionnel</b>, convient également en cuisson, toutes formes, peu sensible à la tavelure et à l'oïdium, moyennement sensible au chancre, sensible à la moniliose ; <i>Floraison</i> en moyenne saison – Bon pollinisateur. <i>Origine</i> : obtenue en Flandre occidentale – Tielt (1863).</p>
	<p><b>'Reinette Hernaut'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : grosse pomme rouge vin, sur fond vert-jaune, lisse, parfois légèrement rugueuse, octobre à février, <b>très bonne conservation</b>, chair très croquante, <b>juteuse, acidulée-sucrée</b> – ne devient pas farineuse - très rafraîchissante, également très appréciée pour la tarte, arbre très facile à conduire, bonne adaptation sous toutes formes, rapide à se mettre à fruit, production très régulière et abondante ; peu sensible à la tavelure, à l'oïdium, moyennement à modérément au chancre. <i>Floraison</i> en moyenne saison – mauvais pollinisateur. <i>Origine</i> : variété originaire du Pajotteland - Ruisbroeck.</p>
	<p><b>'Transparente de Lesdain'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : nouvelle variété issue des travaux de création variétale du CRA-W. Fruit d'automne, doit se cueillir bien mûre vers la mi-septembre et se conserve plus d'un mois. Fruit allongé, lisse, jaune lavé de rose-orangé ; de bonne qualité : croquante, ferme, sucrée-acidulée et parfois d'un <b>bon arôme</b>. Arbre très fertile, très facile à conduire, jusqu'à présent très faible sensibilité aux principales maladies mais demande à être confirmé surtout pour les régions plus humides et froides comme l'Ardenne. <i>Floraison</i> en moyenne saison – Bon pollinisateur. <i>Origine</i> : obtention du CRA-W, 2011.</p>



## Variétés anciennes 'TRAD-RGF'

	<p><b>'Belle-Fleur de Brabant'</b> <sup>Trad-RGF</sup> ('Belle-Fleur Simple', 'Brabantse Belle Fleur') : Fruits de taille moyenne, globaux, formes variables, bicolore et bien coloré de rouge sang, lisse ; cueillette fin septembre-octobre et de <b>très bonne conservation</b> jusque février – mars. <i>Chair</i> juteuse, légèrement aromatique, sucré/acidulée ne devenant pas vite farineuse – tous usages (table, cuisson, jus). <i>Arbre</i> rustique, robuste, de vigueur faible à moyenne, lent à se mettre à fruits et tendance à alterner, typiquement de haute tige mais peut s'adapter à des porte-greffes plus faibles. Peu sensible à la tavelure et à l'oïdium, assez sensible au chancre mais le tolère bien avec l'âge de l'arbre. <i>Floraison</i> tardive (groupe 6), très bon pollinisateur. <i>Origine</i> : une des plus anciennes variétés paysannes de nos régions (Brabant belge et hollandais) qui est encore bien présentes dans les anciens vergers hautes tiges (très grands arbres) alors qu'elle n'était plus commercialisée par les pépiniéristes depuis plus de 20 ans. D'après nous, c'est une des « Belle-Fleur » la plus intéressante et qui mérite d'être remise à l'honneur.</p>
	<p><b>'Belle-Fleur de France'</b> <sup>Trad-RGF</sup> ('Belle-Fleur Double', 'Franse Belle Fleur'). Fruits d'assez gros calibres, de formes très variables et souvent asymétriques ; bicolores, lisses, largement lavés de rouge lie de vin. <i>Chair</i> mi ferme, juteuse, arôme typique, légèrement plus sucré qu'acidulé, devenant assez vite farineuse, pomme de table et de transformation. <i>Cueillette</i> fin septembre et se conserve jusque novembre/décembre. Arbre assez vigoureux et large, lent à se mettre à fruits et production alternante ; production moyenne à bonne ; ancienne variété typiquement de haute tige, bien présente dans nos vergers traditionnels. Moyennement à peu sensible à la tavelure et moyennement à l'oïdium, peut être sensible au chancre dans des sols lourds et humides. <i>Floraison</i> tardive (Groupe 5), mauvais pollen. <i>Origine</i> : très ancienne variété paysanne française, belge ou hollandaise ; sans doute issue d'un semis de 'Belle-Fleur de Brabant'.</p>
	<p><b>'Belle-Fleur Large Mouche'</b> <sup>Trad-RGF</sup> ('Lanscailler', 'Ossekop', 'Rabaël', 'Verdia', 'Balleau'). – <b>'Sang de Bœuf' (mutant rouge)</b>. Fruits de gros calibres, de formes assez variables, bicolores, lisses, très striés de de rouge. <i>Chair</i> ferme, juteuse, cellulosique, légèrement plus sucré qu'acidulé, devenant assez vite farineuse, pomme de table juste après cueillette et surtout de transformation. <i>Cueillette</i> mi-fin septembre et se conserve jusque mars. <i>Arbre</i> vigoureux et ayant à l'âge adulte un port typiquement pleureur, très lent à se mettre à fruits, production moyennement alternante ; production moyenne à bonne ; ancienne variété typiquement de haute tige et très peu adaptée aux porte-greffes nanifiants ; très présente dans nos vergers traditionnels. Une des plus robustes variétés, très peu sensible au chancre, à la tavelure et à l'oïdium. <i>Floraison</i> en moyenne saison (Groupe 4), mauvais pollen. <i>Origine</i> : très ancienne variété paysanne d'origine très incertaine.</p>
	<p><b>'Court-Pendu Rose'</b> <sup>Trad-RGF</sup> : fruit assez petit, mi-rugueux, aplatis, jaune verdâtre bien colorés de rouge, très fermes, peu juteux et <b>très sucrés, délicieux</b> ; bonne conservation jusqu'en janvier. Arbre à croissance faible, mise à fruit assez rapide, assez alternant et productif ; moyennement sensible à la tavelure, sensible à l'oïdium et surtout au <b>chancre</b>. <i>Floraison</i> tardive à très tardive (Groupe 6-7) – Bon pollinisateur. <i>Origine</i> : très ancienne variété déjà décrite au 16<sup>ième</sup> siècle.</p>




	<p><b>'Calville des Prairies'</b> Trad-RGF (<b>'Cwastresse Simple'</b>) : Variété traditionnelle <b>uniquement adaptée à la culture haute tige et sur porte-greffes assez vigoureux</b>. Petit fruit côtelé, lisse, vert ponctué d'orange-rouge, très juteuse, croquante et très sucrée – excellente qualité. Les fruits se cueillent à la mi-octobre et peuvent être conservés jusqu'à la mi-mars. Arbre de type pleureur, <b>lent à se mettre à fruit</b>, assez sujet au chancre dans le jeune âge, peu à moyennement sensible à la tavelure. <i>Floraison</i> tardive – Bon pollinisateur. <i>Origine</i> : très ancienne variété traditionnelle wallonne rencontrée dans les vergers du Condroz, Famenne et Gaume.</p>
	<p><b>'Gueule de Mouton' ('Keuleman')</b> Trad-RGF : fruit allongé de calibre moyen, mi-rugueux et bicolore, qualité moyenne comme pomme de table, acide en début de maturité et s'adoucit ensuite, excellente pour le jus ; <b>excellente conservation</b>, même tombés et ramassés , les fruits peuvent conserver tout l'hiver; arbre facile à conduire en axe, très fertile, moyennement sensible à la tavelure et à l'oïdium mais des plus résistant au chancre – <b>très rustique</b>, très bonne adaptation à toutes les régions même les plus froides. <i>Floraison</i> en moyenne saison – Bon pollinisateur. <i>Origine</i> : ancienne variété de nos régions aux origines incertaines.</p>
	<p><b>'Jacques Lebel'</b> Trad-RGF : <i>'La vraie pomme à beignets de nos grands-mères'</i>. Pomme aplatie irrégulière, assez grosse, très acidulée et devenant farineuse, excellente pour compotes et pâtisseries. Epiderme jaune-vert, légèrement strié, épiderme cireux. Cueillette début septembre et se consomme jusqu'en décembre. <b>Variété rustique</b>, arbre moyennement sensible au chancre mais <b>sujet à la tavelure</b>. <i>Floraison</i> en moyenne, mauvais pollinisateur. <i>Origine</i> : obtenue vers 1825 par M. Jacques Lebel, pépiniériste à Amiens.</p>
	<p><b>'Jonathan'</b> Trad-RGF : Petite pomme lisse et toute rouge à chair bien blanche, pas trop acide mais de qualité moyenne. Le fruit tient très bien à l'arbre, cueillette 2<sup>ème</sup> quinzaine d'octobre, le fruit se conserve bien en cave jusqu'avril-mai. Arbre de faible vigueur, plutôt pleureur, <b>très peu sensible au chancre</b>, moyennement sensible à la tavelure et très sensible à l'oïdium. <i>Floraison</i> moyennement tardive, bon pollinisateur. <i>Origine</i> : ancienne variété américaine du début du 19<sup>ème</sup> siècle, un des parents de la variété 'Jonagold'.</p>
	<p><b>'Reine des Reinettes'</b> Trad-RGF: <b>beau fruit d'automne</b> de taille moyenne, jaune très striée d'orange et de rouge à la chair parfumée, fine, croquante, juteuse sucrée et légèrement acidulée, de courte période de consommation car devient farineuse. Cueillette début à mi-septembre, conservation jusque fin novembre. Arbre érigé, production alternante, moyennement sensible à la tavelure mais <b>très sensible au chancre</b> et au puceron lanigère. <i>Floraison</i> moyenne saison, très bon pollinisateur. <i>Origine</i> : très ancienne variété sans doute d'origine française.</p>
	<p><b>'Reinette de Chênée'</b> Trad-RGF: Belle pomme d'automne de type reinette, finement rugueuse, bicolore, chair assez jaune, très fine, sucrée et acidulée à l'arôme particulièrement fin. Demande à être consommée après quelques semaines de cave mais devient finalement farineuse. Cueillette mi-septembre et peut se conserver en cave jusque décembre. Arbre fertile moyennement rustique, moyennement sensible à la tavelure mais malheureusement très souvent très sujet au chancre – à réserver aux bons endroits. <i>Floraison</i> en moyenne saison, mauvais pollinisateur. <i>Origine</i> : serait une obtention de M. Benoit Descardre, pépiniériste à Chênée vers 1872 – ressemble très fort à la variété anglaise 'Orléans Reinette'.</p>

	<p><b>'Reinette de France'</b> Trad-RGF: fruit de dessert, rugueux, beige-brun, petite joue rouge; chair assez fine, ferme, acidulé-sucré, fruit d'automne-début d'hiver. Arbre assez compact, très peu sensible à la tavelure sur fruit mais l'oïdium et le chancre sont à surveiller. <i>Floraison</i> très tardive – Mauvais pollinisateur. <i>Origine</i> : ancienne variété traditionnelle d'origine incertaine, très cultivée dans les anciens vergers hautes tiges de nos régions.</p>
	<p><b>'Reinette Descardre'</b> Trad-RGF : Assez gros fruit jaune or teinté de rouge-orange, mi-rugueux, agréablement parfumé mais très acidulé, fruit d'automne; devient farineux. Cueillette vers la fin septembre, conservation jusque novembre. <i>Floraison</i> précoce, mauvais pollen. Arbre moyennement sensible à la tavelure mais assez sujet au chancre. <i>Origine</i> : Variété belge obtenue par le pépiniériste M. Benoit Descardre à Chênée, vers 1870.</p>
	<p><b>'Reinette du Canada Blanc'</b> Trad-RGF : Assez gros fruit légèrement aplati, mi rugueux, vert virant au jaune-ocre. Fruit de dessert à chair de type 'reinette', peu juteux, sucré, devenant assez vite farineuse. A cueillir mi-septembre et à consommer avant fin novembre. Variété pas des plus rustique, assez sensible à la tavelure et surtout au chancre. <i>Floraison</i> en moyenne saison, mauvais pollinisateur. <i>Origine</i> : ancienne variété française (1771).</p>
	<p><b>'Reinette Etoilée'</b> Trad-RGF : fruit de petite à moyenne taille, épiderme lisse d'un coloris rouge carmin des plus vifs, abondamment moucheté de petits points rugueux (étoiles). Chair blanche, légèrement rosée, ferme et assez juteuse, agréablement sucrée et aromatisée – devient farineux. Cueillir avant la chute du fruit ; conservation possible jusque Noël. <i>Floraison</i> : tardive, bon pollinisateur. <i>Origine</i> : sans doute d'origine belge ou hollandaise, décrite pour la première fois en 1830.</p>
	<p><b>'Transparente Blanche'</b> Trad-RGF : Variété d'été de calibre moyen. Epiderme mince, lisse, vert, devenant blanc jaunâtre. <b>La première pomme à mûrir en été</b>, assez surette, excellente en cuisine (Tarte, compote,...). Se récolte et se consomme fin juillet -début août et se conserve une dizaine de jours. Assez fertile, arbre de faible vigueur, <b>assez sensible à la tavelure et au chancre</b>. <i>Floraison</i> très précoce, bon pollinisateur. <i>Origine</i> : russe, introduite en Europe en 1852.</p>
	<p><b>'Winston'</b> Trad-RGF : Fruit assez allongé de moyen à petit calibre, très ferme, assez acidulé à la cueillette mais devient de très bonne qualité au cours de la conservation en cave. Cueillette de mi-octobre et peut conserver en cave jusque avril. Arbre facile, peu vigoureux, peu à moyennement sensible à la tavelure et au chancre, assez sensible à l'oïdium. <i>Floraison</i> en moyenne saison, bon pollinisateur. <i>Origine</i> : anglaise, 1920, issue du croisement de 'Cox's Orange' et 'Worcester Pearmain'.</p>







## POIRIER

### Variétés 'RGF-Gembloux'





	<p><b>'Bronzée d'Enghien'</b> <sup>RGF-Gblx</sup>: Fruits bronzés, bruns, rugueux, de calibre moyen, chair mi-grossière et pierreuse au cœur, très bonne poire à cuire qui en conservant évolue vers un fruit de table en devenant très juteuse– acidulée et légèrement tannique (vineuse) ; très bonne conservation qui peut aller jusque janvier. <b>Variété très rustique et très résistante à la tavelure</b>, arbre de bonne croissance, facile à conduire, forme une belle pyramide, <b>des plus fertiles</b> ; les <b>fruits tiennent exceptionnellement bien à l'arbre</b>, même après la chute des feuilles ! – Bonne adaptation à toutes les formes – excellente pour les hautes tiges. <i>Floraison</i> en moyenne saison (comme 'Conference') - très bon fécondateur. <i>Origine</i> : ancienne variété belge obtenue vers 1830 par M. Paternoster, négociant à Enghien. Anciennement cultivée en haute tige.</p>
	<p><b>'Madame Grégoire'</b> <sup>RGF-Gblx</sup>: Beaux fruits réguliers d'un bon calibre, vert, devenant jaune avec un joue lavée de rose, lisse et nombreuses lenticelles. <b>Fruit de dessert</b> à chair blanche, mi-fine à fine, fondante et très juteuse, sucrée, très légèrement acidulée et <b>léger arôme musqué</b> ; à cueillir début octobre et se conserve bien en cave jusque novembre à décembre. Variété moyennement sensible à la tavelure sur fruits et feuilles et peu sur bois ; arbre très fertile au beau port pyramidal et facile à conduire ; bonne adaptation à toutes les formes, pourrait convenir en haute tige, croissance faible sur cognassier, bien adapté aux petits jardins, une entre greffe améliore la croissance. <i>Floraison</i> en saison mi-précoce (comme 'Précoce Henin') – <b>Mauvais pollinisateur</b> (triploïde). <i>Origine</i> : ancienne variété belge diffusée en 1860 par l'obteneur François-Xavier Grégoire - Nélis de Jodoigne.</p>
	<p><b>'Nec Plus Meuris'</b> <sup>RGF-Gblx</sup>, <b>'Beurré d'Anjou'</b> <sup>RGF-Gblx</sup>: Fruit de forme trappue, calibre moyen, épiderme vert à jaune-ocre, joue lavée de rougeâtre, plages de rugosité marquées autour de la mouche. <b>Fruit de dessert de très bonne qualité</b>, à chair blanc-crème, très fine, fondante, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée, légèrement vineuse. A cueillir début octobre, de très <b>bonne conservation</b> jusque novembre à décembre. <b>Variété très résistante à la tavelure</b>, arbre de croissance faible, bien adapté aux petits jardins, assez fertile mais production variable, floraison en bout de brindilles, très facile à conduire, meilleure croissance avec un intermédiaire de greffe ; peut s'adapter en haute tige mais couronne assez faible. <i>Floraison</i> précoce à moyenne, (comme 'B. Alexandre Lucas' et 'Louise Bonne d'Avranches') - Bon pollinisateur. <i>Origine</i> : ancienne variété belge diffusée par Jean-Baptiste VAN MONS et obtenu vers 1822 par son jardinier Pierre MEURIS.</p>








	<p><b>'Précoce Henin'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : beaux fruits réguliers de calibre moyen à petit, fond vert-jaune, belle joue lavée d'orangé, épiderme lisse, nombreuses lenticelles, chair fondante, mi-fine mais assez pierreuse au cœur, très sucrée, légèrement acidulée, très juteuse. Variété de dessert à maturité très précoce, vers la mi-août, à vite consommer après cueillette, doit être cueillie juste avant la pleine maturité (fond verdâtre) pour pouvoir la déguster durant une plus longue période. Arbre au port extrêmement dressé, variété très résistante à la tavelure. <i>Floraison</i> précoce – Bon pollinisateur. <i>Origine</i> : variété issue d'un semis réalisé vers 1970 par Monsieur Henin en Province de Liège.</p>
	<p><b>'Saint-Mathieu'</b> <sup>RGF-Gblx - CRRG</sup> : Fruit d'un très bon calibre, joue colorée d'un beau rouge carmin sur fond vert pâle, parsemée de grandes lenticelles claires très caractéristiques, épiderme mi-rugueux et relativement épais. <i>Chair</i> grossière, croquante, granuleuse au cœur, légèrement aromatique; poire à cuire par excellence mais aussi adaptée pour compote, tarte et au vinaigre ; récolte vers la mi-septembre et se conserve jusque début-décembre. Très bel arbre, très vigoureux dans le jeune âge et fructifère, son port est caractéristique avec des branches retombantes. Variété résistante à la tavelure. <i>Floraison</i> moyenne à tardive – Mauvais pollinisateur. <i>Origine</i> : Très ancienne variété transfrontalière franco-belge, cultivée en haute tige dans le Hainaut et dans le Nord Pas-de-Calais.</p>
	<p><b>Beurré Dilly</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : Fruits de taille moyenne (65-75 mm) et variable, pyriformes ventruées - losangulaires, lisses, bicolores, vert lavés – veinés de rouge sur la face ensoleillée. <i>Chair</i> très croquante et juteuse juste avant pleine maturité, elle devient ensuite fondante, juteuse, fine à mi-fine, légèrement pierreuse au cœur, <i>extrêmement sucrée</i> et légèrement acidulé : fruit de dessert à saveur typique. A cueillir un peu avant maturité sur fond encore vert à partir de début/mi-septembre. Consommation optimale, depuis la cueillette jusque mi-octobre. <i>Arbre</i> moyennement vigoureux, de bonne croissance dans le jeune âge, feuillage sain et bien vert ; très fertile, production très rapide, très peu alternante ; arbre robuste, très facile à conduire en axe ; très bonne adaptation tant en basse-tige greffé sur cognassier que sur porte-greffes vigoureux. Peu à moyennement sensible à la tavelure sur fruits et feuilles, très peu sensible à la tavelure sur bois et peu à moyennement sensible à la rouille grillagée. <i>Floraison</i> précoce à moyenne (3-4) – bon pollen, très bon fécondateur pour les variétés fleurissant dans cette période. A bien résisté aux gelées printanières de 2018. <i>Origine</i> : Ancienne variété belge, du Tournaisis, obtenue vers 1840, par le maréchal-ferrant Antoine DILLY du village de Jollain-Merlin (Lesdain). Cette variété fût dénommé à tort 'Beurré Delannoy'. Synonyme : 'Poire de Jollain'. <i>(Disponible depuis 2019).</i></p>
	<p><b>Poire de Gros</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : Variété de pays et d'origine paysanne, trouvée uniquement en haute tige dans les villages de Beuzet, Saint-Denis et Meux (Province de Namur). <i>Fruits</i> de formes variant de très 'ventru' à aplati, vert recouvert presque entièrement de rugosité beige brune, calibres moyens à gros (160 à 200 g). <i>Chair</i> jaunâtre, qui brunit assez vite, mi- grossière, pierreuse au cœur, acidulée sucrée, peut être astringente, spécialement destinée à la cuisson (Four ou à l'eau) où elle exprime des qualités exceptionnelles en termes d'arômes subtils, servait à la fabrication du sirop appelé « poiret ». <i>Cueillette</i>, à débiter vers mi-septembre sur fond encore vert, se conserve quelques semaines, les fruits blettissent du cœur. <i>Arbre</i> très rustique et robuste, de bonne croissance, au feuillage très sain, port étalé à ouvert ; fertile mais peut être alternant ; variété essentiellement de haute tige – ou nécessité d'un entre-greffe si greffé sur cognassier. <i>Sensibilité</i> aux maladies : extrêmement peu sensible à la tavelure sur fruits, feuilles et rameaux, très sensible à la rouille. <i>Floraison</i> en saison précoce à moyenne (3-4) – mauvais pollen, variété <b>triploïde</b> et donc mauvais fécondateur. <i>(Disponible depuis 2019).</i></p>



## Variétés de poires 'TRAD-RGF'

	<p><b>'Ananas de Courtrai'</b> Trad-RGF: Fruit d'un bon calibre teinté de vert pâle. Variété précoce (à consommer rapidement à la fin août) et très rustique convenant à tous les endroits mais en quantité limitée et en <b>basse tige</b>. Très peu sensible à la tavelure. <i>Floraison</i> : assez précoce, bon pollinisateur. <i>Origine</i> : Très ancienne variété cultivée dans la région de Courtrai où elle a été mise en évidence en 1784 par M. Six, un jardinier-pépinieriste.</p>
	<p><b>'Beurré Alexandre Lucas'</b> Trad-RGF: Bonne poire d'automne et de début d'hiver, cueillette en octobre et consommation de novembre à janvier ; gros calibre, très juteuse, acidulée. Très bonne production. Suivant les endroits, variété pouvant être très sensible à la tavelure ; à réserver en <b>basse tige</b>. <i>Floraison</i> : très précoce, mauvais pollinisateur. <i>Origine</i> : variété française trouvée en 1870 près de Blois et mis en commerce par les frères Transon d'Orléans.</p>
	<p><b>'Beurré Chaboceau' (Jefkes Peer)</b> Trad-RGF : Poire traditionnelle du Brabant, <b>uniquement en haute tige et greffée sur semis</b>. Moyen à petit fruit vert-brun turbiné et assez rugueux ; fruit de dessert et à cuire, chair mi-fine, juteuse, sucrée et aromatique. Cueillette mi-septembre, ne conserve que quelques semaines. Très peu sensible à la tavelure. <i>Floraison</i> en moyenne saison, bon pollinisateur. <i>Origine</i> : ancienne variété belge trouvée vers 1850 par un agriculteur prénommé 'Jefke' dans le jardin du notaire Chaboceau à Ninove.</p>
	<p><b>'Beurré d'Hardenpont'</b> Trad-RGF : Une des variétés fondantes les plus tardives. Qualité gustative remarquable mais variable suivant l'année et l'endroit. La production peut être très bonne avec parfois des fruits atteints par la tavelure selon les années. Le feuillage et les fruits peuvent être en effet très affectés par la tavelure, à réserver uniquement en <b>basse tige</b> et en <b>espalier</b> aux meilleures expositions. <i>Floraison</i> : Moyenne/tardive saison, bon pollinisateur. <i>Origine</i> : une des premières variétés à chair fondante obtenue par le père des obtenteurs de poires, l'Abbé Nicolas Hardenpont, en 1759, près de Mons.</p>

	<p><b>‘Beurré Lebrun’</b> Trad-RGF : Fruit allongé bien lisse, juteux et sucré. Cueillette mi-septembre, à consommer pendant deux semaines dès que les fruits virent du vert au mi-jaune. Variété extrêmement rustique et <b>très peu sensible à la tavelure</b>, sujette au bupreste. Mise à fruit assez lente. Les fruits tombent assez facilement. <i>Floraison</i> : Moyenne/tardive saison, bon pollinisateur, <b>autofertile</b>. <i>Origine</i> : obtenue en 1856 par M. Gueniet, horticulteur à Troyes et dédiée à M. Lebrun-Delbanne, Président de la Société de l’Aube.</p>
	<p><b>‘Beurré Superfin’</b> Trad-RGF : Une des meilleures poires d’automne, à la fois acidulée-sucrée, juteuse avec une chair très fine et aromatique. Cueillette mi- septembre, à consommer pendant quelques semaines dès que les fruits virent du vert au mi-jaune. Veiller à entre-cueillir les fruits et les conserver au frais. Sa production reste moyenne à bonne. Variété <b>uniquement de basse tige</b> et d’<b>espaliers</b>, moyennement sensible à la tavelure mais peut présenter des nécroses de tavelure sur les branches – à réserver aux bons endroits. <i>Floraison</i> : Moyenne saison, bon pollinisateur. <i>Origine</i> : française, obtenue en 1837 par M. Goubault près d’Angers.</p>
	<p><b>‘Bon Chrétien Williams’</b> Trad-RGF : Belle poire très fondante, juteuse et très aromatique de fin août - début septembre. Fruit d’un bon calibre, vert foncé à jaune doré à maturité pointillé de roux. Epiderme fin et lisse, peu ou pas de pépins. Variété sensible à la tavelure, à planter de préférence en <b>basse tige</b> et en <b>espalier</b>. <i>Floraison</i> : Moyenne/tardive saison, bon pollinisateur. <i>Origine</i> : Très ancienne variété anglaise trouvée par Monsieur Wheeler en 1770 et introduite à travers l’Angleterre par Richard Williams.</p>
	<p><b>‘Calebasse à la Reine’</b> Trad-RGF : Variété traditionnelle de haute tige, très fertile. A manger avant maturité pour le côté croquant et rafraîchissant. Les fruits doivent être cueillis un peu avant maturité et être surveillés car ils bletissent facilement à partir du cœur. Moyennement à peu sensible à la tavelure. <i>Floraison</i> : Moyenne saison, bon pollinisateur. <i>Origine</i> : obtenue vers 1770 par Monsieur Donat Leclercq, jardinier à Tournai.</p>
	<p><b>‘Comtesse de Paris’</b> Trad-RGF : Variété de bonne conservation avec une qualité gustative moyenne à bonne. A maturité, sa chair devient plus fondante et sucrée. Sa bonne mise à fruit, sa rusticité et sa longue conservation en font une variété appréciée par les amateurs. Généralement peu sensible à la tavelure. A planter dans un endroit abrité, les fruits tombent assez facilement. <i>Floraison</i> : très précoce, bon pollinisateur. <i>Origine</i> : française, obtention de Monsieur Foureine, horticulteur vers 1893.</p>


	<p><b>'Conférence'</b> Trad-RGF : Cette variété cultivée par les professionnels reste intéressante pour l'amateur dû à sa bonne production et la bonne qualité de ses fruits. Sa conservation naturelle est courte, cueillette mi-septembre, fruits à conserver dans un endroit frais et à consommer croquant (épiderme vert) ou fondant (épiderme jaunâtre). La sensibilité à la tavelure sur bois est un facteur qui peut être très limitant, à réserver plutôt en <b>basse tige</b> et en <b>espaliers</b>. Variété qui peut se planter seule car elle fructifie bien sans fécondation. <i>Floraison</i> : Moyenne saison, bon pollinisateur, autofertile. <i>Origine</i> : Variété anglaise, obtenue en 1884.</p>
	<p><b>'Double Philippe'</b> Trad-RGF : Bonne variété de <b>haute tige</b>, d'automne, croquante et acidulée, puis devient plus juteuse, à entre-cueillir et à surveiller de près car, dès que les fruits virent au jaune, ils blettissent très facilement à partir du cœur. Moyennement à peu sensible à la tavelure suivant les endroits. <i>Floraison</i> : précoce, mauvais pollinisateur. <i>Origine</i> : Très ancienne variété de poire de la province d'Anvers. Probablement une variété paysanne trouvée et renommée par Van Mons vers 1800 en la dédiant au Comte de Mérode.</p>
	<p><b>'Joséphine de Malines'</b> Trad-RGF : Excellente poire d'hiver, très rustique et d'excellente qualité. La fructification se fait très souvent au bout de brindilles couronnées d'où la nécessité de les maintenir lors de la taille! Très peu sensible à la tavelure, faible production, traditionnellement en <b>basses tiges</b>, comportement en haute tige pas bien connu. <i>Floraison</i> : Moyenne/tardive saison, bon pollinisateur <i>Origine</i> : Belge, obtenue par le Major Esperen à Malines en 1830 qui la dédia à sa femme, Joséphine.</p>
	<p><b>'Jules d'Airoles'</b> Trad-RGF : Très bonne variété de conservation pour <b>basse tige</b> et <b>espaliers</b>. Les fruits sont parfois fort petits. Demande un éclaircissage sévère car fort développement de petits bois. Mais les brindilles courtes doivent être conservées car elles portent les fruits. Moyennement sensible à la tavelure. <i>Cueillette</i> vers la mi-octobre, doivent se conserver en cave et se déguster à partir de fin novembre-décembre. Préférence pour des sols lourds ; en terrain léger et sec les fruits tombent facilement. <i>Floraison</i> : Tardive, mauvais pollen (Dufour ; Van Cauwenberghe, 1949). <i>Origine</i> : française, obtenue par Léon Leclerc de Laval (1836).</p>
	<p><b>'Légipont'</b> Trad-RGF : Variété d'automne traditionnelle de <b>haute tige</b>, poire de taille moyenne, couleur vert avec une joue rouge sur le côté ensoleillé. C'est une très bonne poire de dessert, agréable à manger, fondante, juteuse et très sucrée. Cueillette vers mi-septembre, à consommer pendant quelques semaines dès que les fruits virent du vert au mi-jaune. Variété assez sensible à la tavelure. <i>Floraison</i> : Moyenne/tardive saison, bon pollinisateur <i>Origine</i> : obtenue par Martin Joseph Légipont du village de Charneux dans le pays de Herve.</p>

	<p><b>‘Louise-Bonne d’Avranches’</b> <sup>Trad-RGF</sup> : Parmi les meilleures poires d’automne d’un point de vue gustatif: riche en sucre, acidité, fondante, juteuse et gouteuse. Beaux fruits à épiderme lisse. A réserver uniquement en <b>basse tige</b> et <b>surtout espaliers</b> dans de très bonnes expositions car la variété est <b>très sensible à la tavelure</b>. A planter sur un mur plein sud à l’abri de la pluie. <i>Floraison</i> : assez précoce, bon pollinisateur, variété partiellement auto-fertile qui peut se planter seule. <i>Origine</i> : française, obtenue par M. Boisbunel en 1857 à Rouen.</p>
	<p><b>‘Poire de Notre-Dame’ - ‘Poire de Grise’</b> <sup>Trad-RGF</sup> : très ancienne variété paysanne uniquement de <b>haute tige</b>. Fruits de taille moyenne, brun et rugueux, à cueillir un peu avant maturité à partir de mi-septembre et à consommer assez rapidement car le fruit blettit du cœur. Fruit à cuire, traditionnellement à l’eau mais aussi au four. Arbre rustique, suivant les endroits, moyennement à sensible à la tavelure. <i>Floraison</i> en moyenne saison, bon pollinisateur. <i>Origine</i> : variété traditionnelle des vergers hautes tiges du Hainaut et de l’Entre-Sambre-et-Meuse.</p>
	<p><b>‘Précoce de Trévoux’</b> <sup>Trad-RGF</sup> : variété hâtive (cueillette mi-août) de très bonne qualité gustative, fondante, fine, sucré et acidulée mais à strictement réserver en <b>basse tige</b> et en <b>espaliers</b> dans de bonnes conditions pour limiter le risque de fortes attaques de tavelure. A cueillir un peu avant pleine maturité et laisser murir quelques jours pour obtenir la meilleure qualité. <i>Floraison</i> : très précoce, bon pollinisateur, partiellement autofertile. <i>Origine</i> : obtenue par Treyve, horticulteur à Trévoux en France vers 1862.</p>
	<p><b>‘Triomphe de Vienne’</b> <sup>Trad-RGF</sup> : Bonne variété d’amateurs de grosses poires douces pour une période de cueillette de début septembre, qui offre une très faible sensibilité à la tavelure et une très bonne productivité. Demande un terrain léger et chaud. <i>Floraison</i> : Moyenne saison, bon pollinisateur, partiellement autofertile. <i>Origine</i> : Obtenue en 1874 par M. Jean Colland et propagée par le pépiniériste Claude Blanchet à Vienne (Isère, France).</p>



## PRUNIERs




### Variétés 'RGF-Gembloux'

	<p><b>'Belle de Thuin'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : <b>très grosse prune</b> – 60 à 70 g - 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, arbre peu vigoureux et <b>très fertile</b>, demande à être taillé pour le maintenir en croissance ; fruits fragiles, très sensible à la moniliose et aux guêpes. <i>Floraison</i> précoce, pas auto fertile – Bon pollinisateur. <i>Origine</i> : inconnue, arbre unique trouvée dans un jardin à Jamioulx, variété sauvée <i>in extremis</i> !</p>
	<p><b>'Wignon'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : prune ovale de calibre moyen tel l'Altesse Double, rose-pourpre, 2<sup>ème</sup> quinzaine de septembre, juteuse, très bonne qualité pour la table et pour cuire, arbre fertile au port assez dressé, <b>auto fertile</b>, peu à modérément sensible à la moniliose. <i>Floraison</i> en moyenne saison – Bon pollinisateur. <i>Origine</i> : très ancienne variété locale de la région de Huy (Ben-Ahin) qui aurait disparu sans notre intervention.</p>
	<p><b>'Prune de Prince'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : fruit de type mirabelle, petit, rond, bleu-noir, fin septembre, maturité étalée permettant de savourer ses fruits durant quinze jours, très ferme, peu juteux et <b>très sucré, excellente qualité</b> pour la table et pour cuire, convient pour sécher, très fertile, très rustique, très peu sensible à la moniliose ; arbre de forme globeuse et peu vigoureux, <b>auto fertile</b>. <i>Floraison</i> précoce – Bon pollinisateur <i>Origine</i> : très ancienne variété traditionnelle en Gaume.</p>
	<p><b>'Sainte-Catherine'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : prune de calibre moyen de type 'Altesse', jaune ponctuée de rouge, septembre-octobre, maturité étalée sur deux à trois semaines, tous usages, moindre qualité si surcharge de production, <b>extrêmement fertile, très rustique</b>, modérément sensible à la moniliose sur fleur mais très peu sensible sur fruit, peut présenter de la tavelure sur fruit, <b>auto fertile</b>. <i>Floraison</i> moyenne à tardive – Bon pollinisateur pour 'Reine Claude Crottée'. <i>Origine</i> : très ancienne variété traditionnelle de l'Entre-Sambre-et-Meuse.</p>



## Variétés de prunes 'TRAD-RGF'

	<p><b>'Altesse Double'</b> <sup>Trad-RGF</sup> (<b>'Quetsche d'Italie', 'Fellenberg'</b>) : Assez gros fruit allongé bleu-violet foncé de début à mi-septembre, chair juteuse, ferme et de très bon goût mais durée très courte de conservation. <i>Floraison</i> : Tardive, bon pollen, <b>autofertile</b>. Arbre pas toujours très productif. <i>Origine</i> : serait d'origine Lombarde (Italie), vers 1800, traditionnellement cultivée dans nos régions.</p>
	<p><b>'Altesse Simple'</b> <sup>Trad-RGF</sup> (<b>'Prune de Namur', 'Quetsche d'Alsace', 'Hauszwetsche'</b>): Variété tardive de fin septembre, fruit de grosseur moyenne à petite, allongé, violet foncé, peu juteux, ferme, acidulé-sucré, de table et culinaire. <i>Floraison</i> : Tardive, bon pollen, <b>autofertile</b>. Arbre très érigé, très rustique et très fertile. <i>Origine</i> : serait très ancienne et d'origine incertaine, il en existe de nombreux sous-types, traditionnellement très cultivée dans nos régions et en particulier dans le namurois.</p>
	<p><b>'Belle de Louvain'</b> <sup>Trad-RGF</sup>: Fruit de fin-août, exceptionnellement gros, pourpre foncé assez ferme, de qualité moyenne, surtout à usage culinaire ; fruits <b>extrêmement sensibles à la pourriture due à la moniliose</b>. <i>Floraison</i> : Tardive, bon pollen, <b>autofertile</b>. <i>Origine</i> : obtention belge de Van Mons (~1845), traditionnellement cultivée dans nos régions.</p>
	<p><b>'Bleue de Belgique'</b> <sup>Trad-RGF</sup>: Fruit de mi-août, bleu foncé brillant, chair juteuse de moyenne qualité. <i>Floraison</i> : Moyenne période, bon pollen, partiellement autofertile. <i>Origine</i> : présumément belge (av. 1850), traditionnellement cultivée dans nos régions.</p>
	<p><b>'Mirabelle de Nancy'</b> <sup>Trad-RGF</sup>: Petit fruit de mi-septembre, jaune pointillé de rouge, ferme, peu juteux et sucré, traditionnel pour confitures et pâtisseries. <i>Floraison</i> : Tardive, bon pollen, <b>autofertile</b>. Arbres très lents à se mettre à fruit suivant les sites. <i>Origine</i> : très ancienne, propagée en France depuis le 15<sup>ième</sup> siècle, traditionnellement cultivée dans nos régions.</p>

	<p><b>'Reine-Claude d'Althan'</b> <sup>Trad-RGF</sup> ('<b>Conducta</b>') : Fruit assez gros de fin août, bicolore rouge rosé ponctué de rouge pourpre, fruit de dessert, chair très ferme, très juteuse, acidulée sucrée, épiderme épais. <i>Floraison</i> : Moyenne période, bon pollen; <b>autostérile</b>. <i>Origine</i> : d'origine hongroise (~1869), traditionnellement cultivée dans nos régions.</p>
	<p><b>'Reine-Claude Verte'</b> <sup>Trad-RGF</sup>: Beau fruit de 2<sup>ème</sup> quinzaine du mois d'août, rond, vert à jaunâtre avec quelques mouchetures rouges, chair très juteuse et extrêmement sucrée. <i>Floraison</i> : Moyenne période, bon pollen mais <b>autostérile</b>. Arbre au port arrondi étalé, assez lent à se mettre à fruit et production très variable, fruits sujets aux crevassements. <i>Origine</i> : très ancienne, probablement d'Arménie, cultivée en France depuis la fin du 15<sup>ème</sup> siècle, traditionnellement cultivée dans nos régions.</p>
	<p><b>'Reine-Claude d'Oullins'</b> <sup>Trad-RGF</sup>: prune ronde-ovale, assez grosse, vert-jaune ; de maturité à mi-août, fruit très juteux de dessert, à consommer rapidement car assez fragile ; très attiré par les guêpes. <i>Floraison</i> : Moyenne période, bon pollen, <b>autofertile</b>. <i>Origine</i> : introduite en France vers 1850, traditionnellement cultivée dans nos régions.</p>





## CERISIER

### Variétés 'RGF-Gembloux'

	<p><b>'Bigarreau Ghijsens' ('Semis Ghijsens')</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : ancienne variété du Limbourg, gros bigarreau bien ferme, très sucré, à maturité mi-juillet, bonne résistance aux pourritures et à l'éclatement des fruits; floraison relativement précoce, <i>pollinisateurs</i> conseillés: 'Annabella', 'Castor', 'Kordia', 'Ulster'. <i>Origine</i> : ancienne variété limbourgeoise issue de semis – diffusée par le CRA-W depuis 2014.</p>
	<p><b>'Helshoven'</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : Fruit de calibre moyen à petit, moyennement ferme, rouge très foncé, bien sucrée ; maturité vers début juillet. Bonne résistance des fruits à l'éclatement et faible sensibilité à la pourriture. Arbre facile à conduire au port typiquement pleureur. Floraison précoce, <i>pollinisateurs</i> : 'Kordia', 'Ulster'. <i>Origine</i> : ancienne variété originaire du village d'Helshoven dans le Limbourg, fournie au CRA-W par Mr Jérôme Ghijsens en 1983 semis – diffusée par le CRA-W depuis 2015.</p>
	<p><b>'Griotte de Schaerbeek' ('Schaerbeekse Kriek')</b> <sup>RGF-Gblx</sup> : traditionnellement utilisée pour la confection de la gueuse 'Kriek'. Les fruits se présentent par grappes, ils sont de taille moyenne, d'un rouge très foncé, le jus est très coloré, acidulé-sucré, elle peut se manger crue mais son excellent arôme s'exprime pleinement lors de préparations culinaires telles confitures, compotes, jus,... Sélectionnée pour sa meilleure tolérance à la moniliose et à la cylindrosporiose ; l'arbre est plus compact que le type traditionnel. Autre particularité, le calibre des fruits (5 à 6 g) est nettement supérieur à celui de la Griotte de Schaerbeek classique (3 à 4 g). La production est variable suivant les années. <b>Autofertile</b>. <i>Origine</i> : issue de la très ancienne variété de griotte répandue dans le Brabant et en particulier dans le 'Payottenland', cette nouvelle variété est le fruit des travaux de création variétale du CRA-W, il s'agit d'une sélection parmi plusieurs centaines de semis issus de pollinisation libre.</p>



## Variétés 'TRAD-RGF'

	<p><b>'Annabella'</b> Trad-RGF : fruits agréablement sucrés mais peu fermes, peu sensibles à l'éclatement et aux pourritures, et d'un calibre moyen qui combleront l'amateur de cerises de la première quinzaine de juillet. Variété à port pleureur et de forte vigueur, demande une taille facile de simplification au cours des ans pour assurer l'équilibre de la structure et une production régulière. <i>Pollinisateurs</i> : 'Castor', 'Bigarreau Ghijsens', 'Kordia', 'Ulster'. <i>Origine</i> : issue d'un croisement de 'Rube' par 'Alkers Späte' réalisé en 1970 à la Station de Jork en Allemagne.</p>
	<p><b>'Burlat'</b> Trad-RGF : fruits agréablement sucrés, moyennement fermes, d'un calibre moyen mais assez sensibles à l'éclatement qui combleront l'amateur de cerises dès la fin juin. Variété traditionnelle hâtive, à port semi-érigé et de vigueur moyenne à forte, n'exige qu'une taille facile de simplification au cours des ans pour assurer une production régulière. <i>Pollinisateurs</i> : 'Helshoven', 'Ulster', 'Kordia'. <i>Origine</i> : vallée du Rhône en France, traditionnellement cultivée dans nos régions.</p>
	<p><b>'Castor'</b> Trad-RGF : fruits relativement fermes, agréablement sucrés, peu sensibles à l'éclatement et aux pourritures, et d'un bon calibre qui combleront l'amateur de cerises de la première quinzaine de juillet. Variété à port semi érigée et de vigueur moyenne à forte. <i>Pollinisateurs</i> : 'Annabella', 'Bigarreau Ghijsens', 'Kordia'. <i>Origine</i> : issue d'un semis de 'Schneider' obtenu en 1966 par la Station de Wageningen, aux Pays-Bas.</p>
	<p><b>'Early Rivers'</b> Trad-RGF : très bonne cerise pourpre à fruit assez mou, de calibre petit à moyen, de bonne résistance à l'éclatement et à maturité précoce (fin juin). Variété de forte vigueur à port étalé. <i>Pollinisateurs</i> : 'Ulster', 'Kordia', 'Burlat', 'Helshoven'. <i>Origine</i>: ancienne variété issue d'un semis de 'Early Purple' en Angleterre (1860) traditionnellement cultivée dans nos régions.</p>
	<p><b>'Hedelfinger Riesenkirche'</b> Trad-RGF : variété cultivée traditionnellement dans nos régions, bigarreau rouge foncé à maturité, de calibre moyen assez ferme et croquant, maturité ée 2e quinzaine de juillet. Arbre de forte vigueur, à port étalé, assez lent à se mettre à fruit, sensible à la gommose; fruits peu à moyennement sensibles au crevassement. <i>Pollinisateurs</i> : 'Burlat', 'Castor', 'Annabella', 'Bigarreau Ghijsens'. <i>Origine</i> : ancienne variété allemande de la région de Stuttgart (~1850) traditionnellement cultivée dans nos régions.</p>
	<p><b>'Kordia'</b> Trad-RGF : fruits fermes, agréablement sucrés, moyennement sensibles à l'éclatement et aux pourritures, et d'un gros calibre qui combleront l'amateur de la première quinzaine de juillet. variété à port semi-étalée et de vigueur forte. <i>Pollinisateurs</i> : 'Ulster', 'Helshoven'. <i>Origine</i> : issue d'un semis de hasard obtenu en 1963 à la Station de Techovice en Tchéquie.</p>

	<p><b>'Regina'</b> Trad-RGF : fruits croquants, très sucrés, peu sensibles à l'éclatement et aux pourritures, et d'un gros calibre qui combleront l'amateur de cerises de la 2e quinzaine de juillet. Variété à port érigé et de vigueur faible. <i>Pollinisateurs</i> : 'Sam', 'Star', 'Annabella', 'Castor', 'Bigarreau Ghijsens'. <i>Origine</i> : issue d'un croisement de 'Schneider' réalisé en 1981 à la Station de Jork en Allemagne.</p>
	<p><b>'Sam'</b> Trad-RGF : fruits moyennement fermes, agréablement sucrés, peu sensibles à l'éclatement et aux pourritures, et d'un calibre moyen qui combleront l'amateur de cerises de la première quinzaine de juillet. Variété à port semi-érigé et de vigueur relativement forte. <i>Pollinisateurs</i> : 'Star', 'Annabella', 'Castor', 'Bigarreau Ghijsens'. <i>Origine</i> : obtention de semis datant de 1933 de la Station de Summerland, British Columbia, au Canada.</p>
	<p><b>'Schneiders Späte Knorpelkirsche'</b> Trad-RGF : gros bigarreau rouge foncé, assez ferme et peu à moyennement sensible au crevassement qui comblera l'amateur de cerises de la 2e quinzaine de juillet. Variété à port érigé, de vigueur forte. <i>Pollinisateurs</i> : 'Annabella', 'Bigarreau Ghijsens', 'Castor'. <i>Origine</i> : ancienne variété allemande (~1850) et traditionnellement cultivée dans nos régions.</p>
	<p><b>'Star'</b> Trad-RGF : fruits relativement fermes, agréablement sucrés, peu sensibles à l'éclatement et aux pourritures, et d'un calibre moyen qui combleront l'amateur de cerises de la première quinzaine de juillet. Variété à port étalé et de vigueur faible à moyenne. <i>Pollinisateurs</i> : 'Sam', 'Annabella', 'Castor', 'Bigarreau Ghijsens'. <i>Origine</i> : issue d'un semis de 'Deacon' obtenu en 1949 par la Station de Summerland, Bristish Columbia au Canada.</p>
	<p><b>'Stella'</b> Trad-RGF : fruits de gros calibre, fermes, vermillons, moyennement sucrés, peu à moyennement sensibles au crevassement qui combleront l'amateur de cerises de la première quinzaine de juillet. Variété à port érigé, de vigueur moyenne et de mise à fruits rapide. <i>Pollinisateurs</i> : bon pollen, cette variété est <b>autofertile</b>. <i>Origine</i> : Issue d'un croisement 'Lambert' x 'Semis John Innes 2410' réalisé en 1968 par la Station de Summerland, Bristish Columbia au Canada.</p>



'**Ulster**' Trad-RGF : fruits fermes, agréablement sucrés, peu sensibles à l'éclatement et aux pourritures, et d'un calibre moyen qui combleront l'amateur de cerises de la première quinzaine de juillet. Variété à port étalé et de vigueur moyenne. *Pollinisateurs* : 'Kordia', 'Helshoven'. *Origine* : issue d'un croisement de 'Schmidt' obtenu en 1964 par la Station de Geneva, New York (USA).

## PÊCHER



### Variétés 'RGF-Gembloux'



'**Fertile de Septembre**' Trad-RGF : pêche traditionnelle du pays, à chair blanche de calibre moyen, bicolore et colorée de rouge foncé, deuxième quinzaine de septembre, acidulée, fruit de dessert et excellente pour cuire, **très fertile**, malgré quelques symptômes, elle est assez **tolérante à la cloque** et peu sensible à la moniliose, **très rustique**. *Floraison* assez tardive – **autofertile**. *Origine* : variété ancienne paysanne originaire du village Sombrefe, multipliée traditionnellement par semis.