

DALIVAL

www.dalival.com

N°3

Octobre 2022

CIDRI SCOPE

SPÉCIAL POIRÉ

EDITO

Depuis quelques années, on observe un regain d'intérêt des producteurs pour la culture du poirier à poiré.

Le poiré est une boisson alcoolisée effervescente obtenue par fermentation du moût de poires. Il se caractérise par sa couleur jaune pâle, sa saveur fruitée et ses fines bulles.

Originaire de Normandie, où est notamment produit le Poiré de Domfront (Appellation d'Origine Protégée), sa production tend progressivement à se développer vers d'autres régions.

Les variétés utilisées se distinguent particulièrement des poires de table par leur astringence et leur acidité. Les fruits récoltés peuvent également être valorisés en jus, vinaigre et servir de base pour la fabrication d'apéritifs et de spiritueux comme le Calvados Domfrontais (Appellation d'Origine Contrôlée).

La lecture de ce Cidriscopie vous apportera plus d'informations sur les variétés et les modes de culture du poirier à poiré.



Historiquement, le poirier à poiré est cultivé en vergers haute tige pâturés (prés vergers). La longévité de ce type d'arbres est remarquable. Néanmoins la mise à fruit est très lente : il faut parfois attendre 15 ans pour avoir les premières récoltes ! Et certaines variétés n'atteignent leur pleine production qu'au bout de 50 ans...

Le niveau de rendement en fruits est très fortement lié au facteur variétal. En moyenne, il oscille entre 15-20 T/ha et 25-30 T/ha (Chiffres CA Normandie – Essais variétaux en vergers basse-tige). Le poirier est naturellement sujet à l'alternance de production, mais à des degrés variables selon les variétés.

Pour pallier cette lenteur de mise à fruit, les arbres peuvent également être conduits en vergers spécialisés basse tige (voir photo ci-dessus). La diminution de vigueur conférée par certains porte-greffes et l'augmentation du nombre d'arbres par hectare permettent une mise à fruit plus rapide (entre 4 et 7 ans généralement).

Dans ce contexte, le choix des variétés et des porte-greffes a une importance toute particulière, tout comme le mode de conduite du verger. Si vous êtes intéressés par cette culture, nous vous proposons plus d'informations dans la suite de ce document.

VOS CONTACTS



TECHNICO-COMMERCIALE

Claire LEFRANÇOIS
Tél : 06 98 65 72 26
clefrancois@dalival.com



ASSISTANTE COMMERCIALE

Aurélie MONTAIGNE
Tél : 03 23 96 56 56
villers@dalival.com

Nous remercions les équipes de l'IFPC et du Service Vergers et Produits Cidricoles de la Chambre d'Agriculture de Normandie, et plus particulièrement Matthieu BENOIT et Marie-Cécile VERGNEAUD pour leur aide précieuse à la rédaction de ce Cidriscopie !

Parmi les variétés bien connues des producteurs de poiré, Dalival a sélectionné pour son catalogue, des variétés avec une bonne rusticité et qui se pollinisent entre elles.



M. BENOIT - CRAN / SVPC

Champagne

Date de récolte : fin octobre
Date de floraison : précoce
Rusticité : bonne
Productivité : productive et moyennement sensible à l'alternance
Rendement moyen* : 25-30 T/ha
Entrée en production : 4/5 ans
Fruit : calibre modéré à gros, 70/100g
Récolte mécanique : possible
Conservation au sol : 2/3 semaines. Sensible à la manipulation/transport.
Transformation : très bonne qualité de poiré, poiré sec



M. BENOIT - CRAN / SVPC

De cloches

Date de récolte : novembre
Date de floraison : précoce
Rusticité : bonne, moyennement sensible à la tavelure
Productivité : très productive, peu alternante
Rendement moyen* : 25-30 T/ha
Entrée en production : 3/5 ans
Fruit : gros calibre, 70/130g
Récolte mécanique : possible
Conservation au sol : bonne
Transformation : poire pouvant être utilisée en jus et en compote



M. BENOIT - CRAN / SVPC

Fausset

Date de récolte : début novembre
Date de floraison : tardive
Rusticité : bonne
Productivité : productive, sensible à l'alternance
Rendement moyen* : 25-30 T/ha
Entrée en production : 4/5 ans
Fruit : petit à modéré, 50/60g
Récolte mécanique : possible
Conservation au sol : bonne. 3 semaines à 1 mois
Transformation : bonne qualité de poiré.
Attention : incompatible avec le porte-greffe cognassier, nécessite un intermédiaire ou un porte-greffe poirier



M. BENOIT - CRAN / SVPC

Antricotin

Date de récolte : octobre
Date de floraison : précoce
Rusticité : assez sensible à la tavelure, sensible au feu bactérien
Productivité : moyenne mais régulière en production
Entrée en production : 4/5 ans
Fruit : petit à modéré, 35/60g
Récolte mécanique : possible
Conservation au sol : bonne
Transformation : chair très juteuse et acide. Bonne qualité de poiré, très fin.
Attention : incompatible avec le porte-greffe cognassier, nécessite un intermédiaire ou un



M. BENOIT - CRAN / SVPC

Plant de blanc

Date de récolte : septembre/octobre
Date de floraison : précoce
Productivité : peu productive, sensible à l'alternance
Rendement moyen* : 15-20 T/ha
Entrée en production : 4/5 ans
Fruit : petit calibre, 30/50g, fruit rond
Conservation au sol : courte à modérée, 7 à 15 jours maximum
Transformation : très bon gustatif - très bonne qualité de poiré, plutôt sucré et acidulé.
Attention : port difficile, peu de reperçements

Raulin

Date de récolte : fin novembre
Date de floraison : tardive
Productivité : bonne à très bonne
Entrée en production : rapide (source INRAE)
Fruit : calibre modéré, 50/70g
Récolte mécanique : possible
Conservation au sol : bonne à très bonne
Transformation : jus acide, peu connu et de bonne qualité.
Attention : incompatible avec le porte-greffe cognassier, nécessite un intermédiaire ou un porte-greffe poirier

Verdot

Date de récolte : fin octobre/début novembre
Date de floraison : précoce
Productivité : moyenne mais régulière en production. Vigueur assez faible, à planter en forte densité
Mise à fruit : rapide
Fruit : petit, 50g
Conservation : bonne
Transformation : très bon poiré et très bon jus de poire
Attention : incompatible avec le porte-greffe cognassier, nécessite un intermédiaire ou un porte-greffe poirier

PORTE-GREFFE

Dalival multiplie les variétés de poire à poiré sur le porte-greffe de poirier Farold 87. Ce porte-greffe présente l'avantage d'un besoin en palissage inférieur au cognassier (1 à 2 fils sur Farold 87 contre 3/4 fils sur cognassier). De plus, il est tolérant au calcaire du sol et au feu bactérien, et il présente une bonne affinité avec l'ensemble des variétés.

Disponibilité
en arbres :
nous consulter

Quand on plante des poiriers à poiré, il faut choisir des variétés qui se pollinisent entre elles, mais également qui se récoltent à la même date pour faciliter la récolte à la machine : le tableau ci-dessous, à double entrée, permet de bien repérer les variétés compatibles entre elles. Alignées à l'horizontale, elles ont la même date de floraison, alignées à la verticale, elles ont la même date de récolte.



Actuellement, les poiriers à poiré basse-tige sont conduits en mono-axe, sur la base du modèle des vergers de pommiers à cidre. Ce type de conduite peut parfois montrer ses limites, particulièrement en termes de maîtrise de la vigueur des arbres. La multiplication des axes pourrait permettre de répondre à cette problématique, du fait d'une répartition des flux de sèves. Parallèlement, il a été observé dans certains cas une amélioration de la régularité de production, sur des vergers de poire de table. Ces deux facteurs sont en faveur d'une meilleure productivité des arbres.

Un essai a donc été mis en place en 2017, sur le site de la station d'expérimentations de l'Institut Français des Productions Cidricoles, à Sées (Orne). Le suivi est réalisé en collaboration avec le service Vergers et Produits Cidricoles de la Chambre d'Agriculture de Normandie. Il a pour objectif, via la comparaison de plusieurs modes de conduite, de mieux maîtriser la vigueur et la charge des arbres.

Dispositif

- Variété testées : Plant de Blanc, Champagne.
- Porte-greffe : Pyriam C.O.V (OH 11)
- Modalités testées : Conduite mono axe, gobelet, bi-axe, drilling*
(photos ci-dessous)

Premiers résultats

Tout d'abord, il est important de prendre en compte que le verger est encore jeune (6^{ème} feuille en 2022). Pour le moment, les arbres sont observés en phase de développement végétatif. Il faudra patienter quelques années avant d'avoir les résultats en production et de pouvoir conclure.

Néanmoins, on observe d'ores et déjà des différences entre les deux variétés. Plant de Blanc semble particulièrement adaptée à la conduite multiaxe, contrairement à la variété Champagne. Sur celle-ci, un axe dominant se forme assez naturellement.



Mono axe
(Modalité de référence)



Gobelet



Bi-axe



Drilling*

**L'explication du drilling et l'intégralité de l'essai sont à retrouver en page 21 de ce document :*



LE POIRÉ DANS LE MONDE :

Une boisson issue de la fermentation de la poire est produite, de façon assez confidentielle, en Angleterre (*perry*), Pays de Galles, plusieurs pays du Commonwealth dont le Canada, l'Australie et la Nouvelle-Zélande, la Californie, l'Allemagne du sud (*Birnenmost*), l'Autriche (*Mostviertel*), le nord de l'Espagne (*perada*) et la Suède (*päröncider*). La variante sans alcool du päröncider est vendue dans les magasins IKEA du monde entier.

La réglementation sur la proportion de fruits est bien souvent moins stricte qu'en France, avec ajout de sucres et d'arômes et parfois 85 % d'eau gazeuse.

On peut enfin ajouter que dans plusieurs régions du monde, il y a des querelles d'appellation pour empêcher que le poiré soit désigné comme « cidre de poire ».

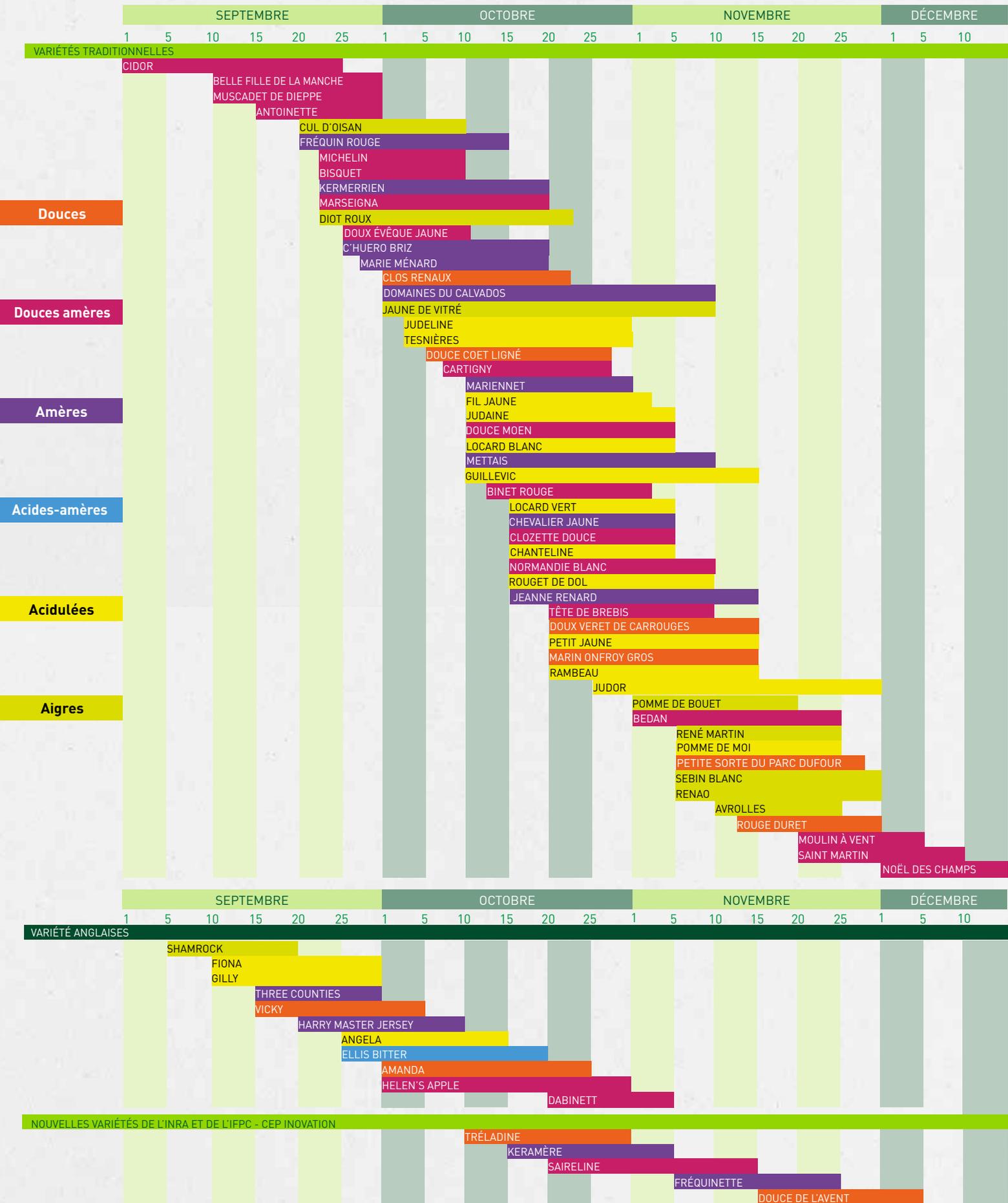
Le Saviez-vous ?
Jusque dans les années 80, le poiré n'était pas gazeux.
(Source IDAC)

Info tourisme

Il existe une Route du poiré longue de 83 kilomètres, qui permet de parcourir la région comprise entre la rivière Mayenne et Barenton (Manche) À Barenton, se situe le musée du poiré, dans les bâtiments d'un corps de ferme du bocage normand, avec notamment un verger conservatoire des espèces de poiriers à poiré.

Calendrier de maturité des principales variétés cidricoles

Chute des fruits (20% - 80%)



Synthèse des dates de chute des principales variétés cidricoles dans les régions productrices. D'importantes disparités peuvent exister entre les régions.