

De nouvelles propositions de poires

Depuis dix ans, de nouvelles variétés de poires sont lancées sur le marché, le plus souvent dans le cadre de clubs variétaux. Et d'autres variétés sont en expérimentation.

« Le marché de la poire est très traditionnel, a souligné Bruno Essner, responsable recherche-développement de Dalival, lors du congrès Interpera. Il est difficile d'introduire de nouvelles variétés. Mais depuis dix ans, de nouvelles propositions arrivent, dont certaines avec de fortes ambitions. »

Parce que le marché et la production régressent en Europe, des travaux de sélection ont été engagés dans les principaux pays producteurs, avec parfois utilisation en croisement de variétés asiatiques. Les objectifs sont une productivité élevée et régulière, une résistance ou tolérance au feu bactérien, à la tavelure et au psylle, une palette de couleurs, une bonne tenue en rayon et chez le consommateur et une chair tendre ou croquante. Certaines variétés sont déjà commercialisées, le plus souvent dans le cadre de clubs variétaux. Créée par l'Inra, Angély est le



LA VARIÉTÉ CEPUNA, commercialisée sous la marque Migo, occupe 200 ha, principalement au Benelux.



ANGÉLYS OCCUPE DÉSORMAIS 110 ha en France (Val de Loire et Picardie), et 130 ha en Italie.

croisement de Doyenné d'hiver et Doyenné du Comice. De calibre régulier assez gros (70/80), de peau bronzée, elle offre une excellente qualité gustative et une très bonne conservation. Son affinité avec EMC est moyenne, mais bonne avec les autres cognassiers. Sa productivité est bonne. Elle est gérée en Europe par l'association Angély qui assure sa promotion et son encadrement. Plus de 100 ha (89 ha en production) sont plantés en France, en Val de Loire et Picardie, 83 % sont en conventionnel (Blue Whale, Nelfruit, Jacky Tessier), 17 % en bio (Pom'Evasion, Coteaux Nantais). Après une baisse des surfaces après 2010, les plantations sont reparties à la hausse depuis quelques années. Et la volonté de Blue Whale est de doubler sa surface de production.

Près de 130 ha sont plantés en Italie et 13 ha en Espagne, où elle s'avère peu adaptée. Environ 5000 tonnes d'Angély sont commercialisées en Europe, dont 2200 à 2800 tonnes en France. Et d'autres pays s'y intéressent (27 ha en Nouvelle-Zélande...).

Elliott en bio ou conventionnel

Egalement créée par l'Inra, Cepuna^{cov} est le croisement de Conférence et Doyenné d'hiver. Elle est verte, lisse, croquante, de très bonne conservation, de calibre régulier assez gros. Sa productivité est bonne et homogène et elle nécessite peu d'éclaircissements. GKE NV détient les droits exclusifs pour l'exploitation de la marque et de la variété Cepuna^{cov}. Plus de 200 ha sont actuellement plantés, 65 % aux Pays-Bas, 20 % en Belgique, 6 % en Allemagne, 6 % en Autriche et 3 % en test au Royaume-Uni, en Suisse et en France. Près de 4000 tonnes ont été commercialisées en 2018-2019 sous la marque Migo®, la stratégie marketing étant d'en faire une poire pratique pour une consommation nomade. Elliott^{cov}, créée aux USA et développée en Europe par Escande, est tolérante au feu bactérien et très bien adaptée au bassin méditerranéen.

La piste des variétés rouges

Plusieurs variétés rouges sont en développement. Développée par ARC (Afrique du Sud), Cape Rose^{cov} (marque Cheeky®) est une poire blushée rouge brillant sur fond vert, douce et parfumée, d'excellente conservation, de calibre 75. L'arbre est très bien adapté au climat méditerranéen, vigoureux, avec une entrée en production rapide. Plus de 200 ha sont plantés en Afrique du Sud et des plantations ont lieu en Espagne en 2019. Star Fruits propose trois variétés rouges de maturités échelonnées, de texture fondante ou légèrement granuleuse, de conservation bonne à très bonne. Dalival propose NC4, créée aux USA et vendue sous la marque Misty Rose®. Croisement de Williams rouge et Concorde, elle a un arôme typique de Williams et se conserve bien. Elle est testée dans de nombreux pays.

Les variétés en phase de lancement

Obtenu par Agroscope Suisse, CH201 est une variété bicolore au calibre moyen,

à la chair juteuse et croquante, très sucrée, d'excellente conservation. Son entrée en production est précoce et régulière et elle a un bon comportement au feu bactérien. Sa commercialisation se fait en distribution sélective sous la marque « Fred® », avec une volonté de rupture avec l'univers classique de la poire. Les premiers volumes ont été vendus en 2018 en Suisse et des plantations sont lancées au Benelux, en France (Blue Whale, Fruits et Compagnie, Superalp), en Italie. L'objectif pour l'Europe est d'atteindre 300 ha d'ici 2025, avec des développements dans d'autres pays. Des plantations ont aussi eu lieu au Chili et en Afrique du Sud et d'autres sont en projet aux USA, en Argentine, en Australie. Autre innovation: Nojabrskaja, variété verte d'origine moldave, à la

production précoce et élevée, de très gros calibre et très bonne conservation. Des plantations ont eu lieu en France et dans plusieurs pays. S'y ajoutent encore les six variétés tolérantes au feu bactérien sélectionnées par la station Harrow (Canada), vertes ou blushées. Et d'autres variétés sont en expérimentation. Unibo (Italie) s'apprête à lancer trois variétés vertes de maturités échelonnées et une variété rouge, toutes qualitatives, de bel aspect et de bonne conservation. Elles sont testées dans plusieurs pays. Delbard propose trois hybrides de très bonne qualité gustative: SF 16147 (William + 7 j), de calibre 80/90, à la chair fondante et juteuse, de bonne conservation, SF 16145 (maturité Beurré hardy), de calibre 70/80, à la chair fine et juteuse, de bonne conservation, et Fertilia^{cov} (entre Beurré hardy et Comice), de calibre 70/80, à la chair juteuse, très productive. ☺



«

De nouvelles variétés arrivent depuis dix ans, dont certaines avec de fortes ambitions »

BRUNO ESSNER, responsable recherche-développement de Dalival

Sa peau est bronzée/cuivrée, sa chair juteuse et aromatique, avec un calibre 65/70 dominant. Elle est incompatible sur cognassier, a une mise à fruit moyenne à rapide et est exigeante en pollinisation (incompatible avec Harrow Sweet). Elle est cultivée en bio dans le cadre d'une démarche organisée (Le Vieux Pointet, marque Selena®). La production, d'origine France, est de 500 tonnes, avec une progression à 1500 tonnes d'ici cinq ans. On trouve aussi Elliott^{cov} sur le marché libre, en conventionnel, avec des surfaces au Maroc, en Espagne et en France, en alternative notamment du pêcher sensible au virus de la sharka dans les Pyrénées-Orientales.

Des variétés bicolores gagnent du terrain

Première variété club de poire, Sweet Sensation® est une mutation naturelle bicolore rosée de Doyenné du Comice. Découverte en 1992 en Hollande, elle a été lancée aux Pays-Bas en 2010 puis en France en 2013. Les droits sont détenus par The Greenery et la marque exploitées par LVE. En 2019, 465 ha sont plantés aux Pays-Bas (225 ha), Belgique (105 ha), France (40 ha, vergers de la Blotière), Italie, Argentine, Chili, Afrique du Sud, Allemagne, Angleterre. Elle est toutefois difficile à cultiver. Celina^{cov}, obtenue en Norvège et vendue sous la marque QTee®, est le croisement de Williams et Colorée de juillet. Elle est blushée rouge intense sur fond vert, très parfumée, de calibre 70/80, et se conserve jusqu'à début février. L'arbre s'adapte à tous les

climats, est vigoureux, tolérant au feu bactérien, avec une entrée en production très rapide et une forte production nécessitant un éclaircissage. 650 ha sont plantés en Belgique (120 ha), Italie (50 ha), Afrique du sud (100 ha), Espagne (80 ha), Suisse (30 ha), Slovaquie

(20 ha). L'objectif est d'atteindre 1000 ha. En France, le développement est géré par Wouters France, avec un projet de deux phases de 150 ha. Des essais sont faits aussi au Chili, en Nouvelle-Zélande, en Australie. ☺

Véronique Bargain

Engagés par nature, innovants par tradition...



26400 CREST - Tél. : 04 75 25 12 12 - pepinieres.veauvy@wanadoo.fr

