



HAL
open science

Les variétés de poiriers

Bernard Thibault

► **To cite this version:**

Bernard Thibault. Les variétés de poiriers. La Pomologie Française, 1961, III (12), pp.357-364.
hal-01600124

HAL Id: hal-01600124

<https://hal.science/hal-01600124>

Submitted on 2 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LES VARIÉTÉS

DE POIRIER

La culture du poirier se caractérise par des exigences spéciales.

Cette espèce fruitière demande des sols limoneux ou silico-argileux, sains, perméables et profonds. Elle peut toutefois s'accommoder de sols lourds ou de sols assez calcaires. Un sol trop léger et sec ne lui convient pas. Dans les sols dont la teneur en calcaire actif dépasse 8 %, les poiriers greffés sur cognassier montrent en général des phénomènes de chlorose.

De floraison beaucoup plus précoce que le pommier, le poirier souffre davantage des gelées printanières. Ses possibilités d'amener une récolte par parthénocarpie sont néanmoins plus développées que chez le pommier. On devra donc rejeter toute culture monovariétale et accorder une attention toute spéciale aux meilleures variétés pollinisatrices, en tenant compte qu'elles doivent représenter environ 10 % du verger.

Enfin les particularités de la taille de fructification, la mise à fruit assez capricieuse de nombreuses variétés, la sensibilité au climat et aux parasites, certaines difficultés de cueillette et de conservation font que la culture du poirier ne devrait être pratiquée que par des arboriculteurs ayant déjà une bonne connaissance de leur métier.

Une collection générale comprenant plus de 800 variétés de poirier greffée sur cognassier d'Angers et de Provence a été constituée à la station de recherches d'Angers. Une partie de ces variétés, provenant de collections ou de jardins botaniques, est placée en « musée », quelques-unes d'entre elles pouvant avoir un intérêt comme géniteurs dans certains croisements.

Les variétés courantes font l'objet d'observations très suivies afin de bien connaître leur comportement. Ces observations portent sur les caractères botaniques (port de l'arbre, morphologie du rameau à bois, de la fleur, de

la feuille, etc.), sur les caractères physiologiques ou cultureux (vigueur, biologie florale, mode de fructification, sensibilités et résistances, etc.), et sur les caractères phénologiques (dates de débourrement, de floraison, des chutes physiologiques, de la chute des feuilles).

Pour quelques-unes de ces variétés multipliées depuis très longtemps, de légères variations de coloration, de précocité, de forme, etc., peuvent apparaître, constituant ainsi autant de « souches » différentes de la variété d'origine. En prélevant des greffons sur ces arbres ou ces portions d'arbre sur lesquels cette mutation est apparue, cette nouvelle souche se trouve multipliée et on aboutit à la formation de « clones » différents à l'intérieur de chaque variété. L'un des objectifs des stations de recherches d'arboriculture fruitière est tout d'abord de repérer ces souches différentes, puis de les multiplier et enfin de les comparer entre elles d'une manière très précise pour déterminer leur comportement et leur valeur. A Angers, des études sont entreprises sur Williams, Epine du Mas, Doyenné du Comice et Passe Crassane.

Enfin il est un point sur lequel nous devons attirer l'attention des arboriculteurs, c'est la sélection sanitaire aussi bien des porte-greffes que des greffons ; certaines maladies à virus comme le « stony pit » (gravelle) sur poirier ou le « flat limb » (aplatissement du bois) sur pommier sont spectaculaires ; d'autres, beaucoup moins visibles et quelquefois même latentes, n'en ont pas moins une influence néfaste et peuvent réduire la vigueur et la

B. THIBAUT

Ingénieur I.N.R.A.,
Station de Recherches
d'Arboriculture Fruitière d'Angers.

production des arbres atteints de 30 à 50 %. La station de recherches d'East Malling vient de mettre à la disposition des arboriculteurs anglais quelques variétés garanties sans virus. Ce sont en poires : Williams, Dr Jules Guyot, Beurré Hardy, Conférence, Doyenné du Comice.

Multipliées sur des porte-greffes sains, ces variétés devront d'ici quelques années remplacer complètement dans les nouvelles plantations les variétés virosées.

Devant l'abondance des variétés offertes à l'arboriculteur professionnel ou amateur et la confusion qui pouvait en résulter, notamment en ce qui concerne la dénomination des variétés et leur valeur culturale, les services du Ministère de l'Agriculture ont été amenés à édicter une réglementation, ainsi que cela avait été fait pour bien d'autres plantes cultivées. Un Catalogue officiel a été établi, et pour guider les intéressés et orienter leur choix vers les variétés reconnues les plus satisfaisantes, deux classes ont été constituées.

La classe 1 comprend les variétés de grand intérêt cultural devant servir de base à la production fruitière.

La classe 2 comprend les variétés d'intérêt plus local ou présentant des caractéristiques spéciales. Cette classe 2 comprend une subdivision particulière pour les variétés présentant un intérêt cultural et commercial. Ces variétés sont désignées par un astérisque. Les autres peuvent être uniquement prévues pour la culture d'amateur.

Des commissions compétentes comprenant des producteurs, des pépiniéristes, des négociants et des techniciens sont chargées de noter les variétés sur les caractères suivants :

- coloration, régularité de forme et de calibre, grosseur du fruit,
- qualité du fruit (fermeté, saveur),
- époque de maturité,
- vigueur et productivité de l'arbre,
- sensibilité aux parasites,
- régularité de production,
- aptitude à la conservation et au transport.

Les variétés nouvelles encore trop peu connues sont classées dans une rubrique particulière et seront soumises à une expérimentation pendant une période pouvant aller de 5 à 10 ans. A la fin de cette période, elles seront inscrites en classe 1 ou en classe 2 ou bien refusées à l'inscription si elles ne présentent pas suffisamment d'intérêt.

Voici la liste des variétés inscrites dans cette rubrique particulière :

Akça, Mustabey, Primure, Beurré précoce Morettini, Laxton's Superb, William précoce Morettini, Colette, Laxton's Progress, Laxton's Satisfaction, Max Red Bartlett, Webster, Bristol Cross, Doyenné Doré de Bourgogne, Eva Baltet, Fertility 4 X, Grand Champion, Starling Delicious, Sucrée d'Aix, Beurré d'Anjou, Doyenné Georges Truffaut.

Quelques-unes sont des variétés anciennes dont on veut vérifier à nouveau l'intérêt cultural. La plupart sont assez récentes et ont été obtenues soit par hybridation telles que Beurré précoce Morettini, William précoce Morettini, les trois Laxton's, Bristol Cross, soit par mutation de variétés plus anciennes comme Max Red Bartlett, Webster, Fertility 4 X, Grand Champion.

Nous pouvons remarquer à ce sujet le petit nombre de variétés nouvelles en poirier par rapport au pommier. La plupart des variétés cultivées à l'heure actuelle datent de 100 à 150 ans.

Nous nous limiterons à la présentation des variétés de la classe 1 et à celles de la classe 2 offrant un intérêt cultural et commercial.

VARIETES DE LA CLASSE 1.

WILLIAMS

Synonymes : Bon Chrétien Williams, Williams Bon Chrétien, Bartlett.

C'est, sans conteste, la poire la plus universellement connue et cultivée. Elle représente le quart de la production française. Non seulement on la trouve en France dans les vergers commerciaux, les vergers d'amateurs et les jardins familiaux, mais encore sa culture est pratiquée dans le monde entier. Ce succès est justifié par les qualités culturales de cette variété. Le fruit est attrayant, assez gros, régulier et réjouit les palais les plus difficiles. La chair est fine, fondante, sucrée, parfumée et musquée. L'arbre est vigoureux, l'affinité avec le cognassier satisfaisante bien que certains accidents soient parfois à signaler, dans certaines situations, sur cognassier d'Angers. On peut alors préférer le cognassier de Provence ou bien greffer avec un intermédiaire comme Beurré Hardy. La sensibilité à la tavelure est moyenne lorsque les traitements sont correctement effectués ; la production est bonne et régulière. Les fruits sont

assez sensibles au transport lorsqu'ils approchent de la maturité ; si leur conservation en chambre froide s'effectue aisément pendant un mois ou deux à une température de — 1 à 0°C, la qualité gustative est souvent diminuée par ce séjour.

Du point de vue de la biologie florale, Williams pollinise la plupart des variétés et est fécondée par les principales variétés cultivées. Signalons toutefois l'exception de Louise Bonne avec laquelle elle est incompatible.

Plusieurs souches se distinguant par la vigueur, la grosseur du fruit et la date de maturité, sont actuellement à l'étude à la Station de recherches d'Angers.

BEURRE HARDY

Cette variété originaire de Boulogne-sur-Mer est très appréciée sur le marché parisien où ses cours sont généralement élevés. Sa culture est assez répandue et on la trouve aussi bien en Europe Centrale qu'aux Etats-Unis. Beurré Hardy représente 4 à 5 % de la production française et ce pourcentage tend à augmenter. Elle ne peut être classée comme variété précoce, mais c'est la première des variétés d'automne. On peut la consommer en France à partir du 10 ou 15 septembre jusqu'à la fin d'octobre après conservation en chambre froide.

Le fruit est régulier de calibre, mais la forme est légèrement variable ; l'épiderme est d'une belle coloration bronzée souvent agrémentée de rouge à l'insolation. La chair est très fine, juteuse et délicieusement parfumée. L'arbre est très vigoureux, ce qui entraîne souvent une mise à fruit tardive ; l'affinité avec le cognassier est excellente : aussi cette variété est-elle souvent utilisée comme intermédiaire. La Beurré Hardy est peu sensible à la chlorose et sa sensibilité à la tavelure est restreinte. Elle réussit bien en montagne. D'époque de floraison moyenne, elle est pollinisée par Conference, Docteur Jules Guyot, Louise Bonne, Passe Crassane et Williams. La conservation en chambre froide ne doit pas dépasser quelques semaines si l'on veut conserver toute sa qualité à cet excellent fruit.

LOUISE BONNE D'AVRANCHES

Synonymes : Bonne Louise, Louise Bonne, Bonne Louise d'Avranches.

Vieille variété française, la Louise Bonne suscite un regain d'intérêt grâce à son excel-

lente tenue en chambre froide : c'est une des rares poires dont la qualité gustative n'est pas amoindrie par un séjour au froid. Aussi l'époque de sa consommation peut aller du 15 septembre jusqu'à fin novembre.

Le fruit est moyen, assez attrayant avec une coloration rouge brique à l'insolation. Sans atteindre la finesse de la Williams ou de la Beurré Hardy, la qualité gustative est satisfaisante. La chair est sucrée, assez fine et assez juteuse ; elle est d'ailleurs de qualité supérieure lorsque cette variété est cultivée en altitude.

La vigueur de l'arbre est moyenne. L'époque de floraison est assez précoce et les principaux pollinisateurs à utiliser sont Beurré Clairgeau, Beurré Hardy, Clapp's Favourite, Docteur Jules Guyot et Précoce de Trévoux. Rappelons ici son interstérilité avec Williams.

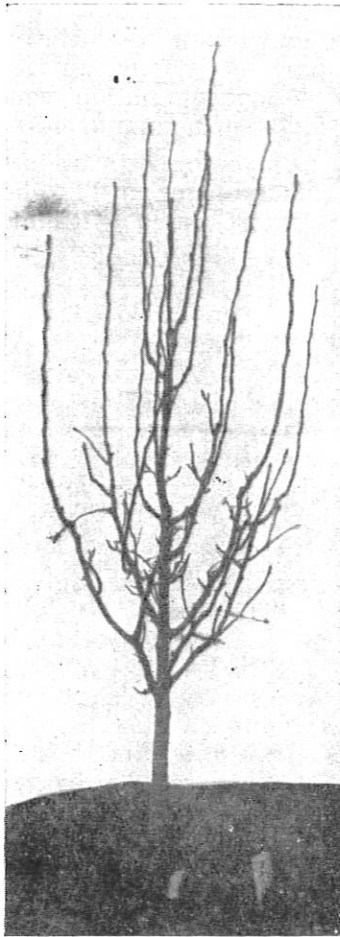
Son principal défaut est d'être sensible à la tavelure ; elle est aussi sensible au cuivre et se trouve facilement attaquée par les Psylles. Par contre les rendements sont élevés et assez réguliers. Elle résiste bien aux gelées printanières, donnant facilement des fruits sans pépins. Résistante aux froids hivernaux, sa culture est recommandée en régions montagneuses.

DOYENNE DU COMICE

Grâce à la beauté du fruit, à la finesse de l'épiderme et à la qualité gustative de la chair, cette variété jouit toujours d'une demande active sur le marché et son prix de vente est très rémunérateur. Cependant sa culture ne représente que 3 % des variétés cultivées en France. Sans doute les rendements irréguliers, parfois faibles, ainsi que la fragilité de l'épiderme sont-ils à l'origine de ce peu d'intérêt.

Cueillie fin septembre, la Doyenné du Comice peut être consommée en octobre et novembre. Signalons que c'est une des variétés les plus riches en vitamine C. La chair est très fine, fondante, juteuse, et très agréablement parfumée.

L'arbre est vigoureux et de bonne affinité sur cognassier. Il est assez sensible à la sécheresse et tout arrêt de sève se traduit par une chute de fruits. De mise à fruit assez capricieuse, la Doyenné du Comice devra donc être placée dans des expositions où elle aura une température assez élevée à la floraison et où, par la suite, elle ne souffrira pas d'un manque d'eau dans le sol. La fertilité souvent lente à s'établir sera favorisée par une taille



Doyenné du Comice.
Port érigé.

longue et la fécondation sera améliorée par des pollinisateurs comme Beurré Hardy, Beurré Bosc, Conférence, Jeanne d'Arc, Précoce de Trévoux et Williams.

Afin de préciser les conditions d'une bonne mise à fruit, les recherches suivantes ont été entreprises à la Station d'Angers :

- choix de porte-greffes intermédiaires ayant un effet favorable sur la mise à fruit,
- choix de porte-greffes appropriés,
- essais de pulvérisation de substances de croissance à l'époque de la floraison,
- essais de modes de conduite et de taille,
- recherche de souches plus fructifères ou
- de mise à fruit plus rapide.

Quatre souches sont actuellement en comparaison.

La production qui représentait 2 à 3 % de la production française pourrait doubler d'ici quelques années.

EPINE DU MAS

Synonymes : Duc de Bordeaux, Colmar du Lot.

Appelée Colmar dans la région parisienne et Duc de Bordeaux dans la vallée de la Loire, cette variété semble avoir une grande plasticité à l'égard du milieu naturel. En effet, en France, elle est cultivée avec succès dans toutes les régions, et au Maroc, une plantation située à Meknès donne toute satisfaction. C'est une des variétés les plus plantées à l'heure actuelle. L'arbre est de vigueur moyenne et peu sensible à la favelure. La production est abondante et nécessite certaines années un éclaircissage. Le fruit est de grosseur moyenne, jaune verdâtre souvent agrémenté de rose. Il supporte bien le transport et se conserve très bien en chambre froide. Sa qualité gustative est bonne. Toutes ces caractéristiques en font une bonne variété commerciale standard, qui doit pouvoir tenir sur le marché une place importante. On pense qu'après avoir doublé sa production elle doit représenter environ 6 % de la production française dans quelques années. L'étude de quatre souches se différenciant par la grosseur du fruit et sa coloration, et, pour l'une d'elles, par une maturité plus tardive (8 à 10 jours environ), est entreprise à la Station d'Angers.

PASSE CRASSANE.

D'origine normande, cette variété d'hiver a tout d'abord été cultivée uniquement dans la vallée de la Seine, prenant peu à peu la place de la Doyenné d'Hiver. Depuis, sa culture s'est étendue progressivement et on la trouve maintenant jusque dans la vallée de la Garonne en France et dans la région de Ferrare en Italie. Sa production en France sera en très nette augmentation d'ici quelques années. Toutefois il s'agit de trouver les situations où cette variété donnera les meilleurs résultats du point de vue gustatif. Sa qualité est en effet très variable suivant les milieux. La sensibilité de Passe Crassane à la sécheresse se traduit notamment par la production de fruits pierreux. La Station d'Angers essaie actuellement, grâce à des vergers placés dans plusieurs régions, de déterminer à quels facteurs du milieu sont liés ces qualités gustatives et de conservation. Il faut donc être très prudent dans l'implantation de cette variété, car elle ne souffre pas la médiocrité.

Elle est de vigueur moyenne à faible et demande des sols conservant bien leur fraî-

cheur en été. Elle résiste assez bien au calcaire et n'est pas trop sensible aux gelées de printemps. La fertilité est bonne. Les meilleures variétés pollinisatrices sont Beurré Clairgeau, Beurré Giffard, Clapp's Favourite, Duchesse d'Angoulême, Packham's Triumph et Williams. Les fruits sont gros, à épiderme épais ce qui facilite leur transport et leur manutention et la conservation en chambre frigorifique est très facile, pouvant aller jusqu'à cinq mois. Actuellement la station d'Angers a cinq souches à l'étude.

VARIETES DE LA CLASSE 2.

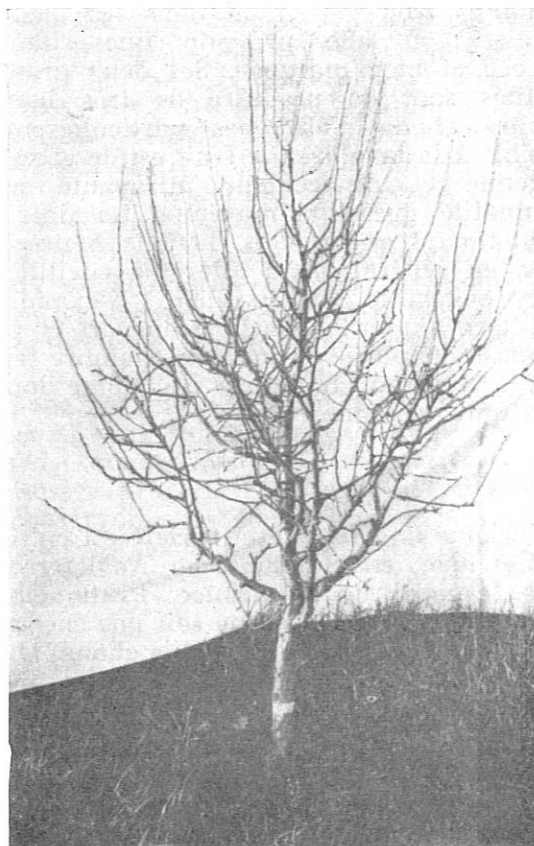
(présentant un intérêt cultural et commercial)

DOCTEUR JULES GUYOT

Avec sa production de 30.000 T., la Docteur Jules Guyot s'inscrit comme la première des poires précoces. Etant donné le nombre de plantations effectuées ces dernières années, on peut penser que ce chiffre doublera d'ici quelques années et que cette variété représentera le quart de la production française. Sa vigueur insuffisante et surtout sa qualité gustative très moyenne et en certains endroits médiocre ne permettent pas de la considérer comme une variété devant servir de base à la production fruitière. La chair est mi-fine, assez juteuse, sans grand parfum. Le fruit est gros, d'un jaune attrayant à maturité, marqué de larges lenticelles. Dans les cultures méridionales, on pallie le manque de vigueur en recherchant l'affranchissement de l'arbre. Peu sensible à la tavelure, la Docteur Jules Guyot amène chaque année de forts rendements. Cueillie verte, elle supporte bien les transports et peut subir aussi bien une maturation forcée qu'une conservation d'une semaine ou deux en chambre froide. Ce n'est pas une variété à cultiver dans la moitié nord de la France.

PRECOCE DE TREVOUX

C'est certainement une variété qui mériterait d'être davantage répandue dans les cultures. Peu exigeant au point de vue du sol, l'arbre est assez vigoureux, quoique la pousse de l'écusson les deux premières années soit assez capricieuse. De floraison moyennement précoce, elle résiste aux gelées printanières en produisant des fruits parthénocarpiques. Docteur Jules Guyot, Williams, Beurré Hardy



Précoce de Trévoux.

Port ouvert.

et Louise Bonne peuvent la polliniser. Les rendements, faibles les premières années, deviennent importants et réguliers après la sixième année; les fruits de grosseur moyenne, tronqués, à épiderme jaune vert lavé de rouge brique, sont assez attrayants; ils arrivent à maturité quelques jours avant Docteur Jules Guyot. Récoltés quelques jours avant la pleine maturité, ils ne blettissent pas rapidement et peuvent être expédiés dans de bonnes conditions. La chair est blanche, assez ferme, juteuse et présente une saveur acidulée assez rare pour l'époque.

ALEXANDRINE DOUILLARD

Cette variété d'origine nantaise forme toujours un pourcentage élevé des plantations de poirier du sud de la France. De vigueur suffisante, de floraison plutôt précoce, elle est bien reconnaissable au printemps car les fleurs sont accompagnées des premières feuilles. Elle n'est pas à conseiller dans les

situations trop gélives ni dans les terrains calcaires où elle présente une chlorose précoce et bien marquée. Ses deux grandes qualités sont de produire de très bonnes récoltes et de n'être pas particulièrement sensible à la tavelure. Le fruit est de grosseur moyenne et de couleur attrayante mais de qualité gustative moyenne. La date de cueillette est quelquefois difficile à préciser mais, en général, on a intérêt à cueillir tôt pour éviter le bletissement. Alexandrine Douillard supporte bien le transport et peut se conserver plusieurs mois en chambre frigorifique. Sa production aura sans doute doublé dans quelques années.

CONFERENCE

D'origine anglaise, cette variété est cultivée en Belgique, en Hollande, en Angleterre et dans le nord de la France. Pratiquement ignorée dans le Midi, on ne sait pas encore si elle s'adaptera à un climat plus chaud. Quelques petits vergers actuellement en place permettront de connaître son comportement dans quelques années.

De vigueur moyenne, elle est très fructifère et elle possède le gros avantage d'être pratiquement résistante à la tavelure. En cas de gel, à la floraison, elle donne toujours des récoltes suffisantes grâce à sa faculté de produire des fruits parthénocarpiques. Du point de vue commercial, ses fruits allongés et de couleur vert et rouille ne sont peut-être pas très attrayants ; par contre la qualité gustative est très bonne : la chair est fine, fondante, très juteuse, sucrée et agréablement parfumée. La conservation en chambre frigorifique peut se poursuivre plusieurs mois à condition de rentrer les fruits dès la récolte ; signalons, par contre, qu'en fruitier cette variété mûrit très rapidement. Son époque de floraison est moyenne et les meilleures variétés pollinisatrices sont Clapp's Favourite, Docteur Jules Guyot, Louise Bonne et Williams.

DUCHESSÉ D'ANGOULÈME

Vieille variété angevine provenant d'un semis de hasard à la fin du XVIII^e siècle, la Duchesse d'Angoulême a un fruit gros à très gros, jaune verdâtre pointillé de rouille et bosselé. La chair est mi-fine, quelquefois granuleuse, sucrée, légèrement parfumée, peu juteuse.

De vigueur moyenne, d'une fertilité bonne et régulière, cette variété a le défaut d'être

assez sensible à la tavelure. Sa conservation ne dépasse pas quelques semaines.

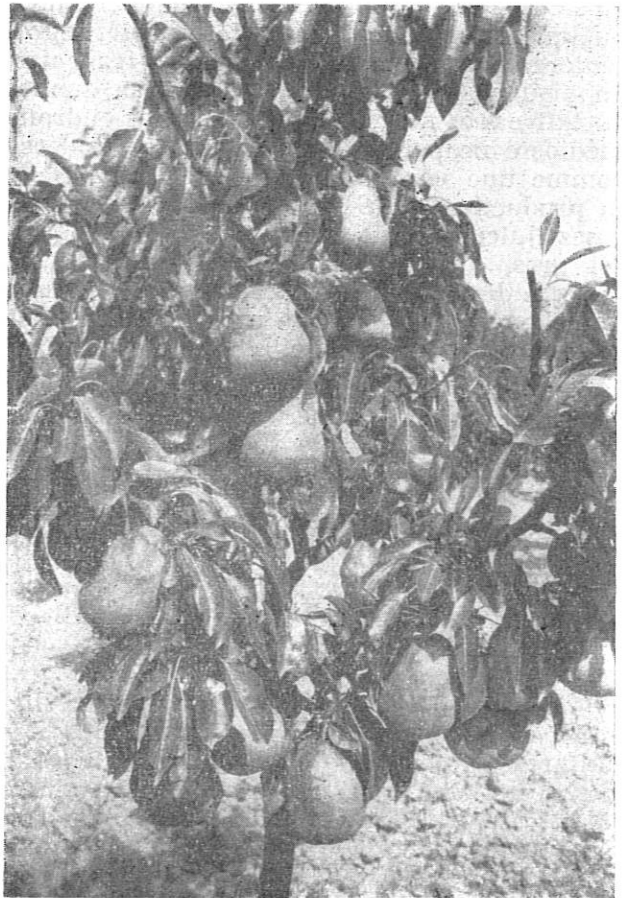
Elle est fécondée par Beurré Clairgeau, Beurré d'Anjou, Louise Bonne, Passe Crasane et Williams.

Sa culture en France semble en régression.

PACKHAM'S TRIUMPH

Les fruits de cette variété originaire d'Australie sont assez gros, bosselés et de contour irrégulier, ce qui leur enlève un peu d'attrait ; à maturité l'épiderme est jaune verdâtre avec des lenticelles brunes. La chair est très fine, juteuse ; la saveur est particulière, légèrement acidulée mais agréable. Cette variété est un excellent fruit de conserve mais l'épiderme bosselé rend l'épluchage mécanique difficile.

La vigueur de l'arbre est en dessous de la moyenne, mais la fertilité est excellente. Cette variété est assez sensible à la tavelure. La conservation en chambre frigorifique est excellente et peut atteindre plusieurs mois.



Fruits de Packham's Triumph.

Quelques vergers de Packham's Triumph, appelée quelquefois Williams d'Automne, existent dans la région lyonnaise. Nous pensons que cette variété mérite de voir sa culture amplifiée et qu'elle pourrait d'ailleurs être cultivée dans d'autres régions. Toutefois elle ne semble pas convenir aux régions nord de la France.

BEURRE BOSCH

Un courant commercial se dessine actuellement pour cette vieille variété française. Elle existe déjà sur le marché européen puisque l'Italie la cultive sur d'importantes surfaces sous le nom de Kaiser Alexander. Son principal défaut est sa mauvaise affinité avec le cognassier qui se manifeste par une pousse faible les premières années et une difficulté de formation ; même sur franc on ne doit allonger les charpentières que très lentement si l'on ne veut pas obtenir des branches grêles et sans maintien.

Greffé sur franc ou sur cognassier avec intermédiaire (Curé ou Beurré Hardy), la vigueur est bonne et la fertilité excellente. Un rendement moyen calculé sur 5 années consécutives sur arbres de 25 ans sur franc,

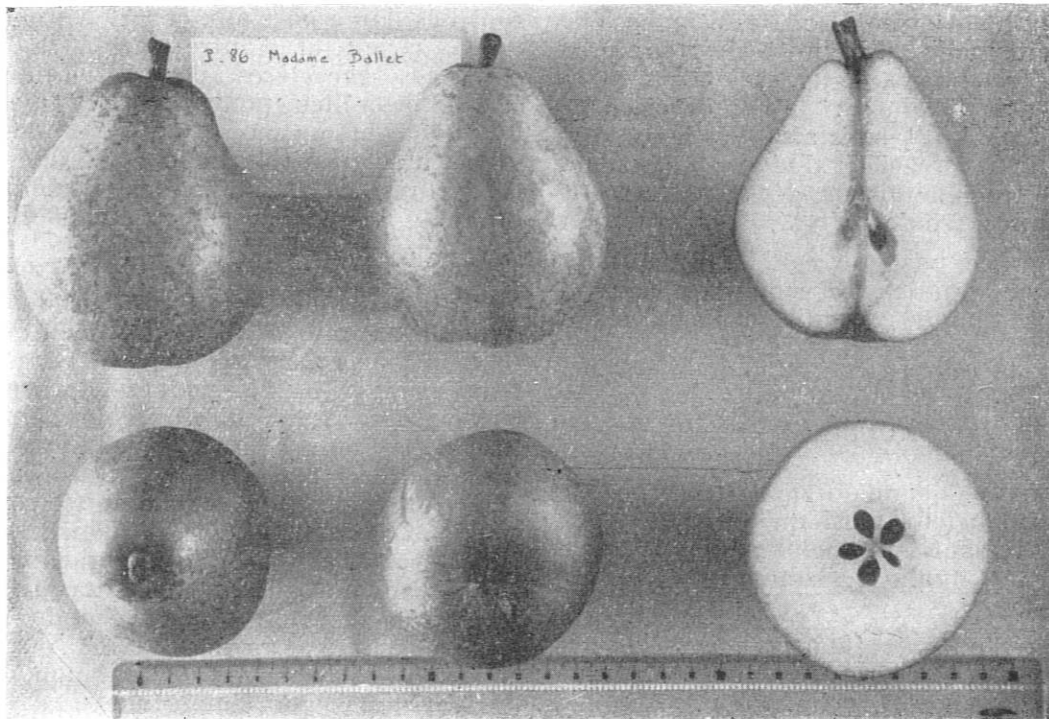
a donné le chiffre de 60 T./ha et montre une légère alternance. La fleur est sensible au gel, mais d'une part la floraison est tardive, et d'autre part cette variété produit facilement des fruits parthénocarpiques. Elle montre une sensibilité très réduite à la tavelure ; le feuillage est assez sensible aux coups de soleil en année sèche et chaude.

Les fruits sont assez gros, allongés ; le brun feu de l'épiderme est plus ou moins clair selon les climats. La chair est fine, fondante, bien juteuse et agréablement parfumée.

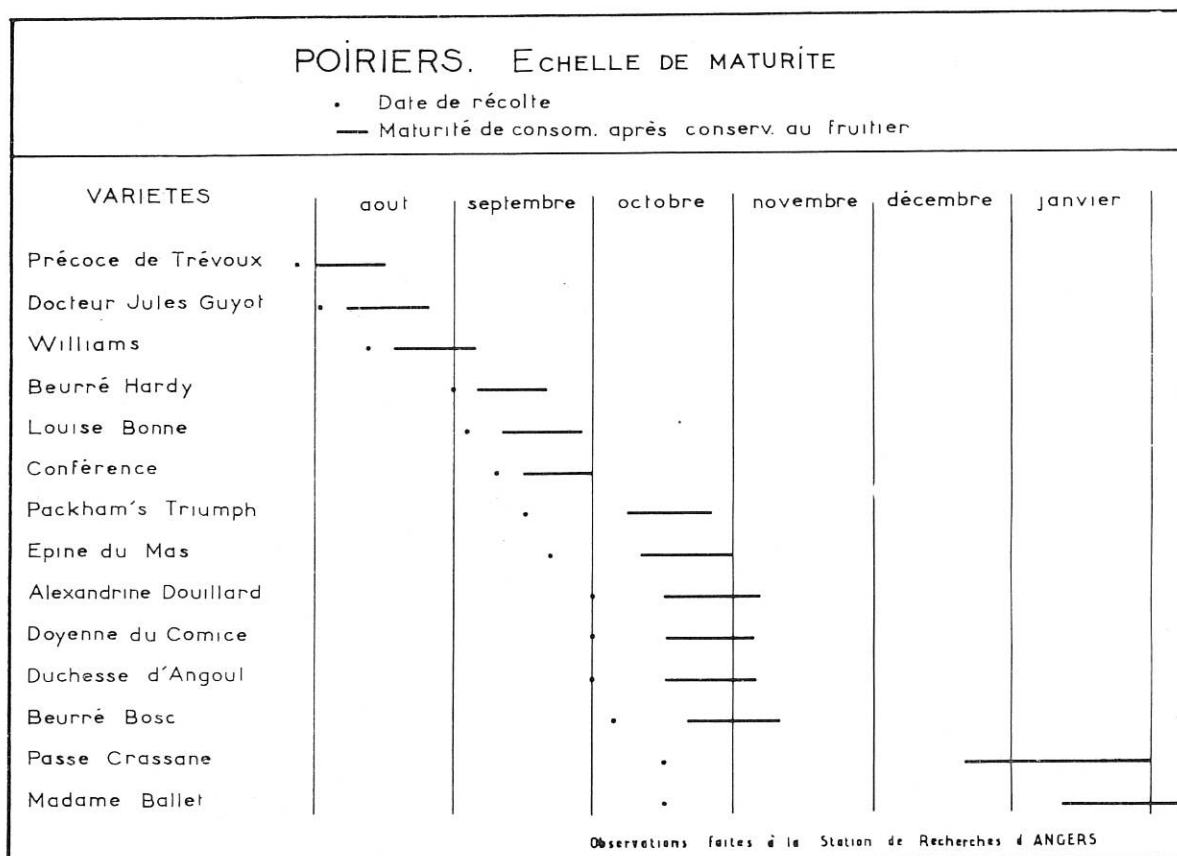
Le tri à la récolte ne laisserait qu'un pourcentage minime de second choix. En fruitier, Beurré Bosch blettit assez rapidement au centre, sans qu'aucun signe extérieur puisse le laisser prévoir. En chambre frigorifique, la conservation est bonne mais il ne faut pas pousser le stockage après le 15 janvier car elle perd alors en finesse.

MADAME BALLET

Les fruits de Madame Ballet sont de bonne grosseur, réguliers, jaunes marbrés de roux à maturité avec quelquefois une légère teinte rosée. La valeur gustative paraît variable suivant le milieu cultural. Cultivée dans la



Fruits de Madame Ballet.



vallée du Rhône entre Lyon et Valence, elle y donne satisfaction. L'arbre est vigoureux et la fertilité est bonne. Cette variété est assez résistante à la tavelure et la conservation en chambre froide est satisfaisante, ce qui en fait une bonne variété d'hiver. Cependant on signale quelquefois du déchet à la sortie de la chambre froide.

Il ne semble pas que cette variété doive prendre une grande extension en France à cause de sa qualité gustative souvent insuffisante.

CONCLUSION

Cette gamme de quatorze variétés permet déjà au producteur ainsi qu'à l'amateur un choix intéressant du point de vue date de maturité, qualité gustative, coloration, vigueur, etc...

Le choix d'une variété fruitière est conditionné par des facteurs d'ordre économique et des facteurs d'ordre technique. Ces derniers

sont liés d'une part aux caractères génétiques de la variété et d'autre part à la manière dont ces caractères peuvent s'extérioriser suivant le milieu, pour aboutir à une qualité gustative plus ou moins appréciée, des rendements plus ou moins importants, une vigueur de l'arbre plus ou moins forte et même à une durée de production plus ou moins allongée.

**

C'est pourquoi il faut être prudent avant d'implanter une variété nouvelle ou étrangère dans un verger de rapport et qu'il faut avant tout procéder à une expérimentation précise et détaillée. Aussi, bien que la gamme des variétés présentant une valeur culturale suffisante ne soit certainement pas idéale dans son échelonnement et qu'elle puisse comporter certaines lacunes, notamment dans les variétés précoces et les variétés très tardives, nous recommandons aux producteurs de ne pas se lancer sur une grande échelle dans la culture d'autres variétés avant d'avoir les résultats des essais en cours, sinon ils prendraient des risques importants.