

Poiriers

Variétés	Qualité gustative, utilisation	Récolte	Conservation	Vigueur	Pollinisateur
Beurré Hardy	Poire charnu à peau lisse, parfum puissant, très sucrée et juteuse	Septembre, précoce	jusqu'à fin octobre	Forte	Conférence, Doyenne du comice, William
Beurre d'Amanlis	Ancienne variété, gros fruit, peau épaisse, vert foncé et jaune, chair fondante, légèrement acidulé	septembre		Vigoureux et bien productif	Beurre Clairgeau, Louise bonne d'Avranches
Beurre superfin	Chair fine, fondante, très juteuse, parfumé, légèrement acidulée	septembre/octobre	1 à 2 mois, à consommer rapidement	Moyennement vigoureux, rustiques, nombreux rameaux	Très fertile
Conférence	Saveur très fine et douce, succulente et fond dans la bouche	mi sept à mi octobre	jusqu' a janvier, très bonne conservation	Moyenne	Beurré Hardy, William, Doyenne du Comice
Comtesse de Paris	Gros fruit, peau épaisse, juteuse, sucré et parfumé, à croquer et à cuire	Fin octobre à Décembre	jusqu'à janvier	Moyenne	Reine des poires d'hiver, bon pollinisateur pour les autres poiriers
Doyenne du Comice	Gros calibre, juteuse, parfum agréable	Fin septembre	Mi-novembre à mi-décembre	Grande vigueur	Williams, Conférence
Duchesse d'Angoulême	Gros calibre, chair demi-fine, fondante et sucré	Tardive, maturité fin octobre à décembre	Stocké dans un endroit frais et sec, les poires se conservent plusieurs mois	Vigoureuse et productive, port étalé	Louise bonne d'Avranches, William
Poire du Lectier	Gros fruit, épiderme jaune doré pointillé de roux, chair blanche, fine, juteuse et parfumée	Récolte novembre, décembre	Se conserve janvier, décembre	Vigoureux	Fertile
William bon chrétien	Ancienne variété, produit une excellente poire de table, très sucré et parfumé, chair blanche, fine et fondante	Fin Août à début septembre	Se consomme immédiatement	Vigoureux	Très fertile, très bon pollinisateur