

Quelques variétés de poire .

Avec 200 000 tonnes consommées, la poire n'est que le sixième fruit préféré des Français. Elle mérite beaucoup mieux tant pour ses vertus gustatives que pour ses apports nutritifs. Passage en revue des principales variétés.

La Conférence



Cette poire d'automne-hiver est l'une des plus répandues. De forme allongée, de couleur verte parfois marquée de traces rousses, sa chair est juteuse et désaltérante. Elle peut se cuisiner en plats salés. Elle aurait remporté le prix de la Conférence internationale de la poire à Londres en 1895.



La Comice

La Comice ou Doyenné du Comice est la troisième poire en France (poire d'automne-hiver). C'est une poire volumineuse, jaune paille, fondante et parfumée. Cultivée en altitude, elle se teinte de rose, en raison des différences de température entre la nuit et le jour. La chair est fondante et sucrée. On peut la déguster telle quelle, ou l'utiliser pour une tarte, voire la cuisiner.

La Passe-Crassane



La Passe-Crassane qui fut l'une des poires les plus consommées est aujourd'hui en train de disparaître. La variété est menacée par le **feu bactérien**, une maladie bactérienne (*Erwinia amylovora*) qui s'en prend aux Rosacées (poiriers, pommiers, cognassiers, néfliers). La maladie est très contagieuse et incurable. La reproduction et la plantation des poiriers passe-crassane est interdite.

Angys ou Angelys, la petite dernière



Une nouveauté issue d'un croisement naturel entre la Doyenné d'Hiver et la Doyenné du Comice. Sa chair est fondante, très parfumée. Elle se conserve bien et va être vendue durant plusieurs mois, de janvier à juin. Elle est principalement produite dans des vergers écoresponsables (méthodes de lutte naturelle, respect de la biodiversité, récolte à la main...).

La Williams



Cette poire d'été est l'une des poires les plus communes car elle se cultive facilement (le poirier est résistant aux maladies, et autofertile). Elle doit son nom à un instituteur anglais, John William, qui l'a lancée au XVIII^{ème} siècle. Lorsqu'elle est mûre, elle a une belle robe jaune doré. La chair est juteuse et sucrée (8 à 10% de [sucre](#)). Plus le fruit est juteux plus le goût est sucré.

La Guyot



Autre poire d'été, la Guyot, cultivée en Provence, a une couleur vert clair à jaune tirant parfois vers le rose. Elle a été créée en 1870 par Charles Baltet. Ce grand pépiniériste, ardent combattant du phyloxera, a donné à sa poire le nom de Docteur Jules Guyot, un grand physicien expert de la vigne. La chair de la Guyot est fondante et fragile (attention les chocs et la chaleur). La poire mûrit vite et se consomme rapidement. En général, on la consomme crue. Elle se marie très bien au chocolat.