

Famille : Rosacées.

Genre : *Pyrus*, genre qui comprend une vingtaine d'espèces dont le nashi (*Pyrus pyrifolia*).

Espèce : *communis*.

# La Poire



Le poirier peut atteindre 20 mètres de haut et vivre jusqu'à 200 ans. Il peut être cultivé partout en France. Il supporte sans préjudice des températures allant jusqu'à -20°C, mais comme tous les arbres fruitiers, des températures négatives au moment de la floraison ou de la grêle, peuvent anéantir la production de l'année.



## Origine

Originaire d'Asie centrale, le poirier a trouvé en Europe occidentale une terre d'adoption et ce, depuis des temps immémoriaux. On retrouve sur de nombreux sites pré-historiques des pépins témoignant de sa présence dès l'époque néolithique. On pense même que la culture du poirier aurait débuté en Chine, plus de 4000 ans avant Jésus Christ.

En Europe, les Grecs sont les premiers à apprécier les qualités gustatives de ce fruit qu'Homère appelait « cadeau des Dieux ». Par la suite, les Romains vont développer sa culture et la transmettre au fur et à mesure de leurs conquêtes. On leur doit les premières variétés : Pline, naturaliste romain, en mentionne quarante en 50 après J.C.

Au Moyen-Age, les poires sont avant tout consommées cuites à l'eau ou au vin avec des épices, car les variétés n'étaient sans doute pas aussi savoureuses que celles que l'on connaît aujourd'hui. C'est aux XVIIIe et XIXe siècles que sont obtenues, par le biais de croisements, des variétés de poires plus fondantes que l'on consomme crues.

Aujourd'hui plus de 2000 variétés ont été recensées dont une dizaine seulement se retrouve sur nos étals. Les poires que nous consommons à ce jour, sont nées pour la plupart au XIXe siècle. Citons la Bon-Chrétien Williams obtenue vers 1796, la Conférence en 1885, la Doyenné du Comice en 1849, la Passe-Crassane en 1845, la Docteur Jules Guyot vers 1870.

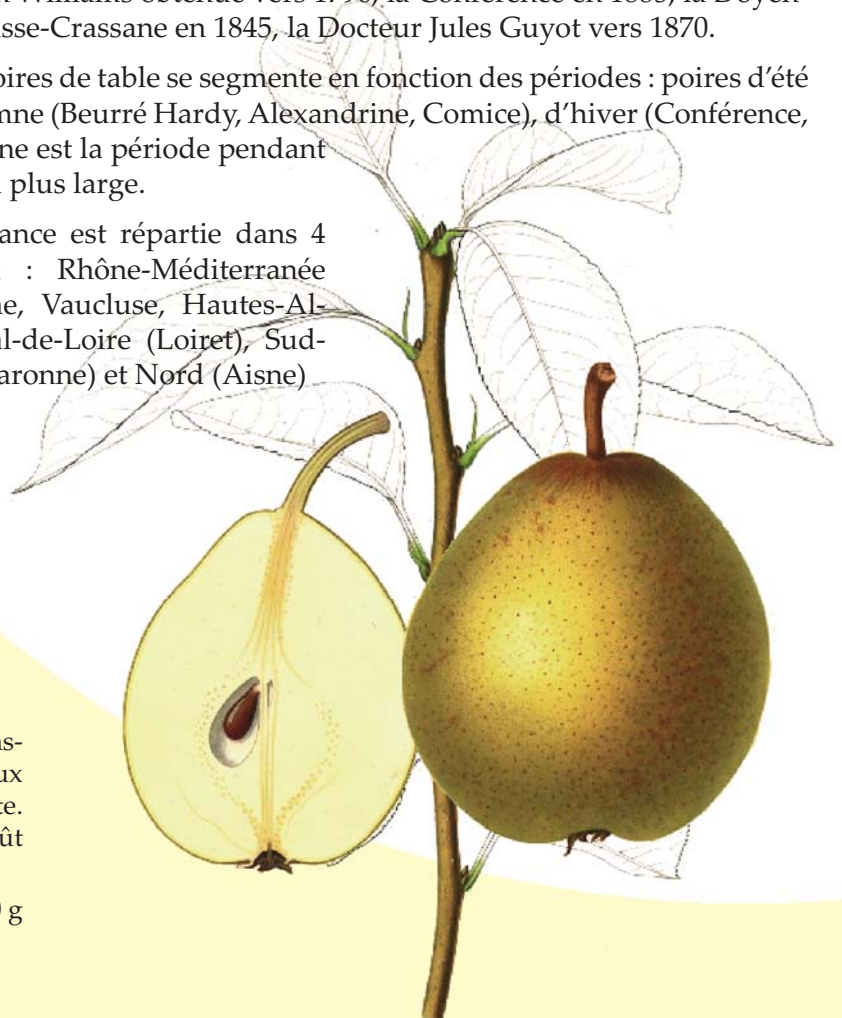
Le marché européen des poires de table se segmente en fonction des périodes : poires d'été (Guyot, Williams), d'automne (Beurré Hardy, Alexandrine, Comice), d'hiver (Conférence, Passe Crassane). L'automne est la période pendant laquelle la gamme est la plus large.

La production en France est répartie dans 4 bassins principaux : Rhône-Méditerranée (Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Hautes-Alpes, Drôme), Val-de-Loire (Loiret), Sud-ouest (Lot-et-Garonne) et Nord (Aisne)

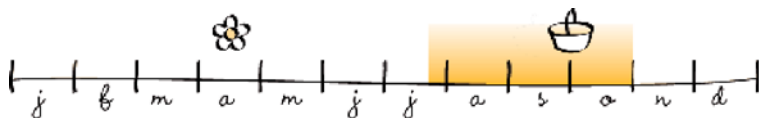
## Atouts nutritionnels

Fruit rafraîchissant et désaltérant, la poire possède une composition très équilibrée. Elle renferme un large éventail de vitamines variées (vitamine C - au taux de 5 mg aux 100 g en moyenne, vitamines du groupe B, provitamine A, vitamine E), de nombreux minéraux et oligo-éléments dissous dans son eau de constitution, ainsi que des fibres (en moyenne 2,5 à 3g aux 100 g) bien tolérées dans les variétés à chair fondante. Elle est aussi assez riche en sorbitol, un polyol au goût sucré qui facilite la digestion.

Son apport énergétique reste modéré : 50 cal aux 100 g soit, pour une belle poire, pas plus de 65 à 80 cal.



## Floraison et cueillette



## Comment ça pousse ?

Le poirier est un arbre exigeant. Il nécessite un sol perméable et préfère les sols moyennement lourds, riches en matières nutritives et bien humides, la teneur en calcaire important peu.

Au printemps, entre avril et mai, ses fleurs blanches arrivent en bouquets, en été son feuillage touffu est d'un vert luisant, tandis qu'à l'automne il passe par des couleurs jaune, orangé et rouge. Cet arbre fruitier se prêtant aux tailles sévères et au palissage, on peut le mener en cordon, espalier ou fuseau. Ce qui en fait un arbre parfaitement adapté aux grands vergers comme aux petits jardins.

Les fleurs sont hermaphrodites\* et pollinisées par les insectes. Deux variétés de poiriers sont nécessaires pour obtenir des fruits. Pour cette raison, le semis donnera des individus différents. Pour reproduire une variété, il faut donc la greffer. Cela consiste à réunir des portions de végétaux d'une même famille, une partie aérienne (greffon) et une partie souterraine (porte-greffe) compatibles.

Les poires se cueillent de début juillet (Williams dans le Sud) à octobre, en fonction des variétés. Les dernières récoltées, les poires d'automne-hiver (Conférence, Angelys, Passe Crassanne), peuvent se conserver plusieurs mois en chambre froide.

Les poires d'été comme la Williams ou la Guyot représentent environ 50% de la production, les poires d'automne comme la Conférence, la Comice ou, la Beurré Hardy représentent 30 % de la production et les poires d'hiver, comme la Passe-Crassane, 20%.

## Goûts & utilisations...

La difficulté réside dans le fait de bien acheter les poires pour les consommer mûres à point. Les poires d'été doivent être achetées pour une consommation quasi-immédiate, alors que les poires d'automne et d'hiver peuvent rester 5 ou 6 jours dans le compotier.

La chair blanc-crème brunit très vite dès qu'elle est coupée ou tranchée. Il est donc recommandé de l'arroser de jus de citron pour l'empêcher de s'oxyder et ainsi préserver sa couleur. On dit parfois des poires qu'elles sont pierreuses, en référence aux granulations que l'on retrouve près du cœur, plus ou moins présentes chez certaines variétés.

La poire accommode très bien les mets salés. Crue, on la sert avec des endives, des carottes râpées et surtout du fromage (camembert, bleu, chèvre...). Cuite, elle devient fondante et accompagne magnifiquement le gibier, ainsi que le foie gras. Sucrée, elle se plie à toutes les sauces en particulier celles au chocolat, et apprécie l'association d'épices comme la vanille, la badiane, la cannelle ou le gingembre.

Le bois du poirier, dur et régulier, est couramment utilisé en ébénisterie, marqueterie, sculpture, lutherie. On l'emploie en particulier dans la fabrication des touches de piano. Légèrement parfumé, il sert aussi à fumer des aliments.

## Expressions

« Garder une poire pour la soif » signifie que l'on garde des réserves.

« Faire avaler des poires d'angoisse à quelqu'un », c'est lui donner du chagrin.

« Il ne lui promet pas poires molles » se dit lorsqu'un homme en menace un autre.

« Clair comme du brou de poire » - Se dit d'une histoire sombre et mystérieuse, allusion au jus de poire souvent très épais.

« Une bonne poire » est une personne dont on profite souvent.

« La poire n'est pas mûre » - Cette expression fut utilisée par Gustave-Adolphe, roi de Suède. Alors qu'il assiégeait en 1632 la ville d'Ingolstadt, son cheval fut tué sous lui par un boulet de canon. Un officier, voyant tomber le roi courut à son secours; mais Gustave déjà debout lui dit sans s'émouvoir : « apparemment la poire n'était pas encore mûre... »



\*hermaphrodite, se dit d'une fleur portant les organes mâles (étamines) et femelle (pistil).