



La production annuelle mondiale de poire s'élève à environ 19,7 millions de tonnes. La Chine est à l'origine de plus de 60 % de ce volume. Ce pays produit essentiellement des poires asiatiques, encore relativement peu exportées vers l'Europe.

La production de l'Union Européenne (UE) est de l'ordre de 2,7 millions de tonnes. Il s'agit de la troisième production de l'Union, derrière la pomme et l'orange. Les importations cumulées des membres de l'UE représentent 1 million de tonnes. Environ un tiers de ce volume provient de l'hémisphère sud (Argentine et Afrique du Sud en tête) et transite majoritairement par les Pays-Bas. À l'inverse, les exportations des membres de l'UE sont destinées à d'autres pays membres pour 74 % d'entre elles. La Russie est le principal client extérieur.

En France, la poire est la troisième production fruitière en volume, derrière la pomme et la pêche-neктarine. Concentrée dans le Sud-Est, elle se répartit sur une surface globale de 7300 ha, en baisse tendancielle depuis dix ans (-35 %). Cela explique en partie la faiblesse des niveaux de récolte observés ces dernières années, les incidents climatiques n'y étant pas non plus étrangers.

La France importe environ 124 000 tonnes de poire chaque année, pour des exportations atteignant 38 000 tonnes en moyenne. Le déficit commercial s'est creusé pour ce produit. Il représente désormais 74 millions d'euros, en moyenne depuis trois ans.

33 000 tonnes de poire sont en moyenne dirigées vers l'industrie de transformation. La campagne de commercialisation débute en juillet avec les poires d'été. Elle se poursuit avec les poires d'automne-hiver auxquelles succèdent les poires d'hémisphère sud, de mars à juin. La consommation française en frais peut quant à elle être estimée à un peu plus de 3 kg par personne et par an, 68,5 % des ménages en achetant au moins une fois dans l'année.

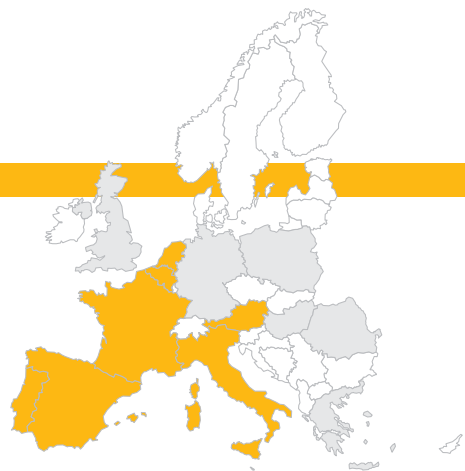




# Poire

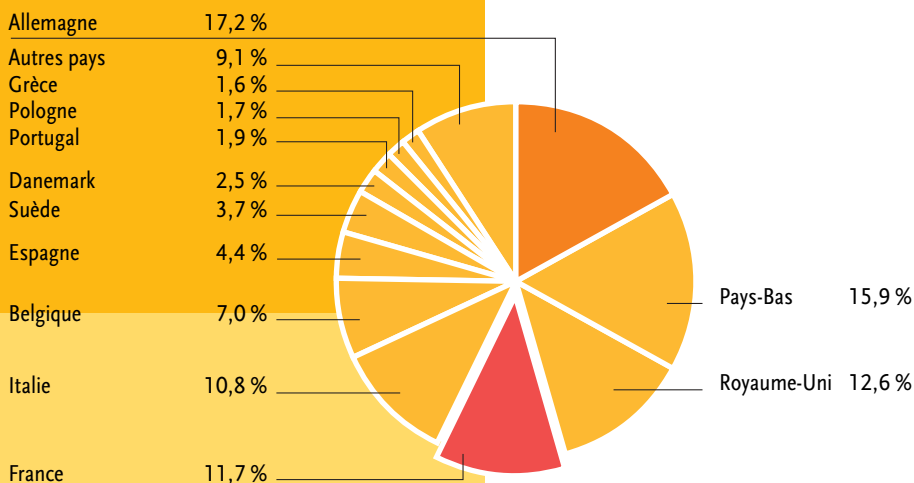
## Production moyenne de l'Union Européenne de 2006 à 2008 (tonnes)

<b>UE27</b>	<b>2 650 000 t</b>	<b>100,0 %</b>
Italie	854 000 t	32,2 %
Espagne	567 000 t	21,4 %
Belgique	239 000 t	9,0 %
Pays-Bas	218 000 t	8,2 %
<b>France</b>	<b>190 000 t</b>	<b>7,2 %</b>
Portugal	168 000 t	6,3 %
Autriche	126 000 t	4,8 %
Roumanie	58 000 t	2,2 %
Grèce	56 000 t	2,1 %
Pologne	53 000 t	2,0 %
Allemagne	46 000 t	1,7 %
Royaume-Uni	24 000 t	0,9 %
Hongrie	22 000 t	0,8 %
Autres pays	29 000 t	1,1 %



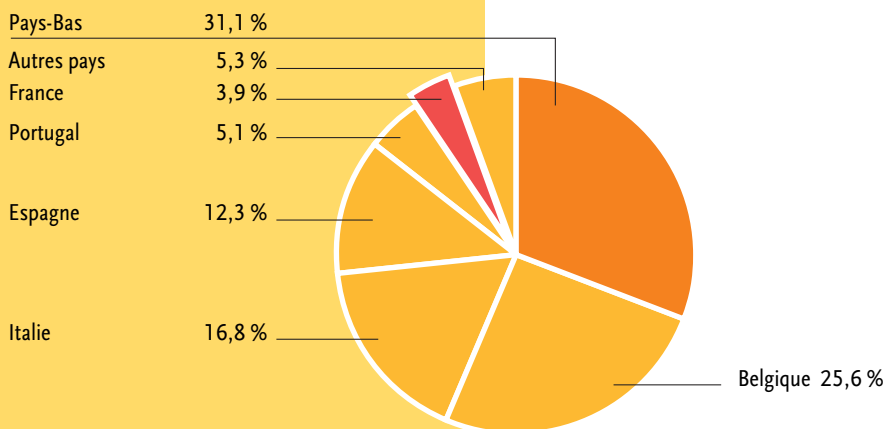
## Répartition des importations de l'Union Européenne

Volume annuel moyen importé en frais par les membres de l'UE de 2006 à 2008 :  
1 045 000 tonnes



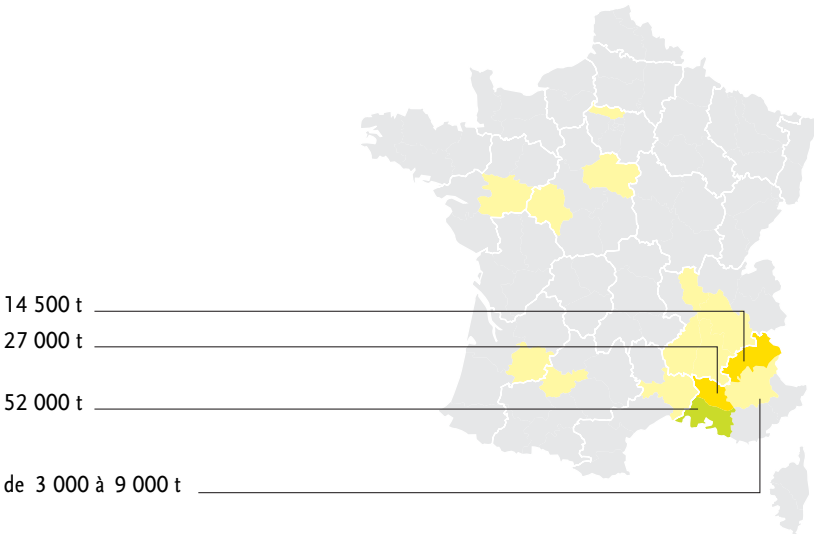
## Répartition des exportations de l'Union Européenne

Volume annuel moyen exporté en frais par les membres de l'UE de 2006 à 2008 :  
985 000 tonnes



## Principaux départements producteurs

(Pour le marché du frais et de la transformation - Moyennes 2006-2008)



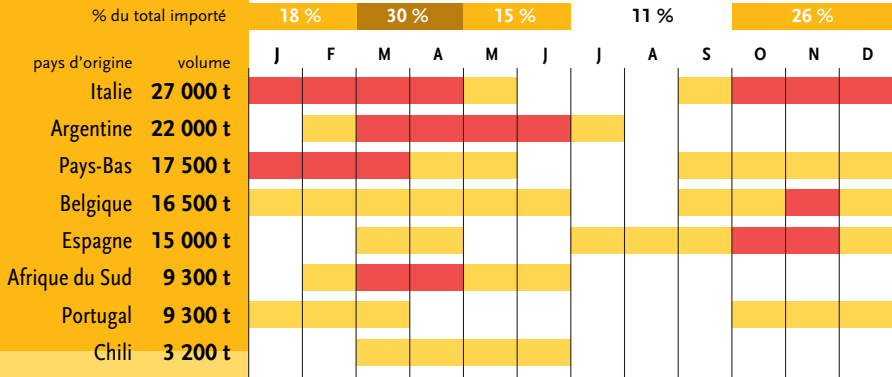
Principales régions de production	Part de la production nationale	Répartition variétale de la production :		
		Poires d'été	Poires d'automne	Poires d'hiver
<b>Sud-Est</b>				
Provence - Alpes - Côte d'Azur . . . . .	50 %	79 %	17 %	4 %
(Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Hautes-Alpes)				
Rhône-Alpes . . . . .	17 %	62 %	29 %	9 %
(Drôme, Rhône, Ardèche, Isère)				
Languedoc-Roussillon (Gard) . . . . .	5 %	88 %	12 %	-
<b>Val de Loire</b>				
Centre (Loiret, Indre-et-Loire) . . . . .	7 %	21 %	64 %	15 %
Pays de la Loire (Maine-et-Loire) . . .	5 %	24 %	64 %	12 %
<b>Sud-Ouest</b>				
Aquitaine (Lot-et-Garonne) . . . . .	6 %	52 %	43 %	5 %
Midi-Pyrénées (Tarn-et-Garonne) . . .	2 %	66 %	31 %	3 %

## Calendrier de production



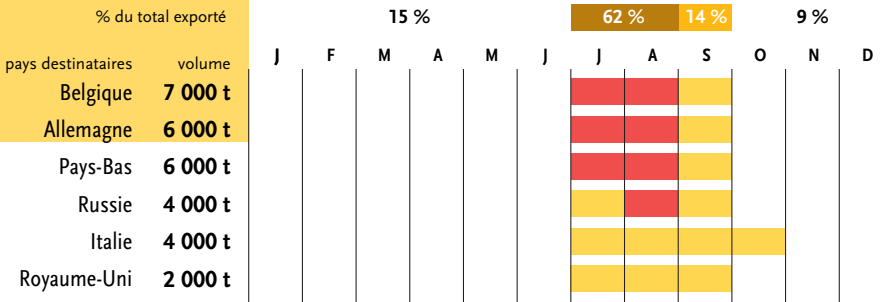
## Importations françaises en frais : 124 000 t

(moyenne annuelle de 2006 à 2008)



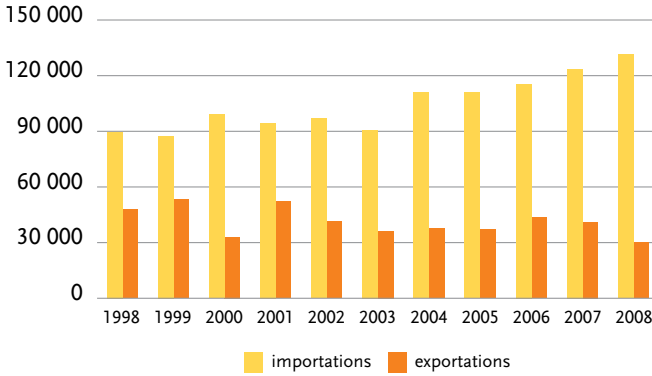
## Exportations françaises en frais : 38 000 t

(moyenne annuelle de 2006 à 2008)



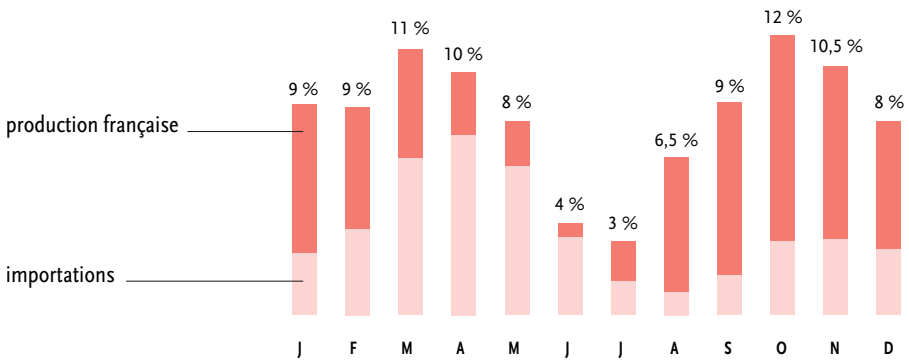
## Évolution des importations et des exportations françaises de poires de table

(tonnes)



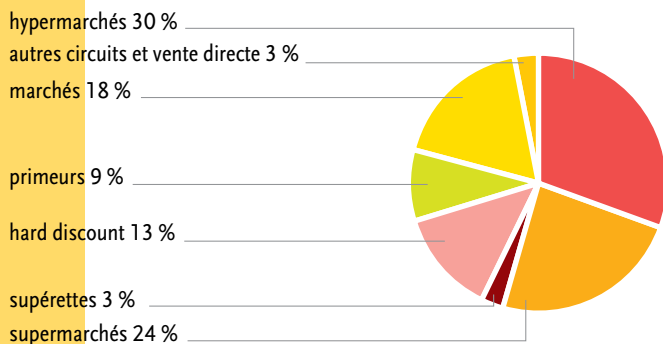
## Calendrier de commercialisation en frais sur le marché français

Volume commercialisé: 230 000 tonnes (moyenne entre 2006 et 2008)



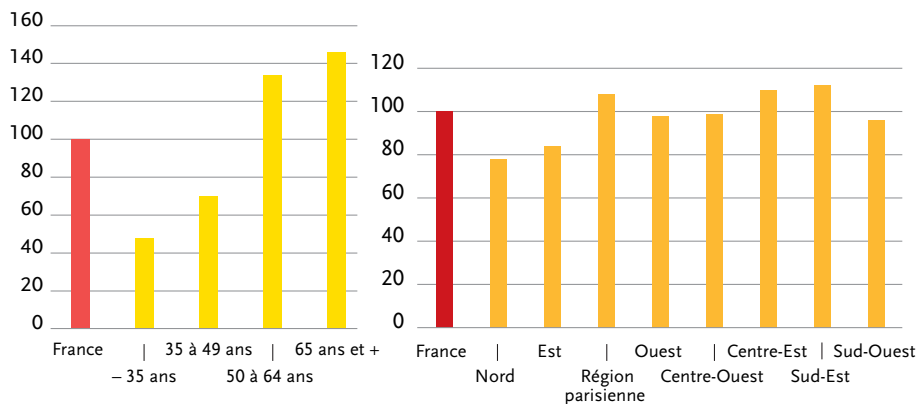
## Parts de marché des points de vente

(% des quantités achetées par les ménages de 2006 à 2008)



## Profil des ménages acheteurs

Indice moyen de consommation à domicile des ménages entre 2006 et 2008 (base 100 = France), selon l'âge du responsable des achats... et la région



## Caractéristiques techniques des principales variétés

### Variétés

Région de production,  
dates de récolte  
et de consommation

Origine et description

### Dr Jules Guyot

Variété productive,  
rustique et précoce.  
20 % de la production.

- Sud-Est.
- Cueillette : 3<sup>e</sup> décade de juillet - 2<sup>e</sup> décade d'août.
- Peut se conserver un à trois mois en chambre froide.
- Consommation : mi-juillet à mi-octobre.

- France.
- Fruit piriforme asymétrique. Épiderme lisse, fin, vert clair devenant jaune à maturité. Chair peu parfumée.
- Qualité gustative moyenne.
- Calibre dominant : 60/70



### Williams

Elle convient à la  
conserverie. Intéressante  
par sa productivité  
et sa qualité.  
28 % de la production.  
Il existe une variété  
de Williams à épiderme  
rouge.

- Variété adaptée à toutes les régions de production.
- Cueillette : août.
- Peut se conserver un à trois mois.
- Consommation : août à novembre.

- Grande-Bretagne.
- Fruit piriforme symétrique. Épiderme lisse, brillant, jaune à maturité. Chair fine, fondante, sucrée, juteuse et musquée.
- Excellente qualité gustative.
- Calibre dominant : 65/70

### Beurré Hardy

Variété à mise à fruit  
très lente. Production  
moyenne et alternante.  
1 % de la production.  
En diminution.

- Région parisienne, Val de Loire, Sud-Ouest.
- Cueillette : 2<sup>e</sup> décade d'août - début septembre.
- Consommation : septembre à décembre.

- France.
- Fruit piriforme court asymétrique. Épiderme épais, rugueux, jaune verdâtre. Chair fine, tendre, juteuse, légèrement acidulée, parfumée.
- Qualité gustative moyenne.
- Calibre dominant : 70/80

### Rocha

Vieille variété en fort  
développement  
au Portugal.

- Cueillette : 3<sup>e</sup> décade d'août - 1<sup>re</sup> décade de septembre.
- Conservation : 4 à 5 mois.
- Consommation : octobre à février.

- Portugal.
- Fruit piriforme, court, régulier. Épiderme vert-jaune à jaune à maturité avec le tiers supérieur bronzé. Chair fine, juteuse, croquante.
- Qualité gustative moyenne.
- Calibre dominant : 55/65

### Harrow Sweet cov

Un des meilleurs  
compromis actuels parmi  
les variétés peu sensibles  
au Feu bactérien.

- Sud-Est.
- Cueillette : 3<sup>e</sup> décade d'août - 1<sup>re</sup> décade de septembre.
- Consommation : octobre à décembre.

- Canada.
- Fruit piriforme long et fin. Épiderme vert jaune avec des roussissures et une joue rouge, lenticelles parfois marquées. Chair fine, sucrée avec un parfum légèrement musqué.
- Bonne qualité gustative.
- Calibre dominant : 65/75



## Louise-Bonne d'Avranches

Mise à fruit lente.  
Production moyenne.  
Résistante au froid.  
3 % de la production.

- Zones d'altitude : Hautes-Alpes, Alpes-de-Haute-Provence et Pyrénées-Orientales.
- Cueillette : 3<sup>e</sup> décade d'août - 2<sup>e</sup> décade de septembre.
- Peut se conserver 3 à 4 mois.
- Consommation : septembre à janvier.

- France.
- Fruit piriforme court, régulier. Épiderme lisse, cireux, jaune verdâtre. Chair assez fine, juteuse, légèrement acidulée, parfumée.
- Bonne qualité gustative.
- Calibre dominant : 65/75

## Abbé Fetel

Variété très cultivée en Italie.  
Moins de 1 % de la production française.

- Cueillette : 3<sup>e</sup> décade d'août - 2<sup>e</sup> décade de septembre.
- Conservation : 4 à 5 mois.
- Consommation : octobre à février.

- France.
- Fruit piriforme, très allongé. Épiderme bronzé partiellement ou en totalité, à face parfois cuivrée ou rosée. Chair ferme et croquante.
- Qualité gustative moyenne.
- Calibre dominant : 65/75

## Forelle

Variété cultivée essentiellement en Afrique du Sud.  
Moins de 1 % de la production française.  
Intéressante pour sa très longue tenue.

- Cueillette : 1<sup>re</sup> - 2<sup>e</sup> décade de septembre.
- Conservation : 7 à 8 mois.
- Consommation : octobre à février.

- France.
- Fruit piriforme. Épiderme bicolore, rouge sur fond vert. Chair juteuse et croquante.
- Qualité gustative moyenne.
- Calibre dominant : 65/75

## Conférence

Variété surtout intéressante pour sa productivité et sa tenue.  
14 % de la production.

- Nord de la Loire.
- Cueillette : 1<sup>re</sup> - 3<sup>e</sup> décade de septembre.
- Peut se conserver en chambre froide jusqu'en avril.
- Consommation : novembre à avril.

- Grande-Bretagne.
- Fruit piriforme très allongé, assez régulier. Épiderme épais, vert-jaune avec roussissures. Chair fine, juteuse, légèrement acidulée, parfumée.
- Bonne qualité gustative.
- Calibre dominant : 60/65

## Alexandrine Douillard

Variété en régression.  
Fruit trop petit et de conservation trop limitée.  
2,5 % de la production.

- Vallée du Rhône, Sud-Ouest.
- Cueillette : septembre.
- Peut se conserver 6 à 8 semaines.
- Consommation : octobre à novembre.

- France.
- Fruit piriforme asymétrique. Épiderme lisse, fin, jaune, un peu bronzé, rosé à l'insolation. Chair fine, juteuse, sucrée, légèrement aromatique.
- Qualité gustative moyenne.
- Calibre dominant : 60/70



## Variétés

## Région de production, dates de récolte et de consommation

## Origine et description

### Packham's Triumph

Variété d'importation (hémisphère sud). Très peu de production en France.

- Quelques plantations dans le Sud-Est.
- Cueillette : septembre.
- Se conserve en chambre froide jusqu'en janvier pour la production française.
- Consommation : France octobre à janvier, importation mi-mars à août.

- Australie.
- Fruit piriforme à contours irréguliers et bosselés. Épiderme vert devenant jaune à maturité avec des taches de roussissure. Chair fine à grossière, fondante, juteuse, acidulée, peu sucrée.
- Qualité gustative assez bonne.
- Calibre dominant : 65/75

### Doyenné du Comice

Variété très intéressante pour sa qualité gustative mais fruit fragile. 9 % de la production.

- Val de Loire, Sud-Ouest, Provence, Rhône-Alpes.
- Cueillette : septembre.
- Conservation en chambre froide jusqu'à février.
- Consommation : novembre à février.

- France.
- Fruit piriforme court asymétrique. Épiderme lisse, fin, jaune pâle. Chair très fine, fondante, juteuse, sucrée, très agréable.
- Excellente qualité gustative.
- Calibre dominant : 75/80

### Passe-Crassane

Variété la plus tardive. De moins en moins présente sur le marché en hiver. Moins de 4 % de la production. Plantation interdite en raison de sa forte sensibilité au Feu bactérien.

- Principalement dans le Sud-Ouest et le Val de Loire.
- Cueillette : octobre.
- Conservation : 5 à 6 mois.
- Consommation : décembre à avril.

- France.
- Fruit rond et aplati. Épiderme épais, rugueux, jaune-vert, largement couvert de roussissures. Chair parfois granuleuse, fondante, très juteuse, sucrée, très aromatique et astringente.
- Bonne qualité gustative.
- Calibre dominant : 75/85

### Angély's cov

Nouvelle poire d'hiver 3 % de la production française.

- Principalement dans le Val de Loire.
- Cueillette : octobre.
- Conservation : 5 à 6 mois.
- Consommation : décembre à avril.

- France.
- Fruit ovoïde, pourcentage de bronzage variable de 30 à 100 %, texture fine et fondante, parfumé, sans astringence.
- Bonne qualité gustative.
- Calibre dominant : 70/80

