

Description des variétés :

La pomme Gosselet

Ancienne variété réputée dans le secteur de Prisches quasiment disparue du territoire. Elle est également connue sous le nom de « Pomme de fer » ou « Marie Joseph d'Othée » en Belgique.

Cueillette : Fin octobre.

Qualité et usage : Fruit strié à épiderme rouge-rosé de calibre moyen à forme arrondie aplatie. D'abord acide, elle devient douce à maturité. Longue conservation. À cuire et à croquer. À consommer de janvier à mai.



La pomme Bon ente charbonnier

Variété retrouvée sur la commune de Le Favril et Grand Fayt où malheureusement il ne reste aujourd'hui que quelques sujets.

Cueillette : Fin septembre.

Qualité et usage : Grosse pomme rouge à saveur douce de la famille des « Belle fleur ». À couteau et à cuire. Maturité d'octobre à décembre.



La cerise Gros bigareau de La Groise

Variété retrouvée sur la commune de La Groise. Ancienne variété locale en voie de disparition.

Cueillette : Fin juin.

Qualité et usage : Cerise pourpre à noire sucrée et acidulée. Chair ferme et croquante. L'arbre donne des fruits de façon régulière.



La poire Hubert

Variété retrouvée à La Groise près du bois du Toillon. Il ne reste aujourd'hui d'une dizaine de sujets sur tout le territoire.

Cueillette : Première semaine de septembre.

Qualité et usage : Poire vert jaunâtre à gros calibre. Variété juteuse à couteau et à cuire.



La prune Noberte

Variété autrefois répandue dans la Thiérache mais aujourd'hui en voie de disparition.

Cueillette : Fin août à début septembre.

Qualité et usage : Petite prune ronde à épiderme bleue et chair verte translucide. Bonne production. Très réputée pour la confection de la tarte et la confiture.



La prune Abeille

Ancienne variété réputée dans le secteur de Cartignies quasiment disparue du territoire.

Cueillette : De fin août à mi-septembre.

Qualité et usage : fruit bleue formant de véritables « grappes de raisins ». Chair jaune-orangée ferme et moyennement juteuse. À croquer et à cuire.

