

CATALOGUE DES FRUITIERS

HIVER 2020/2021

Pépinière Ferme des 3 vergers
43 route du bocage - 50660 Quettreville-sur-Sienne



Renseignements et réservation :

Tél : 02 33 07 63 59 - contact@fermedes3vergers.fr

INTRODUCTION

Notre pépinière d'arbres fruitiers, de petits fruits et de kiwaïs ("cousin" du kiwi) se situe sur la commune de Quettreville-sur-Sienne dans le département de la Manche. Actuellement, nos plants sont en 3ème année de conversion vers l'agriculture biologique. Nous n'utilisons pas de produits phytosanitaires autorisés en AB tel le cuivre. Il n'y a pas d'irrigation artificielle en pépinière sauf arrosage ponctuel au moment du repiquage en été de plants auto-produits (semés en hiver et repiqués en godet avant mise en place en pleine terre).

Nous effectuons, pour la multiplication des arbres fruitiers, des greffes dites « de printemps » (en réalité de février à début avril), principalement à l'anglaise, en fente et en couronne, sur de jeunes sujets. Nous vendons uniquement d'arbres en racines nues en 2 âges :

- des « scions d'un an », c'est-à-dire dont la pousse greffée s'est développée au cours de l'année. Les scions d'un an garantissent généralement une meilleure reprise à la plantation (plus l'arbre est âgé, plus l'arrachage et la replantation représentent un stress important, avec une reprise souvent plus difficile). Leur taille est généralement comprise entre 1,20 m et 1,50 m (selon la variété, le porte-greffe et les conditions de croissance comme la pluviométrie de l'année).
- des « arbres-tiges de 2 ans », qui dépassent 1,50 m et qui sont souvent pourvus de premières branches charpentières.

Les petits fruits et kiwaïs sont, quant à eux, multipliés par bouturage et disponibles en racines nues pour les petits fruits et en godet pour les kiwaïs.

Pendant les premières années de l'arbre (jusqu'à 5 ans environ), il est important de maintenir désherbé (par binage ou paillage) un rayon d'environ 1 mètre autour du pied, pour éviter toute concurrence qui nuirait au bon développement de l'arbre. Il est également conseillé d'arroser les arbres par un temps sec et chaud qui perdure (20 litres/arbre tous les 15 jours).

Nous nous sommes spécialisés en variétés anciennes et régionales que nous multiplions grâce à l'aide de structures comme les Croqueurs de pommes (de la Manche et du Pays de la Baie du Mont-Saint-Michel) et des particuliers ayant des arbres fruitiers identifiés ou méritantes à notre regard autour de chez nous.

Disponibilité des variétés :

Les variétés soulignées en jaune ne sont plus disponibles à la vente en cours !

TARIFS (hors frais de port)

Arbres fruitiers (racines nues) :

- scion de 1 an = 15 € (130 € les 10 arbres)

- arbre-tige de 2 ans = 20 € (170 € les 10 arbres)

- arbre non-greffé (noyer, châtaignier, mûrier, pêcher de vigne, amélanchier, cormier) = 5 €

Petits fruits (racines nues) :

- bouture de l'année : 3 € (pas disponible cette année !)

- touffe de 2 à 3 ans : 5 €

Kiwaïs (en godet) - uniquement plants femelle disponibles à la vente cette année ! :

- plant femelle ou mâle : 12 €

- 1 plant mâle et 4 plants femelle : 45 €

Expédition des arbres :

Nous pouvons vous envoyer les arbres par la poste - à partir de **5 arbres minimum (uniquement sous forme de scions)**. Les frais de port dépendent de la taille et du poids du colis. Pour donner un ordre d'idée, les frais de port et conditionnement pour 5 arbres se situent en général à 20 euros environs.

Greffage sur demande :

Nous répondons volontiers à des demandes de greffage de variétés spécifiques si vous nous fournissez les greffons ou si nous arrivons à les trouver (la collecte des greffons a lieu en janvier/février). Nous pouvons également greffer des arbres chez vous.

LES PORTES-GREFFES UTILISÉS – Le porte-greffe va influencer la taille de l'arbre, sa résistance, sa longévité, la durée de mise à fruits, etc...

- Pommiers :**
- **Franc** : pommiers à fort développement pour arbres de haute-tige (espacement entre arbres de 10m minimum). Arbres rustiques, à développement racinaire important (résistants le mieux à la sécheresse), à longue durée de vie (50 à 100 ans). Mise à fruits lente (8 à 15 ans selon les variétés).
 - **M7** : porte-greffe à caractéristiques se situant entre le franc et le MM106 en étant plus proche du MM106 par sa vigueur.
 - **M106** : pommiers à développement moyen pour arbres de demi-tige (espacement entre arbres de 5m environ). Plus sensible à la sécheresse que le franc et durée de vie réduite (<50 ans environ). Mise à fruits plus précoce (3 à 5 ans).
 - **M9** : porte-greffe à faible vigueur. Mise à fruits précoce (2 à 3 ans).
- Poiriers :**
- **Franc** : poiriers à fort développement pour arbres de haute-tige (espacement entre arbres de 10m minimum). Très bon enracinement, longévité élevée (plus de 100 ans). Mise à fruits lente (> 6 ans).
 - **Cognassier** : poiriers à faible développement pour petites formes (espacement entre arbres de 4m environ). Longévité réduite, mise à fruits plus rapide que sur franc.
- Cerisiers :**
- **Merisier** : cerisiers à fort développement pour arbres de haute-tige (espacement entre arbres de 10m minimum). Arbre rustique, bonne adaptabilité, grande longévité. Mise à fruits lente.
 - **Cerisier de Sainte-Lucie** : cerisiers à moyen développement pour petites formes (espacement entre arbres de 7m environ). Plus faible adaptabilité selon les terrains, longévité réduite. Mise à fruits plus rapide.
 - **Gisela 5** : cerisiers à faible développement (40 à 50% de la vigueur du merisier), à réserver aux sols riches, craint la sécheresse
- Pruniers :**
- **Franc** : prunier issu de prune domestique à vigueur variable (espacement entre arbres de 5 à 8m), s'adaptant à des sols très variés.
 - **Myrobolan** : prunier très vigoureux (espacement entre arbres de 5 à 8m), s'adaptant à des sols très variés, mise à fruits assez lente. Drageonne.
- Kakis/Plaqueminiers :**
- **Diospyros lotus** : porte-greffe usuel des kakis, originaire d'Asie tempérée, vigoureux (espacement de 7m environ), éviter sols asphyxiants et exposition trop ventée (bois cassant), choisir endroit ensoleillé.
- Mûrier :**
- **Mûrier blanc** : vigueur forte (distance de plantation : 8 à 10m)

Les variétés sont disponibles sur porte-greffe à vigueur forte et/ou moyenne et/ou faible selon les cas !

La plupart des porte-greffes est pour l'instant commandée auprès des pépinières Pirard dans le Maine-et-Loire.

Nous sommes néanmoins dans une démarche d'autoproduction de nos propres porte-greffes par semis et bouturage. Ainsi, nous greffons aussi nos propres porte-greffes comme les pommiers, poiriers et pruniers francs, des semis de mûrier (*Morus sp.*) et plaqueminier (*Diospyros lotus*) et cerises de la ferme, et des boutures de cognassiers, de pommier MM106 et M7.

POMMIERS

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
"A compote du verger"	Gros fruit vert et rouge, fait de très bonnes compotes. Peut être utilisée pour le jus.	intermédiaire / Octobre / Oct à déc.	en cours d'identification !
Armoise (Reinette marbrée d'Auvergne)	Jaune marbrée de liège. Moyennement sucrée et acidulée, juteuse parfumée. Tout usage.	intermédiaire / Oct-Nov / Déc à mars	Auvergne
Astrakan rouge	Jaune vert lavée de carmin. Sucrée, très parfumée. A couteau et à cuire (tarte, compotes). Très bonne fertilité.	mi-précoce / Mi-juillet à août	Russie, avant 1800.
Banane (Rouge d'automne)	Jaune d'or lavée de rouge orangé sur presque tout le fruit. Juteuse, très sucrée, très parfumée, très bonne variété d'automne. A couteau.	mi-précoce / Sept. / Oct. à nov.	USA, présente en plusieurs départements et régions
Belle de Boskoop	Pourpre liégeux. Très acidulée et sucrée, peu juteuse. A couteau et à cuire.	Mi-précoce / Septembre / Nov. à mars	Pays-Bas, en 1856
Belle fille de la Manche ^(Croq)	Jaune lavée de rouge. Sucrée et acidulée, goûteuse. A couteau.	précoce / septembre / oct. à janv.	inconnue, répandue dans la Manche
Belle fleur jaune ^(Croq) (Calville du Cotentin)	Jaune, rose côté insolation. Sucrée, acidulée, juteuse, parfumée. A couteau et jus.	intermédiaire / Octobre / Oct. à mars	New Jersey, USA, fin 18ème s.
Bénédictin	Jaune lavée et finement striée de rouge. Juteuse, sucrée, parfumée. Très bonne pomme à couteau.	intermédiaire / Octobre / Oct. à déc.	Ancienne, Haute-Normandie
Bon père gris ^(Croq)	Jaune à chair ferme, sucrée et faiblement acidulée, juteuse, très parfumée. A couteau.	intermédiaire / octobre / oct. à déc.	Pays d'Auge, Normandie
Calville des praires ^(Croq)	Jaune lavée d'orange à chair tendre, sucrée, faiblement acidulée, très parfumée. A couteau.	précoce / mi-octobre / nov. à janv.	répandue en Basse-Normandie

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Closette	Verte-jaune lavée d'orange, striée de rouge. Tendre, sucrée-acidulée, juteuse, parfumée. Premier usage : cuisson et jus et cidre.	Tardive / nov. / hiver	Inconnue, répandue Centre- et Sud-Manche
Court-pendu rouge	Verte lavée-striée de rouge. Croquante, juteuse, sucrée, parfumée. A couteau.	Tardive / oct. / hiver	Répandue en Seine-et-Marne
Cox Orange	Verte-jaune striée de rouge. Très sucrée et acidulée, juteuse, parfumée. A couteau, à cuire et à jus.	intermédiaire / sept. / sept. à déc.	Angleterre
Cramoisie de Gascogne	Gros fruit jaune et rouge. Chair croquante, juteuse, sucrée et acidulée, parfumée. A couteau et à jus.	intermédiaire / fin sept. / oct. à déc.	Angleterre
d'Amour ^(Croq)	Jaune lavée et striée de rouge. Sucrée, faiblement acidulée, juteuse, parfumée. A couteau, à cuire et à jus et cidre.	intermédiaire / oct. / nov. à février	répandue en Ille-et-Vilaine
d'Argent ^(Croq)	Verte lavée de rose, striée de rouge. Ferme, fine, sucrée, peu acidulée, juteuse, parfumée. A couteau, à cuire, à jus et à cidre.	tardive / novembre / nov. à déc.	répandue dans le Sud-Manche
de Coudre ^(Croq)	Verte-jaune à chair ferme, sucrée et faiblement acidulée, juteuse, parfumée. A couteau, à cuire et à jus et cidre. Bonne conservation.	tardive / novembre / nov. à avril	Perche
de Geai ^(Croq)	Moyenne à grosse pomme verte-jaune lavée-striée de rouge. Mi-tendre, sucrée-acidulée, juteuse, goûteuse. A couteau, à cuire.	intermédiaire / oct. / automne-hiver	Très ancienne, Seine-Maritime
de Glace d'été ^(Croq) (Astrakan blanche)	Blanche-verte à chair sucrée et acidulée, juteuse, très parfumée. A couteau.	précoce / août / août	Russie
de Glace (de la Manche) ^(Croq)	Jaune lavée-striée de rouge. Tendre, fine, sucrée et faiblement acidulée, juteuse, très parfumée. A couteau	intermédiaire / sept. / septembre	Très ancienne, inconnue
De l'Estre (Reinette de Brive)	Vert-jaune, orange côté soleil. Juteuse, acidulée, très sucrée, parfumée. A couteau, à cuire. Mise à fruits lente.	± mai / Novembre / Janv. à mai	Corrèze, 1761

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
De rose ^(CEN Auvergne)	Pomme de garde du Bas-Livradois. A couteau.	// Hiver	Bas-Livradois
de Veine ^(Croq)	Verte-jaune lavée et striée de rouge foncé. Ferme, faiblement sucrée, acidulée, parfumée. A couteau et à jus et cidre.	intermédiaire / nov. / nov. à mai	répandue autour de Coutances
Gendreville	Jaune verdâtre recouvert de rouge. Croquante, juteuse, sucrée, acidulée, parfum agréable. A couteau, à jus/cidre et excellente en pâtisserie.	Fin mai / Oct.-nov. / Jan.-mai	Très cultivée en Brie, région Île-de-France, ancienne
Golden delicious	Jaune, ferme, juteuse, sucrée, parfumée. A couteau, à jus.	intermédiaire / fin sept. / oct. à janv.	Etats-Unis-d'Amérique
Grain d'or	Jaune et fauve. Croquante, très sucrée et parfumée. A couteau.	/ octobre / hiver	Centre
"Grosse pomme de Mauricette"	Jaune et rouge. Croquante, sucrée-acidulée, juteuse. A couteau, à cuire, à jus.	précoce / septembre / oct. à déc.	en cours d'identification !
"Jonathan"	Assez gros fruit jaune strié de rouge. Chair croquante, sucrée-acidulée, juteuse. A couteau, à jus.	précoce / octobre / oct. à déc.	en cours d'identification !
Kandil Sinap	Jaune lavée de rose côté soleil. Sucrée. A couteau, à cuire, pour le jus.	précoce / Oct. / Oct. à janv.	Russie
Locard rouge de Saint-James ^(Croq)	Grosse pomme jaune lavée d'orange et de rouge. Tendre, sucrée, acide, parfumée. A couteau et à cuire.	tardive / nov. / hiver	Inconnue, répandue dans Sud-Manche, Ille-et-Vilaine
Melrose	Rose à rouge à chair croquante, sucrée-acidulée, juteuse. A couteau, à jus.	intermédiaire / octobre / déc. à mars	Etats-Unis-d'Amérique
Paré ^(Croq)	Blanche-jaune à chair tendre, sucrée-acidulée, juteuse et parfumée. A couteau.	intermédiaire / octobre / oct. à déc.	Manche et Calvados
Passé pomme d'été ^(Croq)	Jaune lavée et striée de rouge à chair ferme, faiblement sucrée, acidulée, juteuse et parfumée. A couteau et à cuire.	précoce / août / août	Normandie; très ancienne

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Patte de loup	Brun-fauve nuancée de vert. Fine, croquante, sucrée, très parfumée, délicatement acidulée. A couteau. Mise à fruit lente mais très fertile.	Mai / Fin oct. / janv. à avr.	Probablement Maine-et-Loire
Pépin Meunier ^(Croq)	Jaune lavée de rouge. Plutôt ferme, fine, sucrée-acidulée, juteuse, parfumée. A couteau, à cuire et pour le jus et le cidre.	Tardive / Nov. / Hiver	Répandue en Basse-Normandie et Mayenne
Rambault ^(Croq)	Jaune lavée d'orange, striée de rouge. Tendre, fine, sucrée, peu acidulée, juteuse et parfumée. A couteau et à jus et cidre.	Précoce / Nov. / Hiver	Répandue en Basse-Normandie
Reine des Reinettes	Pomme vert-jaune, striée de rouge. Ferme, croquante, juteuse, sucrée, légèrement acidulée, très parfumée. A croquer.	Mi-tardive / Septembre / Sept. à déc.	Probablement de Normandie, vers 1510
Reinette à cul creux ^(Croq)	Verte-jaune lavée de rose. Sucrée, faiblement acidulée. A couteau, à jus et cidre.	intermédiaire / Nov. / janv. à avril	Cotentin
Reinette Abry	Jaune d'or. Croquante, juteuse, sucrée. A couteau.	intermédiaire / Mi-oct. / Déc. à fév.	Val-d'Oise
Reinette Ananas	Petite pomme jaune d'or ponctuée de gris. Fine, ferme, juteuse, à saveur sucrée, acidulée et parfumée. A couteau.	Moyenne / Octobre / Déc. à mars	Probablement des Pays-Bas
Reinette clochard	Jaune verdâtre. Ferme, juteuse, très sucrée. Très bonne à couteau et à cuire.	Mai / Fin oct. / Déc. à mars	Charentes et Vendée
Reinette d'Armorique	Verte-jaune lavée de rouge. Ferme, moyennement sucrée, acidulée et juteuse, parfumée. A couteau, à cuire et à jus et cidre.	tardive / nov. / fév. à juin	Bretagne
Reinette de Bailleul ^(Croq)	Grosse pomme jaune lavée-striée de rouge foncé. Tendre, fine, faiblement sucrée et acidulée, juteuse, parfumée. A couteau et à cuire, aussi utilisée pour le jus et le cidre.	intermédiaire / nov. / hiver-printemps	Seine-Maritime, Normandie, vers 1865
Reinette de Caen ^(Croq)	Jaune lavée et striée de rouge. Tendre, moyennement sucrée, acidulée, juteuse, parfumée. A couteau, à cuire.	intermédiaire / sept. / oct. à déc.	répandue Pays d'Auge

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Reinette de Caux ^(Croq) (Reinette de Lyon)	Orange lavée de rouge. Ferme, sucrée, moyennement acidulée et juteuse, très parfumée. A couteau.	intermédiaire / sept. / oct. à fév.	très anciennement connue autour de Coutances
Reinette de la Reine ^(Croq)	Jaune lavée-striée de rouge. Ferme, fine, sucrée-acidulée, juteuse, parfumée. A couteau, à cuire.	intermédiaire / oct. / oct. à déc.	Normandie
Reinette du Mans	Jaune. Croquante, assez juteuse, bien sucrée et parfumée. A couteau, pour les compotes et le cidre.	tardive / Fin oct. à nov. / Déc. à mai	Sarthe.
Reinette de Dieppedalle	Verte-jaune couverte de liège. Ferme, fine, sucrée-acidulée, parfumée. A couteau et à cuire.	précoce / oct. / hiver	Ancienne, Dieppedalle près de Rouen
Reinette orange du Cantal	Jaune presque entièrement lavée de rouge. Fine, sucrée, peu acide, juteuse, parfumée. A couteau, pour les pâtisseries et le jus.	1-15 mai / Sept. / Oct. à fév.	Mauris (Cantal), peu avant 1939
Reinette piquée	Verte-jaune lavée-striée de rose. Tendre, sucrée et peu acidulée, moyennement juteuse, goûteuse. A couteau, à cuire, à jus et cidre.	intermédiaire / oct. / hiver-printemps	Côtes-d'Armor
Revert	Gros fruit jaune lavé de rose et strié de rouge. Chair moyennement sucrée, acidulée, juteuse. A couteau, à jus.	intermédiaire / oct. / déc. à fév.	Marais-Vernier, Eure
Rouge de Domaize	Jaune lavée de rouge. Croquante, parfumée, acidulée. A couteau, pâtisserie, compote, jus, cidre.	/ Sept. - Oct. / Nov. à mars	Présente dans le Puy-de-Dôme.
Saint-Julien ^(Croq)	Jaune lavée de rouge à chair moyennement sucrée, acidulée, parfumée. A couteau et à cuire.	intermédiaire / sept. / sept. à nov.	Sud du Cotentin
Saint-Julien d'Avranches ^(Croq)	Jaune lavée de rose à chair ferme, moyennement sucrée et acidulée, juteuse, parfumée. A couteau et à jus et cidre.	intermédiaire / sept. / nov. à fév.	Sud-Manche
Tête de brebis	Grosse pomme jaune lavée de rose, striée de rouge. Mi-ferme, fine, sucrée, peu acidulée, juteuse. Première utilisation : cuisson, jus, cidre.	intermédiaire / nov. / automne	Mortainais, Manche

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Transparente de Croncels	Jaune, rose côté insolation. Sucrée, acidulée, parfumée. A couteau, à cuire, à jus, à sécher. Rustique.	précoce / fin août / sept. à oct.	région de Troyes
Violette de Montbéliard^(Croq)	Rouge violacée à chair ferme, sucrée, légèrement acidulée, juteuse, parfumée. A couteau, à jus.	intermédiaire / oct. / oct. à mars	répandue autour de Montbéliard

POIRIERS

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
"À bourdelots"	Gros fruit à peau brune. Excellente cuite (compote, en sirop, pour bourdelots).	intermédiaire / oct. / nov. à janv.	non-identifiée
À la Carre ^(Croq)	Grosse poire verte-jaune lavée de rouge. A cuire (poire à bourdelots).	intermédiaire / nov. / nov. à janv.	très ancienne, répandue dans le Cotentin
Bergamotte Espéren ^(Croq)	Jaune citron pictée de brun. Fine, fondante, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée, agréablement parfumée. A couteau.	Avril / Mi-octobre / Mi-déc. à avril	Belgique, 1830
Beurré Clairgeau ^(Croq)	Très grosse poire allongée, jaune. Juteuse, sucrée, acidulée, peu pierreuse. A réserver aux sols riches sur cognassier. Très fertile.	Oct. / Oct. à déc.	Nantes, 1838
Beurré Durandeu ^{***}	Poire d'automne vert-jaune, mi-fine, mi-fondante, très juteuse, sucrée, à parfum léger. A couteau, à cuire et à sécher.	Mi-précoce / Sept. / Sept. à oct.	Obtenu en 1811 vers Tournai, Belgique
Beurré gris ^(Croq)	Poire jaune couverte de gris-brun. Fondante et très juteuse, sucrée, acidulée, saveur exquise. A couteau.	Tardive / Déb. sept. / Mi-, fin sept.	très ancienne, peut-être Haute-Normandie
Beurré Hardy	Vert-jaune couvert de brun. Fondante, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. A couteau.	Avril / Sept. / Sept. à novembre	Boulogne sur Mer, 1820
Conférence	Pyriforme allongée, vert-jaune. Fondante, juteuse, sucrée, acidulée A couteau.	/ Sept. / Sept. à nov.	Angleterre, 1885
Curé	Grosse poire jaune verdâtre. Fondante, sucrée, juteuse, légèrement parfumée. A cuire, pour compotes, deuxième qualité à couteau. Arbre vigoureux et très fertile.	Fin mars / Fin sept. / Fin oct. à déc.	Villiers (Indre), 1760
Double d'or	Poire du Bas-Livradois. Très bonne poire sucrée. A couteau.	/ Octobre / Octobre	Bas-Livradois, Auvergne

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Double Philippe***	Verte devenant jaune à maturité, orangé côté soleil. Fondante, très juteuse, sucrée-acidulée, parfumée. A couteau et à cuire. Rustique.	Précoce / Septembre / Sept. à Oct.	Variété très ancienne, Belgique
Doyenné d'Alençon^(Croq)	Verte marbrée de fauve. Fondante, juteuse, sucrée, aigrette. A couteau.	Avril / Fin oct. / Déc. à mars	Alençon, 1810
Doyenné du Comice	Gros fruit à fond jaune verdâtre. Fondante, juteuse, sucrée-acidulée, arôme exquis. A couteau. Production modérée mais constante.	Tardive / Fin sept. / Oct. à nov.	Angers, 1849
Duchesse Béererd	Bronzée. Fine, fondante, très juteuse, sucrée, très parfumée. A couteau.	Avril / Déb. oct. / Oct. à janv.	Rhône, obtenue vers 1890
Duchesse d'Angoulême	Gros fruit jaune-verdâtre. Très fondante, juteuse, sucrée, parfumée. A couteau.	Précoce / Mi-oct. à fin déc.	Maine-et-Loire, avant 1809
Duchesse Elsa***	Grosse poire vert-jaune virant au rouge-brun côté insolation. Ferme à mi-fondante, juteuse, sucrée-acidulée, parfum rafraîchissant. A couteau, à cuire et à sécher.	Avril / Septembre / Sept. à fin oct.	Allemagne, 1879
Figue d'Alençon	Verte-jaune partiellement couverte de fauve. Sucrée et parfumée. Très bon fruit de table, aussi adapté pour la pâtisserie.	intermédiaire / oct. / nov. à janv.	trouvée près d'Alençon
Général Leclerc^(Croq)	Jaune verdâtre, couverte de bronzé. Fine, très juteuse, parfumée, acidulée, sucrée. A couteau.	Avril / Mi-sept. à oct. / Oct. à fév.	Bourg-la-Reine, Île de-France, avant 1950
Grise d'Angleterre^(Croq)	Fruit vert-jaune couvert de fauve. A cuire (excellente en confiture), à couteau à pleine maturité.	précoce / septembre / oct. à nov.	très répandue en Basse-Normandie
Joséphine de Malines	Belle poire de garde jaune-verdâtre. Fine, fondante, juteuse, sucrée, parfumée. A couteau.	Avril / Fin octobre / déc. à fév.	Belgique, 1830
Louise-Bonne d'Avranches	Jaune verdâtre lavée de rouge côté soleil. Fine, très fondante, sucrée, acidulée, très parfumée. A couteau. Partiellement auto-fertile.	Avril / Sept. / Sept. à oct.	Avranches, 1780

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Madame Verté ***	Poire d'hiver avec épiderme vert-jaune épais. Fine, mi-fondante, juteuse, sucrée et parfumée. A couteau et à cuire.	Mi-tardive / Fin oct. / déc. à janv	Belgique, vers 1810
Mandet	Vert-jaune, lavé de rose. Ferme, fine, peu sucrée, peu acide, peu juteuse, parfumée. A cuire, pour faire le pâté aux poires, confites.	Précoce / Juillet / Juillet	Présente dans l'Allier et le Puy-de-Dôme
Mouille bouche d'automne <small>(CEN Auvergne)</small>	Bonne poire locale. Très juteuse, désaltérante. A couteau.	Avril / Septembre / Septembre	Coteaux de Limagne, Auvergne
Nouveau Poiteau ***	Grosse poire d'automne verte. Mi-fondante, juteuse, sucrée-acidulée, peu parfumée. A couteau, à cuire et à sécher.	Mi-tardive / Fin sept. / oct. à déc.	Obtenu par Van Mons vers 1825, Belgique
Passe-Crassane	Gros fruit vert-jaune, partiellement liéreuse. Chair fine, sucrée, -acidulée, très juteuse, parfumée. A couteau.	intermédiaire / nov. / janv. à mars	Rouen, vers 1855
Petit muscat ^(Croq)	Petite poire jaune à chair sucrée, juteuse, très parfumée. A couteau.	/ juillet / juillet	très ancienne
Poire d'hiver ^(CEN Auvergne)	Variété de garde multipliée en collaboration avec le CEN Auvergne. A couteau.	intermédiaire / nov. / hiver	
Safran ^(Croq)	Jaune avec taches brunes. Sucrée, acidulée, juteuse, parfumée.	intermédiaire / oct. / nov. à déc.	répandue vers Saint-Lô
Saint-Germain-Vauquelin ^(Croq)	Jaune avec taches brunes. Fine, sucrée, faiblement acidulée, juteuse, parfumée. A couteau.	intermédiaire / oct. / nov. à janv.	Rouen, vers 1820
Soldat Laboureur	Vert- à jaune-blanchâtre. Fine, mi-fondante, juteuse, sucrée, délicatement acidulée, parfumée. A couteau, à cuire et à sécher.	Avril / ± Oct. / Oct. à janv.	Belgique, 1820
Sucrée de Montluçon (Sucrée verte)	Poire verte, jaunâtre à maturité. Fondante, juteuse, sucrée, parfumée. A couteau. Production régulière.	Fin mars / Fin sept. à oct. / Fin oct. à nov.	Montluçon (Allier), 1812

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Williams jaune	Juteuse, très fine, très fondante, très juteuse, très sucrée, acidulée, à peine granuleuse au centre. A couteau.	intermédiaire / mi-août / sept.	Angleterre, début XIXème.
Williams rouge	voir caractéristiques 'Williams jaune', sauf couleur d'épiderme.		

CERISIERS

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte et maturité</u>	<u>Origine</u>
Anglaise hâtive (Royale hâtive)	Cerise rouge vif. Juteuse, bien sucrée et acidulée. A couteau et pour la pâtisserie. Autofertile.	Mars à avril / Juin	Angleterre, introduite en France avant 1750
Auvergnate <small>(CEN Auvergne)</small>	Bonne cerise à cuire et à croquer à pleine maturité. Tendre, juteuse, sucrée-acidulée. A cuire, à croquer à pleine maturité.	/ fin juin	Bocage bourbonnais, Allier
Bigarreau blanc (Trompe-geai)	Fruit jaune clair. Ferme, juteuse, sucrée, à peine acidulée, légèrement amère. Pour la table.	Mi- à fin avril / Mi- à fin juin	France, XVII ^{ème} s.
Bigarreau Cœur de pigeon	Gros fruit jaune passant au rouge. Assez ferme, juteuse, sucrée, acidulée, rafraîchissante. Pour la table. Arbre très vigoureux et fertile.	Fin mars à déb. avri / Fin juin à début juillet	Présente en Anjou avant 1540
Bigarreau Géant d'Hedelfingen	Fruit rouge violacé assez foncé. Ferme, croquante, juteuse, modérément sucrée, parfumée. Pour la table.	Avril / Fin juin à début juillet	Hedelfingen (Allemagne), vers 1850
Bigarreau Napoléon	Fruit jaune lavé de rose à l'insolation. Très ferme, juteuse, très sucrée, savoureuse. Pour la table, conserve et confiserie.	Fin mars à déb. avril / Mi- à fin juin	Allemagne, avant 1791
Bigarreau rouge de Büttner ***	Très ferme, sucrée, parfumée. A croquer et à transformer. Rustique, adaptée à la moyenne montagne.	Précoce à mi-précoce / Déb. juillet	Obtenu par M. Büttner Halle vers 1800, Allemagne
Burlat (Hâtif Burlat)	Bigarreau précoce rouge foncé. Ferme, juteuse, sucrée. Pour la table.	Fin mars à déb. avril / Déb. juin	Loire-sur-Rhône, vers 1915
"Bigarreau jaune"	Cerise jaune, croquante, sucrée, juteuse, parfumée. A croquer et conserves.	tardive / début juillet	non-identifiée
Early Rivers	Variété précoce à chair molle, juteuse, sucrée, parfumée. A croquer et à transformer. Rustique, fertile et donne régulièrement.	Mi-précoce / Début à mi-juin	Obtenu par M. Rivers en Angleterre

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte et maturité</u>	<u>Origine</u>
"Griotte jaune et rouge"	Griotte bicolore, juteuse, acidulée. Surtout pour la pâtisserie et conserves.	mi-tardive / mi-juin	non-identifiée
Gros bigarreau noir***	Cerise rouge foncée, ferme, parfumée. A croquer, à conserves.	mi-tardive à tardive / tardive	Probablement Allemagne
Noire de Meched	Bigarreau rouge carmin, sucrée, juteuse. A croquer.	intermédiaire / juillet	ancienne variété iranienne
Précoce de Kassin*** (Kassins Frühe)	Relativement ferme, sucrée, parfumée à pleine maturité. A croquer. Rustique, fertile et produit régulièrement.	Mi-précoce / Début juin	Trouvée vers 1860 près de Potsdam, Allemagne
Précoce noire des prés*** (Zum Feldes Frühe Schwarze)	Juteuse, sucrée-acidulée, parfumée. A croquer et à transformer. Rustique, fertile et produit régulièrement.	Précoce / Début à mi-juin	Historiquement répandue autour de Hambourg, Allemagne
Tardive de Schneider (Schneider's Späte)***	Grosse cerise rouge foncé à maturité. Ferme, juteuse, sucrée, à parfum caractéristique. Bonne même avant pleine maturité. A croquer et à transformer. Rustique. Maturité très étalée.	Tardive / Fin juin à mi-juillet	Trouvée en Brandebourg vers 1860, Allemagne

PRUNIER

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte et maturité</u>	<u>Origine</u>
Anna Späth	Gros fruit rose violacé. Très juteuse, sucrée, parfumée. A couteau et à pâtisserie.	Déb. à mi-avril / Septembre à oct.	Kadoszbag, Hongrie, vers 1870
Boule d'or <small>(CEN Auvergne)</small>	Grosse prune précoce, très répandue en Auvergne, ressemblant à la Reine-Claude d'Oullins. A couteau, à cuire. Auto-fertile.	Avril / Fin juillet à début août	
Herman	Prune type quetsche. Mi-ferme, juteuse, sucrée-acidulée, parfumée. A couteau.	Mi-tardive / Mi- à fin juillet	Balsgard, Suède, 1974
"Mirabelle de juillet"	Mirabelle précoce.	moyenne / juillet	non-identifiée
Mirabelle de Metz	Petite fruit jaune doré, pointillé de rouge. Ferme, juteuse, très parfumée. En frais, tarte, confiture, compote, conserves, confiserie.	Tardive / Mi- à fin août	Ancienne
Mirabelle de Nancy	Fruit plus gros que celui de Metz. Ferme, sucrée, parfumée. En frais, pâtisserie, confiture, conserve, pruneaux.	Avril / Mi-août à début septembre	Introduite au XV ^{ème} s. par le roi René d'Anjou
Muscat de Debrecen	Quetsche de fin d'été. Mi-ferme, juteuse, sucrée, peu acidulée, à parfum musqué. A couteau et très bonne distillée.	/ Mi- à fin septembre	Probablement de Hongrie
Prune de Löhr (Löhrpflaume)	Belle petite prune à chair molle, juteuse, sucrée, très parfumée. A couteau et excellente pour la distillation. Partiellement auto-fertile.	Moyenne / Mi- à fin août	Canton de Berne, après 1850, Suisse
"Quetsche précoce"	Fruit assez gros violacé. Ferme, juteuse, sucrée. En frais, tarte, confiture, distillation.	Déb. à mi-avril / Mi- à fin août	Inconnue
Quetsche blanche de Létricourt	Fruit moyen jaune citrin, pruine blanchâtre. Croquante, sucrée. Bonne frais, excellente en tarte et après séchage pour pruneaux. Auto-fertile.	Mi-avril / Fin août à début septembre	D'origine incertaine

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte et maturité</u>	<u>Origine</u>
Quetsche d'Alsace	Fruit moyen pourpre, pruine bleue ardoisée. Juteuse, sucrée, légèrement acidulée, parfumée. Excellente frais, cuite et en pruneaux. Auto-fertile.	Mi-avril / Fin août à mi-septembre	Inconnue, très ancienne
Reine-Claude de Bavay	Gros fruit jaune verdâtre taché de roux. Ferme, très juteuse, sucrée et parfumée. En frais, tarte, conserve, à l'eau de vie, pruneaux. Auto-fertile.	Début avril / Fin août à début sept.	Malines (Belgique), 1841
Reine-Claude dorée (= R-C verte)	Fruit moyen jaune verdâtre. Ferme, très juteuse, très sucrée, très parfumée. En frais, compote, confiture, conserve, à l'eau de vie, pruneaux.	Mi-avril / Mi-août à déb. sept.	Orient, importée au XVI ^{ème} s.
Reine-Claude d'Oullins	Gros fruit jaune-vert, pruine blanchâtre. Tendre, moyennement juteuse, sucrée, parfumée. En frais, tarte, confiture. Auto-fertile.	Début avril / Début août	Coligny (Ain), 1866
Reine-Claude tardive de Chambourcy	Moyen fruit vert-jaune légèrement orangé. Fondante, juteuse, très sucrée, agréablement acidulée, bien parfumée. En frais, conserve.	Début avril / Septembre	Fourqueux, Yvelines, avant 1810
Reine-Claude verte bonne	Ressemble beaucoup à la Reine-Claude dorée. Très bonne prune de table.	/ mi-août	Abbaye de Jumièges, Normandie
Reine-Claude violette	Fruit moyen violet-noir., pruine bleue. Très juteuse, rafraîchissante, très sucrée, parfumée. En frais, compote, pruneaux.	/ Fin août	Citée en littérature en 1803
Sainte-Catherine	Fruit moyen jaune doré taché de rouge, pruine blanchâtre. Tendre, juteuse, bien sucrée, mielleuse, parfumée. En frais, pâtisserie, pruneaux ("Pruneau de Tours" et "Pruneau de Vitteaux).	Fin mars à début avril / Début sept.	Ancienne, inconnue
Thames cross	Très gros fruit jaune à chair ferme, très sucrée, parfumée. A croquer pour la pâtisserie et les conserves.	moyenne / fin août	Bristol, Angleterre, 1925

KAKI - PLAQUEMINIERS (DIOSPYROS SP.)

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Hachiya	Gros fruit à chair douce et mielleuse.	Mai - juin / Nov. / Décembre	
Hana Fuyu	Très gros fruit de type non-astringent. Bonne qualité gustative. Arbre de faible vigueur.	Mai - juin / Oct. / Novembre	
Hiratanenashi	Gros fruit côtelé, parfumé, peut être séché.	Mai - juin / Novembre / Nov. à déc	Japon
Jiro	Fruit moyen de type non-astringent.	Mai - juin / Nov. / Décembre	
Meader	Variété américaine (issue de Diospyros virginiana) des Etats-Unis. Petit fruit orange, parfum caractéristique. Auto-fertile.	Mai - juin / Fin sept. à oct. / Octobre	New Hampshire, USA
Miss Kim	Fruit de taille moyenne, très bonne qualité gustative. Auto-fertile.	Mai - juin / Novembre / Nov. à déc	Corée du Sud
Pieper	Variété américaine (issue de Diospyros virginiana) des Etats-Unis. Assez petit fruit orange à maturité, doux. Auto-fertile.	Mai - juin / Fin sept. à oct. / Octobre	USA
"Rouge de Nikita" (Nikitskaya bordovaya)	Variété hybride (D. kaki x D. virginiana) soviétique. Fruit de très bonne qualité gustative.	Mai - juin / Fin oct. / Nov. à fin déc.	Yalta, Crimée
Sheng	Fruit orange à maturité, aplati, à lobes prononcé.	Mai - juin / Novembre / Nov. à déc	Chine
Tam Kam	Fruit de type non-astringent. Très bonne qualité gustative. Précoce.	Mai - juin / Octobre / Novembre	Corée du Sud
Tone wase	Fruit de très bonne qualité gustative à bletissement complet. Précoce.	Mai - juin / Octobre / Novembre	

MÛRIER (MORUS SP.)

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte et maturité</u>	<u>Origine</u>
"Mûrier à fruit violet"	Fruit blanc violet. Doux.	Mai / fin juillet	non-identifiée

FIGUIERS

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Origine</u>
"Blanche"	Produit beaucoup d'excellentes figues-fleurs murissant en août.	
Brown-Turkey	Développement moyen. Figue-fleur murissant en août, figue fruit en septembre-octobre. Bonne résistance au froid.	Turquie

COGNASSIERS

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Aromatnaya	Fruit rond qui peut être manger cru (en fonction de l'année : goût ananas, agrumes) et qui est très bon cuit.	Mai / Octobre / Octobre	Russie
Constantinople	Fruit de taille moyenne à chair très parfumée.	Mai / Octobre / Octobre	Turquie

NEFLIERS

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>
Nèfle d'octobre	Fruit de calibre moyen et de bonne qualité gustative. Variété des Landes (Sud-Ouest de la France).
"Nèfle de St-Victor"	Gros fruits pour la table et la cuisson. Le pied-mère a été greffé en 1933 à St-Victor, Montluçon. Fait des très beaux arbres.

NASHI

"Nashi à fruit brun"	Fruit à épiderme brun.
Shinseiki	Fruit vert-jaune.

PETITS FRUITS

Variétés de cassis

Description

Tenah

Maturité à mi-saison (mi-juillet), très productif.

Variétés de groseille

Description

pas disponible cette année !

Variétés de casseille

Description

pas disponible cette année !

Variétés de groseille à maquereaux

Description

pas disponible cette année !

KIWAÏS (*Actinidia arguta* et *Actinidia sp.*)

Variétés

Description

Floraison / Récolte / Maturité

Origine

Uniquement plants femelle disponible cette année (détail des variétés sur demande) !

NOTES

- Les variétés ou espèces fruitières **surlignées en jaune** ne sont pas ou plus disponibles pour l'année en cours. La disponibilité des variétés peut naturellement évoluer au fur et à mesure que la saison de vente (hiver) avance. Nous avons une diversité de variétés assez conséquente mais souvent en **faible quantité par variété**, de ce fait chaque variété peut devenir indisponible rapidement. Nous vous remercions pour votre compréhension.
- Les périodes de floraison et de récolte sont issues de la littérature pomologique et/ou de nos propres observations dans notre verger. Elles varient selon les régions et l'année.
- Nous compléterons les informations manquantes au fur et à mesure de nos recherches et observations.

Origine des greffons :

***variétés obtenues auprès du verger conservatoire de la chambre d'agriculture du Lande de Basse-Saxe, Allemagne.

^(Croq)pour ces variétés, nous avons acquis des greffons auprès des Croqueurs de pommes de la Manche à Saint-Fromond et du Pays de la Baie du Mont-Saint-Michel.

^(CEN Auvergne) pour ces variétés, les greffons proviennent du verger conservatoire de Tours-sur-Meymont et/ou ont été récupérés par l'intermédiaire du Conservatoire d'Espaces Naturels d'Auvergne (CEN Auvergne).