

CATALOGUE DES FRUITIERS

HIVER 2021/2022

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 **Quetteville-sur-Sienne** dans le département de la Manche. Notre pépinière est certifiée en **agriculture biologique**. En plus de cela, nous n'utilisons pas de produits phytosanitaires autorisés en AB tel le cuivre. Il n'y a pas d'irrigation en pépinière sauf arrosage ponctuel au moment du repiquage en été de plants auto-produits (semés en hiver et repiqués en godet avant la 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, et sinon en fente et en couronne, sur de jeunes sujets. Nous vendons uniquement d'arbres en racines nues en 3 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.
- des « arbres-tiges de 3 ans », qui dépassent 1,80 m et sont pourvus de branches charpentières et d'un diamètre plus important.

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 même au printemps (20 litres/arbre tous les 15 jours). Il faut également les protéger contre lapins, lièvres et chevreuils.

Nous nous sommes spécialisés en variétés anciennes et régionales (notamment des régions **Normandie, Bretagne, Pays de la Loire** et **Île-de-France**) que nous multiplions grâce à l'aide des **Croqueurs de pommes** (de la Manche et du Pays de la Baie du Mont-Saint-Michel), de collègues et de 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 mais peuvent être disponibles en taille plus petites (moins de 1,2m de haut, une réduction sur le prix de vente sera proposée) ou réservées pour l'année suivante !

TARIFS (hors frais de port)

Arbres fruitiers (racines nues) :

- **scion de 1 an = 15 € (à partir de 10 arbres : 13 €/arbre)*** *+ 2€ supplémentaires pour les cerisiers greffés sur Gisela 5 !
- arbre-tige de 2 ans = 20 € (à partir de 10 arbres : 17 €/arbre)*
- arbre-tige de 3 ans = 25 € (à partir de 10 arbres : 22 €/arbre)*
- arbre non-greffé (noyer, châtaignier, mûrier, pêcher de vigne, amélanchier, cormier) = 7 €

Petits fruits (racines nues) :

- bouture de l'année : 3 €
- touffe de 2 à 3 ans : 5 €

Kiwaïs (en godet) :

- plant femelle ou mâle : 12 €

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 récolte des greffons a lieu en janvier/février). Nous pouvons également venir 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 et Bittenfelder** : 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.
 - **MM106** : 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 formes de taille moyenne (espacement entre arbres de 7m environ). Plus faible adaptabilité selon les terrains (éviter terres lourdes !), longévité réduite. Mise à fruits plus rapide.
 - **Gisela 5** : porte-greffe à faible développement (40 à 50% de la vigueur du merisier; 4 à 5 m), à réserver aux sols riches, craint la sécheresse
- Pruniers :**
- **Franc** : prunier issu de semis de prune domestique à vigueur variable (espacement entre arbres de 5 à 8m), s'adaptant à des sols 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.
 - **Saint-Julien A** : porte-greffe de vigueur moyenne (distance de plantation de 4 à 5m), éviter les sols séchants
 - **Saint-Julien n° 2** : porte-greffe de vigueur forte (espacement entre arbres de 5 à 7m)
- 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 très cassant), craint les gelées tardives, choisir un endroit ensoleillé.
- Mûrier :**
- **Mûrier noir** : 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 !

Nous produisons une partie de nos porte-greffes, la majeure partie provient encore d'une pépinière spécialisée du Maine-et-Loire (Pépinière Pirard).

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 peu acidulée, juteuse, parfumée. Tout usage.	intermédiaire / oct-nov / déc à mars	Auvergne
Astrakan rouge	Jaune vert lavée de carmin. Sucrée, très parfumée. À 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. À couteau.	mi-précoce / sept. / oct. à nov.	USA, présente en plusieurs départements et régions
Basse Pomme ^(Croq)	Jaune lavée de rouge et striée de rouge foncé. Juteuse, sucrée, acidulée. À couteau, à cuire.	précoce / août à sept. / sept. à nov.	répandue dans le Centre-Manche autour de Périers
Belle de Boskoop	Pourpre liégeux. Très acidulée et sucrée, peu juteuse. À 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. À couteau.	précoce / septembre / oct. à janv.	inconnue, répandue dans la Manche
Belle fille de Salins	Blanche striée de rouge. Croquante, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. À couteau.	tardive / octobre / nov. à mars	Jura
Belle fleur jaune ^(Croq)	Jaune, rose côté insolation. Sucrée, acidulée, juteuse, parfumée. À 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

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Bon père gris ^(Croq)	Jaune à chair ferme, sucrée et faiblement acidulée, juteuse, très parfumée. À 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. À couteau.	précoce / mi-octobre / nov. à janv.	répandue en Basse-Normandie
Closette	Verte-jaune lavée d'orange, striée de rouge. Tendre, sucrée-acidulée, juteuse, parfumée. Premier usage : cuisson, jus et cidre.	tardive / oct.-nov. / hiver	Inconnue, répandue Centre- et Sud-Manche
Court-pendu rouge	Verte lavée-striée de rouge. Croquante, juteuse, sucrée, parfumée. À couteau.	tardive / oct. / hiver	Répandue en Seine-et-Marne
Cox Orange	Verte-jaune striée de rouge. Très sucrée et acidulée, juteuse, parfumée. À 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. À 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. À 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. À couteau, à cuire, à jus et à cidre.	tardive / oct.-nov. / nov. à déc.	répandue dans le Sud-Manche
de Coudre ^(Croq)	Verte-jaune à chair ferme, sucrée et faiblement acidulée, juteuse, parfumée. À couteau, à cuire et à jus et cidre. Bonne conservation.	tardive / oct.-nov. / nov. à avril	Perche
de Geai ^(Croq)	Moyenne à grosse pomme verte-jaune lavée-striée de rouge. Mi-tendre, sucrée-acidulée, juteuse, goûteuse. À 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, parfumée. À couteau.	précoce / août / août	Russie

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
de Glace (de la Manche) ^(Croq)	Jaune lavée-striée de rouge. Tendre, fine, sucrée et faiblement acidulée, juteuse, très parfumée. À couteau	intermédiaire / sept. / septembre	Très ancienne, inconnue
De l'Estre (Reinette de Brive)	Vert-jaune, orange côté soleil. Juteuse, acidulée, très sucrée, parfumée. À couteau, à cuire. Mise à fruits lente.	intermédiaire / oct.-nov. / Janv. à mai	Corrèze, 1761
de Veine ^(Croq)	Verte-jaune lavée et striée de rouge foncé. Ferme, faiblement sucrée, acidulée, parfumée. À couteau et à jus et cidre.	intermédiaire / oct.-nov. / nov. à mai	répandue autour de Coutances
Drap d'or ^(Croq) (Chailleux)	Orange lavée de rouge couvert de liège discontinu. Fine, sucrée, faiblement acidulée, parfumée. À couteau, cuire, jus et cidre.	précoce / oct. / nov. à janvier	Bretagne
Gendreville	Jaune verdâtre recouvert de rouge. Croquante, juteuse, sucrée, acidulée, parfum agréable. À couteau, à jus/cidre et excellente en pâtisserie.	très tardive / oct.-nov. / jan.-mai	Très cultivée en Brie, région Île-de-France, ancienne
Haute-Bonté ^(Croq)	Jaune. Ferme, très sucrée, acidulée. À couteau, à cuire.	intermédiaire / oct. / hiver-printemps	Côtes-d'Armor, Bretagne
"Jonathan"	Assez gros fruit jaune strié de rouge. Chair croquante, sucrée-acidulée, juteuse. À couteau, à jus.	précoce / octobre / oct. à déc.	en cours d'identification !
Locard rouge de Saint-James ^(Croq)	Grosse pomme jaune lavée d'orange et de rouge. Tendre, sucrée, acide, parfumée. À couteau et à cuire.	tardive / oct.-nov. / hiver	Inconnue, répandue dans Sud-Manche, Ille-et-Vilaine
Paré ^(Croq)	Blanche-jaune à chair tendre, sucrée-acidulée, juteuse et parfumée. À 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-sept.	Normandie; très ancienne
Patte de loup	Brun-fauve nuancée de vert. Fine, croquante, sucrée, très parfumée, délicatement acidulée. À couteau. Mise à fruit lente mais très fertile.	tardive / fin oct. / janv. à avr.	Probablement Maine-et-Loire

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Pépin Meunier ^(Croq)	Jaune lavée de rouge. Plutôt ferme, fine, sucrée-acidulée, juteuse, parfumée. À couteau, à cuire et pour le jus et le cidre.	tardive / oct.-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. À couteau et à jus et cidre.	précoce / oct.-nov. / hiver	Répandue en Basse-Normandie
Reinette à cul creux ^(Croq)	Verte-jaune lavée de rose. Sucrée, faiblement acidulée. À couteau, à jus et cidre.	intermédiaire / oct.-nov. / janv. à avril	Cotentin
Reinette Abry	Jaune d'or. Croquante, juteuse, sucrée. A couteau.	intermédiaire / oct. / déc. à fév.	Val-d'Oise, Île-de-France
Reinette Ananas	Petite pomme jaune d'or ponctuée de gris. Fine, ferme, juteuse, à saveur sucrée, acidulée et parfumée. À couteau.	intermédiaire / oct. / déc. à mars	Probablement des Pays-Bas
Reinette Clochard	Jaune verdâtre. Ferme, juteuse, très sucrée. Très bonne à couteau et à cuire.	intermédiaire / oct. / déc. à mars	Charentes et Vendée
Reinette d'Armorique	Verte-jaune lavée de rouge. Ferme, moyennement sucrée, acidulée et juteuse, parfumée. À 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. À 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. À couteau, à cuire.	intermédiaire / sept. / oct. à déc.	répandue Pays d'Auge
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 Granville ^(Croq)	Jaune couverte de liège. Fine, sucrée, acidulée, parfumée. À couteau.	intermédiaire / oct. / automne-hiver	Basse-Normandie
Reinette de la Reine ^(Croq)	Jaune lavée-striée de rouge. Ferme, fine, sucrée-acidulée, juteuse, parfumée. À couteau, à cuire.	intermédiaire / oct. / oct. à déc.	Normandie

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Reinette des Capucins	Jaune teinté de rouge clair. Croquante, fine, sucrée-acidulée, parfumée. À couteau, à cuire.	intermédiaire / oct. / nov. à fin déc.	Nord-Pas-de-Calais
Reinette du Mans	Jaune. Croquante, assez juteuse, bien sucrée et parfumée. À couteau, pour les compotes et le cidre.	tardive / Fin oct. à nov. / Déc. à mai	Sarthe
Reinette piquée ^(Croq)	Verte-jaune lavée-striée de rose. Tendre, sucrée et peu acidulée, moyennement juteuse, goûteuse. À 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. À couteau, à jus.	intermédiaire / oct. / déc. à fév.	Marais-Vernier, Eure
Saint-Julien ^(Croq)	Jaune lavée de rouge à chair moyennement sucrée, acidulée, parfumée. À 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. À couteau et à jus et cidre.	intermédiaire / sept. / nov. à fév.	Sud-Manche
Teint frais ^(Croq)	Gros fruit vert-jaune lavé de rouge. Chair tendre, moyennement sucrée, acidulée et parfumée. À couteau, cuire. Utilisé pour le jus et le cidre.	intermédiaire / oct. / hiver-printemps	Quimperlé, Finistère
Tête de brebis ^(Croq)	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
Violette de Montbéliard ^(Croq)	Rouge violacée à chair ferme, sucrée, légèrement acidulée, juteuse, parfumée. À couteau, à jus.	intermédiaire / oct. / oct. à mars	répandue autour de Montbéliard, Doubs

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. À 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. À couteau.	intermédiaire / octobre / déc. à avril	Belgique, 1830
André Desportes ^(Croq)	Poire d'été jaune à chair fine, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée.	intermédiaire / juillet	Angers, 1854
Beurré Clairgeau ^(Croq)	Très grosse poire allongée, jaune. Juteuse, sucrée, acidulée, peu pierreuse. À réserver aux sols riches sur cognassier. Très fertile.	intermédiaire / oct. / oct. à déc.	Nantes, 1838
Beurré d'Amanlis	Gros fruit vert-jaune à chair fine, juteuse, moyennement sucrée, peu acidulée, parfumée. À couteau.	intermédiaire / septembre	Amanlis, Ille-et-Vilaine
Beurré d'avril	Petite poire d'hiver à chair juteuse, très sucrée, acidulée et parfumée.	intermédiaire / oct. / janvier-février	
Beurré Durandeu ^{***}	Poire d'automne vert-jaune, mi-fine, mi-fondante, très juteuse, sucrée, à parfum léger. À couteau, à cuire et à sécher.	Mi-précoce / Sept. / Sept. à oct.	Obtenu en 1811 vers Tournai, Belgique
Beurré Giffard	Poire d'été à chair fine, juteuse, sucrée, légèrement acidulée et parfumée.	intermédiaire / juillet-août	Angers, 1825
Beurré gris ^(Croq)	Poire jaune couverte de gris-brun. Fondante et très juteuse, sucrée, acidulée, saveur exquise. À 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. À couteau.	Avril / Sept. / Sept. à novembre	Boulogne sur Mer, 1820

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Beurré Superfin ^(Croq)	Poire à chair très fine, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée.	intermédiaire / sept.	Angers, 1844
Conférence	Pyriforme allongée, vert-jaune. Fondante, juteuse, sucrée, acidulée À 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
De Cloche ^(Croq)	Fruit vert-jaune à chair ferme, faiblement sucrée et acidulée. À cuire, jus et poiré. Aussi utilisé pour fabriquer un produit analogue au pommé.	intermédiaire / oct.-nov. / hiver	Basse-Normandie, ancienne
Docteur Jules Guyot	Poire d'été à chair fine, juteuse, sucrée, moyennement parfumée.	intermédiaire / août	Troyes, 1870
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, très juteuse, sucrée, aigrelette, parfumée. À couteau.	intermédiaire / oct. / déc. à mars	Alençon, 1810
Doyenné du Comice	Gros fruit à fond jaune verdâtre. Fondante, juteuse, sucrée-acidulée, arôme exquis. À couteau. Production modérée mais constante.	tardive / fin sept. / oct. à nov.	Angers, 1849
Duchesse Béererd	Bronzée. Fine, fondante, très juteuse, sucrée, très parfumée. À couteau.	intermédiaire / oct. / oct. à déc.	Rhône, obtenue vers 1890
Duchesse d'Angoulême	Gros fruit jaune-verdâtre. Très fondante, juteuse, sucrée, parfumée. À couteau.	précoce / oct. / mi-oct. à fin déc.	Maine-et-Loire, avant 1809
Duchesse Elsa ^{***}	Fruit vert-jaune virant au rouge-brun côté insolation. Ferme à mi-fondante, juteuse, sucrée-acidulée, parfum rafraîchissant. À couteau, à cuire et à sécher.	intermédiaire / sept. / Sept. à fin oct.	Allemagne, 1879

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Figue d'Alençon ^(Croq)	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. À couteau.	intermédiaire / sept. à oct. / oct.-nov.	Bourg-la-Reine, Île de France, avant 1950
Grise d'Angleterre ^(Croq)	Fruit vert-jaune couvert de fauve. À cuire (excellente en confiture), à couteau à pleine maturité.	précoce / septembre / septembre	très répandue en Basse-Normandie
Joséphine de Malines	Belle poire de garde jaune-verdâtre. Fine, fondante, juteuse, sucrée, parfumée. À couteau.	intermédiaire / 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. À couteau. Partiellement auto-fertile.	intermédiaire / sept. / sept. à oct.	Avranches, 1780
Madame Favre	Verte, jaune à maturité. Fondante, très juteuse, sucrée-acidulée, agréablement parfumée. À couteau et à sécher.	intermédiaire / sept. / sept. à nov.	Châlon-sur-Saône, avant 1860
Madame Verté ^{***}	Poire d'hiver avec épiderme vert-jaune épais. Fine, mi-fondante, juteuse, sucrée et parfumée. À couteau et à cuire.	mi-tardive / fin oct. / déc. à janv	Belgique, vers 1810
Nouveau Poiteau ^{***}	Grosse poire d'automne verte. Mi-fondante, juteuse, sucrée-acidulée, peu parfumée. À 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 liégeuse. Chair fine, sucrée, acidulée, très juteuse, parfumée. À couteau.	intermédiaire / nov. / janv. à mars	Rouen, vers 1855
Petit muscat ^(Croq)	Petite poire jaune à chair sucrée, parfumée. À couteau.	intermédiaire / juillet	très ancienne
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. À couteau.	intermédiaire / oct. / nov. à janv.	Rouen, vers 1820

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Sanguinole	Petite poire d'été. Chair rose-rouge, ferme, sucrée, acidulée, juteuse, parfum de rose. À croquer, sécher et cuire.	intermédiaire / août	Ancienne et inconnue
Soldat Laboureur	Vert- à jaune-blanchâtre. Fine, mi-fondante, juteuse, sucrée, délicatement acidulée, parfumée. À couteau, à cuire et à sécher.	intermédiaire / oct. / oct. à janv.	Belgique, 1820
Sucrée de Montluçon (Sucrée verte)	Poire verte, jaunâtre à maturité. Fondante, juteuse, sucrée, parfumée. À couteau. Production régulière.	tardive / sept.-oct. / novembre	Montluçon (Allier), 1812
Williams jaune	Juteuse, très fine, très fondante, très juteuse, très sucrée, acidulée, à peine granuleuse au centre. À couteau.	intermédiaire / mi-août / sept.	Angleterre, début XIXème.

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. À couteau et pour la pâtisserie. Autofertile.	intermédiaire / juin	Angleterre, introduite en France avant 1750
Bigarreau Cœur de pigeon	Gros fruit jaune passant au rouge. Assez ferme, juteuse, sucrée, acidulée, rafraîchissante. Pour la table. Arbre très vigoureux et fertile.	intermédiaire / 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.	tardive / fin juin à début juillet	Hedelfingen (Allemagne), vers 1850
" Bigarreau jaune "	Cerise jaune, croquante, sucrée, juteuse, parfumée. À croquer et conserves.	tardive / début juillet	non-identifiée
Bigarreau rouge de Büttner ***	Très ferme, sucrée, parfumée. À croquer et à transformer. Rustique, adaptée à la moyenne montagne.	Précoce à mi-précoce / début juillet	Obtenu par M. Büttner Halle vers 1800, Allemagne
Burlat (Hâtif Burlat)	Bigarreau précoce rouge foncé. Ferme, juteuse, sucrée. Pour la table.	mi-précoce / début juin	Loire-sur-Rhône, vers 1915
Early Rivers	Variété précoce à chair molle, juteuse, sucrée, parfumée. À croquer et à transformer. Rustique, fertile et donne régulièrement.	mi-précoce / début à mi-juin	Obtenu par M. Rivers en Angleterre
" 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. À croquer, à conserves.	mi-tardive à tardive / tardive	Probablement Allemagne
Noire de Meched	Bigarreau rouge carmin, sucrée, juteuse. À croquer.	intermédiaire / juillet	ancienne variété iranienne
Précoce de Kassin*** (Kassins Frühe)	Relativement ferme, sucrée, parfumée à pleine maturité. À croquer. Rustique, fertile et produit régulièrement.	mi-précoce / Début juin	Trouvée vers 1860 près de Potsdam, Allemagne

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte et maturité</u>	<u>Origine</u>
Précoce noire des prés*** (Zum Feldes Frühe Schwarze)	Juteuse, sucrée-acidulée, parfumée. À 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. À croquer et à transformer. Rustique. Maturité très étalée.	tardive / fin juin à mi-juillet	Trouvée en Brandenbourg vers 1860, Allemagne

PRUNIERS

<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.	Kadoszbe, Hongrie, vers 1870
Couille du pape (Belle de Louvain)	Prune violette de gros calibre et à chair juteuse, sucrée, acidulée et parfumée. À couteau, à cuire.	tardive / fin juillet	décrite vers 1850
"Gaillon"	Prune précoce trouvée dans les boucles de la Seine en Haute-Normandie.		en cours d'identification !
Herman	Prune type quetsche. Mi-ferme, juteuse, sucrée-acidulée, parfumée. À couteau.	mi-tardive / mi-juillet	Balsgard, Suède, 1974
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.	intermédiaire / mi-août à 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. À couteau et très bonne distillée.	intermédiaire / septembre	Probablement de Hongrie
Prune de Löhr (Löhrpflaume)	Belle petite prune à chair tendre, juteuse, sucrée, très parfumée. À couteau et excellente pour la distillation. Partiellement auto-fertile.	intermédiaire / mi- à fin août	Canton de Berne, après 1850, Suisse
Quetsche blanche de Létricourt	Fruit moyen jaune citrin, prune blanchâtre. Croquante, sucrée. Bonne frais, excellente en tarte et après séchage pour pruneaux. Auto-fertile.	tardive / fin août à début septembre	D'origine incertaine
Quetsche d'Alsace	Fruit moyen pourpre, prune bleue ardoisée. Juteuse, sucrée, légèrement acidulée, parfumée. Excellente frais, cuite et en pruneaux. Auto-fertile.	tardive / fin août à mi-septembre	Inconnue, très ancienne

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte et maturité</u>	<u>Origine</u>
Reine-Claude d'Oullins	Gros fruit jaune-vert, prune blanchâtre. Tendre, moyennement juteuse, sucrée, parfumée. En frais, tarte, confiture. Auto-fertile.	intermédiaire / début août	Coligny (Ain), 1866
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.	mi-tardive / 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.	intermédiaire / mi- fin août	Orient, importée au XVI ^{ème} s.
Reine-Claude tardive de Chambourcy	Moyen fruit vert-jaune légèrement orangé. Fondante, juteuse, très sucrée, agréablement acidulée, bien parfumée. En frais, conserve.	intermédiaire / septembre	Fourqueux, Yvelines, avant 1810
Reine-Claude verte bonne	Ressemble beaucoup à la Reine-Claude dorée. Très bonne prune de table.	intermédiaire / mi-août	Abbaye de Jumièges, Normandie
Reine-Claude violette	Fruit moyen violet-noir., prune bleue. Très juteuse, rafraîchissante, très sucrée, parfumée. En frais, compote, pruneaux.	intermédiaire / fin août	Citée en littérature en 1803
Sainte-Catherine	Fruit moyen jaune doré taché de rouge, prune 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>
Hana Fuyu	Très gros fruit de type non-astringent. Bonne qualité gustative. Arbre de faible vigueur.	mai - juin / oct. / novembre	
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
Pieper	Variété américaine (issue de Diospyros virginiana) des Etats-Unis. 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. Précoc.	mai - juin / octobre / novembre	Corée du Sud
Tone wase	Fruit de très bonne qualité gustative à bletissement complet. Précoc.	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>
Ronde de Bordeaux	Produit beaucoup d'excellentes figues violettes-noires de petit calibre murissant mi- fin septembre.	
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 / oct.-nov.	Russie
Constantinople	Fruit de taille moyenne à chair très parfumée.	mai / octobre / oct.-nov.	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"	Fruit 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

Andega

Bigno

Noir de Bourgogne

Tenah

Tradimel

Variétés de groseille

Junifer

Rose de Champagne

Versaillaise rouge

Variétés de groseille à maquereaux

Germania

Invicta

Varianta

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

Variétés

Arbor-eat-um

Bayern-Kiwi

Bojnice

Kiwaï mâle

NOTES

- Les variétés ou espèces fruitières surlignées en jaune ne sont pas ou plus disponibles pour l'année en cours. La disponibilité des variétés évolue avec l'avancement de la saison de vente (hiver). Nous avons une diversité de variétés assez conséquente mais souvent en **faible quantité**, de ce fait chaque variété peut devenir indisponible rapidement. Pour y remédier, vous pouvez commander vos arbres avant la saison de vente. 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 et notre pépinière. Elles varient selon la région (et le micro-climat) 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.