

# 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](mailto: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.  | <b>en cours d'identification !</b>                 |
| <b>Armoise (Reinette marbrée d'Auvergne)</b>                                | Jaune marbrée de liège. Moyennement sucrée et peu acidulée, juteuse, parfumée. Tout usage.  | intermédiaire / oct-nov / déc à mars  | Auvergne   |
| <b>Astrakan rouge</b>   | Jaune vert lavée de carmin. Sucrée, très parfumée.<br>À couteau et à cuire (tarte, compotes). Très bonne fertilité.                       | mi-précoce / mi-juillet à août        | Russie, avant 1800                                 |
| <b>Banane (Rouge d'automne)</b>   | 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 |
| <b>Basse Pomme</b> <sup>(Croq)</sup>  | 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   |
| <b>Belle de Boskoop</b>   | Pourpre liégeux. Très acidulée et sucrée, peu juteuse. À couteau et à cuire.  | mi-précoce / septembre / nov. à mars  | Pays-Bas, en 1856                                  |
| <b>Belle fille de la Manche</b> <sup>(Croq)</sup>                           | Jaune lavée de rouge. Sucrée et acidulée, goûteuse. À couteau.  | précoce / septembre / oct. à janv.    | inconnue, répandue dans la Manche                  |
| <b>Belle fille de Salins</b>  | Blanche striée de rouge. Croquante, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. À couteau.   | tardive / octobre / nov. à mars       | Jura   |
| <b>Belle fleur jaune</b> <sup>(Croq)</sup><br><b>(Calville du Cotentin)</b> | Jaune, rose côté insolation. Sucrée, acidulée, juteuse, parfumée.<br>À couteau et jus.  | intermédiaire / octobre / oct. à mars | New Jersey, USA,<br>fin 18ème s.                   |
| <b>Bénédictin</b>   | 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>                           |
|--|--|---|--|
| <b>Bon père gris</b> <sup>(Croq)</sup>                               | Jaune à chair ferme, sucrée et faiblement acidulée, juteuse, très parfumée. À couteau.   | intermédiaire / octobre / oct. à déc.   | Pays d'Auge, Normandie                   |
| <b>Calville des praires</b> <sup>(Croq)</sup>                        | Jaune lavée d'orange à chair tendre, sucrée, faiblement acidulée, très parfumée. À couteau.  | précoce / mi-octobre / nov. à janv.     | répandue en Basse-Normandie              |
| <b>Closette</b>  | 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 |
| <b>Court-pendu rouge</b>   | Verte lavée-striée de rouge. Croquante, juteuse, sucrée, parfumée. À couteau.  | tardive / oct. / hiver                  | Répandue en Seine-et-Marne               |
| <b>Cox Orange</b>  | Verte-jaune striée de rouge. Très sucrée et acidulée, juteuse, parfumée. À couteau, à cuire et à jus.                                  | intermédiaire / sept. / sept. à déc.    | Angleterre                               |
| <b>Cramoisie de Gascogne</b>   | Gros fruit jaune et rouge. Chair croquante, juteuse, sucrée et acidulée, parfumée. À couteau et à jus.                                 | intermédiaire / fin sept. / oct. à déc. | Angleterre                               |
| <b>d'Amour</b> <sup>(Croq)</sup>                                     | 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              |
| <b>d'Argent</b> <sup>(Croq)</sup>                                    | 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              |
| <b>de Coudre</b> <sup>(Croq)</sup>                                   | 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                                   |
| <b>de Geai</b> <sup>(Croq)</sup>                                     | 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            |
| <b>de Glace d'été</b> <sup>(Croq)</sup><br><b>(Astrakan blanche)</b> | 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>  |
|--|---|---|---|
| <b>de Glace (de la Manche)</b> <sup>(Croq)</sup>         | Jaune lavée-striée de rouge. Tendre, fine, sucrée et faiblement acidulée, juteuse, très parfumée. À couteau                                   | intermédiaire / sept. / septembre       | Très ancienne, inconnue                               |
| <b>De l'Estre (Reinette de Brive)</b>                    | 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   |
| <b>de Veine</b> <sup>(Croq)</sup>                        | 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                          |
| <b>Drap d'or</b> <sup>(Croq)</sup><br><b>(Chailleux)</b> | 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  |
| <b>Gendreville</b>                                       | 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 |
| <b>"Grosse pomme de Mauricette"</b>                      | Jaune et rouge. Croquante, sucrée-acidulée, juteuse. À couteau, à cuire, à jus.   | précoce / septembre / oct. à déc.       | <b>en cours d'identification !</b>                    |
| <b>Haute-Bonté</b> <sup>(Croq)</sup>                     | Jaune. Ferme, très sucrée, acidulée. À couteau, à cuire.  | intermédiaire / oct. / hiver-printemps  | Côtes-d'Armor, Bretagne                               |
| <b>"Jonathan"</b>  | Assez gros fruit jaune strié de rouge. Chair croquante, sucrée-acidulée, juteuse. À couteau, à jus.   | précoce / octobre / oct. à déc.         | <b>en cours d'identification !</b>                    |
| <b>Locard rouge de Saint-James</b> <sup>(Croq)</sup>     | 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   |
| <b>Paré</b> <sup>(Croq)</sup>                            | Blanche-jaune à chair tendre, sucrée-acidulée, juteuse et parfumée. À couteau.  | intermédiaire / octobre / oct. à déc.   | Manche et Calvados                                    |
| <b>Passé pomme d'été</b> <sup>(Croq)</sup>               | 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                              |

| <u>Variétés</u>  | <u>Description</u>  | <u>Floraison / Récolte / Maturité</u>     | <u>Origine</u>                               |
|--|---|---|--|
| <b>Patte de loup</b>   | 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                  |
| <b>Pépin Meunier</b> <sup>(Croq)</sup>                                 | 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       |
| <b>Rambault</b> <sup>(Croq)</sup>                                      | 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                  |
| <b>Reinette à cul creux</b> <sup>(Croq)</sup>                          | Verte-jaune lavée de rose. Sucrée, faiblement acidulée. À couteau, à jus et cidre.  | intermédiaire / oct.-nov. / janv. à avril | Cotentin                                     |
| <b>Reinette Abry</b>   | Jaune d'or. Croquante, juteuse, sucrée. A couteau.  | intermédiaire / oct. / déc. à fév.        | Val-d'Oise, Île-de-France                    |
| <b>Reinette Ananas</b>   | 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                    |
| <b>Reinette Clochard</b>   | Jaune verdâtre. Ferme, juteuse, très sucrée. Très bonne à couteau et à cuire.   | intermédiaire / oct. / déc. à mars        | Charentes et Vendée                          |
| <b>Reinette d'Armorique</b>  | 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                                     |
| <b>Reinette de Bailleul</b> <sup>(Croq)</sup>                          | 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         |
| <b>Reinette de Caen</b> <sup>(Croq)</sup>                              | 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                         |
| <b>Reinette de Caux</b> <sup>(Croq)</sup><br><b>(Reinette de Lyon)</b> | 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 |
| <b>Reinette de la Reine</b> <sup>(Croq)</sup>                          | 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>                        |
|---|---|--|---------------------------------------|
| <b>Reinette des Capucins</b>                      | Jaune teinté de rouge clair. Croquante, fine, sucrée-acidulée, parfumée. À couteau, à cuire.  | intermédiaire / oct. / nov. à fin déc. | Nord-Pas-de-Calais                    |
| <b>Reinette du Mans</b>                           | 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                                |
| <b>Reinette de Granville</b> <sup>(Croq)</sup>    | Jaune couverte de liège. Fine, sucrée, acidulée, parfumée. À couteau.   | intermédiaire / oct. / automne-hiver   | Basse-Normandie                       |
| <b>Reinette piquée</b> <sup>(Croq)</sup>          | 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                         |
| <b>Revert</b>                                     | 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                  |
| <b>Saint-Julien</b> <sup>(Croq)</sup>             | Jaune lavée de rouge à chair moyennement sucrée, acidulée, parfumée. À couteau et à cuire.  | intermédiaire / sept. / sept. à nov.   | Sud du Cotentin                       |
| <b>Saint-Julien d'Avranches</b> <sup>(Croq)</sup> | 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                            |
| <b>Teint frais</b> <sup>(Croq)</sup>              | 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                  |
| <b>Tête de brebis</b> <sup>(Croq)</sup>           | 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                    |
| <b>Violette de Montbéliard</b> <sup>(Croq)</sup>  | 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 <sup>(Croq)</sup>                | Grosse poire verte-jaune lavée de rouge. À cuire (poire à bourdelots).  | intermédiaire / nov. / nov. à janv.    | très ancienne, répandue dans le Cotentin |
| <b>Bergamotte Espéren</b> <sup>(Croq)</sup> | Jaune citron pictée de brun. Fine, fondante, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée, agréablement parfumée. À couteau.             | intermédiaire / octobre / déc. à avril | Belgique, 1830                           |
| <b>André Desportes</b> <sup>(Croq)</sup>    | Poire d'été jaune à chair fine, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée.  | intermédiaire / juillet                | Angers, 1854                             |
| <b>Beurré Clairgeau</b> <sup>(Croq)</sup>   | 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                             |
| <b>Beurré d'Amanlis</b>                     | Gros fruit vert-jaune à chair fine, juteuse, moyennement sucrée, peu acidulée, parfumée. À couteau.                                   | intermédiaire / septembre              | Amanlis, Ille-et-Vilaine                 |
| <b>Beurré d'avril</b>                       | Petite poire d'hiver à chair juteuse, très sucrée, acidulée et parfumée.  | intermédiaire / oct. / janvier-février |  |
| <b>Beurré Durandeu</b> <sup>***</sup>       | 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.      | Obtenue en 1811 vers Tournai, Belgique   |
| <b>Beurré Giffard</b>                       | Poire d'été à chair fine, juteuse, sucrée, légèrement acidulée et parfumée.   | intermédiaire / juillet-août           | Angers, 1825                             |
| <b>Beurré gris</b> <sup>(Croq)</sup>        | 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 |
| <b>Beurré Hardy</b>                         | 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>                     |
|--|---|--|------------------------------------|
| <b>Beurré Superfin</b> <sup>(Croq)</sup>   | Poire à chair très fine, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée.   | intermédiaire / sept.                    | Angers, 1844                       |
| <b>Conférence</b>                          | Pyriforme allongée, vert-jaune. Fondante, juteuse, sucrée, acidulée<br>À couteau.   | / Sept. / Sept. à nov.                   | Angleterre, 1885                   |
| <b>Curé</b>                                | Grosse poire jaune verdâtre. Fondante, sucrée, juteuse, légèrement<br>parfumée. A cuire, pour compotes, deuxième qualité à couteau.<br>Arbre vigoureux et très fertile. | Fin mars / Fin sept. / Fin oct. à déc.   | Villiers (Indre), 1760             |
| <b>De Cloche</b> <sup>(Croq)</sup>         | Fruit vert-jaune à chair ferme, faiblement sucrée et acidulée. À cuire,<br>jus et poiré. Aussi utilisé pour fabriquer un produit analogue au pommé.                     | intermédiaire / oct.-nov. / hiver        | Basse-Normandie,<br>ancienne       |
| <b>Docteur Jules Guyot</b>                 | Poire d'été à chair fine, juteuse, sucrée, moyennement parfumée.  | intermédiaire / août                     | Troyes, 1870                       |
| <b>Double Philippe</b> <sup>***</sup>      | Verte devenant jaune à maturité, orangé côté soleil. Fondante, très<br>juteuse, sucrée-acidulée, parfumée. A couteau et à cuire. Rustique.                              | Précoce / Septembre / Sept. à Oct.       | Variété très ancienne,<br>Belgique |
| <b>Doyenné d'Alençon</b> <sup>(Croq)</sup> | Verte marbrée de fauve. Fondante, juteuse, sucrée, aigrette.<br>À couteau.  | intermédiaire / oct. / déc. à mars       | Alençon, 1810                      |
| <b>Doyenné du Comice</b>                   | Gros fruit à fond jaune verdâtre. Fondante, juteuse, sucrée-acidulée,<br>arôme exquis. À couteau. Production modérée mais constante.                                    | tardive / fin sept. / oct. à nov.        | Angers, 1849                       |
| <b>Duchesse Béererd</b>                    | Bronzée. Fine, fondante, très juteuse, sucrée, très parfumée.<br>À couteau.   | intermédiaire / oct. / oct. à déc.       | Rhône, obtenue vers 1890           |
| <b>Duchesse d'Angoulême</b>                | Gros fruit jaune-verdâtre. Très fondante, juteuse, sucrée, parfumée.<br>À couteau.  | précoce / oct. / mi-oct. à fin déc.      | Maine-et-Loire, avant 1809         |
| <b>Duchesse Elsa</b> <sup>***</sup>        | Fruit vert-jaune virant au rouge-brun côté insolation. Ferme à mi-<br>fondante, juteuse, sucrée-acidulée, parfum rafraîchissant. À<br>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>                            |
|--|---|---|---|
| <b>Figue d'Alençon</b> <sup>(Croq)</sup>         | 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                    |
| <b>Général Leclerc</b> <sup>(Croq)</sup>         | 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 |
| <b>Grise d'Angleterre</b> <sup>(Croq)</sup>      | Fruit vert-jaune couvert de fauve. À cuire (excellente en confiture), à couteau à pleine maturité.                                      | précoce / septembre / septembre           | très répandue en Basse-Normandie          |
| <b>Joséphine de Malines</b>                      | Belle poire de garde jaune-verdâtre. Fine, fondante, juteuse, sucrée, parfumée. À couteau.  | intermédiaire / fin octobre / déc. à fév. | Belgique, 1830                            |
| <b>Louise-Bonne d'Avranches</b>                  | 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                           |
| <b>Madame Favre</b>                              | 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              |
| <b>Madame Verté</b> <sup>***</sup>               | 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                       |
| <b>Nouveau Poiteau</b> <sup>***</sup>            | 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   |
| <b>Passé-Crassane</b>                            | Gros fruit vert-jaune, partiellement liégeuse. Chair fine, sucrée, acidulée, très juteuse, parfumée. À couteau.                         | intermédiaire / nov. / janv. à mars       | Rouen, vers 1855                          |
| <b>Petit muscat</b> <sup>(Croq)</sup>            | Petite poire jaune à chair sucrée, parfumée. À couteau.   | intermédiaire / juillet                   | très ancienne                             |
| <b>Safran</b> <sup>(Croq)</sup>                  | Jaune avec taches brunes. Sucrée, acidulée, juteuse, parfumée.  | intermédiaire / oct. / nov. à déc.        | répandue vers Saint-Lô                    |
| <b>Saint-Germain-Vauquelin</b> <sup>(Croq)</sup> | Jaune avec taches brunes. Fine, sucrée, faiblement acidulée, juteuse, parfumée. À couteau.  | intermédiaire / oct. / nov. à janv.       | Rouen, vers 1820                          |

| <b><u>Variétés</u></b>                        | <b><u>Description</u></b>  | <b><u>Floraison / Récolte / Maturité</u></b> | <b><u>Origine</u></b>     |
|---|--|--|---------------------------|
| <b>Sanguinole</b>                             | Petite poire d'été. Chair rose-rouge, ferme, sucrée, acidulée, juteuse, parfum de rose. À croquer, sécher et cuire.            | intermédiaire / août                         | Ancienne et inconnue      |
| <b>Soldat Laboureur</b>                       | 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            |
| <b>Sucrée de Montluçon<br/>(Sucrée verte)</b> | Poire verte, jaunâtre à maturité. Fondante, juteuse, sucrée, parfumée. À couteau. Production régulière.                        | tardive / sept.-oct. / novembre              | Montluçon (Allier), 1812  |
| <b>Williams jaune</b>                         | 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>                                   |
|---|---|--|--|
| <b>Anglaise hâtive</b><br>( <b>Royale hâtive</b> )      | Cerise rouge vif. Juteuse, bien sucrée et acidulée. À couteau et pour la pâtisserie. Autofertile.   | intermédiaire / juin                     | Angleterre, introduite en France avant 1750      |
| <b>Bigarreau Cœur de pigeon</b>                         | 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                     |
| <b>Bigarreau Géant d'Hedelfingen</b>                    | Fruit rouge violacé assez foncé. Ferme, croquante, juteuse, modérément sucrée, parfumée. Pour la table.                                     | tardive / fin juin à début juillet       | Hedelfingen (Allemagne), vers 1850               |
| <b>"Bigarreau jaune"</b>                                | Cerise jaune, croquante, sucrée, juteuse, parfumée. À croquer et conserves.   | tardive / début juillet                  | non-identifiée                                   |
| <b>Bigarreau rouge de Büttner ***</b>                   | 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 |
| <b>Burlat (Hâtif Burlat)</b>                            | Bigarreau précoce rouge foncé. Ferme, juteuse, sucrée. Pour la table.   | mi-précoce / début juin                  | Loire-sur-Rhône, vers 1915                       |
| <b>Early Rivers</b>                                     | 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               |
| <b>"Griotte jaune et rouge"</b>                         | Griotte bicolore, juteuse, acidulée. Surtout pour la pâtisserie et conserves.   | mi-tardive / mi-juin                     | non-identifiée                                   |
| <b>Gros bigarreau noir***</b>                           | Cerise rouge foncée, ferme, parfumée. À croquer, à conserves.   | mi-tardive à tardive / tardive           | Probablement Allemagne                           |
| <b>Noire de Meched</b>                                  | Bigarreau rouge carmin, sucrée, juteuse. À croquer.   | intermédiaire / juillet                  | ancienne variété iranienne                       |
| <b>Précoce de Kassin***</b><br>( <b>Kassins Frühe</b> ) | 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>  |
|--|---|--|---|
| <b>Précoce noire des prés***<br/>(Zum Feldes Frühe Schwarze)</b> | Juteuse, sucrée-acidulée, parfumée. À croquer et à transformer.<br>Rustique, fertile et produit régulièrement.  | précoce / début à mi-juin              | Historiquement répandue<br>autour de Hambourg,<br>Allemagne |
| <b>Tardive de Schneider<br/>(Schneider's Späte)***</b>           | 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<br>vers 1860, Allemagne             |

## PRUNIER

| <u>Variétés</u>                           | <u>Description</u>  | <u>Floraison / Récolte et maturité</u> | <u>Origine</u>   |
|---|---|--|--|
| <b>Anna Späth</b>                         | Gros fruit rose violacé. Très juteuse, sucrée, parfumée. A couteau et à pâtisserie.   | Déb. à mi-avril / Septembre à oct.     | Kadoszbag, Hongrie, vers 1870                              |
| <b>Couille du pape (Belle de Louvain)</b> | Prune violette de gros calibre et à chair juteuse, sucrée, acidulée et parfumée. À couteau, à cuire.  | tardive / fin juillet                  | décrite vers 1850  |
| <b>"Gaillon"</b>                          | Prune précoce trouvée dans les boucles de la Seine en Haute-Normandie.  |  | <b>en cours d'identification !</b>                         |
| <b>Herman</b>                             | Prune type quetsche. Mi-ferme, juteuse, sucrée-acidulée, parfumée. À couteau.   | mi-tardive / mi-juillet                | Balsgard, Suède, 1974                                      |
| <b>Mirabelle de Metz</b>                  | Petite fruit jaune doré, pointillé de rouge. Ferme, juteuse, très parfumée. En frais, tarte, confiture, compote, conserves, confiserie.           | tardive / mi- à fin août               | Ancienne   |
| <b>Mirabelle de Nancy</b>                 | Fruit plus gros que celui de Metz. Ferme, sucrée, parfumée. En frais, pâtisserie, confiture, conserve, pruneaux.                                  | intermédiaire / mi-août à septembre    | Introduite au XV <sup>ème</sup> s. par le roi René d'Anjou |
| <b>Muscat de Debrecen</b>                 | 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                                    |
| <b>Prune de Löhr (Löhrpflaume)</b>        | 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                        |
| <b>Quetsche blanche de Létricourt</b>     | Fruit moyen jaune citrin, pruine blanchâtre. Croquante, sucrée. Bonne frais, excellente en tarte et après séchage pour pruneaux. Auto-fertile.    | tardive / fin août à début septembre   | D'origine incertaine                                       |
| <b>Quetsche d'Alsace</b>                  | Fruit moyen pourpre, pruine 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>                            |
|---|--|--|---|
| <b>Reine-Claude d'Oullins</b>             | Gros fruit jaune-vert, prune blanchâtre. Tendre, moyennement juteuse, sucrée, parfumée. En frais, tarte, confiture. Auto-fertile.  | intermédiaire / début août             | Coligny (Ain), 1866                       |
| <b>Reine-Claude de Bavay</b>              | 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                  |
| <b>Reine-Claude dorée (= R-C verte)</b>   | 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 <sup>ème</sup> s. |
| <b>Reine-Claude tardive de Chambourcy</b> | Moyen fruit vert-jaune légèrement orangé. Fondante, juteuse, très sucrée, agréablement acidulée, bien parfumée. En frais, conserve.  | intermédiaire / septembre              | Fourqueux, Yvelines, avant 1810           |
| <b>Reine-Claude verte bonne</b>           | Ressemble beaucoup à la Reine-Claude dorée. Très bonne prune de table.   | intermédiaire / mi-août                | Abbaye de Jumièges, Normandie             |
| <b>Reine-Claude violette</b>              | Fruit moyen violet-noir., prune bleue. Très juteuse, rafraîchissante, très sucrée, parfumée. En frais, compote, pruneaux.  | intermédiaire / fin août               | Citée en littérature en 1803              |
| <b>Sainte-Catherine</b>                   | 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                        |
| <b>Thames cross</b>                       | 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>     |
|---|---|---|--------------------|
| <b>Hana Fuyu</b>                                    | Très gros fruit de type non-astringent. Bonne qualité gustative.<br>Arbre de faible vigueur.                                    | mai - juin / oct. / novembre            |                    |
| <b>Jiro</b>   | Fruit moyen de type non-astringent.   | mai - juin / nov. / décembre            |                    |
| <b>Meader</b>                                       | Variété américaine (issue de Diospyros virginiana) des Etats-Unis.<br>Petit fruit orange, parfum caractéristique. Auto-fertile. | mai - juin / fin sept. à oct. / octobre | New Hampshire, USA |
| <b>Pieper</b>                                       | Variété américaine (issue de Diospyros virginiana) des Etats-Unis.<br>Petit fruit orange à maturité, doux. Auto-fertile.        | mai - juin / fin sept. à oct. / octobre | USA                |
| <b>"Rouge de Nikita"<br/>(Nikitskaya bordovaya)</b> | Variété hybride (D. kaki x D. virginiana) soviétique. Fruit de très bonne<br>qualité gustative.                                 | mai - juin / fin oct. / nov. à fin déc. | Yalta, Crimée      |
| <b>Sheng</b>  | Fruit orange à maturité, aplati, à lobes prononcé.  | mai - juin / novembre / nov. à déc      | Chine              |
| <b>Tam-Kam</b>                                      | Fruit de type non-astringent. Très bonne qualité gustative. Précoc.   | mai - juin / octobre / novembre         | Corée du Sud       |
| <b>Tone wase</b>                                    | 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> |
|--------------------------------|---------------------------|--|----------------|
| <b>"Mûrier à fruit violet"</b> | Fruit blanc violet. Doux. | mai / fin juillet                      | non-identifiée |

## FIGUIERS

| <u>Variétés</u>          | <u>Description</u>   | <u>Origine</u> |
|--------------------------|--|----------------|
| <b>Ronde de Bordeaux</b> | Produit beaucoup d'excellentes figues violettes-noires de petit calibre murissant mi- fin septembre.             |                |
| <b>Brown-Turkey</b>      | 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> |
|-----------------------|---|---------------------------------------|----------------|
| <b>Aromatnaya</b>     | 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         |
| <b>Constantinople</b> | Fruit de taille moyenne à chair très parfumée.  | mai / octobre / oct.-nov.             | Turquie        |

## NEFLIERS

| <u>Variétés</u>             | <u>Description</u>   |
|-----------------------------|--|
| <b>Nèfle d'octobre</b>      | Fruit de calibre moyen et de bonne qualité gustative. Variété des Landes (Sud-Ouest de la France).                       |
| <b>"Nèfle de St-Victor"</b> | 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

|                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| <b>"Nashi à fruit brun"</b> | Fruit à épiderme brun. |
| <b>Shinseiki</b>            | 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

Geneva

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.

<sup>(Croq)</sup>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.