

# CATALOGUE DES FRUITIERS

HIVER 2022/2023

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 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 mais peuvent être disponibles en taille plus petite (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)
- arbre-tige de 2 ans = 20 € (à partir de 10 arbres : 18 €/arbre)
- arbre-tige de 3 ans = 25 € (à partir de 10 arbres : 23 €/arbre)
- fruitier non-greffé (noyer, châtaignier, mûrier, amélanchier, cormier, vigne) = 7 €
- asiminier (semis d'Asimina triloba de 2 ans) = 10 €

#### **Petits fruits (racines nues) :**

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

#### **Kiwaïs (en godet) :**

- plant femelle ou mâle : 12 €

Supplément de 2 € pour le porte-greffe Gisela 5 et de 3 € pour le porte-greffe Pyrodwarf !

### **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 environ.

### **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, Bittenfelder et Antonovka** : 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 et Kirchensaller** : 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).
  - **Pyrodwarf** : poiriers à développement moyen (espacement entre arbres de 4 à 5m).
  - **Cognassier** : poiriers à faible développement pour petites formes (espacement entre arbres de 3 à 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 (cf. tableau des disponibilités) !**

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>
<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. A 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<sup>(Croq)</sup></b>	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	-Bas, en 1856
<b>Belle fille de la Manche<sup>(Croq)</sup></b>	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>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
<b>Bon père gris<sup>(Croq)</sup></b>	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<sup>(Croq)</sup></b>	Jaune lavée d'orange à chair tendre, sucrée, faiblement acidulée, très parfumée. À 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>
<b>Calville rouge d'automne</b>	Fruit rouge foncé de gros calibre. Chair tendre, sucrée-acidulée. Excellente variété à cuire (tartes, compotes, gelée), à cidre / jus.	intermédiaire / sept/ / sept. - oct.	très répandue en 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> <b>(Astrakan blanche)</b>	Blanche-verte à chair sucrée et acidulée, juteuse, parfumée. À couteau.	précoce / août / août	Russie
<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

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
<b>De l'Estre</b> (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
<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>"des moissons type 1"</b>	Pomme verte-jaune d'août à chair sucrée-acidulée. À couteau, à cuire.	intermédiaire / mi- fin août	trouvée en Auvergne
<b>Drap d'or</b> <sup>(Croq)</sup> (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
<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>Grasseland</b>	Fruit jaune de gros calibre à chair ferme, peu sucrée, acidulée, juteuse. À couteau, à cuire.	tardive / octobre / nov. - janv.	Nord-Cotentin
<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>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>Passe 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
<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

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
<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 Bayeux</b>	Verte-jaune lavée de rouge. Mi-ferme, sucrée, pas acidulée. À couteau.	intermédiaire / oct. / hiver	région de Bayeux
<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>	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 Granville</b> <sup>(Croq)</sup>	Jaune couverte de liège. Fine, sucrée, acidulée, parfumée. À couteau.	intermédiaire / oct. / automne-hiver	Basse-Normandie
<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 de Dieppedalle</b>	Pomme verte-jaune, lavée de rose et couverte de liège. Ferme, sucrée-acidulée, bien parfumée. À couteau, à cuire.	précoce / octobre / hiver-printemps	Dieppedalle près de Rouen
<b>Reinette des Capucins</b>	Verte-jaune à chair croquante, fine, parfumée. À couteau.	intermédiaire / octobre / hiver	Nord-Pas-de-Calais
<b>Reinette grise haute-bonté</b>	Pomme à fond vert couvert de liège, ferme, juteuse, bien sucrée, acidulée, parfumée. À couteau.	intermédiaire / octobre / hiver	ancienne
<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>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>
<b>"À bourdelots"</b>	Gros fruit à peau brune. Excellente cuite (compote, en sirop, pour bourdelots).	intermédiaire / oct. / nov. à janv.	non-identifiée
<b>À la Carre<sup>(Croq)</sup></b>	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<sup>(Croq)</sup></b>	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<sup>(Croq)</sup></b>	Poire d'été jaune à chair fine, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée.	intermédiaire / juillet	Angers, 1854
<b>Beurré Clairgeau<sup>(Croq)</sup></b>	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 Giffard</b>	Poire d'été à chair fine, juteuse, sucrée, légèrement acidulée et parfumée.	intermédiaire / juillet-août	Angers, 1825
<b>Beurré gris<sup>(Croq)</sup></b>	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
<b>Beurré Superfin<sup>(Croq)</sup></b>	Poire à chair très fine, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée.	intermédiaire / sept.	Angers, 1844

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
<b>Conférence</b>	Pyriforme allongée, vert-jaune. Fondante, juteuse, sucrée, acidulée À couteau.	/ Sept. / Sept. à nov.	Angleterre, 1885
<b>Curé</b>	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
<b>De Cloche</b> <sup>(Croq)</sup>	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
<b>Docteur Jules Guyot</b>	Poire d'été à chair fine, juteuse, sucrée, moyennement parfumée.	intermédiaire / août	Troyes, 1870
<b>Doyenné d'Alençon</b> <sup>(Croq)</sup>	Verte marbrée de fauve. Fondante, juteuse, sucrée, aigrette. À couteau.	intermédiaire / oct. / déc. à mars	Alençon, 1810
<b>Doyenné du Comice</b>	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
<b>Duchesse Bérand</b>	Bronzée. Fine, fondante, très juteuse, sucrée, très parfumée. 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. À couteau.	précoce / oct. / mi-oct. à fin déc.	Maine-et-Loire, avant 1809
<b>Duchesse Elsa</b> ***	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
<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

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
<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 Verté***</b>	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>	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>Passe-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<sup>(Croq)</sup></b>	Petite poire jaune à chair sucrée, parfumée. À couteau.	intermédiaire / juillet	très ancienne
<b>Safran<sup>(Croq)</sup></b>	Jaune avec taches brunes. Sucrée, acidulée, juteuse, parfumée.	intermédiaire / oct. / nov. à déc.	répandue vers Saint-Lô
<b>Saint-Germain-Vauquelin<sup>(Croq)</sup></b>	Jaune avec taches brunes. Fine, sucrée, faiblement acidulée, juteuse, parfumée. À couteau.	intermédiaire / oct. / nov. à janv.	Rouen, vers 1820
<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 (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> ( <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> ( <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***</b> (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
<b>Tardive de Schneider</b> (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

## 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>Des béjonnières</b>	Prune jaune de calibre moyen à chair ferme, juteuse, sucrée, parfumée. / août		Angers, 1827
<b>"Gaillon"</b>	Prune précoce trouvée dans les boucles de la Seine en Haute-Normandie.		<b>en cours d'identification !</b>
<b>Guigoui</b>	Variété trouvée en Auvergne. Bonne tolérance aux gelées tardives.	mi-précoce / juillet	
<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, praine blanchâtre. Croquante, sucrée. Bonne frais, excellente en tarte et après séchage pour pruneaux. Auto-fertile.	tardive / fin août à début septembre	D'origine incertaine

<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 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>Jiro</b>	Fruit moyen de type non-astringent.	mai - juin / nov. / décembre	
<b>Meader</b>	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
<b>Pieper</b>	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
<b>"Rouge de Nikita" (Nikitskaya bordovaya)</b>	Variété hybride (D. kaki x D. virginiana) soviétique. Fruit de très bonne qualité gustative.	mai - juin / fin oct. / nov. à fin déc.	Yalta, Crimée
<b>Tone wase</b>	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>
<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>Dauphine</b>	Bifère. Figue-fleur murissant en août, figue d'automne en octobre (seulement si belle arrière saison).	
<b>Pastillère</b>	Unifère. Produit beaucoup d'excellentes figues violettes-noires de petit calibre murissant mi- fin septembre.	

**Brown-Turkey** Bifère. Développement moyen. Figue-fleur murissant en août, figue d'automne en octobre (seulement si belle arrière saison). 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

#### CHÂTAIGNIERS

**Bouche de Bétizac** Hybride obtenu par l'INRA à gros fruit (marron) avec mise à fruit rapide, tolérant au chancre de l'écorce. Maturité précoce à mi-précoce.  
**Marron de Redon** Variété du sud de la Bretagne à fruit moyen à gros (châtaigne) murissant en octobre.

#### NASHI

**Shinseiki** Fruit vert-jaune.

## PETITS FRUITS

### Variétés de cassis

Andega

Bigno

Noir de Bourgogne

Tenah

Tradimel

### Variétés de groseille

"Groseille rouge"

Junifer

Rose de Champagne

Versaillaise rouge

### Variétés de groseille à maquereaux

Germania

Invicta

Variantata

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

### Variétés

Fresh jumbo (kiwaï femelle)

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. Elles varient selon les régions (et micro-climats) 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.