

# CATALOGUE DES VARIETES FRUITIERES 2019



**NATURE &  
PROGRES**  
*Pour notre santé & celle de la Terre*

**Les Vergers du Tarier  
Pépinière et verger de plein-vent**

Etienne Dupoux  
7 Gachard 23700 CHARRON  
05 55 66 34 38  
etiennedupoux@yahoo.fr

## Introduction

Ma pépinière d'arbres fruitiers se situe sur la commune de Fontanières (550m d'altitude) en Combraille, région aux sols acides, à cheval sur les départements de la Creuse et du Puy-de-Dôme. Je travaille selon les principes de l'agriculture biologique (mention Nature et Progrès). Je n'utilise ni engrais de synthèse ni produits phytosanitaires, ni cuivre ni soufre. Les traitements, lorsqu'ils sont nécessaires, sont réalisés par moi-même grâce à des préparations à base de plantes (purins, infusions, décoctions) que je collecte dans l'environnement proche : ortie, consoude, ail, menthe poivrée, prêle des champs, tanaisie, sauge...



Pour la multiplication des arbres fruitiers, j'effectue des greffes dites « de printemps » (en réalité de février à début avril), principalement à l'anglaise et en fente. J'ai à disposition pour la vente automnale et hivernale uniquement des arbres en racines nues :

- 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 une meilleure reprise à la plantation (plus l'arbre est âgé, plus l'arrachage et la replantation représentent un stress important, avec donc une reprise moins bonne). Leur taille est généralement comprise entre 80 cm jusqu'à plus de 150 cm (selon la variété, le porte-greffe et les conditions de développement comme la pluviosité de l'année).
- des « arbres-tiges de 2 ans », qui dépassent 1,50 m et qui sont souvent déjà pourvus des premières branches charpentières.

Les petits fruits sont multipliés par bouturage et disponibles en racines nues.

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

Je suis spécialisé en variétés anciennes et régionales que je multiplie grâce aux greffons fournis ou mis à disposition par des associations comme les Croqueurs de pommes, la Société Pomologique du Berry (SPB), l'Union des Ressources Génétiques du Centre (URGC), le Conservatoire des Espaces Naturels d'Auvergne (CEN Auvergne), quelques collègues producteurs de fruits (Thomas Dumas) et grâce à la présence d'arbres fruitiers identifiés.

Un grand Merci à Virgine Benoît qui a réalisé les aquarelles figurant sur le catalogue !



## TARIFS Arbres fruitiers (racines nues)

### - Scion greffé de 1 an (de 80 cm à 1,80m\*):

Pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, cognassiers :  
13,50 € (10 € à partir de 10 arbres)

Abricotiers, châtaigniers, néfliers : 15,50 € (12 € à partir  
de 10 arbres)

*\*NB : Moins poussant, les scions de poiriers greffés sur cognassier et de  
cognassiers sont parfois inférieurs à 80cm.*



### **Quelques sujets peuvent aussi être disponible en :**

- Scion greffé de 1 an > 1,80m : 17 €

- Sujets ramifiés (>1,80 m avec ramifications) = 20 €

*Soit greffe de deux ans, soit greffe de l'année sur porte-greffe de deux ou trois ans.*

Pour l'achat d'un arbre fruitier d'une variété dont les greffons proviennent du CEN  
Auvergne, de l'URGC ou d'un groupe local des Croqueurs de pommes, je leur reverse 1€.  
Sans ces associations, ma pépinière ne pourrait vous offrir ce choix de variétés locales.



### - Petits fruits (racines nues) :

- Cassissier, groseillier, vigne : bouture de l'année: 3 €

- Framboisier : 3 € le plant



### Expédition des arbres :

Je peux envoyer les arbres par la poste. Les frais de port dépendent de la taille et du poids du colis.

### Greffage sur demande :

Je peux répondre à des demandes de variétés spécifiques si vous me fournissez les greffons ou si j'arrive à les  
trouver (la collecte des greffons a lieu en janvier/février, me le faire savoir avant)

## LES PORTES-GREFFES UTILISÉS

Le porte-greffe va influencer la taille de l'arbre, sa résistance, sa longévité, la durée de mise à fruits, son adaptation au sol, etc...

- Pommiers :**
- **Franc (*Malus domestica* ou *M. sylvestris*)** : pommiers à fort développement pour arbres de haute-tige (espacement entre arbres de 10 m minimum). Arbres rustiques, à développement racinaire important (résistants le mieux à la sécheresse), à longue durée de vie (100 ans). Mise à fruits lente (7 à 12 ans selon les variétés).
  - **MM106 (uniquement sur demande et réservation préalable)** : pommiers à développement moyen pour arbres de demi-tige (espacement entre arbres de 5 m environ). Plus sensible à la sécheresse que le franc et durée de vie réduite (<50 ans environ). Pour sols argileux à tendance humide. Mise à fruits plus précoce (4 à 5 ans). Drageonne.
  - **M7 (uniquement sur demande et réservation préalable)** : porte-greffe proche du MM106 mais un peu moins vigoureux, moins sensible à la sécheresse. Convient mieux que le MM106 sur sols limono-argileux à sablonneux.
- Poiriers :**
- **Franc (*Pyrus communis*)** : poiriers à fort développement pour arbres de haute-tige (espacement entre arbres de 10m minimum). Très bon enracinement, adapté à tous types de sols, longévité élevée (plus de 100 ans). Mise à fruits lente (> 6 ans).
  - **Cognassier (uniquement sur demande et réservation préalable)** : poiriers à faible développement pour petites formes (espacement entre arbres de 4 à 5 m environ). Pour sols riches, profonds, non calcaires. Mise à fruits plus rapide que sur franc.
- Cerisiers :**
- **Franc (*Prunus avium* = Merisier, Bigarreau)** : 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.
  - ***Prunus mahaleb* (Cerisier de Sainte-Lucie) (uniquement sur demande et réservation préalable)** : cerisiers à faible développement pour petites formes (espacement entre arbres de 5m environ). Plus faible adaptabilité selon les terrains, longévité réduite (25 ans). Mise à fruits plus rapide.
- Pruniers :**
- ***Prunus insititia* (Franc)**: prunier très vigoureux (espacement entre arbres de 7 à 8 m), s'adaptant à des sols très variés.
  - ***Prunus cerasifera* (Myrobolan)** : prunier très vigoureux (espacement entre arbres de 5 à 8 m), s'adaptant à des sols très variés. Drageonne.
- Cognassiers :** - **Sur cognassier** issu de semis ou bouture. Eviter les sols trop pauvres et secs, ou trop calcaires. Espacement conseillé entre arbres : 5 m.
- Pêchers :** - **Franc** (issu de semis auto produit ou *Prunus persica rubira*). Espacement conseillé : 5 m.
- Châtaigniers :** - **Franc (*Castanea sativa* = châtaignier européen)** : pour sols acides, profonds et filtrants, sans aucune stagnation d'eau. Espacement conseillé entre arbres : 12 à 15 m.
- Néfliers :**
- **Franc (*Mespilus germanica*)** : Eviter les sols trop lourds. Espacement conseillé : 4 à 5 m.
  - **Aubépine (*Crataegus monogyna*)** : convient pour les sols plus lourds. Espacement : idem ci-dessus.

### Notez bien :

**Pommiers / M7 ; Poirier/cognassier ; Cerisier / Prunus mahaleb : pour les demandes de variétés sur ces porte-greffes, il faut réserver et me le faire savoir à l'avance (avant mi-mars pour un achat en novembre-décembre) pour que je puisse anticiper les greffes.**

## Origine des porte-greffes :

Depuis 2018, plus de la moitié des porte-greffes sont obtenus sur place par semis de pépins et noyaux, ainsi que bouturage (cognassiers, M7, petits fruits).

Les sujets ayant germés en année N peuvent généralement être greffés en N+2.

Les porte-greffes complémentaires proviennent de la pépinière Nicolas Lachaze, dans le Cantal, qui a l'avantage d'être une petite structure à taille humaine et labellisée végétal local. C'est-à-dire qu'il récupère les semences sur des arbres présents dans l'environnement local. Ils sont ainsi bien adaptés à notre climat et à nos sols du Nord du Massif Central.

Il existe des porte-greffes de très faible vigueur donnant des arbres, dits « basse-tige », pour une mise à fruit très rapide. J'ai choisi de ne pas les utiliser car ceux-ci sont moins résistants, peu adaptés au sol de nos Combrailles et de faible longévité (rarement plus de 20 ans). Ils ne s'inscrivent pas dans une vision « durable » de l'arbre fruitier, qui doit pouvoir offrir des fruits à plusieurs générations humaines.

## Origine des greffons provenant des associations / de vergers conservatoires :

<sup>URGC</sup> les greffons des variétés précédées du sigle URGC (Union Régionale pour la Génétique du Centre) ont été fournis par cette association, qui travaille à la préservation et la diffusion des anciennes races animales et variétés végétales de la région Centre. Une partie des variétés provient des vergers conservatoires de la Société Pomologique du Berry. Je suis pépiniériste partenaire de cette action de valorisation du patrimoine fruitier local et adhère à l'URGC.

<sup>(LL)</sup> pour ces variétés, je prélève les greffons au verger conservatoire du Centre Départemental « la Loutre », à Verneuil-sur-Vienne (Haute-Vienne), géré par les Croqueurs de Pommes de l'Ouest de Limousin et siège de Limousin Nature Environnement.

<sup>(Croq)</sup> greffons transmis par des membres des sections des Croqueurs de pommes Ouest Limousin, Corrèze, Creuse et Cantal.

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

## **NOTES**

- Les variétés ou espèces fruitières **surlignées en gris** ne sont pas disponibles cette année. La disponibilité des variétés peut naturellement évoluer au fur et à mesure que la saison de vente (automne/hiver) avance.
- Les périodes de floraison et de récolte sont issues de la littérature pomologique et/ou de mes propres observations dans mes vergers. Elles varient selon les régions (par exemple on observe un écart d'environ deux semaines voire plus entre le sud de la Haute-Vienne et la Combraille, cette dernière étant en retard). Au sein des Combrailles, j'ai constaté un écart d'environ 5 jours de la floraison de mêmes variétés entre Fontanières (550m) et Vergheas (630m), cette dernière étant en retard.

## Les POMMIERS

---

**Armoise** (Reinette marbrée d'Auvergne) *Origine : Auvergne, Creuse.*  
Jaune marbrée de liège. Moyennement sucrée et acidulée, juteuse parfumée. Tout usage.  
Floraison : mi-mai / Récolte : octobre - novembre / Consommation : décembre à mars

**Astrakan rouge** *Origine : Russie, avant 1800.*  
Jaune vert lavée de carmin. Sucrée, très parfumée. A couteau et à cuire (tarte, compotes). Très bonne fertilité.  
Floraison : deuxième quinzaine d'avril / Récolte et consommation : mi-juillet à août

**Bailly** <sup>URGC</sup> *Origine : Présente en limite de l'Indre, de la Creuse et de la Haute-Vienne*  
Jaune lavée de rouge. Tendre, juteuse, sucrée. A couteau.  
Floraison : début mai / Récolte : fin septembre / Consommation : novembre à janvier

**Banane (= Rouge d'automne** <sup>URGC</sup>) *Origine : Présente en Corrèze, Creuse et Indre*  
Jaune d'or lavée de rouge orangé sur presque tout le fruit. Juteuse, très sucrée, très parfumée, très bonne variété d'automne. A couteau.  
Floraison : deuxième quinzaine d'avril / Récolte : septembre / Consommation : octobre à novembre

**Barotte de Folles** *Origine : Folles, Haute-Vienne.*  
Jaune lavée d'orange. Ferme, sucrée, moyennement acide, parfumée. A couteau.  
Floraison : deuxième quinzaine de mai / Récolte : octobre / Consommation : novembre à décembre.

**Beaurichard** <sup>URGC</sup> *Origine : Présente dans le Boischaud Sud de l'Indre et le Nord de la Creuse.*  
Jaune d'or pointillée de rose. Mi-tendre, juteuse, sucrée. A couteau et à cidre.  
Floraison : fin avril / Récolte : début octobre / Consommation : novembre à janvier

**Bec d'oie du Cher** <sup>URGC</sup> *Origine : Ancienne, présente dans le Cher.*  
Conique, jaune lavée de rouge brique. Ferme, croquante, sucrée, juteuse. A couteau.  
Floraison : début mai / Récolte : octobre / Consommation : octobre à janvier

**Belle de Boskoop** *Origine : Pays-Bas, en 1856*  
Pourpre liégeux. Très acidulée et sucrée, peu juteuse. A couteau et à cuire.  
Floraison : mi-avril / Récolte : septembre / Consommation : novembre à mars

**Belle de Linards** <sup>(LL)</sup> *Origine : Linards, Haute-Vienne.*  
Jaune d'or, rose côté insolation. Fondante, + ou – sucrée et acidulée, peu juteuse. A couteau.  
Floraison : fin avril / Récolte : octobre - novembre / Consommation : novembre à février

**Belle fille de la Creuse (= Belle fille de l'Indre** <sup>URGC</sup>) *Origine : Creuse, Indre, Haute-Vienne.*  
Jaune lavée et striée de rouge. Croquante, sucrée, juteuse, parfumée. A couteau et à jus, compote, pâtisserie.  
Floraison : mi-mai à début juin / Récolte : fin octobre / Consommation : décembre à mai

**Belle Limousine** <sup>(LL)</sup> *Origine : Présente dans le sud-est de la Haute-Vienne*  
Jaune lavée de rouge. Chair ferme, sucrée et acide, moyennement juteuse, parfumée. A couteau et jus.  
Floraison : deuxième quinzaine de mai / Récolte : octobre / Consommation : janvier à avril

**Belle Rivet** <sup>(Croq)</sup> *Origine : inconnue, trouvée dans l'Ain*  
Très grosse pomme jaune lavée de rose. Tendre, juteuse, très sucrée, parfumée. A couteau et à cuire.  
Floraison : début mai / Récolte : octobre / Consommation : janvier à mai

**Blanche de Biozat***Origine : Allier*

Jaune légèrement lavée de rose. Sucrée, bien parfumée, un peu grenue. A couteau, à cuire.

Floraison : fin avril / Récolte : fin octobre / Consommation : décembre à mars

**Blandureau***Origine : Auvergne et Normandie, XIII<sup>ème</sup> s.*

Jaune clair, faiblement rouge côté insolation. Ferme, mi-fondante, très odorant. Surtout pour la cuisson ; très bonne avec le boudin.

Floraison : mi-mai / Récolte : novembre / Consommation : février à mai

**Bondon** <sup>URGC</sup>*Origine : Indre, Touraine*

Jaune paille, striée de rouge. Croquante, juteuse, parfumée. A couteau.

Floraison : mi-avril / Récolte : fin octobre / Consommation : décembre à avril

**Bonnet carré***Origine : Dun-le-Palestel, Creuse*

Jaune d'or brillant, lavée de rouge côté insolation. Sucrée, juteuse, assez parfumée. A couteau.

Floraison : début mai / Récolte : fin octobre / Consommation : janvier à mai

**Calville dure** <sup>(Croq)</sup>*Origine : Massiac, Cantal*

Jaune lavée de rose sur un quart. Chair jaune, ferme, fine, sucrée et peu acide, juteuse, parfumée, goûteuse. A couteau et à cuire (notamment au four). Adaptée à la moyenne montagne (600 - 1200 m).

Floraison : deuxième quinzaine de mai / Récolte : novembre / Consommation : janvier à avril

**Calville rouge de Savignac** <sup>(LL)</sup>*Origine : Meilhac, Haute-Vienne*

Jaune lavée de rouge foncé. Mi ferme, moyennement sucrée et peu acide, moyennement juteuse. A couteau.

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : octobre / Consommation : janvier à mars

**Calville rouge de Verneuil** <sup>(LL)</sup>*Origine : Très ancienne variété de Haute-Vienne*

Jaune lavée en totalité de rouge. Ferme, sucrée, mi acidulée, parfumée et goûteuse. A couteau et à cuire. Eviter les expositions humides.

Floraison : deuxième quinzaine de mai / Récolte : octobre / Consommation : octobre à décembre

**Calville rouge du Mont d'or** <sup>(Croq)</sup>*Origine : greffons fournis par les Croqueurs de pommes du Cantal***Canada blanc d'Auvergne***Origine : Inconnue, très cultivée en Auvergne*

Jaune tachetée de gris. Juteuse, sucrée, très acidulée, légèrement croquante, saveur délicate. A couteau et excellente à cuire.

Floraison : avril / Récolte : fin septembre / Consommation : janvier à mars

**Canada blanc de la Creuse***Origine : Creuse*

Jaune clair. Sucrée, sans acidité, parfumée, juteuse. A couteau, à cuire, et produit un très bon jus.

Floraison : début juin / Récolte : octobre / Consommation : octobre à mi-janvier

**Carabine** <sup>(Croq)</sup>*Origine : Aveyron*

Pomme à couteau.

Floraison : / Récolte : fin octobre début novembre / Consommation :



**Carrette** <sup>(LL)</sup>*Origine : Sud-est de la Corrèze*

Vert jaune lavée de rouge. Tendre, sucrée, sans acidité, goûteuse. A couteau, pour les pâtisseries, le jus et le cidre, séchée et avec la viande.

Floraison : début juin / Récolte : octobre / Consommation : janvier à mars

**Chaux** <sup>(LL)</sup>*Origine : Région de Saint-Yrieix-la-Perche, Haute-Vienne*

Grosse pomme jaune. Sucrée, juteuse, parfumée. A couteau et à cuire. Excellente en compote.

Floraison : début mai / Récolte : octobre / Consommation : octobre à mars

**Cheval** <sup>(LL)</sup>*Origine : région d'Eymoutiers, Haute-Vienne*

Vert-jaune recouvert de rouge. Ferme, peu juteuse, très parfumée et goûteuse. Surtout pour la cuisson. Servait aussi à parfumer le linge dans les armoires.

Floraison : juin / Récolte : octobre / Consommation : novembre à janvier

**Coing du Cantal***Origine : Cantal*

Jaune paille, points noirâtres. Fine, juteuse, assez sucrée, très parfumée. A couteau.

Floraison : mai / Récolte : début octobre / Consommation : novembre à avril

**Coquette d'Auvergne***Origine : Auvergne*

Jaune d'or lavée de rouge. Juteuse, sucrée, parfumée, savoureuse. A couteau et à jus.

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : fin octobre / Consommation : décembre à mars

**Coquette de Meilhards***Origine : Meilhards, nord-ouest Corrèze*

Fruit assez gros, aplati, jaune lavé de rose. Mi-ferme, Juteuse, sucrée, moyennement acide, parfumée, goûteuse. A couteau, à cuire (compote) et pour le jus.

Floraison : deuxième quinzaine de mai / Récolte : octobre / Consommation : décembre à mars

**Court-pendu gris du Limousin***Origine : Limousin, Dordogne*

Jaune verdâtre recouverte de brun. Croquante, sucrée et acidulée. A couteau. Fertile, production régulière.

Floraison : fin avril / Récolte : fin octobre / Consommation : janvier à avril

**Cravert** <sup>URGC</sup>*Origine : Forêt d'Allogny, Cher, 1870*

Vert foncé virant au jaune verdâtre. Ferme, croquante, acidulée, peu sucrée, juteuse. Utilisée pour la cuisson.

Floraison : fin mai / Récolte : fin octobre / Consommation : février à mai

**Darcissac** <sup>(Crog)</sup>*Origine : Corrèze, bassin d'Aurillac*

Gros fruits jaune lavés de rose. Mi-fine, assez juteuse, très sucrée et parfumée. A couteau.

Floraison : mai / Récolte : octobre / Consommation : novembre à février

**De Jeu** <sup>URGC</sup>*Origine : Jeu-les-Bois (Indre)*

Jaune lisse lavée de rose côté soleil. Juteuse, sucrée, acidulée. A jus, assez bonne à couteau.

Floraison : mi-mai / Récolte : fin octobre / Consommation : novembre à mars

**De l'Estre***Origine : Corrèze, 1761*

Vert-jaune, orange côté soleil. Juteuse, acidulée, très sucrée, parfumée. A couteau, à cuire. Mise à fruits lente.

Floraison : fin avril début mai / Récolte : novembre / Consommation : janvier à mai

**« Douce » de Saint-Eloy***Origine : présente en Combrailles, pied mère à Saint-Eloy-les-Mines*

Fond jaune couvert de rouge, assez grosse, côtelée. Tendre, sucrée, assez parfumée. A croquer, à cuire.

Floraison : / Récolte : fin septembre début octobre / Consommation : octobre à novembre



**Fer du Puy-de-Dôme** <sup>(CEN Auvergne)</sup> *Origine : présente en Combraille, Livradois, Monts d'Auvergne*

Vert-jaune lavée et striée de rouge. Croquante, peu sucrée, acide, parfumée et goûteuse. A couteau et à cuire (ne se défait pas à la cuisson), utilisée aussi pour le jus et le cidre.

Floraison : début mai / Récolte : novembre / Consommation : décembre à mai

**Feuillot** <sup>(LL)</sup> *Origine : Haute-Vienne, Sud de l'Indre. Très ancienne.*

Jaune légèrement lavée de rouge. Juteuse, sucrée acidulée. A couteau et pour le jus.

Floraison : fin mai à début juin / Récolte : mi-octobre / Consommation : janvier à mars

**Feuillot « des Sagnettes »** *Origine : pied mère à Fontanières, Creuse*

Arbre mère situé à Fontanières et présentant les caractéristiques de la variété Feuillot ci-dessus.

Floraison : fin mai à début juin / Récolte : octobre / Consommation : décembre à avril

**Feuilloux** <sup>URGC</sup> *Origine : Auvergne probablement. Présente aussi en Creuse, Haute-Vienne, Indre.*

Jaune d'or lavée de rose. Croquante, sucrée, juteuse, parfumée. Tout usage.

Floraison : début mai / Récolte : fin octobre début novembre / Consommation : décembre à mai

**Grand Alexandre** *Origine : Moscou, fin XVIII<sup>ème</sup> s.*

Jaune verdâtre tachée de rouge. Très grosse pomme juteuse, acidulée, très sucrée, parfumée. A couteau.

Floraison : deuxième quinzaine d'avril / Récolte : septembre / Consommation : septembre à octobre

**Hollande rouge** <sup>(LL)</sup> *Origine : Saint-Gence, Haute-Vienne*

Jaune presque entièrement lavée de rouge. Sucrée, croquante, juteuse, parfumée. A couteau et à jus. Alterne peu.

Floraison : fin mai / Récolte : novembre / Consommation : janvier à mai

**Jacquet de l'Indre** <sup>URGC</sup> *Origine : Cultivée dans l'Indre*

Jaune paille lavée de rouge. Tendre, sucrée et un peu acidulée, juteuse, parfumée. A couteau.

Floraison : mi-mai / Récolte : fin oct. / Consommation : décembre à mars

**Largeau** <sup>URGC</sup> *Origine : Présente dans le Sud du Berry.*

Assez grosse, rouge et orange. Tendre, fine, juteuse, goûteuse et peu acide. A couteau et à jus.

Floraison : début mai / Récolte : fin octobre / Consommation : novembre à janvier

**Madoue rouge** <sup>(LL)</sup> *Origine : Nieul, Haute-Vienne*

Petite, jaune, entièrement striée de rouge. Ferme, moyennement sucrée et acide, parfumée et goûteuse. A couteau et à jus.

Floraison : fin mai à début juin / Récolte : octobre / Consommation : décembre à mars

**Museau de lièvre rouge** <sup>(Croq)</sup> *Origine : présente dans le sud du Cantal et de la Corrèze*

Fruit conique, fond jaune lavé et strié de rouge foncé. Chair rosée sous la peau, assez ferme, moyennement sucrée, sans acidité, très parfumée et goûteuse. A couteau et à jus.

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : octobre / Consommation : novembre à janvier

**Pachèroux** *Origine : Massiac, Cantal*

Jaune vert lavée de rouge. Juteuse, parfumée, goûteuse, peu sucrée et peu acide. A couteau et à cuire, pour le jus. Très fertile et peu alternante.

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : novembre / Consommation : décembre à avril

**Paradis rose** <sup>(LL)</sup>

*Origine : Région de Bellac, Haute-Vienne*

Jaune lavée de rose. Ferme, équilibre sucre – acidité, juteuse, parfumée. A couteau, pour les compotes et le jus.  
Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : novembre / Consommation : novembre à mars

**Patte de loup**

*Origine : Beaupréau, Maine-et-Loire*

Brun-fauve nuancée de vert. Fine, croquante, sucrée, très parfumée, délicatement acidulée. A couteau. Mise à fruit lente mais très fertile.

Floraison : mai / Récolte : fin octobre / Consommation : janvier à avril

**Pigeon du Felgeadou** <sup>(Croq)</sup>

*Origine : Felgeadou à Saint-Julien-de-Jordanne, Cantal*

Fruit conique, fond jaune lavé de rose sur un quart. Epiderme brillant et huileux. Ferme, peu sucrée et peu acide, très parfumée et goûteuse. A couteau et à cuire. Adaptée à la moyenne montagne (1000 m).

Floraison : deuxième quinzaine de mai / Récolte : novembre / Consommation : janvier à mars

**Pierre** <sup>(Croq)</sup>

*Origine : Bussière-Poitevine, Haute-Vienne, avant 1850*

Jaune lavée de rouge sur la moitié. Ferme, mi sucrée-acidulée, juteuse, très parfumée. A couteau et à jus. Pas d'alternance.

Floraison : deuxième quinzaine de mai / Récolte : novembre / Consommation : janvier à mars

**Pomme de chou**

*Origine : région de Boussac et de Montluçon*

Jaune lavée et striée de rouge. Chair jaunâtre, tendre, sucrée, sans acidité, assez juteuse, parfum agréable. A cuire

Floraison : / Récolte : fin septembre / Consommation : octobre - novembre

**Pomme de feu**

*Origine : Présente dans les Combrailles (Limousin et Auvergne)*

Très grosse pomme verte lavée de rouge. Peu sucrée, peu juteuse. A cuire : salé-sucré, pâtisserie, compote. Peu d'alternance.

Floraison : deuxième quinzaine d'avril / Récolte : fin septembre - octobre / Consommation : octobre - février

**Pomme des moissons (Saint-Jean)**

*Origine : France, Italie, XV<sup>ème</sup> s.*

Jaune pâle unicolore. Juteuse, bien sucrée, douce, parfumée. A couteau et à cuire. Très fertile.

Floraison : deuxième quinzaine d'avril / Récolte et Consommation : juillet

**Pomme des moissons rouge**

*Origine : pied mère à Fontanières (Creuse)*

Fond jaune lavé de rouge. Tendre, légèrement sucrée, douce. Surtout pour les tartes et la compote.

Floraison fin avril / Récolte et Consommation : deuxième quinzaine de juillet

**Racine blanche de l'Allier** <sup>(CEN Auvergne)</sup>

*Origine : Répandue vers Vichy*

Vert-jaune lavée de rose. Fine, moyennement sucrée, juteuse, parfumée.

Floraison : fin mai à début juin / Récolte : octobre / Consommation : novembre à mars

**Rambour d'été** <sup>(Croq)</sup>

*Origine : présente vers Saint-Brienc*

Moyen à gros, jaune vert lavé de rouge. Chair demi-fine, juteuse, acidulée, sucrée et peu parfumée. Assez bonne à couteau, excellente cuite.

Floraison : mai / Récolte : août / Consommation : août à septembre

**Reine des reinettes**

*Origine : incertaine, ancienne*

Taille moyenne, jaune striée de rouge. Assez ferme, sucrée, parfumée. A couteau.

Floraison : fin avril début mai / Récolte : octobre / Consommation : fin octobre à décembre

**Reinette blanche de la Creuse***Origine : Présente en Creuse*

Jaune pâle lavée de rose. Très tendre, très juteuse, sucrée. A couteau ; très bonne pour tarte et compote sans ajout de sucre ; convient très bien pour le jus.

Floraison : fin mai début juin / Récolte : octobre / Consommation : octobre à décembre

**Reinette bure***Origine : Bujaleuf, Haute-Vienne*

Pomme ronde de taille moyenne, entièrement couverte de russeting (gris). Ferme, sucrée et acide, juteuse, sans parfum et très goûteuse. A couteau et à jus.

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : octobre / Consommation : décembre à mars

**Reinette de mai***Origine : Combrailles bourbonnaises, Allier*

Jaune verdâtre, rouge orangé côté insolation. Ferme, juteuse, sucrée acidulée. A croquer, à cuire et pour le jus.

Floraison : avril / Récolte : octobre / Consommation : octobre à mai

**Reinette de Maurs** <sup>(Croq)</sup>*Origine : Maurs, Cantal*

Vert-jaune. Fine, sucrée, peu acide, juteuse, parfumée. A couteau et à cuire.

Floraison : deuxième quinzaine de mai / Récolte : septembre / Consommation : octobre à février

**Reinette de Montsalvy** <sup>(Croq)</sup> *Origine : Montsalvy, Cantal*

Petite, jaune réticulée de brun. Fine, sucrée, peu acide, peu juteuse, sans parfum et goûteuse. A couteau et à jus, pour les pâtes de fruits.

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : novembre / Consommation : janvier à avril

**Reinette de Sainte-Feyre** <sup>(Croq)</sup>*Origine : Sainte-Feyre, Creuse*

Jaune orangée lavé et striée de rouge. Sucrée et parfumée. A couteau, compotes et pâtisseries.

Floraison : fin avril / Récolte : fin septembre / Consommation : septembre à novembre

**Reinette de Villerette** <sup>URGC</sup>*Origine : Arpheuilles, Indre, issue de Reine des reinettes*

Jaune lavée de rouge orangé. Croquante, juteuse, sucrée, parfumée. Très bonne variété de table (similaire à Reine des Reinettes).

Floraison : début mai / Récolte : septembre / Consommation : octobre à fin décembre

**Reinette dorée de Billom** <sup>(CEN Auvergne)</sup>*Origine : Répandue dans la région de Billom, Puy-de-Dôme*

Vert-jaune et pourvu de russeting sur la totalité. Ferme, moyennement sucrée et peu acide, parfumée et très goûteuse. A croquer, à cuire, en pommes au four

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : octobre / Consommation : janvier à mars

**Reinette dorée de la Corrèze** <sup>(Croq)</sup>*Origine : centre et ouest de la Corrèze*

Jaune. Tendre, sucrée, juteuse, parfumée. A couteau et à cuire (pâtisserie, au four), en gelée. Tendance à alterner. Adaptée aux conditions d'altitude.

Floraison : deuxième quinzaine de mai / Récolte : octobre / Consommation : décembre à mai

**Reinette dorée de l'Indre** <sup>URGC</sup>*Origine : Présente dans l'Indre*

Jaune citron. Mi-tendre, sucrée, juteuse. A couteau.

Floraison : début mai / Récolte : fin septembre / Consommation : octobre à décembre

**Reinette Jules Labitte** <sup>(Croq)</sup>*Origine : Oise*

Assez grosse, vert-jaune rugueux. Fine, croquante, parfumée (proche de Reinette du Canada)

Floraison : début mai / Récolte : octobre / Consommation : janvier à mai

**Reinette marbrée de la Creuse***Origine : Présente en Creuse*

Jaune parsemée de fauve. Croquante, juteuse, sucrée, parfumée. A couteau et à jus.

Floraison : 15-30 avr. / Récolte : Fin oct. / Consommation : Déc. à mars

**Reinette orange de Haute-Vienne** <sup>(LL)</sup>*Origine : Localisée en Haute-Vienne*

Jaune orangée lavée de rose. Sucrée, acidulée, juteuse, fondante, parfumée. A couteau.

Floraison : deuxième quinzaine de mai / Récolte : octobre / Consommation : octobre à février

**Reinette orange du Cantal** <sup>(CEN Auvergne)</sup>*Origine : Maurs, Cantal, peu avant 1939*

Jaune presque entièrement lavée de rouge. Fine, sucrée, peu acide, juteuse, parfumée. A couteau, pour les pâtisseries et le jus.

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : septembre / Consommation : octobre à février

**Reinette rouge de la Creuse** <sup>(LL)</sup>*Origine : Répandue dans le Limousin*

Jaune, lavée et striée de rouge. Tendre, moyennement sucrée, peu acide, peu juteuse, parfumée. A couteau et à cuire.

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : octobre / Consommation : décembre à mars

**Reinette rouge étoilée** <sup>(Croq)</sup>*Origine : Greffons provenant des croqueurs de pomme du Cantal*

Floraison : / Récolte : / Consommation :

**Reuille** <sup>(Cen Auvergne)</sup>*Origine : Combrailles bourbonnaises*

A couteau et à jus.

Floraison : / Récolte : / Consommation : automne

**Rose de Verneuil** <sup>(LL)</sup>*Origine : Région de Verneuil-sur-Vienne, Haute-Vienne*

Vert-jaune lavée de rouge. Chair ferme, équilibrée sucre-acidité, fruit parfumé et goûteux. A couteau.

Floraison : deuxième quinzaine de mai / Récolte : octobre / Consommation : novembre à décembre

**Rouge d'Agnat** <sup>(CEN Auvergne)</sup>*Origine : Arrondissement de Brioude, Haute-Loire*

Jaune presque entièrement lavée de rouge foncé. Fine, sucrée, juteuse, parfumée. A couteau, à cuire et pour le jus. Alterne peu.

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : novembre / Consommation : décembre à avril

**Rouge de Beaune** <sup>(CEN Auvergne)</sup>*Origine : Beaune à Saint-Arcons d'Allier, Haute-Loire*

Conique et arrondie, rouge striée de rouge foncé. Chair à traces rosée, tendre, fine, sucrée, peu acide, peu juteuse, parfumée et goûteuse.

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : août / Consommation : août à septembre

**Rouge de Domaize** <sup>(CEN Auvergne)</sup>*Origine : Présente dans le Puy-de-Dôme.*

Jaune lavée de rouge. Croquante, parfumée, acidulée. A couteau, pâtisserie, compote, jus, cidre.

Floraison : / Récolte : septembre - octobre. / Consommation : novembre à mars

**Rouges des Vignes** <sup>(LL)</sup>*Origine : Verneuil-sur-Vienne, Haute-Vienne, vers 1870*

Jaune lavée et striée de rouge. Ferme, moyennement sucrée et acidulée, parfumée. A couteau et à cuire.

Floraison : deuxième quinzaine de mai / Récolte : septembre / Consommation : octobre à janvier

**Roziers-Saint-Georges** <sup>(Croq)</sup>*Origine : Roziers-Saint-Georges, Haute-Vienne, début 1900*

Jaune lavée de rose. Tendre, légèrement sucrée et acidulée, juteuse. A couteau et pour le jus.

Floraison : début mai / Récolte : octobre / Consommation : novembre à décembre

**Safran** <sup>(LL)</sup>*Origine : Présente en Haute-Vienne*

Jaune, lavée et striée de rouge. Sucrée, mi croquante, juteuse. A couteau.

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : novembre / Consommation : novembre à avril

**Saint-Brisson***Origine : répandue dans le nord de la Creuse*

Jaune, lavée et striée de rouge foncé. Ferme, fine, juteuse, moyennement sucrée, peu acide, parfumée et goûteuse. A couteau, à cuire et pour le jus.

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : octobre / Consommation : novembre à mars

**Sainte-Germain** <sup>(URGC)</sup>*Origine : Corrèze, 1761*

Voir « De l'Estre »

Floraison : fin avril début mai / Récolte : novembre / Consommation : janvier à mai

**Sans graine***Origine : présente en Creuse et dans l'Indre*

Très grosse pomme vert jaune, un peu lavée de rouge. Ferme, moyennement sucrée, acide, moyennement goûteuse. A cuire : idéale pour les compotes compte tenu de son volume (souvent > 500g).

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : octobre / Consommation : novembre à mars

**Suire** <sup>(LL)</sup>*Origine : Charente limousine*

Vert tendre, jaunissant. Très croquante, très juteuse, très sucrée. Surtout utilisée pour le cidre, bonne à couteau aussi.

Floraison : fin mai à juin / Récolte : novembre / Consommation : décembre à juin

**Vernajoux** <sup>(LL)</sup>*Origine : Sud de la Haute-Vienne*

Jaune-verdâtre lavée de rouge. Ferme, croquante, juteuse, très sucrée, parfumée. A couteau, à jus, à cidre, à cuire (très bonne au four). Alterne peu.

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : novembre / Consommation : janvier à mai

**Verte tardive de Saint-Eloy***Origine : pied mère à Saint-Eloy-les-Mines (Puy-de-Dôme)*

Ronde et lisse, verte légèrement lavée de rose, puis jaunissant à maturité. Mi-ferme, croquante, juteuse, assez sucrée. A croquer et pour le jus. Très fertile. Les fruits restent longtemps accrocher à l'arbre

Floraison : / Récolte : novembre / Consommation : décembre à avril

**Vigneronne** <sup>(Croq)</sup>*Origine : Nord-ouest de la Corrèze*

Tendre, sucrée, acidulée, très juteuse, parfumée, léger parfum de miel. A couteau et à jus.

Floraison : première quinzaine de mai / Récolte : septembre / Consommation : octobre à novembre

## POIRIERS

---

**Bergamotte « des Combrailles »** *Origine : Présente à Vergheas et environs, Combrailles, Puy-de-Dôme*

Poire jaune, assez ramassée. Sucrée, juteuse, granuleuse. A cuire (compote, poires au vin), à distiller. Donne un excellent jus.

Floraison : début à mi-avril (à Vergheas) / Récolte et consommation : septembre

**Bergamotte Espéren** *Origine : Belgique, 1830*

Poire ronde et plate de taille moyenne. Jaune citron pectée de brun. Fine, fondante, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée, agréablement parfumée. A couteau.

Floraison : avril / Récolte : mi-octobre / Consommation : février à mai

**Beurré de l'Assomption** *Origine : région de Nantes, XXème siècle.*

Assez grosse poire, jaune à points roux. Juteuse, fondante, sucrée, parfumée. A couteau.

Floraison : fin mars début avril / Récolte et consommation : août

**Beurré Dumont** <sup>(Croq)</sup> *Origine : Esquelines (Belgique), 1833*

Poire moyenne vert grisâtre. Chair fine et serrée, juteuse, mi fondante, très sucrée, parfum musqué exquis. A couteau.

Floraison : / Récolte : octobre / Consommation : fin octobre à début décembre

**Beurré Hardy** *Origine : Boulogne sur Mer, 1820*

Vert-jaune couvert de brun. Fondante, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. A couteau.

Floraison : Avril / Récolte : Septembre / Consommation : Sept. à octobre

**Catillac** *Origine : Gironde, 1665*

Très grosse poire jaune, arrondie. Chair dure et cassante, juteuse, peu sucrée, légèrement astringente. Très bonne qualité après cuisson, utilisée aussi pour le jus.

Floraison : Début avril / Récolte : octobre / Consommation : novembre à janvier

**Charles Ernest** <sup>(Croq)</sup> *Origine : Troyes*

Très grosse poire pyriforme, ventrue, jaune mouchetée de fauve. Fine, fondante, assez juteuse, sucrée, saveur douce et agréable.

Floraison : / Récolte : octobre / Consommation : novembre à décembre

**Comtesse de Paris** *Origine : Dreux, Eur-el-Loir, 1882*

Poire élargie au milieu, verte pâle et couvertes de points roux. Tendre, fondante, très juteuse, sucrée, saveur relevée et légèrement parfumée. A couteau.

Floraison : début à mi-avril / Récolte : octobre / Consommation : fin novembre à mi-janvier

**Conférence** *Origine : Angleterre, 1885*

Pyriforme allongée, vert-jaune. Fondante, juteuse, sucrée, acidulée. A couteau.

Floraison : mi à fin avril / Récolte : Sept. / Consommation : Sept. à nov.

**Cuisse-Dame** <sup>URGC</sup> *Origine : Inconnue, ancienne : XVIIIème siècle, répandue dans le Berry*

Très allongée, rougissant au soleil. Chair sucrée, peu juteuse, un peu granuleuse. Deuxième qualité à couteau, utilisée en cuisson (idéale pour le poirat et les confitures), en distillation et à sécher. Très productif.

Floraison : fin mars / Récolte : fin septembre / Consommation : fin septembre - octobre

**Curé** <sup>(LL et URGC)</sup>

*Origine : Villiers (Indre), 1760*

Grosse poire jaune verdâtre. Fondante, sucrée, juteuse, légèrement parfumée. A cuire, pour compotes ; bonne à couteau quand elle est bien mûre, tard en saison. Arbre vigoureux et très fertile.

Floraison : fin mars début avril / Récolte : fin septembre - octobre / Consommation : fin octobre à décembre

**Dayenné**

*Origine : inconnue, présente dans le Boischaut-Sud de l'Indre*

Petite, pointue. Sucrée, peu juteuse, granuleuse. Pour la cuisson et la pâtisserie.

Floraison : plutôt tardive, avril / Récolte : fin septembre / Consommation : octobre – novembre

**Doyenné d'Alençon**

*Origine : Alençon, 1810*

Verte marbrée de fauve. Fondante, juteuse, sucrée, aigrette. A couteau.

Floraison : Avril / Récolte : Fin oct. / Consommation : Déc. à mars

**Doyenné du Comice**

*Origine : Angers, 1849*

Gros fruit à fond jaune verdâtre. Fondante, juteuse, sucrée-acidulée, arôme exquis. A couteau. Production modérée mais constante.

Floraison : avril / Récolte : Fin sept. / Consommation : octobre à novembre

**Duchesse d'Angoulême** <sup>(LL)</sup>

*Origine : Maine-et-Loire, avant 1809*

Gros fruit jaune-verdâtre. Très fondante, juteuse, sucrée, parfumée. A couteau.

Floraison : début à mi-avril / Récolte : octobre / Consommation : Mi-octobre à fin décembre

**Duchesse de Poitiers**

*Origine : Inconnue, pied mère retrouvée à Ardentes dans l'Indre*

Grosse poire jaune tachée de fauve. Fondante, sucrée, parfumée, sans pierres. A couteau.

Floraison : fin mars début avril / Récolte : fin octobre. / Consommation : décembre à janvier

**Duchesse de Berry d'été** <sup>URGC</sup>

*Origine : Probablement vers Nantes, présente dans l'Indre*

Fond jaune coloré de rouge. Juteuse, sucrée. A couteau.

Floraison : avril / Récolte : fin juillet / Consommation : juillet-août

**Epine du Mas** <sup>(LL)</sup>

*Origine : Forêt de Rochechouart, Haute-Vienne*

Jaune clair, lavé de rose à l'insolation. Fondante, très juteuse, sucrée, légèrement parfumée. A couteau et à cuire.

Floraison : début à mi-avril / Récolte : fin septembre - octobre / Consommation : octobre - novembre

**Fondante Thirriot** <sup>(Croq)</sup>

*Origine : Charleville, Ardennes, 1858*

Assez grosse poire jaune vif. Fine, fondante, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. A couteau.

Floraison : / Récolte : septembre / Consommation : septembre - octobre

**Fondante du Panisel** <sup>(Croq)</sup>

*Origine : au mont Panisel, Belgique, 1762*

Taille moyenne, sphérique, fauve. Fine, fondante, très juteuse, sucrée et très parfumée. A couteau.

Floraison : / Récolte : octobre / Consommation : novembre - décembre

**Gitol** <sup>(LL)</sup>

*Origine : Sud-Est de la Haute-Vienne*

Poire à cuire et à sécher (localement très appréciée pour cela).

Récolte : octobre / Consommation : novembre à décembre

**Légipont (Fondante de Charneu)**

*Origine : Charneu (Belgique), vers 1800*

Verte, légèrement lavée de rouge. Juteuse, fine, fondante, sucrée, parfumée. A couteau.

Floraison : mi-avril / Récolte : début septembre / Consommation : septembre à début octobre



**Mandet** (CEN Auvergne)*Origine : Présente dans l'Allier et le Puy-de-Dôme*

Vert-jaune, lavé de rose. Ferme, fine, peu sucrée, peu acide, peu juteuse, parfumée. A cuire, pour faire le pâté aux poires, confites.

Floraison : avril / Récolte et consommation :

**Mouille bouche d'automne** (CEN Auvergne)*Origine : Sayat, Coteaux de Limagne, Puy-de-Dôme*

Bonne poire locale. Très juteuse, désaltérante. A couteau.

Récolte et consommation : septembre

**Nipé Nimé***Origine : Répandue dans le Cher*

Fruit vert jaunâtre lavé de rouge brun à l'insolation. Fine, juteuse, sucrée, un peu âpre. Assez bonne à couteau, excellente cuite.

Floraison : fin mars / Récolte : mi-septembre / Consommation : septembre - octobre

**« Poire d'août du poulailler »***Origine : Variété présente à Fontanières, Creuse, pas encore identifiée*

Assez grosse, jaune. Fondante, sucrée, parfumée. A couteau. Arbre moyennement vigoureux

Floraison : mi-avril / Récolte : 15-30 août / Consommation : fin août-septembre

Présente à Fontanières

**Précoce Morettini***Origine : Italie, 1930*

Taille moyenne, allongée, vert-jaune. Fine, sucrée, parfumée, goût musqué, juteuse, sans granulation. A couteau. Demande une bonne exposition, productivité bonne et régulière.

Floraison : début à mi-avril / Récolte : à partir de mi-août / Consommation : août à début septembre

**Sucrée vert de Montluçon***Origine : Montluçon, Allier, 1812*

Poire verte, jaunâtre à maturité. Fondante, juteuse, sucrée, parfumée. A couteau. Production régulière.

Floraison : mi à fin avril / Récolte : fin septembre début octobre / Consommation : début novembre à début décembre

**« Tardive du Puy-Gauthier »***Origine : pied mère au Puy-Gauthier, Charron, Creuse*

Poire jaunâtre à maturité, de taille moyenne, plutôt allongée. A couteau.

Floraison : mi à fin avril / Récolte : octobre / Consommation : automne

**Virgouleuse***Origine : vers Bujaleuf, Haute-Vienne, avant 1675*

Poire de taille moyenne, piriforme, vert-jaune. Tendre et fine, sucrée, légèrement acide, très juteuse, parfumée et très gouteuse. A couteau. Placer en exposition ensoleillée, bien ventilée, sans humidité.

Floraison : fin mars début avril / Récolte : octobre / Consommation : fin novembre à mi-janvier

## CERISIERS

---

**Anglaise hâtive** *Origine : présente depuis 3 siècles en Gironde, peut-être importée d'Angleterre*  
Cerise rouge foncé presque noire à maturité. Chair fondante, juteuse, sucrée, légèrement acidulée. Pour la table.  
Floraison : fin mars début avril / Récolte : fin mai début juin

**Anglaise tardive** *Origine : importée d'Angleterre, vers 1740*  
Cerise de calibre moyen, rouge vif, juteuse, sucrée, un peu acidulée. Pour la table. Autofertile.  
Floraison : assez tardive, après mi-avril / Récolte : juillet

**Armistice** <sup>(CEN Auvergne)</sup> *Origine : Environs de Montluçon, bocage bourbonnais*  
Cerise de calibre moyen, rouge foncé. Chair rouge, ferme, juteuse, sucrée. Pour la table, la cuisson.  
Récolte : début juin à Montluçon

**Auvergnate** <sup>(CEN Auvergne)</sup> *Origine : Environs de Montluçon, bocage bourbonnais*  
Petite cerise rouge foncé. Chair rouge, tendre, juteuse, sucrée et acidulée. Pour les pâtisseries (pour le milliard), conserves, eau de vie.  
Récolte : fin juin

**Belle du Berry** <sup>URGC</sup> *Origine : Argenton-sur-Creuse, Indre, 1920*  
Guigne jaune lavée de rose orangé à l'insolation. Tendre, très juteuse, sucrée, tendre. Pour la table. Arbre fertile, sans alternance.  
Floraison : avril / Récolte : juin

**Bigarreau de Mezel** <sup>(CEN Auvergne)</sup> *Origine : Coteaux de Limagne, Puy-de-Dôme, 1846*  
Gros, rouge pourpre à noirâtre. Peau épaisse, chair juteuse, sucrée, parfumée. Pour la table.  
Floraison : mi-avril / Récolte : deuxième quinzaine de juin

**Bigarreau Géant d'Hedelfingen** *Origine : Hedelfingen, Allemagne, vers 1850*  
Fruit rouge violacé assez foncé. Ferme, croquante, juteuse, modérément sucrée, parfumée. Pour la table.  
Floraison : 10-25 avril / Récolte : première quinzaine de juillet

**Bigarreau Marmotte** *Origine : Escolives, Yonne, 1850*  
Gros fruit rouge foncé. Ferme, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. Pour la table.  
Floraison : précoce / Récolte : deuxième quinzaine de juin

**Bigarreau Napoléon** <sup>(Croq)</sup> *Origine : Allemagne, avant 1791*  
Fruit jaune lavé de rose à l'insolation. Très ferme, juteuse, très sucrée, savoureuse. Pour la table, conserve et confiserie.  
Floraison : fin mars à début avril / Récolte : deuxième quinzaine de juin

**Bigarreau Noir de Meched** *Origine : Vieille variété d'Iran*  
Gros bigarreau rouge foncé. Ferme, sucré et parfumé. Pour la table, en clafoutis. Bonne productivité.  
Floraison : mi-avril / Récolte : début juillet

**Burlat** <sup>(Croq)</sup> *Origine : Lyon, avant 1815*  
Bigarreau rouge pourpre en forme de rein. Ferme, juteuse, sucrée. Pour la table.  
Floraison : fin mars à début avril / Récolte : début juin

**Cœur de Pigeon** <sup>(Croq)</sup>*Origine : ancienne, XVIème siècle*

Bigarreau lavé de rouge, en dégradé sur fond jaune. Ferme, sucrée, acidulée, rafraîchissante. Pour la table.

Floraison : deuxième quinzaine d'avril / Récolte : deuxième quinzaine de juin

**Epine de Montaudoux** <sup>(CEN Auvergne)</sup>*Origine : Coteaux de Clermont-Ferrand*

Bigarreau rouge vif. Ferme et sucrée. Pour la table.

Récolte : début juin

**« Franche noire »***Origine : variété locale présente dans les Combrailles, Creuse*

Petite cerise noire. Sucrée acidulée, juteuse. Bonne pour la table, excellente pour les pâtisseries (le fameux clafoutis aux cerises noires du Limousin) et les confitures.

Floraison : 10-25 avril / Récolte : du 10 au 25 juillet

**Griotte de Montmorency***Origine : Présente dès le XVII<sup>ème</sup> s. en Anjou*

Rouge à chair molle, très juteuse, sucrée, fortement acidulée. Pour la table (mais aigre), la confiture, la cuisson, à l'eau de vie. Autofertile, mise à fruits rapide.

Floraison : fin avril début mai / Récolte : fin juin à mi-juillet

**Guigne Dromer***Origine : trouvée dans un jardin à La Châtre (Indre) chez M. Dromer*

Taille moyenne, rouge vif, croquante et sucrée.

Floraison : début avril / Récolte : deuxième quinzaine de juin

**Noire de Westhoffen***Origine : Westhoffen, Alsace*

Guigne noire, sucrée. Pour la pâtisserie, les conserves, les confitures, le kirsch.

Récolte : fin juin début juillet

**Noire d'Itxassou***Origine : Itxassou, Pays Basque*

Petite guigne noire en forme de cœur. Chair pourpre, tendre, très juteuse à jus noir, sucrée à très sucrée. Excellente en frais, confiture et pâtisserie.

Floraison : première quinzaine d'avril, floraison étalée / Récolte : à partir de la 3<sup>ème</sup> semaine de juin

**Précoce du marché***Origine : Allemagne*

Guigne rouge foncé. Tendre, sucrée, parfumée. Pour la table.

Floraison : précoce / Récolte : fin mai début juin

**Triaux des Fondettes** <sup>URGC</sup>*Origine : Touraine et Indre*

Cerise rouge acidulée, goûteuse. Pour les pâtisseries et la confiture.

Floraison : tardive / Récolte : fin juin

**Trompe-geai (Bigarreau blanc)***Origine : France, XVII<sup>ème</sup> s.*

Fruit jaune clair. Ferme, juteuse, sucrée, à peine acidulée, très parfumée, légère amertume agréable. Pour la table.

Floraison : deuxième quinzaine d'avril (floraison plus tardive que les autres bigarreaux) / Récolte : deuxième quinzaine de juin

## PRUNIERS

---

### **Belle de Louvain** <sup>(Croq)</sup>

*Origine : inconnue, trouvée en Belgique en 1845*

Grosse prune allongée, pourpre bleutée. Chair jaune, juteuse, sucrée, parfumée. Pour la table et la cuisson.

Floraison : avril / Récolte : deuxième quinzaine d'août

### **Boule d'or** <sup>(CEN Auvergne)</sup>

*Origine : présente en Auvergne*

Grosse prune précoce, ressemblant à la Reine-Claude d'Oullins. Pour la table et la cuisson.

Floraison : avril / Récolte : fin juillet à début août

### **Cœur de boeuf**

*Origine : peut-être Espagne, très présente dans le Sud-Ouest de la France*

Assez grosse prune bleue ardoisée, arrondie, légèrement allongée. Chair vert-jaunâtre, moyennement juteuse, assez bonne, peu parfumée. Pour la table.

Floraison : autour de mi-avril / Récolte : courant août voire début septembre

### **Couyoudjo** <sup>(CEN Auvergne)</sup>

*Origine : Variété locale de la région de Montluçon*

Prune jaune, souvent lavée de rouge orangé à l'insolation. Sucrée. Assez bonne crue, excellente cuite, localement très appréciée pour la confiture.

Récolte : fin juillet à début août

### **Guigoui** <sup>(CEN Auvergne)</sup>

*Origine : Lachaux, Monts du Forez, Puy-de-Dôme*

Calibre moyen, rouge-violacée. A croquer, à cuire.

Récolte : début août

### **Mariolet**

*Origine : Inconnue, présente dans le Berry*

Ronde et aplatie, rouge-violet, pruine blanche. Ferme, sucrée. Pour la table.

Floraison : fin mars à première quinzaine d'avril / Récolte : fin août

### **Mirabelle de Metz**

*Origine : Ancienne variété*

Petite fruit jaune doré, pointillé de rouge. Ferme, juteuse, très parfumée. En frais, tarte, confiture, compote, conserves, confiserie.

Floraison : assez tardive / Récolte : deuxième quinzaine d'août

### **Mirabelle de Nancy**

*Origine : Introduite au XV<sup>ème</sup> s. par le roi René d'Anjou*

Fruit plus gros que celui de Metz. Ferme, sucrée, parfumée. En frais, pâtisserie, confiture, conserve, pruneaux.

Floraison : mi-avril / Récolte : mi-août à début septembre

### **Prune Abricot**

*Origine : greffons fournis par la Société Pomologique du Berry*

Grosse prune jaune.

Floraison : / Récolte : août

### **« Prune Abricot du Soup »**

*Origine : Pied mère présent à Rougnat, Creuse. Variété non identifiée.*

Non identifiée, genre de Prune-Abricot. Grosse, jaune d'or. Juteuse et sucrée. A consommer en frais avant qu'elle ne soit trop mûre.

Récolte : fin août

### **Quetsche d'Alsace**

*Origine : Inconnue, très ancienne*

Fruit moyen pourpre, pruine bleue ardoisée. Juteuse, sucrée, légèrement acidulée, parfumée. Excellente frais, cuite et en pruneaux. Auto-fertile.

Floraison : mi-avril (assez tardive) / Récolte : fin août à début octobre, bonne conservation

**« Quetsche précoce »**

*Origine : Pieds mères à Fontanières, Creuse*

Grosse prune violacée pruinée bleue. Mi ferme. Sucrée et parfumée. En frais, tartes, au sirop, distillation.

Floraison : avril / Récolte : deuxième quinzaine d'août

**Reine-Claude de Bavay**

*Origine : Malines (Belgique), 1841*

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.

Floraison : fin mars à première quinzaine d'avril / Récolte : fin août à début septembre

**Reine-Claude dorée (= R-C verte)**

*Origine : Orient, importée au XVI<sup>ème</sup> s.*

Fruit moyen jaune verdâtre. Ferme, très juteuse, très sucrée, très parfumée. En frais, compote, confiture, conserve, à l'eau de vie, pruneaux.

Floraison : avril / Récolte : deuxième quinzaine d'août

**Reine-Claude d'Oullins**

*Origine : Coligny (Ain), 1866*

Gros fruit jaune-vert, pruine blanchâtre. Tendre, moyennement juteuse, sucrée, parfumée. En frais, tarte, confiture. Auto-fertile.

Floraison : début avril / Récolte : début août

**Reine-Claude violette**

*Origine : Inconnue, ancienne*

Fruit moyen violet-noir, pruine bleue. Très juteuse, rafraîchissante, très sucrée, parfumée. En frais, compote, pruneaux.

Floraison : mi-avril (assez tardive) / Récolte : fin août

**« Rose de Rougnat »**

*Origine : Pied mère présent à Rougnat, Creuse. Variété non identifiée.*

Taille moyenne à grosse, allongée, peau rosée. Juteuse, sucrée, parfumée. En frais.

Récolte : août

**Sainte-Catherine** <sup>URGC</sup>

*Origine : Ancienne, répandue dans le Berry et en Touraine, Bourgogne, Aquitaine*

Fruit moyen jaune doré taché de rouge, pruine blanchâtre. Tendre, juteuse, bien sucrée, mielleuse, parfumée. En frais, pâtisserie, pruneaux ("Pruneau de Tours" et "Pruneau de Vitteaux").

Floraison : fin mars à début avril / Récolte : début septembre

**Saint Léonard**

*Origine : Saint-Léonard-de-Noblat, Haute-Vienne*

Petite prune violette. Juteuse, très sucrée, parfumée, saveur fine. En frais et pour pruneaux. Autofertile.

Floraison : fin mars à première quinzaine d'avril / Récolte : fin juillet

**Très grosse mirabelle** <sup>URGC</sup>

*Origine : Ancienne, incertaine. Présente dans l'Indre.*

Fruit moyen jaune lavé de rouge à l'insolation. Fondante, juteuse, sucrée, parfumée mais selon certains moins que les « petites » mirabelles. En frais et pâtisserie.

Floraison : début à mi-avril / Récolte : première quinzaine d'août

## COGNASSIERS

---

### « Coing de Saint-Eloy »

*Origine : Pied mère présent à Saint-Eloy-les-Mines (Creuse)*

Taille moyenne à grosse, pourtour anguleux, très parfumé. Se prête à la cuisson en tarte, pâte de fruits, jus.

Ressemble à la variété « Coing du Portugal »

Floraison : mai / Récolte : octobre

### « Gros jaune »

*Origine : Pied mère présent à Evaux-les-Bains, Creuse*

Gros coing jaune, bien parfumé. Sans doute une variété largement commercialisée.

Floraison : mai / Récolte : début octobre

### « Petit coing »

*Origine : Pied mère présent à Fontanières, Creuse*

Variété donnant des petits fruits jaune verdâtre bien parfumés.

Floraison : mai / Récolte : octobre

## NEFLIERS

---

### Nèfle d'octobre

*Origine : Sud-Ouest de la France.*

Fruit de calibre moyen et de bonne qualité gustative.

### Nèfle d'Egliseneuve <sup>(CEN Auvergne)</sup>

*Origine : Livradois*

Variété de nèfle trouvée par le Cen Auvergne à Egliseneuve près Billom.

### "Père Raphael"

*Origine : Pied mère situé en Charente limousine*

Gros fruits, excellents en confiture.

### Nèfle de St-Victor

*Origine : Pied mère greffé en 1933 à St-Victor, Allier*

Gros fruits pour la table et la cuisson. Fait de très beaux arbres.

## AMANDIERS

---

Il s'agit de deux variétés **d'amandes douces présentes à Montluçon**, appelée ici « **Amande à coque dure** » et « **Amande à coque tendre** ».

## CHATAIGNIERS

---

**NON DISPONIBLES CETTE ANNEE**

Liste des autres variétés que je peux reproduire uniquement sur demande pour l'année suivante, car je ne les greffe pas systématiquement : contactez-moi en décembre ou janvier (dans tous les cas avant mi-février) pour que je puisse collecter les greffons à temps, pour un plant disponible à partir du mois de novembre suivant.

<b>POMMIERS</b>	<b>CERISERS</b>	<b>PRUNIERS</b>
Belle fleur jaune	Bigarreau Napoléon	Cœur de Boeuf
Calville blanc d'hiver	Burlat	Reine-Claude de Chambourcy
Canada gris		
Chailleux (=Drap d'or de Bretagne)		
Frémy		
Jacques Lebel	<b>POIRIERS</b>	
Ognon	Bouillère	
Rambour d'automne	Madame Ballet	
Reine des reinettes	William jaune	
Reinette Jules Labitte		
Reinette verte		
Vergheat		