

CATALOGUE DES VARIETES FRUITIERES 2020



Les Vergers du Tariër



NATURE & PROGRES
Pour notre santé & celle de la Terre

**Pépinière et verger de plein-vent
en Combraille**

Etienne Dupoux

05 55 66 34 38

etiennedupoux@lilo.org

Introduction

Les vergers du Tarier sont constitués d'un ensemble de 6,5 ha de verger de plein-vent répartis sur les communes de Fontanières et Vergheas, en Combraille, région aux sols acides, à cheval sur les départements de la Creuse et du Puy-de-Dôme. Les premières plantations ont eu lieu en 2014 se sont poursuivies ensuite.



La pépinière d'arbres fruitiers se situe sur la commune de **Fontanières** (23110) à 550m d'altitude. Elle est installée au sein du verger où elle occupe environ 4000m². Elle est divisée en plusieurs parties : zone des semis et de l'étalage des pulpes issues du pressage, portes greffes installés, scions greffés en début de l'année en cours, sujets restants non vendus l'année passée. Elle est en rotation permanente : chaque année les portes greffes sont installés sur une nouvelle zone et des plantes dites « engrais verts » sont semées pour succéder aux anciennes parties où tous les sujets ont été retirés pour la vente. Il s'agit de ne pas cultiver de nouveau les scions avant 8 ans au même endroit. Dans la rotation sont intégrés : le potager familial, les pommes de terre, des engrais verts, du sarrasin, ou simplement des zones laissées en jachère spontanée, ces dernières faisant le bonheur des insectes pollinisateurs...

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 sur mes parcelles (ortie, consoude, ail, menthe poivrée) ou chez des voisins en bio (prêle des champs).

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 parfois en fente et en couronne. J'ai à disposition pour la vente automnale et hivernale uniquement des arbres en racines nues.

La plupart sont vendus sous forme de « **scions d'un an** », c'est-à-dire des sujets 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 1m et 1,80m (selon la variété, le porte-greffe et les conditions de développement).

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 à la présence d'arbres fruitiers identifiés autour de chez moi, et aux greffons fournis ou mis à disposition par des d'associations comme les Croqueurs de pommes, la Société Pomologique du Berry (SPB) via un partenariat avec l'Union des Ressources Génétiques du Centre (URGC), le Conservatoire des Espaces Naturels d'Auvergne (CEN Auvergne) ou quelques collègues producteurs de fruits (merci à Thomas Dumas !).

TARIFS Arbres fruitiers (racines nues)

La plupart des sujets sont disponibles en :

Scion greffé de 1 an (de 1 m à 1,70m) :

Pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, cognassiers, amandiers, pêchers : **13,50 €**

Châtaigniers, néfliers : **15,50 €**

Quelques sujets peuvent aussi être disponible en :

- Scion greffé de 1 an < 1 m : 10 €

- Scion greffé de 1 an > 1,70m (ou ramifié <1,70m) : 17 €

- Sujets ramifiés : >1,70 m avec ramifications : 20 €

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

Tarif pour commande d'au moins 10 arbres : réduction de 2 € par arbre

Petits fruits (racines nues) : appeler pour toute demande

Framboisiers remontants et non remontants : disponibles tous les ans (sauf exception) : de 1,50 € à 3 € la canne selon taille

Cassissiers, Groseilliers, Vigne : réservation conseillée : 3 € la bouture de un an



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

Vous souhaitez sauver le vieux pommier de famille ?

Plus d'informations en dernière page du catalogue.

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).
 - **M7 et MM106* (uniquement sur demande et réservation préalable)** : porte-greffe proche de demi vigueur, le M7 est moins sensible à la sécheresse et convient mieux que le MM106 sur sols limono-argileux à sablonneux. Au contraire, préférez le MM106 dans les terres plus lourdes.
- 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* (franc de 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). 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.
- Amandiers :**
- **Prunier** : plutôt pour sols argileux, tendance humide, assez généraliste (éviter sols trop sableux)
 - **Pêcher** : pour sols légers, à tendance sableuse, non hydromorphes

***Uniquement sur demande préalable = il faut réserver et me le faire savoir à l'avance (avant mi février 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, tous les M7, tous les 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.
- de la pépinière Beaufort Jeunes Plants qui est en conversion AB

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 aux sols 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 selon moi pouvoir offrir des fruits à plusieurs générations humaines.

Origine des greffons provenant des associations / de vergers conservatoires :

^{SPB} les greffons des variétés précédées du sigle SPB (Société Pomologique du Berry) ont été fournis par cette association, via un partenariat que j'ai engagé avec l'URGC (Union Régionale pour la Génétique du Centre), qui travaille à la préservation et la diffusion des anciennes races animales et variétés végétales de la région Centre. Je suis donc pépiniériste partenaire de cette action de valorisation du patrimoine fruitier local et adhérent aux deux associations.

^(LL) 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.

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

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

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. J'essaye de tenir à jour chaque semaine mais la saison automnale étant très chargée, je n'ai parfois pas le temps de refaire le surlignage toutes les semaines !
- 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 : côtes des Combrailles, Limagne

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 ^{SPB}

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 ^{SPB})

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 ^(Crog)

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 ^{SPB}

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 ^{SPB}

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 ^(LL)

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 ^{SPB})

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 ^(LL)

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

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^{ème} 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^{SPB}*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 ^(Croq)*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 d'automne *Origine : Auvergne, 1670*

A fond jaune, lavée de rose. Sucrée, acidulée. A couteau, très bonne cuite et à jus.

Floraison : mai / Récolte : octobre / Consommation : décembre

Calville rouge de Savignac ^(LL)*Origine : Meilbac, 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 ^(LL)*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

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

Carrette ^(LL)*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 ^(LL)*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 ^(LL)*Origine : région d'Eymoutiers, Haute-Vienne*

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

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

Coing du Cantal ^(CEN Auvergne)*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 ^{SPB}*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

De Jeu ^{SPB}*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

D'Enfer*Origine : Combrailles, Livradois (Puy-de-Dôme)*

Ovale, vert-jaune striée de rouge foncé sur la moitié Tendre, légèrement sucrée et faiblement acide.

Moyennement juteuse, gouteuse. A couteau, à cuire. Assez proche de Fer-du-Puy-Dôme.

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

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

Denise ^(Crog)*Origine : Saint-Germain-les-Belles (Haute-Vienne)*

Jaune, lavée de rose sur un quart. Ferme, très parfumée, goûteuse, moyennement sucrée et peu acide. A couteau.

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

« 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 ^(CEN Auvergne)*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 ^(LL)*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

Feuilloux ^{SPB}*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

Feuillue*Origine : Domaizé, Livradois, vers 1830*

Aplatie, vert-jaune avec une face rouge. Acidulée au départ mais douce après janvier. A croquer (après janvier), à cuire (pompe aux pommes), à jus. Fruits résistants aux manipulations, peuvent être ramassés au sol sans se gâter.

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

Grand Alexandre*Origine : Moscou, fin XVIII^{ème} 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 ^(LL)*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 ^{SPB}*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 ^{SPB}*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 ^(LL)*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

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 ^(LL)*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 ^(Croq)*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 ^(Croq)*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

Piochon*Origine : Limagne, alentour de Maringues, 1930*

Jaune striée de rouge, un peu aplatie. Très juteuse. A cuire et pour le jus (fort rendement).

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

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^{ème} 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*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 ^(Croq)*Origine : présente vers Saint-Brieuc*

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 burre ^(Croq)*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 ^(Cen Auvergne)*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 Sainte-Feyre ^(Croq)*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 ^{SPB}*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*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 ^(Croq)*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 ^{SPB}*Origine : Présente dans l'Indre*

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

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

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 ^(LL)*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 ^(CEN Auvergne)*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 ^(LL)*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

Reuille*Origine : Combrailles bourbonnaises*

A couteau et à jus. Très bon rendement pour le jus.

Floraison : / Récolte : / Consommation : automne

Rose de Verneuil ^(LL)*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 ^(CEN Auvergne)*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 ^(CEN Auvergne)*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 ^(CEN Auvergne)*Origine : Présente dans le Puy-de-Dôme, environ de Domaize*

Jaune lavée de rouge. Croquante, parfumée, juteuse, sucrée. A couteau et pour le jus.

Floraison : / Récolte : septembre - octobre. / Consommation : octobre à février

Rouges des Vignes ^(LL)*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 ^(Croq)*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 ^(LL)*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 ^(SPB)*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 ^(LL)*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 ^(LL)*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 ^(Croq)*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

Winter Banana*Origine : Etats-Unis, fin XIXème*

Grosse pomme à peau jaune. Sucrée, peu acide, tendre à tendance farineuse, goût particulier rappelant la banane.

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

POIRIERS

Abbé Fétel

Origine : Chessy-les-Mines, Rhône, 1866

Poire ventrue et très allongée, jaune à bronzée et rouge côté soleil. Chair fine, sucrée, très juteuse. A couteau.

Floraison : avril / Récolte et consommation : octobre à novembre

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 : fin mars début avril / 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 Clairgeau

Origine : Nantes, vers 1838

Fruit gros à très gros, bosselé, la forme peut être très variable. Jaune ponctué de vert et de brun, lavé de rouge. Juteuse, assez sucrée, mi fondante, parfumée, arôme particulier. Très fertile.

Floraison : / Récolte : octobre / Consommation : 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

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 ^{SPB}

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 ^(LL et SPB)*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 ^(LL)*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 ^{SPB}*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 ^(LL)*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

Gitol ^(LL)*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

Madame Ballet*Origine : Neuville-sur-Saône, Rhône, 1894*

Gros fruit ovoïde, vert avec taches grises. Fine, juteuse, sucrée, parfumée. A couteau.

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

Mandet*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 :

Marguerite Marillat*Origine : Craponne, Rhône, 1894*

Très gros fruit vert-jaune, rouge côté insolation. Fine, fondante, très juteuse, sucrée, finement acidulée, parfumée. A couteau.

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

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

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

Récolte et consommation : août-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

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

Virgouleuse ^(Croq)*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

Variétés récoltées en Combrailles et non identifiées, aux noms inventés :**« Mouille bouche de Mazirette »** *Origine : pied-mère à Vergheas, Puy-de-Dôme, pas encore identifiée*

Assez petite, vert-jaune lavée de rouge. Sucrée, très juteuse, mi fondante. A couteau (très désaltérante lorsqu'elle est consommée «à point»), à jus, à distiller. L'arbre mère est très vieux et de grandes dimensions.

Floraison : mi-avril / Récolte et consommation : mi-septembre à début octobre

« Poire d'août du poulailler »*Origine : pied-mère 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

« 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

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

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

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 ^{SPB}

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 (CEN Auvergne)

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

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

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 ^(Crog)*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 ^(CEN Auvergne)*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 XVIII^{ème} 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 d'Ixassou*Origine : Ixassou, 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^{ème} 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 ^{SPB}*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^{ème} 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 ^(Croc)

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 ^(CEN Auvergne)

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

Couyouddjo ^(CEN Auvergne)

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 ^(CEN Auvergne)

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, prune 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^{ème} 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

Perdrigone

Origine : Provence

Prune rouge violacée petite à moyenne. Très sucrée. En frais, séchés.

Floraison : / Récolte : fin août

Prune Abricot ^{SPB}

Origine : greffons fournis par la Société Pomologique du Berry

Grosse prune jaune, avec nuances violacées. Excellente prune de table.

Floraison : précoce / 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, prune bleue ardoisée. Juteuse, sucrée, légèrement acidulée, parfumée. Excellente frais, cuite et en pruneaux. Auto-fertile.

Floraison : mi-avril (assez tardive) / Récolte : septembre 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^{ème} 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, prune 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, prune 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 ^{SPB}*Origine : Ancienne, répandue dans le Berry et en Touraine, Bourgogne, Aquitaine*

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").

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 ^{SPB}*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

Champion *Origine : USA, 1870*

Assez gros, piriforme, jaune verdâtre à jaune vif côté soleil. Chair très bonne.

Floraison : / Récolte : octobre, novembre

« 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

Coing du Portugal *Origine :*

Très gros, jaunâtre. Chair très parfumée. Utilisé pour confiture et liqueurs.

Floraison : / Récolte : octobre, novembre (le plus tard possible)

Constantinople *Origine : Turquie*

Moyen à assez gros, irrégulièrement arrondi, jaune verdâtre. Chair acidulée et sucrée, juteuse, très bonne pour la cuisson.

Floraison : / Récolte : début octobre

« Petit coing » *Origine : Pied mère présent à Fontanières, Creuse*

Variété donnant des petits fruits jaune verdâtre bien parfumés.

Floraison : fin avril / Récolte : octobre

NEFLIERS

Nèfle d'octobre *Origine : Sud-Ouest de la France.*

Fruit de calibre moyen et de bonne qualité gustative.

Nèfle d'Egliseneuve (CEN Auvergne) *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 stock épuisé

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

CHATAIGNIERS stock épuisé

Variétés du Berry : Bantarde, Nouzillard, Patouillette jaune, Pointue

Vous souhaitez sauvegarder une variété particulière ?

C'est possible ! Greffage sur demande de toutes variétés.

Je peux greffer sur demande des variétés que vous souhaitez sauvegarder si vous me fournissez les greffons en janvier (envoi postal possible) ou si j'arrive à les trouver.

Attention, la collecte des greffons a lieu en janvier/février, selon les quantités voulues, merci de m'informer dès l'automne pour que je puisse m'organiser (prélever suffisamment de greffons et avoir assez de porte-greffes pour votre commande).

Vos plants greffés seront disponibles à partir du mois de novembre : Coût d'un scion selon la variété + frais de déplacement s'il faut récupérer le greffon.

En plus des variétés listées au catalogue qui sont greffées tous les ans, voici la liste des variétés disponibles **uniquement sur demande** issues de mes vergers ou de vergers conservatoires (c'est-à-dire que je ne les greffe pas – ou rarement - si je n'ai pas de demande préalable).

POIRIERS
Bergamotte de Strycker
Bouillère
Madame Ballet
Précoce de Trévoux
William jaune

POMMIERS
Belle fleur jaune
Calville blanc d'hiver
Canada gris
Chailleux (=Drap d'or de Bretagne)
Frémy
Jacques Lebel
Ognon
Rambour d'automne
Reine des reinettes
Vergheat

CERISERS
Burlat

PRUNIERS
Reine-Claude de Chambourcy