

Catalogue des variétés fruitières



Le Poirier de l'Ouche

Les Trénaux - 63330 VERGHEAS

Tél : 04 73 52 13 55

www.lepoirierdelouche.fr

INTRODUCTION

Nos pépinières d'arbres fruitiers, de petits fruits et de kiwaïs (cousin du kiwi) se situent sur les communes de Fontanières (550m d'altitude) et Vergheas (650m), en Combraille, région aux sols acides, à cheval sur les départements de la Creuse et du Puy-de-Dôme. Nous travaillons selon les principes de l'agriculture biologique (mention Nature et Progrès). Nous n'utilisons ni engrais de synthèse ni produits phytosanitaires, ni cuivre ni soufre. Les traitements, lorsqu'ils sont nécessaires, sont réalisés par nous-même grâce à des préparations à base de plantes (purins, infusions, décoctions) que nous collectons dans notre environnement proche.

Nous effectuons, pour la multiplication des arbres fruitiers, des greffes dites « de printemps » (en réalité de février à début avril), principalement à l'anglaise, en fente et en couronne, sur de jeunes sujets. Nous avons à disposition pour la vente automnale et hivernale uniquement d'arbres en racines nues en 2 âges :

- des « scions d'un an », c'est-à-dire dont la pousse greffée s'est développée au cours de l'année. Les scions d'un an garantissent 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 et kiwaïs sont, quant à eux, multiplier par bouturage et disponibles en racines nues pour les petits fruits et en godet pour les kiwaïs.

Nous vous conseillerons volontiers sur place ou par téléphone pour savoir former vos arbres simplement. 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).

Nous nous sommes spécialisés en variétés anciennes et régionales que nous multiplions grâce à l'aide des structures 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 ou pépiniéristes (Pépinières Burri, Thomas Dumas, Vincent Malgras) et grâce à la présence d'arbres fruitiers identifiés autour de chez nous.

Tarifs (hors frais de port)

Arbres fruitiers (racines nues) :

- scion de 1 an = 13 € (10 € à partir de 10 arbres)
- arbre-tige de 2 ans = 19 € (17 € à partir de 10 arbres)
- variété issue de semis (sans greffe) = 7 € (scion) ; 10 € (arbre-tige)

Petits fruits (racines nues) :

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

Kiwaïs (en godet) :

- plant femelle ou mâle : 12 €
- 1 plant mâle et 4 plants femelle : 45 €

Expédition des arbres :

Nous pouvons vous envoyer les arbres par la poste. Les frais de port dépendent de la taille et du poids du colis, en général entre 10 et 25 euros environs.

A la suite d'un achat d'un arbre fruitier d'une variété dont les greffons proviennent soit du CEN Auvergne, soit de l'URGC ou du groupe local des Croqueurs de pommes Ouest Limousin nous leurs faisons un don de 1 €.

Greffage sur demande :

Nous pouvons répondre à des demandes de variétés spécifiques si vous nous fournissez les greffons ou si nous arrivons à les trouver (la collecte des greffons a lieu en janvier/février, nous 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, etc...

- Pommiers :
- Franc : pommiers à fort développement pour arbres de haute-tige (espacement entre arbres de 10m minimum). Arbres rustiques, à développement racinaire important (résistants le mieux à la sécheresse), à longue durée de vie (50 à 100 ans). Mise à fruits lente (8 à 15 ans selon les variétés).
 - M7 : porte-greffe à caractéristiques se situant entre le franc et le MM106 en étant plus proche du MM106 par sa vigueur.
 - M106 : pommiers à développement moyen pour arbres de demi-tige (espacement entre arbres de 5m environ). Plus sensible à la sécheresse que le franc et durée de vie réduite (<50 ans environ). Mise à fruits plus précoce (3 à 5 ans).
- Poiriers :
- Franc : poiriers à fort développement pour arbres de haute-tige (espacement entre arbres de 10m minimum). Très bon enracinement, longévité élevée (plus de 100 ans). Mise à fruits lente (> 6 ans).
 - Cognassier : poiriers à faible développement pour petites formes (espacement entre arbres de 5m environ). Longévité réduite, mise à fruits plus rapide que sur franc.
- Cerisiers :
- Merisier : cerisiers à fort développement pour arbres de haute-tige (espacement entre arbres de 10m minimum). Arbre rustique, bonne adaptabilité, grande longévité. Mise à fruits lente.
 - Cerisier de Sainte-Lucie : cerisiers à faible développement pour petites formes (espacement entre arbres de 5m environ). Plus faible adaptabilité selon les terrains, longévité réduite. Mise à fruits plus rapide.
- Pruniers :
- Franc : prunier très vigoureux (espacement entre arbres de 7 à 8m), s'adaptant à des sols très variés, mise à fruits lente.
 - Myrobolan : prunier très vigoureux (espacement entre arbres de 5 à 8m), s'adaptant à des sols très variés, mise à fruits assez lente. Drageonne.
- Kakis/Plaqueminiers :
- Diospyros lotus : porte-greffe usuel des kakis, originaire d'Asie tempérée, vigoureux (espacement similaire au prunier), éviter sols asphyxiants et exposition trop ventée.
- Abricotier :
- Myrobolan : cf. "Pruniers"

Les variétés sont disponibles sur franc et/ou porte-greffe à vigueur moyenne selon les cas.

La plupart des porte-greffes sont pour l'instant commandés auprès de pépinières spécialisées (Pépinières Pirard en Maine-et-Loire et Pépinière Lachaze dans le Cantal), hormis une petite partie des merisiers, pommiers et pruniers francs que nous produisons nous-même. Notre objectif à moyen terme est de produire la grande majorité sur place par semis de pépins et bouturage.

Il existe des porte-greffes de très faible vigueur donnant des arbres, dits « basse-tige », pour une mise à fruit très rapide. Nous avons choisi de ne pas les utiliser car ceux-ci sont moins résistants et de faible longévité.

POMMIERS**(tableau sur la maturité des variétés de pomme en fin de document !)**

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Api	Petite, jaune paille lavée de carmin. Croquante et juteuse. A couteau.	Mai / Oct. / Janv. à mai	Bretagne, 1667.
Api noir	Petite pomme rouge sombre, juteuse, sucrée, saveur agréable. A couteau et à jus. Bonne fertilité.	Fin avril / Oct. / Déc. à avril	Anjou, XVIII ^{èmes} .
Armoise (Reinette marbrée d'Auvergne)	Jaune marbrée de liège. Moyennement sucrée et acidulée, juteuse parfumée. Tout usage.	Mi-mai / Oct-Nov / Déc à mars	Auvergne, Creuse.
Astrakan rouge	Jaune vert lavée de carmin. Sucrée, très parfumée. A couteau et à cuire (tarte, compotes). Très bonne fertilité.	15-30 avr. / Mi-juillet à août	Russie, avant 1800.
Bailly **	Jaune lavée de rouge. Tendre, juteuse, sucrée. A couteau.	Début mai / Fin sept / Nov. à janv.	Présente en limite de l'Indre, de la Creuse et de la Haute-Vienne
Banane (=Rouge d'automne (dans l'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.	15-30 avr. / Sept. / Oct. à nov.	Présente en Corrèze, Creuse et Indre
Beaurichard **	Jaune d'or pointillée de rose. Mi-tendre, juteuse, sucrée. A couteau et à cidre.	Fin avr. / Début oct. / Nov. à janv.	Présente dans le Boischaud Sud de l'Indre et le Nord de la Creuse.
Bec d'oie du Cher **	Conique, jaune lavée de rouge brique. Ferme, croquante, sucrée, juteuse. A couteau.	Début mai / Octobre / Oct. à janv.	Ancienne, présente dans le Cher.
Belle de Boskoop	Pourpre liégeux. Très acidulée et sucrée, peu juteuse. A couteau et à cuire.	Mi-avril / Septembre / Nov. à mars	Pays-Bas, en 1856

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Belle de Linards ^(LL)	Jaune d'or, rose côté insolation. Fondante, + ou – sucrée et acidulée, peu juteuse. A couteau.	Fin avril / Octobre-Nov. / Nov. à fév.	Linards, Haute-Vienne.
Belle fille de Glanon	Jaune striée de rouge. Croquante, sucrée, acidulée, juteuse. A couteau, à cuire, à jus.	Fin mai / Oct. / Déc. à mai	Bourgogne, ancienne.
Belle fille de la Creuse (= Belle fille de l'Indre **)	Jaune lavée et striée de rouge. Croquante, sucrée, juteuse, parfumée. A couteau et à jus, compote, pâtisserie.	Fin mai / Fin oct / Déc. à mai	Creuse, Indre, Haute-Vienne.
Belle fille de Salins	Jaune lavée et striée de rouge. Juteuse, croquante, sucrée, bien parfumée. A couteau et jus.	Fin mai / Octobre / Oct. à mars	Jura, début XX ^{ème} s.
Belle fleur jaune	Jaune, rose côté insolation. Très sucrée, acidulée, parfumée, juteuse. A couteau et jus.	Déb. mai / Octobre / Oct. à mars	New Jersey, USA, fin 18 ^{ème} s.
Belle Limousine ^(LL)	Jaune lavée de rouge. Chair ferme, sucrée et acide, moyennement juteuse, parfumée. A couteau et jus.	15-31 mai / Oct. / Janv. à avr.	Présente dans le sud-est de la Haute-Vienne
Bénédictin	Jaune lavée et finement striée de rouge. Juteuse, sucrée, parfumée. Très bonne pomme à couteau.	Déb. mai / Octobre / Oct. à déc.	Ancienne, Haute-Normandie
Blanche de Biozat	Jaune légèrement lavée de rose. Sucrée, bien parfumée, un peu grenue. A couteau, à cuire.	Fin avr / Fin oct / Déc. à mars	Allier
"Blandureau"	Jaune clair, faiblement rouge côté insolation. Ferme, mi-fondante, très odorant. A couteau et cuisson, très bonne avec le boudin.	Fin mai / Novembre / Fev. à juin	Auvergne et Normandie, XIII ^{ème} s.
Bondon **	Jaune paille, striée de rouge. Croquante, juteuse, parfumée. A couteau.	Mi-avril / Fin oct. / Déc. à avril	Indre, Tourraine

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Bonnet carré **	Jaune d'or brillant, lavée de rouge côté insolation. Sucrée, juteuse, assez parfumée. A couteau.	Déb. mai / Fin oct. / Janvier à mai	Dun-le-Palestel, Creuse
Calville blanc d'hiver	Jaune brillant, tacheté de rouge. Ferme, juteuse, sucrée, peu acide, parfum délicat. A couteau. Variété exigeante.	Avril / Oct. / Déc. à mai	Suisse, Sud-Allemagne avant 1600
Calville rouge d'automne	A fond jaune, lavée de rose. Sucrée, acidulée avec un léger parfum framboisé. A couteau, très bonne cuite et à jus.	Mai / Octobre / Oct. à décembre	Auvergne, 1670
Calville rouge de Verneuil ^(LL)	Jaune lavée en totalité de rouge. Ferme, sucrée, mi acidulée, parfumée et gouteuse. A couteau et à cuire. Eviter les expositions humides.	15-30 mai / Octobre / Oct. à déc.	Très ancienne variété de Haute-Vienne
Calville rouge d'hiver	Grosse pomme rouge de garde. Tendre, sucrée-acidulée, parfumée. A couteau et à cuire. Eviter les expositions humides.	Avril / Octobre / Nov. à avril	Très ancienne. Cultivée en Bretagne avant 1700
Canada blanc d'Auvergne	Jaune tacheté de gris. Juteuse, sucrée, très acidulée, légèrement croquante, saveur délicate. A couteau et excellente à cuire.	Avril / Fin sept. / Janv. à mars	Peut-être de Normandie; connue avant 1800
Canada blanc de la Creuse	Jaune clair. Sucrée, sans acidité, parfumée, juteuse. A couteau, à cuire, et produit un très bon jus.	Déb. juin / Octobre / Oct. à mi-jan.	Creuse
Carrette	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.	Déb. juin / Octobre / Janv. à mars	Sud-est de la Corrèze
Chailleux	Jaune striée de rouge et liégeuse. Juteuse, acidulée, très sucrée, parfumée. A couteau, parfume le cidre.	Mi-avril / Début oct. / Oct. à janvier	Environs de Nozay, Loire-Atlantique
Chaux ^(LL)	Grosse pomme jaune. Sucrée, juteuse, parfumée. A couteau et à cuire Excellente en compote.	Déb. mai / Octobre / Oct. à mars	Région de Saint-Yrieix-la-Perche (Haute-Vienne)
Coing du Cantal	Jaune paille, points noirâtres. Fine, juteuse, assez sucrée, très parfumée. A couteau.	Mai / Déb. oct. / Nov. à avril	Cantal

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Coquette d'Auvergne	Jaune d'or lavée de rouge. Juteuse, sucrée, parfumée, savoureuse. A couteau et à jus.	Mai / Fin oct. / Déc. à mars	Auvergne
Court-pendu gris du Limousin	Jaune verdâtre recouverte de brun. Croquante, sucrée et acidulée. A couteau. Fertilité abondante et régulière. Mise à fruit rapide.	15-30 avr. / Fin oct. / Janv. à avr.	Limousin, Dordogne
Cravert **	Vert foncé virant au jaune verdâtre. Ferme, croquante, acidulée, peu sucrée, juteuse. Utilisée pour la cuisson.	Fin mai / Fin oct. / Fév. à mai	Forêt d'Allogny (Cher), 1870.
De Jeu **	Jaune lisse lavée de rose côté soleil. Juteuse, sucrée, acidulée. A jus, assez bonne à couteau.	1-15 mai / Fin oct. / Nov. à mars	Indre
De l'Estre	Vert-jaune, orange côté soleil. Juteuse, acidulée, très sucrée, parfumée. A couteau, à cuire. Mise à fruits lente.	±mai / Novembre / Janv. à mai	Corrèze, 1761
De rose ^(CEN Auvergne)	Pomme de garde du Bas-Livradois. A couteau.	// Hiver	Bas-Livradois
D'Île	Blanc-jaune tachée de rouge côté soleil. Juteuse, parfum agréable. A jus, 2 ^{ème} qualité à couteau. Arbre très fertile.	Avril / Octobre / Oct. à janvier	Sud-Ouest de la France
Drap d'or de la Creuse	Jaune d'or lavée de rouge. Croquante, sucrée, parfumée, peu juteuse. A couteau et compotes.	15-30 avr. / Fin oct. / Déc. à mars	Creuse
Fenouillet gris	Jaune sombre. Très sucrée, sans acidité, parfum anisé-musqué. A couteau.	Fin avril / Octobre / Oct. à avril	Anjou, XV ^{ème} s.
Feuillot ^(LL)	Jaune légèrement lavée de rouge. Juteuse, sucrée acidulée. A couteau et pour le jus.	Fin mai début juin / Mi-oct. / Déc. à avr.	Nord de la Creuse et Haute-Vienne, Sud de l'Indre. Très ancienne.
Feuilloux ** (Feuillue) ^(CEN Auvergne)	Jaune d'or lavée de rose. Croquante, sucrée, juteuse, parfumée. Tout usage.	1-15 mai / fin oct.-nov. / Déc. à mai	Auvergne probablement. Présente aussi en Creuse, Haute-Vienne, Indre.

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Fouillaud	Jaune lavée de rose, striée de rouge. Tendre, sucrée, peu acide, juteuse, parfumée. A couteau et à jus.	1-15 mai / Mi-oct. / Nov. à mars	Présente en Creuse et dans le Boischaud Sud de l'Indre
Friandise	Rouge striée, points gris et rugueux. Assez tendre, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. A couteau, à cuire.	± mai / oct. / Nov. à fév.	Pays-Bas, ancienne
Gendreville	Jaune verdâtre recouvert de rouge. Croquante, juteuse, sucrée, acidulée, parfum agréable. A couteau, à jus/cidre et excellente en pâtisserie.	Fin mai / Oct.-nov. / Jan.-mai	Très cultivée en Brie, région Île-de-France, ancienne
Gouille type 5 ^(CEN Auvergne)	Très bonne pomme de table ???du Bas-Livradois.	/ / Automne	Bas-Livradois (Puy-de-Dôme)
Grand Alexandre	Jaune verdâtre tachée de rouge. Très grosse pomme juteuse, acidulée, très sucrée, parfumée. A couteau.	15-30 avril / Septembre / Sept. à oct.	Moscou, fin XVIII ^{ème} s.
Hollande rouge ^(LL)	Jaune presque entièrement lavée de rouge. Sucrée, croquante, juteuse, parfumée. A couteau et à jus. Alterne peu.	Fin mai / Nov. / janv. à mai	Saint-Gence (Haute-Vienne)
Jacquet de l'Indre ^{**}	Jaune paille lavée de rouge. Tendre, sucrée et un peu acidulée, juteuse, parfumée. A couteau.	Mi mai / Fin oct. / Déc. à mars	Cultivée dans l'Indre
Jolibois	Rouge sur fond jaune, striée de rouge. Mi-croquante, juteuse, sucrée, peu acide, très parfumée. Excellent fruit de table.	Mi-mai / Nov. / Nov. à avril	Yonne, obtenue par Alfred Jolibois vers 1940
La Nationale	Jaune presque entièrement couverte de rouge sang. Juteuse, peu sucrée et peu acidulée, léger parfum agréable. Mise à fruits rapide. Production régulière et peu alternante. Se cultive jusqu'à 1000 m d'altitude.	Mai / Nov. / Avr. à juin	Saint-Romain-au-Mont-d'Or (Rhône),1871
Pachèroux	Jaune vert lavée de rouge. Juteuse, parfumée, peu sucrée et peu acide. A couteau et à cuire. Très fertile et peu alternante.	1-15 mai / Nov. / Déc. à mai	Massiac (Cantal)

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Pierre ^(LL)	Jaune lavée de rouge sur la moitié. Ferme, mi sucrée-acidulée, juteuse, très parfumée. A couteau et à jus. Pas d'alternance.	15-31 mai / Nov. / Janv. à mars	Bussière-Poitevine (Haute-Vienne) , avant 1850
Pomme de feu	Très grosse pomme verte lavée de rouge. Peu sucrée, peu juteuse. A cuire : salé-sucré, pâtisserie, compote. Peu fertile.	15-30 avr. / Sept. / Oct-Nov.	Présente dans les Combrailles (Limousin et Auvergne)
Pomme des moissons (Saint-Jean)	Verte unicolore. Juteuse, bien sucrée, douce, parfumée. A couteau. Très fertile.	Fin avril / 5-20 Juillet	France, Italie, XV ^{ème} s.
Pomme des moissons (type 5) ^(CEN Auvergne)	Pomme de fin d'été du Haut-Livradois. Très parfumée.	// Septembre	Chambon-sur-Dolore, Haut-Livradois, Auvergne
Racine (Racine blanche de l'Allier)	Vert-jaune lavée de rose. Fine, moyennement sucrée, juteuse, parfumée.	Début juin / Oct. / Nov. à mars	Répondue vers Vichy
Reine des Reinettes	Pomme vert-jaune, striée de rouge. Ferme, croquante, juteuse, sucrée, légèrement acidulée, très parfumée. A croquer.	Mi-tardive / Septembre / Sept. à déc.	Probablement de Normandie, vers 1510
Reinette Abry	Jaune d'or. Croquante, juteuse, sucrée. A couteau.	Déb. mai / Mi-oct. / Déc. à fév.	Normandie, Picardie vers 1900
Reinette blanche de Beussent	Petite pomme jaune, fine et ferme. A couteau. Onctueuse cuite.	1-15 mai / Fin sept. / Déc. à mars	Beussent (Pas de Calais)
Reinette blanche de la Creuse	Jaune pâle lavée de rose. Très tendre, juteuse, sucrée. A couteau ; très bonne pour tarte et compote sans ajout de sucre ; pour le jus.	10-30 mai / Oct. / Nov. à mars	Présente en Creuse
Reinette d'Amboulne	Grosse pomme jaune paille. Très sucrée, très juteuse, parfumée. A couteau.	Mai / Nov. / Janv. à juin	Cultivée dans l'Aveyron
Reinette d'Armorique	Jaune lavée de carmin. Fine, acidulée, croquante, parfumée. A couteau, à cuire et pour le jus.	Mai / Début nov. / Fév. à juin	Variété ancienne répandue vers Rennes

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Reinette de mai	Pomme jaune verdâtre, rouge orangé côté insolation. Ferme, juteuse, sucrée-acidulée. A croquer, à cuire et à presser.	Avril / Octobre / Automne - hiver	Combrailles bourbonnaises, Allier
Reinette de Maurs	Vert-jaune. Fine, sucrée, peu acide, juteuse, parfumée. A couteau et à cuire.	15-30 mai / Sept. / Oct. à fév.	Maurs (Cantal)
Reinette de Sainte-Feyre	Jaune orangée lavé et striée de rouge. Sucrée et parfumée. A couteau, compotes et pâtisseries.	Fin avr. / Fin sept. / Sept. à Nov.	Sainte-Feyre (Creuse)
Reinette de Villerette **	Jaune lavée de rouge orangé. Croquante, juteuse, sucrée, parfumée. Très bonne variété de table (similaire à Reine des Reinettes).	Début mai / Sept. / Oct. à fin déc.	Domaine de Villeret, Arpheuilles (Indre), issue de Reine des reinettes
Reinette dorée de Billom ^(CEN Auvergne)	Bonne variété de la région de Billom. A croquer, à cuire.	// Automne-hiver	Billomois, Comté, Puy-de-Dôme
Reinette dorée 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.	15-30 mai / Oct. / Nov. à mai	Corrèze
Reinette dorée de l'Indre **	Jaune citron. Mi-tendre, sucrée, juteuse. A couteau.	Début mai / Fin sept. / Oct. à déc.	Présente dans l'Indre
Reinette d'Orléans	Jaune d'or lavée de rouge. Juteuse, sucrée, délicatement acidulée, parfum exquis. A couteau, pour la compote et les pâtisseries. Arbre très fertile.	Début mai / Mi-sept. / Nov. à fév.	Orléans, avant 1760.
Reinette du Mans	Jaune. Croquante, assez juteuse, bien sucrée et parfumée. A couteau, pour les compotes et le cidre. Mise à fruits tardive.	Juin / Fin oct. / Déc. à mai	Sarthe.
Reinette marbrée de la Creuse	Jaune parsemée de fauve. Croquante, juteuse, sucrée, parfumée. A couteau et à jus.	15-30 avr. / Fin oct. / Déc. à mars	Présente en Creuse

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Reinette orange de Haute-Vienne	Jaune orangée lavée de rose. Sucrée, acidulée, juteuse, fondante, parfumée. A couteau.	Mai / Oct. / Oct. à fév.	Localisée en Haute-Vienne
Reinette orange du Cantal	Jaune presque entièrement lavée de rouge. Fine, sucrée, peu acide, juteuse, parfumée. A couteau, pour les pâtisseries et le jus.	1-15 mai / Sept. / Oct. à fév.	Mauris (Cantal), peu avant 1939
Reinette rouge de la Creuse	Jaune, lavée et striée de rouge. Tendre, moyennement sucrée, peu acide, peu juteuse, parfumée. A couteau et à cuire.	1-15 mai / Oct. / Déc. à mars	Répandue dans le Limousin
Reinette rouge étoilée	Jaune presque entièrement lavée de carmin. Acidulée et bien sucrée, assez juteuse, parfum exquis. A couteau. Fertilité abondante.	15-30 avr. / Sept. – Oct. / Déc. à mars	Louvain, Belgique, vers 1800
Reuille <small>(CEN Auvergne)</small>	Variété fournie par le Conservatoire des espaces naturels d'Auvergne. Excellente à couteau, à jus.	/ / automne	Combrailles bourbonnaises
Rouge d'Agnat	Jaune presque entièrement lavée de rouge foncé. Fine, sucrée, juteuse, parfumée. A couteau, à cuire et pour le jus. Alterne peu.	1-15 mai / Nov. / Déc. à avr.	Arrondissement de Brioude (Haute-Loire)
Rouge d'automne** (=Banane (en Limousin))	Jaune d'or lavée de rouge orangé sur presque tout le fruit. Juteuse, très sucrée, très parfumée, très bonne variété d'automne. A couteau.	15-30 avr. / Sept. / Oct. à nov.	Peut-être Etats-Unis, propagée en Limousin vers 1930
Rouge de Domaize	jaune lavée de rouge. Croquante, parfumée, acidulée. A couteau, pâtisserie, compote, jus, cidre.	/ Sept. – Oct. / Nov. à mars	Présente dans le Puy-de-Dôme.
Rouge de Passant	Petite pomme jaune et rouge. Bon équilibre sucre-acidité, subtilement parfumée. A couteau.	± mai / Septembre / Oct. à janv.	Inconnue, probablement de Normandie
Rouges des Vignes ^(L)	Jaune lavée et striée de rouge. Ferme, moyennement sucrée et acidulée, parfumée. A couteau et à cuire.	16-31 mai / Sept. / Oct. à janv.	Verneuil-surVienne (Haute-Vienne), vers 1870
Safran	Jaune, lavée et striée de rouge. Sucrée, mi croquante, juteuse. A couteau.	1-15 mai / Nov. / Nov. à avr.	Présente en Haute-Vienne

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Sainte-Germain ** (= De l'Estre)	Vert-jaune, orange côté soleil. Juteuse, acidulée, très sucrée, parfumée. A couteau, à cuire. Mise à fruits lente.	± mai / Novembre / Janv. à mai	Corrèze, 1761
Vergheat (Gardon) (CEN Auvergne)	Variété fournie par le Conservatoire des espaces naturels d'Auvergne. Sucrée et parfumée. A couteau et à cuire.	/ / Automne	Coteaux de Limagne
Vernajoux	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.	1-15 mai / Nov. / Janv. à mai	Sud de la Haute-Vienne

POIRIERS

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Alexandrine Douillard	Jaunâtre, ventrue. Juteuse, fondante, très sucrée, saveur beurrée délicate. A couteau. Arbre très fertile. Tendance à alterner.	/ Sept. / Sept. à nov.	Nantes, XIX ^{ème} s.
Ananas de Courtrai	Vert-jaune couverte d'un rouge léger côté soleil. Fine, mi-fondante, juteuse, sucrée, parfumée. A couteau, à cuire, à sécher, à jus.	Précoce / Mi-août à déb. sept. / idem	Courtrai, Belgique, 1853
André Desportes	Jaune verdâtre, ventrue. Fine, fondante, juteuse, acidulée, sucrée, parfumée. A couteau. Rustique.	Précoce / Mi-juillet - août / idem	Angers, 1854
Belle des abrès	Vert-jaune. Ferme, sucrée, acidulée, un peu granuleuse. A couteau.	/ Oct. / Janv. à fév.	Hautes-Alpes
Bergamotte Espéren	Jaune citron pictée de brun. Fine, fondante, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée, agréablement parfumée. A couteau.	Avril / Mi-octobre / Mi-déc. à avril	Belgique, 1830
Bergamotte Espéren	Poire ronde, jaunâtre. Fine, fondante, juteuse, acidulée, très sucrée, parfumée. A couteau.	/ Oct-nov. / Mars à mai	Malines (Belgique), 1830
Beurré Clairgeau	Très grosse poire allongée, jaune. Juteuse, sucrée, acidulée, peu pierreuse. A réserver aux sols riches sur cognassier. Très fertile.	Oct. / Oct. à déc.	Nantes, 1838
Beurré d'Avril	Petite poire ronde et verte. Chair ferme.	Avril / Octobre / Oct. à janv.	
Beurré Bosc (Beurré d'Aprémont)	Jaune citrin tachée de rouille. Mi-fondante à fondante, juteuse, sucrée, parfumée. A couteau.	Tardive / Mi-sept. / Sept. à janv.	Trouvé en 1793 en Haute-Saône
Beurré de l'Assomption	Grosse, jaune verdâtre. Fondante, Juteuse, sucrée. un peu granuleuse au centre. A couteau	Fin mars / Début août	Ruillé de Beauchamp vers Nantes, 1860
Beurré Durandea***	Poire d'automne vert-jaune, mi-fine, mi-fondante, très juteuse, sucrée, à parfum léger. A couteau, à cuire et à sécher.	Mi-précoce / Sept. / Sept. à oct.	Obtenue en 1811 vers Tournai, Belgique

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Beurré gris	Petite poire d'un gris-brun. Très fondante et très juteuse, sucrée, acidulée, saveur exquise. A couteau.	Tardive / Déb. sept. / Mi-, fin sept.	Inconnue, ancienne : XVI ^{ème} s.
Beurré Hardy	Vert-jaune couvert de brun. Fondante, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. A couteau.	Avril / Sept. / Sept. à novembre	Boulogne sur Mer, 1820
Cadelette ^(CEN Auvergne)	Petite poire jaune du Bas-Livradois. Fine, juteuse, sucrée. A couteau.	/ Septembre	Livradois (Puy-de-Dôme)
Citron	Jaune ponctuée de brun. Très fondante, très juteuse, sucrée, sans pierre. A couteau, à cuire, conserves.	/ Septembre à début oct.	Landes ou Ariège
Comtesse de Paris	Peau vert-jaune, rugueuse et épaisse. Fondante, fine, juteuse, sucrée et acidulée. A couteau. Pour bonnes expositions.	Précoce / Mi-oct. / Nov. à mars	Dreux, 1882.
Conférence	Pyriforme allongée, vert-jaune. Fondante, juteuse, sucrée, acidulée A couteau.	/ Sept. / Sept. à nov.	Angleterre, 1885
Cuisse-Dame **	Vert-jaune lavée de rouge. Croquante, juteuse, sucrée, légèrement âpre, parfumée. Deuxième qualité à couteau, utilisée en distillation. Très productif.	/ Fin juillet à fin août	Inconnue, ancienne : XVIII ^{ème} siècle
Curé **	Grosse poire jaune verdâtre. Fondante, sucrée, juteuse, légèrement parfumée. A cuire, pour compotes, deuxième qualité à couteau. Arbre vigoureux et très fertile.	Fin mars / Fin sept. / Fin oct. à déc.	Villiers (Indre), 1760
Dayenné	Petite poire jaune. Sucrée, peu juteuse, granuleuse. A cuire, pour la pâtisserie.	Fin sept. / Oct. à nov.	Cultivée dans l'Indre
De Renard	Poire à poiré.		Présente en Normandie, Maine, Bretagne
Double d'or	Poire du Bas-Livradois. Très bonne poire sucrée. A couteau.	/ Octobre / Octobre	Bas-Livradois, Auvergne

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Double Philippe***	Verte devenant jaune à maturité, orangé côté soleil. Fondante, très juteuse, sucrée-acidulée, parfumée. A couteau et à cuire. Rustique.	Précoce / Septembre / Sept. à Oct.	Variété très ancienne, Belgique
Doyenné de Juillet	Petit fruit jaune, rouge carmin côté soleil. Mi-fine, mi-fondante, à saveur douce, parfumée, rafraîchissante. A couteau.	Précoce / Juillet / Juillet	Belgique, fin 18 ^{ème} s.
Duchesse de Poitiers	Grosse poire jaune tachée de fauve. Fondante, sucrée, parfumée, sans pierres. A couteau.	Fin mars-avr. / Fin oct. / Déc. à janv.	Inconnue
Duchesse de Berry d'été **	Fond jaune coloré de rouge. Juteuse, sucrée. A couteau.	Avr. / Fin juil. / Juil. à août	Probablement vers Nantes, présente dans l'Indre
Duchesse Elsa***	Grosse poire vert-jaune virant au rouge-brun côté insolation. Ferme à mi-fondante, juteuse, sucrée-acidulée, parfum rafraîchissant. A couteau, à cuire et à sécher.	Avril / Septembre / Sept. à fin oct.	Allemagne, 1879
Epine du Mas	Jaune clair, lavé de rose à l'insolation. Fondante, très juteuse, sucrée, légèrement parfumée. A couteau.	Fin mars / Fin sept. à oct. / Oct. à nov.	Forêt de Rochechouart, (Haute-Vienne)
Gitol ^(LL)	Poire à cuire.	/ / Novembre à décembre	Sud-Est de la Haute-Vienne
Légipont (Fondante de Charneu)	Verte, légèrement lavée de rouge. Juteuse, fine, fondante, sucrée, parfumée. A couteau.	Déb. avril / Déb. sept. / Sept. à déb. oct	Charneu (Belgique), vers 1800
Louise Bonne d'Avranches	Jaune verdâtre lavée de rouge côté soleil. Fine, très fondante, sucrée, acidulée, très parfumée. A couteau. Partiellement auto-fertile.	Avril / Sept. / Sept. à oct.	Avranches, 1780
Madame Favre	Verte, jaune à maturité. Fondante, très juteuse, sucrée-acidulée, agréablement parfumée. A couteau et à sécher.	Avril / Sept. / Sept. à nov.	Châlon-sur-Saône, avant 1860
Madame Verté***	Poire d'hiver avec épiderme vert-jaune épais. Fine, mi-fondante, juteuse, sucrée et parfumée. A couteau et à cuire.	Mi-tardive / Fin oct. / déc. à janv	Belgique, vers 1810

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Mandet	Vert-jaune, lavé de rose. Ferme, fine, peu sucrée, peu acide, peu juteuse, parfumée. A cuire, pour faire le pâté aux poires, confites.	Précoce / Juillet / Juillet	Présente dans l'Allier et le Puy-de-Dôme
Messire Jean <small>(CEN Auvergne)</small>	Poire rousse, à chair granuleuse, cassante, sucrée et parfumée. A croquer et à cuire.	/ Novembre / Nov. - janvier	16ème siècle
Mouille bouche <small>(CEN Auvergne)</small>	Bonne poire d'été à distribution locale. A couteau.	/ Mi-juillet / Juillet	Varennes, Bas-Livradois
Mouille bouche d'automne <small>(CEN Auvergne)</small>	Bonne poire locale. Très juteuse, désaltérante. A couteau.	/ Septembre / Septembre	Sayat, Coteaux de Limagne
Nipé Nimé	Fruit vert jaunâtre lavé de rouge brun à l'insolation. Fine, juteuse, sucrée, un peu âpre. Assez bonne à couteau, excellente cuite.	Fin mars / Mi-sept. / Fin sept. à oct.	Répandue dans le Cher
Poire de livre <small>(CEN Auvergne)</small>	Variété multipliée en collaboration avec le CEN Auvergne, ressemblant à la poire Catillac (variété de garde). A couteau, à cuire.		
Poire d'hiver <small>(CEN Auvergne)</small>	Variété de garde multipliée en collaboration avec le CEN Auvergne. A couteau.		
Précoce de Trévoux	Poire d'été vert-jaune, striée ou lavée de rouge côté insolation. Très sucrée, très juteuse, acidulée, relevée. A couteau.	Avril / Août / Août	Trévoux (Ain), 1862
Professeur Grosdemange	Bonne variété d(hiver à chair fine et fondante. A couteau.	Avril / Octobre / Nov. à février	Obtenu par C. Baltet, 1905, France
Soldat Laboureur	Vert- à jaune-blanchâtre. Fine, mi-fondante, juteuse, sucrée, délicatement acidulée, parfumée. A couteau, à cuire et à sécher.	Avril / ± Oct. / Oct. à janv.	Belgique, 1820
Sucrée de Montluçon (Sucrée verte)	Poire verte, jaunâtre à maturité. Fondante, juteuse, sucrée, parfumée. A couteau. Production régulière.	Fin mars / Fin sept. à oct. / Fin oct. à nov.	Montluçon (Allier), 1812
Verte-longue	Fruit vert jaunâtre recouvert de tâches grises. Fine, fondante, sucrée, généralement parfumée. A couteau. Eviter terres froides et humides.	/ Sept. / Fin sept. à déb. oct.	Ancienne (avant 1650) d'origine inconnue

CERISIERS

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte et maturité</u>	<u>Origine</u>
Advantive ^(CEN Auvergne)	Cerise du Cantal.	/ Juin	Châtaigneraie, Cantal
Anglaise hâtive (Royale hâtive)	Cerise rouge vif. Juteuse, bien sucrée et acidulée. A couteau et pour la pâtisserie. Autofertile.	Mars à avril / Juin	Angleterre, introduite en France avant 1750
Belle du Berry **	Guigne jaune lavée de rose orangé à l'insolation. Tendre, très juteuse, sucrée, tendre. Pour la table. Arbre fertile, sans alternance.	Mi- à fin avril / Fin mai à juin	Argenton-sur-Creuse (Indre), 1920
Bigarreau blanc (Trompe-geai)	Fruit jaune clair. Ferme, juteuse, sucrée, à peine acidulée, légèrement amère. Pour la table.	Mi- à fin avril / Mi- à fin juin	France, XVII ^{ème} s.
Bigarreau Cœur de pigeon	Gros fruit jaune passant au rouge. Assez ferme, juteuse, sucrée, acidulée, rafraîchissante. Pour la table. Arbre très vigoureux et fertile.	Fin mars à déb. avri / Fin juin à début juillet	Présente en Anjou avant 1540
Bigarreau de Courpière <small>(CEN Auvergne)</small>	Variété récupérée au verger conservatoire de Tours-sur-Meymont.		
Bigarreau de Mezel <small>(CEN Auvergne)</small>	Bonne variété des Coteaux de Limagne. A croquer.	/ Juin	Coteaux de Limagne, Puy-de-Dôme
Bigarreau Géant d'Hedelfingen	Fruit rouge violacé assez foncé. Ferme, croquante, juteuse, modérément sucrée, parfumée. Pour la table.	Avril / Fin juin à début juillet	Hedelfingen (Allemagne), vers 1850
Bigarreau Marmotte	Gros fruit rouge foncé. Ferme, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. Pour la table.	Précoce / Mi- à fin juin	Escolives (Yonne), 1850
Bigarreau Napoléon	Fruit jaune lavé de rose à l'insolation. Très ferme, juteuse, très sucrée, savoureuse. Pour la table, conserve et confiserie.	Fin mars à déb. avril / Mi- à fin juin	Allemagne, avant 1791
Burlat (Hâtif Burlat)	Bigarreau précoce rouge foncé. Ferme, juteuse, sucrée. Pour la table.	Fin mars à déb. avril / Déb. juin	Loire-sur-Rhône, vers 1915

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte et maturité</u>	<u>Origine</u>
Early River	Variété précoce à chair molle, juteuse, sucrée, parfumée. A croquer et à transformer. Rustique, fertile et donne régulièrement.	Mi-précoce / Début à mi-juin	Obtenue par M. Rivers en Angleterre
« Franche noire »	Petite cerise noire. Sucrée acidulée, juteuse. Bonne pour la table, excellente pour les pâtisseries et les confitures.	Mi-avril / env. 10 au 25 juillet	Pied mère présent à Fontanières (Creuse)
Gros bigarreau noir *** (Große Schwarze Knorpelkirsche)	Ferme, sucrée, parfumée. Bonne à croquer et excellente en conserves. Rustique et fertile.	Mi-tardive à tardive / Début juillet	Probablement d'Allemagne, très ancienne
Précoce de Kassin *** (Kassins Frühe)	Relativement ferme, sucrée, parfumée à pleine maturité. A croquer. Rustique, fertile et produit régulièrement.	Mi-précoce / Début juin	Trouvée vers 1860 près de Potsdam, Allemagne
Précoce noire des prés *** (Zum Feldes Frühe Schwarze)	Juteuse, sucrée-acidulée, parfumée. A croquer et à transformer. Rustique, fertile et produit régulièrement.	Précoce / Début à mi-juin	Historiquement répandue autour de Hambourg, Allemagne
Tardive de Vignola	Bigarreau rouge foncé. Ferme, juteuse, sucrée. A couteau.	Avril / Juillet	Vignola, Italie, connue avant 1800

PRUNIERS

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte et maturité</u>	<u>Origine</u>
Amarouge	Petite prune rouge. Peu sucrée, acidulée, âcre. Pour la pâtisserie, distillation.	Fin août	Inconnue, présente dans l'Indre
Anna Späth	Gros fruit rose violacé. Très juteuse, sucrée, parfumée. A couteau et à pâtisserie.	Déb. à mi-avril / Septembre à oct.	Kadoszbeig, Hongrie, vers 1870
Bonne de Bry	Petite prune violet-noir. Juteuse, sucrée, parfumée. A couteau et à cuire.	Fin mars / Juillet	Bry-sur-Marne, vers 1820
Boule d'or ^(CEN Auvergne)	Grosse prune précoce, très répandue en Auvergne, ressemblant à la Reine-Claude d'Oullins. A couteau, à cuire. Auto-fertile.	Avril / Fin juillet à début août	
Couyoudjo	Prune jaune, souvent lavée de rouge orangé à l'insolation. Sucrée. Assez bonne crue, excellente cuite (confiture, pâtisserie).	/ Fin juillet à début août	Variété locale de la région de Montluçon
Cuisse de nonne	Fruit jaune. Très parfumée. A couteau. Rustique.	/ Mi- à fin août	Vieille variété
Damassine	Petit fruit rose à violet. Molle, juteuse, sucrée, très parfumée. A couteau, à cuire, pour la distillation (eau-de-vie réputée).	Précoce / Mi-août à déb. septembre	Damas, Syrie, cultivée en Europe depuis des siècles
Des Béjonnières	Fruit moyen jaune. Ferme, juteuse, sucrée et parfumée. Excellente crue, cuite et comme pruneau.	Avril / Mi-août	Hameau des Béjonnières, près Angers, vers 1840
Gloire d'Epinay	Fruit moyen rouge foncé, prune bleue. Mi-ferme, peu juteuse, sucrée, assez parfumée. A couteau.	/ Septembre	Epinay, vers 1850
Goutte d'or	Gros fruit jaune, prune blanche. Juteuse, sucrée, parfumée. A couteau, à sécher.	Mars / Septembre	Sud-Ouest
Guigoui ^(CEN Auvergne)	Bonne prune des Monts des bois noirs. A croquer, à cuire.	/ Août	Lachaux, Puy-de-Dôme

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte et maturité</u>	<u>Origine</u>
Herman	Prune type quetsche. Mi-ferme, juteuse, sucrée-acidulée, parfumée. A couteau.	Mi-tardive / Mi- à fin juillet	Balsgard, Suède, 1974
Jefferson	Gros fruit jaune, lavé de rouge à l'insolation. Juteuse, sucrée, parfumée. A couteau.	Fin mars / Août	New York, vers 1825
Liisu	Gros fruit rouge-violet. Une des premières prunes d'Estonie. Très bonne à couteau.	mai (en Estonie) / Août (en Estonie)	Estonie
Mariolet	Fruit rouge-violet, pruline blanche. Ferme, sucrée. Pour la table.	Fin mars / Fin août	Inconnue
Mirabelle de Metz	Petite fruit jaune doré, pointillé de rouge. Ferme, juteuse, très parfumée. En frais, tarte, confiture, compote, conserves, confiserie.	Tardive / Mi- à fin août	Ancienne
Mirabelle de Nancy	Fruit plus gros que celui de Metz. Ferme, sucrée, parfumée. En frais, pâtisserie, confiture, conserve, pruneaux.	Avril / Mi-août à début septembre	Introduite au XV ^{ème} s. par le roi René d'Anjou
Monsieur hâtif	Fruit moyen à assez gros pourpre. Fondante, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. A couteau, à marmelade et confiture. Réussit bien en altitude.	Précoce / Mi-juillet	Origine inconnue et très ancienne
Monsieur jaune	Fruit moyen jaune pointillé de rosé à l'insolation. Juteuse, sucrée, parfumée. En frais, confiture, conserves, pâtisserie et pruneaux.	Tardive / Début août	Paris, vers 1845
Muscat de Debrecen	Quetsche de fin d'été. Mi-ferme, juteuse, sucrée, peu acidulée, à parfum musqué. A couteau et très bonne distillée.	/ Mi- à fin septembre	Probablement de Hongrie
Prune de Löhr (Löhrpflaume)	Belle petite prune à chair molle, juteuse, sucrée, très parfumée. A couteau et excellente pour la distillation. Partiellement auto-fertile.	Moyenne / Mi- à fin août	Canton de Berne, après 1850, Suisse
Quetsche (issue de semis)	Fruit assez gros violacé. Ferme, juteuse, sucrée. En frais, tarte, confiture, distillation.	Déb. à mi-avril / Mi- à fin août	Inconnue

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte et maturité</u>	<u>Origine</u>
Quetsche blanche de Létricourt	Fruit moyen jaune citrin, prune blanchâtre. Croquante, sucrée. Bonne frais, excellente en tarte et après séchage pour pruneaux. Auto-fertile.	Mi-avril / Fin août à début septembre	D'origine incertaine
Quetsche d'Alsace	Fruit moyen pourpre, prune bleue ardoisée. Juteuse, sucrée, légèrement acidulée, parfumée. Excellente frais, cuite et en pruneaux. Auto-fertile.	Mi-avril / Fin août à mi-septembre	Inconnue, très ancienne
Quetsche d'Italie	Gros fruit bleu violacé, prune bleue. Ferme, mi-juteuse, sucrée, acidulée, moyennement parfumée. En frais, conserve, confiture, pruneaux.	Mi-avril / Fin août à déb. sept.	Région de Milan, Italie, avant 1800
Quetsche précoce d'Ersingen	Assez gros fruit violet-noir, prune bleue. Assez juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. En frais, confiture, pruneaux. Auto-fertile.	Déb. avril / Fin juillet à mi- août	Ersingen, Allemagne, avant 1896
Quetsche de Wangenheim	Fruit moyen pourpre, prune bleue claire. Mi-ferme, juteuse, très sucrée, parfumée. En frais, confiture, conserves, tartes, pruneaux. Auto-fertile.	Mi-avril / Fin août à début septembre	Trouvée près Gotha, Allemagne, vers 1835
Reine-Claude d'Althan	Gros fruit rouge violacé, pointillé de rouge et tacheté de blanc lilas. Juteuse, très sucrée, parfum délicat. En frais, compote, confiture, conserve, à l'eau de vie, pruneaux.	Déb. avril / 15-30'août	Swoyschitz, Hongrie, 1850
Reine-Claude de Bavay	Gros fruit jaune verdâtre taché de roux. Ferme, très juteuse, sucrée et parfumée. En frais, tarte, conserve, à l'eau de vie, pruneaux. Auto-fertile.	Début avril / Fin août à début sept.	Malines (Belgique), 1841
Reine-Claude dorée (R-C verte)	Fruit moyen jaune verdâtre. Ferme, très juteuse, très sucrée, très parfumée. En frais, compote, confiture, conserve, à l'eau de vie, pruneaux.	Mi-avril / Mi-août à déb. sept.	Orient, importée au XVI ^{ème} s.
Reine-Claude d'Oullins	Gros fruit jaune-vert, prune blanchâtre. Tendre, moyennement juteuse, sucrée, parfumée. En frais, tarte, confiture. Auto-fertile.	Début avril / Début août	Coligny (Ain), 1866

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte et maturité</u>	<u>Origine</u>
Reine-Claude tardive de Chambourcy	Moyen fruit vert-jaune légèrement orangé. Fondante, juteuse, très sucrée, agréablement acidulée, bien parfumée. En frais, conserve.	Début avril / Septembre	Fourqueux, Yvelines, avant 1810
Reine-Claude ranni	Reine-Claude verte et jaune, sucrée, parfumée. A couteau.	/ Août à sept. (en Estonie)	Estonie
Reine-Claude violette	Fruit moyen violet-noir., prune bleue. Très juteuse, rafraîchissante, très sucrée, parfumée. En frais, compote, pruneaux.	/ Fin août	Citée en littérature en 1803
Sainte-Catherine **	Fruit moyen jaune doré taché de rouge, prune blanchâtre. Tendre, juteuse, bien sucrée, mielleuse, parfumée. En frais, pâtisserie, pruneaux ("Pruneau de Tours" et "Pruneau de Vitteaux).	Fin mars à début avril / Début sept.	Ancienne, inconnue
Saint Léonard	Très petite prune violette. Juteuse, sucrée, parfumée, saveur fine. En frais et pour pruneaux.	Début avril / Fin juillet	Saint-Léonard-de-Noblat (Haute-Vienne)
Très grosse Mirabelle **	Fruit moyen jaune lavé de rouge à l'insolation. Fondante, juteuse, sucrée, parfumée. En frais et pâtisserie.	Fin mars à début avril / 1-15 août	Ancienne, incertaine. Présente dans l'Indre

COGNASSIERS - plus disponible à la vente !

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
"Cognassier de Voingt"	Variété prélevée sur la commune de Voingt (Puy-de-Dôme).	Mai / Octobre /	
"Cognassier de Mauricette"	Variété prélevée chez notre voisine Mauricette à Vergheas (Puy-de-Dôme).	Mai / Octobre / Oct. à novembre	
Constantinople	Fruit de taille moyenne à chair très parfumée.	Mai / Octobre / Octobre	Turquie
Géant de Vranja	Très gros fruit à chair légèrement sucrée-acidulée, parfumée.	Mai / Début oct. / Oct. à nov.	Serbie, avant 1900

KAKIS - PLAQUEMINIERS

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
"Rouge de Nikita" (Nikitskaya bordovaya)	Variété hybride (D. kaki x D. virginiana) soviétique. Fruit de très bonne qualité gustative.	Mai - juin / Octobre / Oct. à nov.	Yalta, Crimée
"Belle de Russie" (Rosseyanka)	Variété hybride (D. kaki x D. virginiana) soviétique. Fruit de très bonne qualité gustative.	Mai - juin / Octobre / Oct. à nov.	Yalta, Crimée
Hachiya	Gros fruit rouge-orangé, doux, mielleux.	Mai - juin / Novembre / Nov. à déc.	Japon
Meader	Variété américaine des Etats-Unis. Petit fruit orange, bon parfum particulier. Auto-fertile.	Mai - juin / Sept. à oct. / Oct. à nov.	New Hampshire, USA

NEFLIERS

Variétés

Description

Egliseneuve^(CEN Auvergne)

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

Nèfle d'octobre

Fruit de calibre moyen et de bonne qualité gustative. Variété des Landes (Sud-Ouest de la France).

"Père Raphael"

Gros fruits, excellents en confiture.

CHATAIGNIERS disponible à partir de novembre 2017 !!!

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Bournette	Calibre moyen à gros. Saveur moyenne. Rarement cloisonnée. Facile à éplucher. Sensible aux gels printaniers.	Avril / fin juin à début juillet / fin sept. début oct.	Ardèche, 1948 : hybride naturel entre châtaignier européen et japonais.
Bourru de Juillac (AMCL)	Calibre moyen. Farineuse et sucrée, ancien fruit de marché réputé. Peu cloisonnée mais tan pénétrant. Bonne productivité.	Fin avr. à début mai / fin juin à début juillet / 10-25 oct.	Juillac (Corrèze), début XIX ème.
Corrive (AMCL)	Petit calibre. Bonne châtaigne à consommer fraîche. Rarement cloisonnée, tan peu pénétrant. Bonne productivité.	Fin avr. à début mai / fin juin à début juillet / 10 à 25 sept.	Ensemble du Limousin
Dorée de Lyon (AMCL)	Calibre moyen à gros. Tendre et sucrée, excellente qualité. Fort cloisonnement, tan peu pénétrant. Productivité moyenne à bonne.	Fin avr. à début mai / fin juin à début juillet / 10-25 oct.	Cultivée : Midi, Dordogne Centre, Limousin, Quercy
Jean Fau (CEN Auvergne)	Petit à moyen. Très bonne saveur, à griller, à l'eau, au naturel. Non cloisonné, s'épluche facilement. Productivité assez bonne.	// Septembre	Cantal, Aveyron, Lot
Marron de Chevanceaux (AMCL)	Calibre moyen à gros. Très bonne saveur, convient pour les conserves. Rarement cloisonnée, tan peu pénétrant. Bonne conservation.	Fin avr. à début mai / fin juin à mi juillet / 10-25 oct.	Chevanceaux (Charente-Maritime).
Marron Nouzillard, (AMCL)	Calibre petit à moyen. Excellentes qualités gustatives. Utilisée en conserverie, en marron confit ou blanchi, en accompagnement des rôtis... Productivité moyenne à bonne.	Fin avr. à début mai / mi-juin à début juillet / 10-25 oct.	Cultivée : Sarthe, Charente, Limousin, Poitou, Bretagne
Rouge de Libertie (CEN Auvergne)	A griller.		Monts du Forez (Puy-de-Dôme)

Autres variétés de châtaigniers : nous avons aussi greffé des variétés présentes sur les communes de Vergheas et Fontanières.

KIWAÏS (Actinidia arguta et sp.)

<u>Variétés</u>	<u>Description</u>	<u>Floraison / Récolte / Maturité</u>	<u>Origine</u>
Amandus	Kiwaï mâle - bon pollinisateur pour les variétés femelle.		
Arbor-eat-um	Fruit vert et rouge de très bonne qualité gustative. A couteau, à transformer.	Mai à juin / Septembre	National Arboretum, Etats-Unis d'Amérique
Bojnice	Fruit ressemblant à des toutes petites pommes vertes. Très bonne qualité gustative. A couteau, à transformer.	Mai à juin /	Bojnice, vers 1980, Slovaquie
Geneva	Fruit vert et rouge de très bonne qualité gustative. A couteau, à transformer.	Mai à juin / Septembre	Etats-Unis d'Amérique
Jade moon	Fruit vert légèrement en forme de demi-lune. Très bonne qualité gustative. A couteau, à transformer.	Mai à juin /	Saxe, Allemagne
Julie (Julia)	Fruit vert à très bonne qualité gustative. A couteau, à transformer.	Mai à juin / Mi-octobre	Saxe, Allemagne
Jumbo	Gros fruit vert clair allongé. Très bonne qualité gustative. A couteau, à transformer.	Mai à juin / Fin octobre	
Rogow	Fruit arrondi vert à très bonne qualité gustative. A couteau, à transformer.	Mai à juin /	Rogow, Pologne
Rouge de Potsdam (Rote Potsdamer)	Fruit rouge à chair verte de très bonne qualité gustative. A couteau, à transformer.	Mai à juin /	Trouvée à Potsdam, Allemagne
Urodnaya Mitchourine	Fruit plutôt rond vert et légèrement couvert de rouge. Très bonne qualité gustative. A couteau, à transformer.	Mai à juin /	Obtenue par l'agronome russe Ivan Mitchourine

NOTES

- Les variétés ou espèces fruitières **surlignées en jaune** ne sont pas ou plus disponibles pour l'année en cours. La disponibilité des variétés peut naturellement évoluer au fur et à mesure que la saison de vente (hiver) avance – malheureusement, nous n'avons pas encore un site internet interactif mais nous nous efforcerons de mettre à jour le catalogue régulièrement. Nous avons une diversité de variétés assez conséquente mais souvent en **faible quantité par variété**, de ce fait chaque variété peut devenir indisponible rapidement. Nous vous remercions pour votre compréhension.
- Les périodes de floraison et de récolte sont issues de la littérature pomologique et/ou de nos propres observations dans notre verger. Elles varient selon les régions (par exemple on observe un écart d'environ deux semaines entre le sud de la Haute-Vienne et la Combraille, cette dernière étant en retard).
- Nous compléterons les informations manquantes au fur et à mesure de nos recherches et observations.

Origine des greffons :

** les variétés suivies d'une double étoile ont été retenues par l'URGC (Union Régionale pour la Génétique du Centre), qui travaille à la préservation et la diffusion des anciennes races animales et variétés végétales du Centre. Les greffons nous ont été fournis gracieusement par l'URGC afin que nous greffions ces variétés. Nous sommes partenaire dans cette action de valorisation du patrimoine fruitier local et adhérents à l'URGC.

*** variétés obtenues auprès du verger conservatoire de la chambre d'agriculture du Lande de Basse-Saxe, Allemagne.

^(LL) pour ces variétés, les greffons ont été prélevés 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, dont nous sommes adhérents.

^(AMCL) pour ces variétés, les greffons proviennent de la bourse aux greffons organisée par l'Association du Marron et du Châtaignier en Limousin (AMCL) à Dournazac en Haute-Vienne, dont nous sommes adhérents.

^(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).

Tableau maturité des variétés de pomme

Variété	Maturité											
	Juillet	Août	Sept	Octo	Nov	Déce	Janvi	Févier	Mars	Avril	Mai	Juin
Pomme des moissons (Saint-Jean)	■											
Astrakan rouge	■	■										
Pomme des moissons type 5			■									
Reinette de Sainte-Feyre			■	■	■							
Reuille			■	■	■							
Reine des Reinettes			■	■	■	■						
Banane (Rouge d'automne)			■	■	■	■	■					
Bénédictin			■	■	■	■	■					
Calville rouge d'automne			■	■	■	■	■					
Calville rouge de Verneuil			■	■	■	■	■					
Gouille type 5			■	■	■	■	■					
Reinette de Villerette			■	■	■	■	■					
Reinette dorée de l'Indre			■	■	■	■	■					
Vergheat (Gardon)			■	■	■	■	■					
Bec d'oie du Cher			■	■	■	■	■					
Canada blanc de la Creuse			■	■	■	■	■					
Chailleux			■	■	■	■	■					
D'île			■	■	■	■	■					
Pomme de feu			■	■	■	■	■					
Rouge de Passant			■	■	■	■	■					
Rouge des Vignes			■	■	■	■	■					
Reinette de Maurs			■	■	■	■	■					
Reinette dorée de Billom			■	■	■	■	■					
Reinette orange de Haute-Vienne			■	■	■	■	■					
Reinette orange du Cantal			■	■	■	■	■					
Belle fille de Salins			■	■	■	■	■					
Belle fleur jaune			■	■	■	■	■					
Chaux			■	■	■	■	■					
Bailly			■	■	■	■	■					
Beaurichard			■	■	■	■	■					
Belle de Linards			■	■	■	■	■					
Friandise			■	■	■	■	■					
Reinette d'Orléans			■	■	■	■	■					
Belle de Boskoop			■	■	■	■	■					
De Jeu			■	■	■	■	■					
De rose			■	■	■	■	■					
Fouillaud			■	■	■	■	■					
Racine			■	■	■	■	■					
Reinette blanche de la Creuse			■	■	■	■	■					
Reinette de Blenheim			■	■	■	■	■					
Rouge de Domaize			■	■	■	■	■					
Coing du Cantal			■	■	■	■	■					
Jolibois			■	■	■	■	■					
Safran			■	■	■	■	■					
Belle fille de la Creuse			■	■	■	■	■					
De l'Estre			■	■	■	■	■					
Reinette de mai			■	■	■	■	■					
Reinette dorée de la Corrèze			■	■	■	■	■					
Reinette Abry			■	■	■	■	■					
Blanche de Biozat			■	■	■	■	■					
Coquette d'Auvergne			■	■	■	■	■					

Tableau maturité des variétés de pomme - suite

Variété	Maturité											
	Juillet	Août	Sept	Octo	Nov	Déce	Janvi	Févier	Mars	Avril	Mai	Juin
Drap d'or de la Creuse						■	■	■	■			
Jacquet de l'Indre						■	■	■	■			
Reinette blanche de Beussent						■	■	■	■			
Reinette marbrée de la Creuse						■	■	■	■			
Reinette rouge de la Creuse						■	■	■	■			
Reinette rouge étoilée						■	■	■	■			
Bondon						■	■	■	■			
Feuillot						■	■	■	■			
Rouge d'Agnat						■	■	■	■			
Belle fille de Glanon						■	■	■	■			
Calville blanc d'hiver						■	■	■	■			
Feuilloux						■	■	■	■			
Pachèroux						■	■	■	■			
Reinette du Mans						■	■	■	■			
La Nationale						■	■	■	■			
Canada blanc d'Auvergne						■	■	■	■			
Carrette						■	■	■	■			
Pierre						■	■	■	■			
Belle Limousine						■	■	■	■			
Court-pendu gris du Limousin						■	■	■	■			
Bonnet carré						■	■	■	■			
Gendreville						■	■	■	■			
Hollande rouge						■	■	■	■			
Vernajoux						■	■	■	■			
Reinette d'Amboulne						■	■	■	■			
Cravert						■	■	■	■			
Blandureau						■	■	■	■			
Reinette d'Armorique						■	■	■	■			