



La feuille au vent

Pépinière d'arbres fruitiers
arbustes, aromatiques, fruits rouges

Fruitiers de variétés anciennes
et variétés locales du Brionnais Charolais

Catalogue hiver 2026-2027

Aurore Fouchier
71 110 Saint Martin du Lac



La pépinière

La pépinière est située sur les hauteurs de Saint Martin du Lac, sur sol limono-argileux. La majeure partie de la production (fruitiers) est de pleine terre et les fruitiers sont ainsi soumis dès leur première année de greffe aux conditions réelles de terrain : pluie, vent, variations de températures, insectes, oiseaux...

Les fruitiers et les petits fruits rouges de pleine terre sont sortis de terre à la fin de l'automne/début d'hiver après la chute des feuilles lorsqu'ils ont entamé leur repos hivernal. Ils sont conservés en jauge et vendus en racines nues.

Les arbres sont conduits au naturel et stimulés par des purins de plantes faits maison (ortie, consoude...). Aucun traitement ni fertilisant chimique n'est appliqué.

Une diversité de plants vendus en pots est également proposée : figuier, poivriers, aromatiques, fruits rouges...

Les arbres fruitiers greffés

Les arbres fruitiers vendus sont des scions, c'est à dire des arbres dont la greffe a une ou deux saisons de pousse. Ce sont des arbres non formés dont la jeunesse facilitera la reprise après plantation.

Différents portes-greffes vous sont proposés : il conditionnent l'adaptation au terrain, la mise à fruit, la longévité de l'arbre, sa vigueur...

Parmi les variétés proposées certaines sont locales voire typiques du Brionnais Charolais. Je travaille avec l'association des Croqueurs de Pommes pour aider à leur diffusion et à leur préservation.

Ce catalogue est en cours de construction. Les informations présentées ici viennent de différentes sources externes (associations, vergers conservatoires, autres pépiniéristes...). Il sera modifié chaque année en fonction des observations 'de terrain'.



Les tarifs

Fruitiers greffés vendus en racines nues

Scion : un arbre avec une tige droite. De 70cm à 1,80m de haut.

Sujet fort : sujet de plus de 1,80m de haut et/ ou ayant des ramifications, de deux ans ou plus

		scions	sujets forts
Pommiers sur	Malus Bittenfelder	20 €	25à30€
	M111		
	M106		
	M26		
Poiriers sur	Kirchensaller	20 €	25à30€
	Farold	25 €	30 à 35€
	Pyrodwarf		
Pruniers sur	Myrobolan	20 €	25à35€
	Saint Julien		
Cerisiers sur	Colt	20 €	25à30€
	Sainte Lucie / Mahaleb	25 €	30 à 35€
	Gisela 5		
Abricotiers sur	Rubira	25 €	30 à 35€
	Myrobolan		
Pêchers sur	Rubira	25 €	30 à 35€
	Myrobolan		
Amandiers sur	Saint Julien	25 €	30 à 35€
	Myrobolan		
Nashis sur	Kirchensaller	25 €	30 à 35€
	Farold	25 €	

 Sujets forts en jaune : pour les lots de pruniers et d'amandiers, quelques sujets de 2 ans sont très grand et bien ramifiés.



Les tarifs

Autres fruitiers, aromatiques, fruits rouges ... les plantes en pots

Explication du tableau ci dessous :

Conditionnement : RN = Racines nues

G9, G8 ... = godet de 9cm, godet de 8 cm

	nom commun et variétés	conditionmt	Prix
Fruitiers	Amélanchier du Canada	pot 3-4L	15-20€
	Amélanchier Ovalis	pot 2L	15-20€
	Grenadier 'Wonderful'	pot 3-4L	15 €
	Figuier 'Brown Turkey'	pot 1 à 3l	10 €
	Figuier 'Dauphine'	pot 1L	10 €
	Figuier 'Goutte d'or'	pot 2L	10 €
	Figuier 'Madeleine'	pot 1L	10 €
	Figuier 'Précoce de Dalmatie'	pot 1-5L	10à30€
	Figuier 'Violette de Solies'	pot 2L	10 à 20€
	Poivre Sichuan	G9	10 €
		1L	15 €
		2L	20 €
	Baie Goji	RN	10 €
Feuillus	Cornouiller sanguin 1 brin	G10	5 €
	Olivier de Bohème	pot 3L	10 €
	Tilleul argenté	pot 3L	15 €
	Février d'Amérique sans épine	pot 2L	10 €
	Saule blanc royal	pot 2L	10 €
	Saule pourpre nain	pot 2L	10 €
	Saule des vanniers	pot 3L	10 €
	Arbre à miel	pot 2L	15 €
	Cornus Mas	RN	10 €
	Noisetier 'Longue Espagne'	pot 2L	10 €
Aromatiques et légumes perpétuels	Verveine citron	pot 1L	10 €
	Verveine officinale	G9	5 €
	Menthe verte	G9	5 €
	Origan commun	G9	5 €
	Oignon perpétuel	G8	3 €
	Poireau perpétuel	G8	3 €
	Rhubarbe	pot 2L	10 €
	Sauge blanche	G9	6 €



Les tarifs

Petits fruits rouges	Cassis 'Géant de Boskoop'	pot 3L	10 €
	Cassis 'Noir de Bourgogne'	pot 2L	10 €
	Cassis 'Coswald Cross'	pot 2L	10 €
	Cassis 'Blackdown'	G9	5 €
	Caseille 'Josta'	RN	10 €
	Baie de mai 'Boreal Blizzard'	pot 2L	10 €
	Baie de mai 'Aurora'	pot 2L	10 €
	Baie de mai 'Boreal Beauty'	pot 2L	10 €
	Mûre Framboise 'tayberry'	RN	10 €
	Myrtille 'Darrow'	pot 2L	10 €
	Myrtille 'Blue Crop'	pot 2L	10 €
	Groseille 'Gloire des Sablons'	pot 2L	10 €
	Groseille 'Versaillaise rouge'	pot 1L	4 €
	Groseille 'Versaillaise Blanche'	pot 2L	10 €
	Groseille 'Jonker Van Tets'	RN	10 €
	Groseille à Maquereaux 'Captivator'	pot 1L	8 €
	Fraisiers - dispo janvier	G9	3-4€
	Framboise jaune 'Fall Gold'	RN	5 à 10€
	Framboise rouge 'Heritage'	RN	5 à 10€
	Framboise rouge 'Mailing Promise'	RN	5 à 10€
Vignes	Vigne 'Exalta' - blanc hâtive	pot 3L	15 €
	Vigne 'Victoria' - blanc moyenne	pot 3L	15 €
	Vigne 'Noa' (raisin fraise)	pot 3L	10 €
	Vigne 'Baco' noir	pot 2L	10 €
Fleurs	Sauge pale blue	G9	8 €
	Sauge Cera Potosi (rose)	G9	8 €



Comment passer commande ?

1/ Parcourez ce catalogue

2 / Pour les arbres fruitiers > vérifiez les disponibilités en ligne des arbres fruitiers greffés sur [la liste du stock](#)

3/ Si vous souhaitez réserver merci de m'envoyer votre demande (références et quantités) à :

contact@lafeuilleauvent.fr

Avec votre nom et votre numéro de téléphone.

4/ Je vous confirmerai la réservation par retour de courriel. Les racines nues seront disponibles à partir de début décembre jusqu'en février, les commandes seront traitées par ordre d'arrivée !

5/ Lorsque votre commande est prête nous prenons rdv pour le retrait à la pépinière.



Pommes

Portes-greffe proposés - selon disponible

Malus Bittenfelder : Pour tout sols sauf calcaires. Très vigoureux. Pour forme tige et demi-tige. Rusticité forte. Distance de plantation : 8 à 10m, hauteur adulte 7 à 12m (selon variétés et conduite des arbres). Mise à fruit peut être assez longue, 5 à 8 ans selon les variétés. Longue durée de vie.

M111 : Pour sols sains et drainés, non calcaires. Résiste au gel et à la sécheresse. Vigueur entre franc et M106. Hauteur 4 à 6m, espacement 6m, pour formes hautes, demi-tige. Mise à fruit 5 ans.

M106 : Porte greffe courant. Pour sols humides, supporte l'asphyxie racinaire. Mise à fruit 4-5 ans, distance de plantation 5 à 7m. Pour formes libres, tige, demi tige et basse tige. Hauteur adulte : 3 à 5m (selon variétés et conduite des arbres). Supporte le calcaire sauf excès.

M26 : Pour sols sains et non asphyxiants, non calcaire. Peu vigoureux. Mise à fruit 3-4 ans. Pour forme basse tige. Nanifiant, hauteur 3 à 4m (selon variétés et conduite des arbres). Distance de plantation : 3 à 4m. Bonne résistance à la sécheresse.

Variétés - Pommes	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Aigre	Très connue en Bresse loughannaise	?	décembre, se conserve en hiver	Epiderme vert lavé de rose à l'insolation	Saveur aigrette	Jus et cuisson
Akane	Japon par croisement entre Jonathan et Worcester Pearmain. Sélectionné en 1953	intermédiaire - avril -	récolte mi-août à septembre	Calibre moyen à petit. Fruit rond et aplati, peau rouge brillant.	Chair croquante et juteuse. Sucrée, acidulée, parfum très prononcé. Bonne qualité gustative dès la récolte.	Excellente pomme de table. Conservation faible, 1 à 2 mois
Belle fille de Bourgogne		très tardive	conservation hiver et début printemps. Récolte octobre/novembre	Calibre moyen ou petit. Epiderme jaune paille lavé de rose, strié de rouge.	Chair fine, croquante, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée.	Bonne à très bonne crue, bon jus. Bon fruit de garde.
Bougeronne	Inconnue. Répandue en Saône et Loire	précoce - 2ème quinzaine d'avril	cueillette précoce	Calibre très gros. Epiderme vert jaune lavé et strié de rouge foncé sur presque la totalité du fruit.	Moyennement juteux, parfumé et go^teux. Chair faiblement sucrée et faiblement acide.	couteau et cuisson. Pâtisserie, compote, confiture. Jus et cidre. Conservation moyenne.
Calville rouge	Française, 17ème siècle. Grande variabilité, beaucoup de synonymes.	avril	récolte octobre maturité nov-déc	Gros fruit, épiderme jaune verdâtre lavé de rouge sang à l'approche la récolte. Très cotelé autour de l'œil.	Chair fondante, très peu acidulée	Conservation 5 mois. Excellent pomme au couteau, cuisson.
Châtaignier / De châtaignier	Inconnue, mais présente depuis 13ème siècle. Répandue en Côte d'Or et Nièvre.	tardive	récolte très tardive, octobre/novembre. Maturité novembre / février. Se conserve très bien en hiver.	Calibre moyen fort. Epiderme jaune, lavé et strié de rouge foncé sur les 3/4 du fruit.	Fruit juteux. Chair sucrée et sans acidité. Très bon fruit	Couteau et à cuire (pâtisserie et compotes). Jus et cidre. Séchage. Conservation très longue, 6 mois et plus.
Colapuy	Serait originaire de Crimée, ramenée sous le 2nd Empire par un soldat nommé Nicolas Puy	intermédiaire	décembre à mars récolte novembre	Epiderme jaune et rouge strié de rouge	Chair fine, juteuse, sucrée et parfumée	Couteau et jus. Bonne qualité
Court pendu gris	Inconnue. 1423.	tardive	récolte : octobre consommation : novembre à février	Calibre petit-moyen. Epiderme fauve roussâtre ponctué de gris.	Chair ferme et croquante, sucrée et faiblement acidulée. Fruit peu juteux, parfumé et goûteux.	Couteau et cuisson, bonne conservation (4 mois). Très bonne cuite.
Cusset	découverte par M.Cusset dans une haie à Poleymieux (Rhône). Traditionnellement cultivée en région Lyonnaise.	avril - très tardive	récolte fin octobre, consommation décembre à fin mars.	Calibre moyen à gros. Couleur vert devenant jaune clair à maturité	Bonne qualité gustative	conservation 6 mois.
Double rose véritable		mi tardive	Récolte : fin octobre, quand le fruit est vert/jaune. A consommer quand le fruit es tjaune. Maturité : fin décembre/ janvier à avril	Croquant, rustique. Ne s'abîme pas trop quand tombe.	bon	table



Variétés - Pommes	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Everest		précoce / semi précoce	Pommier à fleurs d'ornement, très belle floraison blanche. petit fruits acides peristants en hiver, très appréciés des oiseaux. Riches en pectines les pommes peuvent être ajoutées à d'autres fruits pour les geleées. très bon pollinisateur pour les pommiers de floraison précoce / semi précoce.			
Francizio	Italienne, dans le Charolais Brionnais depuis le 16ème.	précoce	tardive, récolte en novembre	Calibre moyen, épiderme jaune lavé de rouge sur le quart du fruit.	Juteux, parfumé et très goûteux. Chair tendre, texture fine, sucrée sans acidité.	couteau.
Jolibois	Yonne	mi-tardive	récolte : octobre consommation : Janvier à mars	Epiderme jaune paille lavé de rouge vif avec de larges stries.	Chair mi-croquante, très sucrée et moyennement acide. Fruit juteux, très parfumé et très goûteux.	Couteau et jus. Conservation 5 mois
Locard Groseille	Brionnais (Verger de Briant)	?	automne	Petit à moyen, épiderme vert jaune.	Chair ferme, faiblement sucrée, assez acide, juteuse, très goûteuse au goût de groseille	couteau et autres, à tester !
Maryse Ligny	Inconnue, pied mère à Ligny en Brionnais	Viel arbre en fin de vie à Ligny, sauvegardé par greffe à la pépinière. Très bonnes pommes selon les anciens propriétaires. Une variété à découvrir mais qui ne devrait pas décevoir !				
Nationale/ cusset rouge	Saint Romain au Mont d'Or (69), 1871	intermédiaire, mi-tardive	récolte : octobre consommation : novembre à avril	Epiderme jaune recouvert de rouge.	Fruit peu juteux, parfumé, goûteux. Chair moyennement sucrée et faiblement acide.	Tout usage. Conservation 6 mois
Reine des Reinettes	Hollande, 18ème	Intermédiaire, avril. Floraison importante et échelonnée. Sujette à l'alternance	récolte : septembre. Consommation dès cueillette jusqu'à fin décembre.	Epiderme jaune lavée d'orange et striée de rouge. De nombreux mutants plus ou moins colorés	Fruit très goûteux, légèrement juteux et agréablement parfumé. Chair fine à saveur sucrée et acidulée. Farineuse si cueillette trop tardive.	Tout usage. Conservation 3-4 mois
Reinette Ananas	Hollande ou Allemagne, introduite en France au début 19ème		Décembre à mars.	Conique, allongé, épiderme jaune vert puis jaune d'or à maturité nuancé de brun.	Chair blac jaune fine, dense mais tendre, juteuse. Saveur bien sucre, acidulée et parfumée.	Très bonne crue
Reinette blanche du Canada		mi-tardive, avril	récolte début octobre, maturité assez groupée : nov à mars	Calibre fort. Epiderme blanc /jaune à taches brunes et épais.	Chair fine, juteuse, sucrée et agréablement acidulée, très bonne. Un peu farineuse si conservée trop longtemps.	Couteau, jus, excellente pomme à cuire. Conservation 5 à 6 mois
Reinette clochard	Deux sèvres	intermédiaire	récolte : octobre. Consommation novembre à février.	Calibre moyen. Epiderme jaune lavé de rose à l'insolation.	Chair fine, croquante, sucrée, et légèrement acidulée. Fruit très parfumé, goûteux et très juteux.	Couteau et compote. Conservation 4 mois.
Reinette du Mans		Très tardive	récolte octobre/novembre. Maturité décembre à mai.	Épiderme fin d'un jaune clair finement ponctué de brun	Chair fine et ferme, croquante, assez juteuse, bien sucrée et parfumée	couteau, très bonne en compote, crue, cuisson, jus... Très bonne conservation.
Reinette type reinette d'Espagne	Fruitiers greffés à demande par des propriétaires satisfaits du fruit, type Reinette d'Espagne : gros fruit de couleur jaune paille. Chair blanche craquante assez fine, sucré et juteuse. Arbre rustique, vigoureux et productif. Floraison tardive.					
Reinette Marcel	cultivée dans l'Ain, en Saône et Loire et dans le Rhône	mi-tardive	hiver et printemps	Epiderme jaune d'or lavé de rose pâle ponctué de gris	Chair juteuse sucrée et parfumée	Très bonne conservation. Bonne variété à croquer.
Rissoul	Hautes Alpes	tardive	hiver	Calibre assez gros. Epiderme jaune paille lavé de rose et strié de rouge	Chair juteuse assez sucrée et parfumée, assez bonne	Tout usage, excellente conservation
Rouge de Vareilles	Brionnais	tardive	tardive	Calibre très petit, aplati. Epiderme vert jaune, lavé et strié de rouge foncé sur presque la totalité du fruit.	Chair faiblement sucrée et moyennement acide. Fruit moyennement juteux, sans parfum et peu goûteux.	Couteau en fin de conservation. Excellent cuit (four et pâtisserie). Jus et cidre. Conservation longue.
Sainte Germaine / De l'Estre	Incertaine. Cultivée en Corrèze et limitrophe.	intermédiaire	janv/ mai	Epiderme jaune verdâtre, abondamment ponctué de lenticelles gris-roux.	Chair croquante, saveur sucrée un peu acidulée. Parfum très agréable. Très bonne qualité.	Tres bonne conservation. Tout usage.
Serve	Brionnais		hiver	jaune lavé de rouge, calibre moyen	sucré et acidulé, chair ferme	couteau. Bonne conservation
Transparente de Croncels	Obtenu par Ernest Baltet pépiniériste à Croncels (10).	intermédiaire	récolte fin août début septembre. Consommation dès cueillette jusqu'à mi octobre.	Epiderme blanc jaune lavé de rouge	Chair tendre ,sucrée et acidulée. Fruit assez juteux, goûteux au parfum typé.	Couteau et à cuire. Excellente en compte. Conservation 1 à 2 mois.
Violette de Montbéliard		tardive	récolte octobre. Maturité novembre à mars	Epiderme vert recouvert d'un rouge violacé	Tres juteuse, excellente qualité gustative	Couteau, à cuire, jus, longue conservation



Poires

Portes-greffe proposés - selon disponible

Pyrus Kirchensaller : pour tout sol, même calcaire. Très vigoureux. Pour forme tige et hautes tiges. Très bon ancrage. Mise à fruit 5 à 8 ans (selon variétés et conduite des arbres). Longue durée de vie. Distance de plantation 10 à 12 m.

Pyrodwarf : moyenne vigueur, bon ancrage pour forme demi-tige. Mise à fruit rapide. Distance de plantation 5-6m.

Farold 87 Daytor : moyenne vigueur, très bon ancrage. Mise à fruit rapide 3 à 5 ans, supporte bien les conditions de sécheresse. Distance de plantation 4-5m.

Variétés - Poires	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Bon Chrétien William (Cornus)	Angleterre 1770, introduite en France vers 1828	Moyenne tardive	Fin août à mi septembre. A cueillir vert et à maturité 2 semaines au fruitier.	Gros fruit moyen, épiderme fin verdâtre à jaune paille, parfois rosé à l'insolation	Chair blanche et fine, juteuse, fine, fondante, musquée, sucrée et peu acidulée.	couteau, jus, cuisson
Comtesse de Paris		très précoce	récolte novembre conservation jusqu'à décembre au frais	Calibre assez gros. Epiderme jaune verdâtre à maturité, fortement pointillé de roux sur toute sa surface.	Chair demi fine, fondante, juteuse, très sucrée et parfumée. Très bonne qualité mais doit être cueillie le plus tard possible.	
Conférence	Angleterre, 1884	mi tardive avril	Récolte fin septembre et octobre. Maturité octobre/novembre. Peut être conservée jusqu'en janvier en frigo ou cave aérée.	Calibre de belle grosseur. Epiderme vert, devenant partiellement jaunâtre à complète maturité.	Chair juteuse, fondante, sucrée, agréablement acidulée, très fine, légèrement grenue vers le cœur.	4 à 5 Mois : à 0°C ou -1°C, conservation plus limitée en cave. Frais, confiture, tartes.
Directeur Hardy	Obtention de M. Tourasse. commercialisée en 1893 par Charles Baltet, horticulteur à Troyes	?	septembre octobre. Cueillir quand commence à tomber. Surveiller, quand tire vers le jaune, à consommer.	Epiderme vert jaunâtre se fonçant en jaune légèrement teinté de rouge à l'insolation	Chair fine, fondante, bien juteuse, sucrée, relevée d'un parfum agréable, de très bonne qualité.	couteau. Consommation jusqu'en début décembre.
Doyenne du comice	Val de Loire, vers 1840	tardive, avril	Récolte fin septembre à début octobre. Maturité Octobre à novembre	Calibre gros à très gros. Epiderme jaune clair maculé de roux	Chair fine, fondante, très juteuse, sucrée très parfumée. Fruit de première qualité.	Conservation 4 à 5 mois à 0°C. En frais ou cuite.
Epermain	ouest Charolais	?	Récolte : novembre.	Calibre moyen, épiderme vert.	Chair ferme à texture grossière, faiblement sucrée et sans acidité. Fruit juteux sans parfum et peu goûteux.	couteau et à cuire. Reste ferme à la cuisson. Fruit séché. Conservation longue.
Fanfareau/ Belle de Bruxelles	Répondue en Flandres et Normandie début 19ème	tardive, mai / juin	Maturité fin août à fin septembre, devient assez vite farineuse	Beau calibre. Epiderme vert jaunâtre, nuancé de brique sur la face ensoleillée	Chair demi fine, sucrée, acidulée, légèrement musquée. Un peu granuleuse au centre et parfois légèrement pierreuse autour du cœur.	couteau
Joséphine de Malines	obtenue en 1830 en Belgique	moyenne saison	courant de l'hiver	de taille moyenne, de forme plus large que longue. Epiderme épais vert jaunâtre fortement ponctué de gris	Chair blanc rosée, surfine fondante très juteuse à saveur sucrée, parfum de rose, très bonne qualité	couteau
Légipont	Belgique avant 1836	moyenne saison	Octobre	Calibre assez gros à gros, allongé, irrégulier. Epiderme jaune paille légèrement verdâtre et marbré	Chair blanche, fine, fondante, sucrée, très juteuse, parfumée	couteau
Louise bonne	1780	Très fugace : une semaine en moyenne saison. précoce mais bonne résistante aux gelées printanières	récolte fin août/septembre avant maturité des fruits	Fruit petit à moyen. Epiderme vert jaunâtre teinté de rouge vif sur la partie ensoleillée.	Chair fine, fondante, juteuse, sucrée, vineuse, acidulée. Saveur parfumée particulière et exquise. Très bonne qualité.	Conservation 4 mois : peut parfois blettir assez vite en fruitier.



Variétés - Poires	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Louise bonne	1780	Très fugace : une semaine en moyenne saison. précoce mais bonne résistante aux gelées printanières	récolte fin août/septembre avant maturité des fruits	Fruit petit à moyen. Epiderme vert jaunâtre teinté de rouge vif sur la partie ensoleillée.	Chair fine, fondante, juteuse, sucrée, vineuse, acidulée. Saveur parfumée particulière et exquise. Très bonne qualité.	Conservation 4 mois : peut parfois blettir assez vite en fruitier.
Olivier de Serres		précoce, avril. Bcp de fleur mais nouaison moyenne	Récolte octobre. Consommation tardive janvier à mars	Ressemble à une pomme. Epiderme à fond jaune clair abondamment ponctué de fauve.	Chair fine, juteuse et parfumée. Aromatique et sucrée, excellente qualité gustative.	Conservation 5 mois : consommation de janvier à mars
Professeur Bazin	commercialisation 1898, Troyes, par les frères Baltet	?	maturité décembre / janvier	Calibre gros. Epiderme vert clair passant au jaune citron à maturité	Chair extrêmement fine et fondante, juteuse, sucrée, relevée, d'un parfum délicat; fruit exquis.	
Rosette	Inconnue. Courant dans le Charolais Brionnais, presque disparue aujourd'hui.	1ère quinzaine de mai	septembre	Petit calibre. Epiderme vert jaune et russeting partiel.	Chair moyennement ferme à texture grossière, très sucrée et sans acidité. Fruit juteux sans parfum et très goûteux. Croquant et sucré à maturité de cueillette, blettir rapidement.	A cuire (pâtisserie et confiture). A jus. A sécher. Se conserve très peu.
Soldat Laboureur	Belgique, 1820	avril	Récolte septembre octobre. Maturité : novembre à mi-décembre.	Calibre assez gros, peau un peu rugueuse. Couleur jaune dorée et brun roussâtre.	Chair juteuse, fondante, fine, sucrée, un peu aigrette et délicieusement parfumée	couteau
Sucrée de Montluçon	variété du Bourbonnais, cultivée en auvergne et région de Lyon. Découverte vers 1812 par Mr Rochet, jardinier du collège de Montluçon, dans une haie d'un jardin du centre de la ville.	précoce	Récolte: début octobre. Conservation décembre	Epiderme vert clair devenant jaune pointillé de brun à maturité.	Chair blanche assez fine, sucrée, fondante et parfumée	Conservation 2 mois
William 415	royaume uni 1796	avril	fin aout	Calibre moyen. Epiderme jaune avec roussisures à l'insolation	Chair juteuse, fine, fondante, très parfumée, musquée.	couteau, sirop, distillation...



Prunes

Portes-greffe proposés - selon disponible

Prunus Myrobolan : Pour tout type de sol, même pauvre, grande vigueur. Pour tige et demi-tige, formes de plein vent, très bon ancrage. Mise à fruit 4-5 ans. Distance de plantation 8 à 10m. Tendance à drageonner.

Prunus Saint-Julien : Pour sol fort, limoneux ou argileux, humide, lourd et calcaire. Bonne résistance à l'asphyxie racinaire. Moyennement vigoureux. Pour formes limitées demi-tige ou basse tige. Tendance à drageonner. Mise à fruit 4-5 ans. Hauteur 3 à 5m. Distance de plantation 4-5m.

Variétés - Prunes	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Belle de Louvain	Belge (Louvain).		maturité :mi-août.	Gros à très gros, épiderme pourpe foncé, violacé, recouvert de pruine.	Chair jaune, juteuse, moelleuse, sucrée, assez parfumée.	fruit de table, compote ou confiture. Rends beaucoup d'eau à la cuisson.
D'ente / D'Agen	Cultivé par les moines de Clairac, près d'Agen	moyenne à tardive (avril)	Septembre	Calibre moyen à gros, fruit def orme ovoïde, couleur rose-violacé à violet, chair jaune un peu verdâtre	Chair juteuse et sucrée	sechée (pruneau)
Des Besjonnières	Anjou 1906	Intermédiaire	Mi-août.	Calibre moyen, oviforme. Epiderme jaune ambré grumelé de carmin.	Chair juteuse, sucrée, relevée et parfumée. Très bonne qualité. Arrière gout d'abricot.	Frais, tarte, confiture, pruneaux
Goutte d'or des sarmates	Charolais Brionnais Prune ou quetsche des Sarmates		Etalée, mois de juillet	Calibre moyen, dissymétrique. Epiderme jaune doré nuancé de quelques plages rouge orange côté isolation.	Chair peu juteuse (type abriot) sucrée et assez parfumée.	Parfait pour tartes et confitures
Marcelle Chasset	1905		Tardive, 2nd semaine de septembre	Assez gros, peau fine rouge violacée, tâches légères et frote pruine.	Chair ferme juteuse verdâtre veinée de rouge, très sucrée, juteuse, très parfumée.	frais et séchage. Une des meilleures prunes tardives.
Mirabelle nancy	orientale, imprécise.	Avril, semi tardive	Août/septembre	Epiderme jaune orangé parfois un peu verdâtre ou rouge légèrement orangé.	Chair assez fine, juteuse, saveur très bone, agréable, parfumée. Goût caractéristique très sucré.	Frais, pâtisserie, en conserve, eau de vie, pruneaux. Conservation frais 1 à 2 semaines.
Quetsche Italie	1800, région de Milan	Avril, semi-tardive	Septembre	Epiderme bleu violacé foncé.	Epiderme bleu, chair jaune verdâtre, puis jaune. Assez ferme, saveur acidulée sucrée et moyennement parfumée et juteuse.	Bonne crue. Très bonne pour sécher, conserves, confitures et congélation. Conservation frais 1 à 2 semaines.
Reine Claude Althan	Hongrie, 1860	Avril	mi aout /septembre	Epiderme violet	Chair jaune fine, juteuse, parfumée et très sucrée	frais et transformation
Reine Claude Moissac	Tarn et Garonne	tardive, avril	mi aout	Calibre moyen à gros, peau vert/jaune	Chair tendre, sucrée, juteuse, parfumée, délicate.	frais et transformation
Reine Claude dorée	Cultivé en France depuis au moins le XVIème Siècle.	Avril demi-tardive	Maturité fin août - début septembre selon le climat	Calibre assez gros. Epiderme fin, mince, vert jaunâtre souvent lavé de rose-violacé à l'insolation.	Chair jaune verdoyant, fine, fondante, très juteuse, très sucrée et très parfumée. Excellente qualité.	Excellente en frais, compote, conserve, séchée et à l'eau de vie. Pour conservation et transport, mieux vaut cueillir le fruit quand il est encore ferme. Se conserve bien au frigo.
Reine Claude violette		Avril demi-précoce	Mi-aout à début septembre	Calibre moyen. Epiderme violet foncé taché de jaune foncé, pruine bleuâtre.	Chair verdâtre, fine, juteuse, très sucrée, parfumée. Très bonne qualité.	De table, bon fruit à pâtisserie, confiture, compote et pruneaux. conservation frais 1 à 2 semaines



Cerises

Portes-greffe proposés - selon disponible

Prunus Colt : Vigueur moyenne, mise à fruit 3-5 ans selon les variétés, hauteur de l'arbre 5m, distance de plantation 8-10m. Pour sols lourds et humides. Pour forme demi-tige sur sol argileux.

Prunus Mahaleb Sainte Lucie : Vigueur moyenne à forte (80% du merisier), pour sols secs et bien drainés, non asphyxiants. Très bon ancrage. Résistants au calcaire. Distance de plantation 6m. Pour formes basses tiges et demi tiges.

Gisela 5 : Porte greffe nanifiant, hauteur 3m. Ancrage moyen, mise à fruit rapide. Pour sol argileux et non sableux. Vigueur 30% du merisier, sensible à la sécheresse. Doit être tondu au pied et paillé. Pour forme demi-tige, distance 5m entre les arbres

Variétés - Cerises	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Burlat - Bigarreau	semis de hasard, Rhône	Intermédiaire : avril,	Fin mai à début juin. Maturité précoce qui la protège de la mouche de la cerise.	Epiderme rouge pourpre brillant, gros calibre.	Saveur sucrée, juteuse, peu acide, douce.	Conservation 1 semaine. Cerise de table, sirop et clafoutis.
Jaune St Bonnet	Cerise jaune, pied mère d'origine à Saint Bonnet					
Duroni	Italie 1950	tardive	Juin, juillet	Chair ferme, épiderme rouge pourpre brillant. Perte de fermeté avec températures élevées.	bon équilibre sucre / acidité	coconservation 1 semaine
Griffon - bigarreau	Très répandu sur les cantons de Charoles et Saint Bonnet de Joux	?	Début à mi juin	Epiderme rouge sang devenant noir à complète maturité.	Chair ferm, croquante, sucrée, gouteuse.	
Hedelfingen - bigarreau	1850, Allemagne.	Avril : intermédiaire à tardive, Burlat + 2 à 4 jours, forte floribondité (sur bois âgé)	Fin juin début juillet, Burlat + 27 à 29 jours. Variété tardive bien adaptée aux régions septentrionales ou moyenne altitude.	Epiderme rouge violacé assez foncé, presque noir à maturité, brillant, fermeté moyenne à bonne (supporte mal les températures très élevées)	Sucrée, croquante, peu acide, juteuse, légère amertume à maturité insuffisante. Très bonne qualité gustative	Conservation 1 semaine. En frais et transformation. Résistante à l'éclatement, adapté à pâtisserie et confitures
Jardin Cornus	pied mère à Saint martin du Lac		fin juin	gros fruit rouge vif allant jusqu'au rouge foncé	chair ferme, sucrée, parfumée	table et confiture
Marmotte -Bigarreau	semis naturel obtenu dans l'Yonne vers 1900	Tardive et abondante	mi juin	Calibre gros. Epiderme pourpre foncé, presque noir à complète maturité, lisse, brillant	Chair moyennement ferme, juteuse, assez sucrée et parfumée. Assez bon fruit, un peu amer avant maturité complète.	
Noire de Meched	Iran	Semi tardive	Juin juillet. Bonne tenue sur l'arbre, ne pas anticiper la récolte	Taille moyenne, couleur pourpre foncé, bonne fermeté et bonne tenue	Fruit juteux, fondant, assez croquant, bon équilibre sucre / acidité	
Régina	Allemagne 1981	Tardive, avril	récolte fin juillet	Ferme. Forme de coeur, allongée avec un épiderme assez épais, rouge-pourpre foncé	Très sucré, peu d'acidité, bonne qualité gustative	
Reverchon - bigarreau	longtemps cultivée dans la région de Florence. Propagé à partir de 1885 vers Lyon	Avril tardif. Localisée sur bois âgé	Juin-Juillet, 3 semaines après burlat.	Gros calibre, épiderme rouge à pourpre foncé à pleine maturité. Très ferme	Acidulée si ramassée tôt, agréable avec un bon équilibre à maturité, juteuse. Chair ferme très craquante, rose, sucrée et aidulée, jus rosé peu abondant.	Conservation 1 semaine. Utilisation variée.
Summit	Summerland, Canada	avril moyenne à tardive	récolte début juillet	bon calibre, rouge clair brillant	Bonne qualité gustative, sucrée et peu acide	
Type Sunburst	Fruit de gros calibre, très bonne qualité gustative. Bonne fermeté sauf si trop du pluie ou canicule. Floraison semi tardive, récolte juin/juillet					
Van - bigarreau		Moyenne, avril	Juin- juillet	Cerise de bon calibre	Chair ferme, juteuse, croquante, sucrée si pas récoltée trop tôt.	



Abricots

Portes-greffe proposés - selon disponible

Prunus Persica Rubira : Moyenne vigueur, pour forme tige et demi-tige. Mise à fruit 4 ans. Distance de plantation 4 m. Pour tout sol.

Prunus Myrobolan : Pour tout type de sol, même pauvre, grande vigueur. Pour tige et demi-tige, formes de plein vent, très bon ancrage. Mise à fruit 4-5 ans. Distance de plantation 8 à 10m. Tendance à drageonner.

Variétés - Abricots	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Ampuis	Très ancienne, commune du sud du Rhône. Très bien adapté en région Nord de la Vallée du Rhône	Avril, demi tardive	Début août, peu de temps après Bergeron	Petit calibre, jaune orangé et insolation rouge	Très bonne qualité gustative, sucré et parfumé	Frais et transformation (confiture, fruit au sirop).
Luizet	Ecuilly (69), début 20ème	Mars/avril	Mi-juillet	Fruit jaune orangé et piqueté de rouge, calibre moyen	Chair sucrée et parfumée	Frais, conserve et confiture

Pêches

Portes-greffe proposés - selon disponible

Prunus Persica Rubira : Moyenne vigueur, pour forme tige et demi tige. Mise à fruit 4 ans. Distance de plantation 4 m. Pour tout sol.

Prunus Myrobolan : Pour tout type de sol, même pauvre, grande vigueur. Pour tige et demi-tige, formes de plein vent, très bon ancrage. Mise à fruit 4-5 ans. Distance de plantation 8 à 10m. Tendance à drageonner.

Variétés - Pêches	Origine	Floraison	Maturité fruit	Fruit	Goût	Sensibilité
Amsden	Missouri, semis de hasard	Avril	Juillet	Coloré de rouge à l'insolation sur fond blanc - jaune crème	Sucé, acidulé, juteux, chair fine, moyennement aromatique	très peu sensible à la cloque
Mme Guilloux	Rhône, 1900	Début avril	Début septembre	Chair blanche, gros calibre	Savoureuse, bonne qualité gustative	Bonne résistance à la cloque et autres maladies
Surpasse Amsden = Entre 2 chanas	Rhône, 1898		mi juillet	Fruit assez gros, arrondi. Chair blanche.	juteuse, bien parfumée	Bonne résistance à la cloque
Rubira		avril	septembre	pêche de vigne sanguine de taille petite à moyenne	juteux et sucré	résistant à la cloque



Amandes

Portes-greffe proposés - selon disponible

Prunus Myrobolan : Pour tout type de sol, même pauvre, grande vigueur. Pour tige et demi-tige, formes de plein vent, très bon ancrage. Mise à fruit 4-5 ans. Distance de plantation 8 à 10m. Tendance à drageonner.

Prunus Saint-Julien : Pour sol fort, limoneux ou argileux, humide, lourd et calcaire. Bonne résistance à l'asphyxie racinaire. Moyennement vigoureux. Pour formes limitées demi-tige ou basse tige. Tendance à drageonner. Mise à fruit 4-5 ans. Hauteur 3 à 5m. Distance de plantation 4-5m.

Variétés - Amandes	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Princesse	Vieille variété française, citée dès 1809, l'amandier Princesse est probablement originaire d'Ardèche.	Mars. Pollinisé par Texas	Récolte juillet pour amandes fraîches, sept/octobre pour amandes sèches.	Variété à coque tendre	Aromatique rappelant la pistache.	frais et séchées (11 à 12 mois)
Texas	texas 1891	Première décade de mars, floraison précoce à moyenne pour un amandier. Pollinisation par Princess	Récolte juillet pour amandes fraîches, sept/octobre pour amandes sèches.	Variété à coque tendre, nombreux amandons doubles	Chair blanche d'excellente qualité	frais et séchées (11 à 12 mois)
Aï	Provence	tardive, mars. Pollinisé par Texas	Récolte mi septembre.	Amande charnue, taille moyenne	sucrée	

Nashis

Portes-greffe proposés - selon disponible

Pyrus Kirchensaller : pour tout sol, même calcaire. Très vigoureux. Pour forme tige et hautes tiges. Très bon ancrage. Mise à fruit 5 à 8 ans (selon variétés et conduite des arbres). Longue durée de vie. Distance de plantation 10 à 12 m.

Farold 87 Daytor : moyenne vigueur, très bon ancrage. Mise à fruit rapide 3 à 5 ans, supporte bien les conditions de sécheresse. Distance de plantation 4-5m.

Variétés - Nashis	Origine	Floraison	Maturité fruit	Fruit	Goût	Usages
Shinsui	Asie	Avril. Pollinisé par poirier ou nashi	Récolte fin août/début septembre. Cueillir à maturité	Fruit semblable à une pomme. Épiderme jaune clair.	Goût de poire. Chair parfumée et très juteuse, croquante et désaltérante.	Couteau, jus, tartes... Conservation au frais
Hosui	Asie	Avril. Pollinisé par poirier ou nashi	Récolte début septembre. Cueillir à maturité	Fruit semblable à une pomme. Épiderme bronzé doré	Goût de poire. Chair parfumée et juteuse, croquante et désaltérante.	Couteau, jus, tartes... Conservation au frais
Shinseiki	Asie	Avril. Pollinisé par poirier ou nashi	Récolte fin août/début septembre. Cueillir à maturité	Frome ronde légèrement aplatie. Peau lisse jaune vert	Chair juteuse sucrée et aromatique.	Couteau, jus, tartes... Conservation au frais



Petits fruits rouges

Variétés - Cassis	Floraison	Récolte	Fruit	dimensions adulte
Géant de Boskoop	Floraison tardive, nécessite une pollinisation croisée. Pollinise 'Noir de Bourgogne'	Cueillette Juin/juillet.	Gros fruit noir, longues grappes. Toute utilisation pour les fruits. Feuilles et bourgeons en infusions	1 à 2 m en tout sens adulte
Noir de Bourgogne	Variété de mi-saison, nécessite une pollinisation croisée. Pollinisée par Géant de Boskoop'	Cueillette Juin/juillet.	Petit fruit noir, grappes courtes. Toute utilisation pour les fruits. Feuilles et bourgeons en infusions. Utilisée pour liqueur de Cassis.	1 à 2 m en tout sens adulte
Black Down	Variété tardive. Autoferile.	Cueillette juillet.	Variété productive. Fruits bleu foncé /noirs, grappes courtes. Fruits se tiennent bien à la cuisson. Toute utilisation, intéressant en pâtisserie et transformation.	1 à 2 m en tout sens adulte
Coswald Cross	Autofertile	Cueillette juillet.	Variété productive. Gros fruits. A consommer crus ou transformés	1 à 2 m en tout sens adulte

Variétés - Groseilles	Floraison	Récolte	Fruit	dimensions adulte
Grappes - Gloire des Sablons	Tardive, autofertile	juillet - aout	Fruits rosés, saveur plus douce que les groseilles rouges. Consommation crus ou transformés	1 à 2 m en tout sens adulte
Grappes - Versaillaise Blanche	autofertile	mi juillet, au fur et à mesure maturation des fruits	Fruits blancs, saveur douce. Consommation crus ou transformés	1 à 2 m en tout sens adulte
Grappes - Jonkheer Van tets	Autofertile	précoce, juin- juillet	Gros fruits rouges, variété productive, longue grappes. Consommation crus ou transformés	1 à 2 m en tout sens adulte

Groseille à Maquereaux 'Captivator'	Autofertile	juin-juillet	Fruits rouge ferme, fruités et sucrés. Bonne productivité, variété rustique, précoce, sans épines	1 à 2 m en tout sens adulte
-------------------------------------	-------------	--------------	---	-----------------------------

Variétés - Myrtilles	sol	Récolte	Fruit	dimensions adulte
Blue Crop	acidophile	juillet	Bleu, arrondis, de calibre moyen. Saveur acidulée arôme peu intense	2m/1m
Darrow	acidophile	mi juillet	Gros fruits fermes, bleu clair, très bonne qualité aromatique. Variété productive	2m/1m



Variétés - Baies de mai	sol/ exposition	Récolte	Fruit	dimensions adulte	
Aurora	frais, fertile, riche en matière organique, drainant. Exposition soleil à mi ombre	mai juin	Fruits allongés à saveur douce, fruitée, légèrement acidulée. Gout entre myrtille/mure/ cassis	1,5m à 2m	Variétés à combiner pour optimiser les pollinisations !
Boreal Blizzard	frais, fertile, riche en matière organique, drainant. Exposition soleil à mi ombre	mai juin	Très gros fruits charnus, chair dense et juteuse, goût doux acidulé façon myrtille	1,5m à 2m	
Boreal Beauty	frais, fertile, riche en matière organique, drainant. Exposition soleil à mi ombre	mai juin	Gout de myrtille, cassis, fruits de bois. Fruit sucrés et ferme.	1,5m à 2m	

Figues

Variétés - Figues	Récolte	Fruit	Culture	dimensions adulte
Brown Turkey	Bifère : juillet et automne.	Peau brune, chair ouge. Figues douces, sucrées et parfumées. Consommation frais ou confiture ou séchée.	Grande rusticité, résistant au froid. Exposition ensoleillée	4 m de haut, 5 mètres de diamètre.
Dauphine	Bifère : juillet et automne.	Fruit à chair rose juteux et sucrés, peau violette. Consommation frais ou confiture ou séchée.	Au soleil à l'abri du vent. Rusitque	croissance lente mais mise à fruit rapide. 3 à 5 m d'envergure
Goutte d'or	Bifère : figes fleurs fin juillet et figes fin-aout début septembre	Fruit allongé, peau jaune dorée. Chair rose, sucrée, juteuse et parfumée. Consommation frais ou confiture.	Cultivable en région froide. Exposition ensoleillée	figuier à faible développement, port buissonnant. 2 à 3 m de haut, 3 à 4 m de large
Madeleine des 2 saisons	Bifère : juillet et automne.	Couleur bronze, grosses figes rondes jaunes/dorées	Résistante au froid. Exposition ensoleillée	Envergure 5 m
Précoce de Dalmatie	Bifère : juillet et automne.	Peau vert jaune et chair rouge.	Résistante au froid et aux régions humides. Exposition ensoleillée	3 m d'envergure
Violette de Soliès	Bifère : juillet puis septembre octobre.	Fruit rond, violet bleu, chair rose sucrée parfumée. Consommation frais ou confiture ou séchée.	Très répandue dans le sud. Résistante au froid. Exposition ensoleillée	Envergure 5 m



Amélanches

Variétés - Amélanches	Récolte	Fruit	Divers	dimensions adulte
Amélanchier Du Canada	Juin - juillet	Baies rouges/noires à maturité. Saveur entre la myrtille, la cerise et la pomme. Finement acidulé, excellent. Consommation frais, cuite, pâtisserie, sirops ...	Très rustique. Belle floraison blanche au printemps. Feuillage d'or à l'automne. Exposition mi-ombre /soleil.	port buissonnant 3-4m de haut
Amélanchier Ovalis	Juin - juillet	Baies rouges / noires à maturité. Chair verte, gout de raisin et de fruit rouges. Consommation frais, cuite, pâtisserie, sirops ...	Très rustique. Belle floraison blanche au printemps. Feuillage d'or à l'automne. Exposition mi-ombre /soleil. Pour sols plus secs et calcaires	Croissance lente, port buissonnant 3-4m de haut

Grenades

Variétés - grenadiers	Récolte	Fruit	Divers	dimensions adulte
'Wonderful'	à partir de septembre	Gros fruit, saveur acidulée, excellent jus. Conservation 5 à 6 mois au sec et au frais.	- 8 à -10°C quand bien installé. Sol drainant. Besoin en chaleur et en soleil. Résistant à la sécheresse. A mettre à l'abri du vent en situation froide. A arroser en été pour une production de fruit. Floraison sur bois de 3 ou 4 ans. Sols calcaire, tolère sols acides.	port buissonnant,, envergure 4m

Vignes

Variétés - Vigne	Récolte	Description	Divers
Exalta	Maturité septembre octobre.	Croisement Muscat de hambourg/ Perlette. Peau peu épaisse d'un beau jaune doré à maturité, chair croquante à saveur quelque peu muscatée, pulpe juteuse, pépins inexistants ou négligeables, très sucrée. Raisin de table, jus, séchage. Bonne conservation.	4m de hauteur. Peu sensible au froid. Il est peu sensible à la pourriture grise mais craint les coups de soleil trop brutaux. Bonne résistance au froid. Sol neutre, drainé ou très calcaire, tant qu'il reste exposé au soleil pendant la journée.
Victoria Blanc	Maturité septembre	Croisement Cardinal/Dattier de Beyrouth. Raisin de table, jus. Couleur verte devenant vert jaune voire ambrée au soleil à pleine maturité, chair croquante juteuse sucrée. Saveur particulière mais agréable avec peu d'acidité et présence quelquefois de pépins	Vigoureux et très productif. Supporte assez bien les expositions au soleil, résiste aux froids hivernaux mais également à la chaleur et craint le vent. Légèrement sensible à l'oidium et à la pourriture grise.
Baco noir	Maturité septembre	Grappes petits à moyennes, peau d'une belle couleur noir bleuté, pulpe molle à saveur herbacée très juteuse. Pour jus ou vin, table.	Très bonne résistance au mildiou et à l'oidium. Sol riche pas trop secs sans trop d'humidité, se ressuyant assez vite après une forte pluie. Débourse tôt. Résiste bien aux froids de l'hiver. Facile à cultiver, très productif et très vigoureux. Résistance au phylloxéra pas suffisante dans tous les sols mais très grande vigueur. Pas sujet à la coulure et possède une bonne résistance au mildiou et à l'oidium. Un peu sensible toutefois à la pourriture grise et très sensible à l'érinose et au black-rot.
Noa	Précoce, fin d'été	Raisin blanc, grappes moyennes. Très sucré et très acide. Goût foxé de fruits de bois, très prononcé. On l'appelle le "raisin fraise"	Sensibilité faible à la pourriture grise, cépage très résistant à beaucoup de maladies. Repars à fruit en cas de gelées printanières sur les premières sorties. Vigoureux, idéal pour treille. A tailler à l'hiver, très résistant au froid.





À bientôt !