



La feuille au vent

Pépinière d'arbres fruitiers
variétés anciennes
variétés locales du Brionnais Charolais

Catalogue hiver 2023-2024

Aurore Fouchier
71 110 Saint Martin du Lac



Les arbres fruitiers



Les arbres vendus sont des scions, c'est à dire des arbres dont la greffe a une ou deux saison 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'.

La pépinière

La pépinière est située sur les hauteurs de Saint Martin du Lac, sur sol limono-argileux. La production 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 et consoude). Aucun traitement ni fertilisant chimique n'est appliqué.

Les tarifs racines nues



Pommes
Paires
Coings
Cerises
Abricots
Pêche
Amande
Nèfle
Nashis

Scions : de 16 à 25 euros.
Taille entre 0,60m et 1,80m
selon variété et vigueur du porte greffe.

Cassis
Groseilles
Casseilles
Framboises
Mûrier-Framboise

Petits fruits rouges : de 7 à 10 euros.
Taille entre 40cm et 70cm.

Figuiers
Amélanchiers
Grenadiers

de 7 à 20 euros.
Taille entre 40 et 100 cm

Greffe à la demande

Vous souhaitez conserver un arbre dont vous aimez les fruits ? Je vous propose d'en prélever des greffons et de le greffer pour le multiplier.

tarif : selon localisation,
sur demande

Initiation au greffage

Journée d'apprentissage pratique autour de la greffe et des différentes techniques de greffe.

dates et tarif : en mars, à suivre !



Si vous souhaitez réserver merci de
m'envoyer votre demande à :

contact@lafeuilleauvent.fr

Avec votre nom et votre numéro de téléphone.
Je vous confirmerai la réservation selon les
disponibilités du moment.

Pommes

Portes-greffe proposés - selon disponible

Malus Bittenfelder : Pour tout sols sauf calcaires. Très vigoureux. Pour forme tige, demi tige. Rusticité forte. Distance de plantation : 8 à 10m, hauteur adulte 5 à 10m (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 à la sécheresse. Vigueur entre franc et M106. Hauteur 4 à 6m, espacement 6m, pour formes hautes, demi tige et basse tige. Mise à fruit 5 ans.

M106 : Porte greffe courant. Pour sols humides à secs. 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)

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

POMMES - variétés	Origine	Floraison	Maturité	Fruit	Goût	Usages
Aigre	Très connue en Bresse louchannaise	?	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 de Boskoop	Hollande, 1856	précoce	récolte 1ère quinzaine d'octobre. Consommation dès cueillette jusqu'à mi mars.	bon calibre. Epiderme de fond vert jaune marbré de carmin	Chair moyennement ferme, molle à maturité. Sucrée avec une pointe d'acidité. Fruit juteux et très gouteux.	Tout usage, couteau et cuisson. Conservation 5 mois.
Belle fille de Bourgogne		très tardive	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.
Belle fille de Salins	Salins les Bains. Semis de hasard.	très tardive	récolte : octobre/ novembre consommation : cueillette à fin mars	Epiderme jaune pâle, lavé de rose et strié de rouge.	Assez juteux, parfumé, assez sucré, peu acidulé, goûteux.	Couteau et à cuire. conservation 5 mois.
Belle rivet		intermédiaire	fin d'automne début d'hiver	Calibre très gros. Epiderme jaune d'or lavé de rose	Chair tendre, juteuse et sucrée.	
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.
Calville rouge des Mont d'or	Rhône	précoce	récolte septembre/octobre.	Calibre gros. Epiderme jaune paille lavé entièrement de rouge vif	Chair tendre, sucrée, parfumée, juteuse. Peau résistante à peler.	couteau
Châtaignier / De châtaignier	Inconnue. Répandue en Côte d'Or et Nièvre.	tardive	récolte très tardive. Maturité novembre / mars	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.

POMMES - variétés	Origine	Floraison	Maturité	Fruit	Goût	Usages
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 rousseâtre 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.
Double rose	très ancienne et française	intermédiaire - un peu tardive, avril mai	récolte : mi - fin octobre maturité de janvier à mai	Epiderme lavé de rouge orangé, parfois jaune unicolore.	Moyennement juteux, parfumé et goûteux. Chair fine, mi-tendre, sucrée et presque sans acidité.	Couteau, jus et cuisson. Conservation 7 mois
Fer de l'Isère	1925/1930 'Pomme fer', origine Meyssis en Isère	très tardive	?	Epiderme rouge à maturité	Bonne, légèrement acidulée	Compote, pâtisserie, au couteau à partir de mars. Conservation longue.
Francizio	Italienne, dans le Charolais Brionnais depuis le 16ème.	précoce, 2ème quinzaine d'avril	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						
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
Patte de Loup	Maine et Loire	mi-tardive	récolte octobre, maturité courant de l'hiver, conservation jusqu'en avril.	Epiderme brun fauve nuancé de vert, parsemé de points gris et légèrement squameux.	Chair mi-juteuse, sucrée, légèrement acidulée et parfumée.	couteau et cuisson
Pigeonnet rouge		?	récolte tardive	Forme conique, épiderme rouge	Chair odorante et croquante, assez ferme à la texture fine, elle parfume délicieusement la bouche	Conservation jusqu'en mars
Racine blanche de l'Allier	variété locale la plus répandue autour de Vichy et montagne Bourbonnaise		récolte tardive	Epiderme vert jaune, rosé à l'insolation	Chair moyennement ferme, à la texture fine ; faiblement sucrée et acide. Fruit moyennement juteux, parfumé et goûteux	Conservation moyenne. Couteau et à cuire (salé-sucré, pâtisserie, compote) et jus. Bonne à consommer lorsque l'épiderme est devenu bien jaune.
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 Baumann	Bruxelles, vers 1800.	mi-tardive.	récolte : 1ère quinzaine d'octobre. Consommation dès cueillette jusqu'à mi-janvier.	Calibre moyen fort, fond jaune lavé strié de rouge	Chair ferme, fine , très sucrée et acidulée. Fruit goûteux, assez parfumé et moyennement juteux.	Tout usage. Conservation 4 mois
Reinette blanche du Canada		mi-tardive, avril	récolte début octobre, maturité assez groupée : nov à mars	Calibre fort. Epiderme blanc /jaune à tâches 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		intermédiaire	récolte : octobre. Consommation novembre à février.	Calibre moyen. Epiderme jaune lavé de rose à l'insolation.	Chair fine, sucrée, et légèrement acidulée. Fruit très parfumé, goûteux et très juteux.	Couteau et compote. Conservation 4 mois.
Reinette de Cuzy	Cuzy, Saône et Loire	tardive	tardive, février à juin	Epiderme jaune a fond jaune citrin rarement lavé de rose à l'insolation	Chair à la texture fine, sucrée et acide, ferme à la cueillette mais tendre à maturité. Fruit moyennement juteux,	Couteau et à cuire (pâtisserie, compote, confitures). Jus. très longue conservation
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.

POMMES - variétés	Origine	Floraison	Maturité	Fruit	Goût	Usages
Rissoul	Hautes Alpes	tardive, fin avril	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. Fuit 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		mi-tardive à 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.

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.

POIRES - variétés	Origine	Floraison	Maturité fruit	Fruit	Goût	Usages
Alexandrine Douillard	Nantes, vers 1849.	mi précoce.	Récolte : fin septembre. Maturité jusqu'en novembre.	Calibre moyen, parfois gros. Epiderme jaunâtre.	Chair assez fine, fondante, très juteuse et bien parfumée. Bonne qualité. Chair de bonne tenue mais pouvant devenir un peu pâteuse en sur maturité.	Couteau et cuisson. Conservation 2 mois
Beurré Giffard	sauvageon trouvé en 1825 près d'Angers par Nicolas Giffard	mi précoce - avril	Récolte lorsque le fond est encore vert, assez cru. Récolte et maturité fin juillet.	Calibre moyen à assez gros. Epiderme vert devenant jaune pâle à jaune d'or, souvent frappé de rose ou de rouge à l'insolation.	Chair fondante, juteuse, bien sucrée, parfumée, à peine acidulée.	Excellent en bocaux. Conservation 1 mois.
Beurré Hardy	France, découverte en 1820	mi précoce à mi tardive - avril	Récolte septembre. A surveiller attentivement quelques jours après la cueillette : cueilli trop mûr, le fruit bleuit assez vite par le cœur.	Calibre assez gros. Epiderme à fond jaune-verdâtre presque entièrement recouvert de fauve bronzé	Chair fondante, juteuse, sucrée, acidulée. Légère âpreté. Très parfumée, succulente, parfois grenue autour des loges.	Couteau et cuisson. Conservation 2 à 3 mois
Comtesse de Paris		très précoce	récolte fin octobre/novembre. Maturité novembre décembre	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 cueilli le plus tard possible.	Couteau et à cuire
Conférence	Angleterre, 1884	mi tardive avril	récolte septembre. Poire d'automne, fin septembre et octobre	Calibre de belle grosseur. Epiderme vert, devenant partiellement jaunâtre à complète maturité.	Chair juteuse, fondante, sucrée, agréablement acidulée, légèrement grenue vers le cœur.	4 à 5 Mois : à 0°C ou -1°C, conservation plus limitée en cave.
Directeur Hardy	Obtention de M.Tourasse. commercialisée en 1893 par C.Baltet	?	septembre octobre	Epiderme vert jaunâtre se fonçant en fauve légèrement teinté de rouge à l'insolation	Chair fine, fondante, bien juteuse, sucrée, relevée d'un parfum agréable, de très bonne qualité.	couteau
Docteur Guyot	Obtenu en 1870 par M. Baltet horticulteur à Troyes	mi tardive	seconde quinzaine d'août et début septembre. Cueillir 15 jours avant maturité.	Calibre gros à très gros. Epiderme vert d'eau à jaune citrin.	Chair fine, mi fondante, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée, agréable, rafraîchissante. Très bonne qualité	Couteau. conservation 1 à 2 mois : peu de bletissement, bonne tenue pour une variété précoce. Poire parfaite pour la stérilisation
Doyenne d'Alençon	semis de hasard trouvé au territoire de Cusset vers 1830	mi tardive	Récolte fin octobre, maturité décembre. Conservation jusqu'à mars.	Epiderme verdâtre marbré de brun, passant au jaune à maturité.	Chair fine, fondante, sucrée, bonne qualité	couteau et cuisson
Doyenne d'hiver	découvert en 1785 en Belgique	précoce mars - avril	Maturité janvier à avril. Poire d'hiver. Récolter tardivement pour la qualité du fruit et avoir une bonne conservation	Gros calibre. Epiderme jeune brun lavé de rouge.	Chair fine, fondante et très aqueuse, assez granuleuse au cœur, bien sucrée, avec une eau légèrement aigrelette. agréable arrière-goût musqué	couteau. conservation longue
Doyenne du comice	Val de Loire, vers 1840	tardive	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	Conservation 4 à 5 mois à 0°C.
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.

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.

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.

POIRES - variétés	Origine	Floraison	Maturité fruit	Fruit	Goût	Usages
Epine Du mas	trouvée dans la forêt de Rochechouard (HauteVienne). Pied mère existant en 1856	précoce	récolte octobre. Conservation jusqu'en décembre	Calibre moyen a sous moyen. Epiderme un peu rugueux, jaune citrin fortement frappé de rose à l'insolation avec des points noirâtres très apparents.	Chair mi-fine, fondante, très juteuse, rarement granuleuse au centre, saveur sucrée, agréable.	couteau
Fafanreau/ Belle de Bruxelles	Répandue 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 pafos légèrement pierreuse autour du cœur.	couteau
Le lectier	Obtenu à Orléans, commercialisée en 1889	précoce à mi précoc	Cueillette novembre / décembre. Consommation jusqu'à janvier.	Calibre gros à très gros. Epiderme jaune doré pointillé de roux.	Chair un peu grenue autour des loges, fine, fondante, bien juteuse. Très bonne qualité.	couteau et cuisson
Louise bonne	1780	Très fugace : une semaine en moyenne saison. précoc 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
Poire du Notaire		précoce	Récolte : novembre Consommation : février à mars	Calibre gros. Epiderme de fond vert à la cueillette et virant au jaune à maturité.	Chair assez ferme, fine, sucrée, faiblement acide. Fruit moyennement juteux, goûteux au parfum typique. A croquer à partir de son jaunissement.	Couteau. Conservation 3 à 4 mois. Poire de garde
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.	
Rossette	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.
Saint Christophe						
Sucrée de Montluçon	Variété du Bourbonnais, cultivée en auvergne et région de Lyon.	précoce	Récolte: début octobre	Epiderme vert clair devenant jaune pointillé de brun à maturité.	Chair blanche assez fine, sucrée, fondante et parfumée	Conservation 2 mois
William bon chrétien / William	Semis naturel vers 1770 en Angletrre. Introduite en France par L. Leclerc vers 1828	moyennement tardive à tardive	A cueillir verte, maturité fin août à mi-septembre. Gagne à mûrir 2 semaines au fruitier.	Calibre moyen à surmoyen. Epiderme verdâtre à jaune paille parsemé de lenticelles grisâtres.	Chair juteuse, fine, fondante, musquée, sucrée, peu acidulée.	Conservation 3 mois, évolution rapide à la sortie de frigo. Fruit en frais et transformation (compote, poire au sirop et 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 8m. 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.

PRUNES - variétés	Origine	Floraison	Maturité fruit	Fruit	Goût	Usages
Davaine			fin août - début septembre			
Des Besjonnières		Intermédiaire, fin mars début avril	Mi-août.	Calibre moyen. Epiderme jaune ambré grumelé de carmin.	Chair juteuse, sucrée, relevée et parfumée. Très bonne qualité	Frais, tarte, confiture, pruneaux
Goutte d'or des sarmates	Charolais Brionnais. Prune ou quetsche des Samates		Etalée, mois de juillet	Calibre moyen, dissymétrique. Epiderme jaune doré nuancé de quelques plages rouge orange côté isolation.	Chair peu juteuse (type abricot) sucrée et assez parfumée.	Parfait pour tartes et confitures
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.	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 d'Oullins	Découvert dans l'Ain et cultivé à Oullins dans le Rhône à partir de 1860	Avril, demi-précoce à demi tardive	Août. La plus précoce des Reine-Claude.	Gros calibre, fruit rond et jaune	Sucré, Juteuse, sucré et parfumée mais moins parfumée que Reine-Claude Dorée	Conservation 1 à 2 semaines. Frais, tarte et confiture
Reine Claude verte / 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 claud 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.	Bon fruit à compote et pruneaux. conservation frais 1 à 2 semaines

Coings

Portes-greffe proposés

Cydonia Oblonga : pour sol riches, profond, non calcaire. Pour formes libres ou dirigées. Mise à fruit 4-5 ans. Distance de plantation 3-5m. Hauteur 4 à 5 m. Petites formes.

COGNASSIER - variétés	Origine	Floraison	Maturité fruit	Fruit	Goût	Usages
Bourgeault	Asie mineure	Avril	Récolte début novembre	Epiderme jaune verdâtre, calibre moyen à gros,	Chair jaune et juteuse, légèrement acide, de bonne qualité	Transformation : confitures, gelées, confiseries.
Champion	New jersey 1870	Avril, demi-tardive	Récolte octobre	Epiderme jaune lumineux, chair jaune	Aromatique et très parfumé	Transformation : confitures, gelées, confiseries. Très bonne conservation
Constantinople	Turquie	Tardive, échappe généralement aux gelées de printemps	Récolte novembre	Calibre moyen à assez gros. Peau jaune verdâtre avec duvet grisâtre	Chair fine, acidulée, sucrée, juteuse, très parfumée	Faible conservation. Une des variétés les plus utilisées pour gelées, confitures
Gamboa	Portugal	Avril		Forme de poire, épiderme jaune brillant	Chair devenant rouge violacé à la cuisson. Saveur plus douce que la plupart des autres coings	Transformation : confitures, gelées, confiseries.
Géant de Vranja	Ex yougoslavie 1898	Avril	Récolte mi octobre à mi novembre	Epiderme jaune d'or, très gros calibre	Chair fine, ferme, délicatement parfumée de très bonne qualité.	Transformation : confitures, gelées, confiseries. Devient rose à la cuisson
Meeches prolific	Amérique, milieu du 19ème	Avril	Récolte octobre	Epiderme jaune d'or vif	Chair fine, juteuse, très aromatique, acide. Excessivement parfumée	Excellente pour confection de confiture et gelées, goût prononcé et vif cuite.

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 6m. Pour sols lourds et humides.

Prunus Mahaleb Sainte Lucie : Vigueur moyenne, pour sols secs et bien drainés. Résistants au calcaire. Distance de plantation 6m. Pour formes basses tiges et demi tiges.

CERISES - variétés	Origine	Floraison	Maturité fruit	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	Saveur sucrée, juteuse, peu acide, douce.	Conservation 1 semaine.
Jardin Cornus				Gros fruit rouge vif allant jusqu'au rouge foncé	chair ferme, sucrée, parfumée	table
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 ferme, croquante, sucrée, gouteuse.	
Hedelfingen - bigarreau	1850, Allemagne.	Avril : intermédiaire à tardive, Burlat + 2 à 4 jours, floraison importante 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, fermé moyenne à bonne (supporte mal les températures très élevées)	Sucrée, peu acide, juteuse, légère amertume à maturité insuffisante. Très bonne qualité gustative	Conservation 1 semaine.
Jaboulay - Bigarreau	semis de hasard découvert à Oullins, près de Lyon	Précoce à intermédiaire	fin mai / début juin	Epiderme rouge vif en début de maturité puis devient presque noir avec des reflets carminés. Chair couleur brun	Chair très juteuse, moyennement sucrée, gouteuse et rafraîchissante.	
Laurencine - guigne	Très ancienne variété du Charolais		Mi-juillet. Fruit pouvant rester attaché à l'arbre jusqu'à être confit.	Epiderme bordeaux, devenant noir à complète maturité.	Chair rouge foncé presque noir, jus colorant. Fondante, juteuse, sucrée, acidulée	Réputée digestive à la fin des repas. Principalement conservée dans de l'eau de vie.
Marmotte -Bigarreau	semis naturel obtenu dans l'Yonne vers 1900	Tardive et abondante	Burlat + 17 à 20 jours	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.	
Reverchon - bigarreau	Longtemps cultivé 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.	Conservation 1 semaine. Utilisations variées.

Abricots

Portes-greffe proposés - selon disponible

Prunus Persica : Porte greffe de même espèce que le pêcher, vigueur forte. Sols secs ou drainants. Mise à fruit 4 ans. Forme moyenne et basse tige. Hauteur adulte 5m. Résistant à la sécheresse mais craint les sols gorgés d'eau en hiver.

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

ABRICOTS - variétés	Origine	Floraison	Maturité fruit	Fruit	Goût	Usages	Forme / conduite / fructification
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).	vigueur et productivité moyenne. Mise à fruit rapide.
Bergeron	Semis de hasard obtenu, vers 1920, par M. Bergeron à Saint-Cyr au Mont d'Or dans le Rhône.	Mars/avril, bonne résistance au gels printaniers	Fin juillet début août	Gros calibre. Couleur orangé avec insolation rouge	Sucré et acidulé	Frais et cuits (confits, confitures)	vigueur moyenne à forte, port semi érigé. Mise à fruit rapide.
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	Peu vigoureux, semi-érigé. Mise à fruit rapide, alternance possible. Adaptée au nord de la vallée du Rhône. Variété rustique de bonne qualité. Planter de préférence en situation abritée.

Pêches

Portes-greffe proposés - selon disponible

Prunus Persica : Porte greffe de même espèce que le pêcher, vigueur forte. Sols secs ou drainants. Mise à fruit 4 ans. Forme moyenne et basse tige. Hauteur adulte 5m. Résistant à la sécheresse mais craint les sols gorgés d'eau en hiver.

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

PÊCHER - variétés	Origine	Floraison	Maturité fruit	Fruit	Goût
Guilloux Elegante	Rhône	Début avril	Fin juillet	Chair blanche, gros calibre	Très savoureux, chair tendre, juteuse sucrée
Mme Guilloux	Rhône, 1900	Début avril	Début septembre	Chair blanche, gros calibre	Savoureuse, bonne qualité gustative

Amandes

Portes-greffe proposés - selon disponible

Prunus Persica : Porte greffe de même espèce que le pêcher, vigueur forte. Sols secs ou drainants. Mise à fruit 4 ans. Forme moyenne et basse tige. Hauteur adulte 5m. Résistant à la sécheresse mais craint les sols gorgés d'eau en hiver.

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 8m. 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.

AMANDIERS - variétés	Origine	Floraison	Maturité fruit	Fruit	Goût	Usages	Forme / conduite / fructification
Princesse	Vieille variété française, citée dès 1809, l'amandier Princesse est probablement originaire d'Ardèche.	Mars. Pollinisation par Texas	Récolte juillet pour amandes fraîches, sept/octobre pour amandes sèches.	Variété à coque tendre	Aromatique rapellant la pistache.	frais et séchées (11 à 12 mois)	arbre de vigueur moyenne, fertile et d'un beau port érigé. Mise à fruit assez rapide. Eviter les expositions trop gélives. Coque tendre, attention oiseaux
Texas	texas 1891	Première décade de mars, floraison précoce à moyenne pour un amandier. Pollinisation par Princesse	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)	forte vigueur, type érigé. Mise à fruit rapide à assez rapide. Assez résistant aux maladies cryptogamiques. Variété à coque tendre, plus facilement attaquée par les oiseaux et écureuils.

Nèfles et Nashis

Portes-greffe proposés - selon disponible

Pyrus Kirchsaller : 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.

NASHIS et NEFLIERS - variétés	Origine	Floraison	Maturité fruit	Fruit	Goût	Usages
Nashi 'Shinshui'	Asie	Avril	Récolte septembre.	Fruit semblable à une pomme. Épiderme bronzé doré	Goût de poire. Chair parfumée et juteuse, croquante et désaltérante	Couteau Conservation au frais jusqu'en janvier
Néflier d'Allemagne 'Monstrueuse d'Evreinoff'		Avril	Récolte mi-octobre, se consomme blet (faire blettir) ou attendre les gelées mais moins de conservation.	Calibre très gros, couleur brun gris et teinte ocre au soleil	Saveur sucrée presque liqueuse et acidulée	Frais, compote, confiture

Fruits rouges

CASSEILLIERS - variétés	Récolte	Fruit	dimensions adulte
Type 'Josta'	Juillet	Hybride entre cassis et groseilles, fruit bleu foncé pourpre.	2 m en tout sens, forte vigueur

CASSISSIER - variétés	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

FRAMBOISIERS - variétés	Récolte	Fruit	dimensions adulte
Fall Gold	Variété remontante. Récolte juin à octobre.	Très gros fruit jaunes dorés. Goûteux et sucrés.	1 à 2 m en tout sens adulte

GROSEILLIERS - variétés	Floraison	Récolte	Fruit	dimensions adulte
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
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
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

MÛRE FRAMBOISE - variétés	Récolte	Fruit	Exposition	dimensions adulte
Tayberry	Juillet, dès la 2ème année	Gros fruits rouge foncé noir, entre la mûre et la framboise, très goûteux. Très bon en confiture.	semi ombragée à plein soleil	hauteur 3 à 5m, largeur 1 à 2 m. Type ronce, peu buissonnant. A palisser.

Figuiers

FIGUIERS - variétés	Récolte	Fruit	Culture	dimensions adulte
Goutte d'or	Bifère : figues fleurs fin juillet et figues 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
Brown Turkey	Bifère : juillet et automne.	Peau brune, chair rouge. 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.
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

Amélanchiers

AMELANCHIERS - variétés	Récolte	Fruit	Divers	dimensions adulte
Du Canada	Juin - juillet	Baies rouges et 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.	hauteur 7 à 10m largeur 3m

Grenadiers

Grenadiers - variétés	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.	envergure 4m

