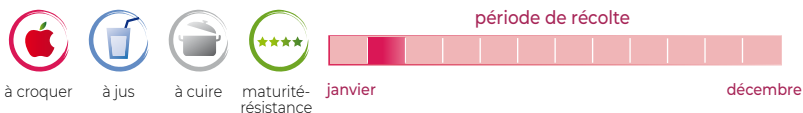


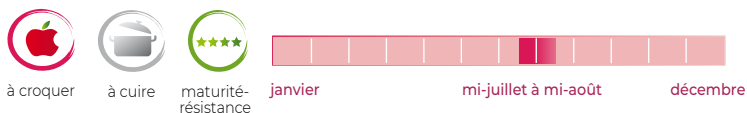


CATALOGUE FRUITIERS



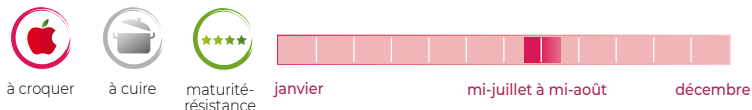
ABRICOTIERS

BERGERON



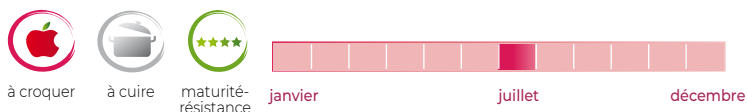
Variété auto fertile et floraison semi-tardive, adaptée aux régions plus froides. Gros fruits jaune safran, colorés de rouge à maturité. Se consomment frais. Excellents en fruits au sirop. Chair ferme, acidulée et très parfumée.

HARGRAND

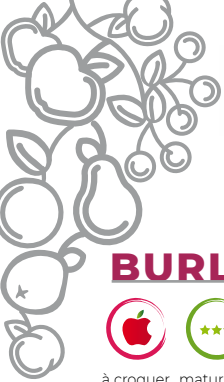


Variété auto fertile partielle et très résistante, vigoureuse et productive. Il est conseillé de le coupler avec d'autres variétés dans le verger ou potager. Résistante au froid et aux maladies, floraison semi-tardive. Les fruits sont de taille moyenne. Chair ferme, sucrée, d'une excellente qualité gustative.

POLONAIS



Variété auto fertile et très résistante au froid avec une bonne tolérance aux maladies. Fruits de taille moyenne. Chair de très bonne qualité gustative : fine et fondante, juteuse et parfaitement parfumée, à goût légèrement acidulé. A déguster frais mais de préférence en conserve ou en confiture.



CERISIERS

BURLAT



à croquer



maturité-résistance



janvier

fin mai, début juin

décembre



Fruit rouge brillant, bien ferme, pourpre et très sucré.

Variété fertile. Sa maturité précoce le protège de la mouche de la cerise.

Se plaît en tout climat, pourvu qu'il bénéficie d'un ensoleillement maximal.

COEUR DE PIGEON



à croquer



maturité-résistance



janvier

3^{ème} semaine de juin / début juillet

décembre



Ce cerisier fleurit tardivement et présente la particularité d'avoir une très longue période de récolte.

Variété vigoureuse, fournissant des fruits sucrés à la chair jaune ferme et croquante, légèrement acidulée, de couleur rouge clair.

HEDELFINGER



à croquer



à cuire



maturité-résistance



janvier

2^{ème} semaine de juin

décembre



Fruit noir très sucré, pour distillation, pâtisserie, conserve et confiture.

VIGNOLA



à croquer



maturité-résistance



janvier

juillet

décembre



Arbre vigoureux et productif à floraison tardive, idéale pour les régions froides et pour une production retardée. Classé dans la catégorie des bigarreaux. Gros fruits de couleur rouge pourpre foncé. Chair juteuse, parfumée et sucrée.

PÊCHERS

PÊCHE DE VIGNE



à croquer



à cuire



janvier

août

décembre



Variété auto fertile, vigoureuse et tardive. Fruits ronds à chair blanche à saveur particulière, douce, fondante, à peau rouge, recouverts d'un duvet gris. Délicieux en compote, en conserve et frais. Récolte à maturité, tardivement, en septembre.

PRUNIER

MIRABELLE de Nancy



à croquer



à cuire



maturité-
résistance



janvier

août

décembre



«LA» mirabelle la plus plantée. Idéale pour la cuisson, les conserves, la confiture et la distillation.

QUETSCHÉ d'Alsace



à croquer



à cuire



maturité-
résistance



janvier

septembre

décembre



La meilleure quetsche. Remarquable pour la cuisson, la confiture, les tartes et la distillation.

REINE-CLAUDE Bavay



à croquer



maturité-
résistance



janvier

août à septembre

décembre



Très bon pollinisateur. Il donne lui-même beaucoup de fruits vert-jaune très doux et parfumés. Les fruits se conservent bien au frigo ou dans une cave bien aérée. Les pruniers sont particulièrement peu exigeants vis-à-vis du terrain et du climat mise à part les situations en terrains trop argileux ou trop à l'ombre.

REINE-CLAUDE d'Oullins



à croquer



maturité-
résistance



janvier

début août

décembre



Gros fruit jaune et rond. Pollinise la Reine-Claude verte. Variété auto-fertile.



POMMIERS

BOSKOOP



à cuire



maturité
résistance



janvier

octobre à
novembre décembre



De bonne vigueur et productif. Chair moelleuse, parfumée, justeuse et acidulée. Excellente à la cuisson.

BOHNAPFEL



à jus



à cuire



maturité
résistance



janvier

fin octobre décembre



Fruit à chair blanche, très ferme, acidulé et juteux. Longue conservation. Bonne pomme à jus et bonne pomme à cuire.

EDELFRANKE



à jus



à cuire



maturité
résistance



janvier

fin octobre décembre



Variété ancienne, rouge à la chair acidulée. Excellente pomme à jus et de conservation.

GRAVENSTEINER



à croquer



à cuire



maturité
résistance



janvier

septembre décembre



Variété considérée comme l'une des meilleures autant en pomme à couteau qu'à cuire. Sa fine chair jaune claire est croquante, acidulée, parfumée et juteuse.



POMMIERS

QUERINA



à croquer



à cuire



maturité
résistance



janvier

septembre
octobre décembre



Bonne pomme, presque toute rouge. Pomme ferme, sucrée, acidulé et juteuse. Bonne conservation, résistante à la tavelure.

RAMBOURG



à croquer



à jus



maturité
résistance



janvier

octobre
novembre décembre



Variété donnant plutôt des petits fruits à chair jaunâtre ferme et aromatique.

REINE DE REINETTE



à croquer



à jus



à cuire



maturité
résistance



janvier

octobre
novembre décembre



Jaune strié de rouge, chair ferme et sucrée. Toute utilisation.

TOPAZ



à croquer



à jus



à cuire



maturité
résistance



janvier

octobre
novembre décembre



Variété donnant plutôt des petits fruits à chair jaunâtre ferme et aromatique.



POIRIERS

BEURRÉ HARDY



à croquer



à jus



à cuire



maturité
résistance



janvier

fin septembre

décembre



Fruit assez gros, jaune bronze. Chair juteuse, parfumée. Arbre vigoureux.

CONTESSE DE PARIS



à croquer



à cuire



maturité
résistance



janvier

fin octobre

décembre



Chair fine, sucrée et juteuse. Très bonne tenue à la cuisson.

Fruits abondants se conservant longtemps (endroit sec et frais). Supporte l'altitude.

DUCHESSÉ D'ANGOULÈME



à croquer



à cuire



maturité
résistance



janvier

octobre
novembre
décembre



Très appréciée pour sa qualité gustative, juteuse, fondante, parfumée.

Longue capacité de conservation (endroit sec et frais). Supporte l'altitude.

WILLIAM'S



à croquer



à cuire



maturité
résistance



janvier

août

décembre



Beau fruit jaune doré, chair fine et abondante. Fruit frais, distillation et conserve.