

Pommiers		Récolte					Dégustation	Description
Variétés	Utilisation	juil	aoû	sep	oct	nov	Conservation	
Astrakan rouge	Couteau, cuite, jus	R					Fin juillet début août, pas de conservation	Variété ancienne originaire de Russie, à la chaire juteuse, demi-fine, sucrée avec une pointe d'acidité et à la saveur parfumé. Sensible aux chocs, elle est à consommer rapidement après la récolte. Elle est rustique, résiste bien aux maladies. Nécessite Winter Banana pour pollinisation.
Directeur Lesage	Couteau		R				août, pas de conservation	Variété ancienne bicolore dominante rouge. Tendre, juteuse, très parfumé. Elle est moyennement sensible à la tavelure et peu sensible au chancre.
Passe Pomme d'été	Couteau		R				Août-Septembre	Fruit moyen de forme conique-allongée, peau coriace, à fond jaune blafard plus ou moins lavée de rouge lie de vin à l'insolation, chair blanc-verdâtre, fine, tendre, eau suffisante, acidule, assez sucrée"
RubINETTE	Couteau		R				septembre à février	Variété de Suisse, croisement entre la Golden et la Cox's Orange. Pomme de taille moyenne de couleur jaune striée rouge sur fond orange. Intéressante pour les producteurs de fruits car très fort rendement.
Bouet de Bonnétable	Couteau, cuite, jus, cidre			R			septembre à février	Le fruit est de taille moyenne, légèrement aplati, de couleur verte-jaunâtre, lavé de rougé sur un quart du fruit. La chair est neige, ferme et fine. C'est un fruit sucré, peu acide, juteux, parfumé et goûteux
Canada Grise	Couteau, bonne tenu en cuisson			R			Octobre à décembre	Variété ancienne à peau couleur cannelle. Saveur sucrée et très légèrement acidulée, au parfum fleuri. Peu sensible à la tavelure, assez sensible au chancre. Assez vigoureux, nécessite tuteur.
Cramoisie de Gascogne	Couteau			R				Gros fruit rouge cramoisi, à chair blanche et fine, sucrée, parfumée et acidulée. L'arbre est vigoureux et très fertile idéal pour le verger plein vent.
Elstar	couteau, cuite			R			Septembre à Novembre	Variété originaire des Pays-Bas à chaire blanche sucrée et croquante. Très sensible à tavelure, mildiou, rouille, pourriture noir
Golden delicious	Couteau, cuite			R			Octobre à Février	Variété américaine à l'origine de nombreux croisements. Sa peau est jaune doré et sa chair juteuse, ferme et croquante, sucrée et parfumée, légèrement acide. Peu sensible au feu bactérien, sensible à la tavelure.
Golden Rosée	couteau,cuite			R			Octobre à Février	Variété rustique. Ses fruits jaune-rosé sont de calibre moyen. Leur chair est fine, juteuse légèrement plus sucrée que « Golden Delicious ».
Goldor	Couteau, cuite			R				Fruit moyen de couleur jaune Or. Elle est ferme et croquante. Son goût est subtil, elle est très parfumée avec une petite touche acidulée. Elle est un croisement entre la pomme Elstar et la Golden.
Red Delicious	Couteau, cuite			R			septembre à janvier	Grosse pomme rouge intense. La pomme des Disney ! L'arbre est bisannuel, offrant une abondance de fruits une année sur deux
Reine des Reinettes	Couteau, cuite			R			Septembre à décembre	Variété ancienne de couleur jaune strié de rouge,à chair fine, ferme, sucré, acidulé et agréablement parfumé. Très bonne pollinisatrice. Résistante aux maladies. Sensible à l'alternance
Rouget de Dol Prime	Couteau, cuite, jus, cidre			R			de septembre à janvier	Variété d'Ille-et-Vilaine, à gros calibre. Peau blanche-jaune striée de rouge
Belchard - 'Chantecler'	Couteau, cuite				R		Octobre à Février	Petite pomme croquante et juteuse à la récolte, devient fondante plus tard en saison. Saveur à la fois sucrée et acidulée, très aromatique. Sensible au chancre mais moyennement sensible aux autres maladies.
Belle de Boskoop	Couteau, cuite et à cidre				R		Novembre à Mars	Chair blanche est mi-tendre, assez croquante, juteuse, sucrée et agréablement acidulée. 2 fois plus de vitamine C qu'une Golden
Bénédictin	Couteau, cuite				R		Octobre à Février	variété normande produisant de gros fruits jaune orangé strié de rouge. La pomme Benedictin possède une chair blanche, ferme, sucrée, juteuse, très aromatique, à l'épiderme légèrement onctueux.
Bonne Hotture (de)	Couteau				R		Octobre jusqu'en Avril	Variété ancienne originaire d'Anjou. Chair mi-tendre, assez croquante, juteuse, sucrée et agréablement acidulée. Bonne résistance aux maladies, sensible à la tavelure
Braeburne	Couteau, cuite				R		Octobre à Mars	Juteuse et agréablement acidulé, variété assez sensible aux maladies
Calville blanc d'hiver	Couteau, cuite				R		d'octobre à mars	variété ancienne d'Orléans. Fruit gros calibre, jaune pâle et rosé.Sa chair blanche est tendre et fine à la saveur sucrée, juteuse et parfumée. Cette variété résistante à la tavelure et au chancre est très productive et d'excellente qualité gustative.
Calville dorée d'automne	Couteau				R		Décembre à Mars	Variété d'automne originaire de Normandie à chaire fine, juteuse, sucrée et parfumée

(Chailleux) Draps d'or	Couteau, cuite, jus, cidre				R	Octobre à Mars	Variété ancienne originaire de Bretagne. Couleur jaune lavé de rouge. Chair fine, tendre, juteuse, très sucrée et agréablement acidulée. Assez sensible à la chute des fruits, moyennement sensible au puceron cendré et assez résistant au chancre bactérien et à la tavelure.
Court pendu gris	Couteau, cuite				R	de décembre à avril	Variété ancienne du 15ème siècle. Pomme de petit calibre, aplatie. La peau est jaune roussâtre tachetée de gris-brun. Le pédoncule est très court. Leur chair est ferme, très sucrée, odorante et parfumée.
Cox's orange	Couteau, cuite				R	d'octobre à janvier	Fruits de calibre moyen, jaune orangé strié de rouge, aplatis. Chair jaune crème, croquante, fine, juteuse, parfumée, sucrée et légèrement acidulée. L'arbre craint les fortes gelées et les fortes chaleurs.
Fremy	Couteau, cuite, jus				R	de décembre à mars	Originaire d'Anjou et Mayenne. Fruit gros à très gros, aussi large que haut; épiderme vert clair, fortement lavé et plaqué de fauve sur presque toute la surface; chair jaunâtre, ferme, croquante, saveur de reinette, sucrée, bien parfumée.
Frequin rouge	Cidre (amère), cuite, alcool				R	Octobre à Novembre	Variété ancienne de pomme à cidre amère. Sensible à la tavelure, faiblement sensible à l'oïdium, sensible au chancre de part sa forte vigueur et moyennement sensible au feu bactérien.
Fuji	couteau, jus				R	Octobre à Mai	La chair est fine, tendre et croquante. Saveur douce et délicate, très sucrée, peu acide. Sensible à la tavelure du pommier et au feu bactérien. Fortement sensible à l'alternance
Germaine de Brasparts	Couteau, Cidre (douce), jus, cuite				R	Octobre à Mai	Variété originaire du Finistère, à chair blanche, juteuse, assez ferme, bien acidulée, parfumée. Le fruit est sensible au choc une fois mure. Très bonne tenu en cuisson, prisée par les pâtisseries. Très vigoureux
Groseille	Couteau, jus, cidre				R	Novembre à Mars	Variété ancienne originaire de Mayenne à gros fruits. La peau jaune clair nuancé de vert, lavé de rose ou de rouge à l'insolation. La chair est tendre, fine, très juteuse, acidulée, parfumée. Vigoureuse
Gros Locard Jaune	Cuite, couteau, jus, cidre				R	Décembre à Mars	Variété ancienne à gros fruits, originaire de la Sarthe. Peau jaune virant au rose. Chair blanche, fine, juteuse, sucrée et légèrement acidulée mais peu parfumé. Très vigoureux
Idared	Couteau, cuite				R	Octobre à Janvier	Variété américaine à gros fruits jaune clair, teinté de rouge lumineux au soleil. La chair est fine, assez croquante, est juteuse, douce, légèrement acidulée et sucrée. Sensible aux maladies
Jolibois	Couteau, jus, cidre				R	Octobre à Mars	Gros fruits cylindriques jaune paille lavés de rouge à l'insolation et strié de rouge plus foncé. La chair est blanche, bien juteuse, très sucrée et très parfumée.. L'arbre est résistant à la tavelure.
Jonathan	Couteau, cuite				R	Novembre à Février	Variété ancienne américaine à l'origine de nombreux croisements.Elle a la peau lisse, fine, luisante, jaune doré, abondamment striée de rouge vif. Sa chair est couleur blanc-crème, croquante, juteuse et sucrée. Peu vigoureuse. Résistante à la tavelure et sensible à l'oïdium
Locard Vert	Cuite, jus, cidre				R	Octobre-novembre	Variété rustique et vigoureuse de pommier à cidre. La peau est verte avec parfois un voile rosé à l'insolation. Après pression, il donne un moût acide, avec une légère amertume, qui apportera de la fraîcheur à l'assemblage avec d'autres variétés, afin d'obtenir un cidre équilibré.
Melrose	Couteau, cuite				R	Novembre à Avril	Variété à fruits rouge brillant sur fond jaune. Chair blanc-jaune, douce, juteuse, sucrée et légèrement acidulé. Vigoureuse, avec mise à fruit rapide. Résistante à la tavelure, peu sensible au feu bactérien
Patte de Loup	Couteau, cuite				R	Décembre à Avril	Variété ancienne du Maine-et-Loire, caractérisé par sa peau épaisse, rugueuse, bronze mêlé de vert avec une cicatrice rappelant une griffure de loup. Une des pommes les plus savoureuses avec une chair croquante, sucrée avec des notes fruités et anisé. Résistant à la tavelure, sensible au chancre.
Pépin Coignard	Couteau, cuite				R	Octobre à Mars	Fruit de taille moyenne, au pourtour irrégulier, de couleur jaune-vert, légèrement teinté de rose sur un quart de la surface.
Pépin meunier	Couteau, cuite, jus, cidre				R	Mars à Juin	Variété ancienne de la Mayenne au fruits jaune lavé de rose. Chair mi-tendre, très juteuse, sucré, peu acidulé et parfumé. Vigoureuse
Pigeonnet Anglais							
Pomme Cloche	couteau, jus				R	Octobre à Mars	Variété ancienne suisse, en forme de cloche. Fruits moyens de couleur jaune-verdâtre, teinté de rouge du côté exposé au soleil, avec une peau légèrement rugueuse et parsemée d'innombrables lenticelles. Sa chair est blanche, ferme, croquante, peu juteuse, avec une acidité rafraîchissante rappelant la rhubarbe et le citron.
Reinette Baumann	couteau,cuite				R	Octobre à Mars	Fruits de gros calibre, de forme arrondie légèrement aplatie, recouverte d'un épiderme jaune entièrement lavé de rouge carmin foncé parsemé de brun. Fin et juteuse, elle ne devient jamais farineuse.
Reinette de Caen	Couteau, cuite				R	Octobre à Février	Variété ancienne de Normandie. Fruit moyen de couleur jaune dorée, parfois ponctuée de rouge.

Reinette de Caux	Couteau, cuite, jus, cidre				R	Janvier à Avril	Variété ancienne de Normandie, à chair juteuse, très sucrée et légèrement acidulée, savoureusement parfumée. Vigoureuse et résistante aux maladies
Reinette de Clochard	Couteau, cuite				R	Novembre à Mars	Variété ancienne à chair fine, juteuse, très parfumée et sucrée. Résistante aux maladies
Reinette dorée de la Sarthe	Couteau				R	Octobre à Janvier	Variété ancienne de la Sarthe à chair ferme, juteuse, acidulée et très parfumée
Reinette Dubuisson	couteau,cuite				R	Octobre jusqu'en Avril	Grosse pomme de variété ancienne de Loire Atlantique, à peau jaune légèrement rosée à l'insolation, parfois marbrée de fauve. Cette pomme rustique est vigoureuse à bois fort. Pomme de gros calibre à chair jaune, fine et parfumée.
Reinette du Mans	Couteau, cuite, jus				R	Décembre à avril	Variété ancienne à chair fine, juteuse, très parfumée, sucrée et croquante à fondante suivant le stade de maturité. Résistante aux maladies
Winter Banana	Couteau, cuite				R	Octobre à Février	Variété de l'Indiana du 19eme, très vigoureuse, très fertile et à mise à fruit rapide. Fruits sphériques aplatis, jaune soufre, roses au soleil, irréguliers. Léger goût de banane.
Bedan	Cidre (douce amère), cuite				R	Bonne conservation	Variété très ancienne de Bretagne. Très recherché pour faire un bon cidre. Sensible à l'alternance. Associer avec Binet Rouge pour bonne pollinisation
Binet Rouge	cidre				R		Petits fruits rayés principalement rouges
Cafernanty	Couteau, cuite				R	de novembre à février	Une variété ancienne de Loire-Atlantique. Faiblement sucrée, juteuse et parfumée. C'est une bonne pomme à croquer et une très bonne pomme à cuire.
De l'Estre	Couteau, cuite				R	Novembre à Juin	Variété ancienne à gros fruits. Chair ferme, sucrée, un peu acide et juteuse. Bien parfumée à partir de décembre. Rustique, peu sensible aux maladies. Très sensible à l'alternance
Grand Mère	Couteau, cuite				R	Novembre à Avril	Variété ancienne et rustique, répandue en Anjou, produisant de belles pommes jaunes clair, lavé de roux, délicieusement parfumées.
Pomme de Glace	Couteau, cuite				R	Décembre à Avril	Originaire de Dordogne. Fruit assez gros de forme conique, très ventrue et fortement pentagone; peau verdâtre, lavée et fouettée de rouge; chair blanc jaunâtre, croquante, assez ferme et transparente; eau sucrée, légèrement vineuse, assez délicatement parfumée
Reinette d'Armorique	Couteau, cuite				R	Janvier à Juin	Variété originaire de Bretagne et datant du Moyen-Age à chair fine et croquante, juteuse, bien parfumée au goût acidulée. Beau port retombant. Sensible à l'alternance. Résistante aux maladies
Reinette de Bretagne	Couteau, cuite				R	Novembre à Mars	Variété très ancienne à gros fruits, juteuse, bien sucrée, savoureusement acidulée et parfumée. Très vigoureuse
Rosa de Mayenne	Couteau				R	Novembre à Janvier	Variété jaune clair lavée de rouge à chair tendre, fine, acidulée et parfumée.

Poiriers		Récolte					Dégustation	Description
Variétés	Utilisation	Juil	Aou	Sep	Oct	Nov	Conservation	
Beurré Giffard	Table, cuite, jus	R					Fin juillet à fin aout	Variété ancienne d'origine angevine à chair fine, fondante, juteuse, sucrée et acidulée, délicieusement parfumée avec très légère âpreté. Assez sensible à la tavelure.
Williams Rouge	table, cuite, alcools		R				aout à octobre	Variété de 'Williams' à peau rouge sur fond jaune. Peau fine, chair fine, fondante, sucrée et parfumée. Semi-autofertile. Bon pollinisateur pour la plupart des autres poiriers. Bonne résistance aux maladies
Williams	table, cuite, alcools		R				aout à novembre	Variété ancienne à peau fine, chair fine, fondante, sucrée et parfumée. Semi-autofertile. Bon pollinisateur pour la plupart des autres poiriers. Bonne résistance aux maladies
Beurré Lebrun	Table, cuite		R				septembre	Variété ancienne très rustique à chair parfumée, musquée, sucrée et peu acide. Se conserve que quelques jours après récolte. Résistante aux maladies. Conduire en forme basse
Beurré Clairgeau	Table, cuite		R				octobre à janvier	Fruits de gros calibre. Peau devenant jaune a maturité, un peu épaisse. Chair demi-fine, fondante, un peu granuleuse vers le coeur, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée et délicatement parfumée. Sensible à la tavelure.
Marguerite Marillat	Table, cuite			R			septembre à octobre	Variété ancienne à très gros fruits. Chair fine, fondante et juteuse. Saveur agréable : sucrée, acidulée et très parfumée. 'Triomphe de Vienne' recommandé pour pollinisation
Abbé Fétel	table, cuite, alcools			R			septembre à janvier	Gros fruits très allongé à chair fine, sucrée, juteuse et très parfumé. Moyennement sensible aux maladies. Nécessite pollinisateur type Beurré Hardy.
Beurré Hardy	Table, cuite			R			septembre à octobre	Variété ancienne à peau épaisse. Chair fine, juteuse, très sucrée et très parfumé. Très bonne pollinisatrice pour les autres variétés. N'est pas auto-fertile.
Général Leclerc	Table, cuite			R			Mi-septembre à janvier	Variété très apprécié pour ses qualités gustatives. Chair fine, fondante, juteuse, sucrée, agréablement acidulée, marquée d'un parfum épicé. Variété partiellement auto-fertile
Beurré d'Angleterre	Table, cuite, confiture			R			septembre à novembre	Variété ancienne à chair, fine fondante, juteuse et sucré devenant rapidement farineuse avec la conservation. Reconnu comme la reine des poires à confiture.
Conférence	Table, cuite			R			Fin septembre à février	Variété ancienne à gros fruits. Chair fine, juteuse avec bon équilibre acidité/sucre à la saveur douce et fondante. Meilleur pollinisation avec 'Comice'. Bonne résistance aux maladies
Doyenne du Comice	Table, cuite			R			octobre à janvier	Variété ancienne du Maine-et-Loire à gros fruits. Chair sucré, juteuse et parfumé. Nécessite 'Williams', 'Conférence' ou 'Beurré Hardy' pour pollinisation. Bonne résistance aux maladies
Passe Crassane	Table, cuite				R		décembre à janvier	Variété ancienne à gros fruits. Chair souvent granuleuse, très juteuse, un peu acide, parfois astringente. Pas auto-fertile
Comtesse de Paris	Table, cuite				R		décembre à janvier	Variété ancienne autofertile, très bonne pollinisatrice. Chair un peu grumeleuse mais savoureuse et fondante. Mise à fruit relativement rapide. Bonne résistance aux maladies
Des Urbanistes					R			Variété belge du 18eme siècle. Fruit moyen : vert clair passant au jaune ; chair fine, fondante
Madame Verte	Table, cuite				R		octobre à janvier	Variété belge du 19eme siècle. Fruit moyen, ovale-arrondi; gris rugueux recouvert d'un coloris nèfle et chocolat; chair teintée saumon, assez fine, fondante, bien juteuse, aromatisée d'un goût particulier
Figue d'Alençon	Table, cuite					R	décembre à mi-février	Variété ancienne de calibre moyen à gros avec des fruits qui rappellent la forme d'une figue. Chair demi-fine, fondante, juteuse, très sucrée et agréablement acidulée. Partiellement auto-fertile. Très bonnes qualités nutritionnel
Poiré Curé	Cuite, poiré					R	Novembre à janvier	Variété ancienne, rustique et très vigoureuse, produisant de très grosses poires d'hiver, devenant jaune verdâtre à maturité. "Williams" ou "Doyenné du Comice" est indispensable pour la pollinisation
Sœur Grégoire	Table, cuite					R	Novembre à janvier	Poire volumineuse, passant de la calebasse irrégulière à la cylindrique-allongée; peau épaisse et rugueuse, jaune d'ocre; chair jaunâtre, mi fine, fondante, granuleuse au cœur;

Pruniers		Récolte			Calibre	Description
Variétés	Utilisation	Juil	Aou	Sep		
Quetsche d'Alsace	Table, cuite, sèche, alcool	R			Gros	Variété très productive, à peau fine, pourpre violacée. Chair vert-jaune, ferme, peu juteuse, légèrement acidulée. Fruits bons frais, meilleurs séchés. Se conserve 3 semaines. Variété autofertile
Reine Claude d'Oullins	Table, cuite, alcool	R			Gros	Variété de prune à fruits ronds jaune teinté de rose à maturité. Chair vert-jaune, mi-fine, mi-tendre, sucrée et parfumée. Autofertile. Résistant aux maladies. Très utilisé pour transformations
D'ente	Table, cuite, sèche		R		Gros	Pruneau utilisé pour le pruneau d'Agen. Rustique, vigoureux, autofertile et productif, c'est un bon choix pour planter dans son jardin. De très bonne qualité gustative cette prune, de couleur violacé est aussi délicieuse consommée fraîche. la chair verdâtre est ferme, très juteuse et très sucrée.
Mirabelle de Nancy	Table, cuite, alcool		R		Petit	Variété très productive. Fruits jaune rosé à chair juteuse, bien sucrée et parfumée au goût de miel. Variété autofertile
Reine Claude Dorée	Table, cuite, alcool		R		Moyen	Variété facile à cultive à fruits ronds à peau fine vert auréolé de jaune doré. Chair ferme juteuse, sucrée et très parfumée. Bonne pollinisatrice pour pruniers. Pollinisateur : Reine Claude d'Oullins
Sainte Catherine	Table, cuite, sèche		R		Moyen	Une variété ancienne qui donne le pruneau fleuri de Tours. Donne des fruits jaunes dorés, sucrés, très parfumés et avec un goût de miel.
Reine Claude de Bavay	Table, cuite, alcool			R	Gros	Variété très productive à gros fruits ronds jaune-vert. Chair ferme, juteuse sucrée et parfumée. Autofertile. Résistant aux maladies mais craint le froid. Bon pollinisateur pour les autres variétés.
Stanley	Table, cuite, sèche, alcool			R	Gros	Variété vigoureuse, à mise à fruit rapide, à bonne production régulière. Gros fruits allongés violet-rouge très foncé, jusqu'à noir à maturité. Chair verte, ferme et sucrée. Idéaux pour la confection de pruneaux. C'est un très bon pollinisateur.
Thames Cross	Table, cuite, alcool			R	Gros	Très gros fruits allongés, jaune doré teinté de rose. Très bonne prune à chair jaune, juteuse, sucrée et parfumée d'une saveur de miel à forte maturité. Autofertile. Résistante aux maladies, avec une légère sensibilité au monilia sur fleurs.
Valor	Table, cuite, alcool			R	Gros	Fruits ressemblant aux quetsches à chair délicieuse et sucrée aux parfums de reine claud. Variété rustique. Pollinisateur : Reine Claude d'Oullins

Cerisiers		Récolte		Description
Variété	Utilisation	Mai	Juin	
(Bigarreau) Burlat	Cru		R	Variété précoce et productive, fournissant de gros fruits rouge foncé sucrés à la chair ferme et croquante. Non véreuse du fait de sa précocité. Bonne conservation. Pollinisateurs : 'Napoléon'
(Bigarreau) Moreau	Cru		R	Variété ancienne à gros fruits presque noir à maturité, à chair rouge, ferme, juteuse, savoureuse et bien sucrée. Résiste bien à l'éclatement. Pollinisateurs : 'Burlat', 'Napoléon'
Rivedel	Cru, cuite		R	Variété sarthoise très précoce (aussi appelée 'Hâtif Delbart'). Gros fruit rouge sombre à chair rouge-noire, faiblement acide, mais sucrée et très juteuse. Pollinisateur 'Burlat'
Early Rivers	cru, cuite, confiture		R	Les fruits sont assez gros, à chair tendre et sucrée. Récolte précoce et excellent pollinisateur.
Coeur de Pigeon	Cru, pâtisserie		R	Variété à gros fruits jaune puis rouge clair à la récolte. La chair est jaune, sucrée, croquante et légèrement acidulée. Son jus ne tâche pas. Bonne conservation. Pollinisateurs : 'Burtat', 'Napoléon'
Géant d'Hedelfingen	cru, cuite, confiture		R	Variété très productive, fournissant des fruits légèrement coniques, à la chair rouge ferme et juteuse et à peau brillante de couleur rouge foncé. Ces cerises résistent bien à l'éclatement.
Montmorency	confitures, conserves, eau-de-vie		R	Griotte à chair juteuse parfumé et acide au jus incolore. Variété auto-fertile. Bonne résistance aux maladies. Riche en anti-oxydants
(Bigarreau) Napoléon	Cru, cuite conserve, confiserie		R	Variété ancienne à gros fruits jaune lavés de rouge. Chair ferme, juteuse, sucrée et parfumée. Attire peu les oiseaux. Faible durée de conservation. Pollinisateur : 'Burlat'

Pêchers	Récolte			Consommation	Description
	Jui	Aou	Sep		
Brugnon de Morton	R			Table, pâtisserie, conserve	Variété de brugnon rustique à floraison tardive qui lui permet d'éviter les gelées. Fruits rouge brillant, à chair clanche, juteuse, sucrée, fondante et charnue. Noyau semi-libre. Peu sensible à la cloque. Autofertile
Madeleine de Courson		R		Table, pâtisserie, cuite	Variété ancienne de pêche de couleur jaune lavée de rouge. Fruits de gros calibre. Chair blanche, veinée de rouge vers le centre à saveur sucrée et parfumé, sans acidité. Noyau se détache bien de la chair. Résistant aux maladies mais sensible aux gelées tardives. Autofertile
Reine des Vergers		R	R	table, pâtisserie, cuite, conserve	Variété ancienne très vigoureuse à pêche rose-rouge. Chair blanche, rouge autour du noyau, juteuse, sucrée et légèrement acidulée. Résistante au froid et aux maladies. Autofertile
Fertile de septembre			R	Table, pâtisserie, cuite	Variété rustique, vigoureuse, autofertile, très productive et résistante aux maladies. Elle produit de belles pêches à la peau jaune marbré de rouge rosé coté soleil, et à la chair blanc crème veinée de rouge, fondante, juteuse et sucrée,
Nectared 6		R		Table, pâtisserie	Gros fruits au rouge intense, subtilement marbrés de jaune, à chair jaune au goût exquis.
Redhaven		R		Table, pâtisserie	variété rustique autofertile, produisant une pêche jaune-orangé, à chair jaune fondante, juteuse et très parfumée.

Nashis		
Variété	Récolte	Description
Blanc	Fin-aout	Pomme/Poire Japonaise. Peau fine, jaune vif à chair crémeuse, croquante et juteuse
Bronzé	Fin-aout	Pomme/Poire Japonaise. Gros fruit brun doré, roux à maturité et chaire claire, fine et parfumée

Framboisiers						Descriptif
	Récolte					
Variétés	Juin	Juil	Aou	Sep	Oct	
Augustred	R	R	R	R		fruits rouge clair, juteux, fragiles, de très bonne qualité aromatique. Moyennement drageonnante, faible vigueur. Remontante
Baron de Wavre	R	R				Variété de collection remontante ! Gros fruits très rouges et d'excellente qualité.
Bois Blanc	R	R				Variété ancienne montagnarde. Fruits raffinés, doux et couleur blanche à légèrement jaune pâle une fois mûre.
Fall Gold		R		R	R	Fruits jaune de calibre moyen à gros, très sucré et très parfumés. Port érigée. Moyennement vigoureuse. Remontante
Frida	R					fruits de calibre moyen, rouge vif, de très bonne qualité gustative. Très drageonnante et vigoureuse. Non remontante
Héritage	R		R	R	R	Fruits de calibre moyen, rouges, fermes et savoureux. Vigoureuse et très drageonnante. Remontante
Lloyd George	R					Variété ancienne, exigeante sur la qualité de sol, craint l'excès d'eau. Fruits rouge assez foncés de très bonne qualité gustative. Non-remontante. Remonte parfois en arrière saison
Schoenemann		R				Gros fruits rouge foncé, acidulés et parfumés. Peu drageonnante et peu épineuse. Non-remontante
Sucrée de Metz	R	R				Ancienne variété non remontante. Elle produit une abondance de délicates framboises de petite taille, jaune doré, très sucrées
Violette	R					Variété ancienne aux fruits rouge violacé, très savoureux. Non-remontante mais remonte fréquemment en arrière saison. Très rustique, s'adapte bien aux différents sols

Groseilliers				
	Récolte			
Variétés	Juin	Juil	août	Description
Fertile Palluau	R			Variété ancienne à petits fruits rouge sur petites grappes très fourni à excellente qualité aromatique. Vigoureuse, productive et peu sensible aux maladies
La Turinoise	R			Variété vigoureuse et érigé à petits fruits rouge vif acidulé et parfumé. Les grappes sont courtes avec des fruits serrés.
Laxton's Perfection	R			Variété de moyenne vigueur en buisson étalé, productif et légèrement sensible à l'oïdium. Les grappes sont longues, chargées de gros fruits rouge foncé de bonne qualité gustative
Junifer	R			Variété vigoureuse et productive à gros fruits rouge acidulés et très parfumé. Très apprécié pour confitures et gelées.
Fertodi longue grappe		R		Variété hongroise de mi-saison. Fruits rouges vifs à foncé, de taille moyenne, portés par une grappe très longue. Saveur acidulée et parfumée. Sensible à l'oïdium
Rose de Champagne		R		Vieille variété rustique. Fruit rose nacré, en grappe moyennes, fruité, parfumés et sucré.
Rovada		R		Variété à longue grappes, faciles à cueillir. Fruits acidulés mais peu parfumé. Variété très productive
Mulka			R	Variété formant un buisson trapu, assez productif et très résistant aux maladies. Fruits rouge foncé très goutu

Cassissiers		
Variétés	Récolte	Description
Andega	R	Variété résistante à l'oïdium, autofertile avec une grande richesse aromatique. Les feuilles et bourgeons sont utilisés pour huiles essentielles et infusions. Bon pollinisateur d'autres variétés
Arno	R	variété précoce, à gros fruits plus doux que les variétés traditionnelles, adaptée à la consommation en frais. Les feuilles et bourgeons sont utilisés pour les huiles essentielles et infusions.
Blackdown		R Variété relativement autofertile, de vigueur moyenne et sensible à l'oïdium. Les grappes sont courtes et portent des fruits moyens qui supportent la cuisson sans éclater.
Noire de Bourgogne	R	Variété ancienne vigoureuse à gros fruits noirs légèrement acidulés et bien parfumés. Assez sensible à l'oïdium. Variété historiquement utilisé pour faire de la crème de cassis. Nécessite 'Andega' pour être pollinisé.

VIGNES					
Variétés	début Août	fin Août	début Sept.	Fin Sept.	Description
Alphonse Lavallée		R			Variété d'aujourd'hui. Très gros grain, sucré, et très craquant
Automne Royal				R	Raisin sans pépin, grosse grappe aux grains craquants, d'origine des USA
Chasselas Doré	R				Variété ancienne, encore de nos jours. Raisin doré, le plus sucré des blancs, petit grain
Clairette blanche			R	R	Variété ancienne, dite 'de cuve'. Très parfumé et meilleure que certaines dites de table
Italia			R		Variété d'aujourd'hui. Raisin à gros grain doré, légèrement muscadet
Muscadet Hamburg		R			Variété ancienne, encore très appréciée de nos jours. Le seul raisin noir au vrai goût du muscat
Sultanine			R		Variété ancienne. Raisin sans pépin, petite grappe aux grains craquants, très sucré. Le raisin sec de Corinthe est fait avec ce cépage

Pommiers

Porte-greffe	Vigueur ; forme	Espacement	Type de sol	Notes	Longévité moyenne
Franc 'Bittenfelder'	Forte ; haute tige	7m à 10m	Tout	Mise à fruit lente : 5 à 10 ans ; à favoriser pour verger conservatoire	80-100 ans
MM106	Moyenne à forte ; basse-tige / demi-tige	4m à 6m	Profond, limoneux, humique, supporte un peu de calcaire	Mise à fruit : 3 à 5 ans ; se prête bien au palissage et gobelet	50 ans
M26	Faible ; basse tige	2m à 4m	Éviter sol trop séchant ou trop lourd	Mise à fruit rapide : 2 à 3 ans. Tuteurage ou palissage fortement conseillé	25 ans

Poiriers

Franc 'Kirshensaller'	Forte ; Haute tige et demi tige	7m à 10m	Tout	Mise à fruit lente : 8 à 12 ans ; s'adapte aux froids hivernaux et aux températures élevés	120 ans
Cognassier de provence	moyenne ; basse tige, palissage , gobelet	2m à 4m	Tout type de sol même pauvre	Mise à fruit rapide : 3 ans	50 ans

Cerisiers

Merisier	Forte ; haute tige	7m à 10m	Sol profond, non calcaire, pas trop humide	Mise à fruit lente : 8 à 12 ans	80 ans
Colt	Moyenne, demi-tige	4m à 7m	Sol profond, convient pour sols acide argileux, drainants	Mise à fruit rapide : 4 à 5 ans	50 ans
Gisela 6	Faible,(50 % du merisier) semi-nainifiant	2,5m minimum	Profond frais et humique	Mise à fruit rapide : 2 à 3 ans	25 ans

Pruniers

Myrobolan	Forte ; haute tige, libre	5 à 7m	Tout type de sol même pauvre ou très humide	Mise à fruit rapide : 4 à 5 ans ; a tendance à faire des rejets	30 ans
St Julien	Moyenne ; basse, demi-tige	3m à 5m	Sensible à la sécheresse, supporte sols argileux	Mise à fruit rapide : 3 ans	20 ans

Pêchers

Myrobolan	Forte ; haute tige, libre	5 à 7m	Tout type de sol même pauvre ou très humide	Mise à fruit rapide : 4 à 5 ans ; a tendance à faire des rejets	30 ans
St Julien	Moyenne ; basse, demi-tige	3m à 5m	Sensible à la sécheresse, supporte sols argileux	Mise à fruit rapide : 3 ans	20 ans