

CATALOGUE 2022

PÉPINIÈRE FRUITIÈRE DE LA CANOPÉE



Variétés rustiques adaptées à la Bretagne



La Pépinière fruitière

La pépinière fruitière se situe sur la ferme de la Canopée, petite ferme diversifiée, agroécologique, en première année d'installation. Nous sommes localisés dans le Finistère, à **Guengat, entre Quimper et Douarnenez**.

Nous ne sommes pas encore labellisés en AB (1ère année de conversion sur 3 ans), ou sous mention Nature & Progrès (nous serons visités très prochainement). Cependant notre production respecte les deux cahiers des charges, synonymes de **qualité** et de **respect de la Nature**. Les pratiques agroécologiques sont mises en places à la ferme, et ce, dans toutes les étapes de notre production, et de la gestion de nos surfaces agricoles : **agroforesterie, présence d'un troupeau de moutons rustiques «Landes de Bretagne», travail minimal du sol, utilisation d'engrais verts...** Ceci dans le soucis de vous proposer des arbres fruitiers de qualité, sains, et adaptés. Vous accompagner dans la production de votre nourriture, en abondance, est une réponse aux enjeux actuels. Le fruitier est une superbe plante pérenne, demandant peu d'entretien, et produisant des fruits en quantité, l'une des bases de notre alimentation.

Nous sommes dans notre **première année d'installation**, le catalogue que nous vous proposons est voué à évoluer. Les variétés que nous avons cette année en production ont été récupéré dans des vergers conservatoires via des associations de préservation du patrimoine fruitier, ainsi que chez des collègues pépiniéristes : Frouezh à Plougouven, Ti-Lipouz à Plévin, ainsi que Pépiflo à Taulé. Merci à eux, qui m'ont permis de vous proposer ce premier catalogue.

Il est vivement conseillé de **réserver à l'avance vos arbres et arbustes fruitiers**. Pour cela contactez-nous et **consultez le processus de commande**, décrit plus tard dans ce catalogue. Le choix de porte-greffe pour les arbres est important. Vous pouvez consulter notre sélection de porte-greffes adaptés sur notre site internet, ou sur ce document. Les arbres que nous vous proposons sont des **scions (jeunes arbres greffés d'un an), ou des arbustes, que nous vendons en racines nues, durant l'hiver**.

Au plaisir de très vite vous retrouver à la pépinière !

Tarifs des plants d'un an, arbres fruitiers greffés, arbustes à petits fruits



POMMIER	18 €
POIRIER, PRUNIER, CERISIER, COGNASSIER, NÉFLIER	20 €
AMANDIER, PÊCHER	22 €
CHÂTAIGNER	28 €
ARBUSTE FRUTIER (CASSISSIER, GROSEILLIER, GROSEILLIER À MAQUEREAU, CASSEILLIER)	7€
Nos tarifs sont TTC, incluent la TVA de 10 %	

Informations pour la commande

- Pour toute demande de **réservation** ou d'information, contactez-moi par **email** à info@fermecanopee.fr ou par **téléphone** au 06.86.86.43.68 (SMS de préférence).
- Une fois la réservation de vos plants validée, je vous transmets un **numéro de commande**, qu'il est important de conserver : il vous sera demandé lorsque vous viendrez **récupérer vos arbres à la pépinière, à son ouverture, de fin Novembre, et jusqu'à Mars**.
- Il est conseillé de venir **récupérer vos arbres le plus tôt possible dans la saison** (avant le 15 Janvier de préférence), car le système racinaire se développe même en hiver. Le chevelu racinaire, aura ainsi plus de temps pour se développer avant la reprise du printemps.
- Si vous avez des doutes sur la variété : **je vous accompagne sur le choix en fonction de vos critères** : maturité, préférences gustatives, conservation, usage des fruits. Spécifiez ces détails lors de votre demande.
- **Je vous accompagne dans la mise en place de haie fruitière, petit verger, ou simplement pour l'implantation de plusieurs arbres sur votre parcelle**. Sur réserve de disponibilité horaire, et possiblement soumis à un surplus tarifaire, en fonction de la demande.
- Des **informations sur la plantation et la taille vous seront transmises** en fascicule, lors de votre venue à la ferme.

Les porte-greffes



Le **porte-greffe** est la partie basse de l'arbre qui reçoit le greffon par l'opération de greffe. **Il produit les racines.**

Le porte greffe est choisi pour son adaptation aux différentes caractéristiques du sol. A la pépinière, nous sélectionnons des porte-greffes adaptés aux sols bretons.

Voici ce que va conditionner le porte-greffe :

- La **vigueur de l'arbre**. Faible vigueur (arbre basse-tige), moyenne vigueur (demi-tige), ou forte vigueur (haute-tige, franc).
- La **durée avant mise à fruit**. Plus la vigueur est forte, plus la durée de mise à fruit est longue.
- La **durée de vie de l'arbre**. Plus la vigueur est forte, plus la durée de vie sera importante.
- La **résistance** à certaines maladies ou champignons.
- L'**adaptation** à certains types de sols.

POMMIER

EM26 : Faible vigueur, basse tige. Hauteur de l'arbre adulte de 2,5 mètres à 4 mètres. Hauteur du tronc de 50 centimètres. La mise à fruit est rapide (2 à 3 ans). La rusticité de l'arbre est faible (tuteurage, irrigation nécessaire).

MM 106 : Moyenne vigueur, demi-tige. Hauteur de l'arbre de 3 à 5 mètres. Hauteur du tronc de 1 mètre. La mise à fruit est moyenne (3 à 5 ans). Rusticité de l'arbre moyenne.

Bittenfelder : Forte vigueur, haute tige. Hauteur de l'arbre adulte de 5 à 10 mètres. La mise à fruit est lente (6 à 8 ans). Forte rusticité de l'arbre.

POIRIER

Farold : Moyenne vigueur, demi-tige. Hauteur de l'arbre adulte de 3 à 4 mètres. Hauteur du tronc de 60 centimètres. La mise à fruit est moyenne (3 à 5 ans). Rusticité de l'arbre moyenne.

Kirshensaller : Forte vigueur, haute tige. Hauteur de l'arbre adulte de 10 à 12 mètres. Hauteur du tronc de 1,50 à 2 mètres. La mise à fruit est lente (6 à 8 ans). Forte rusticité de l'arbre.

PRUNIER, AMANDIER, PECHER

Saint Julien : Moyenne vigueur, demi-tige. Hauteur de l'arbre adulte de 4 à 5 mètres. Hauteur du tronc de 70 centimètres. La mise à fruit est moyenne (3 à 5 ans). Rusticité de l'arbre moyenne.

Myrobolan : Forte vigueur, haute tige. Hauteur de l'arbre adulte de 5 à 15 mètres. Hauteur du tronc de 1,50 à 2 mètres. La mise à fruit est lente (6 à 8 ans). Forte rusticité de l'arbre.

COGNASSIER, NÉFLIER

Cognassier de Provence BA 29 : Moyenne vigueur, demi-tige. Hauteur du tronc de 50 centimètres. Hauteur de l'arbre adulte de 4 à 5 mètres. La mise à fruit est moyenne (3 à 5 ans). Rusticité de l'arbre moyenne.

CERISIER

Colt : Moyenne vigueur, demi-tige. Hauteur de l'arbre adulte de 5 mètres. Hauteur du tronc de 1 à 1,5 mètres. La mise à fruit est moyenne (3 à 5 ans). Rusticité de l'arbre moyenne.

Merisier (Prunus Avium) : Forte vigueur, haute tige. Hauteur de l'arbre adulte de 6 mètres et plus. Hauteur du tronc de 1,50 à 2 mètres. La mise à fruit est lente (6 à 8 ans). Forte rusticité de l'arbre.

CHÂTAIGNER

Castanea Sativa : Forte vigueur, haute-tige. Hauteur de l'arbre adulte de 4 à 5 mètres. Hauteur du tronc de 1,50 à 2 mètres. La mise à fruit est moyenne (3 à 5 ans). Rusticité de l'arbre forte.

Catalogue variétal arbres fruitiers



Les **variétés** sont greffés sur différents types de porte-greffes, et sont ainsi disponibles sous plusieurs vigueur. Consultez notre liste de porte greffes par espèce pour plus d'information sur ces derniers, **contactez-nous pour les disponibilités de chaque variété, par porte-greffe.**

POMMIERS À COUTEAU

An Aoutrou, Bremor, Belle de Boskoop, Bon Pommier / Pomme d'Amour, Bonnet Carré, Calville Rouge d'Hiver, Cox Orange, Chailleux Drap d'Or, Douz Kaol, Elstar, Karminj de Sonnaville, Fil Jaune, Fil Rouge, Galetess, Galeuse, Germaine de Braspart, Pigeon Blanc d'Été, Pillaouer / Chiffonnier, Passe Pomme, Patte de Loup, Pomme du Bourg de Pommerit, Pomme fer Arzano, Rambour d'Hiver, Rambour d'Ete, Reine des Reinettes, Reinette d'Abry, Reinette d'Armorique, Reinette Clochard, Reinette de Concarneau, Reinette de Rosporden, Reinette Dubuysson, Reinette Grise de Lorient, Reinette Grise du Canada, Reinette de Pontfarcy, Ru Goanv, Teint Frais de Quimperlé, Winter Banana.

POIRIERS

Baltet Père, Beurré Clairgeau, Beurré Hardy, Conférence, Comtesse de Paris, Doyenné du Comice, Fauvanelle, Louise Bonne, Marguerite Marillat, Per Guerné, Per Rouz Douarnenez, Williams, Williams Rouge.

PRUNIERS

Badoual, Belle de Nuit, Marcel Chassay, Mirabelle de Nancy, Mirabelle Parfumée de Septembre, Queen Victoria, Quetsche Reine Claude d'Althan, Reine Claude de Bavay, Reine Claude Dorée, Reine Claude d'Oulins, Reine Claude Verte, Stanley.

COGNASSIERS

Géant de Wranja.

NÉFLIERS

Néflier à gros fruits.

AMANDIERS

Ingrid.

CHÂTAIGNERS

Dorée de Lyon, Précoce de Maure, Launaie, Belle Epine.

CERISTIERS

Géant d'Hedelfingen, Marmotte.

CASSISSIERS

Andega, Arno, Bigno, Blackdown, Cotswold Cross, Géant de Boskoop, Noir de Bourgogne, Royal de Naples.

GROSEILLIERS

Blanka, Jonkheer Van Tets, Junifer, Rovada, Versaillaise Blanche, Versaillaise Rouge.

GROSEILLIERS À MAQUEREAUX

Poorman

CASSEILLIERS (HYBRIDE ENTRE LE CASSISSIER ET LE GROSEILLIER À MAQUEREAU, PRODUIT DE GROS FRUITS FAISANT PENSER À UN CASSIS «XXL»)

Anita, Josta.

POMMIERS

- Périodes de floraison :
 - Précoce : Début avril.
 - Semi-précoce : 2^{ème} quinzaine d'avril.
 - Mi-tardive : 1^{ère} quinzaine de mai.
 - Tardive : 2^{ème} quinzaine de mai.
- Les utilisations des pommes (couteau, jus cuisson, cidre), sont indiqués hiérarchiquement, de la plus recommandée pour chaque variété, à la moins.

An Aotrou, Reinette Piquée

Variété ancienne

Origine : Finistère

Utilisation Couteau, cuisson.

Caractéristiques : Très bonne pomme.

Elle est utilisée en pure pour le cidre dans le 29.

La pomme de la moitié centrale de la Bretagne.

Très longue conservation.

Très bonne résistance aux manipulations.

Rustique.

Sensibilité : Rustique, bonne résistance aux maladies.

Floraison : Semi- Tardive

Récolte : Octobre.

Conservation : février à fin juin.

Fruit : Fruit de taille moyenne, de couleur jaune, parfois un peu rouge, savoureuse. La chair est dense, parfumée et acidulée, au goût fin.

Bremor

Variété ancienne

Origine : Morbihan

Caractéristiques : Belle pomme. Longévité dans la variété, Parmi les plus vieux arbres.

Fruit : Fruit de taille moyenne, de couleur jaune, parfois un peu rouge, savoureuse. La chair est dense, parfumée et acidulée, au goût fin.

Utilisation Couteau, cuisson, jus.

Sensibilité : Rustique, bonne résistance aux maladies.

Floraison : Tardive.

Récolte : Mi-octobre.

Conservation : Conserver jusqu'à sa maturité qui est de janvier à avril.



Belle De Boskoop

Variété ancienne

Origine : Utrecht, Pays Bas.

Caractéristiques : Pomme acidulée de base. Bonne pomme pour la cuisson.

Fruit : Fruit de grosse taille, de couleur ocre jaune,. Elle est ferme, croquante, suffisamment sucrée et très acidulé.

Utilisation Cuisson, couteau.

Sensibilité : Sensibilité au chancre.

Floraison : Semi-précoce.

Récolte : Octobre.

Conservation : Bonne, octobre à mars.

Bon Pommier / Pomme d'amour

Variété ancienne

Origine : New Jersey, Etats-Unis

Caractéristiques : Régulière efficace Jolie.

C'est un excellent fruit de table.

C'est une pomme de première qualité.

La pomme se tient très bien au four et n'éclate pas.

Elle est également destinée au jus et au cidre.

Utilisation Couteau, cuisson.

Sensibilité : Rustique, peu sensible.

Floraison : Semi-tardif.

Récolte : Octobre.

Conservation : Bonne, décembre à avril.

Fruit : De taille moyenne, fruit rouge avec un fond pouvant être ocre jaune. Chair crème, à la texture fine.

Bonnet Carré

Variété ancienne

Origine : Yvignac la Tour, Côtes d'Armor.

Caractéristiques : Variété intéressante, croquée et goûtée.

Vieille calville blanche d'hiver. Variété du 19ème siècle.

Utilisation Couteau.

Sensibilité : Sensibilité au chancre.

Floraison : Semi-tardive.

Récolte : Octobre.

Conservation : Conserver jusqu'à maturité, de décembre à avril.

Fruit : Taille moyenne, de couleur ocre jaune,. Texture fine, sucrée.

Calville Rouge d'Hiver

Variété ancienne

Origine : Bretagne

Caractéristiques :

Fruit : Gros fruit à la chair Blanche, un peu rose sous la peau, fine. Croquante, sucrée, peu parfumée

Utilisation Couteau

Sensibilité :

Floraison : Semi-tardive / Tardive

Récolte : Mi-octobre.

Conservation : Octobre à avril.



Cox Orange

Variété ancienne

Origine : Angleterre

Caractéristiques : C'est une bonne pomme à couteau. Bonne pollinisatrice pour Reinette grise du Canada. Pomme de base du verger anglais.

Fruit : Fruit moyen agréablement acidulé, à la chair fondante.

Utilisation Couteau

Sensibilité : Oïdium, tavelure

Floraison : Semi-tardive

Récolte : Fin septembre, début octobre.

Conservation : Octobre à janvier.

Chailleux drap d'Or

Variété ancienne

Origine : Nozay, Loire Atlantique

Caractéristiques : La grande pomme bretonne. Rustique et très bien adaptée.

Fruit : Fruit moyen, à la chair blanc-jaunâtre, fine, sucrée, acidulée, juteuse, parfumée.

Utilisation Couteau, cuisson, jus

Sensibilité : Peu sensible.

Floraison : Semi-précoce.

Récolte : Fin septembre.

Conservation : Récolte jusqu'à décembre.

Dous Kaol

Variété ancienne

Origine : Saint-Hernin, Finistère

Caractéristiques : Adaptée au Kreiz Breizh, proche de Germaine de Braspart. Très intéressante à cuire.

Fruit : Comme Germaine de Braspart.

Utilisation Cuisson, couteau, jus

Sensibilité : Peu sensible

Floraison : Semi-précoce / semi-tardive.

Récolte : Mi-octobre.

Conservation : Récolte jusqu'à janvier.

Elstar

Variété moderne

Origine : Pays Bas

Caractéristiques : Pomme équilibrée très appréciée dans le commerce.

Fruit : Pomme moyenne équilibrée entre sucre et acidité. Croquante, ferme. Chair blanc crème. Parfumée.

Utilisation Couteau.

Sensibilité : Chancre, assez sensible en général.

Floraison : Semi-tardive.

Récolte : Fin septembre.

Conservation : Récolte jusque mars.



Karminj de Sonnaville

Variété moderne

Origine : Nord de la France.

Caractéristiques : Excellente pomme aux qualités gustatives équilibrées.

Fruit : Pomme moyenne à grosse sucré, acidulé. Excellente qualité gustative.

Utilisation Couteau, cuisson, jus.

Sensibilité : Peu sensible. Guêpes et monolioses.

Floraison : Semi-tardive.

Récolte : Mi-octobre.

Conservation : Récolte jusque février.

Fil Jaune

Variété ancienne

Origine : Probablement le Morbihan

Caractéristiques : Pomme utilisée pour toutes fins, mais meilleurs à cuire ou en jus.

Peut être utilisée seule pour un cidre fin, léger et acidulé. Variété le plus répandue dans le sud du Morbihan. Bien pour le plein vent, de culture facile.

Fruit : De petite taille à moyenne, de couleur vert jaune. Acidulé, parfumé, moyennement sucrée, Moyennement ferme. Résiste bien aux chocs.

Utilisation Couteau, cuisson, jus, cidre.

Sensibilité : Rustique, peu sensible.

Floraison : Tardive.

Récolte : Fin Octobre / Début Novembre.

Conservation : Conserver jusqu'à maturité, de Janvier à Mai.

Fil Rouge

Variété ancienne

Origine : Région Lorientaise

Caractéristiques : Était vendue sur les marchés de Lorient comme pomme à couteau.

Très présente dans le sud du Morbihan et dans les îles. Pomme rustique.

Fruit : De taille moyenne à grosse. Chair acidulée, serrée croquante. Le fruit est lourd en main. Epiderme dur. Résiste aux manipulations et aux chocs.

Utilisation Couteau, cuisson.

Sensibilité : Rustique, peu sensible.

Floraison : Mi-tardive.

Récolte : Octobre.

Conservation : Récolte jusque avril.

Galetess

Variété ancienne

Origine : Le Juch, Finistère

Caractéristiques : Grosse bonne pomme à jus.
On la mettait autrefois dans la patte à galette. La chair se délite tout de suite.
Tombe verte et devient jaune.

Fruit : Grosse pomme, verte puis jaune-verdâtre à mâturite.

Utilisation : Jus, cuisson

Sensibilité : ?

Floraison : ?

Récolte : Fin-octobre.

Conservation : Récolte jusque décembre.



Galeuse, pigeonnet d'Armor

Variété ancienne

Origine : Léon, Finistère

Caractéristiques : Grosse bonne pomme à jus.
On la mettait autrefois dans la patte à galette. La chair se délite tout de suite.
Tombe verte et devient jaune. Repandue au Nord d'une ligne allant de Guingamp à Brest.

Fruit : Pomme moyenne à grosse à la chair acidulée, moyennement sucrée. Fruit parfumé et gouteux.

Utilisation : Cuisson, couteau

Sensibilité : Rustique, peut être sensible au chancre.

Floraison : Mi-tardive.

Récolte : Fin-octobre.

Conservation : Conserver jusqu'à maturité, de novembre à avril.

Germaine de Braspart

Variété ancienne

Origine : Centre Finistère

Caractéristiques : Superbe pomme rustique. Adaptée au centre Bretagne. C'est un fruit à deux fins.
C'est une pomme de table et à cuire.
Elle est aussi utilisée pour le jus.

Fruit : Pomme moyenne à grosse à la chair acidulée, moyennement sucrée. Fruit parfumé et gouteux.

Utilisation : Cuisson, couteau, jus

Sensibilité : Rustique, peu sensible.

Floraison : Mi-tardive.

Récolte : Fin-septembre.

Conservation : Récolte jusque décembre, voir plus si conservée dans de bonnes conditions.

Pigeon Blanc d'été

Variété ancienne

Origine :

Caractéristiques : Pomme d'été.

Fruit : Pomme moyenne à la chair tendre et juteuse, acidulée. Couleur verdâtre à jaune.

Utilisation : Couteau

Sensibilité :

Floraison :

Récolte : 1^{ère} quinzaine d'août.

Conservation : Récolte jusque fin août. .

Pillaouer / Chiffonier

Variété ancienne

Origine : Douarnenez, Pouldergat, Finistère

Caractéristiques : Typique région de douarnenez.
Pomme du chiffonier.

Très vieille variété. Pomme de collection.

Fruit : Pomme de qualité moyenne. Acidité forte,
Légère astringence.

Utilisation : Cuisson, jus.

Sensibilité :

Floraison : Mi-précoce.

Récolte :

Conservation :



Passe Pomme

Variété ancienne

Origine : Cap Sizun (?), Finistère

Caractéristiques : Pomme à couteau d'été de base dans
le Cap Sizun.

Fruit : Pomme de taille moyenne, jaune verdâtre striée
de rouge. Chaire acidulée, peu sucrée, croquante.

Utilisation : Couteau.

Sensibilité :

Floraison :

Récolte : 1ère quinzaine d'août.

Conservation : Récolte jusque fin août.

Patte de Loup

Variété ancienne

Origine : Maine et Loire

Caractéristiques : Parfumée très appréciée, crue ou
cuite. Grande variété de pomme à couteau dans le 44,
85, sud-est du Morbihan.

Pommes bien attachées à l'arbre, donc bien pour zones
ventées.

Fruit : Pomme de taille moyenne. Douce à saveur sucrée,
Très parfumée. Cicatrice parfois présente.
Peau rugueuse.

Utilisation : Couteau, cuisson.

Sensibilité : Rustique, peu sensible. Peut être sujet au
chancre dans le centre Bretagne.

Floraison : Tardive.

Récolte : Octobre.

Conservation : Conserver jusqu'à maturité, de
janvier à avril.

Pomme du bourg de Pommerit

Variété ancienne

Origine : Pommerit (non identifiée)

Caractéristiques : Pomme non identifiée. (vrai nom
bourg de Pommerit)

Pomme à jus très productive. Proche transparente de
Concel.

Fruit : Pomme de grosse taille acqueuse à l'acidi-
té intéressante.

Utilisation : Jus, cuisson

Sensibilité :

Floraison : Précoce

Récolte : Début octobre.

Conservation : Octobre jusque décembre.

Pomme fer Arzano

Variété ancienne

Origine : Brie, Seine et Marne.

Caractéristiques : Similaire à Reinette grise de France
Parfum intrigant avec de l'acidité.
Grande conservation.

Fruit : Petite pomme.

Utilisation : Couteau

Sensibilité :

Floraison : Tardive.

Récolte : Novembre.

Conservation : Conserver jusqu'à maturité, de janvier à avril.



Rambour d'Eté

Variété ancienne

Origine : France

Caractéristiques : Bonne première pomme d'été, au moment des battages, crue

Cuite ou utilisée en premiers cidre précoces.

Répondue dans toute la Bretagne.

Fruit : Pomme de taille moyenne.

Utilisation : Couteau

Sensibilité :

Floraison : Semi-précoce.

Récolte : Fin juillet/août.

Conservation : Récolte jusque fin septembre.

Rambour d'Hiver

Variété ancienne

Origine : France

Caractéristiques : Bonne pomme à cuire pour tartes, marmelades, compotes.

Bonne pomme à jus.

Fruit : Grosse pomme jaune verdâtre, rouge lavé en couleur secondaire. La chair est douce sans acidité, un peu croquante.

Peu parfumée.

Utilisation : Cuisson, couteau, jus

Sensibilité : Rustique, peu sensible.

Floraison : Semi-tardive.

Récolte : Fin octobre.

Conservation : Récolte jusque fin mars.

Reine des reinettes

Variété ancienne

Origine : Peu certaine, probablement française

Caractéristiques : variété excellente pour la pollinisation.

Bonne pomme à couteau.

Fruit : Pomme moyenne jaune rayée de rouge. Croquante et acidulée.

Utilisation : Couteau.

Sensibilité : Rustique, peu sensible.

Floraison : Mi-tardive.

Récolte : Septembre.

Conservation : Récolte jusque fin Novembre.

Reinette d'Abry

Variété ancienne

Origine : Montlignon, Val d'Oise

Caractéristiques : Top pour le plein vent.
Le fruit ne se défait pas trop à la cuisson. Elle a été produite dans le quartier de Kerfeunteun, à Quimper.

Fruit : Fruit de taille moyenne, à la chair juteuse croquante, délicatement acidulée et aromatique.

Utilisation : Cuisson, couteau, jus

Sensibilité : Rustique, peu sensible.

Floraison : Semi-précoce.

Récolte : Octobre.

Conservation : Récolte jusque fin Février.



Reinette d'Armorique

Variété ancienne

Origine : Inconnue

Caractéristiques : C'est une grande pomme de garde. Très bonne pomme de table et à cuire, se conserve très bien et résiste au transport.
Variété largement produite et vendue.
Adapté pour être planté presque partout, très bonne résistance aux maladies, arbre très vigoureux.

Fruit : Fruit de taille moyenne, de couleur jaune, parfois un peu rouge, savoureuse. La chair est dense, parfumée et acidulée, au goût fin.

Utilisation Couteau, cuisson, jus.

Sensibilité : Rustique, bonne résistance aux maladies.

Floraison : Tardive.

Récolte : Mi- Octobre.

Conservation : Conserver jusqu'à sa maturité qui est de janvier à mai.

Reinette Clochard

Variété ancienne

Origine : Ouest de la France

Caractéristiques : Bonne pomme de table de garde, sans acidité.

Fruit : Fruit de taille moyenne, très parfumé, doux et sans acidité.

Utilisation : Couteau

Sensibilité : Rustique, peu sensible.

Floraison : Semi-précoce.

Récolte : Fin octobre.

Conservation : Conserver jusqu'à sa maturité qui est de décembre à avril.

Reinette de Concarneau

Variété ancienne

Origine : Concarneau, Finistère

Caractéristiques : Similaire à Germaine de Braspart.

Fruit : Assez belle. Un peu de tanin. Goût proche de Reinette Baumann. Goût rustique.

Utilisation : Couteau, cuisson.

Sensibilité : Rustique, peu sensible.

Floraison : Semi-précoce.

Récolte : Fin octobre.

Conservation : Fin octobre jusque mi-janvier.

Reinette Dubuisson

Variété ancienne

Origine : Normandie probablement

Caractéristiques : Reinette Dubuisson est une variété rustique, de première qualité. Convient aussi bien aux basses tiges qu'aux formes de plein vent.

Fruit : De taille moyenne, à la texture fine, à la chair ferme, sucré et faiblement acide. Résiste bien au transport.

Utilisation : Couteau, cuisson, jus.

Sensibilité : Rustique, peu sensible.

Floraison : Semi-précoce / mi-tardive.

Récolte : Octobre.

Conservation : Conserver jusqu'à maturité, de décembre à avril.



Reinette De Rosporden

Variété ancienne

Origine :

Caractéristiques : Pomme de grande garde à couteau. Fortement acidulée.

Fruit : sucrée, tendre, acidulée.

Utilisation : Couteau.

Sensibilité : Rustique, peu sensible.

Floraison : Mi-tardive.

Récolte : Octobre.

Conservation : Octobre jusque mai.

Reinette Grise du Canada

Variété ancienne

Origine : France

Caractéristiques : Pomme excellente pour les préparations culinaires. Pomme à couteau également, de bonne qualité gustative.

Fruit : Grosse pomme à la chair blanche jaunâtre, légèrement acidulée, un peu croquante.

Utilisation : Cuisson, couteau.

Sensibilité : Chancre.

Floraison : Précoce.

Récolte : Fin septembre.

Conservation : Fin septembre jusque décembre.

Reinette Grise de Lorient

Variété ancienne

Origine : France

Caractéristiques : Similaire à Reinette grise du Canada, mais résistante au chancre.

Fruit : Grosse pomme à la chair blanche jaunâtre, légèrement acidulée, un peu croquante.

Utilisation : Cuisson, couteau

Sensibilité : Résiste au chancre, rustique.

Floraison : Précoce.

Récolte : Fin septembre.

Conservation : Fin septembre jusque décembre.

Reinette de Pontfarcy

Variété ancienne

Origine :

Caractéristiques :

Fruit :

Utilisation :

Sensibilité :

Floraison :

Récolte :

Conservation :



Ru Goanv (Rouge d'Hiver)

Variété ancienne

Origine : Pouldergat, Finistère.

Caractéristiques : historique locale de la région de Douarnenez. Jus pour tardif (car acidité).

Fruit : Assez grosse pomme, à la chair blanc verdâtre.
Famille red delicious, acidité assez importante.
Dure en bouche. Chair ferme.

Utilisation : Couteau, jus.

Sensibilité :

Floraison : Mi-tardive / tardive.

Récolte : Novembre.

Conservation : Novembre jusqu'à Avril.

Teint Frais de Quimperlé

Variété ancienne

Origine : Quimperlé, Finistère.

Caractéristiques : Très bonne conservation,
Jusque Juin dans de bonnes conditions.
Superbe à cuire.

Fruit : grosse à très grosse pomme à la chair blanche,
juteuse, sucrée, très acidulée, tendre et croquante, sa-
voureuse.

Utilisation : Cuisson, jus, couteau.

Sensibilité : Légère au chancre.

Floraison : Mi-tardive.

Récolte : Octobre.

Conservation : Conserver jusqu'à maturité, de
décembre à avri.

Winter Banana

Variété ancienne

Origine : Etats Unis.

Caractéristiques : Originalité au goût de banane.

Fruit : Chair légèrement acidulée, dure, jaune-crème.
Sucrée.

Utilisation : Couteau.

Sensibilité : Chancre, Oïdium.

Floraison : Mi-tardive.

Récolte : Octobre.

Conservation : Octobre à Mars.

Baltet Père

Variété ancienne

Origine : France.

Caractéristiques : Obtention familiale, d'une très bonne qualité. Obtenu par semis de Beurré Clairgeau, par Mr Baltet.

Fruit : Poire de grosse taille d'abord vert vif tournant au vert jaunâtre à maturité. Chair blanche, juteuse, acidulée, granuleuse au centre, bien croquante.

Utilisation : Couteau.

Sensibilité :

Floraison :

Récolte : Octobre.

Conservation : Octobre à novembre.

Beurré Clairgeau

Variété ancienne

Origine : Pays de la Loire.

Caractéristiques : Aptitude à la résistance aux chocs ou lors de la chute de l'arbre, aux transports.

Très bonne productivité, intéressante lorsque greffée sur franc.

Pour une production régulière, en quantité.

Fruit : De grosse taille. La qualité gustative n'est pas la meilleure.

Utilisation : Couteau.

Sensibilité : Rustique, peu sensible. Le fruit est fortement sensible à la tavelure.

Floraison : Précoce.

Récolte : Octobre.

Conservation : Octobre. Longue conservation (3 à 5 mois).

Beurré Hardy

Variété ancienne

Origine : France.

Caractéristiques : Variété d'intérêt culturel et commercial.

Fruit : Fruit de taille moyenne, jaune verdâtre à maturité. La chair est légèrement musquée, fondante, très agréable. La qualité gustative du fruit est excellente.

Cette poire mérite d'être cueillie un peu verte pour donner toutes ses saveurs.

Utilisation : Couteau.

Sensibilité : peu sensible à la tavelure.

Floraison : Intermédiaire.

Récolte :

Conservation : Mi-septembre.

Conférence

Variété ancienne

Origine : Royaume-Uni.

Caractéristiques : Production bonne à très bonne et régulière. Paires d'automne comme d'hiver.

Fruit : Taille moyenne. La qualité gustative est bonne. La chair est agréablement acidulée et fondante, parfumée. Couleur du fruit vert jaunâtre.

Utilisation : Couteau.

Sensibilité :

Floraison : Tardive.

Récolte : Doit être cueillie avant maturité.

Conservation : maturité octobre. Longue conservation (3 à 5 mois).

Comtesse de Paris

Variété ancienne

Origine : Dreux.

Caractéristiques : Fruit de très bonne qualité. Autofertile.

Fruit : Grosse poire. Jaune-verdâtre à maturité. Chair blanchâtre parfumée, sucrée. Elle devient plus fondante à maturité.

Beaucoup de jus.

Utilisation : Couteau.

Sensibilité : peu sensible.

Floraison : Précoce.

Récolte : Doit être cueilli tardivement pour s'exprimer. Octobre.

Conservation : Décembre à janvier.



Doyenné du Comice

Variété ancienne

Origine : Angers, Maine et Loire.

Caractéristiques : Une des meilleures poires.

Fruit : Grosse poire, jaune pâle, rosée au soleil. Parfum léger et délicat. Chair blanche et fine.

Utilisation : Couteau.

Sensibilité : Tavelure sur fruits et feuilles.

Floraison : Tardive.

Récolte : Début Octobre.

Conservation : La maturité est octobre Novembre. La conservation est très longue (5 mois et plus).

Fauvanelle

Variété ancienne

Origine : Marnay, Haute Saône

Caractéristiques : Excellente poire pour cuire et compotes, bien que bonne en bouche.

Parfums très accentués de VANILLE. Une des meilleures à cuire.

Fruit : De taille petite à moyenne, de couleur fauve bronzé.

Utilisation : Cuisson.

Sensibilité : Tavelure sur fruits et feuilles.

Floraison :

Récolte :

Conservation : Poire d'hiver.

Louise Bonne

Variété ancienne

Origine : Charroux, Vienne.

Caractéristiques : Première qualité pour la compote.

Fruit : Taille moyenne. Eau abondante, peu sucrée, généralement douçâtre et dénuée de parfum. Chair blanc verdâtre, mi-fondante.

Utilisation : Cuisson.

Sensibilité :

Floraison : Pollinisation Beurré Hardy.

Récolte :

Conservation : Octobre à janvier.

Marguerite Marillat

Variété ancienne

Origine : Ile et Vilaine.

Caractéristiques : Très bonne poire à double usage en couteau, et en cuisson, pour pâtisseries et bocaux. Bien pour les petites formes.

Fruit : Grosse à très grosse taille. Couleur jaune paille, fauve en secondaire. Chair blanc-jaunâtre, fondante. Parfumée, sucrée et acidulée.

Utilisation : Couteau, cuisson.

Sensibilité : Rustique.

Floraison : Intermédiaire.

Récolte : Fin Août avant maturité.

Conservation : Septembre. Moyenne garde (1 à 2 mois).



Per Guerné

Variété ancienne

Origine : Région de Concarneau, Finistère.

Caractéristiques : Locale de la région de Concarneau (30 km autour). Poire à double usage, poiré et consommation. Excellente en cuisine.

Fruit : Petite poire (4 à 5cm).

Utilisation : Couteau, cuisson, poiré.

Sensibilité : Bonne résistance au chancre et à la tavelure.

Floraison :

Récolte : Septembre.

Conservation : Maturité Septembre.

Per Rouz Douarnenez

Variété ancienne

Origine : Douarnenez, Finistère.

Caractéristiques : Ancienne poire vendue sur les marchés de Douarnenez. Poire de consommation, grand développement. Très bonne en sirop.

Fruit :

Utilisation : Couteau.

Sensibilité : Rustique.

Floraison :

Récolte : Septembre

Conservation : Septembre, octobre. Un mois au frigo.

Williams

Variété ancienne

Origine : Grande-Bretagne.

Caractéristiques : Excellente pollinisatrice pour les autres variétés. Cette poire est facile à cultiver, très qualitative, et est largement répandue.

Fruit : Très beau gros fruit jaune, chair fine blanc jaunâtre, juteux, très bonne qualité gustative.

Utilisation : Couteau.

Sensibilité : peut être sensible à l'oïdium, au chancre

Floraison : Intermédiaire (pollinisateur Conférence et Doyenné du Comice).

Récolte : Mi-Aout à septembre.

Conservation : Longue.

Williams rouge

Variété moderne

Origine : Etats-Unis.

Caractéristiques : Mutant coloré de Williams.

Fruit : similaire à Williams, mais coloré de rouge.

Utilisation : Couteau.

Sensibilité : peut être sensible à l'oïdium, au chancre.

Floraison : Intermédiaire (pollinisateur Conférence et Doyenné du Comice).

Récolte : Mi-Aout à septembre.

Conservation : Moyenne (1 à 2 mois).



PRUNIER

Badoual

Variété ancienne

Origine : Bretagne.

Caractéristiques : Productivité forte. Délicieusement parfumée. Croisement entre la mirabelle et la reine-claude. Bien adaptée. Auto fertile.

Fruit : Fruit jaune rosé. Goût de miel, gorgées de sucre et juteuses.

Type : mirabelle.

Sensibilité : Rustique.

Floraison :

Récolte : Août.

Conservation : Septembre.

Marcel Chassay

Variété ancienne

Origine : Villefranche-sur-Saône.

Caractéristiques : Prunier rustique et vigoureux. Nécessite un autre pollinisateur.

Fruit : Excellente prune de petit calibre, chair jaune, ferme, juteuse, sucrée et très parfumée.

Type :

Sensibilité : Rustique.

Floraison : Tardive.

Récolte : Fin Septembre

Conservation :

Mirabelle de Nancy

Variété ancienne

Origine : Lorraine.

Caractéristiques : Star des mirabelles de Lorraine. Excellente prune jaune, très parfumée. Sensible aux chocs.

Fruit : Taille moyenne. Excellente prune jaune, très parfumée, juteuse et sucrée. Sensible aux chocs.

Type : Mirabelle.

Sensibilité : Rustique.

Floraison : Fin mars, début avril.

Récolte : Mi-août.

Conservation :

Mirabelle parfumée de Septembre

Variété ancienne

Origine : Lorraine.

Caractéristiques : Variété plus tardive que la mirabelle de Nancy.

Fruit :

Type : Mirabelle

Sensibilité : Rustique

Floraison : Fin mars, début avril.

Récolte : Septembre

Conservation :



Reine Claude de Bavay

Variété ancienne

Origine : Malines, Belgique.

Caractéristiques : Aime les climats chauds, ensoleillés. Craint le froid, donc à planter dans zone bien ensoleillée, protégée du vent. Autofertile, bon pollinisateur, sauf pour variétés tardives.

Fruit : Gros fruits verts clairs à chair fondante, juteuse et sucrée.

Type : Reine-claude

Sensibilité : Rustique

Floraison : Précoce, mars-avril.

Récolte : Septembre.

Conservation :

Reine Claude Dorée

Variété ancienne

Origine : Sussex, Angleterre

Caractéristiques : Variété qui supporte bien le transport et les manipulations.

Fruit : 4 cm. Epiderme fin. Couleur verte auréolée de jaune, dorée au soleil. la chair est aromatique, juteuse et sucrée.

Type : Reine-Claude.

Sensibilité : Rustique

Floraison : Mi-Avril, semi tardive.

Récolte : Mi-août.

Conservation : 3 semaines.

Reine Claude d'Oullins

Variété ancienne

Origine : Région Lyonnaise.

Caractéristiques : Fruits ne tombent pas à maturité, Bonne variété pour les zones ventées. Bien pour la transformation. Supporte peu les manipulations. . Bon pollinisateur, autofertile.

Fruit : Epiderme fin. Chair mi-tendre, mi-sucrée, parfumée. Couleur jaune teintée de rose à maturité.

Type : Reine-claude

Sensibilité : Rustique

Floraison : Avril demi-précoce à demi-tardive (années).

Récolte : Fin juillet / août.

Conservation : Très faible.

Reine Claude Verte

Variété ancienne

Origine :

Caractéristiques : Variété la plus sucrée des reines claudes.

Fruit : Gros fruits ronds verts. a chair ferme, de couleur jaune tirant sur le vert, est très juteuse, un peu acidulée.

Type : Reine-Claude.

Sensibilité : Rustique.

Floraison : Mi-avril, semi tardive.

Récolte : Mi-août.

Conservation : Un à deux mois si récoltés avant maturité.



Stanley

Variété ancienne

Origine : New York, Etats-Unis.

Caractéristiques : Variété assez proche d'une quetsche. Peut servir à faire des pruneaux. Variété autofertile.

Fruit : Gros fruit à la couleur bleu-noir. La chair est ambrée jaune, sucrée, mais peu juteuse.

Type : Quetsche.

Sensibilité : Rustique.

Floraison : Fin Mars.

Récolte : Septembre.

Conservation :

Queen Victoria

Variété ancienne

Origine : Sussex, Angleterre

Caractéristiques : Variété précieuse pour les climats humides car son fruit y mûrit alors sans se fendre. Variété productive alternant peu.

Fruit : Gros fruit allongé, à la chair dorée assez ferme, juteuse, légèrement acidulée, bien sucrée et parfumé.

Type :

Sensibilité : Rustique.

Floraison : Précoce, mars-avril.

Récolte : Début Septembre.

Conservation :

Quetsche

Variété ancienne

Origine : Alsace.

Caractéristiques : Prune idéale pour faire des pruneaux, en cuisson, ou à consommer en fruits frais.

Fruit : Fruit violet. Chair ferme sucrée jaune d'or. De bonne saveur, légèrement acidulée.

Type : Quetsche.

Sensibilité : Rustique.

Floraison : Mi-avril, semi tardive.

Récolte : Septembre.

Conservation : 3 semaines.

CERISIERS



Géant d'Hedelfingen

Variété ancienne

Origine :

Caractéristiques : Excellente variété pollinisatrice.

Résiste à l'éclatement.

Fruit : Beau fruit allongé pourpre foncé, violacé à maturité. La chair est assez ferme, juteuse sucrée et parfumée.

Type : Bigarreau

Sensibilité : Rustique

Floraison : Tardive (fin mars).

Récolte : 1ère quinzaine de juillet.

Conservation :

Marmotte

Variété ancienne

Origine :

Caractéristiques : Bonne compagne de Burlat (pollinisation et récolte).

Fruit : Peu rouge foncé, brillante. Juteux sucré et à la saveur acidulée.

Chair ferme mais croquante.

Type : Bigarreau

Sensibilité : Rustique (fleurs sensibles aux gelées printannières)

Floraison : Tardive (fin mars).

Récolte : Juin.

Conservation :

NÉFLIERS

Néflier à gros fruits.

Variété ancienne

Origine :

Caractéristiques : Grosse nèfle, chair molle et sucrée mais moins parfumée que l'Allemagne. A consommer blette, pour la cuisson. Variété autofertile.

Fruit : Nèfle blanc, vert crème orangé.

Sensibilité : Rustique (fleurs sensibles aux gelées printannières)

Floraison : tardive.

Récolte : Novembre.

Conservation :

COGNASSIERS



Géant de Wranja.

Variété ancienne

Sensibilité : Rustique.

Origine :

Caractéristiques : Cette variété produit de gros coings bien parfumés. Autofertile.

Floraison : Mi-avril.

Fruit : Les coings sont jaune lumineux, de forme allongée, ressemblant à une poire, irréguliers, à chair blanche.

Récolte : Octobre, attendre la maturité pour récolter.

Conservation :

CHÂTAIGNERS

- Dorée de Lyon : assez petite châtaigne, très goûtée. Chute début octobre.
- Précoce de Maure : assez gros, moins goûté
- Launaie : assez gros et bien goûté
- Belle épine : assez gros et bien goûté. Peu sensible aux froids printanniers. La conservation n'est pas très longue. Tome en masse à parti de mi-octobre.