

## Pommes à couteau

Variétés	Usage(s)	Récolte, Conservation et Maturité												Origine	Spécificités	
		J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J			
<b>Madeleine</b>	Couteau	R	M												Région	Origine 35. Très précoce : Première pomme de la saison. Très douce, peu acidulée.
<b>Transparente de Croncels</b>	Couteau et Cuisson		R	M											France	Très précoce. Gros fruit jaune clair, juteuse et rafraîchissante. Idéale compote.
<b>Reinette Abry</b>	Cru/Cuit/Jus			R	M	M	M								France	Précoce. Juteuse, sucrée, légèrement acidulée, bon intermédiaire pour greffe sur tige.
<b>Melrose</b>	Couteau			R	M	M	M	M	M						USA	Précoce. Juteuse et parfumée.
<b>Elstar</b>	Couteau			R	M	M	M	M	M	M					Hollande	Fruit rouge-orangé, assez sucré.
<b>Cafernanty</b>	Cru/Cuit/Jus/Cidre			R	M	M									Mayenne	Mayennaise (sud), juteuse et parfumée, peu sensible aux maladies.
<b>Belle Ente</b>	Couteau			R	M	M									Mayenne	Mayennaise (Ernée), peu sensible aux maladies. Fruit faiblement acide et gouteux.
<b>Belle fleur rouge</b>	Cru/Cuit/Jus			R	M	M	M								Mayenne	Mayennaise, croquante, assez parfumée
<b>Cox orange pippin</b>	Couteau			R	M	M	M								Angleterre	Joli fruit jaune/orangé et rouge, très goûté.
<b>Bénédictin</b>	Couteau			R	M	M	M								Région	Origine Normandie. Très sucrée, bien parfumée et juteuse.
<b>Calville Rouge d'automne</b>	Cru/Cuit/Jus			R	M	M	M								France	Gros fruits rouges. Très résistante et productive.
<b>Chailleux / Drap d'or</b>	Couteau			R	M	M	M								Région	Origine Loire-atlantique (Nozay). Très beau fruit rouge à rayure, sucré.
<b>D'orange (Pépin d'or)</b>	Cru/Cuit/Jus			R	M	M	M								Région	Origine sud 35. Couleur jaune-orangé, saveur douce/amer.
<b>Frémy</b>	Couteau			R	M	M	M								Mayenne	Origine Nord Anjou/ sud Mayenne, Très sucrée et goûtue, acidulée.
<b>Patenté</b>	Cru/Cuit/Jus			R	M	M	M								Région	Origine Vendée, Maine et Loire. Fruit ferme jaune, juteuse, sucrée, acidulée.
<b>Herbillard / Rebillard</b>	Cru/Cuit/Jus			R	M	M	M								Mayenne	Mayennaise (sud), peu sensible aux maladies, juteuse et goûtue.
<b>Calville Rose / Boutigné</b>	Cru/Cuit/Jus			R	M	M	M	M							Mayenne	Mayennaise au fruits assez allongés, parfumés.
<b>Canada gris (reINETTE)</b>	Couteau			R	M	M	M	M							Canada	Gros fruits couleur cannelle. Chair fine et sucrée.
<b>D'amour</b>	Cru/Cuit/Jus/Cidre			R	M	M	M	M							Région	Origine 35, Vitré. Pomme conique, rouge, très polyvalente (tient bien au four).
<b>Doux d'argent</b>	Couteau			R	M	M	M	M							Région	Origine 49, Segré . Douce, fondante et parfumée, fruit jaune clair.
<b>Jubilée (delbard jubilee)</b>	Cru/Cuit/Jus			R	M	M	M	M	M						Région	Grosse pomme rouge, croquante, juteuse et aromatisée.
<b>Reine des reinettes</b>	Couteau			R	M	M	M	M	M						Hollande	Acidulée, parfumée, tenant la cuisson. Idéale tartes et compotes .
<b>Reinet blanc</b>	Cru/Cuit/Jus			R	M	M	M	M	M						Mayenne	Mayennaise, belle pomme parfumée et goûtue
<b>Reine des reinettes</b>	Cru/Cuit			R	M	M	M	M	M						Hollande	Acidulée, parfumée, tenant la cuisson. Idéale tartes et compotes .
<b>Grand mère (reINETTE)</b>	Couteau			R	M	M	M	M	M	M					Région	Origine 49, Fruits jaunes à stries oranges, parfumés et goûtus.
<b>Reinette d'Anjou</b>	Couteau			R	M	M	M	M	M	M					Région	Belle pomme vert-jaune très équilibrée.
<b>Reinette dorée de la Sarthe</b>	Couteau				R	M	M	M							Région	Fruit Jaune-doré, assez ferme, juteux, très sucré, très parfumé.
<b>Belle de Boskoop</b>	Cru/Cuit/Jus			R	C	M	M	M							France	Gros fruits rouges. Chair mi-ferme, juteuse et sucrée.
<b>Bonne Hotture</b>	Couteau				R	M	M	M	M						Région	Origine Maine et Loire. Fruit assez gros, acidulé.
<b>Calville du Roi</b>	Cru/Cuit/Jus				R	M	M	M	M						Région	Très ancienne, dite pomme citron. Gros fruit jaune très parfumé, à manger pour Noël.
<b>Belchard</b>	Couteau			R	C	M	M	M	M						France	Fruit jaune-vert de taille moyenne. Chair ferme, juteuse, sucrée et acidulée.
<b>Groseille</b>	Cru/Cuit/Jus/ cidre				R	M	M	M	M	M					Région	Origine 72, très rustique, acidulée et goûtue.
<b>Gros locard jaune</b>	Cru/Cuit/Jus				R	C	M	M	M						Région	Origine 72, Sablé, juteuse et goûtue.
<b>Bouet de Bonnetable</b>	Couteau				R	C	M	M	M	M					Région	Origine Perche. Fruit Jaune, peu sensible aux maladies.
<b>Pâte de Loup</b>	Couteau				R	C	M	M	M	M					Région	Origine 49, de garde. Très parfumée. Peau brune typique « griffée » (par un loup?)
<b>Clochard (reINETTE)</b>	Couteau				R	C	M	M	M	M					Région	Origine Deux sèvres. Fruit doré à points roux, très goûté, sucré, longue conservation.
<b>Jonagold</b>	Couteau			R	C	C	M	M	M	M					USA	Pomme de garde. Gros fruits jaunes et rouges, croquants et sucrés.
<b>Rosa de la Mayenne</b>	Couteau			R	C	C	M	M	M	M					Mayenne	Mayennaise, Pomme de garde. Fruit jaune et rouge, ferme et parfumé
<b>Reinette du Mans</b>	Couteau et Cuisson				R	C	M	M	M	M	M				Région	Fruit ferme, jaune, très parfumé et goûté.
<b>Pain meunier / Pépin meunier</b>	Couteau				R	C	C	C	M	M	M				Mayenne	Mayennaise. Pomme de garde. Jaune d'or, sucrée et parfumée.
<b>Reinette d'Armorique</b>	Couteau				R	C	C	M	M	M	M				Région	Pomme de garde. Légèrement acidulée.
<b>Fenouillet</b>	Couteau				R	C	C	M	M	M	M	M			Région	Origine Anjou, très longue conservation. Fruit aplati, rougeâtre et très goûté.

## Pommiers à Cidre et Jus

	Type	Maturité	Spécificités
<b>Angevine Rouge</b>	Douce-Amer	Octobre	Greffons récoltés à Cossé-le-Vivien
<b>Bedan</b>	Douce-Amer	Mi-Novembre	Variété implantée principalement en Normandie
<b>Clozeau</b>	Douce-Amer	Octobre	Bon intermédiaire pour greffe sur tige.
<b>Dabinett</b>	Douce-Amer	Fin-October	D'origine Anglaise : plus amer et astringente.
<b>Damelot</b>	Douce-Amer	Mi-Novembre	Originaire de la région de Vitré
<b>Filaumon</b>	Douce-Amer	Octobre	Très vigoureuse. Greffons récoltés à Cossé-le-Vivien
<b>Fréquin à grande queue</b>	Douce-Amer	Novembre	Greffons récoltés à Cossé-le-Vivien
<b>Petit Gauthier</b>	Douce-Amer	Octobre	Greffons récoltés à Cossé-le-Vivien
<b>Telloire</b>	Douce-Amer	Octobre	Cité dans les variétés entrant dans l'AOC Pommeau du Maine
<b>Binet Rouge</b>	Douce-Amer	Octobre	Variété assez rustique mais très alternante.
<b>Fréquin Blanc</b>	Douce	Novembre	Bonne conservation
<b>Rouge délice</b>	Douce	Octobre	Colore le cidre en rose.
<b>Douce Coët</b>	Douce	Octobre	Moût sucré et parfumé, qui apportera de la douceur à l'assemblage
<b>Doux Normandie</b>	Douce	Octobre	Variété douce originaire de Normandie.
<b>Fréquin rouge</b>	Amer	Octobre	Originaire des Cotes-d'Armor
<b>Marie Ménard</b>	Amer	Octobre	Originaire des Cotes-d'Armor
<b>Kermerien</b>	Amer	Octobre	Variété assez rustique, facile à conduire.
<b>Judor</b>	Acide	Fin-October	Port pleureur
<b>Rouget de Dol</b>	Acide	Octobre	Originaire du sud Ille-et-Vilaine. Très utilisée aussi pour le jus ou à croquer.

## Poires

Variétés	Usage(s)	Récolte, Conservation et Maturité												Spécificités	
		J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J		
<b>Beurre d'Amanlis</b>	Table		RM												Chair fondante, très juteuse et sucrée. Originaire d'Ille-et-Vilaine.
<b>Docteur Jules Guyot</b>	Table		RMM												Très bonne poire de table. Mi-fondante, très juteuse, sucrée.
<b>Giroufle</b>	À cuisiner		RMM												Mayennaise, excellente en tartes et confitures.
<b>Williams</b>	Table		RMM												Bonne poire à cueillir verte, faible conservation.
<b>Williams rouge</b>	Table		RMM												Poire Williams à la peau rouge-orangé foncé.
<b>Conférence</b>	Table			RMM											Très bonne poire verte allongée.
<b>Beurre Hardy</b>	Table			RMM											Très parfumée et fondante.
<b>Fondante des bois</b>	Table			RMM											Gros fruit rond savoureux.
<b>Marguerite Marillat</b>	Table			RMM											Gros fruit jaune résistant à la tavelure. Résiste à la tavelure.
<b>Triomphe de Trélazé</b>	Table			RMM											Fruit vert-rouge, juteux et sucré. Originaire du Maine-et-Loire.
<b>De roux</b>	Jus/Cuit/Poiré			RMM	M										Petite poire sucrée et parfumée.
<b>Président Héron</b>	Table/ cuisine			RMM	M	M									Gros fruit sucré et juteux, très rustique
<b>Beurré d'Anjou</b>	Table				RMM										Fruit juteux et parfumé de calibre moyen.
<b>Doyenne Defay</b>	Table				RMM										Fruit de moyenne taille, d'un jaune roussâtre. Chair fondante, parfumée.
<b>Bonne Louise d'Avranche</b>	Table				RMM										Très goûteuse et juteuse.
<b>Général Leclerc</b>	Table				RMM										Fruit tendre et juteux.
<b>De Branche</b>	Poiré				RMM	M									Poiré clair et parfumé.
<b>Doyenne du Comice</b>	Table				RMM	M									Gros fruits à chair fine.
<b>Plant de blanc</b>	Poiré				RMM	M	M	M							Très productif, petits fruits juteux.
<b>Williams d'hiver</b>	Table				R	M	M	M	M						Poire d'Anjou, jaune, de beau calibre, très goûteuse.
<b>Duchesse d'Angoulême</b>	Table					RM									Gros fruits jaunes, tâchés de rouge. Chair demi-fine, sucrée et fondante.
<b>Duc de Bordeaux / Épine du Mas</b>	Table					RMM									Joli et bon fruit orange et jaune.
<b>Duchesse William</b>	Table					RMM									Poire à chair blanche, fine, assez fondante, juteuse, assez sucrée.
<b>Jeanne d'Arc</b>	Table					RMM									Bon fruit rond et doré, sucré.
<b>Comtesse de Paris</b>	Table					R	M	M							Très sucrée, à cueillir le plus tard possible.
<b>De curé</b>	Jus/Cuit/Poiré					RMM	M	M							Gros fruit vert-jaune sucré.
<b>Figue d'Alençon</b>	Table					RMM	M	M							Forme de figue à la saveur sucrée et parfumée.
<b>De cloche</b>	Jus/Cuit/Poiré					RMM	M	M	M						Originaire de basse Normandie.
<b>Doyenne d'Alençon</b>	Table					R	C	M	M	M	M				Bonne poire sucrée et parfumée.
<b>Jules d'Airoles</b>	Table					R	C	M	M						Très bon fruit de garde strié rouge.
<b>Beurré de Naghin</b>	Table et garde					R	C	C	M	M					Gros fruits parfumés. Résiste à la tavelure.
<b>Bergamotte Esperen</b>	Table et garde					R	C	C	M	M	M				Chair jaune fondante et sucrée.

## Cerises

Variété	Récolte			Spécificités	Pollinisation	
	Mai	Juin	Juil.			
<b>Guigne de mai</b>	R R R			Guigne savoureuse à chair tendre, sa précocité lui évite les vers.	Autofertile	
<b>Burlat</b>		R R R		Grosses cerises bigarreau rouges, fermes, juteuses et sucrées.	Van/Hedelfingen/Esperen/Marmotte	
<b>President riviere</b>		R R R		Guigne rouge très juteuse, sucrée et finement acidulée.	Autofertile	
<b>Marmotte</b>			R R R	Très grosse cerise bigarreau rouge, allongée.	Burlat...	
<b>Moreau</b>		R R R		Grosses cerises rouge grenat foncé. Fermes, croquantes et sucrées.	Marmotte/Burlat/Van	
<b>Summit</b>		R R R		Grosse cerise bigarreau à chair ferme et sucrée.	Autofertile (Van/Hedelfingen)	
<b>Coeur de pigeon</b>		R R R		Cerise bigarreau rouges sur fond jaune, fermes et sucrées.	Burlat...	
<b>Blanche d'Harcigny</b>			R R R	Cerise bigarreau blanche, sucrée et croquante. Sa couleur attire moins les oiseaux.	Autres cerisiers de la même période	
<b>Esperen</b>			R R R	Grosse cerise bigarreau à peau jaune lacée de rouge au soleil. Croquante et sucrée.	Marmotte/Burlat	
<b>Lapins</b>			R R R	Cerise bigarreau rouge, croquante et douce. Autofertile.	Autofertile (pollinisateur universel)	
<b>Van</b>			R R R	Grosse cerise bigarreau à chair pourpre et sucrée, résistant à l'éclatement.	Summit/Hedelfingen/Burlat	
<b>Tardif de vignola</b>			R R R	Cerise bigarreau rouge sucrée au goût légèrement musqué.	Summit/Hedelfingen	
<b>Geante d'hedelfingen</b>			R R R	Grosse cerise bigarreau rouge sombre, ferme et juteuse.	Burlat/Summit/Van/Marmotte	
<b>Jaune de Butner</b>			R R R	Belle cerise bigarreau jaune très sucrée et savoureuse.	Burlat...	
<b>Montmorency</b>				R R	Cerise griotte a chair juteuse et acide. Idéale en confiture.	Autofertile
<b>Schneider</b>				R R	Cerise bigarreau couleur acajou, croquante résistante et autofertile.	Autofertile

## Abricots, Brugnons et Pêches

Variété	Récolte	Spécificités
<b>Abricot Alberge de Montgamet</b>	Mi-Juillet	Floraison tardive originaire de la vienne. Gros fruits jaune savoureux.
<b>Abricot Laurentais</b>	Début juillet	Arbre productif sélectionné dans le Maine-et-Loire.
<b>Abricot Précoce de Saumur</b>	Fin-juin à mi-juillet	Abricotier rustique et autofertile bien adapté à nos climats.
<b>Nectarinier Nectared</b>	Août	Brugnon à chair jaune très productif et résistant aux maladies.
<b>Nectarinier Nectarose</b>	Fin-Aout / Septembre	Fruit sucré, juteux, de gros calibre, chair blanche. Peu sensible a la cloque
<b>Brugnon Morton</b>	Fin-juillet	Brugnon rouge et brillant à chair blanche plutôt résistant au froid.
<b>Pêche Amsden</b>	Juillet	Gros fruit à peau rouge et chair blanche. Bonne résistance aux maladies.
<b>Pêche Grosse mignonne</b>	Fin-juillet à mi-août	Gros fruit à chair blanche, bonne résistance aux maladies et insectes.
<b>Pêche Fayette</b>	Mi-Aout	Calibre moyen à gros. Bien sucrée et parfumée. Peu sensible à la cloque.
<b>Pêche Sanguine</b>	Septembre	Pêche à chair rouge, taille moyenne, goutûe avec noyau libre.
<b>Pêche Redhaven</b>	Mi-Juillet	Fruit parfumé de taille moyenne à chair jaune.
<b>Pêche Southland</b>	Août	Gros fruit savoureux à chair jaune.
<b>Pêche de Vigne</b>	Aout-Septembre	Pêcher rustique issus de semis, fruits souvent petits et nombreux.

Pêchers, brugnoniers et nectariniers sont autofertiles mais ont une meilleure fructification s'ils sont accompagnés d'autres variétés de la même essence, dans un rayon de moins de 100 m.

## Prunes

Variété	Récolte	Spécificités
<b>Belle de Louvain</b>	Août	Prune pourpre à chair jaune. Autofertile, floraison tardive.
<b>Des bejonnières</b>	Août	Prunes jaunes de taille moyenne. Originaire d'Anjou, autofertile et résistante aux vers.
<b>Mirabelle</b>	Août	Petits fruits jaune-orangés très abondants.
<b>Monsieur jaune</b>	Août	Grosse prune tendre et sucrée, idéal confiture et gâteaux.
<b>Perdrigon Rouge</b>	Fin-août	Prune violette de taille moyenne très productive.
<b>Quetsche d'Alsace</b>	Fin-août	Violette à chair jaune, de forme allongée.
<b>Reine Claude de Bavay</b>	Fin-août	Gros fruit vert. Autofertile.
<b>Reine Claude Dorée/Verte</b>	Fin-août	Fruit jaune-vert bien connu.
<b>Stanley</b>	Fin-août	Gros fruit violet à chair vert-jaune. Autofertile.
<b>Thames Cross</b>	Fin-août	Nombreux fruits jaune-rosés à chair juteuse. Autofertile.
<b>Giant</b>	Fin-août	Grosse prune violette à chair jaune. Autofertile et bonne résistance aux maladies.
<b>Kirkes</b>	Septembre	Fruit violet foncé à chair verte.

## Petits fruits

Variété	Récolte	Spécificités
<b>Cassis Andega</b>	Juillet-août	Très productif, autofertile.
<b>Cassis Blackdown</b>	Juillet-août	Fruits de bonne qualité qui n'éclatent pas à la cuisson. Autofertile.
<b>Cassis Noir de Bourgogne</b>	Début juillet	Le plus goûtu : utilisé pour la crème de cassis. Pollinisation : avec Royale de Naples
<b>Cassis Royale de Naples</b>	Mi-juillet	Productif et vigoureux à associer avec Noir de Bourgogne.
<b>Casseille</b>	Début juillet	Grosses baies acidulées, à mi-chemin entre le cassissier et le groseillier à maquereaux
<b>Groseille Junifer</b>	Début juillet	Grappes rouges. Floraison tardive : donc peu sensibles aux gelées
<b>Groseille Blanche</b>	Début juillet	Grappes rosées. Productif.
<b>Muroise</b>	Tout l'été	Croisement du mûrier et du framboisier : Gros fruits rouges allongés.
<b>Mûre sans épine</b>	Tout l'été	Grosses mûres idéales pour les tartes et confitures.



## Autres

Variété	Récolte	Spécificités
<b>Nashis Bronzé</b>	Fin-Aout	Pomme/Poire et Poire Japonaise. Gros fruit brun doré, roux à maturité et chair claire à la texture fine et parfumée.
<b>Nashis Jaune / Blanc</b>	Fin-Aout	Pomme/Poire et Poire Japonaise. Nashi à peau fine, jaune vif, chair crémeuse, croquante et juteuse.
<b>Kakis</b>	Hiver	Originaire d'Asie (Chine/Japon). Le fruit orange se mange très mûr, voir blet en hiver.
<b>Figuier Goutte d'Or</b>	Juillet puis septembre	Chair d'excellente qualité gustative est rose et sucrée, juteuse et parfumée.
<b>Figuier Violette de Solies</b>	Septembre	Belles figues de couleur violette à la chair rouge très parfumée.