

## Pommes à couteau

Variétés	Usage(s)	Récolte, Conservation et Maturité												Spécificités	Porte-greffes disponibles				
		J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J		ranc/Bitter	MM106	MM111		
<b>Api étoilée</b>	Couteau / Déco															Fruits très originaux en forme d'étoile, rafraîchissante mais sans goût particulier.			
<b>Azeroli anisé</b>	Couteau				R	C	M	M	M							Très peu sensible à la tavelure et aux pucerons. Parfum anisé, très sucré.			
<b>Belle de Boskoop</b>	Couteau				R	C	M	M	M							Gros fruits, juteux.			
<b>Belle Ente</b>	Couteau				R	M	M									Mayennaise (Ernée), peu sensible aux maladies			
<b>Belle fleur rouge</b>	Cru/Cuit/Jus/Cidre				R	M	M	M								Croquante, assez parfumée			
<b>Belle fleur jaune</b>	Couteau				R	C	M	M	M							Pomme jaune et parfumée.			
<b>Bénédictin</b>	Couteau				R	M	M	M								Très sucrée, bien parfumée et juteuse. Pomme Normande.			
<b>Bonne Hotture</b>	Couteau					R	M	M	M	M						Fruit assez gros, acidulé, originaire du Maine et Loire.			
<b>Bouet de Bonnetable</b>	Couteau					R	C	M	M	M	M					Fruit Jaune, originaire du Perche, peu sensible aux maladies.			
<b>Cafernanty</b>	Couteau				R	M	M									Mayennaise (sud), juteuse et parfumée, peu sensible aux maladies.			
<b>Calville Rose / Boutignol</b>	Couteau et Cuisson				R	M	M	M	M							Mayennaise au fruits assez allongés, parfumés.			
<b>Calville Rouge</b>	Couteau		R		M	M	M									Gros fruits rouges, brillants.			
<b>Calville Rouge d'automne</b>	Cru/Cuit/Jus				R	M	M	M								Gros fruits rouges. Très résistante et productive.			
<b>Canada gris (reINETTE)</b>	Couteau				R	M	M	M	M							Gros fruits couleur cannelle. Chair fine et sucrée.			
<b>Chailleux / Drap d'or</b>	Couteau				R	M	M	M								Pomme de Loire-atlantique (Nozay). Fruit rouge très sucré.			
<b>Clochard (reINETTE)</b>	Couteau					R	C	M	M	M	M					Fruit doré à points roux, très goûté.			
<b>Cloche</b>	Couteau et Cuisson					R	C	C	M	M	M	M				Fruit en forme de cloche, jaune/vert, coquant et juteux.			
<b>Court pendu (Letessier)</b>	Couteau et Cuisson				R	M	M	M								Pomme couleur rousse très croquante, retrouvée près de Cossé-le-Vivien (53).			
<b>Cox orange pippin</b>	Couteau				R	M	M	M								Fruit aplati, jaune d'or, très goûté.			
<b>D'amour</b>	Cru/Cuit/Jus/Cidre				R	M	M	M	M							Pomme conique, rouge, très polyvalente (tient bien au four). Originaire de Vitré (35).			
<b>D'orange (Pépin d'or)</b>	Cru/Cuit/Jus				R	M	M	M								Originaire du sud de l'Ille-et-Vilaine, Couleur jaune-orangé, saveur douce/amer.			
<b>De meunier</b>	À Cuire				R	C	C	C	M	M	M					Sucrée, plutôt à cuire.			
<b>Delestre</b>	Couteau				R	C	C	C	M	M	M	M	M			Très parfumée, un peu acidulée.			
<b>Doux d'argent</b>	Couteau				R	M	M	M	M							Douce, fondante et parfumée, fruit jaune clair. Originaire du Maine-et-Loire (Segré)			
<b>Elstar</b>	Couteau		R		M	M	M	M	M	M						Fruit rouge-orangé, assez sucré.			
<b>Fenouillet</b>	Couteau					R	C	C	M	M	M	M	M			Originaire d'Anjou, fruit aplati, rougeâtre et très goûté.			
<b>Frémy</b>	Couteau				R	M	M	M								Originaire du nord Anjou/ sud Mayenne, Très sucrée et goûtée, acidulée.			
<b>Grand mère (reINETTE)</b>	Couteau				R	M	M	M	M	M	M					Originaire du Maine-et-Loire, Fruits jaunes à stries oranges, parfumés et goûtés.			
<b>Gros locard jaune</b>	Cru/Cuit/Jus					R	C	M	M	M						Originaire de la Sarthe (Sablé), juteuse et goûtée.			
<b>Groseille</b>	Couteau et Cuisson					R	M	M	M	M	M					Originaire de la Sarthe, très rustique, acidulée et goûtée.			
<b>Jonagold</b>	Couteau				R	C	C	M	M	M	M					Gros fruits jaunes et rouges, croquants et sucrés.			
<b>Jubilée (delbard jubilée)</b>	Couteau					R	M	M	M	M	M					Grosse pomme rouge, croquante, juteuse et aromatisée.			
<b>Madeleine</b>	Couteau	R	M													Originaire d'Ille-et-Vilaine. Très douce, peu acidulée. Première pomme de la saison.			
<b>Melrose</b>	Couteau			R		M	M	M	M	M						Juteuse et parfumée.			
<b>Pain meunier / Pépin m</b>	Couteau					R	C	C	C	M	M	M				Mayennaise, jaune d'or, sucrée et parfumée.			
<b>Pépin Coignard</b>	Couteau					R	C	M	M	M	M					Originaire du sud Mayenne, peu sensible aux maladies, parfumée et goûtée.			
<b>Rebillard</b>	Couteau et Cuisson					R	M	M	M							Originaire du sud Mayenne, peu sensible aux maladies, juteuse et goûtée.			
<b>Reine des reinettes</b>	Couteau					R	M	M	M	M	M					Acidulée, parfumée, tenant la cuisson.			
<b>Reinet blanc</b>	Couteau					R	M	M	M	M	M					Mayennaise, parfumée et goûtée			
<b>ReINETTE Abry</b>	Cru/Cuit/Jus			R		M	M	M								Pomme verte légèrement acidulée, bon intermédiaire pour greffe sur tige.			
<b>ReINETTE d'Anjou</b>	Couteau					R	M	M	M	M	M	M				Belle pomme vert-jaune très équilibrée.			
<b>ReINETTE d'Armorique</b>	Couteau					R	C	C	M	M	M	M				Légèrement acidulée.			

<b>Reinette de Caux</b>	Couteau				R	C	M	M	M	M		Originnaire de Normandie, ferme et goûtu.		
<b>Reinette du Mans</b>	Couteau et Cuisson				R	C	M	M	M	M	M	Fruit ferme, jaune, très parfumé et goûtu.		
<b>Reinette grise de Saint</b>	Couteau			R	C	M	M	M	M	M		Originnaire du Poitou, gros fruits roux olivâtres, croquant et sucré.		
<b>Reinette Rosa</b>	Couteau			R	C	C	M	M	M	M		Fruit jaune et rouge, ferme et parfumé		
<b>Rosa de la Mayenne</b>	Couteau			R	C	C	M	M	M	M		Mayennaise, Fruit jaune et rouge, ferme et parfumé		
<b>Transparente de Cronc</b>	Couteau et Cuisson	R	M									Gros fruit jaune clair, juteuse et rafraichissante.		
<b>Winter Banana</b>	Couteau				R	C	C	M	M	M	M	Fruit jaune-rouge brillant, juteux et sucré.		

<b>Pommiers à Cidre et Jus greffés sur franc</b>			
	<b>Type</b>	<b>Maturité</b>	<b>Spécificités</b>
<b>Angevine Rouge</b>			
<b>Bedan</b>	Douce-Amer	Mi-Novembre	
<b>Clozeau</b>			Bon intermédiaire pour greffe sur tige.
<b>Dabinett</b>	Douce-Amer	Fin-Octobre	D'origine Anglaise : plus amer et astringente.
<b>Damelot</b>	Douce-Amer	Mi-Novembre	Originnaire de la région de Vitré
<b>Filaumon</b>			
<b>Fréquin à grande queue</b>			
<b>Fréquin Blanc</b>	Douce	Novembre	Bonne conservation
<b>Fréquin rouge</b>	Amer	Octobre	Originnaire des Cotes-d'Armor
<b>Judor</b>	Acide	Fin-Octobre	Port pleureur
<b>Marie Ménard</b>	Amer	Octobre	Originnaire des Cotes-d'Armor (disponible sur MM106)
<b>Petit Gauthier</b>			
<b>Rouge délice</b>	Douce	Octobre	Colore le cidre en rose.
<b>Rouget de Dol</b>	A deux fins	Octobre	Originnaire du sud Ille-et-Vilaine
<b>Tiembois</b>			

# Poires

Variétés	Usage(s)	Récolte, Conservation et Maturité												Spécificités	Porte-greffe		
		J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J		Franc/Kir	Cognassier	
<b>Bergamotte d'été</b>	Table et cuit		R	M											Le plus souvent sans pépin ni loge à pépin.		
<b>Bergamotte Esperen</b>	Table et garde				R	C	C	M	M	M					Chair jaune fondante et sucrée.		
<b>Beurre d'Amanlis</b>	Table		RM												Chair fondante, très juteuse et sucrée. Originaire d'Ille-et-Vilaine.		
<b>Beurré d'Amanlis Grise</b>	Table		RM												Chair fondante, très juteuse et sucrée. Originaire d'Ille-et-Vilaine.		
<b>Beurré d'Anjou</b>	Table				RMM										Fruit juteux et parfumé de calibre moyen.		
<b>Beurré de Naghin</b>	Table et garde				RM	C	C	M	M						Gros fruits parfumés. Résiste à la tavelure.		
<b>Beurré des Enfants Nantais</b>	Table				RMM										Très acidulée et rafraîchissante, en forme de mamelon.		
<b>Beurré Dubuisson</b>	Table					R	C	M	M						Grosse poire peu sensible à la tavelure.		
<b>Beurré Giffard</b>	Table et cuit		RMM												Originaire d'Angers, parfaite pour les bocaux.		
<b>Beurre Hardy</b>	Table			RMM											Très parfumée et fondante.		
<b>Beurré Superfin</b>	Table			RMM											Gros fruit jaune.		
<b>Bonne Louise d'Avranche</b>	Table				RMM										Très goûteuse et juteuse.		
<b>Comtesse de Paris</b>	Table					R	M	M							Très sucrée, à cueillir le plus tard possible.		
<b>Conférence</b>	Table				RMM										Très bonne poire verte allongée.		
<b>Cuisse Madame</b>	Table		RMM												Mi-fondante, sucrée juteuse et acidulée.		
<b>D'ane</b>	À cuisiner		RM												Originaire du nord-Anjou. Très fertile et rustique.		
<b>De Branche</b>	Poiré				RMM	M									Poiré clair et parfumé.		
<b>De cloche</b>	Jus/Cuit/Poiré					RMM	M	M	M						Originaire de basse Normandie.		
<b>De curé</b>	À cuisiner					RMM	M	M							Gros fruit vert-jaune sucré.		
<b>De roux</b>	Table			RMM	M										Petite poire sucrée et parfumée.		
<b>Doyenne d'Alençon</b>	Table				R	C	M	M	M	M					Bonne poire sucrée et parfumée.		
<b>Doyenne du Comice</b>	Table				RMM	M									Gros fruits à chair fine.		
<b>Duc de bordeaux</b>	Table					RMM									Joli et bon fruit orange et jaune.		
<b>Figue d'Alençon</b>	Table					R	M	M	M						Forme de figue à la saveur sucrée et parfumée.		
<b>Fondante des bois</b>	Table			RMM											Gros fruit rond savoureux.		
<b>Général Leclerc</b>	Table				RMM										Fruit tendre et juteux.		
<b>Giroufle</b>	À cuisiner		RMM												Mayennaise, excellente en tartes et confitures.		
<b>Grosse Louise du Nord</b>	Table														Beau fruit juteux et sucré. Résiste à la tavelure.		
<b>Henri Desportes</b>	Table et cuit		RMM												Originaire du Maine-et-Loire. Fruit vert-jaune, juteux.		
<b>Jeanne d'Arc</b>	Table					RMM									Bon fruit rond et doré, sucré.		
<b>Jules d'airoles</b>	Table				R	C	M	M							Très bon fruit de garde strié rouge.		
<b>Légipont</b>	Table				R	M									Très juteux à chair fine.		
<b>Louise Bonne</b>	Compote				RMM	M									Très bonne grosse poire à compote.		
<b>Marguerite Marillat</b>	Table			RMR											Gros fruit jaune résistant à la tavelure. Résiste à la tavelure.		
<b>Petit muscat</b>	Table		RM												Petits fruits jaunes à l'agréable goût musqué. Très précoce (fin-juin).		
<b>Plant de blanc</b>	Poiré				RMM	M	M	M							Très productif, petits fruits juteux.		
<b>Précoce de Trevoux</b>	Table		RMM												Fruit rafraîchissant vert et rouge.		
<b>Sucrée de Montluçon</b>	Table				RMM										Fruit jaune, très goûtu, fondant et sucré.		
<b>Triomphe de Trélazé</b>	Table			RMM											Fruit vert-rouge, juteux et sucré. Originaire du Maine-et-Loire.		
<b>Willams d'hiver</b>	Table				R	M	M	M	M						Poire d'Anjou, jaune, de beau calibre, très goûteuse.		
<b>Williams</b>	Table		RMM												Bonne poire à cueillir verte, faible conservation.		
<b>Williams bronzée</b>	Table		RMM												Poire Williams à la peau dorée.		
<b>Williams rouge</b>	Table		RMM												Poire Williams à la peau rouge-orangé foncé.		

## Cerises

Variété	Récolte			Spécificités	Porte-greffe	
	Mai	Juin	Juil.		Franc	Ste Lucie
<b>Blanche d'Harcigny</b>		R R R		Cerise bigarreau blanche, sucrée et croquante. Sa couleur attire moins les oiseaux.		
<b>Burlat</b>	R R R			Grosses cerises bigarreau rouges, fermes, juteuses et sucrées.		
<b>Coeur de pigeon</b>		R R R		Cerise bigarreau rouges sur fond jaune, fermes et sucrées.		
<b>Esperen</b>			R R R	Grosse cerise bigarreau à peau jaune lacée de rouge au soleil. Croquante et sucrée.		
<b>Geante d'hedelfingen</b>			R R R	Grosse cerise bigarreau rouge sombre, ferme et juteuse.		
<b>Geante du canada</b>		R R R		Grosse cerise bigarreau rouge bien juteuse résistant bien a l'éclatement.		
<b>Grosse noire du canada</b>		R R R		Grosse cerise bigarreau rouge sombre, ferme et juteuse.		
<b>Guigne de mai</b>	R R R			Guigne savoureuse à chair tendre, sa précocité lui évite les vers.		
<b>Jaune de butner</b>			R R R	Belle cerise bigarreau jaune très sucrée et savoureuse.		
<b>Kordia</b>		R R R		Cerise bigarreau rouge, juteuse et croquante à maturité.		
<b>Lapins</b>		R R R		Cerise bigarreau rouge, croquante et douce. Autofertile.		
<b>Marmotte</b>		R R R		Très grosse cerise bigarreau rouge, allongée.		
<b>Montmorency</b>			R R	Cerise griotte a chair juteuse et acide. Idéale en confiture.		
<b>President riviere</b>	R R R			Guigne rouge très juteuse, sucrée et finement acidulée.		
<b>Régina</b>		R R R		Cerise bigarreau rouge très sucrée.		
<b>Royale Tardive</b>		R R R		Cerise anglaise légèrement acidulée et agréablement sucrée.		
<b>Schneider</b>			R R	Cerise bigarreau couleur acajou, croquante résistante et autofertile.		
<b>Stark Gold</b>			R R R	Cerise bigarreau à chair jaune, bien sucrée, attirant peu les oiseaux.		
<b>Summit</b>		R R R		Grosse cerise bigarreau à chair ferme et sucrée.		
<b>Sylvia</b>			R R R	Cerisier colonnaire nain donnant de bon fruits rouges et sucrés.		
<b>Tardif de vignola</b>			R R R	Cerise bigarreau rouge sucrée au goût légèrement musqué.		
<b>Van</b>		R R R		Grosse cerise bigarreau à chair pourpre et sucrée, résistant à l'éclatement.		

## Abricots, Brugnons et Pêches

Variété	Récolte	Spécificités	Porte-greffe		
			Franc	Rubira	St Julien
<b>Abricot Alberge de Mont</b>	Mi-Juillet	Arbre à floraison tardive originaire de la vienne. Gros fruits savoureux.			
<b>Abricot Laurentais</b>	Début juillet	Arbre productif sélectionné dans le Maine-et-Loire.			
<b>Abricot Précoce de Saum</b>	Fin-juin à mi-juillet	Abricotier rustique et autofertile bien adapté à nos climats.			
<b>Brugnon Nectared</b>	Août	Brugnon à chair jaune très productif et résistant aux maladies.			
<b>Brugnon Morton</b>	Fin-juillet	Brugnon à chair blanche plutôt résistant au froid.			
<b>Pêche Blanche du 15/08</b>	Mi-Août	Pêche à chair blanche.			
<b>Pêche Grosse mignonne</b>	Fin-juillet à mi-août	Gros fruit à chair blanche, bonne résistance aux maladies et insectes.			
<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 Téton de vénus</b>	Fin-Août	Gros fruit à chair blanche surmonté d'un mamelon caractéristique			

## Prunes

Variété	Récolte	Spécificités	Porte-greffe		
			Miro.	Mariana	St Ju.
<b>Abricot blanc</b>	Mi-juillet à mi-août	Gros fruit juteux et sucré.			
<b>Abricot jaune</b>	Mi-juillet à mi-août	Gros fruit juteux et sucré.			
<b>Belle de Louvain</b>	Août	Prune pourpre à chair jaune. Autofertile a floraison tardive.			
<b>Bricette</b>	Septembre	Petite prune jaune à la forme et au goût caractéristiques			
<b>Des bejonnières</b>	Août	Prunes jaunes de taille moyenne. Originaire d'Anjou, autofertile et résistante aux vers.			
<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.			
<b>Mirabelle</b>	Août	Petits fruits jaune-orangés très abondants.			
<b>Monsieur Hatif</b>	Juillet	Très bonne prune pourpre de taille moyenne.			
<b>Monsieur jaune</b>	Août	Grosse prune tendre et sucrée			
<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 de Chambour</b>	Mi-septembre	Gros fruits jaune moutarde très juteux.			
<b>Reine Claude de Juillet</b>	Juillet	Gros fruits jaunes très polyvalents.			
<b>Reine Claude Diaphane</b>	Fin-août	Gros fruit jaune au très bon goût.			
<b>Reine Claude Dorée/Verte</b>	Fin-août	Fruit jaune-vert bien connu.			
<b>Reine Claude D'Oullins</b>	Août	Gros fruit doré. Autofertile			
<b>Reine Claude Violette</b>	Mi-septembre	Prune violette à chair verte très appréciée.			
<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.			

## 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	Traditionnellement utilisé pour la crème de cassis
<b>Cassis Royale de Naples</b>	Mi-juillet	Très productif et vigoureux.
<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 Red Lake</b>	Mi-juillet	Grappes rouges. Très productif.
<b>Groseille Rovada</b>	Fin-juillet	Grappes rouges. Résistante aux maladies.
<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.