



CATALOGUE 2026

Tous les fruitiers greffés sont vendus en scion d'un an en racines nues
cet hiver (de décembre à mars).

N'hésitez pas à passer commande en été pour réserver vos fruitiers.

Tarif : 18€

Les pêchers de vigne sont des semis de l'année

Tarif : 5€

POMMIERS

Porte-Greffe : Pommier franc Bittenfelder (vigoureux) ou MM106 (semi-vigoureux)



Astrakan

Fruit de calibre moyen aplati.

Peau de couleur jaune lavée de rouge.

Chair fine, demi-tendre, juteuse, sucrée et acidulée, parfum délicat.

Maturité : Juillet / Août

Conservation : Septembre

Cox's orange

Fruit de calibre moyen

Peau jaune orangée (saumon) striée de rouge

Chair fine, tendre, sucrée, légèrement acidulée, croquante

Maturité : fin Octobre

Conservation : Janvier



De l'Estre

Variété vigoureuse, fertile. Peu sensible aux maladies.

Fruit de calibre moyen à gros

Peau vert-jaune, lavé de rose sur une très faible partie du fruit, nombreuses lenticelles.

Chair crème, ferme, à la texture fine, juteuse, parfumée, sucrée, faiblement acide et très goûteuse.

Maturité : Décembre

Conservation : Mars

Utilisation : Excellent fruit de table et à cuire (pâtisserie)

Fenouillet gris

Fruit de petite taille légèrement aplati

Peau jaune grisâtre marbrée de fauve

Chair ferme, très tendre, parfum anisé

Maturité : Octobre

Conservation : Mars



Grain d'or

Variété assez vigoureuse et très fertile et alternante.

Fruit de calibre petit à moyen.

Peau jaune, nombreuses lenticelles.

Chair crème, moyennement ferme et juteuse, sucrée, acidulée, parfumée et goûteuse.

Maturité : Octobre / Novembre

Conservation : Mars

Patte de Loup

Variété vigoureuse et très fertile.

Fruit petit, sphérique aplati

Peau vert-jaune.

Chair verdâtre, moyennement ferme ; sucrée, acidulée, très parfumée et très goûteuse.

Maturité : fin Octobre

Conservation : mi-Avril

Utilisation : Fruit de table et à cuire (compote et confiture).



Ramane

Fruit de calibre moyen

Peau jaune parsemée de marbrures irrégulières fauve, face rosée à l'insolation

Chair croquante, sucrée, très parfumée.

Maturité : Septembre

Conservation : Janvier

Reine des Reinettes

Fruit arrondi, calibre moyen
Peau jaune lavée de fauve-orange et de rouge chair
Chair tendre, sucrée, parfumée, moelleuse, Extra.
Maturité : Septembre
Conservation : Novembre



Reinette Clochard

Fruit de calibre moyen
Peau jaune-vert, rustique, rugueuse et tachetée
Chair fine, dense juteuse, sucrée, légèrement acidulée et bien parfumée
Maturité : Octobre / Novembre
Conservation : Mai
Utilisation : Excellente pomme à couteau

Reinette de Mansle

Fruit de gros calibre
Peau vert-jaune, légèrement rosée à l'insolation parfois
Chair ferme, faiblement sucrée et faiblement acidulée.
Maturité : Octobre
Conservation : Février



Pomme Rivière

Fruit de calibre moyen
Peau de couleur jaune paille presque entièrement lavée de rouge
Chair jaune, fondante, sucrée, peu acide et parfumée
Maturité : Novembre
Conservation : Mars

Transparente de Croncels

Fruit de gros calibre
Peau jaune clair, rose à l'insolation
Chair tendre, juteuse au goût très fin, sucrée et légèrement acidulée.
Maturité : Juillet / Août
Conservation : Septembre



Troche

Fruit de gros calibre, sphérique aplati
Peau vert-jaune, lavé de rose sur le quart du fruit
Chair fine, juteuse, parfumée et goûteuse
Maturité : Novembre / Décembre
Conservation : Avril / Mai
Utilisation : Pomme de table, à cuire et pour le jus

POIRIERS

Porte-Greffe : Poirier franc (Kirchensaller) ou Cognassier BA29



André Desportes

Fruit : taille moyenne, peau jaunâtre verdâtre, rosée au soleil

Chair : chair fine, fondante et sucrée, juteuse

Maturité : ne se conserve pas, maturité précoce (juillet).

Beurré Hardy

Variété vigoureuse, productive et résistante. Bon pollinisateur

Fruit : gros calibre, de couleur bronze

Chair : chair fondante et sucrée

Maturité : Septembre-Octobre



Beurré Morettini

Fruit : calibre moyen, de couleur vert clair et rosée au soleil

Chair : chair fine, fondante, juteuse et délicatement parfumée

Maturité : Juillet-Août

Beurré Super Fin

Fruit : calibre moyen à gros, de couleur verte, passant au jaune à maturité.

Chair : fondante, juteuse, sucrée, agréablement acidulée et parfumée.

Maturité : Août- Septembre



Charles Ernest

Fruit : gros calibre, de couleur jaune crèmeuse mouchetée de fauve et frappée de rose

Chair : fine, fondante, assez juteuse, sucrée, à saveur douce et agréable

Maturité : Novembre

Conférence

Fruit : fruit allongé, lisse, à fond vert marbré de tâches fauves orangées.

Chair : fine, croquante, sucrée et acidulée, bien parfumée.

Maturité : mi-October



Docteur Jules Guyot

Fruit : gros calibre à peau jaune teinté de rose à maturité.

Chair : fondante, juteuse, sucrée, parfumée et rafraichissante.

Maturité : mi-Août

Doyenné du Comice

Fruit : gros calibre, de couleur verte/jaune

Chair : très fine, très fondante, équilibrée en sucre/acidité, parfumée, très juteuse

Maturité : mi-septembre, peut se garder jusqu'en décembre





Louise Bonne d'Avranches

Fruit : poire allongé, calibre moyen, peau verte devenant parfois un peu jaune

Chair : chair blanche, fine, sucrée, parfumée, juteuse et fondante

Maturité : récolte courant septembre et se conserve si vous la cueillez avant maturité

Marguerite Marillat

Bonne résistance à la tavelure

Fruit : gros calibre, jaune avec du rose et des points fauves

Chair : fine, fondante et sucrée, un peu acidulée, bien juteuse, parfumée, saveur appréciée

Maturité : septembre-octobre



Précoce de Trévoux

Fruit : calibre moyen, de couleur vert clair devenant jaune à maturité et rosé à l'insolation.

Chair : fine, juteuse, sucrée et parfumée.

Maturité : Juillet-Août

Président Drouard

Fruit : gros calibre de couleur vert-jaune et fauve

Chair : fine, fondante, juteuse, sucrée et très parfumée.

Maturité : fin septembre et se conserve bien



Président Héron

Fruit : gros calibre, de couleur bronze

Chair : fine, sucrée et agréablement parfumée

Maturité : mi-Septembre

Soldat Laboureur

Peu sensible à la tavelure

Fruit : calibre moyen, de couleur jaune clair, rose à l'insolation

Chair : tendre, juteuse au goût très fin, sucrée et légèrement acidulée

Maturité : Septembre



William Rouge

Fruit : assez gros calibre de couleur rouge.

Chair : fine, sucrée et parfumée, juteuse et fondante.

Maturité : mi-août et se conserve bien

PRUNIERS

Porte-Greffe : Prunier Myrobolan



Prune Abricot

Fruit : gros calibre, allongé de couleur jaune-vert
Chair : chair ferme, sucrée, juteuse
Maturité : mi-juillet

Prunier Anna Späth

Fruit : calibre moyen, de couleur rouge sombre.
Chair : jaune verdâtre, juteuse et sucrée
Maturité : fin août - début septembre



Prunier Datil

Fruit : petit calibre ovale, légèrement allongé, de couleur pourpre, presque noir avec une peau fine et brillante.
Chair : jaune doré, douce et juteuse.
Maturité : mi-août

D'Amour

Fruit : calibre moyen, rond à légèrement ovale de couleur bleu-violet.
Chair : ferme, peu juteuse, sucrée
Maturité : Août- Septembre



Prunier Des Béjonnières

Fruit : calibre moyen et dissymétrique de couleur jaune d'or avec des tâches rouges.
Chair : ferme, juteuse, très parfumée, sucrée à saveur d'abricot. Ressemble à une mirabelle mais le goût est moins miel, plus fruité.
Maturité : début-août

Prunier Goutte d'or

Fruit : gros calibre, en forme de goutte de couleur jaune avec un peu de rouge, recouverte de pruine
Chair : jaune verdâtre, juteuse et sucrée
Maturité : Septembre



Prunier Hostie

Originnaire des Deux-Sèvres
Fruit : calibre assez petit, en forme de coeur avec sillon bien visible, de couleur bleu nuit à forte pruine blanche.
Chair : orangée, molle, juteuse, sucrée, à goût très typé.
Maturité : Août

Mirabelle de Nancy

Fruit : calibre moyen de couleur jaune, à reflets rouges
Chair : ferme, sucrée et très parfumée
Maturité : mi-Août



Reine Claude de Bavay

Fruit : gros calibre de couleur jaune-vert
Chair : ferme, juteuse, sucrée et parfumée
Maturité : mi-Septembre

Reine Claude dorée

Fruit : gros calibre, vert auréolé de jaune doré au soleil
Chair : jaune pâle, juteuse et sucrée
Maturité : mi-Août



Reine Claude d'Oullins

Fruit : gros calibre, de couleur jaune verdâtre, teint rosé.
Chair : peu sucrée et juteuse.
Autofertile, très bon pollinisateur pour RC Dorée
Maturité : Juillet-Août

Prunier Sainte-Catherine

Originaire de Touraine
Fruit : calibre moyen, de couleur jaune sous la pruine
Chair : jaune doré, mi-ferme, juteuse et très sucrée
Maturité : Août-Septembre



Prunier Sucre Vert

Très répandue au sud Deux-Sèvres
Fruit : petit calibre, rond, de couleur vert tacheté de rose au soleil.
Chair : verte, sucrée et parfumée.
Maturité : Juillet-Août

Verdane

Fruit : calibre moyen, ovoïde de couleur vert jaunâtre taché de rose violacé
Chair : jaune verdâtre, fondante, assez juteuse et sucrée
Maturité : mi-Juillet



CERISIERS

Porte-Greffe : Merisier



Bigarreau Blanc

Variété rustique et vigoureuse

Fruit : calibre moyen de couleur jaune clair

Chair : ferme, fondante, très sucrée et délicatement parfumée.

Maturité : fin juin

Bigarreau Burlat

Variété précoce et productive

Fruit : gros calibre de couleur rouge foncé.

Chair : ferme et croquante, sucrée.

Maturité : fin mai



Bigarreau Cœur de Pigeon

Fruit : gros fruit en forme de cœur de couleur jaune-orangée.

Chair : ferme, croquante, sucrée et légèrement acidulée.

Maturité : mi-juin

Bigarreau Noire d'Ecully

Fruit : calibre moyen, de couleur rouge foncé / noire

Chair : bien sucrée, jus rouge foncé

Maturité : mi-juillet



Guindoux des Charentes

Excellente en clafoutis, confitures et traditionnellement en eau de vie.

Fruit : calibre moyen à gros de couleur pourpre

Chair : molle, pourpre, juteuse, moyennement sucrée et acide

Maturité : mi-juin

Bigarreau Noire de Meched

Fruit : gros calibre, de couleur rouge foncé / noire

Chair : ferme et savoureuse, croquante et sucrée

Maturité : mi-juin

