



le Fruit  
Avenir

**PRODUCTEUR DE FRUITIERS ANCIENS**

CATALOGUE 2025-2026

---

**Vente de novembre à mars sur rendez-vous,  
Prise de commande par mail de préférence**

Pépinière le Fruit Avenir | Caudeval - 81700 PUYLAURENS  
[contact@fruitavenir.com](mailto:contact@fruitavenir.com)



# le Fruit Avenir

La pépinière sélectionne des variétés anciennes allant du Tarn à un grand Sud-ouest, en passant par le massif des Pyrénées. De plus, elle s'étoffe de variétés étrangères remarquables.

Ses critères de sélection sont la qualité gustative et la rusticité.

La propriété est aménagée selon les principes de la permaculture.

Ainsi, l'environnement est préservé au maximum pour produire en symbiose des arbres les plus qualitatifs possible.

Installé en 2005, Julien Oziol vous propose ses plants avec passion.

# PORTE GREFFE

## POUR POMMIERS ET POIRIERS

---

### FRANC

- Porte-greffe vigoureux issu de semis, résistant à la sécheresse, exempt de virus
- Donne de grands arbres
- Mise à fruit en général assez tardive (selon les variétés et la conduite des arbres)
- Grande longévité

**Franc de pommier** : pousse très bien dans les terrains argileux, à sous-sols perméables, ainsi que dans les sols silico-argileux ; les sols trop secs et trop calcaires lui conviennent mal.

**Franc de poirier** : demande une terre fraîche, profonde, perméable et riche. Craint les terres trop argileuses et l'excès d'humidité (racines pivotantes). Idéal pour les terres silico argileuses ou calcaires (max. 10%).

### MM106

- Porte-greffe pour pommiers, provenant de marcotte, moins vigoureux que le franc
- Craint davantage la sécheresse, convient dans les terrains humides
- S'utilise pour les formes basses et mi-tiges
- Mise à fruit précoce et abondante

### M9

- Porte-greffe pour pommiers, provenant de marcottage en cépée
- Moins vigoureux que le MM106
- Classé dans les nanisants, s'utilise pour les formes basses et formes palissées
- Nécessite un support, car son système racinaire est traçant

### COGNASSIER

- Porte-greffe pour poiriers, issu de marcotte ou de bouture
- Exige un terrain riche, frais et profond, craint l'excès de calcaire
- S'utilise pour les petites formes et les haies fruitières
- Mise à fruit rapide, fruits plus gros et de meilleure qualité que sur franc

## POUR PRUNIERS / ABRICOTIERS / PÊCHERS

---

### POUR PÊCHER :FRANC DE PÊCHER MONCLAR

- Porte-greffe vigoureux. Amélioration de P.Missour
- Il est résistant à la chlorose ferrique et au manque de magnésium
- Spectre plus large en terme de sols que missour

### MYROBOLAN

- Porte-greffe vigoureux issu de semis, il s'adapte dans une large gamme de sols
- Son principal inconvénient est qu'il drageonne
- Mise à fruit 3 à 7 ans

## **SAINT JULIEN**

- Porte-greffe de vigueur moyenne, supporte les sols lourds, humides et froids
- Dragonne peu, système racinaire traçant, supporte les sols peu profonds
- Mise à fruit 3 à 5 ans

## **PORTE GREFFE**

### **POUR CERISIERS**

---

#### **MERISIER**

- Préfère les sols profonds et frais, craint le calcaire et la sécheresse
- Développement important, donne de grands arbres

#### **SAINTE LUCIE**

- Adapté aux sols caillouteux, secs voir un peu calcaires, craint les sols détrempés
- Développement moins important que sur merisier

# TARIFS TTC

prix dégressif à partir de 10 arbres de la même espèce : nous contacter

Arbre	Variété	Années	Prix
<b>Pommier</b>	Franc	• 1 an	24,00 €
		• 2 ans	30,00 €
<b>Pommier</b>	MM106	• 1 an	24,00 €
		• 2 ans	30,00 €
<b>Pommier</b>	M9	• 1 an	24,00 €
		• 2 ans	30,00 €
<b>Poirier</b>	Franc	• 1 an	24,00 €
		• 2 ans	30,00 €
<b>Poirier</b>	Cognassier	• 1 an	24,00 €
		• 2 ans	30,00 €
<b>Cognassier</b>	Cognassier	• 1 an	24,00
<b>Nashis</b>	Franc	• 1 an	24,00 €
<b>Prunier</b>	Myrobolan	• 1 an	24,00 €
<b>Prunier</b>	Saint Julien	• 1 an	24,00 €
<b>Abricotier</b>	Myrobolan	• 1 an	28,00 €
<b>Abricotier</b>	Saint Julien	• 1 an	28,00 €
<b>Pêchers</b>	Franc Monclar	• 1 an	26,00 €
<b>Pêchers</b>	Saint Julien	• 1 an	26,00 €
<b>Cerisier</b>	Merisier	• 1 an	26,00 €
<b>Cerisier</b>	Sainte Lucie	• 1 an	26,00 €
<b>Plaqueminier</b>	Diospyros Lotus	• 1 an	28,00 €

# POMMIERS

Blanche d'Espagne



Pomme d'Île



Pommier du Kazakhstan



Franc roseau



Reinette de Pons



# POMMIERS

N.D. = NON DISPONIBLE POUR CETTE CAMPAGNE 2025

## les Parfumées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Pomme Rouge Amour - Suisse</b> <i>N.D.</i> Fruit entièrement rouge.	Aout	1-2 mois	• Franc	> 1 an
<b>Pomme du Kazakhstan</b> – Forêts Kazakhs <i>N.D.</i> Fruit à l'origine de toutes nos pommes cultivées. Petite pomme à la chair rafraîchissante, cassante, ce cultivar est surtout pour sa belle fructification.	Septembre	1-2 mois	• Franc • MM106	> 2 ans
<b>Gravenstein</b> - <i>Variété ancienne de l'Est</i> Gros fruit très fortement parfumé, sa chair mi-cassante, fondante est bien juteuse. Rustique.	Septembre à octobre	4 mois	• MM106	> 2 ans
<b>Museau de lièvre rouge</b> – Aveyron Fruit à fond jaune allongé, couvert de stries rouges, chair juteuse, tendre à mi-croquante.	Mi-septembre	Décembre	• MM106	> 2 ans
<b>Blanche d'Espagne</b> - <i>Comminges</i> Une pomme de calibre moyen, agréablement croquante, très parfumée et qui se conserve longtemps.	Septembre à octobre	6-7 mois	• Franc	> 1 an
<b>Reinette grise du canada</b> - <i>Massif central</i> <i>N.D.</i> Gros fruit rustique couleur cannelle, chair très parfumée, fine, peu croquante.	Début octobre	1-2 mois	• Franc • MM106	> 1 an
<b>Chanteclerc</b> - <i>France, 1958</i> Pomme rustique à la chair ferme et fondante. Idéale pour la fabrication de nombreux desserts.	Octobre	Longue	• MM106	> 1 an
<b>Reinette d'Angleterre</b> - <i>Comminges</i> Introduite fin 19 <sup>ème</sup> , sa chair juteuse, sucrée et très parfumée est excellente pour les pâtisseries.	Fin octobre	Longue	• Franc • MM106	> 2 ans
<b>Belle Fille de Salins</b> – <i>Jura</i> Petite pomme à la chair croquante et juteuse, au parfum délicat qui rappelle l'amande.	Novembre	Très longue	• MM106	> 2 ans

couteau cuire compote cidre



### Reinette de Brive – Limousin *N.D.*

Fruit rustique qui offre une chair juteuse bien parfumée, modérément sucrée et acidulée.

Fin décembre

Avril

• Franc  
• MM106

> 2 ans



### Reinette de Pons - Nord Aveyron

Emblème de son terroir, fruit à la chair croquante et juteuse, au doux parfum de banane.

Fin décembre  
janvier

Très longue

• Franc  
• M106

> 1 an



### Patte de loup – Maine et Loire

Pomme de grosseur moyenne, Brun fauve, chair sucrée, délicatement acidulée, au léger goût d'anis. Sillon sur le fruit caractéristique.

Janvier à Mars

Longue

• Franc  
• MM106

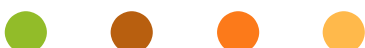
> 1 an  
> 2 ans



## les Sucrées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Pomme St Jean</b> - France, 1815 <i>N.D.</i> Pomme blanche à verdâtre, chair juteuse, tendre à mi-croquante.	2 <sup>ème</sup> quinzaine de juillet	Fin août	• Franc	> 2 an
<b>Janissole</b> – Tarn Petite pomme à la chair blanche, excellente pour les gelées et le cidre.	Mi-précoce septembre octobre	Fin décembre	• MM106	> 2 ans
<b>Melrose</b> – USA, 1930 Sa chair jaune est très croquante. Elle a un goût sucré acidulé. On lui trouve souvent des arômes floraux, ce qui pourrait expliquer son nom.	Mi-octobre	Avril	• Franc • MM106	> 2 an
<b>Reinette du Viaur</b> - Tarn, Aveyron Croquante et acide au début, sa chair devient très sucrée et parfumée en fin de conservation.	Fin octobre	Longue mars, avril	• Franc • MM106	> 1 an > 2 ans
<b>Court pendu rouge</b> - Tarn, Aveyron Fruit très ancien au goût anisé, chair très sucrée et très croquante. Proche de Milhrenque.	Début Novembre	2 mois	• Franc • MM106	> 1 an > 2 ans
<b>Œil Gros</b> - Incertaine, Sud Ouest Calibre moyen (70cms), jaune lavé de rouge. Chair sucrée, au léger parfum d'ananas Notre chouchou pour cette saison 2025	Début Novembre	4 mois	• Franc • MM106	> 1 an

couteau cuire compote cidre



# POMMIERS

N.D. = NON DISPONIBLE POUR CETTE CAMPAGNE 2025/2026

## Franc roseau - Savoie

Fruit de beau calibre avec une chair ferme, sucrée-épicée et peu acidulée.

Novembre

Longue  
avril

• Franc > 1 an



## Couteras – Haute-Pyrénées,

Pomme pas trop grosse, verte soutenue, avec taches rosé. Chair craquante, sucrée, légèrement acidulée, parfum délicat.

Décembre

Très Longue

• Franc  
• MM106 > 1 an



## Carabille – Aude N.D.

Petite pomme toute rouge, toute douce, parfumée, qui résiste bien au climat chaud.

Janvier à Mars

Longue

• Franc  
• MM106 > 1 an



## les Acidulées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Pomme St Jean</b> - France, 1815 N.D. Pomme blanche à verdâtre, chair juteuse, tendre à mi-croquante. A cuire avec du boudin.	2 <sup>ème</sup> quinzaine de juillet	Fin août	• Franc	> 2 an
				
<b>Rtte. blanche du Canada</b> - France, 1771 N.D. Sa chair jaunâtre est mi-tendre, légèrement croquante, juteuse, sucrée et acidulée, au parfum délicat.	Septembre	Mars	• Franc	> 1 an
				
<b>Baron de Berlepsch</b> - Allemagne, 1880 N.D. Fruit de qualité gustative remarquable à savourer à l'état frais mais également cuit au four.	Octobre	Mars	• Franc	> 2 ans
				
<b>Reine des Reinettes</b> N.D. Fruit très agréable à croquer au goût de noix. Idéal pour les tartes tatin.	Mi-octobre	Décembre	• Franc • MM106	> 2 ans
				
<b>Verdière</b> - Tarn, Aveyron Pomme à la chair blanche, croquante et tendre, légèrement sucrée.	Mi-octobre	Longue	• Franc	> 1 an
				
<b>Reinette d'Espagne</b> - Diel, 1805 N.D. Gros fruit à la chair tendre, sucré et très juteuse.	Novembre	Mars	• MM106	> 2, 3 ans
				

couteau cuire compote cidre



# POIRIERS

Williams rouge



Beurré Hardy



Poire d'Auch



Beurré superfin



Santa Maria



couteau cuire compote distillation



# POIRIERS

N.D. = NON DISPONIBLE POUR CETTE CAMPAGNE 2025/2026

## les Parfumées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Pérot</b> - <i>Sud-Ouest</i> Petite poire à la chair fondante, sans acidité, et au parfum inimitable. 	Fin juin à mi-juillet	Courte	• Franc • Cogn.	> 1 an > 2 ans
<b>Cuisse Madame</b> - <i>Louis XIV N.D.</i> Grosse poire allongée, chair juteuse et parfumée. Bonne résistance aux maladies. Poirier vigoureux, productif et rustique. Culture possible en altitude.   	Juillet	Courte	• Cog.	> 1 an
<b>Précoce de Trévoux</b> - 1862 Fruit moyen à la chair tendre et fondante, sucrée et légèrement acidulée. 	Août	Début septembre	• Franc	> 2 ans
<b>Calhau Rosat</b> Petite poire à la chair mi-cassante ou cassante et au goût de rose musquée. 	Mi-Aout à début septembre	Moyenne	• Franc	> 2 ans
<b>Beurré Hardy</b> - <i>Nord</i> Fruit fondant et juteux, à la chair fine et sucrée, qui peut se déguster frais ou cuisiné. Valeur sûre.  	Début septembre	Octobre	• Franc • Cogn.	> 1 an > 2 ans
<b>Alexandrine Drouillard</b> - <i>Nantes, 1849</i> Fruit à la chair blanche et fine, peu granuleuse et très juteuse. Parfaite à croquer ou à pocher !  	Mi-septembre	Moyenne à longue	• Franc • Cog.	> 2 ans
<b>Poire coing</b> - <i>Sud-Ouest</i> Gros fruit croquant à fondant à pleine maturité, à la chair juteuse et sucrée, arbre et parfum rustique.  	Octobre	Longue	• Franc • Cog.	> 1 an > 2ans
<b>Poire citron</b> - <i>Sud-Ouest</i> Chair très blanche, fine, fondante, juteuse, sucrée, acidulée, parfum citron.  	Octobre	Longue	• Franc • Cog.	> 1 an > 2ans
<b>Poire d'Auch</b> - <i>Antiquité</i> Beau fruit doré, sa chair généreuse et juteuse, presque sans pépins est hautement parfumée.   	Fin d'hiver	Très longue mai	• Franc • Cog.	> 2 ans

couteau cuire compote distillation



# POIRIERS

N.D. = NON DISPONIBLE POUR CETTE CAMPAGNE 2025/2026

## les Sucrées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Santa Maria - Italie</b> Fruit à la peau fine, jaune, chair entièrement fondante avec une légère acidité. 	Fin juillet Début août	Moyenne	• Franc	> 1 an > 2 ans
<b>Williams rouge - Angleterre</b> Fruit attrayant par sa couleur et son goût, sa chair fine, juteuse est fortement musquée. 	Mi-août Fin août	Octobre	• Franc	> 2 an
<b>Cailhou Rosat - Landes, très ancienne</b> Chair blanc nacré, très croquante, très juteuse, sucrée, faiblement acidulée 	15 août - début septembre	Janvier	• Franc • Cog.	> 1 an > 2 ans
<b>Williams jaune - France ou Angleterre N.D.</b> Gros fruit, sa chair mi-fine, fondante, juteuse est très aromatique avec une pointe d'acidité. 	Début septembre	Octobre	• Franc	> 1 an
<b>Général Leclerc - Epine du Mas - Limousin N.D.</b> Fruit ventru à la chair fondante, juteuse, granuleuse au centre, au parfum légèrement musqué. 	Début octobre	Fin de l'hiver	• Franc	> 1 an
<b>Joséphine de Malines - Belgique, 1830</b> Petite poire à la chair très fine, juteuse et fondante, au parfum de rose. 	Fin octobre	Fin de l'hiver	• Franc	> 1 an
<b>Bergamote Esperen - Belgique, 1830</b> Fruit de bouche de première qualité à la chair juteuse et fondante, un peu granuleuse au centre, délicieusement parfumée. 	Fin octobre début novembre	Fin de l'hiver	• Cog. • Franc	> 2 ans
<b>Comtesse de Paris -</b> Grosse poire vert pâle, à la chair très fine et de saveur acidulée et très sucrée. Bon pollinisateur, plutôt résistant aux maladies. 	Fin d'automne	Janvier	• Franc • Cog.	> 1 an > 2 ans

couteau cuire compote distillation



# POIRIERS

N.D. = NON DISPONIBLE POUR CETTE CAMPAGNE 2025/2026

## les Acidulées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Beurré superfin</b> - Pays de la Loire, 1844 N.D. Gros fruit à la chair très fine, très fondante, sucrée et délicatement parfumée.	Mi-septembre Mi-octobre	25 jours en cave	• Franc	> 1 an
<b>Louise bonne d'Avranches</b> - France 1770 Poire arrondie, à peau verte et rouge brillante, à chair fine, parfumée et acidulée. Vigueur moyenne, floraison résistante aux gelées tardives.	Mi-septembre	• Franc	• Franc	> 2 ans
<b>Beurré Clairgeau</b> - Nantes 1838 N.D. Chair blanche, juteuse, sucrée, légèrement parfumée, un peu granuleuse au centre.	Mi-octobre	2 mois	• Franc	>2 ans
<b>Beurré Bosc</b> – Semis de hasard, Haute-Saône 1758 Très belle poire allongée, fauve, acidulée, sucrée et fortement parfumée.	Fin-octobre	2 mois	• Franc	>2 ans

## NASHIS

<b>Shinseiki</b> - Chine Autofertile. Bons fruits de taille moyenne à peau jaune, lisse et chair croquante. Bon pollinisateur. Greffé uniquement sur franc	Début Août	Longue	• Franc	> 1 an > 2 ans
---	------------	--------	---------	-------------------

## COGNASSIERS

<b>Wranja</b> - Serbie 1898 Arbre très fertile aux fruits de beau calibre, à la chair parfumée et la peau fine.	Octobre	1 à 2 semaines	• cog.	> 1 an
--	---------	----------------	--------	--------

## NÉFLIERS

<b>Monstrueuse d'Evreinoff</b> - T. et Garonne 1941 Fruit très gros, ocre-rouge brillant, goût de compote de pomme.	Mi-Octobre	1 à 2 semaines	• cog.	> 1 an
--	------------	----------------	--------	--------

couteau cuire pruneau distillation



# PRUNIERS

N.D. = NON DISPONIBLE POUR CETTE CAMPAGNE 2025/2026

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Prune St Jean</b> – <i>Lot-et-Garonne, avant 1900</i> Fondante, peu juteuse, sucrée sans acidité, goût de Reine-Claude, bien avant celle-ci ! 	Fin juin	1-3 semaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Myrobolan</li> <li>• St Julien</li> </ul>	> 1 an
<b>Reine-Claude de Moissac</b> - 82 <i>N.D.</i> Fruit moyen à la chair ferme, très juteuse et sucrée, légèrement acidulée. 	Fin juillet	1-2 semaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Myrobolan</li> </ul>	> 1 an
<b>Reine-Claude Dorée</b> - <i>France, 1600</i> Fruit considéré le meilleur, à la chair juteuse, très sucrée et parfumée. Cultivar récupéré sur un arbre de 150 ans, dans le Lauragais. 	Début août	3 semaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Myrobolan</li> <li>• St Julien</li> </ul>	> 1 an > 2 ans
<b>Reine-Claude sauvage</b> - <i>Locale</i> Semis sauvage de reine Claude. elle reste délicieuse. Idéale en confitures. 	Début août	3 semaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Myrobolan</li> <li>• St Julien</li> </ul>	> 1 an > 2 ans
<b>Mirabelle de Metz</b> - <i>France, 1675 N.D.</i> Petit fruit à la chair fine, sucrée, acidulée et au goût de miel. Idéal pour les confitures 	Mi-août	2 semaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Myrobolan</li> </ul>	> 1 an > 2 ans
<b>Prune d'ente jaune</b> - <i>Lot-et-Garonne N.D.</i> Chair juteuse, très sucrée, très parfumée, à goût bien caractéristique 	Mi-août	1-3 semaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Myrobolan</li> </ul>	> 1 an
<b>Prune d'ente</b> - <i>Lot-et-Garonne N.D.</i> Fruit violacé à la chair juteuse et très sucrée utilisée pour la fabrication du pruneaux d'Agen. 	Mi-août	1-3 semaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Myrobolan</li> </ul>	> 1 an
<b>Bleue de Belgique</b> - <i>Belgique vers 1850</i> Calibre de la mirabelle, Prune abondante, fruit bleu-violet à la chair fondante, et sucrée, la pépite de la pépinière. Très rustique. 	Mi-août	4 semaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• St Julien</li> </ul>	> 1 an
<b>Mirabelle de Nancy</b> - <i>M. Orient, 1888 N.D.</i> Petit fruit doré, à la chair sucrée et juteuse qui se prête autant à la pâtisserie qu'à la distillation. 	Fin août	1-2 semaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Myrobolan</li> </ul>	> 1 an
<b>Datil</b> - <i>Lot</i> Petite prune juteuse non fibreuse. Sélectionnée pour ses belles qualités aromatiques. Elle offre un équilibre parfait entre saveur sucrée et acidité. 	Mi-août	3 semaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Myrobolan</li> </ul>	> 1 an
<b>Reine-Claude Bavay</b> - <i>Belgique, 1841</i> Fruit de bon calibre, à la chair ferme et sucrée, qui se consomme aussi bien frais qu'en confiture. 	Fin août Début septembre	1-2 semaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Myrobolan</li> </ul>	> 1 an

### Goutte d'or – Angleterre *N.D.*

Fruit de calibre moyen fortement sucré. Bien parfumé à la saveur abricotée



Fin août  
Début  
septembre

1-2 semaines

• Myrobolan > 1 an

couteau cuire confiture distillation



## ABRICOTIERS

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Luizet -</b> Fruit à la chair ferme, très juteuse et sucrée, légèrement acidulée. Rustique	Fin juillet	1-2 semaines	• Myrobolan • St Julien	> 1 an
<b>Abricot de l'Himalaya -</b> Fruit tendre, délicieux à la robe magnifiquement rousse, ponctuée de points rouge-orangés	Fin août	1-2 semaines	• Myrobolan • St Julien	> 1 an > 2 ans

## PÊCHERS\*

*N.D.* = NON DISPONIBLE POUR CETTE CAMPAGNE 2025/2026

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Belle des croix rouges <i>N.D.</i></b> Pêche colorée à chair blanche, juteuse et bien parfumée, sucrée. Reconnue pour sa résistance à la cloque.	Fin juillet à début août	-	• Monclar	> 1 an
<b>Nelly <i>N.D.</i></b> Notre première pêche blanche ! bien parfumée juteuse et sucrée, comme une pêche blanche.	Début août	-	• Monclar	> 1 an
<b>Guillou élégante</b> La deuxième pêche blanche ! La plus sucrée de la collection, on a pas le temps de la transformer, on l'a déjà mangée.	Début Août	-	• Monclar	> 1 an
<b>Roussane Royale</b> Fruit moyen à la chair ferme, très juteuse et sucrée, légèrement acidulée.	Début Août	-	• Monclar	> 1 an
<b>Bisconte <i>N.D.</i></b> Petite pêche jaune locale, délicieusement délicieuse, au coeur veiné de rouge.	Début Août	-	• Monclar	> 1 an

<b>Pêche de vigne blanche précoce</b> <i>N.D.</i> Petit fruit à chair blanche, peau blanche coloré à l'insolation, et rosé près du noyau, parfumé acidulée.	Août	-	• Monclar	> 1 an
<b>Pêche lie de vin</b> Pêche de vigne sanguine, juteuse attention les t-shirts, très rustique, parfumée. On fait aussi des conserves succulentes avec.	Fin août – début septembre	-	• Monclar	> 1 an
<b>Pêche de vigne boule d'or</b> Fruit trouvé dans le pays. Fruit de calibre moyen entièrement jaune, colorée à l'insolation, très sucrée et parfumée, peut faire penser à l'abricot. La star de la pépinière.	Fin août – début septembre	-	• Monclar	> 1 an
<b>Nectarine Alex</b> <i>N.D.</i> Variété de pays, fruit de bon calibre, acidulé, sucrée noyaux libre (nectarine).	Août	-	• Monclar	> 1 an
<b>Pêche de vigne jaune tardive</b> Petit fruit jaune, coloré à l'insolation, et rosé près du noyau, parfumé, de bonne qualité gustative.	Septembre	-	• Monclar	> 1 an
<b>Téton de Venus</b> <i>N.D.</i> Pêche de vigne aux superbes fruits, avec un petit appendice pointu. Fruits excellents des saveurs acidulée, bien parfumée.	Septembre	-	• Monclar	> 1 an

\* tous nos pêchers et nectarines sont résistants à la cloque

## KAKIS

LA GRÊLE DU 19 MAI, À DÉTRUIT LES GREFFES, NOUS N'AURONT PAS DE PLAQUEMINIER CETTE CAMPAGNE.

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Virginiana</b> – "Kaki bonbon" <i>N.D.</i> Passez devant l'arbre parfois fin août chez nous, et prenez un petit fruit (4cms) au goût prononcé de rhum.	Échelonné, de Fin août à fin septembre	Courte	• D.Lotus	> 1 an
<b>Nikita's gift</b> – sélection soviétique <i>N.D.</i> Hybride russe de kaki et diospyros virginiana, à fruits de taille moyenne, au parfum entêtant.	Octobre - novembre	Fin décembre	• D.Lotus	> 1 an
<b>Ciocolatino</b> – "Kaki chocolat" <i>N.D.</i> Non astringent. Fruits ronds, orangés, de bonne qualité, sucrés. La chair tire sur des tons plus bruns lorsqu'il bletti, d'où son nom	Fin octobre	Fin janvier	• D.Lotus	> 1 an
<b>Fuyu</b> – "kaki pomme" <i>N.D.</i> Variété très appréciée. Fruit rond et légèrement aplati présentant presque quatre faces. Il devient rouge foncé à maturité dans les régions de forte chaleur automnale	Fin octobre – début novembre	Fin janvier	• D.Lotus	> 1 an

**Russian beauty** – sélection soviétique *N.D.*

Cousin de Nikita's gift. également de très grande qualité gustative, la chair rouge foncée est très parfumée. Fruits moyens à petits.

Novembre -  
décembre






Fin décembre

• D.Lotus

> 1 an

## CERISIERS

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Premier</b> – France Gros bigarreau juteux à chair rouge sang, mur une semaine avant burlat. 	Mi-mai	1 semaine	• Merisier • Ste Lucie	> 1 an
<b>Burlat</b> - Rhône, 1900 <i>N.D.</i> Gros fruit foncé issu d'un semis de hasard, à la chair sucrée, peu acide et très juteuse. 	Fin mai	1 semaine	• Merisier	> 1 an
<b>Summit</b> - France, 1600 Très gros fruit rouge sombre, à la chair juteuse, sucrée et parfumée, idéale pour les salades. Valeur sûre de la pépinière, et bon pollinisateur. 	Début juin	1 semaine	• Merisier • Ste Lucie	> 1 an
<b>Chapata</b> – Pyrénées-Atlantiques <i>N.D.</i> Fruit typique du Pays Basque, sa chair douce est très sucrée et très juteuse, légèrement acidulée. 	Début juin à mi juin	1 semaine	• Merisier	> 1 an
<b>Noire de Meched</b> - Iran <i>N.D.</i> Fruit de beau calibre, à la chair croquante, sa saveur est équilibrée entre sucrée et acidulée. 	Mi-juin	1 semaine	• Merisier	> 1 an
<b>Badacsony</b> - Hongrie, 1800 Gros fruit pourpre foncé, croquant très bonne qualité gustative, peu sensible à l'éclatement. De bonne tenue sur l'arbre. 	Mi-juin	1 semaine	• Merisier • Ste Lucie	> 1 an
<b>Cœur de pigeon</b> – Connue avant 1540 C'est un bigarreau de taille moyenne en forme de cœur, sa chair est ferme, croquante et sucrée. Nécessite un pollinisateur : Summit, reverchon. 	Mi-juin	1 semaine	• Merisier	> 1 an
<b>Coeur de boeuf</b> - Rhône, 1800 <i>N.D.</i> Bigarreau à la chair très ferme, équilibrée entre sucrée et acidulée à maturité. 	2 <sup>ème</sup> et 3 <sup>ème</sup> semaine juin	1 semaine	• Merisier	> 1 an
<b>Griotte</b> - Origine sauvage <i>N.D.</i> Petite cerise très juteuse et acide, idéale pour la confection de pâtisseries et de liqueur. 	3 <sup>ème</sup> semaine juin	2-3 jours	• Merisier	> 1 an

<p><b>Napoléon</b> - Allemande, avant 1785 Bicolore, une joue jaune colorée de rose et une joue rouge. Chaire ferme croquante, sucrée, aromatisée, très fine</p> <p></p>	Mi-juin à début juillet	1 semaine	• Merisier	> 1 an
<p><b>Rainier</b> - Washington, 1952 <i>N.D.</i> Bigarreau à la chair ferme, juteuse, sucrée et parfumée.</p> <p></p>	Mi-juin à début juillet	1 semaine	• Merisier	> 1 an
<p><b>Reverchon</b> Gros bigarreau à la chair rose sucrée, parfumée et acidulée. Très bon. Bon polinisateur.</p> <p></p>	Fin juin à début juillet	1 semaine	• Merisier • Ste Lucie	> 1 an
<p><b>Belle de Mai</b> <i>N.D.</i> Petite cerise à la chair tendre et acide, bon fruit de table et pour la confection de clafoutis.</p> <p></p>	Début juillet	1 semaine	• Merisier	> 1 an
<p><b>Belle magnifique</b> - 1795 Cerise très juteuse, acide et sucrée (un vrai bonbon), peu sensible à la mouche.</p> <p></p>	Début juillet	1 semaine	• Merisier	> 1 an



# le Fruit Avenir

