le Fruit Avenir

PRODUCTEUR DE FRUITIERS ANCIENS

CATALOGUE 2024-2025

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

Pépinière le Fruit Avenir I Caudeval - 81700 PUYLAURENS
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.

Depuis 6 ans la pépinière est aménagée selon les principes de la permaculture.

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

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 6-7 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 6-7 ans

PORTE GREFFE

POUR CERISIERS

MERISIER

- Préfère les sols profond et frais, craint le calcaire et la sècheresse
- 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

Pommier	Franc	• 1 an • 2 ans • 3 ans	22,00 € 28,00 € 34,00 €
Pommier	MM106	• 1 an • 2 ans • 3 ans	20,00 € 26,00 € 32,00 €
Pommier	M9	• 1 an • 2 ans • 3 ans	20,00 € 26,00 € 32,00 €
Poirier	Franc	• 1 an • 2 ans	22,00 € 28,00 €
Poirier	Cognassier	• 1 an • 2 ans	20,00 € 26,00 €
Cognassier	Cognassier	• 1 an	20,00
Nashis	Franc	• 1 an	22,00 €
Prunier	Myrobolan	• 1 an	23,00 €
Prunier	Saint Julien	• 1 an	23,00 €
Abricotier	Myrobolan	• 1 an	23,00 €
Abricotier	Saint Julien	• 1 an	23,00 €
Pêchers	Franc Monclar	• 1 an	23,00 €
Pêchers	Saint Julien	• 1 an	23,00 €
Cerisier	Merisier	• 1 an	23,00 €
Cerisier	Sainte Lucie	• 1 an	23,00 €
Plaqueminier	Diospyros Lotus	• 1 an	25,00

POMMIERS

Blanche d'Espagne

Pomme d'Île

Pommier du Kazakhstan

Franc roseau

Reinette de Pons

les Parfumées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Sans pareil de Peasgood – Angleterre, 1860 Les très gros fruits qui pèsent pour certains de 600 à 800 g sont à maturité vert-jaune, striés de rouge. La chair est blanche, sucrée, juteuse et parfumée. 🟢 🟤	Fin juillet début août	> 2 mois	• MM106	> 2 ans
Pomme du Kazakhstan – Forets Kazakhs 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
Gravenstein - *Variété ancienne allemande* Gros fruit trés fortement parfumé, sa chair mi-cassante, fondante est bien juteuse. 🟢 🟤 🟠 🟡	Septembre à octobre	1-2 mois	• MM106	> 1 an
Museau de lièvre rouge – *Aveyron* Fruit à fond jaune allongé, couvert de stries rouges, chair juteuse, tendre à mi-croquante. 🟢 🟤 🟠	Mi-septembre	Décembre	• Franc	> 1 an
Blanche d'Espagne - *Comminges* Une pomme de calibre moyen, douce, très parfumée et qui se conserve longtemps. 🟢 🟤	Septembre à octobre	1-2 mois	• Franc • MM106	> 2 ans
Reinette grise du canada - *Massif central* Gros fruit rustique couleur canelle, chair très parfumée, fine, peu croquante. 🟢 🟤	Début octobre	1-2 mois	• Franc • MM106	> 1 an
Chanteclerc - *France, 1958* Pomme rustique à la chair ferme et fondante. Idéale pour la fabrication de nombreux desserts. 🟢 🟤 🟠	Octobre	Longue	• Franc	> 1 an
Reinette d'Angleterre - *Comminges* Introduite fin 19ème, sa chair juteuse, sucrée et très parfumée est excellente pour les patisseries. 🟢 🟤 🟠	Fin octobre	Longue	• Franc • MM106	> 1 à 3 ans
Belle Fille de Salins – *Jura* Petite pomme à la chair croquante et juteuse, au parfum délicat qui rappelle l'amande. 🟢 🟤 🟠	Novembre	Très longue	• Franc	> 2 ans

🟢 couteau 🟤 cuire 🟠 compote 🟡 cidre

Reinette de Brive - *Limousin* Fruit rustique qui offre une chair juteuse bien parfumée, modérément sucrée et acidulée.	Fin décembre	Avril	• Franc • MM106	> 1, 3 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 • M9	> 1 an
Patte de loup – *Maine et Loire* Pomme de grosseur moyenne,La peau est rugueuse, brun fauve, chair sucrée, délicatement acidulée, au léger goût d'anis.	Janvier à Mars	Longue	• Franc • MM106 • M9	> 1an

les Sucrées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Pomme St Jean - *France, 1815* Pomme blanche à verdâtre, chair juteuse, tendre à mi-croquante.	2ème quinzaine de juillet	Fin août	• Franc	> 2 an
Janissole – *Tarn* Petite pomme à la chair blanche, excellente pour les gelées et le cidre.	Mi-précoce septembre octobre	Fin décembre	• Franc • MM106	> 2 ans > 3 ans
Melrose – *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	> 1 an
Reinette du Viaur - *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
Court pendu rouge - *Tarn, Aveyron* Fruit très ancien au goût anisé, chair très sucrée et très croquante. Proche de Milhrenque.	Début Novembre	2 mois	• MM106	> 1 an

couteau cuire compote cidre

Franc roseau - Savoie Fruit de beau calibre avec une chair ferme, sucrée-épicée et peu acidulée.	Novembre	Longue avril	• Franc	> 2 ans
Couteras – Haute-Pyrénées, Pomme pas trop grosse, verte soutenue, avec taches rosé. Chair craquante, sucrée, légèrement acidulée, parfum délicat.	Décembre	Très Longue	• Franc • MM106	> 2 ans
Carabille - *Aude* Petite pomme toute rouge, toute douce, parfumée, qui résiste bien au climat chaud.	Janvier à Mars	Longue	• Franc • MM106	> 1an

POMMIERS

les Acidulées

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

couteau cuire compote cidre

POIRIERS

Williams rouge

Poire d'Auch

Beurré Hardy

Beurré superfin

Santa Maria

couteau cuire compote distillation

POIRIERS

les Parfumées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Pérot - *Sud-Ouest* Petite poire à la chair fondante, sans acidité, et au parfum inimitable. 🟢	Fin juin à mi-juillet	Courte	• Franc	> 1 an
Cuisse Madame - *Époque Louis XIV* 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
Précoce de Trévoux - *1862* Fruit moyen à la chair tendre et fondante, sucrée et légèrement acidulée. 🟢	Août	Début septembre	• Cog.	> 1 an
Calhau Rosat Petite poire à la chair mi-cassante ou cassante et au goût de rose musquée. 🟢	Mi-Aout à début septembre	Moyenne	• Franc	> 1 an
Beurré Hardy - *Nord* Fruit fondant et juteux, à la chair fine et sucrée, qui peut se déguster frais ou cuisiné. 🟢 🟤	Début septembre	Octobre	• Franc	> 1 an
Alexandrine Drouillard – *Nantes, 1849* 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.	> 1 an
Poire coing - *Sud-Ouest* Gros fruit croquant à fondant à pleine maturité, à la chair juteuse et sucrée, au parfum sauvage. 🟢 🟤	Octobre	Longue	• Franc	> 1 an
Poire d'Auch - *Antiquité* Beau fruit doré, sa chair généreuse et juteuse, presque sans pépins est hautement parfumée. 🟢 🟤 🟠	Fin d'hiver	Très longue mai	• Franc	> 1 an

couteau cuire compote distillation

🟢 🟤 🟠 🟡

POIRIERS

les Sucrées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Santa Maria - *Italie* Fruit à la peau fine, jaune, chair entièrement fondante avec une légère acidité.	Fin juillet Début août	Moyenne	• Franc • Cog.	> 1 an
Williams rouge - *USA* Fruit attrayant par sa couleur et son goût, sa chair fine, juteuse est fortement musquée.	Mi-août Fin août	Octobre	• Franc	> 1 an
Williams jaune - *Angleterre* Gros fruit, sa chair mi-fine, fondante, juteuse est très aromatique avec une pointe d'acidité.	Début septembre	Octobre	• Franc	> 1 an
Général Leclerc ou Épine du Mas - *Limousin* Fruit ventru à la chair fondante, juteuse, granuleuse au centre, au parfum légèrement musqué.	Début octobre	Fin de l'hiver	• Franc	> 1 an
Joséphine de Malines - *Belgique, 1830* Petite poire à la chair très fine, juteuse et fondante, au parfum de rose.	Fin octobre	Fin de l'hiver	• Cog.	> 1 an
Bergamote Esperen - *Belgique, 1830* 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.	> 1 an
Comtesse de Paris - *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		> 1 an

couteau cuire compote distillation

POIRIERS

les Acidulées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Beurré superfin - *Pays de la Loire, 1844* Gros fruit à la chair très fine, très fondante, sucrée et délicatement parfumée. 🟢	Mi-septembre Mi-octobre	25 jours en cave	• Franc	> 1 an
Bergamote Esperen - *Belgique 1830* 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.	> 1 an
Louise bonne d'Avranches – 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 • Cog.	• Franc • Cog.	> 1 an
Beurré Clairgeau - *Nantes 1838* Très belle poire allongée, fauve, acidulée, sucrée et fortement parfumée 🟢	Mi-octobre	2 mois	• Franc • Cog.	>1 an

NASHIS

Shinseiki - *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

COGNASSIERS

Wranja - *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

couteau cuire pruneau distillation

🟢 🟤 🟠 🟡

PRUNIERS

cette année les formats des arbres à noyaux sont réduits, mais cela n'empêche en rien leur reprise.

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Reine-Claude de Moissac – 82 *Non disponible* Fruit moyen à la chair ferme, très juteuse et sucrée, légèrement acidulée.	Fin juillet	1-2 semaines	• Myrobolan	> 1 an
Reine-Claude Dorée - *France, 1600 N.D.* Gros fruit moyen à la chair juteuse, très sucrée et parfumée.	Début août	3 semaines	• Myrobolan	> 1 an
Mirabelle de Metz - *France, 1675 N.D.* Petit fruit à la chair fine, sucrée, acidulée et au goût de miel. Idéal pour les confitures	Mi-août	2 semaines	• Myrobolan	> 1 an
Prune d'ente jaune - Lot-et-Garonne Chair juteuse, très sucrée, très parfumée, à goût bien caractéristique	Mi-août	1-3 semaines	• Myrobolan	> 1 an
Prune d'ente - Lot-et-Garonne Fruit violacé à la chair juteuse et très sucrée utilisée pour la fabrication du pruneaux d'Agen.	Mi-août	1-3 semaines	• Myrobolan	> 1 an
Bleue de Belgique *N.D.* Gros fruit bleu-violet à la chair fondante, juteuse et sucrée, fruit de table savoureux.	Mi-août	1-2 semaines	• Myrobolan	> 1 an
Mirabelle de Nancy – *M. Orient, 1888 N.D.* Petit fruit doré, à la chair sucrée et juteuse qui se prête autant à la patisserie qu'à la distillation.	Fin août	1-2 semaines	• Myrobolan	> 1 an
Datil Petite prune restaurée pour ses belles qualités aromatiques. Elle offre un équilibre parfait entre saveur sucrée et acidité.	Mi-août	3 semaines	• Myrobolan	> 1 an
Reine-Claude Bavay - *Belgique, 1841* Fruit de bon calibre, à la chair ferme et sucrée, qui se consomne aussi bien frais qu'en confiture.	Fin août Début septembre	1-2 semaines	• Myrobolan	> 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
Luizet - Fruit moyen à la chair ferme, très juteuse et sucrée, légèrement acidulée.	Fin juillet	1-2 semaines	• Myrobolan	> 1 an
Rouge du roussillon - Gros fruit moyen à la chair juteuse, très sucrée et parfumée.	Début août	3 semaines	• Myrobolan • Saint Julien	> 1 an

PÊCHERS

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Belle des croix rouges 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
Nelly Notre première pêche blanche ! bien parfumée juteuse et sucrée, comme une pêche blanche.	Début aout	-	• Monclar	> 1 an
Guillou élégante 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
Roussane Royale Fruit moyen à la chair ferme, très juteuse et sucrée, légèrement acidulée.	Début Aout	-	• Monclar	> 1 an
Bisconte Petite péche jaune locale, delicieusement delicieuse, au coeur veiné de rouge.		-		
Pêche de vigne blanche précoce Petit fruit à chair blanche, peau blanche coloré à l'insolation, et rosé près du noyau, parfumé acidulée.	Août	-	• Monclar	> 1 an
Pêche lie de vin Pêche de vigne sanguine,juteuse attention les t-shirts, très rustique, parfumée. On fait aussi des conserves succulentes avec.	Fin août – début septembre	-	• Monclar	

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

KAKIS

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Virginiana – *"Kaki bonbon"* Passez devant l'arbre parfois fin août chez nous, et prenez un petit fruit (4cms) au goût prononcé de rhum.	Échelonné, de Fin aout à fin septembre	Courte	• D.Lotus	> 1 an
Nikita's gift – *sélection sovietique* Hybride russe de kaki et diospyros virginiana, à fruits de taille moyenne, au parfum entêtant.	Octobre - novembre	Fin décembre	• D.Lotus	> 1 an
Cioccolatino – *"Kaki chocolat"* 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

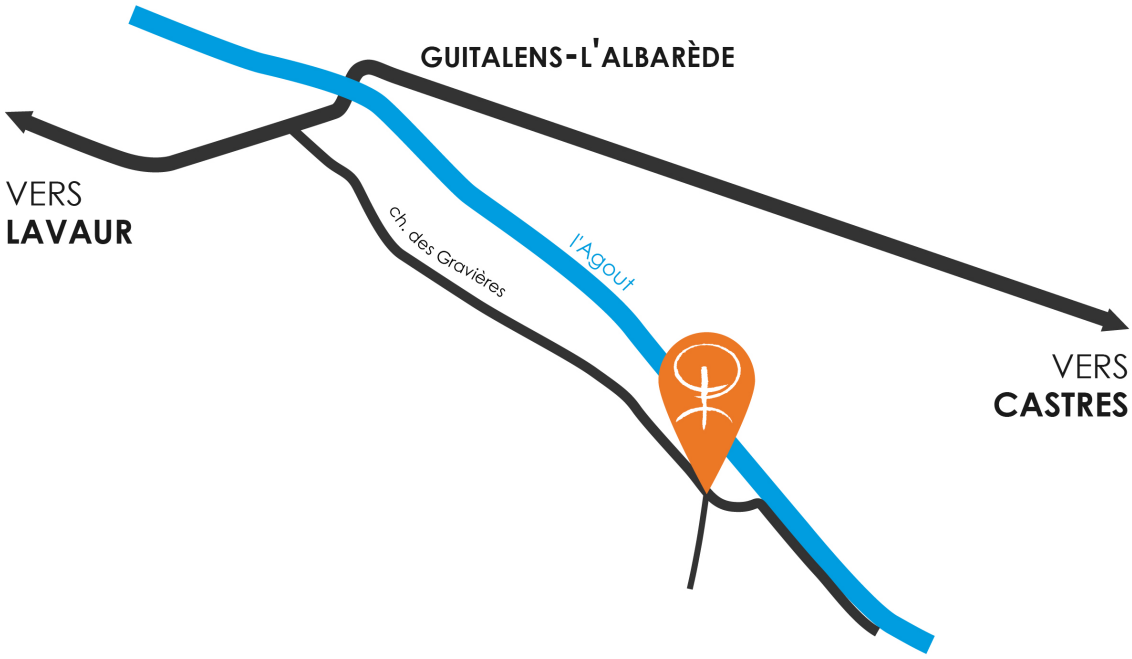
Fuyu – "kaki pomme" Variété très appréciée. Fruit rond et légèrement aplati présentant presque quatre faces. Il devient rouge foncé à maturité dans les régions de forte chaleur automnale	Fin octobre – début novembre	Fin janvier	• D.Lotus	> 1 an
Russian beauty – *sélection sovietique* Cousin de Nikita's 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
Premier – *France* Gros bigarreau juteux à chair rouge sang, mur une semaine avant burlat.	Mi-mai	1 semaine	• Merisier	> 1 an
Burlat - *Rhône, 1900 N.D.* 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
Summit - *France, 1600* Très gros fruit rouge sombre, à la chair juteuse, sucrée et parfumée, idéale pour les salades. 🟢 🟤	Début juin	1 semaine	• Merisier • Ste Lucie	> 1 an
Chapata – *Pyrénées-Atlantiques N.D.* 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
Noire de Meched – *Iran N.D.* Fruit de beau calibre, à la chair croquante, sa saveur est équilibrée entre sucrée et acidulée. 🟢 🟤 🟠	Mi-juin	1 semaine	• Merisier	> 1 an
Badacsony - *Hongrie, 1800 N.D.* 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	> 1 an
Coeur de boeuf - *Rhône, 1800 N.D.* Fruit à la chair très ferme, équilibrée entre sucrée et acidulée quand elle arrive à maturité. 🟢	2ème et 3ème semaine juin	1 semaine	• Merisier	> 1 an
Griotte - *Origine sauvage* Petite cerise très juteuse et acide, idéale pour la confection de patisseries et de liqueur. 🟡 🟢	3ème semaine juin	2-3 jours	• Merisier	> 1 an

Rainier – *Washington, 1952 N.D.* Cerise de type bigarreau à la chair ferme, juteuse, sucrée et parfumée.	Mi-juin à début juillet	1 semaine	• Merisier	> 1 an
Reverchon *N.D.* Grosse cerise à la chair rose sucrée, parfumée et acidulée.	Fin juin à début juillet	1 semaine	• Merisier	> 1 an
Belle de Mai *N.D.* Petite cerise à la chair tendre et acide, bon fruit de table et pour la confection de clafoutis.	Début juillet	1 semaine	• Merisier	> 1 an

le Fruit Avenir



Pépinière le Fruit Avenir