

LES PEPINIÈRES LES PAYSAGES D'ELLE

CATALOGUE ARBRES FRUITIERS 2015/2016

www.dellenormandie.com






Le Parc Botanique	LE JARDIN D'ELLE 15 Le Repas 50 680 VILLIERS-FOSSARD	
Votre Paysagiste	LES PAYSAGES D'ELLE 15 Le Repas 50 680 VILLIERS-FOSSARD	
Votre Pépiniériste	LES PEPINIÈRES D'ELLE 15 Le Repas 50 680 VILLIERS-FOSSARD	












TABLE DES MATIERES

A	Pommiers	2
B	Poiriers	6
C	Pruniers	8
D	Cerisiers.....	9
E	Autres Fruitiers.....	10












A Pommiers

Désignation	Description	
POMMIER à couteau Astrakan rouge <i>Pommier fruits</i>	Pomme jaune et rouge, sucrée, acidulée. Maturité : juillet-août. Consommation : août à septembre	
POMMIER à couteau Belchard <i>Pommier fruits</i>	Chair jaune, fondante, fine, très sucrée et acidulée, bien parfumée. Maturité : novembre. Consommation : novembre à mars.	
POMMIER à couteau Belle de boskoop <i>Pommier fruits</i>	Gros fruit jaune vert, fin, sucré, acidulé, très bon. Maturité : novembre Consommation : novembre à mai	
POMMIER à couteau Belle fleur <i>Pommier fruits</i>	Fruit jaune pâle, fin sucré, acidulé, parfumé. Maturité : décembre. Consommation : décembre à mai	
POMMIER à couteau Bénédictin <i>Pommier fruits</i>	Gros fruit jaune strié de rouge, chair blanche fine, sucrée, parfumée. Maturité : décembre. Consommation : octobre à février	
POMMIER à couteau Boskoop rouge <i>Pommier fruits</i>	Gros fruit jaune, rouge, fin, sucré, acidulé. Maturité : décembre. Consommation : novembre à avril.	
POMMIER à couteau Calville blanc <i>Pommier fruits</i>	Gros fruit jaune paille, fin, ferme, sucré, parfumé, très bon. Maturité : octobre. Consommation : décembre à avril.	
POMMIER à couteau Calville d'août <i>Pommier fruits</i>	Grosse pomme blanche jaunâtre, à la chair fine, mi tendre, acidulée, fondante. Maturité : juillet-août Consommation : août à septembre.	
POMMIER à couteau Calville rouge <i>Pommier fruits</i>	Gros fruit jaune et rouge, à la chair tendre, acidulée. Maturité : octobre. Consommation : novembre à mars	
POMMIER à couteau Calville rouge d'automne <i>Pommier fruits</i>	Gros fruit asymétrique, moucheté de gris. Chair blanc/vert, texture fine, assez juteuse et acidulée. Maturité : octobre. Consommation : octobre à décembre.	
POMMIER à couteau Charden <i>Pommier fruits</i>	Gros fruit jaune, régulier et lisse, forme arrondie. Chair blanc-crème, croquante, très sucrée, acidulée et parfumée. Récolte : septembre. Consommation : janvier à mars.	











CATALOGUE FRUITIERS 2014/2015

<i>Désignation</i>	<i>Description</i>	
<p>POMMIER à couteau Cox orange</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	<p>Fruit assez gros, jaune saumoné, fin, fondant, sucré, parfumé. Maturité : septembre. Consommation : octobre à janvier.</p>	
<p>POMMIER à couteau De l'estre</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	<p>ou Ste-Germaine ou Reinette de Brive. Fruit d'abord vert devenant jaune d'or et rouge à maturité. Chair croquante et parfumée, sucrée et acidulée. Consommation : de janvier à avril.</p>	
<p>POMMIER à couteau Drap d'or ou chailleux</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	<p>Fruit de taille moyenne, jaune d'or plaqué de rouge, fin, juteux, sucré, parfumé. Maturité : septembre. Consommation : septembre à janvier.</p>	
<p>POMMIER à couteau Elstar</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	<p>Calibre régulier, fruit jaune strié de rouge/orangé. Chair blanche, ferme, croquante, juteuse, aux arômes épicés, assez sucrée avec une acidité rafraichissante. Maturité : septembre. Consommation : septembre à décembre.</p>	
<p>POMMIER à couteau Gala</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	<p>Fruit de taille moyenne, rouge orangé aux rayures verticales, très sucrée, douce, juteuse, croquante (excellente en cuisine). Maturité : septembre. Consommation : septembre à décembre.</p>	
<p>POMMIER à couteau Golden delicious</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	<p>Gros fruit jaune d'or, à la chair fine, ferme et juteuse. Maturité : septembre. Consommation : octobre à janvier.</p>	
<p>POMMIER à couteau Grand alexandre</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	<p>Très gros fruit, jaune lavé de rouge. Chair juteuse, assez tendre, sucrée. Maturité : septembre. Consommation : septembre à octobre.</p>	
<p>POMMIER à couteau Granny smith</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	<p>Fruit de taille moyenne, légèrement aplati, vert clair brillant. Chair acidulée, ferme et parfumée (très bonne conservation). Maturité : novembre. Consommation : novembre à avril.</p>	
<p>POMMIER à couteau Gravenstein</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	<p>Fruit assez gros, rond, jaune/vert avec de larges rayures rouges cireuses. Chair jaune clair, fondante, juteuse, parfumée et acidulée (résistante au froid). Maturité : fin août. Consommation : novembre.</p>	
<p>POMMIER à couteau Jonagold</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	<p>Fruit gros à très gros, à l'épiderme jaune devenant rouge à l'insolation. Chair croquante, juteuse, sucrée et très parfumée. Maturité : octobre. Consommation : novembre à décembre.</p>	
<p>POMMIER à couteau Madeleine</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	<p>Blanc verdâtre, striée de rouge. Chair assez ferme, juteuse, sucrée, peu acidulée. Maturité : fin juillet. Consommation : juillet à août.</p>	












CATALOGUE FRUITIERS 2014/2015

<i>Désignation</i>	<i>Description</i>	
POMMIER à couteau Melrose <i>Pommier fruits</i>	Délicieux gros fruit rose vif à rouge, ferme, juteux, sucré, parfumé. Maturité : septembre. Consommation : septembre à mars.	
POMMIER à couteau Ontario <i>Pommier fruits</i>	Gros fruit jaunâtre, juteux, acidulé. Chair délicate, fondante, sucrée et parfumée. Maturité : octobre. Consommation : novembre à mai.	
POMMIER à couteau Paré <i>Pommier fruits</i>	Jaune verdâtre, quelques tâches marron, sucré acidulé. Maturité : novembre Consommation : novembre à décembre.	
POMMIER à couteau Patte de loup <i>Pommier fruits</i>	Fruit moyen à gros, forme un peu comprimée, peau brun fauve, ponctuée de gris, parfois marquée d'une crevasse semblable à une griffure (d'où son nom). Chair fine, sucrée, légère acidité, parfumée. Maturité : novembre.	
POMMIER à couteau Pigeonnet <i>Pommier fruits</i>	Lisse, jaune pâle vert, chair fine juteuse, ferme, acidulée, sucrée. Maturité : Novembre Consommation : décembre à mai	
POMMIER à couteau Pigeonnet rouge <i>Pommier fruit</i>	Chair blanche, très juteuse, avec une singulière saveur sucrée rappelant l'amande. Maturité : novembre. Consommation : novembre à février.	
POMMIER à couteau Pomme de glace <i>Pommier fruits</i>	Grosse, ronde, jaune pâle, juteuse (à utiliser en compote ou en gelée). Maturité : Août Consommation : Août	
POMMIER à couteau Rambour d'été <i>Pommier fruits</i>	Gros fruit. Chair jaunâtre, peu sucrée, demi-fine, assez tendre, agréablement acidulée Maturité : Août Consommation : Août	
POMMIER à couteau Rambour d'hiver <i>Pommier fruits</i>	Fruit gros, côté au sommet avec un épiderme jaune, strié de carmin. Chair blanc verdâtre, sucrée, un peu acidulée et un peu parfumée. Maturité : octobre. Consommation : novembre à mars.	
POMMIER à couteau Reine des reinettes <i>Pommier fruits</i>	Fruit de taille moyenne, rond, jaune vif et orangé, strié de rouge. Chair fine, ferme, sucrée et parfumée. Maturité : septembre. Consommation : octobre à janvier.	
POMMIER à couteau Reinette bauman <i>Pommier fruits</i>	Chair blanche jaunâtre, assez fine, juteuse. Maturité : septembre Consommation : décembre à mars	











CATALOGUE FRUITIERS 2014/2015

<i>Désignation</i>	<i>Description</i>	
<p>POMMIER à couteau Reinette blanche du canada</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	Gros fruit aplati vert jaune, avec une peau irrégulière et rugeuse. Chair blanche jaune, fine, sucrée, parfumée, acidulée. Maturité : octobre. Consommation : novembre à mars.	
<p>POMMIER à couteau Reinette clochard</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	Très bon gros fruit jaune vert, fin. Chair ferme juteuse, acidulée, sucrée. Maturité : décembre. Consommation : décembre à mai.	
<p>POMMIER à couteau Reinette de caux</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	Assez gros fruit jaune d'or lavé de carmin, fin, ferme, sucré. Maturité : novembre. Consommation : décembre à avril.	
<p>POMMIER à couteau Reinette de nienbourg</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	Assez petite, peau mince jaune d'or, maculée de fauve olivâtre autour du pédoncule et parsemée de gros points bruns. Chair jaunâtre, très sucrée, douce. Maturité : octobre/novembre.	
<p>POMMIER à couteau Reinette du mans</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	Fruit de taille moyenne, jaune clair, ponctué de brun. Chair fine, ferme, sucrée, parfumée. Maturité : octobre. Consommation : janvier à avril.	
<p>POMMIER à couteau Reinette grand faye</p>	Pomme ronde-plate, vert-gris, chair tendre moyennement juteuse et acidulée, recherchée en cuisine. Maturité : octobre. Consommation : octobre à janvier	
<p>POMMIER à couteau Reinette grise du canada</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	Gros fruit brun sur fond jaune. Chair blanche à jaune, fine, sucrée, juteuse, acidulée, ferme. Maturité : septembre. Consommation : novembre à février.	
<p>POMMIER à couteau Royal gala</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	Fruit de taille moyenne, rouge orangé aux rayures verticales, très sucrée, douce, juteuse, croquante (excellente en cuisine). Maturité : septembre. Consommation : septembre à décembre.	
<p>POMMIER à couteau Starking</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	Gros fruit allongé, rouge violacé mat puis brillant. Chair ferme et juteuse. Maturité : octobre. Consommation : décembre à février.	
<p>POMMIER à couteau Transparente de croncels</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	Gros fruit jaune, rouge. Chair blanche verdâtre à saumonée, saveur agréablement musquée, juteuse, fine, acidulée. Maturité : août. Consommation : août à novembre.	
<p>POMMIER à couteau Winter banana</p> <p><i>Pommier fruits</i></p>	Gros fruit jaune frais et rose, au parfum s'approchant de la banane. Chair jaune, fine, bien juteuse, tendre, sucrée. Maturité : octobre. Consommation : octobre à février.	












B Poiriers

<i>Désignation</i>	<i>Description</i>	
POIRIER Beurré clairgeau	Gros fruit, jaune vert et gris, pouvant devenir rouge sur la face côté soleil. La chair de cette poire blanche, est assez fine et fondante, juteuse, sucrée et parfumée. Maturité : fin Octobre/début Novembre.	
POIRIER Beurré giffard	Fruit de taille moyenne, jaune-vert, ponctué de brun et rougissant, de bonne qualité. Chair blanche, fine, fondante, rarement pierreuse. Maturité : Juillet.	
POIRIER Beurre hardy	Grosse poire excellente, vert-bronze, aspect rugueux. Chair tendre, juteuse, sucrée, parfumée. Maturité : Septembre.	
POIRIER Clapp's favorite	Gros fruit, jaune lavé de rouge, de très bonne qualité, mure en août.	
POIRIER Comtesse de paris	Fruit de taille moyenne, allongé, jaune verdâtre, piqueté de marron. Chair fondante, juteuse, sucrée et parfumée. Bonne conservation. Maturité : mi-Décembre.	
POIRIER Conference	Excellent fruit allongé, vert tacheté de bronze, fondante, sucré, juteuse, croquante. Maturité : Octobre ; à cueillir en Août (avant maturité).	
POIRIER Cure	Gros fruit vert clair renferme un parfum savoureux. Chair blanche, ferme, fondante, juteuse, sucrée. Bonne en cuisson. Maturité : Décembre.	
POIRIER De tongre	brun-fauve un peu rouge coté soleil, chair juteuse acidulée et mi-fine, productif, maturité octobre-novembre.	
POIRIER Docteur jules guyot	Assez gros fruit, jaune. Chair juteuse, moyennement parfumée. Maturité : fin Juillet/début Août.	
POIRIER Doyenné d'hiver	Gros fruit vert-jaune et brun. Chair blanche, sucrée, fondante, parfumée, assez granuleuse au coeur. Maturité : Décembre.	
POIRIER Doyenné du comice	Excellent gros fruit à l'épiderme fin jaune et rouge. Chair blanche, fine, fondante, juteuse, très parfumée. Maturité : fin Octobre/Novembre.	










CATALOGUE FRUITIERS 2014/2015

<i>Désignation</i>	<i>Description</i>	
POIRIER Duc de bordeaux	(Épine du Mas) Fruit de taille moyenne, jaune-vert, rosé, très bon. Chair blanche, fondante, parfumée, sucrée, juteuse. Maturité : fin octobre/début novembre.	
POIRIER Duchesse d'angoulême	Très gros fruit, jaune verdâtre, taché de brun. Chair fine, sucrée. Maturité : fin Octobre/Novembre.	
POIRIER Général leclerc	Gros fruit arrondi, jaune largement taché de brun-bronze. Chair blanche, juteuse, parfumée, sucrée. Variété fertile. Maturité : fin Octobre/début Novembre.	
POIRIER Jeanne d'arc	Fruit gros, épiderme vert jaunâtre, rosé à l'insolation. Chair blanche, fondante, juteuse, sucrée, parfumée et parfois granuleuse autour des loges. Bonne qualité. Maturité : Novembre/Décembre.	
POIRIER Le lectier	Fertile et vigoureuse. Gros fruit ventru à peau jaune et rousse. Chair fondante, juteuse, parfumée. Maturité : de décembre à janvier.	
POIRIER Louise bonne	Moyen, coloré au soleil, très bonne. Maturité septembre-octobre.	
POIRIER Olivier de serres	Gros fruit vert-jaune et brun. Chair blanche, sucrée, fondante, parfumée, assez granuleuse au coeur. Maturité : Décembre.	
POIRIER Rateau rouge	Fruit à cuire.	
POIRIER Triomphe de vienne	Très bon fruit jaune, sucré et parfumé. Il est mature fin août, début septembre.	
POIRIER William rouge	Gros fruit rouge foncé. Chair fondante, juteuse, sucrée et parfumé. Excellent fruit à la chair ferme. Maturité : fin août/début septembre.	
POIRIER Williams bon chretien	Grosse poire jaune dorée. Chair blanche, fondante, juteuse, sucrée, parfumée. Excellent fruit sucré. Maturité : Octobre.	











C Pruniers

<i>Désignation</i>	<i>Description</i>	
<p>PRUNUS domestica Golden japan</p> <p><i>Prunier</i></p>	<p>Très gros fruit cordiforme, jaune doré. Chair jaune vif, juteuse et de bonne qualité gustative. Maturité : Juillet.</p>	
<p>PRUNUS domestica Mirabelle de nancy</p> <p><i>Prunier</i></p>	<p>Très bon petit fruit arrondi, jaune doré nuancé de rouge côté soleil. Sa chair est juteuse, très parfumée, fine, sucrée. Maturité : mi-Août.</p>	
<p>PRUNUS domestica Monsieur hatif</p> <p><i>Prunier</i></p>	<p>Fruit rond de couleur bleue, de bonne qualité. Chair jaune verdâtre, juteuse, très tendre, parfumée. Maturité : juillet</p>	
<p>PRUNUS domestica Queen victoria</p> <p><i>Prunier</i></p>	<p>Gros fruit de couleur rouge violacé, à fond jaune et à peau épaisse. Chair jaune dorée, ferme, sucrée, parfumée et acidulée. Maturité : mi-septembre.</p>	
<p>PRUNUS domestica Quetsche d'alsace</p> <p><i>Prunier</i></p>	<p>Fruit de taille moyenne, oblong, bleu noir, bon juteux, acidulé. Maturité : début septembre.</p>	
<p>PRUNUS domestica Reine claud de bavay</p> <p><i>Prunier</i></p>	<p>Très bon gros fruit arrondi, jaune-vert. Chair ferme, juteuse, sucrée, parfumée. Maturité : mi-septembre.</p>	
<p>PRUNUS domestica Reine claud de chambourcy</p> <p><i>Prunier</i></p>	<p>Fruit de taille moyenne arrondi, vert jaune, très bon, juteux. Sa chair, verte, est sucrée et bien parfumée. Maturité : début septembre.</p>	
<p>PRUNUS domestica Reine claud diaphane</p> <p><i>Prunier</i></p>	<p>Gros fruit, arrondi, jaune-orangé, bon. Chair jaune ferme, juteuse, sucrée, parfumée. Maturité : Août.</p>	
<p>PRUNUS domestica Reine claud dorée ou verte</p> <p><i>Prunier</i></p>	<p>Excellent fruit de taille moyenne, arrondi, vert jaunâtre, juteux, sucré. Maturité : mi-août.</p>	
<p>PRUNUS domestica Reine claud hâtive de juillet</p> <p><i>Prunier</i></p>	<p>Fruit de taille moyenne, vert-jaune, se teintant de rose au soleil. Chair jaune-verdâtre tendre, juteuse, sucrée, parfumée. Très savoureuse. Maturité : mi-Juillet.</p>	
<p>PRUNUS domestica Reine claud d'oullins</p> <p><i>Prunier</i></p>	<p>Gros fruit arrondi, jaune verdâtre, juteux, sucré. Maturité : fin Juillet.</p>	











D Cerisiers











<i>Désignation</i>	<i>Description</i>	
PRUNUS cerasus Anglaise hâtive <i>Cerisier fruits</i>	Les cerises acidulées de cet arbre ont une peau rouge vif et une chair transparente. Maturité : Juin.	
PRUNUS cerasus Summit <i>Cerisier fruits</i>	Fruit sucré, juteux et doux, mais de fermeté moyenne surtout si la température est élevée. Maturité : Juin	
PRUNUS cerasus bigarreau Blanc <i>Cerisier fruits</i>	Fruit jaune clair. Chair jaunâtre, ferme, sucrée. Sa couleur n'attire pas les oiseaux, donc plus de fruits à la récolte. Maturité : Juin.	
PRUNUS cerasus bigarreau Burlat <i>Cerisier fruits</i>	Gros fruit rouge foncé, charnu et juteux, sucré, ferme. Maturité : fin mai-début juin.	
PRUNUS cerasus bigarreau Coeur de pigeon <i>Cerisier fruits</i>	Gros fruit en forme de coeur, à chair ferme et croquante. Maturité : mi-Juin	
PRUNUS cerasus bigarreau Géant d'hedelfingen <i>Cerisier fruits</i>	Gros fruit conique rouge violacé, brillant. Chair croquante, sucrée et juteuse. Maturité : mi-juin.	
PRUNUS cerasus bigarreau Napoléon <i>Cerisier fruits</i>	Gros fruit jaune rosé, coloré de rouge. Chair ferme, sucrée et croquante. Maturité : mi-Juin.	
PRUNUS cerasus bigarreau Reverchon <i>Cerisier fruits</i>	Très gros fruits, rouge vif foncés. Chair ferme, croquante, parfumée. Maturité : fin Juin	
PRUNUS cerasus bigarreau Tardif de vignola <i>Cerisier fruits</i>	Gros fruits cordiformes, arrondis à l'épiderme rouge foncé et à la chair ferme croquante, sucrée et assez parfumée. Maturité : Juillet	
PRUNUS cerasus bigarreau Van <i>Cerisier fruits</i>	Gros fruits pourpres, sucrés. Chair juteuse, parfumée, croquante. Variété très productive. Maturité : mi-juin.	

E Autres Fruitiers






<i>Désignation</i>	<i>Description</i>	
AMANDIERS		
PRUNUS amygdalus Lauranne® <i>Amandier</i>	Fruit à coque dure et amandon de couleur claire. Autofertile. Maturité : Septembre.	
PRUNUS amygdalus Princesse <i>Amandier</i>	Fruit à coque très tendre, d'une friabilité parfaite. Floraison tardive. Maturité : Août.	
ABRICOTIERS		
PRUNUS armeniaca Bergarouge® <i>Abricotier</i>	Gros fruit rond, orange-rouge, sucré, juteux, bonne qualité gustative. Maturité : Juillet	
PRUNUS armeniaca Bergeron <i>Abricotier</i>	Gros fruits jaunes, piquetés de rouge. Chair ferme et parfumée. Variété vigoureuse et fertile. Maturité : début Août.	
PRUNUS armeniaca Luizet <i>Abricotier</i>	Très gros fruits, orange foncé presque rouge. Chair ferme, sucrée et parfumée. Maturité : fin Juillet.	
PRUNUS armeniaca Polonais <i>Abricotier</i>	Gros fruits orange pâle, juteux et fondants, à chair fine et fondante, mais peu sucrée. Arbre productif et vigoureux. Maturité : fin Juillet.	
PRUNUS armeniaca Précoce de saumur <i>Abricotier</i>	Gros fruit ovoïde jaune piqué de rouge, de très bonne qualité. Chair jaune tendre et fine, peu juteuse. Maturité : juillet.	
CHATAIGNERS		
CASTANEA sativa Marigoul <i>Châtaignier</i>	Fruit moyen à gros, brun rouge brillant, non cloisonné. Convient pour consommation en frais et en confiserie. Maturité : mi-Septembre à mi-Novembre.	
CASTANEA sativa Marron de redon <i>Châtaignier</i>	Gros fruit, marron clair. Chair de bonne qualité. Peau luisante et mince. Maturité : début Octobre	
CASTANEA sativa Marron dore de lyon <i>Châtaignier</i>	Fruit moyen à gros parfois cloisonné, de couleur chatain/rouge, aspect brillant, très bon, sucré, chair farineuse. Maturité : mi-octobre.	

CATALOGUE FRUITIERS 2014/2015

<i>Désignation</i>	<i>Description</i>	
CASTANEA sativa Nouzillard du lude <i>Châtaignier</i>	Péricarpe mince, tan léger, chair ferme, tendre, exquise, Maturité : début octobre.	
COGNASSIERS		
CYDONIA vulgaris Champion <i>Cognassier fruits</i>	Gros fruit jaune vif en forme de poire. Chair jaune, assez tendre, juteuse (idéal en confiture). Variété rustique, vigoureuse et fertile. Maturité : Octobre	
CYDONIA vulgaris Du portugal <i>Cognassier fruits</i>	Très gros fruit jaune d'or. Chair très parfumée, cassante, de très bonne qualité. Préfère les sols frais. Maturité : mi-Novembre.	
CYDONIA vulgaris Géant de vranja <i>Cognassier fruits</i>	Gros fruits, allongés, irréguliers. Chair jaune de bonne qualité. Variété vigoureuse et fertile. Maturité : début Novembre	
FIGUIERS		
FICUS carica Figues de marseille <i>Figuier</i>	Fruit moyen, chair très claire, mielleuse. Variété bifère. Maturité : Juillet et Octobre.	
FICUS carica Goutte d'or <i>Figuier</i>	Grosse figue, de couleur jaune doré, à chair rose parfumée et juteuse. Variété bifère. Maturité : Juillet et Octobre.	
FICUS carica Madeleine 2 saisons <i>Figuier</i>	Fruits moyen à gros, à peau jaune doré et chair rose et juteuse, se récolte deux fois par an quand il fait suffisamment chaud. Maturité : fin Juin/début Juillet et Septembre/Octobre.	
FICUS carica Ronde de bordeaux <i>Figuier</i>	Petit fruit noir-violet, très bon gustativement. Chair orangé, sucrée et juteuse. Maturité : Août à Octobre.	
FICUS carica Violette dauphine <i>Figuier</i>	Fruit de taille moyenne, violet, à la chair rose, sucrée et juteuse. Variété bifère, arbre vigoureux et productif. Maturité : août et octobre.	
FICUS carica Violette normande <i>Figuier</i>	Fruit moyen à peau violette. Chair rose à rouge, juteuse et sucrée. Variété bifère. Maturité : Juillet et Octobre.	
NASHI		

<p>PYRUS pyrifolia Shinseiki</p> <p><i>Poirier du Japon ou NASHI (pomme-poire)</i></p>	<p>Gros fruit jaune vert, sucré et juteux. Autofertile. Résistant à la tavelure . Maturité : Septembre.</p>	
NOYERS		
<p>JUGLANS regia Franquette</p> <p><i>Noyer greffé</i></p>	<p>Grosse noix, coquille dure, rugueuse et ridée, amande recherchée en confiserie. Maturité : Octobre</p>	
<p>JUGLANS regia Mayette</p> <p><i>Noyer</i></p>	<p>La plus estimée. Fruit gros, allongé, coquille mince de couleur blonde. Maturité : octobre</p>	
<p>JUGLANS regia Parisienne</p> <p><i>Noyer greffé</i></p>	<p>Noix grosse et arrondie, coquille demi dure, couleur foncée, floraison tardive. Maturité : Octobre</p>	
PECHERS		
<p>PRUNUS persica chair blanche Amsden</p> <p><i>Pêcher</i></p>	<p>Fruit de taille moyenne, peau crème rougissant au soleil. Chair blanche et savoureuse. Le noyau est adhérent. Maturité : Juillet.</p>	
<p>PRUNUS persica chair blanche Colombine</p> <p><i>Pêcher</i></p>	<p>Fruit moyen, rond, épiderme blanchâtre. Chair blanche, bien sucrée, juteuse, acidulée. Maturité : mi-Août.</p>	
<p>PRUNUS persica chair blanche Grosse mignonne</p> <p><i>Pêcher</i></p>	<p>Gros fruit sucré et délicieux à la chair blanche, juteuse, fondante et parfumée. Maturité : Juillet/Août.</p>	
<p>PRUNUS persica chair blanche Pêche de vigne</p> <p><i>Pêcher</i></p>	<p>Fruit jaune orangé. Chair blanche, sucrée, acidulée et parfumée. Maturité : Septembre</p>	
<p>PRUNUS persica chair blanche Reine des vergers</p> <p><i>Pêcher</i></p>	<p>Gros fruit rouge foncé à reflets violacés de bonne qualité. Chair blanche, juteuse et sucrée, le noyau n'y adhère pas. Maturité : début Septembre.</p>	
<p>PRUNUS persica chair blanche Téton de vénus</p> <p><i>Pêcher</i></p>	<p>Gros fruit jaune rouge duveteux. Chair blanche, rose près du noyau, sucrée, très juteuse et parfumée. Floraison tardive: avril Maturité : Septembre Autofertile</p>	

CATALOGUE FRUITIERS 2014/2015

<i>Désignation</i>	<i>Description</i>	
<p>PRUNUS persica chair jaune Pêche de vigne jaune</p> <p><i>Pêcher</i></p>	<p>Fruit jaune orangé. Chair jaune, très sucrée, acidulée. Maturité : Aout/Septembre Autofertile</p>	
<p>PRUNUS persica chair jaune Dixired</p> <p><i>Pêcher</i></p>	<p>Gros fruit rouge strié de jaune. Chair jaune, ferme, juteuse et parfumée. Le noyau est semi-libre. Maturité : début Juillet.</p>	
<p>PRUNUS persica chair jaune plate Ordigan®</p> <p><i>Pêcher</i></p>	<p>Fruit plat chair jaune ferme, fine et juteuse Très bel attrait lié en particulier à sa coloration rouge foncé lumineuse Maturité : août/septembre.</p>	
<p>PRUNUS persica chair jaune plate Oriane®</p> <p><i>Pêcher</i></p>	<p>Gros fruit aplati duveteux, de couleur rouge-jaune, à chair jaune, ferme et juteuse. Autofertile. Exp. soleil. Maturité : août/septembre.</p>	
<p>PRUNUS persica chair jaune Red haven</p> <p><i>Pêcher</i></p>	<p>Fruit de taille moyenne à la chair jaune, juteuse, parfumée et l'épiderme soyeux jaune-orangé. Le noyau est semi-libre. Maturité : Août.</p>	
<p>PRUNUS persica chair rouge Sanguine de savoie</p> <p><i>Pêcher (pêche vineuse)</i></p>	<p>Pêche de vigne. Fruits moyens. Chair rouge foncé, acidulée, juteuse, très parfumée. Bon fruit. Maturité : Septembre.</p>	