



VERGERS VIVANTS

# Catalogue fruitiers

sélection de variétés



3<sup>ème</sup> édition

# Introduction



L'inventaire des arbres fruitiers du Pays de Montbéliard s'est terminé en 2012. L'analyse porte sur 33000 arbres de plein champ et confirme que seul un tiers du peuplement constitue le peuplement d'avenir.

Ces résultats confortent notre volonté de mettre en place des commandes groupées d'arbres et de matériel afin de pérenniser notre patrimoine local.

Eminents pomologues et talentueux arboriculteurs, nos amis les Croqueurs de Pommes ont été de précieux et indispensables collaborateurs pour la réalisation de ce catalogue.

Leur connaissance des variétés proposées dans ce nouveau catalogue permet à Vergers Vivants et à ses partenaires de répondre avec une grande précision à vos attentes, que vous soyez débutant ou amateur averti.

De même, certains pépiniéristes locaux, sensibles à notre démarche, ont accepté de remettre en culture quelques variétés emblématiques de notre territoire : pommiers Jacques Lebel, Rayotte de Nommay, Trouvée de Désandans, cerisier Marie-Jean Diaude. Ces variétés seront disponibles à partir de l'automne 2014.

Un arbre fruitier doit être choisi en tenant compte :

- des exigences de son milieu d'accueil,
- des utilisations que l'on veut en faire : corbeilles de fruits, pâtisseries, confitures, compotes, jus, coulis, pâtes de fruits, etc.
- mais aussi dans un but esthétique

Afin de vous accompagner dans votre projet de plantation, nous nous tenons à votre disposition pour répondre à vos questions, dans nos bureaux à la Damassine, par téléphone ou courrier électronique.

Pour bénéficier de ce service de commande groupée, nous vous demandons d'adhérer à l'association.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir à choisir dès aujourd'hui les arbres fruitiers qui vous permettront d'apprécier pleinement dans quelques années de belles et nobles saveurs de notre terroir.

**Véronique FIERS-PAMART**

*Présidente de Vergers Vivants*




# Presentation du catalogue



**D**ans cette nouvelle édition, le catalogue s'enrichit d'une rubrique « porte-greffes » pour permettre la multiplication des variétés qui ne sont plus commercialisées. Vous trouverez aussi de nouvelles variétés de pommes, poires, noisetiers, et quelques plantes autochtones utiles à l'aménagement de haies ou bosquets mellifères.

Il est intéressant de noter que cette démarche initiée dans le programme « actions verger » du Pays de Montbéliard Agglomérations a permis, en 4 ans, la commande de plus de 2000 arbres distribués dont env. 1500 en plein-champ et la remise en culture chez les pépiniéristes de plusieurs variétés locales.

Pour les variétés signalées d'un greffoir «  », le prélèvement de greffons dans les vergers de collection développés sur le territoire par Les Croqueurs de pommes permettra de répondre à la demande. Les arbres de ces variétés ne seront, par contre, pas immédiatement disponibles car ils nécessiteront d'être greffés. Ils seront donc à retirer après un an sous forme de scion (pousse d'un an, arbre non formé).

Pour les autres variétés, vous pouvez désormais choisir la forme de votre arbre entre : demi/haute-tige et basse tige (quenouille). Vous avez la possibilité de faire appel à Vergers Vivants pour la plantation (sur devis).

Enfin, pour des variétés plus confidentielles, nous rappelons que Les Croqueurs de pommes organisent chaque année, la première semaine de mars, une bourse aux greffons (contactez-nous pour connaître les dates précises).

Si vous avez des arbres que vous souhaitez multiplier, l'association Vergers Vivants vous propose un service de greffage à façon.

Bon choix et bonne plantation, et pour tout renseignement, n'hésitez pas à nous contacter au 03 81 37 82 26 ou par courriel à [contact@vergers-vivants.fr](mailto:contact@vergers-vivants.fr).



*Travaux de plantation effectués par Vergers Vivants*

# Cerisiers



## les locales ou sub-locales

### Guigne des Carmelites



Fruit de belle grosseur noir brillant à chair rouge foncé et à jus très colorant. C'est une variété de table ou de conserve, qui convient bien aussi à la congélation. Les fruits arrivent à maturité fin juin – début juillet. La fructification est régulière et relativement abondante.

L'arbre est vigoureux, érigé et assez fertile. Il convient à tout site propice à la culture du cerisier. Très bonne variété pour amateur.

### Marie Jean Diaude (disponible à partir de 2014)

Variété originaire de Fougerolles où elle est très répandue ainsi que dans le nord Franche-Comté.

Les fruits sont assez gros, d'un rouge lisse et brillant. La chair moyennement molle est blanche, le jus clair, sucré et parfumé. Cerise de bonne qualité gustative quand on la croque et donnant un kirsch parfumé. La maturité des fruits est tardive (mi-juillet). C'est un arbre de très bonne productivité, régulier et résistant aux intempéries. La récolte se valorise fort bien en kirsch. Il est en revanche sensible à la moniliose\* et à la mouche de la cerise\*.

### Marsotte

C'est une guigne de taille moyenne, rouge-noir à noire. La chair est molle à jus noir très sucré. Variété la plus connue et la plus répandue pour le kirsch dans le secteur de Mouthier-Hautepierre. Outre la production de kirsch, c'est une très bonne cerise de table, à pâtisserie, à confiture et pouvant convenir aussi à la réalisation de jus et conserves.

Actuellement en régression car plus difficile à greffer et sujette aux intempéries (gelées, coulure) elle est pourtant facile à cueillir. Elle mérite d'être sauvegardée.

## Noire à tout faire

Probablement originaire de la région de Bâle où elle est très cultivée. Le fruit est de moyenne grosseur, à chair tendre, mi-ferme, sucrée, acidulée. Le jus est abondant et foncé. Un très bon fruit pour la pâtisserie et convenant d'une façon générale pour la cuisson (confiture, conserve), mais aussi pour le jus et la distillation. L'arbre est très fertile, sensible à la moniliose\* et à la mouche de la cerise\*. Il est par contre peu sensible à la gombose\*. La mise à fruit est rapide et abondante.

## Tinette

Variété probablement originaire de la région de Fougerolles où elle est fréquente. Réputée pour la qualité de son kirsch, elle offre de bon rendement et se secoue bien.

## les nationales adaptées



### Bigarreau « blanc »

Variété très prolifique à chair tirant sur le blanc jaune paille. Très sucrée et très juteuse, elle se récolte jusque début juillet. Sa couleur la rend peu attractive pour les maraudeurs et les oiseaux.

### Bigarreau hâtif burlat



Fruit très gros, d'un rouge brillant allant au rouge foncé. La chair est également rouge, mi croquante, sucrée, bien relevée. Le jus est rosé. Fruit de très bonne qualité arrivant à maturité pour la fin mai. Ses cerises parmi les premières de la saison sont souvent victimes des oiseaux.

Arbre vigoureux prisé pour sa précocité et sa fertilité. Sensible à la pourriture des fruits et au gel tardif.

### Bigarreau Napoléon



Cultivé dans toute l'Europe et de façon parfois intensive. La chair de ce gros fruit est ferme, blanchâtre, juteuse, savoureuse et très sucrée. Les fruits mûrissent de la fin juin à fin juillet selon les années.

C'est un arbre très fertile, à rameaux nombreux, de moyenne grandeur.

### Bigarreau Coeur de Pigeon

Fruit de belle taille à chair jaunâtre, ferme, agréablement acidulée, sucrée et rafraîchissante. C'est un excellent fruit de table, savoureux et de belle présentation. Il se tient très bien en conserve et supporte parfaitement la congélation. L'arbre est vigoureux, érigé et peut donner des individus imposants.



### **Bigarreau géant d'Hedelfingen**

Grosse cerise rouge sombre, ferme, croquante, très bonne, juteuse au goût sucré. Fruits arrivant à maturité de juin à juillet.

Arbre très productif, à floraison tardive. Arbre de vigueur moyenne.

### **Tardive de Vignola**

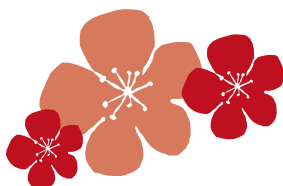
Fruit de taille moyenne, de bonne qualité gustative. La floraison tardive permet d'échapper aux dernières gelées printanières. Les fruits sont matures en juillet. La production est régulière. L'arbre, vigoureux, présente un port étalé.

### **Cerise reine Hortense**



Les fruits sont de taille moyenne à grosse, teintés de rose vif lorsqu'ils arrivent à maturité. La chair est rosée à jaunâtre, très juteuse et sucrée. Ils résistent bien à l'éclatement et se dénoyautent bien. On les utilise sous diverses formes : crus, en confiture, en distillation, en bocaux (tendance à l'éclatement).

Arbre de vigueur moyenne, il se caractérise par un port étalé et pleureur.



# Poiriers



## les locales ou sub-locales

### Beurré d'Apremont (Beurré Bosc)

Variété découverte dans la forêt à Apremont en Haute Saône vers 1830 qui s'est bien diffusée dans le monde. Le fruit est volumineux, allongé à chair blanche, demi-fine, odorante, sucrée, parfumée, juteuse. Les poires sont très bonnes cuites au vin, mais également à croquer.

C'est un arbre à fertilité remarquable, peu vigoureux, de croissance lente, qui préfère les sols légers, frais, non humides et riches en azote.

### Poire Fauvanelle



Originaires de Haute-Saône (canton de Marnay), elle s'est répandue en Franche-Comté, en Suisse et en Alsace. Variété prisée par les confiseurs. Les fruits sont petits à moyens, à chair sucrée, à peine acidulée, juteuse et développant un parfum rappelant la vanille. Bonne à croquer, c'est aussi une poire excellente cuite (four, compote, confiture), en pâte de fruits et séchée. Elle se prête à la stérilisation et à la congélation après

cuisson. Fruit se récoltant en octobre et pouvant se consommer de novembre à janvier. L'arbre est de vigueur moyenne mais fertile et de bonne résistance au grand froid.

## les nationales adaptées



### Beurre Clairgeau

Fruit se récoltant dès octobre et pouvant se conserver jusque fin novembre. La chair, mi-fine mi-fondante, est juteuse, sucrée et acidulée. Saveur peu prononcée. Fruit de première qualité, variable selon le climat et la richesse du sol. Convient pour le couteau, la pâtisserie et la congélation.

L'arbre aux rameaux gros et courts a un beau port très érigé, lui conférant un aspect pyramidal peu élevé. De vigueur moyenne mais de bonne fertilité.

### Louise Bonne d'Avranches



Le fruit est de taille moyenne, à chair fine, fondante, juteuse, sucrée, vineuse, acidulée. Sa saveur parfumée est réputée exquise et particulière. Très bons fruits de table. Les fruits se récoltent au fur et à mesure de leur maturation dès le début du mois de septembre, jusqu'aux premiers jours d'octobre.

Variété sensible à la tavelure\* sur feuilles et sur fruits. Possibilité d'alternance\* en cas de production abondante. La

floraison est très fugace et peu sensible aux gelées printanières.

### Poire Curé (Belle de Vitry)



Le fruit est généralement gros à chair blanche, assez sucrée et juteuse mais dont la saveur fluctue selon l'implantation de l'arbre. La récolte se fait dès octobre ; par contre les poires ne sont mures qu'à compter de la fin de l'automne, début de l'hiver. Bon fruit pour la cuisson et la compote.

Arbre très vigoureux, fertile, donnant de beaux individus. Une situation chaude, un terrain léger favorisent le développement

de la saveur des fruits. Peu sensible à la tavelure\*, craint le carpocapse\*.

### Poire Williams (bon chrétien)



Assez gros fruit à chair juteuse, fondante, musquée, sucrée et peu acidulée. Mature fin août, cette poire gagne à être cueillie verte et à mûrir en cave naturelle (deux semaines). Excellent fruit de table et probablement le meilleur pour la distillation.

L'arbre est de vigueur moyenne, modérément sensible à la tavelure\*, assez sensible aux attaques de psylles\* et au feu

bactérien\*. Sa fertilité est par contre remarquable, précoce et régulière.

### Poire Williams rouge



Gros fruits, à chair blanche, très fine, fondante, très juteuse et très sucrée, peu acidulée. Très bonne à croquer. Se récolte en septembre et peut se conserver en cave jusqu'en octobre.

et encore...



### Beurré Hardy

Fruit de table très parfumé et succulent, à chair fondante, très juteuse, sucrée, acidulée, pourvue d'une légère et agréable âpreté. Se récolte de septembre à octobre, un peu vert pour éviter qu'il ne devienne blet et pâteux. Arbre vigoureux et fertile. Préfère les terres meubles, légères et fraîches.



### Clapp's favorite



Poire moyenne à la chair fine, fondante, juteuse et bien sucrée, acidulée. Savoureux fruit de table. Se récolte en août et se conserve quelques jours en cave naturelle ou au réfrigérateur mais au détriment de sa saveur. Arbre assez vigoureux, au port étalé. Les branches retombent sous le poids des fruits.

### Comtesse de Paris

Fruits assez gros à chair blanchâtre, demi-fine, fondante, juteuse, très sucrée, parfumée. De très bonne qualité, ils doivent cependant être cueillis le plus tard possible (novembre, voire décembre) pour développer un maximum de saveur. L'arbre est très vigoureux et productif.

### Conférence



D'origine anglaise, ce fruit de belle grosseur présente une chair bien juteuse, fondante, sucrée et agréablement acidulée, légèrement grenue ou granuleuse vers le coeur. L'arbre de vigueur assez faible à ramure mince, très productif, fructifie de la fin septembre à octobre. Bonne poire à couteau.

### Doyenné d'hiver (Bergamotte de pâques)

Grosse poire arrondie aux dimensions imposantes, à chair assez fine et fondante et au jus d'un aigrelet agréable. Les fruits se cueillent tard dans l'intérêt de leur conservation et se consomment de janvier à mars. Arbre vigoureux, très fertile.

### Duchesse d'Angoulême

Fruit à chair mi-fine, souvent granuleuse au coeur, presque fondante. Le parfum est d'autant plus prononcé que le sol est chaud. Dès octobre, cueillir le fruit vert pour retarder sa maturation et le déguster quand la chair cède à la pression du pouce près du pédoncule. Arbre vigoureux, très fertile.

### Docteur Jules Guyot



Fruit gros à chair fine, mi-fondante, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée et rafraîchissante. De très bonne qualité pour la table. Cueillir quelques jours avant maturité (fin août) pour une meilleure conservation (pas plus de deux semaines cependant). Elle est parfaite pour la stérilisation. Sensibilité moyenne à la tavelure\* et au pseudomonas\*.

# Pommiers



## les locales ou sub-locales



### Belle fille de Salins



Variété obtenue dans le Jura au début du 20<sup>e</sup> siècle, elle est répandue sur l'ensemble de la Franche-Comté, l'Alsace, les Vosges et la Suisse. Fruit de taille petite à moyenne à chair très ferme et croquante, de couleur blanc neige, assez juteuse, assez sucrée et peu acidulée lui conférant une saveur équilibrée. Elle se récolte début septembre et peut se

conserver jusqu'en février. Bonne à croquer et en jus, passable en cuisson.

Bonne variété résistante à la tavelure\*. Sa floraison très tardive échappe souvent aux gelées printanières. Alternance\* assez forte.

### Grillot (Bougie)



Très répandue dans les Vosges et en Franche-Comté, son origine reste incertaine. La floraison est semi-tardive et l'alternance peu marquée. Le fruit, de forme très originale, est allongé, cylindrique (d'où son synonyme de pomme bougie), jaune lavé de rose. La chair est juteuse, sucrée à acidulée et parfumée. Il se conserve jusqu'en mars/avril. C'est une bonne pomme à croquer et pour le jus. L'arbre chargé de fruit est d'un port spectaculaire.

### Jacques Lebel (disponible à partir de 2014)



Variété obtenue de semis par Jacques Lebel, pépiniériste à Amiens, au début du 19<sup>e</sup> siècle et bien répandue dans le nord et l'est de la France, la Suisse et la Belgique. C'est un gros fruit à chair tendre, juteuse, sucrée, au goût aigrelet très particulier. Les pommes se récoltent début septembre et peuvent être aussitôt consommées (très bonnes en pâtisserie

et en pommes séchées, excellente à la cuisson), et ce jusqu'à la fin novembre. Bon arbre de plein vent qui prend rapidement une belle forme retombante (en parasol).

### Jaunette d'Allondans (disponible en scion après une année)



Cette pomme porte le nom du village d'Allondans où elle est très répandue. La variété est réputée dans la plaine du Doubs entre Montbéliard et Besançon. Le fruit de taille moyenne arrive à maturité fin septembre et se consomme jusqu'en novembre. La chair est tendre, juteuse et acidulée. C'est une bonne pomme à croquer et pour la pâtisserie.

### Jean Colin



Cette pomme est née d'un semis de hasard dans le jardin du Docteur Jean Colin de Bethoncourt. Il semble que cette variété soit apparue à la fin du 19e siècle. Sa rusticité a fait qu'elle a été adoptée sur tout le département. Cette belle pomme est reconnaissable à ses longues stries plus ou moins compactes. Très bonne pomme de moyenne conservation caractérisée par une chair rose sur près d'1 cm sous la peau.

### Jésuralem



Pomme ancienne, présente dans tout l'Est de la France. Fruit assez gros dont l'épiderme est lisse et gras lorsqu'il arrive à maturité courant octobre. Il se conserve jusqu'en janvier sans devenir farineux. Sa chair est blanche, assez ferme, juteuse, sucrée, agréablement acidulée, à tendance à se nacer. Parfume délicieusement la bouche. Certaines années les fruits sont sujets au Bitter Pit.

### Lion d'automne



Cette variété a été obtenue et répandue par la famille Lion, d'origine anabaptiste, réfugiée au Pays de Montbéliard au cours des 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles. Le fruit est assez gros et se récolte vers la fin septembre, début octobre. C'est une bonne pomme croquante, acidulée, sucrée et juteuse, se prédisposant bien au couteau, mais aussi à la cuisson (tarte, compote...).

La variété est vigoureuse, donnant des arbres de plein vent assez importants et dont la ramure ne s'infléchit bien qu'à un certain âge. Tendance à l'alternance et floraison mi-tardive.

## Marie Louise (disponible en scion après une année)



Très cultivée dans le sud du Sundgau, elle est également assez caractéristique du Pays de Montbéliard et plus généralement de tout le quart nord est de la France. La floraison est abondante et attractive pour les abeilles. Le fruit assez gros est à chair ferme, croquante et juteuse. Sa saveur est agréable présentant un bon équilibre en acidité et en sucre. L'arbre vigoureux adopte assez rapidement un port retombant. Il est peu sensible aux maladies.

## Pomme Cloche



Variété ancienne, probablement d'origine helvétique ou du Wurtemberg, répandue en Suisse, Alsace et dans le quart nord-est de la Franche-Comté. Le fruit, en forme de cloche, présente une chair ferme mais tendre et agréablement acidulée, rafraîchissante. Les fruits se récoltent à la mi septembre et ne sont à leur pleine maturité qu'à compter de la fin de l'hiver (février/mars). La conservation peut être assurée jusqu'en juin

à condition de cueillir les fruits jaune-vert. Bonne à croquer, passable en jus.

Cette variété exige un sol humide, humifère et fertile ; sensible au chancre\* dans les terrains argileux. La mise à fruit est rapide mais peut se faire au détriment de la croissance.

## Rambour d'hiver



Cette variété très ancienne proviendrait du Wurtemberg et s'est très bien répandue en Autriche, Suisse, Allemagne et France (plus particulièrement dans le nord-est). Gros fruit à chair sucrée, peu acidulée, juteuse et assez tendre, discrètement parfumée. La cueillette se fait en septembre, les fruits se gardant bien jusqu'à la mi-mars. Bonne pomme à jus, à pâtes de fruits et en cuisson, réputée en pâtisserie.

L'arbre développe un port facilement retombant sur haute et demi-tige, lui conférant une silhouette assez caractéristique dans les vergers. Très bien adapté à nos altitudes, c'est un arbre fertile, rustique, à bonne résistance aux maladies.

## Rayotte de Nommay (Château) (disponible à partir de 2014)



Très répandue dans le Pays de Montbéliard, cette variété était cultivée en Haute-Saône et dans le Doubs, où on la retrouvait sur les marchés. Les fruits sont consommables dès la mi-septembre et se conservent jusque fin novembre. La pomme est de taille moyenne et sa chair, blanche, ferme, sucrée et acidulée développe un goût très agréable. Excellente en tarte

et cuite au four. L'arbre développe une ramure fine et moyennement vigoureuse, de bonne résistance aux parasites et sans alternance.

## Reine des reinettes



Répandue dans toute la France et même en Europe, son origine reste incertaine. Bien qu'ancienne, cette variété reste encore très cultivée à des fins commerciales. De taille moyenne, les pommes sont à chair ferme, fine et à saveur sucrée, acidulée et agréablement parfumée. C'est un fruit qui se cuit bien, sans se défaire, et il est également bon à croquer. La récolte a lieu généralement fin septembre et les fruits se conservent jusqu'à la moitié de l'hiver. L'arbre, vigoureux et très fertile s'étend beaucoup en plein champ.

## Reinette de Savoie



Curieusement dénommée car elle ne semble pas connue en Savoie... mais par contre bien cultivée dans le Doubs et particulièrement autour de Besançon ! C'est un fruit parfumé, sucré, légèrement acidulé et juteux qui se récolte début octobre. Consommable de suite, il peut se conserver également jusque fin avril, ne se ridant pas en cave. Bonne à croquer et pour la compote, c'est aussi une très bonne pomme à jus.

L'arbre cultivé en haute tige prend volontiers une forme retombante. De floraison tardive, il échappe aux dernières gelées ce qui le rend intéressant dans les secteurs froids ou en altitude.

## Reinette de Servin



D'origine non déterminée, elle porte le nom du village de Servin (Doubs) où elle est particulièrement répandue et appréciée. On la retrouve assez fréquemment en plaine dans le secteur de Baume-les-Dames. Les fruits moyens à gros présentent une chair douce et parfumée, sucrée, très peu acidulée. Ils se récoltent fin septembre et peuvent se consommer de suite jusque fin février. Très bonne pomme à couteau et à cuire, elle est aussi bonne à sécher.

L'arbre de vigueur moyenne se cultive très bien en haute-tige.

## Tardive de Grosnagny (disponible en scion après une année)



Son origine reste inconnue, mais, très répandue dans le village de Grosnagny, elle en a pris le nom. On la retrouve cependant dans toute la Franche-Comté.

Le fruit est assez gros, de saveur moyenne mais de très longue conservation (jusque juin/juillet !). Il se récolte dès la fin septembre mais n'atteint sa maturité qu'à partir de janvier. Il est essentiellement utilisé pour la table et cuit (pâtisserie, compote, au four...).

C'est une variété peu exigeante, robuste et de forte vigueur. L'arbre développe une silhouette étalée à floraison mi-tardive mais magnifiquement colorée.

### Tiuffat (reinette blanche)



D'origine inconnue, cette pomme fut très cultivée dans le Sundgau ainsi qu'en Allemagne et en Suisse. La floraison est mi-tardive (fin avril). Le fruit est de taille moyenne à grosse. Il se récolte courant octobre et se consomme de novembre à fin janvier. La chair est blanche, légèrement verdâtre sous la peau, fine, presque fondante à saveur parfumée et acidulée. L'une des meilleures pommes des vergers traditionnels de

Franche-Comté : très juteuse, elle convient pour tous les usages.

### Transparente Blanche



Très répandue dans le nord-est de la France, elle provient probablement des Pays Baltes (introduite en France vers le milieu du 19ème). Le fruit est de taille moyenne à assez grosse. Sa chair blanche est très fine et tendre, presque fondante, à saveur sucrée et légèrement acidulée. Variété précoce se récoltant fin juillet à début août, elle ne se conserve pas et devient très vite farineuse. C'est une bonne pomme de

cuisson qui donne une compote très fine.

De fertilité remarquable, cette pomme des moissons est la meilleure parmi les précoces cultivées.

### Transparente de Croncels



Fruit assez gros à gros, jaune, teinté de rose pâle à l'insolation. La chair est fine, tendre, juteuse, à saveur sucrée acidulée, dotée d'un parfum spécial, très agréable et parfois capiteux. Se récolte fin août et est immédiatement mature (jusque fin septembre, devient ensuite vite farineuse). Très bonne à juste maturité, bonne à cuire : compote, tarte... C'est une variété très vigoureuse. Il lui faut cependant des expositions abritées

car ses fruits tombent facilement. Très résistante aux grands hivers et aux gelées de printemps mais assez sensible à la tavelure.

### Trouvée de Désandans (disponible à partir de 2014)



Cette variété typiquement locale, issue d'un semis de hasard, a été découverte dans une haie bocagère au 19<sup>e</sup> siècle à Désandans (proximité de Montbéliard). Elle s'est vite répandue dans le nord de la Franche-Comté. C'est une grosse pomme juteuse, moyennement acidulée et peu sucrée. Médiocre à croquer, elle est excellente en jus et se prête très bien à diverses cuissons (pâtisserie, compote...). Elle se récolte fin

septembre et peut se consommer d'octobre à mars. L'arbre est d'un port majestueux au feuillage dense et foncé, remarquable à la floraison et à la fructification. C'est une variété rustique, peu sensible aux maladies et ravageurs.

## Violette de Montbéliard



Très présente dans le Pays de Montbéliard et le sud du Sundgau, son origine reste incertaine. Le fruit est de taille moyenne, d'un beau rouge violacé. La chair est ferme, croquante, juteuse, sucrée, parfumée, légèrement acidulée. La récolte se fait début octobre. Les fruits peuvent être consommés de suite, mais sont meilleurs après quelques semaines en cave. Ils se conservent très bien jusqu'au début de mars (se rident mais restent fermes). De bonne qualité pour tous les usages, elle se distingue plus particulièrement comme pomme à couteau ou encore à jus (donne un jus rosé).

L'arbre de vigueur forte, résistant aux maladies prend rapidement une forme retombante. La floraison étalée est remarquable, mi-tardive, ce qui lui permet d'échapper assez souvent aux gelées. La fructification abondante est régulière. Il semblerait aussi que cette variété soit rarement colonisée par le gui.

## les nationales adaptées

### Belle Fleur Jaune (Linneous pippin)



Fruit assez gros à gros. La chair fine et tendre est juteuse et bien sucrée, délicieusement acidulée et parfumée. Une pomme très bonne à croquer, bonne à cuire, en tarte ou compote ! Se récolte tardivement, fin octobre, pour une maturation et conservation de décembre à janvier.

Variété très productive, sensible au puceron lanigère\* et à la tavelure\* ne réussissant en haute tige que dans les secteurs favorisés (bon climat, bon sol). Résistante aux gelées et de croissance rapide.

### Calville du roi



Variété très ancienne mentionnée dès 1628. Fruit moyen à chair croquante, ferme, acidulée juteuse et peu sucrée, riche en vitamine C. La qualité gustative varie selon les terrains et le mode de culture. Se récolte en octobre, pour une maturité début décembre. Les fruits se conservent jusqu'à la mi-mars. Très bonne en pâtisserie. Bonne à croquer et à cuire.

### Calville rouge d'hiver



Fruit de belle grosseur à chair tendre, juteuse, acidulée, sucrée et rosée. Se récoltant début octobre, le fruit n'est mature qu'un bon mois après et se conserve très bien jusqu'en avril, voire juin dans de bonnes conditions. Bonne pomme à croquer et à compote (rose), passable en jus et à la cuisson.

## Gravenstein

Chair croquante, acidulée, parfumée et juteuse faisant de ce fruit une très bonne pomme à croquer, mais aussi à cuire et à presser. Son parfum rappelle ceux de la framboise et du melon. Elle se récolte dès la fin août, arrive à maturité en octobre et ne se conserve que jusque novembre.

Arbre de bonne vigueur, étalé et productif. Résistant au froid, sensible à la tavelure\* et à l'oïdium\*.

## La nationale

Originnaire du Rhône, cette variété produit des fruits utilisables aussi bien en jus, en cuisson, à croquer. La chair est sucrée et juteuse. C'est aussi un fruit de garde qui se conserve tout l'hiver jusqu'au printemps (récolte fin octobre). Sa floraison mi-tardive le met à l'abri de quelques gelées.

## Reinette Baumann



Le fruit est moyen à assez gros, à chair fine, ferme, et à saveur très sucrée et assez parfumée. Il se récolte en octobre/novembre. De bonne qualité, cette variété se conserve jusqu'au début du printemps.

## Reinette Blanche du Canada

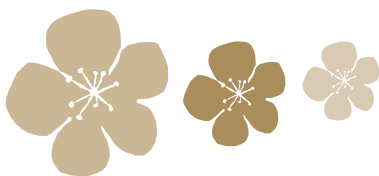


Fruits gros à très gros. Leur chair est assez fine, à saveur sucrée, douce, légèrement parfumée et peu juteuse. C'est une bonne pomme crue, très bonne cuite. Elle se récolte en septembre mais ne développe toute sa saveur que vers décembre et se conserve fort bien jusqu'en mars.

Bel et grand arbre assez productif et de bonne vigueur. Sujet néanmoins sensible à la tavelure\* et au chancre\* dans les endroits humides.

## Sainte Germaine (ou de L'Estre ou Reinette de Brive)

Fruit principalement cultivé en Corrèze et dans les départements limitrophes mais qui s'est bien adapté en Franche-Comté. La chair est juteuse, parfumée, à saveur sucrée un peu acidulée. C'est une variété rustique, de vigueur moyenne, se récoltant en novembre et mûre en fin d'hiver. Elle se conserve très bien jusqu'en mai/juin, l'une des meilleures pommes à cette période.







### Gros Locard



Arbre vigoureux, fertile, de longévité exemplaire, donnant des fruits à chair juteuse, sucrée acidulée mais peu parfumée : une très bonne variété à jus et bonne à cuire. Se récolte début septembre, se conserve jusqu'en mars.

### Grougnot



Petit fruit connu dans la région de Gray à chair ferme, compacte, juteuse, sucrée et acidulée à la fois. Très bonne à croquer, bonne pour le jus. Se récolte en octobre pour une consommation de janvier à avril. Arbre résistant.

### James Greave (ou Grieve)



Arbre de vigueur modérée et à port très retombant pouvant être cultivé en toutes formes. Les fruits sont moyens à assez gros, à chair juteuse, sucrée-acidulée, très agréablement parfumée. Fruit fragile supportant mal le transport. Pommes à cuire ou à couteau en récolte précoce (fin août).

### Reinette de Caux



Arbre vigoureux et productif, à floraison précoce et fructification en novembre. Les fruits sont moyens à gros. Leur chair est fine, ferme, à saveur sucrée, agréablement acidulée et relevée. Matures dès la récolte, les pommes se conservent très bien jusqu'en avril.

### Winter banana



Assez gros fruit à chair serrée, juteuse, sucrée et légèrement acidulée. La saveur est particulière, rappelant, à complète maturité, celle de la banane. Se récolte fin septembre pour une consommation à partir de décembre et jusqu'en mars. Bonne pomme de garde, donc qui se prête très bien au couteau et à la cuisson. Arbre à réserver aux bonnes expositions.

# Pruniers



## les locales ou sub-locales

### Coco jaune



D'origine inconnue, cette prune est très répandue dans le nord de la Franche-Comté (ancienne principauté de Montbéliard, vallée de l'Ognon). Sa chair est sucrée, peu juteuse, parfois pâteuse mais néanmoins savoureuse. Bon fruit de table, mais aussi à confiture, pâte de fruits et pâtisserie. Se conserve bien au congélateur. La fructification a lieu fin juillet.

Arbre d'abord élancé, il prend rapidement une forme étalée, limitant sa hauteur. Il se reproduit par drageons. A éviter en terrain siliceux ou acide.

### Damassine



Très répandu dans le nord Franche-Comté et le nord-ouest de la Suisse, ce petit damas rose est par confusion appelé aussi mirabelle rose. Les fruits sont petits à moyens, généralement très sains, arrivant à maturité courant août. La chair, fine sucrée et moyennement juteuse, en fait un fruit de table excellent.

C'est aussi un très bon fruit à confiture, tarte, compote et pour la distillation. Se conserve bien au congélateur, mais ne convient pas pour la stérilisation en bocaux.

C'est un très bel arbre, élancé en fuseau, se reproduisant par drageons. Le semis ne reproduit pas fidèlement la variété. Pollen très attractif.

### Mirabelle de Marvelise (disponible en scion après une année)



Très répandue entre Villersexel et Saulnot, *l'autre Pays de la mirabelle* ! Elle semble être une adaptation des variétés lorraines. La prune est petite, ronde, jaune orangée recouverte de pruine. Elle arrive à maturité en août. Sa chair fine, jaunâtre, est très sucrée et très parfumée. Les fruits sont utilisés pour la pâtisserie, la confiture, la conserve et la distillation.

## Reine-Claude verte ou dorée



Variété très ancienne, la préférée de la Reine Claude de France, épouse de François 1<sup>er</sup>. Répandue partout en France et en Europe. La meilleure des Reine-Claude. La fructification a lieu en août et produit une prune à chair fine, fondante, très juteuse, très sucrée et parfumée. Le noyau est non adhérent à la chair. De qualité excellente, elle se valorise de façons très diverses : confiture, fruit de table, conserve... mais il est recommandé de

cueillir les fruits quand ils sont encore fermes pour la conserve ou si ceux-ci doivent être transportés.

L'arbre vigoureux et très fertile, demande peu de soins et d'entretien. Il est peu exigeant quant au climat.

## Reine-Claude Violette



Fruit moyen à gros, de même forme que les autres Reine-Claude. La chair se détache bien du noyau. Chair fine, bien juteuse et à saveur très sucrée. Le fruit arrive à maturité fin août, début septembre. C'est une très bonne prune de table mais aussi à confiture, tarte, compote, conserve...

L'arbre est vigoureux et fertile. Il prospère bien dans les expositions abritées, dans une terre meuble, riche, fraîche mais non humide.

## les nationales adaptées

### Prune d'Agen



Fruit de belle grosseur mûre d'août à septembre. La chair est dans un premier temps ferme, puis onctueuse, juteuse, fine et très sucrée, légèrement acidulée. Le noyau n'adhère pas. Excellente qualité gustative aussi bien en fruit de table que pour les confitures, et bien sûr séché.

L'arbre supporte mal la taille et préfère les sols légers, riches et bien exposés. En zone humide, il est sensible à la moniliose\*.

### Des Béjonnières



Fruits de taille moyenne, généralement très sains, se récoltant la première quinzaine d'août. La chair est assez ferme, se détachant bien du noyau, juteuse, sucrée, relevée et parfumée. Ce fruit est polyvalent : pour la table, les confitures, les conserves, les tartes, les pruneaux...

Arbre très résistant aux grandes gelées.

### Mirabelle de Metz



Petit fruit arrondi, à chair fine, moyennement juteuse, très sucrée et très parfumée qui se détache bien du noyau. De très bonne qualité, ce fruit qui se récolte en août, doit se consommer rapidement en fruit de table, pâtisserie, confiture, conserve, distillation... Il se congèle également très bien. L'arbre, au port semi-horizontale, est très productif. Il affectionne les terrains lourds et argileux.

### Mirabelle de Nancy



Un peu plus grosse et plus orangée que la mirabelle de Metz. De très bonne qualité, la chair sucrée au grain assez fin est juteuse, à saveur très agréable et au parfum de miel. Les fruits se valorisent de la même façon que la mirabelle de Metz. Souvent cultivé en arbre de plein vent, ce prunier développe un port semi-horizontale. Il affectionne les écarts de température jour/nuit.

## et encore...



### Belle de Louvain



Originnaire de Belgique, cette prune qui peut devenir très grosse développe une chair jaune, juteuse, sucrée et assez parfumée. C'est un bon fruit de table et qui convient également pour la compote et la confiture. Les fruits sont mûres vers la mi août. L'arbre est très vigoureux et fertile, sensible à la moniliose.

### Patrigone

Assez grosse prune arrondie, rouge-clair à violacée, arrivant à maturité fin août. De très bonnes qualités gustatives pour la table, les confitures et autres... Production néanmoins irrégulière. Sensible au carpocapse\*.

### Quetsche d'Alsace

Arbre vigoureux, robuste, produisant vers la mi-septembre de grosse prunes ovoïdes rouge-bleuté à noir-bleuté, fortement pruinées. La chair est très ferme (et le demeure à la cuisson), sucrée, acidulée. Le fruit est apprécié pour la pâtisserie, la conserve, la distillation. Se reproduit par drageons.

## Quetsche d'Italie



Fruit assez gros, bleu-violacé, à chair assez ferme et à saveur acidulée, sucrée et moyennement parfumée. Bon fruit de table et très bon fruit pour le séchage, les conserves, la confiture, la congélation. Arbre vigoureux appréciant les lieux aérés, sans brouillard et à l'abri des vents.

## Reine Claude d'Oullins (prune Massot)



Grosse prune ronde arrivant à maturité fin juillet/début août. La chair est verdâtre à jaune, moyennement sucrée à saveur légère. Bonne valorisation en confiture et conserve. L'arbre est surtout utilisé comme pollinisateur d'autres variétés. Long à se mettre à fruit sur tige mais la production est parfois considérable.



# Divers



## Cognassiers

### Champion

Coing pomme qui arrive à maturité en octobre. Les fruits sont gros, juteux et parfumés. Bonne valorisation en compotes, pâtes de fruits et confitures.

### Géant de Vranja (ou Monstrueux de Vranja)

Coing poire, aux fruits très gros, allongés, arrivant à maturité vers la mi-octobre. Utilisation identique à celle du Champion.

### Coing de pays

Fruits de petit calibre très parfumés.

## Noisetiers

### Merveille de Bollwiller

Noisette assez grosse, ferme, parfumée et sucrée. C'est un arbuste vigoureux, robuste, à débourrement et floraison tardifs. La mise à fruit est rapide.

### Noisetier pourpre

Arbuste conciliant ornement et production. Il est conseillé par contre pour une production régulière de planter deux individus à proximité.

### Fertil de Coutard

Arbuste vigoureux au port assez étalé. Sa mise à fruit est rapide et ses noisettes sont très grosses.

## Noyers

### Noix Franquette

Belle noix de taille moyenne à assez grosse qui se récolte en octobre. Le fruit est d'une saveur très agréable et se conserve bien. La floraison tardive le met à l'abri des dernières gelées. C'est un arbre de bonne vigueur mais à développement et mise à fruit assez tardifs.

## Noix parisienne

La mal-nommée puisque originaire de l'Isère !

Fruit gros à assez gros. La noix est de très bonne qualité, blanche et fine. Elle se ramasse en octobre.

L'arbre est vigoureux, rustique, de bonne productivité. Peu sensible à la bactériose\*. Il échappe aux gelées tardives et se développe très bien sur des sols moyennement riches.



## Nèfle

Originaire d'Asie mineure, ce petit arbre a peu d'exigences sur le sol, tant que celui-ci n'est pas humide. Les nèfles doivent être récoltées après les premières gelées et se mangent lorsqu'elles sont arrivées à l'état blet. Valorisation du fruit en gelée, confiture, pâte, sirop...



## Malus Everest

Pommier ornemental à la floraison abondante. Il est un excellent pollinisateur pour les pommiers.



## Cornouiller mâle

Arbuste mellifère dont les fruits sont comestibles à maturité

## Cytise faux ébénier

Petit arbre à feuilles caduques mellifère qui produit des grappes de fleurs jaunes.

## Sorbier des oiseleurs

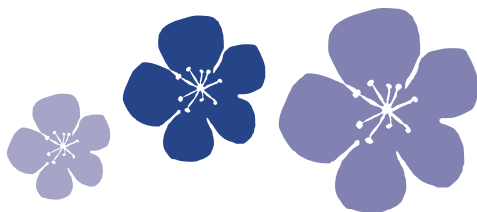
Arbre à tronc court dont les fruits rouges persistant l'hiver régaler les oiseaux.

## Cormier ou Sorbier domestique

Arbre à croissance lente d'une très grande longévité, mellifère dont les fruits blets, alors comestibles, peuvent être distillés.

## Cerisier de Sainte-Lucie

Couramment utilisé comme porte greffe pour les cerisiers (moins vigoureux que le merisier), ses fruits, à la saveur amère et acerbe, sont appréciées des oiseaux.



# P



# orte-greffes

## Pommiers

### MM106

Vigueur moyenne. Sensible à la sécheresse. Forme en palmette ou gobelet pour les sols argileux. Mise à fruit rapide.

### Bittenfelder

Très grande vigueur. Se satisfait d'un sol médiocre. Forme en tige et demi-tige. Mise à fruit assez lente. bonne résistance au gel et à la sécheresse.

## Poiriers

### Cognassier de Provence (BA 29).

Vigueur moyenne. Mise à fruit rapide, grand rendement. Son incompatibilité avec certaines variétés nécessite l'usage d'intermédiaires de greffe. Sensible au feu bactérien. Bon comportement en terrain calcaire. Formes palissées, voire demi-tige.

### Kirchensaller

Très grande vigueur. Adapté au sol calcaire. Bonne résistance au froid et bonne affinité au greffage. Forme en tige et demi-tige. Mise à fruit assez lente.

## Prunier

### Myrobolan

Grande vigueur. Forme en demi-tige et basse-tige. Mise à fruit rapide. Il a tendance à drageonner.



### Sainte Lucie

Vigueur moyenne. Adapté au sol sec et calcaire. Forme en basse-tige, gobelet et palmette. Mise à fruit rapide.

### Merisier

Très grande vigueur et longévité. Forme en tige. Mise à fruit moyenne à lente.

### Juglans nigra

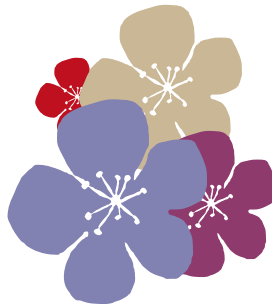
Grande vigueur. Mise à fruit plus rapide que Juglans régia, mais durée de vie plus courte. Très bonne résistance au froid.

### Juglans regia

Bonne vigueur. Longue durée de vie. Mise à fruit lente (jusqu'à 10 à 12 ans). Adapté au sol moyennement fertiles, calcaires. Résistant à la sécheresse.

### Prunus sylvestris (franc de pêcher)

Le plus répandu. Grande vigueur. Craint les sols trop calcaires.



## QUELQUES PRECISIONS GENERALES...

### Alternance

Caractéristique de certains arbres qui ont tendance à produire des fruits une année sur deux. Pour certaines variétés, l'alternance est plus marquée que pour d'autres.

### Pollinisation

Certaines variétés ont la faculté de s'autopolliniser, c'est-à-dire que les fleurs peuvent être fécondées par leur propre pollen. Les autres nécessitent le pollen d'une variété extérieure, dite « pollinisatrice » pour que les fleurs soient fécondées. Dans le Pays de Montbéliard, nous considérons qu'il existe encore un réservoir suffisant de pollinisateurs. Cette exigence pour certaines variétés n'est donc pas précisée dans ce catalogue.

### Stockage et conservation des fruits

La conservation sans transformation des fruits est assez délicate : température, hygrométrie, lumière, aération sont autant de facteurs qui interviennent. Les durées indiquées doivent donc être considérées avec précaution.

## ... ET SANITAIRES

### Carpocapse

Petit papillon de nuit dont la chenille se développe dans divers fruits, amoindrissant ainsi la récolte.

### Chancre

Champignon qui infecte le système de circulation de la sève et donc la vigueur de l'arbre, il peut aussi attaquer les fruits (maladie d'encavage). L'infection a lieu principalement par les plaies de taille et les blessures de l'écorce.

### Feu bactérien

L'une des plus dangereuses maladies des arbres à pépins. Les fleurs et les feuilles des bouquets floraux flétrissent et brunissent comme si elles avaient brûlées. Des branches entières peuvent flétrir et se dessécher en quelques jours. La pointe encore herbacée des jeunes rameaux infectés se recourbe en forme de crosse. Dans le cas de fortes attaques, la maladie peut rapidement provoquer la mort de l'arbre. A la moindre suspicion d'apparition de la maladie, il y a obligation d'en informer le Service Régional de Protection des Végétaux (03 81 47 75 00).

### Gommose

Moyen de défense réservé à certaines plantes (cerisiers, pruniers, abricotiers et pêchers). Les

éléments déclencheurs peuvent être divers : blessures, violent gel hivernal, plaies de taille, certains agents pathogènes comme le Monilia. La règle d'or est donc de les conserver. Inutile de tenter un curetage de ces chancres gommeux, vous ne réussirez pas à faire mieux que l'arbre.

### Moniliose

Champignon, le *Monilia fructigena*, se développant sur fleurs et fruits. Ces derniers, en mûrissant, brunissent et pourrissent.

### Mouche de la cerise

Petite mouche visible de fin mai à début juillet. Les femelles pondent chacune plus d'une cinquantaine d'oeufs qu'elles introduisent dans les cerises rougissantes qui pourrissent ou deviennent véreuses.

### Oïdium

Champignon proliférant par temps sec ; apparition d'un feutrage (poudre) blanc à blanc-grisâtre d'aspect farineux à la surface des feuilles, des tiges et parfois des fleurs. Les organes se dessèchent puis tombent.

### Pseudomonas

Bactérie provoquant le flétrissement et le dessèchement des bourgeons floraux après leur débourrement au printemps. Les jeunes poires noircissent, sèchent et tombent.

### Psylles

Petits insectes (de 2 à 4 mm de long) absorbant une grande quantité de sève : l'arbre s'épuise, la récolte diminue. Leurs déjections (miellat) provoquent des brûlures du feuillage et le développement de la fumagine, champignon noir qui recouvre les feuilles et les fruits.

### Puceron lanigère

Puceron développant un duvet blanc cotonneux et qui hiverne au niveau de l'écorce et des racines. Ses piqûres affaiblissent les organes atteints.

### Tavelure

Champignon dont le développement provoque des taches sur les feuilles, les rameaux et les fruits. Maladie altérant peu la production de fruits. L'altération des fruits est visuelle mais le goût et les qualités sanitaires restent inchangés.

### Plus de renseignements :

- Vergers Vivants - Tél. 03 81 37 82 26

- Voir aussi bibliographie

# La plantation en 10 étapes

**1.** En cas de transport sur une galerie, envelopper les racines dans un plastique rembourré avec du journal humide, pour éviter la déshydratation.



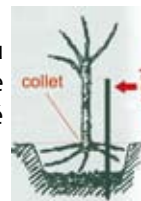
**2.** Planter dès réception ou mettre provisoirement en jauge dans de la terre légère ou du sable.

**3.** Avant plantation définitive, couper les racines meurtries en conservant un maximum de racines saines. Effectuer les coupes à l'horizontale.



**4.** Tremper les racines dans la terre boueuse (consistance de pâte à crêpes). Cette opération de pralinage protège les tissus et favorise la reprise.

**5.** Positionner le tuteur dont le rôle est de fournir un appui. La hauteur du tuteur doit permettre de l'enfoncer de 40 cm tout en le laissant arriver juste en dessous des premiers embranchements. Positionner le tuteur du côté des vents dominants.



**6.** Planter dans un terrain bien ressuyé, non collant pour éviter l'effet pot de fleur. La dimension du trou doit être au minimum égale au volume des racines (un double volume étant l'idéal). Ameublir le fond du trou sans enlever la terre. Positionner l'arbre sur un petit dôme de terre au fond du trou. Très important : le collet (partie où le tronc donne naissance aux racines) doit se positionner au niveau du sol.

Reboucher le trou avec de la terre fine. Tasser très légèrement et secouer doucement à la verticale l'arbre pour chasser les éventuelles poches d'air. Le collet doit affleurer.

**7.** Arroser abondamment pour faire adhérer la terre aux racines.



**8.** Tailler la partie aérienne : les arbres à pépins et les noyers ne seront pas taillés l'année de plantation mais l'année suivante. Les arbres à noyaux seront taillés l'année même de la plantation.

**9.** Accrocher l'étiquette sur le piquet plutôt que sur l'arbre, pour éviter l'étranglement.



**10.** Les 2 ou 3 années qui suivent la plantation, arroser régulièrement, biner superficiellement (attention aux racines !), pailler (ou mulcher) dans un rayon de 1 mètre autour des jeunes arbres pour aérer le sol et stimuler son activité biologique. Attention aux campagnols !

# Catalogue fruitiers



Ce catalogue a été réalisé par Vergers Vivants grâce à la contribution des Croqueurs de Pommes section Nord Franche-Comté (Daniel Etalon, Georges Gueutal, Jean-Luc Mieske et Pierre Riot). L'essentiel des textes et photographies de fruits est tiré des recueils des planches de fruits édités par les Croqueurs de Pommes.

## Pour en savoir plus

### Contacts associations



**Vergers Vivants**  
23 rue des Aiges  
25230 Vandoncourt  
03 81 37 82 26  
[www.vergers-vivants.fr](http://www.vergers-vivants.fr)  
[contact@vergers-vivants.fr](mailto:contact@vergers-vivants.fr)



**Les Croqueurs de Pommes**  
Daniel Etalon - 03 81 34 37 20



**Association de sauvegarde des fruitiers de Bavans**  
Daniel Carrier - 03 81 92 63 14



### La Damassine

Maison des vergers,  
du paysage et de l'énergie  
23 rue des Aiges  
25230 VANDONCOURT



Avec le soutien financier de :

