

Les pommiers

Climat :

Le pommier est un arbre des climats tempérés et il s'accommode de toutes les expositions. Son aire de répartition est plus étendue que celle du poirier car il se développe dans des zones où la température moyenne est relativement basse et l'atmosphère brumeuse et humide. Par contre il redoute les climats chauds et secs en été.

Sol :

Moins exigeant que le poirier sous le rapport du sol, le pommier réussit particulièrement bien dans les terrains frais et silico-argileux. Il accepte une dose de calcaire plus élevée que le poirier mais il redoute les terrains trop humides.

En cas d'humidité stagnante, on doit recourir au drainage ou aux plantations sur buttes.

<u>Désignation</u>	<u>Utilisation</u>	<u>Conservation</u>	<u>Gout et apparence</u>	<u>Rusticité</u>
Belle de Boskoop	A croquer et surtout à cuisiner	Jusqu'à février	Fond Jaune-vert marbré de rouge-carmin. Chair juteuse, très acidulée, sucrée	850 m
Eylau	A croquer et jus et cidre	Décembre à mars	Fruit moyen, juteux, parfumé et gouteux. Chair très sucrée.	1 000 m
Grand Alexandre de Savoie	A croquer (et un peu à cuisiner)	Décembre	Très gros, jaune paille lavé de rose rouge. Chair tendre, sucrée, assez juteuse, agréablement acidulée.	1 000 m
Jonagold	A croquer	Novembre à février	Grosse voir très grosse, jaune et rouge. Chair croquante, juteuse, bien parfumée	600 m
Melrose	A croquer (et possibilité en tarte)	Octobre à avril	Rose à Rouge. Chair blanche, ferme, fine et juteuse. Bonne production constante.	900 m
Reinette dorée de Savoie	A croquer et à cuisiner	Fin septembre à mi-janvier	Jaune paille foncé avec rouge. Chair juteuse et très parfumée.	1 000 m
Reine des reinettes	A croquer et à cuire	Octobre à décembre	Jaune vif et rouge. Chair fondante, sucrée et parfumée. Très bonne pollinisateur.	1 000 m
Rambour d'hiver	Bonne pour tout	Décembre à mars	Jaune verdâtre lavé de rouge. Chair acidulée, sucrée, tendre.	1 000 m
Reinette du canada	A croquer et à cuisiner	Novembre à mars	Gros et aplati. Chair acidulée, juteuse et sucrée.	1 100 m
Belle fille de Salins	A croquer, à cuisiner et à jus	Novembre à mai	Fruit moyen. Chair ferme et croquante, juteuse, sucrée, parfumée	1 000 m
Jacques Lebel	A cuisiner A sécher	Septembre à novembre	Tendre, un peu grenue, peu sucrée, acidulée	1 000 m
Franc Roseau	A croquer, à cuire et aussi boudin	Jusqu'au printemps	Rouge, chair ferme et fine, sucrée et faiblement acide, juteuse et sans parfum	1 000 m
Court pendu de Margencel	A croquer et à cuisiner	Février/mars	Ferme, légèrement acidulée	800 m
Croison de Boussy	Jus, cidre, et à croquer	Octobre à Mars	Chair tendre assez sucrée et parfumée	800 m
Galantine	A croquer et à cuisiner	Novembre à février	Sucrée, juteuse au léger parfum de citron	1 000 m
Belchard	A croquer et à cuisiner	Octobre à février	Très sucrée, parfumée, croquante et juteuse à la récolte et fondante par la suite.	700 m
Calville rouge d'hiver	A croquer (et un peu en compote)	Décembre à avril	Chair blanche et rosée, tendre, légèrement fine, juteuse à saveur acidulée Tolérante aux situations froides	1 100 m

Pomme Cloche	A croquer et aussi à cuire	Janvier à avril	Chair blanche, croquante, ferme juteuse, agréablement parfumée	800m
Querina	A croquer	Janvier à mai	Chair croquante, juteuse, bien équilibrée	1 100 m
Cusset	Bonne pour tout	Novembre à avril	Chair douce, sucrée, légèrement parfumée	800m
Cox's orange	A croquer, tarte et crumble	Octobre à janvier	Chair tendre, fine et sucrée, agréablement parfumée. Aime le soleil, préfère être cultivé en espalier	600 m
Nationale	A jus et à croquer	Janvier à juin	Chair ferme, peu sucrée et faiblement acide, juteuse. Pomme douce	1 000 m
Pomme à côtes	Bonne crue, excellente cuite et à jus	Décembre à avril	Chair ferme, juteuse, acidulée et sucrée et au vrai parfum de pomme	900 m
Transparentes blanche	A croquer et à cuire	Fin juillet et août	Fruit moyen à gros, chair tendre, juteuse, fondante et sucrée. Ne se conserve pas	1 100 m
Transparente de Croncels	Très bonne à la main et idéal en compote	Octobre à décembre	Fruit assez gros, chair fine, subtile, tendre, acidulée, parfumée et juteuse. Exceptionnelle vigueur qui n'accepte pas les cultures réduites. Très bon pollinisateur	1 000 m
Winter banana	A croquer, en tarte, au four et à jus	Novembre à février	Chair jaune et verdâtre, fine, tendre, sucrée et acidulée au parfum de banane	800 m

Et aussi **A croquer** : Pomme pigeon, pomme moisson, gala

A tout faire : De l'Estre, patte de loup, reinette grise

Jus : Api étoilé, croison rouge...

Les poiriers

Climat :

Le poirier réussit dans presque toutes les régions de France et en particulier dans le Nord, le Centre, le Sud-Est et le Sud-Ouest. Comme situation il préfère les grandes vallées, les coteaux exposés au Sud et à l'Est et les plateaux abrités. Il est très rustique mais il redoute d'une part les brouillards et l'humidité persistante à l'époque de la floraison, d'autre part les chaleurs du Midi.

Sol :

Il exige pour se développer normalement et fructifier des terrains frais, perméables et fertiles, riches en potasse et en acide phosphorique. Il redoute aussi bien les sols secs et brûlants, où il devient rabougri, que les terres humides, où il est atteint de chlorose. D'une manière générale, les meilleurs résultats sont obtenus dans les bonnes terres franches, c'est à dire les sols silico-argileux, humifères et perméables.

<u>Désignation</u>	<u>Utilisation</u>	<u>Conservation</u>	<u>Gout et apparence</u>	<u>Rusticité</u>
Conférence	A croquer	Septembre A fin octobre	Allongée ; chair parfumée, juteuse.	800 m
Curé	A croquer et très bonne à cuire	Novembre à janvier	Gros fruit vert jaunâtre à chair blanche et assez sucrée. Ne supporte pas la sécheresse	1 000 m
Doyenne du Comice	A croquer (l'une des meilleures)	Fin octobre	Gros fruit jaune et rouge. Chair juteuse et fondante. Long à mettre en fruit.	700 m
Louise Bonne	A croquer et à cuisiner	Fin septembre	Chair juteuse, sucrée, parfumée	850 m
Poire Loup	Très bonne à cuire (rissoles)	Janvier à mars	Chair granuleuse, peu sucrée, peu juteuse	900 m
William	A cuisiner et à croquer	Précoce, début septembre	Gros fruit jaune, très bonne.	800m
Blesson	Très bonnes à cuire (rissoles)	Décembre à février	Moyen ou assez gros. Chair croquante, peu juteuse, sucrée.	900m Adapté au froid, sur un sol fertile et ensoleillé.
Poire Maude	Jus	Septembre- octobre	Très juteuse	1 200 m
Beurré Hardy	A croquer	Mi-octobre	Gros et ovale. Chair sucrée, fondante	900 m
Comtesse de Paris	A croquer	Mi-décembre	Fruit moyen jaune verdâtre. Chair fondante, sucrée, parfumée	900 m
Martin sec	A croquer, à cuire et à sécher. Très bonne pour la confiserie	Décembre et janvier	Fruit moyen. Chair cassante, bien sucrée et hautement parfumée	800 m
Mme Ballet	A croquer et à cuire	Janvier à mars	Chair tendre, sucrée. Fruit juteux, parfumé et très gouteux.	900 m

Et aussi : Angélyls, beurré Clairgeau, Cuisse dame, passe crassane, Sucré de Montluçon, William rouge

PEPINIERES BOSSUS

120, avenue de Vallon – 74890 FESSY

pepinieres-mb.fr tél. 04-50-39-44-41

pepbossus@gmail.com