

Fruits à noyaux

| | | | | | |
|--------------------|---------------------------------|---|--|--|-------------------------|
| PRUNEAUX | Cul de Poulet | A cuisiner (congélation, séché,...) | Maturité : août, début septembre | Chair ferme, parfumée, un peu juteuse. | 1200m |
| | Quetsche d'Italie ou Fellemborg | A croquer et à cuisiner | Maturité : septembre | Assez gros Excellente. | 1000 m |
| | Stanley | A croquer et à cuisiner | Maturité : septembre | Gros fruits allongés . Chair verte, ferme et sucrée | 900m |
| PRUNES | Mirabelle de Nancy | A cuisiner | Maturité : août | Jaune, assez ronde. Chair peu juteuse, parfumé. La meilleure des prunes. | 900 m |
| | Reine Claude Dorée | A croquer (elle fond dans la bouche) | Maturité : Août | Verte à pointillés rouges. Chair juteuse, très sucrée et parfumée. | 1000m Autostérile |
| | Reine Claude d'Oullins | Conserves et confitures | Maturité : août | Fruit jaune canari teinté de rose à maturité. La chair, vert-jaune, est juteuse, peu sucrée et parfumée. | 1000m Autofertile |
| PECHERS | Pêche de Vigne | A croquer et à cuisiner (conserves en bocaux) | Maturité : Mi-août à mi-septembre | Chair blanche, parfumée, excellente. | 700 m |
| | Pêcher de Vigne sanguine | A croquer et à cuire. | Maturité : Août, septembre. | Chair rouge, parfumée, juteuse ; excellente. | 700 m |
| | Pêcher reine des vergers | A croquer (frais) ou à cuisiner. | Maturité : tardive, début septembre | Chair blanche, un peu acide, sucrée. | 700 m |
| | Pêcher Colombine | A croquer et à cuisiner | Maturité : précoce, | Chair blanche. Excellente. | 600 m |
| ABRICOTIERS | Bergeron | A croquer et à cuisiner | Maturité : tardif, août. Bonne conservation. | Fruit ferme, sucrée, acidulé. | L'un des plus rustiques |
| | Luizet | A croquer et à cuisiner | Maturité : tardif, août. | De bonne qualité gustative. Variété auto-fertile, bon producteur. | Possible en montagne. |
| | Polonais | A croquer et à cuisiner | Fin juillet | gros fruits orange pâle, juteux, à chair fine et fondante | 800m |
| CERISIERS | Burlat | A croquer | Maturité : début juin | Fruit rouge brillant. Chair ferme, sucrée et juteuse. | 800 m |
| | Big Van | A croquer | Mi-juin | Fruit rouge foncé. Chair ferme et sucrée. Très bon goût. | 800 m |
| | Hedelfingen | A croquer | tardive, juillet | Fruit pourpre violacé. Chair ferme, sucrée et juteuse. Excellente. | 1000 m |
| | Montmorency | A cuisiner | Récolte : août, septembre | Fruit rouge, très productive | 1000 m |

Et aussi :

Cerisiers : Noir Duchatel, Prémanche (de Lugrin), Cœur de Pigeon,
Pruniers : Reine Claude de Bavay, Reine Claude Violette, Pruneau de Passy.
Pêchers : Jaune Miel, Grosse mignonne,
Abricotiers : Bergeval, bergarouge

Pépinières MB « Morel Bossus »
120, avenue de Vallon -74890 FESSY
pepinieres-morel-bossus.fr tél. 04-50-39-44-41
joelle@pepinieres-morel-bossus.fr

Autres fruitiers...



www.dessinsatcoloriages.com

| | | | | |
|-------------------|---|-----------------------------|---|-------|
| Noyer | Franquette, parisienne | Récolte : octobre | Sol profond, pas trop sec à frais | 1000m |
| Noisetier | Fertile de coutard, merveille de Bolwiller, Redzeller | Récolte : octobre | Tous sols, pas trop sec à frais | 1200m |
| Chataigner | Belle épine, Marron doré de Lyon | Récolte : octobre | Sol profond, frais, légèrement acide (non calcaire), drainant | 900m |
| Cognassier | Aromatnaya, Champion, Du portugal, | Récolte : Octobre, Novembre | Tous sols | 900m |
| Néflier | | Récolte : décembre | Tous sols, pas trop sec à frais | 1000m |