

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 rouge	A croquer et surtout à cuisiner	Jusqu'à février	Fond Jaune-vert marbré de rouge-carmin. Chair juteuse, très acidulée, sucrée	Fait bien en montagne
Grand Alexandre de Savoie	A croquer (et un peu à cuisiner)	Décembre	Très gros, jaune paille, chair tendre, agréablement acidulée.	Fait bien en Montagne
Jonagold	A croquer	Mars/février	Jaune et rouge	700 m
Melrose	A croquer (et possibilité en tarte)	Avril/mai	Rose à Rouge. Chair croquante, sucrée et un peu acidulée. Bonne production constante.	900 m
Reinette dorée	A croquer et à cuisiner	Janvier	Jaune paille foncé. Chair juteuse et très parfumée.	Fait bien en montagne
Reine des reinettes	A croquer et à cuire	Octobre à décembre	Jaune vif et rouge. Chair fondante, sucrée et parfumée. Très bonne pollinisateur.	Fait bien en montagne
Rambour d'hiver	Bonne pour tout	Décembre à mars	Jaune verdâtre lavé de rouge. Chair acidulée, sucrée.	Fait bien en montagne
Reinette du Canada	A cuisiner	Novembre à mars	Gros et aplati. Chair acidulée, juteuse et sucrée.	Fait bien en montagne
Belle fille de Salins	A croquer et à cuisiner	Novembre à avril	Sucrée, parfumée	900m
Jacques Lebel	A cuisiner A sécher	Septembre à décembre	Tendre, un peu grenue, peu sucrée, acidulée	1000m
Franc Roseau	A croquer	Jusqu'au printemps	Rouge, acidulée, juteuse	Fait bien en montagne
Court pendu de Margencel	A croquer et à cuisiner	Février/mars	Ferme, légèrement acidulée	800 m
Croison de Bousy	Jus	Octobre à Mars	Chair tendre assez sucrée et parfumée	800m
Galantine	A croquer et à cuisiner	Novembre à février	Sucrée légèrement acidulée	1000m
Belchard	A croquer et à cuisiner	Octobre à mars	Très sucrée, parfumée, acidulée, juteuse	700m
Calville rouge d'hiver	A croquer (et un peu en compote)	Décembre à avril	Tendre, parfumée, juteuse	Fait bien en montagne
Cox's orange	A croquer	Octobre à janvier	croquante, juteuse, parfumée, sucrée et légèrement acidulée	700m

Et aussi A croquer : Pomme cloche, Pomme pigeon, Querina, Rambour d'été, Winter banana...

A tout faire : Court pendu gris, Cuisinière, Cusset, De l'Estre, Gravenstein, transparente de croncels, Nationale, Patte de loup, Reinette grise, Reinette de Caux...

Jus : Api étoilé, croison rouge, croison Vallon, pomme à côtes...

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.	Rustique
Curé	A croquer et très bonne à cuire	Novembre à janvier	Gros fruit vert jaunâtre de chair blanche et assez sucrée	Très rustique, fait bien en montagne
Doyenne du Comice	A croquer (= l'une des meilleures)	Fin octobre	Gros, 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	800 m
Poire Loup	A cuisiner 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.	800/900m
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	Rustique
Beurré Hardy	A croquer	Mi-octobre	Gros et ovale. Chair sucrée, fondante	Fait bien en montagne
Comtesse de Paris	A croquer	Mi-décembre	Fruit moyen jaune verdâtre. Chair fondante, sucrée, parfumée	Rustique
Martin Sec	Très bonne pour confiserie	Décembre et janvier	Fruit moyen. Chair cassante, bien sucrée et très parfumée	800 m

Et aussi : Angély, beurré de clairgeau, Cuisse dame, Mme Ballet, Sucré de Montluçon, William rouge

PEPINIERES MOREL BOSSUS

120, avenue de Vallon – 74890 FESSY

pepinieres-morel-bossus.fr tél. 04-50-39-44-41

joelle@pepinieres-morel-bossus.fr