



# Fruitiers 2024

116 références

Jardin de Bohême - Pépinière naturelle et comestible biologique - 12 route de Joigny 89 110 La Ferté Loupière

| Floraison  | Récolte              | Agrume   |
|--|----------------------|--|
| <b>Yuzu</b><br>Mars à Avril  | Septembre à Novembre | Agrume de 5cm très acidulée, jaune. Autofertile. Parfum extraordinaire de son jus et de l'écorce de ses fruits.  |
| Floraison  | Récolte              | Cerisier bigarreau   |
| <b>Blanc</b><br>Avril  | Juillet              | Jaune clair. Savoureux et délicieux, ferme, gorgé de sucre. Variété assez rare, rustique. Fruits jaunes, nettement moins attractifs pour les oiseaux.            |
| <b>Burlat</b><br>Mi-Mars   | Fin Mai              | Gros fruits sucrés à la chair ferme et croquante, à la peau de couleur rouge foncé. Bonne résistance aux gelées tardives.  |
| <b>Cœur de Pigeon</b><br>Début Avril                               | Juin-Juillet         | Gros fruits sucrés, chair jaune ferme et croquante, légèrement acidulée, à la peau brillante rouge clair.  |
| <b>Donissen</b><br>Avril   | Juillet              | Chair ferme et juteuse, cucré. Peu apprécié des oiseaux  |
| <b>Hedelfingen</b><br>Début Avril                                  | Fin Juin             | Chair rouge ferme et juteuse et à peau brillante de couleur rouge foncé. Résiste bien à l'éclatement   |
| <b>Marmotte</b><br>Mars  | Juin-Juillet         | Gros calibre rouge foncée, chair abondante est ferme, croquante, sucrée et acidulée. Variété locale (Jussy 89),  |
| <b>Napoléon</b><br>Fin Mars  | Juin                 | Chair blanche et juteuse, peau jaune teintée de rouge.   |
| <b>Reverchon</b><br>Début Avril                                    | Juin-Juillet         | Gros fruits sucrés, chair ferme et croquante, peau rouge foncé. Résiste bien à l'éclatement.   |
| <b>Summit</b><br>Mars à Avril                                      | Juin-Juillet         | Très gros fruits sucrés, juteux et savoureux, table, Confiture, Pâtisserie   |
| <b>Van</b><br>Fin Mars   | Juin-Juillet         | Peau brillante rouge foncé, chair ferme et sucrée et au noyau de petite taille. Résiste bien à l'éclatement.   |
| Floraison  | Récolte              | Cognassier   |
| <b>Champion</b><br>Avril-Mai                                       | Octobre-Novembre     | Gros fruits jaunes en forme de poire, à la chair tendre et juteuse. Les coings se consomment cuits. Arbre rustique à la fois fruitier et ornemental.             |
| Floraison  | Récolte              | Figuier  |
| <b>Brown Turkey</b><br>Bifère-Juillet puis Sept Juillet à Octobre  |                      | Figue noire-brun rouge très sucrée. Très résistant au froid  |
| <b>Goutte d'Or</b><br>Bifère-Juillet puis Sept Juillet à Septembre |                      | Allongé, peau jaune dorée, chair sucrée et juteuse.  |
| Floraison  | Récolte              | Kaki   |
| <b>Tipo</b><br>Juillet   | Octobre-Novembre     | Gros fruits sphériques légèrement aplatis, jaune à la récolte, orange lorsqu'ils sont blets. Très résistant au froid. Bon encore durs mais plus savoureux blets. |
| <b>Triumph</b><br>Juin   | Fin Octobre          | Calibre moyen, jaune puis orangés à pleine maturité. Chair fine, très sucrée, de bonne qualité gustative et pauvre en pépins. Se consomment blets.               |

| Floraison                                 | Récolte     | Nashi   |
|---|-------------|---|
| <b>Chorujo</b><br>Avril                   | Septembre   | Chair blanche est sucrée et de bonne qualité gustative. Variété ancienne, bonne résistance aux maladies.  |
| Floraison                                 | Récolte     | Noisetier   |
| <b>Merveille de Bollwiller</b><br>Février | Octobre     | Grosses noisettes rondes, terminées en pointe. Coque assez tendre. Chair blanche, parfumée, sucrée, délicieuse fraîche. Variété est particulièrement adaptée aux régions froides.   |
| <b>Segorbe</b><br>Février-Mars            | Septembre   | Noisette ronde, de taille petite à moyenne, parfumée et d'excellente qualité gustative. Rustique et très résistant aux maladies.  |
| Floraison                                 | Récolte     | Noyer   |
| <b>Cerneaux rouges</b><br>Mi-Mai          | Octobre     | Taille moyenne dont le cerneau est coloré de rouge carmin.  |
| <b>Franquette</b><br>Mi-Mai               | Octobre     | Calibre moyen, à coque dure allongée, bien pleine, aux cerneaux de bonne qualité gustative. AOP Noix de Grenoble. Très rustique, résiste bien à la sécheresse et aux maladies.  |
| <b>Parisienne</b><br>Mi-Mai               | Octobre     | Gros calibre, la coque est fine et tendre, elle se casse facilement à la main, c'est une bonne noix parfumée. AOP Noix de Grenoble.   |
| Floraison                                 | Récolte     | Pêcher  |
| <b>Amsden Blanc</b><br>Mars               | Fin Juin    | Gros fruits jaunes teintés de rouge. Chair blanche, fine et fondante, est juteuse, un peu acidulée, sucrée et assez parfumée. Variété précoce autofertile, ancienne. Résiste à la cloque, au monilia et au froid.   |
| <b>de vigne Blanche</b><br>Avril          | Septembre   | Peau jaune marbré de rouge, et à la chair blanche, fondante, juteuse, sucrée, très parfumée et savoureuse. Variété vigoureuse, rustique et autofertile.   |
| <b>de Vigne Sanguine</b><br>Mars          | Septembre   | Pêches rondes de petit calibre, à peau veloutée couleur lie-de-vin et à chair rouge sang, très juteuse, aromatique, avec des notes d'amande amère. Variété vigoureuse, autofertile, productive et tardive.  |
| <b>Redhaven</b><br>Mi-Mars                | Fin Juillet | Gros fruits à peau jaune-orangé qui se teintent de rouge au soleil. Leur chair de couleur jaune est ferme, très sucrée, avec un parfum musqué. Variété rustique mais assez sensible aux gelées printanières, apprécie une exposition ensoleillée abritée des vents. |
| <b>Reine des Vergers</b><br>Mars          | Fin Août    | Pêches rose-rouge, écarlates à maturité. Chair blanche, rouge autour du noyau, juteuse, sucrée et légèrement acidulée. Variété ancienne autofertile, résistante au froid, au vent, à la cloque du pêcher et aux maladies en général.                                |
| <b>Roussane de Juillet</b><br>Mi-Mars     | Mi-Juillet  | Gros calibre à épiderme jaune orangé colorée de rouge pourpre, à chair orange foncé, dense, de structure non fibreuse, très juteuse, acidulée, très sucrée, au parfum très prononcé. Variété autofertile peu sensible à la cloque.                                  |

| Floraison                       | Récolte                    | Poirier  |
|---------------------------------|----------------------------|--|
| <b>Beurré Giffard</b>           | Fin Juillet début Août     | Fruit de taille moyenne jaune pâle avec un côté rosé. Chair blanche, très fine, fondante, très juteuse, sucrée, acidulée et délicatement parfumée. Variété ancienne et rustique, d'origine Angevine  |
| <b>Clapp's Favorite</b>         | Août à septembre           | Gros fruit vert, jaune et rouge. Chair parfumée et équilibrée Variété américaine ancienne, rustique, vigoureuse et résistante à la tavelure  |
| <b>Comtesse de Paris</b>        | Novembre à Décembre        | Fruit de calibre moyen, jaune. Chair fine, blanche et sucrée   |
| <b>Conférence</b>               | Fin Octobre                | Gros fruit allongé vert. Chair blanc rosé, fine, juteuse, fondante, sucrée et parfumée. Très bonne conservation. Variété très rustique, non gélive et peu sensible à la tavelure   |
| <b>Directeur Hardy</b>          | Septembre-Octobre          | Grosse poire à peau brune coloré rouge coté soleil, chair fine de couleur crème, saveur agréable Poirier productif et vigoureux, résistant à la tavelure.  |
| <b>Doyenné du Comice</b>        | Octobre à Novembre         | Gros fruit jaune taché de rouge. Chair blanche, très fine, très fondante, très juteuse, sucrée et légèrement parfumée. Bien adaptée pour la conservation.  |
| <b>Jeanne d'Arc</b>             | Fin septembre              | Peau jaune verdâtre et à la chair fondante, très juteuse, sucrée, agréablement acidulée et délicatement parfumée Variété française ancienne, rustique. Bonne conservation jusqu'en décembre  |
| <b>Louise Bonne D'Avranches</b> | Septembre (avant maturité) | Taille moyenne, de couleur verte parfois un peu jaune. Chair blanche, fine, sucrée, parfumée, juteuse et fondante. Adaptée à toutes les régions, meilleurs fruits en altitude  |
| <b>Marguerite Marillat</b>      | Septembre à mi octobre     | Enormes poires, allant jusqu'à 700 g, ventruées et allongées. Peau lisse jaune paille teinte de rouge au soleil. Chair fine, fondante et juteuse. Saveur sucrée, acidulée et très parfumée. Variété ancienne très rustique, de culture facile                  |
| <b>Précoce de Trévoux</b>       | Début Août                 | Gros fruit jaune rosé. Chair blanche, très parfumée.   |
| <b>Sainte Anne</b>              | Juillet-Août               | Grosseur moyenne, de forme régulièrement ovoïde, peau d'un jaune verdoyant, délicatement teintée de rosat au soleil, chair blanc jaunâtre, juteuse, sucrée, agréablement parfumée, ne blettissant pas. Arbre sain, robuste et fertile pour les autres variétés |
| <b>Verte Longue d'Automne</b>   | A partir de fin septembre  | Juteux et sucré, incroyablement savoureux et fondant. Cru ou cuit. Variété ancienne, productive, rustique et vigoureuse. Résistante aux maladies. Conservation 5 à 6 mois.   |
| <b>William</b>                  | Fin Août à Septembre       | Gros fruit jaune. Chair blanche, fine très sucrée, juteuse, très parfumée, fondante, musquée et de très bonne qualité gustative  |
| Floraison                       | Récolte                    | Poirier à cuire  |
| <b>Curé</b>                     | Novembre                   | Très grosses poires d'hiver, devenant jaune verdâtre à maturité. Variété ancienne, rustique. Conservation jusqu'en Janvier.  |

| Floraison                                       | Récolte            | Pommier à couteau  |
|---|--------------------|--|
| <b>Belle de Boskoop</b>                         | Octobre            | Gros fruits ronds irréguliers, vert clair à jaune tâchés de rouge vif. Chair granuleuse, demi-croquante, juteuse et acidulée. Résistant au chancre, à la tavelure et au froid. Conservation jusqu'en Mars.             |
| <b>Belle de Pontoise</b>                        | Octobre à Décembre | Très gros fruits, jaune pâle teinté et granité de rouge, dont la chair assez fine est tendre, juteuse, sucrée, acidulée et parfumée.   |
| <b>Belle Fille</b><br>Avril-Mai                 | Octobre            | Petites pommes colorées, croquantes, sucrées et parfumées<br>Variété ancienne rare, originaire du Jura. Résistante aux maladies.   |
| <b>Belle fille de Bourgogne</b><br>Très tardive | Fin Octobre        | Petits ou moyens, très nombreux, croquants, juteux, acidulés, sucrés et très parfumés. Insensible au carpocapse. Excellente conservation.  |
| <b>Belle Fleur</b><br>Avril-Mai                 | Octobre            | Assez gros, forme de calville aplati, épiderme jaune lavé de rose fouetté et marbré de rouge sang, il est assez bon cru et très bon cuit. Résiste bien à la tavelure et à l'oïdium. Excellente variété pollinisatrice. |
| <b>Belle Fleur D'Argonne</b><br>Fin Avril       | Mi Octobre         | Très gros fruit, chair blanche très sucrée et tendre, assez juteuse. Cultivée dans le département de la marne et dans la région de l'Argonne. Résiste à la tavelure, aux chancres et autres parasites.                 |
| <b>Belle Fleur Jaune</b><br>Fin Mars            | Octobre            | Gros à très gros, son épiderme est jaune lavé de rouge à l'insolation. Elle possède un agréable goût acidulé et très sucré. Variété ancienne originaire des Etats unis. Bon pollinisateur. Conservation jusqu'en Mars. |
| <b>Borowitsky</b><br>Avril                      | Août               | fruit dissymétrique de calibre moyen à peau fine de couleur jaune clair et verdâtre, strié de rouge, chair fine presque tendre à saveur sucrée, acidulée et parfumée, rafraichissante. D'origine Russe, sain.          |
| <b>Calville Blanc</b>                           | Octobre            | Aspect côtelé caractéristique, chair fine, sucrée. Très vieille et très bonne variété originaire de Franche-Comté et Suisse.   |
| <b>Calville Rouge</b><br>Avril                  | Octobre            | Moyen, rouge Variété ancienne française d'origine bretonne. Bien adaptée aux zones de montagne. Conservation jusqu'en Janvier.   |
| <b>Calville St Sauveur</b><br>Mi_Mai            | Octobre            | Gros de forme assez variable en forme de pentagone conique-allongée. Peau épaisse, lisse, vert clair jaunâtre. Chair blanche, un peu verdâtre, mi-fine, très tendre à eau abondante, sucrée, acidule et vineuse.       |
| <b>Crapaud</b><br>Mai                           | Octobre            | Très bonnes qualités gustatives, la chair est tendre au parfum extraordinaire. Gros calibre, terne dont la peau est de couleur grise, rugueuse et irrégulière. Variété ancienne d'Anjou et Loiret.                     |
| <b>Golden Delicious</b><br>Avril                | Mi Septembre       | Chair blanc-jaune, ferme, fine, croquante, parfumée et équilibrée entre sucre et acidité.  |
| <b>Grand Alexandre</b><br>Avril                 | Septembre          | Très gros, parfumés, chair tendre, acidulée et sucrée. Ne se conserve pas.   |

|  |                   |  |
|--|-------------------|--|
| <b>Idared</b><br>Avril                       | Octobre           | Peau cireuse qui recouvre une chair blanche, demi-croquante, juteuse, douce, acidulée et légèrement sucrée. Variété ancienne française. Rustique. Conservation jusqu'en Février.   |
| <b>Jubilé</b>                                |                   | variété ancienne liée à la tradition cidricole en pays d'Othe dans l'Yonne.  |
| <b>Melrose</b><br>Avril                      | Octobre           | Chair blanc-jaune, douce, juteuse, sucrée et légèrement acidulée. Résistant à la tavelure. Conservation jusqu'en avril.  |
| <b>Patte de loup</b><br>Avril-Mai            | Octobre           | Chair croquante, juteuse, fine, sucrée et très parfumée. Le goût rappelle celui de la Reinette. Ancienne variété française. Conservation jusqu'en Février. Bonne résistance au transport. Peu sensible à la tavelure.                          |
| <b>Racines Rouges</b><br>Avril-Mai           | Décembre          | Peau avec des stries rouges, aspect conique. Chair jaunâtre, mi-tendre, peu sucrée, ferme, pas très juteuse, assez serrée, saveur parfumée et délicate. Variété ancienne. Peu sensible aux maladies. Conservation jusqu'en Mars.               |
| <b>Rambourg d'été</b>                        | Juillet/Août      | Gros calibre, chair demi-fine, tendre, agréablement acidulée et parfumée, légèrement sucrée. Variété ancienne  |
| <b>Reine des Reinettes</b><br>Avril          | Début Septembre.  | Rouge-jaune doré. Chair pâle, juteuse, fine et croquante, acidulée. Goût proche de la noix, agréablement parfumé. Conservation jusqu'en Janvier.   |
| <b>Reinette Blanche du Canada</b><br>Octobre |                   | Fruit de gros calibre, aplatie et de forme un peu irrégulière. Peau rugueuse vert-jaune avec parfois du rouge à l'insolation. Chair, tendre et grossière, sucrée, acidulée et parfumée. Un peu farineuse si elle est conservée trop longtemps. |
| <b>Reinette Clochard</b><br>Avril            | Fin Octobre       | Chair parfumée, à la fois douce et acidulé. Variété ancienne rustique. Conservation jusqu'en Mars.   |
| <b>Reinette des Flandres</b>                 | Mi Octobre        | Très gros, comme la Reinette Grise Du Canada mais plus rustique. Variété paysanne ancienne cultivée dans le Pas-De-Calais. Meilleure cuite   |
| <b>Reinette du Mans</b><br>Avril-Mai         | Octobre -novembre | Jaune doré, sucrés et au parfum de vanille. Taille moyenne. Variété ancienne. Bonne résistance aux maladies. Conservation jusqu'en Mai.  |
| <b>Reinette Grand-mère</b><br>Avril          | Novembre          | Chair jaune, délicieusement parfumées. A croquer ou pour la confection de nombreuses recettes sucrées et salées. Variété ancienne et rustique, répandue en Anjou. Conservation jusqu'en Mars.  |
| <b>Royal Gala</b><br>Avril                   | Début Septembre   | Calibre moyen, chair ferme, très croquante, parfumée, sucrée et un peu acidulée. Conservation 3 mois.  |
| <b>St Germaine</b><br>Fin Avril début Mai    | Novembre          | Croquante, juteuse, sucrée et légèrement parfumée. Idéale pour la cuisine. Variété ancienne, consommation de janvier à avril   |
| <b>Winter Banana</b><br>Mars                 | Octobre           | Fruits sphériques aplatis, jaune soufre, roses au soleil, irréguliers. Chair jaune crème, ferme, sucrée, tendre et fine. Léger goût de banane. Assez résistant aux maladies. Conservation jusqu'en février.                                    |

| Floraison                                | Récolte       | Pommier à deux fins  |
|--|---------------|--|
| <b>Belle Joséphine</b><br>Avril          | Septembre     | Gros calibre, de forme irrégulière, légèrement conique. Chair est tendre, sucrée et acidulée. Facilement confondue avec Belle Fleur et Rambour d'Hiver. Peu sensible à la tavelure et moyennement à l'oïdium.            |
| <b>Bondon</b><br>Début Mai               | Fin Septembre | Tire son nom de sa forme en bonde de tonneau. Chair juteuse. Variété ancienne répandue dans l'Indre et en Touraine. Conservation jusqu'à fin Novembre.   |
| <b>Chataîgnier</b><br>Mi-Avril           | Fin Octobre   | Assez gros, jaune verdâtre avec des stries de couleur rouge, sa chair est blanche et cassant avec une saveur sucrée, son parfum est léger. Très vieille variété (Normandie dès 1200). Résistante aux maladies.           |
| <b>Faro</b><br>Avril                     | Novembre      | Calibre moyen à gros, peau peu épaisse. Chair est fine, croquante et juteuse à la saveur parfumée et sucrée. Variété très ancienne (Moyen-Age) emblématique de La Brie. Bonne conservation. Résistante aux maladies.     |
| <b>Gros Locard</b><br>Mai                | Fin Octobre   | Assez gros à chair blanche juteuse, légèrement sucrée et acidulée. Variété ancienne originaire de Sablé sur Sarthe. Bonne pomme de table mais surtout l'une des meilleurs pommes à cuire. Conservation jusqu'en Février. |
| <b>Grosse Saulette</b><br>Début Mai      | Octobre       | Forme conique, jaune pâle vert légèrement orangé au soleil. Variété ancienne du pays d'Othe dans l'Yonne. Se conserve jusqu'en Mars.   |
| <b>Jacquet de l'Yonne</b><br>Mi-Mai      | Novembre      | Fruit conique aplati, de couleur jaune, tacheté de rayure rouge clair orange Conservation jusqu'en Mars.   |
| <b>Jolibois</b><br>Avril                 | Octobre       | Gros à chair blanche, bien juteuse, très sucrée et très parfumée. Très bonne résistance aux maladies.  |
| <b>Locard Blanc</b><br>Début Mai         | Septembre     | Gros à très gros à chair blanche, mi-fine, peu acide. Originaire du bassin de Rennes. Résistant aux maladies.  |
| <b>Nez Plat</b><br>Avril-Mai             | Fin Septembre | Chair verdâtre, ferme, croquante, juteuse, sucrée, très parfumée. Bonne résistance aux maladies.   |
| <b>Pomme d'orange</b>                    | Octobre       | Calibre moyen à gros, chair serrée, juteuse, sucrée, acidulée. Originaire de Bretagne. Peu sensible aux divers parasites. Bonne conservation.  |
| <b>Transparente de Croncels</b><br>Avril | Fin Août      | Grosses pommes jaune clair d'excellente qualité gustative. Fines, sucrées et légèrement acidulées, elles sont aussi parfaites crues que cuites, en compote ou gelée Variété ancienne, conservation jusqu'en Novembre.    |

| Floraison                     | Récolte     | Pommier à jus  |
|-------------------------------|-------------|--|
| <b>Avrolles</b>               | Novembre    | Petits fruits ronds. Chair blanc-jaunâtre juteuse, légèrement sucrée et amère, produisant beaucoup de jus, catégorie aigre-acide. Conservation jusqu'en Avril.   |
| <b>Court Pendu</b>            | Octobre     | Très aplaties, vert gris devenant jaunes à maturité. Chair est très sucrée, ferme et parfumée. Variété très ancienne. A cuire ou en jus.   |
| <b>Jean Duré</b><br>Mi Mai    | Novembre    | Petit fruit conique rouge orangé sur fond vert jaune tacheté de liège, à utiliser pour le cidre. Conservation jusqu'en Janvier.  |
| <b>Locard Vert</b><br>Mai     | Fin Octobre | Saveur aigrelette, idéale à transformer en cidre ou en jus mais aussi en gelée, en vinaigre ou en pommes cuites. Il apportera de la fraîcheur à l'assemblage avec d'autres variétés, afin d'obtenir un cidre équilibré. Variété rustique |
| <b>Nez de Chat</b>            |             | Variété française peu connue du Pays d'Othe.   |
| <b>Oignon</b><br>Mi Mai       | Octobre     | Fruit moyen rond aplati, rouge vif à l'ensoleillement sur fond jaune pâle. Conservation jusqu'en Janvier   |
| <b>Sebin Rouge</b><br>Fin Mai | Octobre     | Calibre moyen conique arrondi de couleur vert jaune, lavé de rouge à l'insolation. Conservation jusqu'en Mars.   |
| <b>Sebin vert</b>             | Novembre    | Fruit rond conique, vert ou jaune pâle tache orangé au soleil  |
| <b>Vendue l'Evèque</b>        | Novembre    | Chair blanc jaunâtre tendre et acidulée. Originaire de l'Aube.   |

| Floraison                          | Récolte | Pommier de collection   |
|------------------------------------|---------|---|
| <b>Api Noir</b>                    |         | Fruit petit globuleux, régulièrement arrondi. Chair blanc-verdâtre, fine et tendre. Eau abondante, sucrée, plutôt douce qu'acidule, douée d'une agréable. Intéressante par le charme de son coloris. Conservation jusqu'en Avril. |
| <b>Belle Fille de Salins</b>       |         |   |
| <b>Belle fille du Morvan</b>       |         |   |
| <b>Boutte loup</b>                 |         |   |
| <b>de Seigle</b>                   |         |   |
| <b>Marie Madelaine</b>             |         |   |
| <b>Petite Soulette Grise</b>       |         |   |
| <b>Pommate Blanche d'Evry</b>      |         |   |
| <b>Reinette étoilée</b>            |         |   |
| <b>Reinette Saintonge</b><br>Avril | Janvier | Gros fruits. A couteau  |

| Floraison  | Récolte              | Prunier  |
|--|----------------------|--|
| <b>Abricot</b><br>Avril                              | Mi-Juillet           | Chair jaune, ferme, juteuse, sucrée, pouvant être parfumée et acidulée. Très rustique, il s'adapte à tout climat et apprécie une exposition ensoleillée, plutôt chaude.  |
| <b>drap d'Or d'Esperen</b>                           | Mi-Août              | Fruit moyen, d'un jaune mat teinté de rosat du côté du soleil, à chair parfaitement fine, fondante, bien juteuse, se détachant du noyau, à saveur sucrée et agréablement musquée. Variété ancienne issue de semis.   |
| <b>Mirabelle de Nancy</b><br>Mars-Avril              | Août-Septembre       | Petits fruits jaunes, chair ferme et parfumée  |
| <b>Mirabelle parfumée de Septembre</b><br>Mars-Avril | Septembre            | Arrondi de calibre moyen à l'épiderme jaune orange. Chair ambrée très juteuse, très sucrée et très parfumée. Variété rustique d'Alsace-Lorraine. Plus tardive que celle de Nancy   |
| <b>Monsieur Hâtif</b><br>Avril                       | Juillet-Août         | Pourpre pruinée, juteuses et au goût agréable. Variété rustique et précoce. Production abondante, mais fluctue d'une année sur l'autre.  |
| <b>Quetsche d'Alsace</b><br>Avril                    | Début Septembre      | Allongés, peau rouge pourpre violacée, recouverte de pruine. Chair vert-jaune, ferme, peu juteuse, légèrement acidulée. Autofertile. Robuste. Originaire d'Alsace et Lorraine. Excellents séchés. Très bonne conservation après récolte.                         |
| <b>Quetsche d'Italie</b><br>Avril                    | Fin Août             | Bleu foncé, ferme, de forme ovale, légèrement dissymétrique. Chair jaune-verdâtre sucrée, moyennement juteuse. Peut remplacer Quetsche d'Alsace dans les situations de sécheresse et chaleur estivale trop importantes.  |
| <b>Reine Claude de Bavay</b><br>Mars                 | Mi-Septembre         | Gros, ronds, jaune-vert. Chair ferme, juteuse, sucrée et parfumée. Autofertile. Résistant aux maladies. Craint le froid, exposition ensoleillée et protégée du vent  |
| <b>Reine Claude de Chambourcy</b><br>Mi-Mars         | Fin Septembre        | Taille moyenne, jaune vert, à chair juteuse, sucrée et parfumée. Autofertile et bon pollinisateur, craint le froid, position ensoleillée et protégée du vent.  |
| <b>Reine Claude Dorée</b><br>Avril                   | Août                 | Gros fruits ronds et globuleux, vert aurolé de jaune doré au soleil. Chair jaune pâle, juteuse et sucrée. Variété facile de culture.   |
| <b>Reine Claude D'Oullins</b><br>Mars                | Juillet-Août         | Gros fruits sphériques, jaune canari teinté de rose à maturité. Chair vert-jaune, mi-tendre, sucrée et parfumée. Variété vigoureuse, très productive et rustique. Bonne pollinisatrice, Autofertile. Résistante au monilia, ses fruits ne tombent pas à maturité |
| <b>Reine Claude Verte</b>                            |                      |  |
| <b>Reine Claude Violette</b><br>Avril                | Mi-août à septembre. | Gros fruits ronds, un peu aplatis, à peau rouge violacé, voire violette. Chair épaisse, jaune, fine, juteuse et parfumée. Rustique et sa résistant aux maladies. Bon pollinisateur.  |
| <b>Ste Catherine</b><br>Avril                        | Fin Août             | Jaune doré, sucrés, très parfumés et avec un agréable goût de miel. Variété ancienne qui donne le pruneau fleuri de Tours. Autofertile. Arbre de taille moyenne bien adapté aux petits jardins.  |