



PLANTS D'ARBRES FRUITIERS PROPOSES  
PAR LE C.D.E.F. DANS LE CADRE DES  
DEGÂTS CAUSES PAR LA TEMPÊTE DU 26  
DECEMBRE 1999



Centre Départemental  
d'Expérimentation Fruitières  
57530 LAQUENEXY

## ABRICOTIER

### \* ABRICOT PECHE DE NANCY :

Volumineux, ovoïde-arrondi ou globuleux, duveteux, jaune orange tacheté de carmin; Chair jaune intense, tendre, délicate, juteuse, très parfumée et sucrée bien qu'acidulée.

*Maturité:* mi-juillet à août

## CERISIERS

### \* BURLAT :

Gros calibre, ronde, bigarreau pourpre foncé, pointillés clairs; Chair mi-croquante, très bonne qualité gustative, savoureuse.

*Maturité:* mi-juin

*Conservation:* se tient bien mais éclate facilement

### \* COEUR DE PIGEON :

Moyenne, forme de cœur, jaune ambrée à rose très pâle; Chair ferme et blanchâtre, sucrée et acidulée, à saveur particulière plus ou moins agréable selon les goûts.

*Maturité:* fin juin, début juillet

### \* GRIOTTE DE MONTMORENCY :

Petite à moyenne, ronde, rouge vif; Chair molle jaune blanchâtre, acide et parfumée.

*Maturité:* fin juin-juillet

### \* GRIOTTE DU NORD (SCHATTENMORELLE):

Moyenne, ovoïde, très arrondie ou globuleuse, brillante rouge vif puis pourpre et noirâtre à maturité. Chair mi-tendre rouge grenat, juteuse, acide, faiblement sucrée, légère amertume très agréable.

*Maturité:* août à septembre

*Consommation:* excellente pour conserves, confitures, vin de cerise

### \* HEDELFINGEN:

Gros calibre, bigarreau rond, noir violacé. Chair ferme, très juteuse, croquante et parfumée, résistant à l'éclatement.

*Maturité:* mi-juillet

*Consommation:* très prisée pour les conserves

### \* NAPOLEON :

Grosse, ronde, assez irrégulière, bigarreau jaune pâle à rouge clair et pointillés blanc crème. Chair blanche crème, ferme, sucrée et croquante, juteuse, parfumée.

*Maturité:* fin juin-début juillet

*Consommation:* fruit de table et conserves

*Conservation:* sensible à l'éclatement

## COGNASSIERS

### \* CHAMPION:

Enorme, pyriforme, irrégulier; jaune vert à jaune citron, sans duvet. Chair jaune blanche ferme mais fine, parfumée, sucrée, acidulée.

*Récolte:* fin octobre-début novembre

*Consommation:* novembre

*Conservation:* jusqu'en janvier à +2°C

### \* WRANJA:

Très gros fruit pyriforme, allongé, régulier, jaune d'or. Chair assez ferme blanchâtre à jaune, finement acidulée, délicate, parfumée.

*Récolte:* début à mi-octobre

*Consommation:* de novembre à décembre

*Conservation:* jusqu'en janvier à +2°C

## MIRABELLIERS

### \* DE NANCY (1510):

Arrondie, jaune et pruinée, pigmentée de rouge. Chair fondante sucrée, fruitée, odorante

*Maturité:* vers le 21 août

### \* DE NANCY (1725):

Arrondie, jaune pruinée, plus verte que 1510. Chair très ferme, fruitée, juteuse.

*Maturité:* vers le 23 août (2 à 3 jours après 1510).

### \* DE METZ:

Plus petite que celle de Nancy, ovoïde arrondie, jaune orangée, pruinée. Chair ferme fruitée, juteuse, plus acide que 1510.

*Maturité:* vers le 19 août

## NEFLIER

### \* NEFLIER A GROS FRUITS:

Environ 150g., globuleux avec oeil bordé de sépales, jaune clair à roux. Chair blanc verdâtre, légèrement rosée, brunissant au bletissement.

*Récolte:* fin octobre, mettre sur paille au grenier

*Consommation:* blettes vers Noël, confitures, gelées

*Conservation:* tout l'hiver au grenier

## NOYERS

### \* FRANQUETTE:

Grosse, oblongue à ovoïde, allongée. Cerneau blond savoureux de très bonne qualité, remplissant bien la coque; extraction facile.

*Maturité:* fin septembre-début octobre

### \* MEYLANNAISE:

Fruit assez globuleux et gros; noix de table, cerneau d'assez bonne qualité, assez gros; extraction assez aisée

*Maturité:* fin septembre-début octobre

*Remarque:* pollinise Franquette.

### \* PARISIENNE:

Oblongue à rectangulaire, bon calibre; cerneau assez gros, veiné, d'assez bonne qualité; extraction facile. Variété rustique assez difficile à sécher.

*Maturité:* mi-septembre

## PECHERS

### \* PECHE DE VIGNE:

Petite, ronde, peu colorée à rouge, duveteuse. Chair rouge rustique assez ferme et parfumée.

*Maturité:* fin août-début septembre

*Consommation:* tout usage culinaire

### \* REINE DES VERGERS:

Assez grosse, globuleuse, très duveteuse, jaune blanchâtre à l'ombre et rouge pourpre au côté ensoleillé. Chair blanc-verdâtre, ferme mais fondante, juteuse, acidulée, plus ou moins sucrée, savoureuse et parfumée.

*Maturité:* Fin août-début septembre.

## POIRIERS

### \* BEURRE HARDY:

Moyenne, ventrue, bosselée, jaune obscur ponctuée de brun clair et tachée de fauve. Chair blanche des plus fines et des plus fondantes, très juteuse, sucrée, aromatique, très délicate.

*Maturité:* mi-septembre à mi-octobre      *Consommation:* de suite

### \* COMTESSE DE PARIS:

Moyenne, conique ou ovoïde allongée, bosselée; jaune verdâtre obscur, légères tâches marron foncé. Chair blanche mi-fine, fondante, très juteuse, sucrée, bien parfumée.

*Maturité:* courant octobre jusqu'en décembre exceptionnellement.

### \* DOYENNE DU COMICE:

Volumineuse, régulière et ventrue, bosselée; jaune paille à petits points grisâtres, marbrée de fauve. Chair blanche fine, très fondante, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée et exquise.

*Maturité:* mi-novembre à fin décembre      *Consommation:* cuite et en tarte  
*Conservation:* 2 mois

### \* JEANNE D'ARC:

Très grosse, trapue, bosselée; jaune verdâtre à plages rousses. Chair fine, un peu granuleuse au centre, fondante, juteuse, sucrée et parfumée.

*Consommation:* en tarte et cuite, 2 mois après récolte  
*Conservation:* 3 mois

### \* POIRE CURÉ (PASTORBINE):

Volumineuse à énorme, très allongée; jaune clair verdâtre à larges points fauves. Chair blanche demi-fine, fondante, presque sans pierre, sucrée, légèrement aromatique, savoureuse.

*Maturité:* fin octobre à décembre      *Consommation:* 2 mois après récolte en tartes, compotes.  
*Conservation:* 3 mois.

### \* POIRE WILLIAM'S:

Moyenne, peu régulière, bosselée, ventrue; jaune paille à points grisâtres. Chair blanche juteuse très fine et très fondante, très sucrée, très savoureuse.

*Maturité:* fin août à mi-septembre      *Conservation:* 4 semaines à +2°C

## POMMIERS

### \* ASTRAKAN:

Moyenne, irrégulière et globuleuse, blanc vert semé de points gris cernés de rouge. Chair blanche fine, demi-tendre, bien sucrée, à saveur aigrelette très agréable.

*Maturité:* mi à fin juillet      *Consommation:* pomme de table

### \* BELLE DE BOSKOOP:

Grosse, verte et rouge. Chair blanc crème croquante, acidulée, peu juteuse

*Maturité:* début octobre      *Consommation:* après un mois d'entreposage, à croquer ou cuite  
*Conservation:* jusqu'en avril

### \* BELLE FLEUR JAUNE (SCHAFNASE):

Grosse pomme allongée, conique, jaune brillant à maturité. Chair jaunâtre, fine un peu acidulée, juteuse, sucrée et très parfumée.

*Maturité:* décembre à février      *Consommation:* fruit de table

### \* BELLE FLEUR ROUGE (SLEBENSCHLÄFER):

Pomme ovoïde allongée, jaune striée de rouge. Chair blanc jaunâtre, croquante, juteuse, parfum très doux et recherché.

*Récolte:* mi-octobre      *Consommation:* pomme de table ou cuite  
*Maturité:* novembre à mars, longue conservation.

\* **BISMARCK:**

Moyenne, conique à base large; rouge foncée brillante et striée. Chair agréable et rafraîchissante.  
*Récolte:* début octobre *Consommation:* cuisinée  
*Maturité:* novembre à février

\* **CALVILLE BLANCHE:**

Grosse, côtelée, jaune vif, aspect cireux à maturité. Chair tendre blanc jaunâtre, sucrée, juteuse, discrètement parfumée.  
*Récolte:* mi-octobre *Consommation:* à croquer, compotes  
*Maturité:* fin novembre-début avril

\* **COX'S ORANGE:**

Moyenne à grosse, ovoïde arrondie, jaune brillant et carmin foncé. Chair jaunâtre; tendre à moyennement ferme, croquante et fondante à la fois, arôme très agréable.  
*Récolte:* fin septembre *Consommation:* pomme à couteau  
*Maturité:* fin octobre à début janvier

\* **EICHELGOLD:**

Globuleuse, jaune à stries rouges. Chair ferme, juteuse, aromatique.  
*Récolte:* mi-septembre *Consommation:* pomme à couteau et à jus  
*Maturité:* mi-octobre à début février.

\* **GRAND ALEXANDRE:**

Très grosse, jaune pâle lavé strié de rouge vif. Chair blanc verdâtre, croquante, acidulée, juteuse, vite farineuse.  
*Récolte:* mi-septembre *Consommation:* pomme à couteau  
*Maturité:* mi-septembre à mi-octobre

\* **GRAVENSTEIN:**

Grosse, conique et ventrue, vert jaunâtre striée de rouge. Chair ferme cassante, très juteuse, rafraîchissante, arôme remarquable.  
*Récolte:* début septembre *Consommation:* fruit de table et à cuire  
*Maturité:* septembre à mi-novembre

\* **JACQUES LEBEL:**

Moyenne à grosse, jaune-rose orangé, strié de rouge. Chair tendre à gros grains, assez fine, légèrement acidulée, juteuse.  
*Récolte:* fin août *Consommation:* pomme à cuire et à tarte  
*Maturité:* septembre à novembre

\* **ONTARIO:**

Moyenne à grosse, vernissée, vert jaune lavé de rouge clair. Chair blanc jaunâtre légèrement acidulée, tendre, fondante, peu juteuse.  
*Récolte:* mi-octobre *Consommation:* excellente à cuire et en tarte  
*Maturité:* fin novembre à début mai

\* **POMME CLOCHE (GLOCKENAPFEL):**

Grosse, conique allongée; jaune verdâtre lavé de rouge et à ponctuations brunes. Chair blanche, croquante, sucrée, juteuse, très acidulée, rafraîchissante.  
*Récolte:* fin octobre *Consommation:* pomme de table et à jus  
*Maturité:* mi-janvier à mi juin

\* **QUERINA:**

Moyenne à grosse, tronconique, jaune lavé de rouge. Chair ferme assez fine, juteuse, sucrée et acidulée, bon parfum.  
*Récolte:* mi-octobre

\* **RAMBOUR D'HIVER:**

Très grosse, conique, côtelée, jaune lavé de rouge et carmin foncé, ponctuations gris blanc. Chair blanc jaunâtre, croquante, douce, sans acidité, sucrée.  
*Récolte:* fin octobre *Consommation:* excellente pour tartes et à cuire

*Maturité:* fin novembre à mi-mars

\* **RAMBOUR DE LORRAINE:**

Grosse à très grosse, conique, jaune lavé de rouge, ponctuations grises. Chair blanc jaunâtre, croquante, juteuse, un peu sucrée, un peu acidulée, légère amertume.

*Maturité:* novembre à mars

*Consommation:* à croquer ou à cuire

\* **REINE DE REINETTES:**

Moyenne à grosse, grise à fond jaune, striée de rouge. Chair blanc crème, douce, acidulée, parfumée, juteuse.

*Récolte:* fin septembre

*Consommation:* à croquer et jus

*Maturité:* novembre à mi-janvier

\* **REINETTE BAUMANN:**

Grosse, conique et ventrue, jaunâtre entièrement lavée de carmin. Chair blanc jaunâtre juteuse, assez parfumée, sucrée, peu acidulée.

*Récolte:* mi-septembre

*Consommation:* à croquer

*Maturité:* décembre à mars

\* **REINETTE BLANCHE DU CANADA:**

Grosse à très grosse, globuleuse, rugueuse, jaune d'or tachée de fauve. Chair assez juteuse, un peu sucrée, croquante, parfumée

*Maturité:* janvier à mars

*Consommation:* à croquer et à cuire

\* **REINETTE DE BLENHEIM:**

Ronde, jaune lavé de rouge, légères stries rouges orangées. Chair blanchâtre, cassante, sucrée, parfumée, vite farineuse.

*Récolte:* début octobre

*Consommation:* excellente cuite et en tarte

*Maturité:* fin octobre à fin janvier

\* **REINETTE DE LANDSBERG:**

Moyenne à grosse, jaune verdâtre, grasse au toucher. Chair blanc verdâtre, fine, tendre, acide mais très ferme et juteuse, goût de banane à maturité.

*Récolte:* mi-octobre

*Consommation:* à croquer et à jus

*Maturité:* novembre à début mars

\* **REINETTE GRISE DU CANADA:**

Grosse, aplatie, contours bosselés, gris fauve. Chair blanc jaunâtre juteuse, acidulée, sucrée, bien parfumée.

*Récolte:* mi-octobre

*Consommation:* à croquer et à cuire

*Maturité:* novembre à février

\* **REINETTE ROUGE ETOILEE:**

Moyenne, globuleuse et irrégulière, carmin, nombreux points gris en étoile. Chair blanc rosée, mi-juteuse, sucrée, acidulée, ferme.

*Récolte:* mi-octobre

*Consommation:* à croquer

*Maturité:* novembre à mars

\* **ROUGE DE LORRAINE:**

Moyenne, jaune lavé de rouge à nombreuses ponctuations blanc brun. Chair cassante, très juteuse, arôme à son maximum en mars.

*Récolte:* fin octobre

*Consommation:* excellente en jus et à croquer

*Maturité:* fin février à fin juin

\* **SAINT BAUSSAN (ROYALE STRIEE):**

Moyenne, jaune abondamment lavé et strié de rouge.

*Récolte:* fin octobre

*Maturité:* novembre à février/avril

\* **SUISSE ORANGE:**

Petite, jaune orangée lavé de rouge. Chair jaunâtre ferme, arôme très apprécié.

*Récolte:* début octobre

*Consommation:* fruit de table

*Maturité:* mi-octobre à mi-décembre

\* **TRANSPARENTTE BLANCHE:**

Moyenne, conique, plus ou moins arrondie, peau comme transparente, unicolore, blanc verdâtre ou blanc jaunâtre. Chair blanche, tendre, fraîche et juteuse; suave et farineuse à maturité.

*Récolte:* fin juillet

*Consommation:* à cuire et à croquer

*Maturité:* fin juillet- fin août

\* **TRANSPARENTTE DE CRONCELS:**

Globuleuse, jaune avec quelques stries rouges. Chair blanc jaunâtre à saumonée, plutôt tendre, légèrement acidulée, arôme assez fin.

*Récolte:* fin août

*Consommation:* excellente en tarte et cuite, à croquer et en jus

*Maturité:* fin août- début novembre

\* **WINTER BANANA:**

Moyenne à grosse, parfois sphérique; vernissée vert et jaune avec quelques taches rouge clair. Chair jaunâtre, tendre, fondante, sucrée, juteuse avec un goût de banane ou de bonbon anglais

*Récolte:* 120 jours après floraison

*Maturité:* septembre à fin janvier

## PRUNIERS

\* **OPALE:**

Grosse prune ronde, rouge foncé-violet. Chair jaune-orangée juteuse, moyennement sucrée, arômes très fin.

*Maturité:* fin juillet

*Consommation:* bonne en confiture

\* **PRESIDENT:**

Très grosse, allongée, bleue. Chair jaune verdâtre, moyennement sucrée, goût de prune peu accentué.

*Maturité:* fin septembre

\* **QUETSCHER DE BÜHL:**

Petite à moyenne, ovoïde, rouge bleuâtre, prunelle bleue. Chair jaune verdâtre ferme, juteuse, douce, goût de quetsche peu prononcé.

*Maturité:* mi-août

*Consommation:* utilisations multiples

\* **QUETSCHER JAUNE DE LETRICOURT:**

Grosse, forme d'une quetsche mais jaune. Chair jaune ferme, juteuse, acidulée.

*Maturité:* mi/fin septembre

*Consommation:* très bon séchage

\* **QUETSCHER PRUNELLE:**

Grosse, ovoïde, bleu foncé. Chair assez ferme, juteuse, sucrée.

*Maturité:* fin août

*Consommation:* surtout en eau de vie

\* **REINE CLAUDE VERTE OU DORÉE:**

Moyenne, ronde, verte à verte dorée. Chair jaune verdâtre très juteuse, excellente saveur.

*Maturité:* fin août

*Consommation:* fruit de table

## QUETSCHER

\* **QUETSCHER D'ALSACE:**

Moyenne, allongée, noires à reflets rougeâtres, prunelle bleue. Chair jaune verdâtre, juteuse, légèrement acidulée, goût caractéristique.

*Maturité:* mi septembre

*Consommation:* excellente pour eau de vie, pruneaux, confitures, pâtisseries