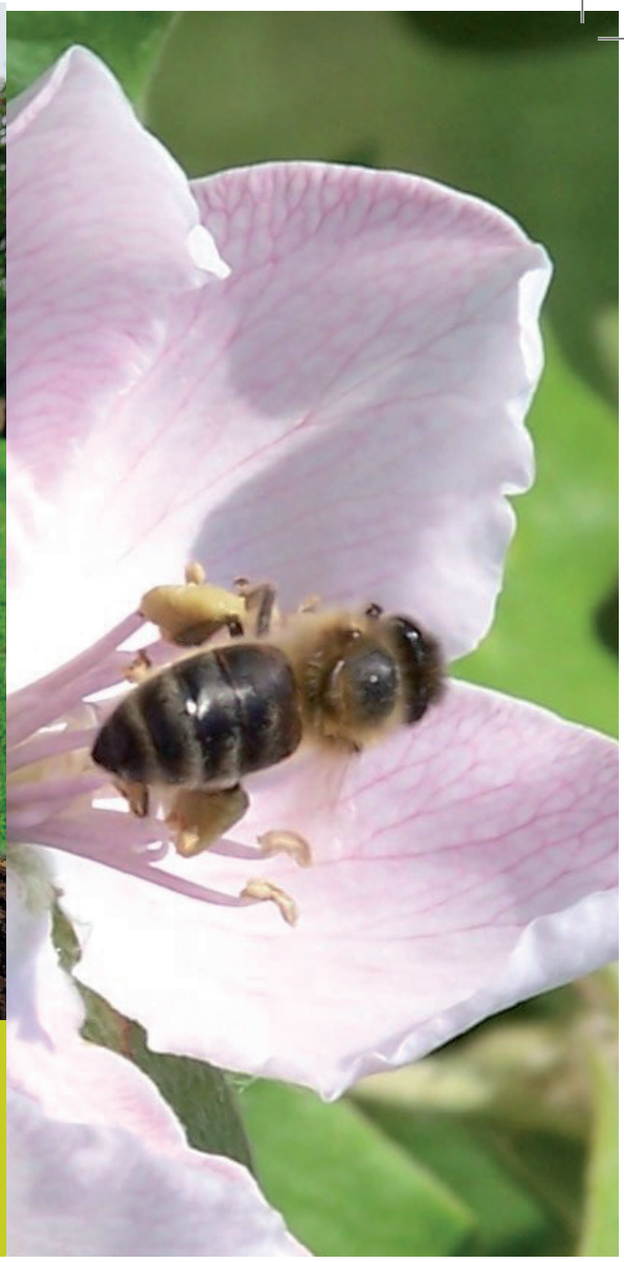
RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

environnement



LA RÉGION FAVORISE LA SAUVEGARDE DES VARIÉTÉS FRUITIÈRES ANCIENNES

Vergers de sauvegarde

PRÉSENTATION DU DISPOSITIF D'AIDE

www.bourgognefranchecomte.fr

Retrouvez-nous sur

La **Région** favorise la sauvegarde des variétés fruitières anciennes en **Bourgogne-Franche-Comté**

Vergers de sauvegarde

Les vergers traditionnels ont fortement régressé depuis une cinquantaine d'années en France. Les vieux arbres disparaissent, les modes de culture changent, leurs fonctions traditionnelles se perdent. Le patrimoine fruitier local disparaît donc peu à peu et les vergers sont un patrimoine biologique et culturel. Ils sont aussi des habitats favorables à de nombreuses espèces animales dont les insectes pollinisateurs.

La Bourgogne-Franche-Comté, n'échappe pas à cette évolution, la disparition de certaines variétés fruitières emblématiques de notre Région entraîne une perte de patrimoine génétique irréversible.

Grâce à vous et par la mise en œuvre de vos projets, ces lieux de préservation de la diversité biologique et génétique assureront la pérennité des variétés fruitières locales, permettront leur étude, leur description et leur propagation. Ils représentent ainsi de véritables réserves génétiques de la flore fruitière régionale de Bourgogne-Franche-Comté.

Marie-Guite Dufay,
Présidente de la Région Bourgogne-Franche-Comté

Les projets soutenus

La Région soutiendra les projets, contribuant à la sauvegarde des variétés fruitières locales :

La création de nouveaux vergers de sauvegarde (fourniture de plants, tuteurs, paillage, protections individuelles, travaux préparatoires, pose des tuteurs et du paillage et travaux de plantation),

La plantation de haies mellifères entourant les nouveaux vergers de sauvegarde (fourniture de plants, tuteurs, paillage, protections individuelles et travaux de plantation),

L'installation de ruches dans les nouveaux vergers (essaims et ruches),

L'implantation de petits aménagements permettant l'abri et l'accueil de la petite faune auxiliaire des jardins et vergers (nichoirs et hôtels à insectes),

L'implantation, sur site, d'une signalétique d'information et de valorisation pédagogique (panneaux, plaquettes, supports pédagogiques).

Qui peut répondre ?

- les communes et leurs groupements, les syndicats intercommunaux, départements,
- les associations et particuliers,
- les établissements scolaires, établissements publics et lycées agricoles.

Les agriculteurs, sociétés agricoles, sociétés civiles immobilières (SCI), entreprises, établissements de droits privés et les associations syndicales de propriétaires ne sont pas éligibles.

Le candidat devra justifier de la **totale maîtrise foncière** (propriété de plein droit) de la (des) parcelle(s) où sera réalisé le projet. Tout porteur de projet qui se substituera à un tiers par convention / mis à disposition de propriété **ne sera pas recevable et se verra refuser l'aide régionale.**

Il ne sera accepté qu'**un seul dossier de candidature** par an, par porteur, par foyer (même nom, même adresse)

Quels financements ?

Travaux de création de nouveaux vergers de sauvegarde *

Prise en charge des fournitures (plants, tuteurs, protections individuelles contre le gibier, paillage), des travaux préparatoires (ouverture des fosses de plantation) et des travaux de plantation (si prestation externalisée uniquement).

TAUX MAXIMUM
70 %

Accompagné, ou non de :

Travaux de plantation de haies mellifères (300 ml maximum), associés à la création de nouveaux vergers de sauvegarde

Prise en charge des fournitures (plants, tuteurs, protections individuelles contre le gibier, paillage), des travaux préparatoires (préparation du sol, labour sur la largeur / l'emprise des plantations) et des travaux de plantation (si prestation externalisée uniquement).

TAUX MAXIMUM
70 %

Aide plafonnée à
20 € **/ ml**

Installation de ruches dans les nouveaux vergers

Prise en charge de l'installation d'une ruche (fourniture d'essaim, ruche et installation par un apiculteur professionnel sur devis) par tranche de 15 arbres fruitiers subventionnés.

TAUX MAXIMUM
70 %

Aide plafonnée à
300 €
/ ruche + essaim

* Les coûts de main d'œuvre pour les travaux réalisés, par soi-même, en régie ne sont pas recevables (seules les prestations externalisées, sur devis, sont éligibles),
* Les apports d'amendement, terreau, engrais et l'arrosage ne sont pas éligibles,
* Les travaux d'entretien courants des vergers (taille annuelle) sont exclus de l'aide,
* Le porteur de projet s'engage sur l'honneur à ne pas utiliser de produits phytosanitaires d'origine minérale pour l'entretien du verger (lutte biologique acceptée).

Implantation de petits aménagements en faveur de la petite faune auxiliaire des nouveaux vergers

Prise en charge de la fourniture de petits aménagements permettant l'accueil et l'abri de la petite faune de nos jardins et vergers de sauvegarde (uniquement nichoirs et hôtels à insectes) à raison de 3 nichoirs et 1 hôtel à insectes maximum par projet.

TAUX MAXIMUM
70 %

Aide plafonnée à
300 €
/ porteur

Implantation de panneaux signalétiques d'information et de valorisation pédagogique

Implantation de signalétiques, panneaux, plaquettes et supports pédagogiques. La signalétique routière et la signalétique directionnelle sont exclues de l'aide régionale. **Les associations, communes, collectivités et établissements publics, susceptibles d'accueillir du public, ont obligation d'apposer une signalétique pédagogique sur site**, indiquant notamment le nom des variétés fruitières sauvegardées et réimplantées.

TAUX MAXIMUM
70 %

Aide plafonnée à
2000 €
/ porteur

Modalités de versement des subventions régionales

Le versement de l'aide régionale sera réalisé, sur production des justificatifs portant sur

- le montant des dépenses réalisées et la fourniture de facture(s) acquittée(s),
- la conformité des caractéristiques des réalisations avec celles contenues dans le dossier de demande de subvention.

La preuve de l'acquittement est apportée :

- Soit sur chaque facture, par :
  - La mention du mode de règlement,
  - La date du règlement,
  - Le numéro du chèque ou du virement ou du mandat.
- Soit par la fourniture des relevés de compte bancaire du bénéficiaire accompagnés des factures correspondantes liées à l'opération.

La ou les factures acquittées transmises seront accompagnées d'un état récapitulatif complété, daté et signé selon le modèle qui sera transmis au porteur de projet en annexe de la lettre d'attribution de l'aide régionale qui lui sera adressée à l'issue du vote des subventions en instance délibérative.

Pour toute subvention inférieure ou égale à un montant de 4 000 €

- L'aide sera versée en une seule fois.

Pour des subventions d'un montant supérieur à 4 000 €

- Une avance égale à 20 % maximum de la subvention pourra être versée sur demande préalable du bénéficiaire et au vu de documents prouvant l'engagement de l'opération (dans l'hypothèse où cette avance ne pourrait être justifiée ultérieurement, un reversement sera demandé),
- Aucun acompte complémentaire ne pourra être versé au bénéficiaire,
- Le solde de la subvention sera versé sur présentation des justificatifs de dépenses en intégralité ou au prorata des dépenses justifiées,
- Au moment de la liquidation du solde, la région vérifie que la totalité des dépenses correspondant au montant du projet a été réalisée. Le trop perçu éventuel fera l'objet d'un titre de recette.

Quels critères de sélection ?

La Région soutiendra les projets s'inscrivant dans une démarche qualitative et cohérente avec les enjeux de préservation de la biodiversité.

Critères de sélection des fruitiers

Afin de favoriser au maximum la richesse des projets, pour que le programme « Vergers de sauvegarde » prenne tout son sens, et pour permettre au porteur de projets d'obtenir, à moyen terme, une production fruitière variée et étalée dans le temps, **un maximum de 2 arbres par variété fruitière sera exigé.**

Les figuiers et **les amandiers** seront exclus de l'aide régionale. En cas de proposition de plantation de **châtaigniers,** un **maximum de 2 arbres** sera toléré, uniquement en sol acide, granitique permettant l'accueil de ce type de fruitiers. Tout projet d'implantation de châtaigniers **en sol calcaire sera systématiquement refusé**.

Pour les particuliers :

- Un nombre (ni plus, ni moins) de **15 arbres fruitiers de plein vent, demi-tiges, quart-de-tiges, quenouilles, pyramides ou gobelets en variétés fruitières anciennes et locales,**
- ou un total de 20 fruitiers de formes dites palissées (cordons et palmettes),
- Un panachage des différentes formes est toléré. Dans ces conditions, le nombre de fruitiers maximum retenu sera celui où la forme fruitière sera majoritaire :
  - Pour une majorité de formes palissées, le nombre éligible retenu sera de 20 arbres (Exemple 12 formes palissées + 8 demi-tiges)
  - Pour une majorité de formes demi-tiges le nombre éligible retenu sera de 15 arbres (Exemple 10 demi-tiges + 5 formes palissées).

Pour les communes, associations, lycées agricoles et établissements scolaires :

- Un nombre compris entre **15 et 30 arbres fruitiers de plein vent, demi-tiges, quart-de-tiges, quenouilles, pyramides ou gobelets en variétés fruitières anciennes et locales,**
- ou un total compris entre 20 et 30 fruitiers de formes dites palissées (cordons et palmettes),
- Un panachage des différentes formes est toléré. Dans ces conditions, le nombre de fruitiers maximum retenu sera celui où la forme fruitière sera majoritaire.

Pour les établissements publics, groupements de communes, départements, syndicats intercommunaux :

- Un nombre compris entre **30 et 50 arbres fruitiers de plein vent ou demi-tiges en variétés fruitières anciennes et locales sera exigé,**
- Pour ces porteurs de projets, toutes les autres formes (quenouille, pyramide, gobelets) et les formes palissées (cordons, palmettes) ne seront pas éligibles.

Au delà du caractère ancien, le choix des fruitiers devra impérativement prendre en compte, respecter et **privilégier les variétés fruitières locales adaptées** aux contraintes et conditions climatiques (altitude, fond de vallée, gelées tardives, …) et géologiques locales (zone inondable, sol acide, sol calcaire, granitique, …).

Les arbres fruitiers plantés dans les haies ne seront pas comptabilisés dans le minimum exigé par verger.

Il sera demandé :

- L'inscription du projet dans une démarche pérenne (entretien et valorisation),
- La qualité du partenariat mis en œuvre, le cas échéant, en fonction de la nature du projet,
- Le bénéficiaire devra justifier de la propriété foncière du site.
- Le choix d'arbres représentatif des variétés fruitières locales (cf. listes jointes) ;

Listes non exhaustives de variétés fruitières anciennes et/ou locales pour les vergers de sauvegarde

À titre indicatif, des listes de variétés fruitières sont jointes en annexe sur la base notamment des publications du « Carnet des fruits de Bourgogne » éditées par les « Croqueurs de pommes », du cahier scientifique « Les variétés de fruitiers - Bourgogne Nature » éditées par le Parc Naturel Régional du Morvan, du « Catalogue fruitiers » édité par le Pays de Montbéliard et du « Patrimoine fruitier de Franche-Comté » édité par le CPIE de Brussey (Proposition non exclusive d'une liste territorialisée des variétés fruitières anciennes).

Critères de sélection des arbustes à petits fruits

Les projets de vergers pourront inclure la plantation de quelques arbustes à petits fruits de variétés anciennes et locales (framboisiers, groseilliers, cassissiers) ou de plants de vignes anciens, dans la limite d'un nombre maximum égal au nombre d'arbres fruitiers subventionnés. Afin de favoriser la pollinisation des petits fruits, un minimum de **2 variétés différentes par type de petits fruits** sera exigé (associer, par exemple, le cassissier Noir de Bourgogne au Royal de Naples).

Une liste non exhaustive de variétés de petits fruits éligibles est jointe en annexe, à titre indicatif.

Critères de sélection des ruches

Les projets de création de vergers de sauvegarde pourront inclure l'installation de ruches à raison d'une ruche par tranche de plantation de 15 arbres fruitiers subventionnés, sous réserve de :

- Réaliser l'installation avec l'aide d'apiculteurs expérimentés (apiculteur professionnel, syndicat d'apiculteurs, association apicole),
- S'engager sur l'honneur à respecter la réglementation existante (distance des ruches par rapport aux habitations, déclaration, assurance responsabilité civile),
- Fournir une note détaillée sur le projet d'implantation du rucher (localisation dans le verger, personne en charge du suivi du projet, environnement du rucher, perspectives).

Une attention toute particulière sera portée sur la provenance des essaims, leur origine et leur qualité sanitaire pour éviter tout risque d'importation d'essaims agressifs et non résistants au climat régional local.

Critères de sélection des haies mellifères

Les projets de nouveaux vergers de sauvegarde pourront être entourés de haies mellifères. Pour la plantation de haies, seront pris en charge les travaux préparatoires du sol (labour sur la largeur / l'emprise des plantations), la fourniture des plants, des tuteurs et des protections individuelles.

Il sera demandé :

- **Un maximum de 300 ml de haies mellifères**,
- Un minimum de **6 essences mellifères**, en variétés régionales **non ornementales,** proposées dans la liste ci-jointe,
- Une répartition variée des plants, **de 4 ans maximum**, avec un espacement entre les plants qui ne pourra excéder 1,20 mètre,
- Le respect de la législation existante sur les distances de plantation de haies par rapport aux limites de propriétés.

Critères de sélection des paillages

- Seuls les paillages naturels, biodégradables à 100 % seront éligibles au dispositif : paille, écorces, plaquettes forestières, copeaux de bois, Bois Raméal Fragmenté (BRF), chanvre hydrolié. Des solutions telles que les paillages naturels à base de chanvre ou de miscanthus privilégiant les circuits courts, favorable à l'empreinte carbone seront à privilégier.
- **Compte-tenu de l'évolution des contraintes climatiques, des déficits pluviométriques et des périodes de sécheresse précoce constatés ces dernières années, il sera préconisé de réaliser des plantations à l'automne / début d'hiver, en période hors gel (novembre à février) et de proscrire fortement les plantations de début de printemps (mars-avril) ».**

Attestation de visite préalable

Il sera demandé aux porteurs de projets de fournir **une attestation de visite préalable** du site de plantation. Pour une meilleure réussite du projet et afin d'obtenir 2 avis convergents, et dans la mesure du possible, il est fortement conseillé que cette visite soit réalisée par une structure indépendante (Croqueurs de Pommes, associations en pomologie, Parc Naturel Régional (PNR), …) autre que le prestataire pépiniériste ou paysagiste, qui réalisera la mise en œuvre du projet ».

A titre indicatif, liste d'essences mellifères éligibles pour la réalisation de haies

Nom latin	Nom français	Nom latin	Nom français
Acer campestre	Erable champêtre	Prunus avium	Merisier
Acer platanoides	Erable plane	Prunus domestica	Prunier
Acer pseudoplatanus	Erable sycomore	Prunus mahaleb	Cerisier Sainte-Lucie
Alnus glutinosa	Aulne glutineux	Prunus spinosa	Prunelier
Amelanchier ovalis	Amélanchier	Pyrus pyraster	Poirier sauvage
Buxus sempervirens	Buis	Rhamnus frangula	Bourdaine
Castanea sativa	Châtaignier	Salix sp	Saule
Cornus mas	Cornouiller mâle	Salix caprea et pendula	Saule Marsault
Cornus sanguinea	Cornouiller sanguin	Sambucus racemosa	Sureau à grappes
Corylus avellana	Noisetier	Sorbus aria	Alisier blanc
Malus sylvestris	Pommier sauvage	Tilia cordata	Tilleul à petites feuilles
Mespilus germanica	Néflier	Tilia platyphyllos	Tilleul à grandes feuilles

Expertise des dossiers et suivi des projets

Les dossiers seront examinés par un jury composé de représentants de la région, d'experts en matière de collections fruitières de variétés anciennes régionales, et d'une personne qualifiée en apiculture. La décision sera communiquée après vote de l'assemblée régionale, **par voie postale**.

Le versement des aides accordées sera réalisé sur présentation des justificatifs financiers (factures reprenant l'intégralité du projet et **le nom des variétés fruitières replantées** accompagnées, au besoin, **d'un plan de localisation réactualisé**).

Par ailleurs, un suivi des projets réalisés est instauré depuis plusieurs années. Les candidats au présent appel à projets sont susceptibles de recevoir, au cours des années suivant la réalisation de leur projet, la visite d'un prestataire missionné par la région Bourgogne-Franche-Comté qui leur apportera conseils et recommandations. Ce prestataire aura également la mission de contrôler et de constater les éventuelles dérives entre les projets proposés et la réalité observée sur le site. Le cas échéant, **un reversement de subvention pourra être demandé.**

Comment participer ?

Le porteur déposera son dossier en priorité sur la plateforme « Gestion des aides régionales » du site de la Région :
www.bourgognefranchecomte.fr
Rubrique « Guide des aides »
ou par courrier : 4 square Castan - CS 51857
25031 Besançon Cedex

Le dossier sera constitué des pièces suivantes :
• Lettre de demande de subvention signée par une personne habilitée,
• Domiciliation bancaire ou postale / Relevé d'identité bancaire,
• Fiche technique descriptive du projet dûment complétée,
• Charte de bonne conduite d'un verger dûment complétée, datée et signée,
• Attestation de visite préalable du site, dûment complétée, datée et signée,
• Plan de localisation du projet au 1/25.000e ou équivalent,
• Plan cadastral renseigné (1/100e au 1/500e) sur lequel seront positionnés les arbres fruitiers projetés, les haies et les ruches projetées ainsi que les arbres et haies existants,
• Justificatifs de propriété foncière (titre de propriété, extrait de matrice cadastrale, extrait d'actes notariés, …),
• Photographies de l'état initial du site avant plantation,
• Devis (un ou plusieurs) du ou des opérateurs / fournisseurs / prestataires retenus,
• Récapitulatif de l'estimation du coût total du projet / chiffrage / plan de financement,
• Attestation de non commencement des travaux,
• Engagement écrit, sur l'honneur, de non dégradation des investissements réalisés avec des fonds public,
• S'il s'agit d'une collectivité, délibération de la collectivité approuvant le projet et sollicitant l'aide régionale,
• S'il s'agit d'une association : statuts de l'association, extrait d'inscription de l'association au Journal Officiel, numéro SIRET et procès-verbal ou compte-rendu de bureau ou conseil d'administration approuvant le projet et sollicitant l'aide régionale,
• Le cas échéant (Collectivité / association), attestation de non-assujettissement à la TVA (non récupération de la TVA) pour le projet concerné.

Les aides régionales seront attribuées dans la limite des crédits disponibles alloués annuellement à cette politique, en fonction des dates et horaires d'enregistrement des dépôts de dossiers, pour des **dossiers complets administrativement et techniquement recevables.**

Pour tout dossier incomplet (conformément à l'article L 114-5 du code des relations entre le public et l'administration) l'administration adressera une liste des pièces manquantes et imposera un délai de réponse. A défaut de quoi, la demande sera rejetée.

Conformément à l'article L 112-3 du code des relations entre le public et l'administration « Toute demande adressée à la région fera l'objet d'un accusé de réception », délivré au fur et à mesure de l'instruction technique des dossiers de candidature

Vous pouvez trouver le **calendrier des formations** ainsi qu'un ensemble de renseignements utiles, près de chez vous, en vous rapprochant des associations locales, des sections locales des Croqueurs de pommes (https://croqueurs-national.fr/associations-locales.html) ou des experts fruitiers de Bourgogne-Franche-Comté suivants :

- **CROQUEURS DE POMMES** - National
  Maison des Associations - Belfort (90)
  Président : M. Jacques MARCHAND
  secretaire@croqueurs-national.fr
  03 84 21 41 70 http://croqueurs-national.fr

- **CROQUEURS DE POMMES** « Auxois-Morvan » (21)
  Président : M. Etienne CORROT - 06 07 94 04 56
  croqueursauxoismorvan@gmail.com
  https://croqueursauxoismorvan.wordpress.com/

- **CROQUEURS DE POMMES** « Le G.R.E.F.F.O.N » (58)
  Président : M. Benoît FRITSCH - 03 86 69 67 03 -
  le.greffon@sfr.fr - legreffon.secretaire@gmail.com

- **CROQUEURS DE POMMES** « Val de Saône » (21) -
  Président : M. Serge BERNARD - 03 80 73 58 01 -
  croqpomvds2@orange.fr

- **CROQUEURS DE POMMES**
  « Chalon-en-Bourgogne » (71)
  Président : M. Jean-Luc GARNIER
  03 85 92 96 62 / njlgarnier@sfr.fr

- **CROQUEURS DE POMMES**
  « Pays Charolais-Brionnais » (71)
  Président : M. Jean LAGROST
  croqueurspommespcb@gmail.com - 03 85 25 44 82

- **FORÊT FRUITIÈRE** (71) - Président : M. Francis PHELY - phely.francis@free.fr - 03 85 59 21 48
  http://www.laforetfruitierecluny.com/

- **MÉMOIRE FRUITIÈRE EN MESVRIN** (71)
  Président : M. Gérard HYNEK
  gerard.hynek@wanadoo.fr - 03 85 55 60 17
  Formateur : M. Robert KLEINGAERTNER robik71@orange.fr

- **NATURE ET PROGRÈS** (21) -
  Président : M. Gabriel VAUDRAY
  ferme.varennes@free.fr - 03 45 21 94 77
  www.natureetprogres.org

- **PNR DU MORVAN - SAINT-BRISSON** (58) -
  M. Olivier THIEBAUT
  olivier.thiebaut@parcdumorvan.org
  03 86 78 79 22
  www.parcdumorvan.org

- **CROQUEURS DE POMMES** « Jura-Bresse » (71-39)
  Président : M. Guillaume GEFFROY -
  croqueursjurabresse@gmail.com - 03 85 74 78 56
  www.croqueursdepommes-jurabresse.fr

- **CROQUEURS DE POMMES** « Jura Petite Montagne » Arinthod (39)
  Président : M. Jacques CALLAND
  croqueurs-petite-montagne@hotmail.fr
  06 77 40 65 46 - http://croqueursjura.weebly.com/

- **CROQUEURS DE POMMES** « Jura-Val d'Or » (25-39)
  Président : M. Gérard BRETEGNIER 06 68 90 88 01
  - croqpom.jvo@laposte.net -
  https://croqueursdepommesjuravaldor.jimdo.com/

- **CROQUEURS DE POMMES**
  « Jura-Dôle et Serre » (39)
  Président : M. Daniel DUBREZ - croqueursjds@free.fr
  03 84 72 83 64 -http://croqueursjds.free.fr/

- **CROQUEURS DE POMMES** « Doubs » (25)
  Président : M. Jean-Michel ORTSTEIN - 0381940991
  http://croqpom.doubs.overblog.com/

- **CROQUEURS DE POMMES**
  « Franche-Comté Nord » (25-90)
  Président : M. Laurent BARBIER
  pommes90@free.fr - 06 18 61 61 68
  http://croqueurs-fcn.fr/

- **CROQUEURS DE POMMES**
  « Pays Graylois Bas-Salon » (70)
  Président : M. Claude CAMELIN
  claude.camelin@wanadoo.fr

- **CROQUEURS DE POMMES** « Val du Verboté » (90)
  Président : M. Patrick HUGONNET
  hugonnet.patrick@wanadoo.fr - 03 84 29 12 35

- **VERGERS VIVANTS** - Vandoncourt (25)
  Présidente : Mme Véronique FIERS-PAMART
  Directeur : M. Régis HUET - La Damassine
  contact@vergers.vivants.fr - 03 81 37 82 26 www.vergers-vivants.fr

- **SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE L'YONNE**
  Saint-Georges-sur-Baulche (89)
  Président : M. Jean RAVISÉ - shy89@orange.fr
  http://www.horticulture-yonne.fr/

- **LE JARDIN DES MERLETTES**
  Saint-Loup-des-Bois (58 200)
  Responsable pédagogique : Mme Christine COULOMB
  info@jardindesmerlettes.com
  http://www.jardindesmerlettes.com

- **ASSOCIATION BISONTINE DE POMOLOGIE**
  - Besançon (25 000) - Président : M. Michel FROIDEVAUX - abpomologie@neuf.fr

Variétés fruitières anciennes et/ou locales (Liste non exhaustive)

VARIÉTÉS DE POMMIERS	RÉGION	TAILLE	FLORAISON	MATURITÉ	QUALITÉ	USAGES
A la Bonté	Brionnais	petit	intermédiaire	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire, jus
Abondance de Belfort	Pays de Montbéliard	moyen	précoce	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus
Api double (Double rose)	Saône & Loire	moyen fort	mi-tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus
Api étoilé	Nationale	très petit	intermédiaire	décembre-mai	moyenne	décoration
Api rose d'Eté	Nationale	petit	tardive	décembre-mai	bonne	couteau, à cuire, jus
Arboisine	Doubs, Jura	moyen	intermédiaire	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire, jus
Arménienne	Pays de Montbéliard	moyen	intermédiaire	septembre-octobre	moyenne	couteau, jus
Avrolles	Pays d'Othe	petiit à moyen	très tardive	printemps	acide	à cuire, jus
Bec d'Oie du Cher	Nivernais	moyen fort	intermédiaire	octobre-décembre	bonne	couteau
Belle des Jardins	Brionnais	très gros	précoce	septembre	moyenne	à cuire
Belle Fille de Bourgogne	Auxois	moyen	très tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus
Belle Fille de Glanon	Val de Saône	moyen	très tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus
Belle Fille de Salins	Doubs, Jura	moyen	très tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus
Belle Fille du Morvan	Haut Nivernais	moyen	tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus
Belle Fleur d'Eté	Nivernais	gros	tardive	août	bonne	couteau, à jus
Belle Joséphine	Pays de Montbéliard	gros	intermédiaire	décembre-janvier	bonne	couteau, à cuire, jus
Belle Joséphine de la Brie (Marie-Louise)	Nivernais	gros	tardive	automne	très bonne	couteau, à cuire, jus
Belle Rivet	Saône & Loire	très gros	intermédiaire	novembre-février	moyenne	couteau, à cuire, jus
Beurotte (Beurre)	Val de Saône	moyen	précoce	hiver	bonne	couteau, à cuire
Blanche de Donzelot	Doubs	moyen fort	intermédiaire	octobre-novembre	bonne	couteau, à cuire, jus
Boroillotte	Pays de Montbéliard	moyen	intermédiaire	octobre-novembre	bonne	couteau, à cuire, jus
Boudin	Haute-Saône	petit	intermédiaire	août	bonne	couteau, à cuire
Bougeronne	Saône & Loire	très gros	précoce	automne	bonne	couteau, à cuire, jus
Cabarelle	Jura	moyen	intermédiaire	décembre-mars	moyenne	couteau, à cuire, jus
Calville de Danzig	Doubs	moyen	intermédiaire	automne	bonne	couteau, jus
Calville du roi (Citron d'Hiver)	Nationale	moyen	intermédiaire	novembre-avril	très bonne	couteau
Carré d'Hiver (Carré de l'Est)	Morvan	moyen	intermédiaire	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire, jus
Châtaignier	Val de Saône	moyen fort	tardive	hiver-printemps	très bonne	couteau, à cuire, jus
Châtaignier (du Morvan)	Morvan	moyen fort	tardive	hiver-printemps	très bonne	couteau, à cuire, jus
Chire	Pays de Montbéliard	très petit	intermédiaire	août	bonne	couteau, à cuire, jus
Choux	Val de Saône	moyen	intermédiaire	hiver	moyenne	couteau, à cuire, jus
Coing	Franche-Comté	gros	tardive	décembre-mars	bonne	couteau, jus
Court-pendu rouge	Nationale	moyen	intermédiaire	décembre-mars	très bonne	couteau
Cravert	Nivernais	moyen	très tardive	novembre-décembre	moyenne	couteau, à cuire
Croque (de Bresse)	Bresse	moyen fort	intermédiaire	automne	très bonne	couteau, à cuire
Cul d'Oie (de Gigny)	Bresse	moyen fort	précoce	hiver	bonne	couteau, à cuire
Cul pointu	Haute-Saône	gros	intermédiaire	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire
Cusset	Bresse	moyen fort	très tardive	novembre-avril	bonne	couteau, à cuire
Cutor	Saône & Loire	moyen	tardive	automne	très bonne	couteau
D'Autun	Charolais	moyen	intermédiaire	hiver-printemps	très bonne	couteau, à cuire, jus
D'Autriche	Pays de Montbéliard	moyen	intermédiaire	août	bonne	couteau, à cuire
De Flandre (Flandre)	Yonne	moyen	très tardive	fin d'automne-hiver	bonne	couteau, à cuire, jus
de Jeu	Nivernais	moyen	très tardive	novembre-décembre	bonne	couteau, jus
de l'Estre (Sainte-Germaine)	Nationale	moyen	tardive	décembre-juin	très bonne	couteau, à cuire
Des Rameaux	Haut-Doubs	moyen	précoce	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire
Drap d'Or	Nivernais	moyen fort	précoce	automne	très bonne	couteau, jus
du Rôle (Chevière)	Dijonnais	moyen	très tardive	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire, jus
Epine	Doubs	gros	tardive	octobre-décembre	bonne	couteau, à cuire
Feuilloux	Nivernais	moyen	intermédiaire	hiver-printemps	bonne	couteau
Fèvrette	Pays de Montbéliard	petit	intermédiaire	septembre	bonne	couteau, à cuire, jus
Framboise d'Été	Val de Saône	moyen fort	précoce	fin août-sept.	excellente	couteau
Francizio	Saône & Loire	moyen	précoce	hiver	très bonne	couteau
Grebeussot	Haute-Saône	moyen fort	tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus
Grebillette	Bresse	petit	intermédiaire	hiver	bonne	couteau
Grelot (Rouge d'Automne, Framboise d'Automne)	Auxois, Bresse	gros	intermédiaire	septembre	bonne	couteau, à cuire, jus
Grillotte de Montbéliard	Pays de Montbéliard	moyen fort	précoce	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire
Grillotte rouge	Val de Saône	moyen fort	précoce	automne	très bonne	couteau, à cuire
Gros Bois	Haut-Doubs	moyen fort	intermédiaire	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus
Gros Locard	Nationale	gros	intermédiaire	intermédiaire	bonne	couteau, à cuire
Grougnot	Haute-Saône	petit	intermédiaire	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire
Jacque Lebel	Franche-Comté	gros	intermédiaire	automne	bonne	couteau, à cuire, jus
Jacquet de l'Yonne	Yonne	moyen fort	tardive	hiver	bonne	couteau, jus
Jaunette d'Allondans	Doubs	moyen	intermédiaire	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire
Jean Colin	Doubs	moyen fort	intermédiaire	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire
Jolibois (Alfred Jolibois)	Yonne	moyen fort	intermédiaire	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire, jus

	21	58	71	89	25	39	70	90
			X					
							X	X
			X					
	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X	X
					X	X		
					X	X	X	
				X				
		X	X					
			X					
	X	X		X				
	X		X					
					X	X		
	X	X	X					
		X						
					X		X	X
	X	X		X				
			X					
	X		X					
					X			
					X		X	X
							X	
			X					
						X		
					X		X	X
	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X						
	X							
	X	X						
					X		X	X
	X		X					
					X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X	X
		X						
			X			X		
			X			X		
							X	
			X			X		
			X					
			X					
					X		X	X
		X		X				
		X						
	X	X	X	X				
					X	X		
		X						
	X							
					X			
	X	X	X					
					X		X	X
	X		X					
			X					
							X	X
	X		X					
	X		X					
					X		X	X
	X		X					
					X	X		
	X			X				
							X	
					X	X	X	X
				X				
					X			
			X		X			
	X	X		X				

VARIÉTÉS DE POMMIERS	RÉGION	TAILLE	FLORAISON	MATURITÉ	QUALITÉ	USAGES
Jumiot	Val de Saône	moyen	précoce	automne	très bonne	couteau, à cuire
La Paix (Paie)	Haute-Saône	moyen fort	intermédiaire	décembre-mars	très bonne	couteau, à cuire, jus
Laurier	Pays de Montbéliard	gros	intermédiaire	octobre-décembre	moyenne	couteau, à cuire, jus
Laurier de Novillars	Doubs	moyen fort	intermédiaire	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire, jus
Lavigne	Belfort	moyen fort	précoce	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus
Levrau	Val de Saône	moyen fort	tardive	automne	bonne	couteau, à cuire, jus
Lion d'Automne	Franche-Comté	gros	précoce	octobre-décembre	bonne	couteau, à cuire
Madeleine rose (Rose)	Auxois	moyen	intermédiaire	fin août-début sept.	moyenne	couteau, à cuire
Mai (Fuseau, Bon Coeur, Jean Dupont)	Nivernais	moyen fort	très tardive	printemps	moyenne	à cuire
Marie-Louise (Belle Joséphine de Brie)	Pays de Montbéliard	gros	intermédiaire	novembre-janvier	très bonne	couteau, à cuire, jus
Ménagère d'Auxois	Auxois-Morvan	gros	tardive	automne	moyenne	à cuire, jus
Merveille de Savoisy	Côte d'Or	moyen	intermédiaire	automne	moyenne	couteau, jus
Mour de Chien	Jura	gros	tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus
Mour de Pô	Ajoie	petit	très tardive	septembre-décembre	moyenne	à cuire, jus
Nation	Pays de Montbéliard	moyen fort	précoce	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire
Nez de Chien	Val de Saône	petit	tardive	hiver-printemps	bonne	couteau, jus
Nez plat	Pays d'Othe	petit à moyen	tardive	fin d'automne-hiver	très bonne	couteau, à cuire, jus
Paradis de Romenay	Bresse	moyen	tardive	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire
Patte de Loup	Nationale	moyen	tardive	hiver	très bonne	couteau, à cuire
Pierre le Grand	Pays de Montbéliard	moyen	intermédiaire	août	très bonne	couteau
Pigeonnet de Jérusalem	Nationale	moyen	intermédiaire	octobre	très bonne	couteau, à cuire, jus
Plate de Glanon	Val de saône	moyen fort	tardive	hiver	moyenne	a cuire, jus
Raisin	Doubs, Jura	moyen	intermédiaire	septembre-octobre	moyenne	couteau, jus
Râlot	Auxois	moyen	précoce	fin août-début sept.	très bonne	couteau
Rambour de Flandre (Mère des pommes)	Nivernais	très gros	précoce	automne	moyenne	couteau, à cuire, jus
Rambour Jandot (Charmant)	Val de Saône	moyen fort	intermédiaire	hiver-printemps	très bonne	couteau
Rambour Papeleu	Franche-Comté	gros	intermédiaire	tardive	très bonne	couteau, à cuire, jus
Rayotte de Nommay	Pays de Montbéliard	moyen	intermédiaire	septembre-décembre	bonne	couteau, à cuire, jus
Reine des Reinettes	Nationale	moyen	intermédiaire	automne	très bonne	couteau, à cuire, jus
Reine Sophie	Val de Saône	moyen	intermédiaire	décembre-mars	très bonne	couteau
Reinette blanche du Canada	Nationale	gros	intermédiaire	fin d'automne-hiver	bonne	couteau, à cuire, jus
Reinette d'Automne (Pépin d'Or, Reinette d'Angleterre ancienne)	Auxois	moyen	tardive	automne-hiver	bonne	couteau, à cuire, jus
Reinette de Bretagne	Belfort	moyen fort	intermédiaire	décembre-mars	très bonne	couteau, à cuire
Reinette de Cuzy (Reinette carrée de Montbard)	Auxois-Morvan	moyen	tardive	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire, jus
Reinette de Fer	Haute-Saône	moyen fort	intermédiaire	décembre-mai	très bonne	couteau, à cuire, jus
Reinette de Mâcon	Mâconnais	moyen	intermédiaire	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire, jus
Reinette de Montbard	Auxois-Morvan	moyen	tardive	automne-hiver	bonne	couteau, à jus
Reinette de Savoie	Doubs, Jura	moyen fort	très tardive	décembre-mai	bonne	couteau, à cuire, jus
Reinette de Servin	Doubs	moyen fort	intermédiaire	décembre-mars	très bonne	couteau, à cuire, jus
Reinette étoilée	Nationale	moyen	intermédiaire	décembre-février	très bonne	couteau
Reinette grise comtoise	Franche-Comté	petit	précoce	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire
Reinette grise de Dijon	Auxois	petit	tardive	octobre-novembre	bonne	couteau, à cuire, jus
Reinette Marcel	Saône & Loire	moyen	mi tardive	hiver-printemps	bonne	couteau
Rouge de Vareilles	Brionnais	très petit	tardive	hiver-printemps	moyenne	couteau, à cuire, jus
Rouge Rosely	Val de Saône	moyen fort	précoce	septembre-octobre	très bonne	couteau, à cuire
Roussotte de Crosey	Doubs	moyen	intermédiaire	décembre-mars	moyenne	à cuire
Saint-Jean	Nationale	moyen	intermédiaire	juillet	bonne	couteau
Saulette	Pays d'Othe	moyen fort	tardive	hiver	bonne	couteau, à cuire, jus
Sauvageon Barré (de Mai)	Pays d'Othe	moyen	très tardive	hiver	bonne	couteau, jus
Sauvageon Bois	Pays d'Othe	moyen	tardive	automne-hiver	moyenne	couteau, jus
Suisse de Montbéliard	Pays de Montbéliard	moyen fort	intermédiaire	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire
Tardive de Grosmagny	Belfort	gros	tardive	décembre-mai	très bonne	couteau, à cuire
Tiuffat	Pays de Montbéliard	moyen fort	intermédiaire	septembre-décembre	bonne	couteau, à cuire, jus
Trouvée de Désandans	Doubs	gros	intermédiaire	septembre-décembre	bonne	couteau, à cuire, jus
Vadiot blanc (Api blanc)	Auxois	petit	tardive	automne-hiver	moyenne	couteau, jus
Vadiot vert	Auxois	petit	tardive	automne-hiver	moyenne	couteau, à cuire, jus
Verbôle	Doubs	petit	précoce	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus
Vérollot	Pays d'Othe	moyen	très tardive	hiver-printemps	bonne	couteau, jus
Verte à grande Queue	Pays de Montbéliard	moyen fort	tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus
Violette	Pays de Montbéliard	moyen	tardive	décembre-mars	très bonne	couteau, à cuire, jus

	21	58	71	89	25	39	70	90
	x		x					
							x	
					x		x	x
					x			
								x
	x							
					x	x	x	x
	x	x		x				
		x						
					x		x	x
	x	x	x	x				
	x		x					
						x		
						x	x	x
					x		x	x
	x							
				x				
			x					
	x	x	x	x	x	x	x	x
					x		x	x
	x	x	x	x	x	x	x	x
	x		x					
					x	x		
	x	x						
		x						
	x		x					
					x	x	x	x
					x		x	x
	x	x	x	x				
	x		x					
	x	x	x	x				
	x	x	x	x				
								x
	x	x	x					
							x	
	x	x	x					
	x	x	x					
					x	x		
					x			
	x	x	x	x				
					x	x	x	x
	x	x	x					
			x					
			x					
	x		x					
					x			
	x	x	x	x	x	x	x	x
		x		x				
		x		x				
		x		x				
					x		x	x
								x
					x		x	x
					x			
	x	x		x				
	x	x		x				
					x			
				x				
					x		x	x
					x		x	x

VARIÉTÉS DE POIRIERS	RÉGION	TAILLE	FLORAISON	MATURITÉ	QUALITÉ	USAGES
A Boulettes	Haute-Saône	petit	intermédiaire	septembre-octobre	moyenne	à cuire
Belli (Bailly, Gran'cou)	Morvan	petit	tardive	octobre	bonne	couteau, jus
Bergamotte Crassane (Poire Pomme)	Nivernais	gros	intermédiaire	novembre-décembre	très bonne	couteau, à cuire, jus
Beurré d'Apremont	Haute-Saône	gros	tardive	septembre-octobre	très bonne	couteau, à cuire
Beurré gris	Nationale	moyen	précoce	mi sept.-fin octobre	bonne	couteau, à cuire
Bisi (Bailly, Gran'cou)	Saône et Loire	petit	intermédiaire	septembre	très bonne	couteau
Bon Chrétien	Nationale	moyen fort	tardive	fin août-mi septembre	très bonne	couteau, à cuire
Borgeate	Charolais	moyen	précoce	septembre	moyenne	à cuire, à sécher
Bouillère	Nivernais	moyen	intermédiaire	août	moyenne	à cuire
Certeau d'Automne	Nationale	petit	intermédiaire	automne	très bonne	couteau, à cuire
De Gentil	Haute-Saône	gros	intermédiaire	octobre-novembre	moyenne	couteau, à cuire
De Miel	Doubs	petit	intermédiaire	août	très bonne	couteau
Duchesse de Berry d'Eté	Pays de Loire	moyen	tardive	fin juillet-début août	très bonne	à cuire, jus
Epermain	Charolais	moyen	tardive	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire, jus
Epinet	Morvan	moyen	tardive	hiver-printemps	moyenne	à cuire, jus
Fauvanelle	Haute-Saône	moyen	intermédiaire	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire
Gilles-Ô-Gilles (de Livre) + A1	Bourgogne	très gros	intermédiaire	hiver-printemps	moyenne	à cuire, à sécher
Grise	Saône et Loire	petit	intermédiaire	hiver-printemps	moyenne	couteau, à cuire, sec
Ile verte	Franche-Comté	moyen	intermédiaire	septembre	bonne	couteau, à cuire, jus
Judrin	Auxois-Morvan	petit	tardive	novembre	bonne	à cuire
Marguerite Marillat	Lyonnais	très gros	précoce	fin août-mi septembre	très bonne	couteau
Maroille	Doubs	moyen	tardive	novembre-décembre	moyenne	à cuire
Noire de Bretigney	Doubs	petit	intermédiaire	novembre	moyenne	à cuire
Petit Muscat rouge	Franche-Comté	petit	intermédiaire	juillet	très bonne	couteau, jus
Ploteau d'Eté	Nivernais	moyen	précoce	septembre	moyenne	couteau, à cuire
Ploteau d'Hiver	Nivernais	moyen	tardive	décembre-janvier	moyenne	couteau, à cuire
Précoce de Trévoux	Bresse	moyen fort	précoce	mi juillet-début août	très bonne	à cuire
Rossette	Charolais-Brionnais	petit	intermédiaire	septembre-octobre	très bonne	à cuire, jus, à sécher
Sancenelle	Haute-Saône	petit	précoce	début septembre	moyenne	à cuire
Schenaille	Bresse	petit	intermédiaire	novembre	très bonne	à cuire
Sucre vert	Pays de Montbéliard	moyen	tardive	novembre-décembre	bonne	couteau

VARIÉTÉS DE PRUNIERS	RÉGION	TAILLE	FLORAISON	MATURITÉ	QUALITÉ	USAGES
Abbaye d'Arton		très gros	intermédiaire	fin août	moyenne	table, à sécher
Abricot		très gros	intermédiaire	fin juillet-début août	moyenne	table
Coco	Nord F-Comté	moyen	intermédiaire	août	bonne	table, tarte, confiture
Damassine	P. de Montbéliard	petit	assez tardive	août	moyenne	à cuire, à distiller
Davaigne		petit	intermédiaire	fin août-début septembre	médiocre	porte-greffe
D'Ente		assez gros	intermédiaire	fin août	moyenne	table, à sécher
Damas		assez gros	intermédiaire	début septembre	très bonne	table, à cuire, à distiller
Madeleine		moyen	précoce	mi juillet	bonne	table (la plus précoce)
Mirabelle de Flotow		petit	intermédiaire	fin juillet-début août	bonne	table
Mirabelle de Marvelise / d'Avagney	Nord F-Comté	petit	intermédiaire	fin août-début septembre	très bonne	table, à cuire, à distiller
Mirabelle de Metz		petit	intermédiaire	fin août-début septembre	très bonne	table, à cuire
Mirabelle de Nancy		petit	intermédiaire	fin août-début septembre	bonne	table, à cuire
Pointron	Nivernais	très gros	intermédiaire	début septembre	bonne	table, à cuire
Quetsche d'Alsace		assez gros	intermédiaire	fin septembre	bonne	table, à cuire, à sécher
Quetsche jaune		assez gros	tardive	début septembre	moyenne	à cuire, à sécher
Reine-Claude dorée (R.-C. verte)		assez gros	intermédiaire	fin août	très bonne	table, à cuire, à distiller
Sainte-Catherine	Nivernais	moyen	intermédiaire	début septembre	très bonne	table, à cuire, à sécher

	21	58	71	89	25	39	70	90
							X	
	X	X	X					
		X	X					
							X	
	X	X	X	X	X	X	X	X
			X					
	X	X	X	X	X	X	X	X
			X					
		X						
	X	X	X	X	X	X	X	X
							X	
						X		
		X						
			X					
		X	X					
							X	
	X	X						
			X					
					X	X	X	X
	X	X	X					
			X			X		
					X			
					X			
					X	X	X	X
		X						
		X						
			X			X		
			X					
							X	
						X		
					X		X	X

VARIÉTÉS DE NOYERS	FRUIT DE TABLE	TAILLE	FLORAISON	MATURITÉ	QUALITÉ	USAGES
Barthère	X	assez gros	précoce	mi septembre	très bonne	de table
Bijoux		très gros	précoce	début octobre	assez bonne	confiserie et décor, peu intérêt
Billarde	X	moyen	tardive	octobre	très bonne	de table et huilerie
Brantôme		petit	précoce	fin septembre	bonne	huile et bois
Carême	X	gros	hâtive	début octobre	très bonne	de table, cerneau, confiserie et huile
Chaberte		moyen	assez tardive	octobre	bonne	huile
Cocarde	X	très gros	très tardive (fin juin)	fin octobre	très bonne	de table, cerneau et confiserie
Commune	X	petit à moyen	mi hâtive	mi octobre	bonne	de table et huilerie
Corne	X	assez gros	précoce	début octobre	très bonne	de table et huilerie de table
Culleronne	X	assez gros	assez précoce	mi octobre	très bonne	de table
De Figeac	X	moyen	précoce	fin septembre	bonne	de table et huilerie de table
Ebène - Angleuse		gros	mi-hâtive	mi-octobre	très bonne	bois
Fertile de Proepaturiens - Type 1	X	moyen	assez précoce	début octobre	bonne	de table et huilerie, beau cerneau
Fertile de Proepaturiens - Type 2	X	moyen	précoce	début octobre	bonne	de table et huilerie, beau cerneau
Franquette	X	gros	tardive	fin septembre	très bonne	de table
Grandjean	X	très gros	tardive	mi octobre	très parfumée	de table et huilerie
Laciné		moyen	tardive	mi-octobre	assez bonne	pour amateur, décorative
Lombarde	X	gros	précoce	octobre	assez bonne	de table et huilerie
Mayette	X	gros	mi-tardive	tardive (octobre)	très bonne	de table et huilerie
Mésange	X	moyen	mi-tardive	fin septembre	très bonne	de table
Meylanaise	X	assez gros	tardive	mi octobre	bonne	de table, très riche en huile
Parisienne	X	assez gros	tardive	tardive	très bonne	de table, de commerce et huilerie
Ronde de la Galaure		moyen	tardive	mi-octobre	bonne	huile
Scarlat	X	gros	mi-tardive	octobre	très bonne	de table et huilerie
Souvenir du Congrès	X	moyen	tardive	mi octobre	très bonne	de table, huilerie et confiserie
Virgouleuse	X	gros	tardive	mi octobre	bonne	de table et huilerie

VARIÉTÉS DE CERISIERS	RÉGION	TAILLE	FLORAISON	MATURITÉ	QUALITÉ	USAGES
Anglaise hâtive		assez gros	intermédiaire	fin mai-début juin	bonne	conserves
Béchat	Fougerolles	moyen	hâtive	fin juin	très bonne	table, kirsch
Belle de Magnifique (B. de Chatenay)		gros	assez tardive	mi juillet	bonne	table
Belle de Juillet		assez gros	tardive	mi juillet	très bonne	table
Bergère	Pays de Montbéliard	moyen	mi hâtive	début juillet	bonne	table, conserves, kirsch
Bien noire lente	Pays de Montbéliard	moyen	très tardive	début juillet	bonne	table, conserves
Bigarreau Burlat		assez gros	précoce	début juin	bonne	table, conserves
Bigarreau Jaune de Büttner		moyen	intermédiaire	fin juin-début juillet	bonne	table
Bigarreau Coeur blanc		gros	tardive	fin juin	bonne	table
Bigarreau Coeur de Pigeon (Gros Coeuret)		gros	intermédiaire	fin juin-début juillet	bonne	table, conserves
Bigarreau Coeur noir		moyen	tardive	mi juillet	très bonne	table
Bigarreau Géant d'Hedelfingen		gros	tardive	début juillet	très bonne	table, conserves
Bigarreau Griffon	Charolais	moyen	intermédiaire	mi juillet	bonne	table
Bigarreau Marmotte		gros	mi hâtive	fin juin-début juillet	très bonne	table, conserves
Bigarreau Napoléon		assez gros	mi hâtive	fin juin	bonne	table, conserves
Bigarreau Reverchon		gros	intermédiaire	fin juin-début juillet	bonne	table, conserves
Bonne de Mai		moyen	précoce	fin mai-début juin	très bonne	table
Catelle	Mouthier-Hautepierre	moyen	hâtive	fin juin	bonne	table, conserves
Chalonnaise rose	Val de Saône	moyen	mi hâtive	fin juin	très bonne	table
Chalonnaise noire	Val de Saône	moyen	mi hâtive	mi juin	bonne	liqueur
Chapendu	Fougerolles	moyen	mi hâtive	fin juin	bonne	table, kirsch
Craquotte	Doubs, Jura	moyen	assez tardive	fin juin-début juillet	bonne	table, conserves
Faux Vache	Mouthier-Hautepierre	assez gros	hâtive	juin	bonne	table, kirsch
George	Franche-Comté	moyen	assez tardive	juin	très bonne	table, conserves
Jean Blanc	Fougerolles	assez gros	mi hâtive	fin juin	très bonne	table, conserves
Impératrice Eugénie	Charolais	assez gros	hâtive	fin mai-début juin	bonne	table
Laurencine	Besançon	moyen	intermédiaire	mi juin	bonne	table, liqueur
Longue Queue de Rancenay	Fougerolles	assez gros	assez tardive	juin	très bonne	table, conserves, kirsch
Marie Jean Diaude	Mouthier-Hautepierre	assez gros	mi hâtive	mi juillet	bonne	table, kirsch
Marsotte		moyen	hâtive	fin juin	très bonne	table, kirsch
Montmorency à courte Queue		moyen	tardive	fin juin-début juillet	bonne	table, conserves
Montmorency à longue Queue		moyen	tardive	fin juin-début juillet	bonne	confiserie, liqueur
Montmorency de Septembre		assez gros	assez tardive	fin août-début sept	assez bonne	conserves
Noire à tout faire	Pays de Montbéliard	moyen	mi précoce	fin juin-début juillet	bonne	table, conserves
Noire de Tartarie		moyen	précoce	fin juin-début juillet	très bonne	table, liqueur
Noire des Bords de Route	Pays de Montbéliard	moyen	intermédiaire	fin juin	bonne	table, conserves
Reine Hortense		assez gros	hâtive	fin juin	très bonne	table, conserves
Tardive de Cognières		moyen	mi précoce	fin juin-début juillet	très bonne	table, liqueur
Tinette	Fougerolles	moyen	assez tardive	début juillet	très bonne	table, kirsch

VARIÉTÉS DE COGNASSIERS	TAILLE	MATURITÉ	QUALITÉ	USAGES
A fruit rond	assez gros	oct. - nov	bonne	assez vigoureux
Bourgeault	gros	oct. - nov	bonne	très fertile et très vigoureux
Champion	moyen à assez gros	oct. - nov	bonne	parfumé, convient pour la pâte de coing
De Provence	moyen	novembre	bonne	bonne fertilité, arbre buissonnant
Du Portugal	assez gros	oct. - nov	bonne	craquante et très parfumée

VARIÉTÉS DE NÉFLIERS	TAILLE	FLORAISON	MATURITÉ	QUALITÉ	USAGES
Nèfles à gros fruits	gros	tardive	octobre	bonne	vigueur moyenne, grande fertilité
Nèfles à petits fruits	petit	tardive	octobre	bonne	sans pépin
Monstrueuse d'Evreinoff	très gros	tardive	mi-octobre	bonne	très vigoureux, récolte abondante
Belle de Grand Lieu	gros	tardive	octobre	bonne	confiture, compote, marmelade, sirop

VARIÉTÉS DE NOISETIERS	TAILLE	MATURITÉ	QUALITÉ	USAGES
Géant des Halles	gros	septembre	très bonne	très vigoureuse, rustique
A feuille pourpre	assez gros	début sept.	très bonne	croque mi-dure, très fertile
Impériale de Trébizonde	gros	fin août - début sept	très bonne	croque tendre, très fertile
Merveille de Bollwiller	très gros	début sept.	très bonne	croque mi-dure, très fertile

VARIÉTÉS DE CHÂTAIGNIERS	FRUIT DE TABLE	TAILLE	MATURITÉ	QUALITÉ	USAGES
Bouche Rouge	X	gros	fin octobre	bonne	croque châtaigne de bonne qualité
Cafard	X	gros	fin octobre	bonne	Se renseigner auprès du Syndicat des Producteurs de marrons du Morvan
Comballe	X	gros	fin octobre	bonne	grosse châtaigne, très sucrée, tardive
Jaune	X		fin octobre	bonne	Se renseigner auprès du Syndicat des Producteurs de marrons du Morvan
Marron Dauphine			mi octobre	très bonne	confiserie, conserve, bonne conservation
Marron de Lyon	X		mi octobre	bonne	châtaigne de bouche, bonne conservation
Marron d'Olargues			mi octobre	bonne	très sucré, très bon en conserve, bonne conservation
Pellegrine	X		début octobre	excellente	très bonne saveur - à sécher très bonne conservation
Rouge	X		début oct. - fin oct.	bonne	Se renseigner auprès du Syndicat des Producteurs de marrons du Morvan

Variétés de petits fruits, anciennes et/ou locales (Liste non exhaustive)

	CASSISSIERS	FRAMBOISIERS	GROSEILLERS	GROSEILLERS À MAQUEREAUX	VIGNES	MYRTILLES	MÛRES
VARIÉTÉS ÉLIGIBLES	Noir de Bourgogne	Surprise d'Automne	Rose de Hollande	Sans épine	Cardinal	AU CAS PAR CAS, EN FONCTION DU CONTEXTE LOCAL (SOL,	
	Royal de Naples	Rose de Côte d'Or	Rose de Champagne	Crispa Blanche	Muscat de Hambourg		
	Géant de Boskoop	Souvenir de Désiré Bruneau	Versaillaise Blanche	Crispa Rouge	Muscat Rouge de Madère	Myrtille du Marais	Sans épine
	Perle de Bourgogne	Merveille des Quatre Saisons	Versaillaise Rouge	Baies Blanches	Cornichon Blanc	Patriot	Blanc L. Emmanuelle
		Merveilleuse	Cerise Rouge	Baies Rouges	Sultanine	Sans épine	
		Géante	Cerise Blanche		Concord Noir		
		Sucrée de Metz	Belle de Meaux		Dattier de St Vallier		
		Capitou	Gloire des Sablons		Isabelle		
		Bois Blanc	La Turinoise		Madelaine		
		Baron de Wavre			Chasselas Doré de Fontainebleau		
					Chasselas Rose		
					Chasselas Doré		
VARIÉTÉS NON ÉLIGIBLES	Wellington	Maling Promise	Wilder	Captivator	Noah	Blue Crops	Wellington Mulberry
	Blackdown	Zéva	Jonker Van Test	Hinnonmaki Gul	Dattier de Beyrouth		Arapao
	Baldwin	Lloyd Georges	London Market	Hinnonmaki Rod			Apache
	Andega	Héritage	Junifer	Winham's Industry			Dirksen
		Fallgold	Laxton Perfection				Oregon Thornless
		Schoenemann	Red Lake				Thornless
		Royalty	Freedonia				
		Tulameen	Worcester				
		Augustred	Rovada				
		Golden Queen					
		Autumn Blize					

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

4, square Castan
CS 51857
25031 Besançon CEDEX

0970289000

www.bourgognefranchecomte.fr
Retrouvez-nous sur

Conception, réalisation : Région Bourgogne-Franche-Comté, direction de la Communication et des relations avec les citoyens • © David Cesbron