

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

*environnement*



**LA RÉGION FAVORISE LA  
SAUVEGARDE DES VARIÉTÉS  
FRUITIÈRES ANCIENNES**

Vergers de sauvegarde  
**APPEL À PROJETS 2019**



[www.bourgognefranchecomte.fr](http://www.bourgognefranchecomte.fr)

Retrouvez-nous sur   

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

## APPEL À PROJETS 2019

# 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.

Face à ce constat, j'ai souhaité reconduire le plan développé depuis 2008 en Bourgogne en faveur des vergers et l'étendre à l'ensemble du territoire de Bourgogne-Franche-Comté grâce à cet appel à projets.

Grâce à vous et par la mise en oeuvre 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 poursuit son soutien aux projets, contribuant à la sauvegarde des variétés fruitières locales, et soutiendra :

### 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

(essaïms 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, aux 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 au présent appel à projets.

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).



### 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).



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.



Aide plafonnée à  
**300 € / ruche + essaim**

- \* Les coûts de main d'oeuvre 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 cet appel à projets,
- \* 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.



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.



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 4000 €

- 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 « verger 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.**



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).



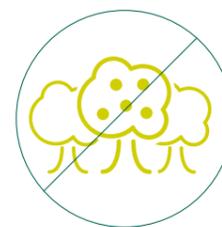
Pour les communes, associations, lycées agricoles et établissements scolaires :

- 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.



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 oeuvre, le cas échéant, en fonction de la nature du projet ;
- Le bénéficiaire devra justifier de la propriété foncière du site.

## Les critères de sélection pour l'appel à projets :

- 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.

## A titre indicatif, liste non exhaustive d'essences mellifères 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 pyraeaster	Poirier sauvage
Buxus sempervirens	Buis	Rhamnus frangula	Bourdaie
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 delocalisation 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 éventuels 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 dépôt des dossiers de candidatures à l'appel à projets « **Vergers de sauvegarde** » 2019 se fera en ligne, de façon dématérialisée, sur la plateforme « Gestion des aides régionales » du site internet de la Région :

<http://www.bourgognefranche-comte.fr>  
Rubrique « Guide des aides »

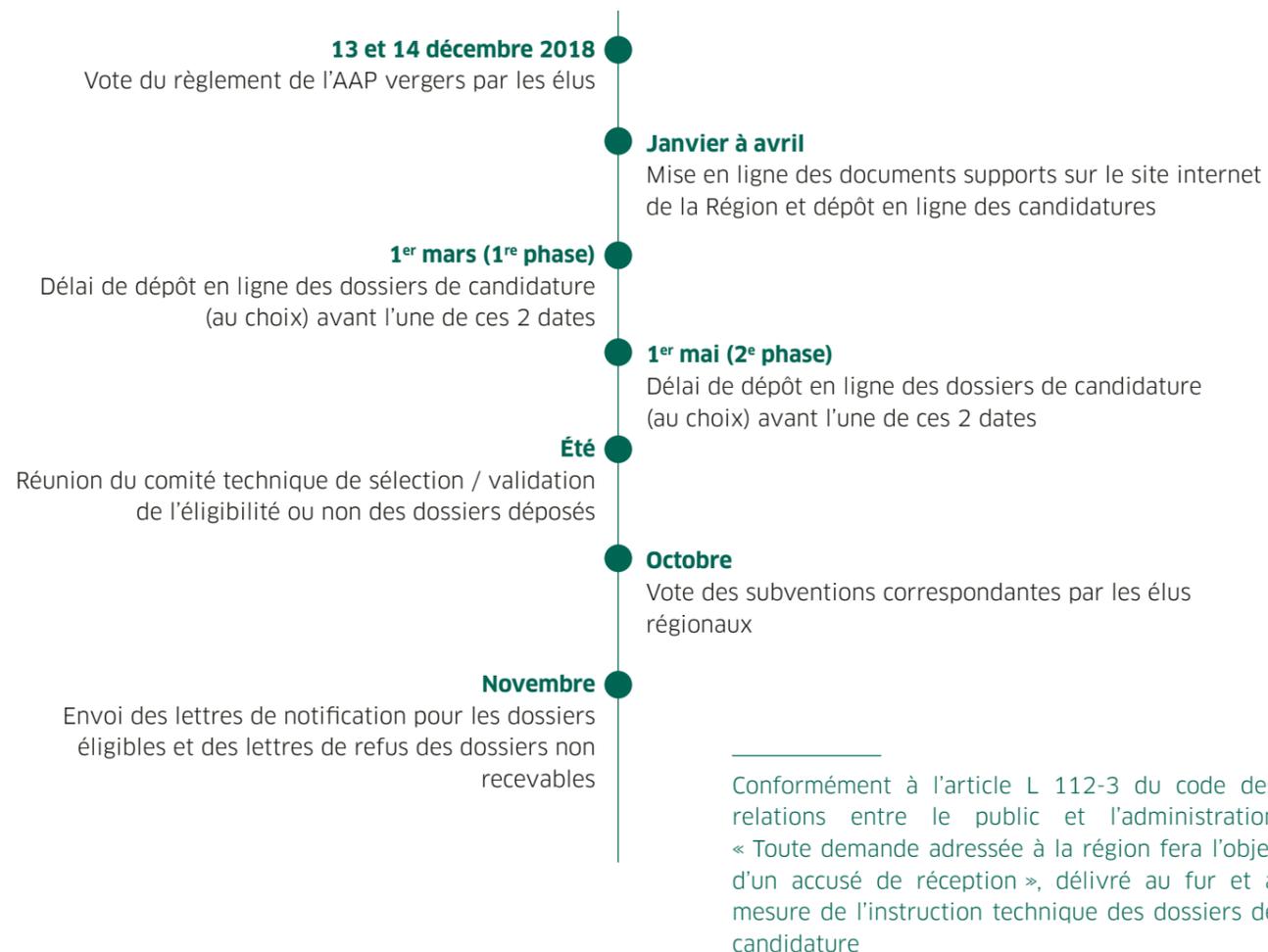
Seuls les dossiers déposés, en ligne, sur le site internet de la Région seront recevables.

Aucune demande « papier », reçue par voie postale ne sera traitée.

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. Dossier à déposer (au choix) avant l'une des 2 dates butoirs suivantes :

**1<sup>er</sup> mars 2019 ou 1<sup>er</sup> mai 2019**

## Appel à projets « Vergers de sauvegarde » Calendrier 2019



Vous pouvez trouver le **calendrier des formations 2019** 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  
0384 21 41 70 <http://croqueurs-national.fr>
- **CROQUEURS DE POMMES** « Jura-Val d'Or » (25-39)  
Président: M. Gérard BRETEGNIER 06 68 90 88 01  
- [croqpom.jvo@laposte.net](mailto:croqpom.jvo@laposte.net) -  
<https://croqueursdepommesjuravaldor.jimdo.com/>
- **CROQUEURS DE POMMES**  
« Jura-Dôle et Serre » (39)  
Président: M. Daniel DUBREZ - [croqueursjds@free.fr](mailto:croqueursjds@free.fr)  
0384 72 83 64 - <http://croqueursjds.free.fr/>
- **CROQUEURS DE POMMES** « Doubs » (25)  
Président: M. Jean-Michel ORTSTEIN - 0381940991  
<http://croqpom.doubs.verblog.com/>
- **CROQUEURS DE POMMES**  
« Franche-Comté Nord » (25-90)  
Président: M. Laurent BARBIER  
[pommes90@free.fr](mailto:pommes90@free.fr) - 06 18 61 61 68  
<http://croqueurs-fcn.fr/>
- **CROQUEURS DE POMMES**  
« Pays Graylois Bas-Salon » (70)  
Président: M. Claude CAMELIN  
[claud.camelin@wanadoo.fr](mailto:claud.camelin@wanadoo.fr)
- **CROQUEURS DE POMMES DE HAUTE-SAÔNE**  
« La Griotte » (70) - Président: M. Pierre MARCHAL - [pierre.marchal15@wanadoo.fr](mailto:pierre.marchal15@wanadoo.fr)  
03 84 30 23 65
- **CROQUEURS DE POMMES** « Val du Verboté » (90)  
Président: M. Patrick HUGONNET  
[hugonnet.patrick@wanadoo.fr](mailto: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](mailto:contact@vergers.vivants.fr) - 03 81 37 82 26 [www.vergers-vivants.fr](http://www.vergers-vivants.fr)
- **SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE L'YONNE**  
Saint-Georges-sur-Baulche (89)  
Président: M. Jean RAVISÉ - [shy89@orange.fr](mailto: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](mailto:info@jardindesmerlettes.com)  
<http://www.jardindesmerlettes.com>
- **ASSOCIATION BISONTINE DE POMOLOGIE**  
- Besançon (25 000) - Président: M. Michel FROIDEVAUX - [abpomologie@neuf.fr](mailto:abpomologie@neuf.fr)
- **CROQUEURS DE POMMES** « Auxois-Morvan » (21)  
Président: M. Etienne CORROT - 06 07 94 04 56  
[croqueursauxois-morvan@gmail.com](mailto:croqueursauxois-morvan@gmail.com)  
<https://croqueursauxois-morvan.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](mailto:le.greffon@sfr.fr) - [legreffon.secretaire@gmail.com](mailto:legreffon.secretaire@gmail.com)
- **CROQUEURS DE POMMES** « Val de Saône » (21) -  
Président: M. Serge BERNARD - 03 80 73 58 01 -  
[croqpomvds2@orange.fr](mailto:croqpomvds2@orange.fr)
- **CROQUEURS DE POMMES**  
« Chalon-en-Bourgogne » (71)  
Président: M. Jean-Luc GARNIER  
03 85 92 96 62 / [njlgarnier@sfr.fr](mailto:njlgarnier@sfr.fr)
- **CROQUEURS DE POMMES**  
« Pays Charolais-Brionnais » (71)  
Président: M. Jean LAGROST  
[croqueurspommespcb@gmail.com](mailto:croqueurspommespcb@gmail.com) - 03 85 25 44 82
- **FORÊT FRUITIÈRE** (71) - Président: M. Francis PHELY - [phely.francis@free.fr](mailto: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](mailto:gerard.hynek@wanadoo.fr) - 03 85 55 60 17  
Formateur: M. Robert KLEINGAERTNER [robik71@orange.fr](mailto:robik71@orange.fr)
- **NATURE ET PROGRÈS** (21) -  
Président: M. Gabriel VAUDRAY  
[ferme.varences@free.fr](mailto:ferme.varences@free.fr) - 03 45 21 94 77  
[www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)
- **PNR DU MORVAN - SAINT-BRISSON** (58) -  
M. Olivier THIEBAUT  
[olivier.thiebaut@parcdumorvan.org](mailto:olivier.thiebaut@parcdumorvan.org)  
03 86 78 79 22  
[www.parc-dumorvan.org](http://www.parc-dumorvan.org)
- **CROQUEURS DE POMMES** « Jura-Bresse » (71-39)  
Président: M. Guillaume GEFFROY -  
[croqueursjurabresse@gmail.com](mailto:croqueursjurabresse@gmail.com) - 03 85 74 78 56  
[www.croqueursdepommes-jurabresse.fr](http://www.croqueursdepommes-jurabresse.fr)
- **CROQUEURS DE POMMES** « Jura Petite Montagne » Arinthod (39)  
Président: M. Jacques CALLAND  
[croqueurs-petite-montagne@hotmail.fr](mailto:croqueurs-petite-montagne@hotmail.fr)  
06 77 40 65 46 - <http://croqueursjura.weebly.com/>

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

VARIÉTÉS DE POMMIERS	RÉGION	TAILLE	FLORAISON	MATURITÉ	QUALITÉ	USAGES	21	58	71	89	25	39	70	90
A la Bonté	Brionnais	petit	intermédiaire	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire, jus			X					
Abondance de Belfort	Pays de Montbéliard	moyen	précoce	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus							X	X
Api double (Double rose)	Saône & Loire	moyen fort	mi-tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus			X					
Api étoilé	Nationale	très petit	intermédiaire	décembre-mai	moyenne	décoration	X	X	X	X	X	X	X	X
Api rose d'Été	Nationale	petit	tardive	décembre-mai	bonne	couteau, à cuire, jus	X	X	X	X	X	X	X	X
Arboisine	Doubs, Jura	moyen	intermédiaire	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire, jus					X	X		
Arménienne	Pays de Montbéliard	moyen	intermédiaire	septembre-octobre	moyenne	couteau, jus					X	X	X	
Avrolles	Pays d'Othe	petit à moyen	très tardive	printemps	acide	à cuire, jus				X				
Bec d'Oie du Cher	Nivernais	moyen fort	intermédiaire	octobre-décembre	bonne	couteau		X	X					
Belle des Jardins	Brionnais	très gros	précoce	septembre	moyenne	à cuire			X					
Belle Fille de Bourgogne	Auxois	moyen	très tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus	X	X		X				
Belle Fille de Glanon	Val de Saône	moyen	très tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus	X		X					
Belle Fille de Salins	Doubs, Jura	moyen	très tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus					X	X		
Belle Fille du Morvan	Haut Nivernais	moyen	tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus	X	X	X					
Belle Fleur d'Été	Nivernais	gros	tardive	août	bonne	couteau, à jus		X						
Belle Joséphine	Pays de Montbéliard	gros	intermédiaire	décembre-janvier	bonne	couteau, à cuire, jus					X		X	X
Belle Joséphine de la Brie (Marie-Louise)	Nivernais	gros	tardive	automne	très bonne	couteau, à cuire, jus	X	X		X				
Belle Rivet	Saône & Loire	très gros	intermédiaire	novembre-février	moyenne	couteau, à cuire, jus			X					
Beurotte (Beurre)	Val de Saône	moyen	précoce	hiver	bonne	couteau, à cuire	X		X					
Blanche de Donzelot	Doubs	moyen fort	intermédiaire	octobre-novembre	bonne	couteau, à cuire, jus					X			
Boroillette	Pays de Montbéliard	moyen	intermédiaire	octobre-novembre	bonne	couteau, à cuire, jus					X		X	X
Boudin	Haute-Saône	petit	intermédiaire	août	bonne	couteau, à cuire							X	
Bougeronne	Saône & Loire	très gros	précoce	automne	bonne	couteau, à cuire, jus			X					
Cabarelle	Jura	moyen	intermédiaire	décembre-mars	moyenne	couteau, à cuire, jus						X		
Calville de Danzig	Doubs	moyen	intermédiaire	automne	bonne	couteau, jus					X		X	X
Calville du roi (Citron d'Hiver)	Nationale	moyen	intermédiaire	novembre-avril	très bonne	couteau	X	X	X	X	X	X	X	X
Carré d'Hiver (Carré de l'Est)	Morvan	moyen	intermédiaire	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire, jus	X	X						
Châtaignier	Val de Saône	moyen fort	tardive	hiver-printemps	très bonne	couteau, à cuire, jus	X							
Châtaignier (du Morvan)	Morvan	moyen fort	tardive	hiver-printemps	très bonne	couteau, à cuire, jus	X	X						
Chire	Pays de Montbéliard	très petit	intermédiaire	août	bonne	couteau, à cuire, jus					X		X	X
Choux	Val de Saône	moyen	intermédiaire	hiver	moyenne	couteau, à cuire, jus	X		X					
Coing	Franche-Comté	gros	tardive	décembre-mars	bonne	couteau, jus					X	X	X	X
Court-pendu rouge	Nationale	moyen	intermédiaire	décembre-mars	très bonne	couteau	X	X	X	X	X	X	X	X
Cravert	Nivernais	moyen	très tardive	novembre-décembre	moyenne	couteau, à cuire		X						
Croque (de Bresse)	Bresse	moyen fort	intermédiaire	automne	très bonne	couteau, à cuire			X			X		
Cul d'Oie (de Gigny)	Bresse	moyen fort	précoce	hiver	bonne	couteau, à cuire			X			X		
Cul pointu	Haute-Saône	gros	intermédiaire	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire							X	
Cusset	Bresse	moyen fort	très tardive	novembre-avril	bonne	couteau, à cuire			X			X		
Cutor	Saône & Loire	moyen	tardive	automne	très bonne	couteau			X					
D'Autun	Charolais	moyen	intermédiaire	hiver-printemps	très bonne	couteau, à cuire, jus			X					
D'Autriche	Pays de Montbéliard	moyen	intermédiaire	août	bonne	couteau, à cuire					X		X	X
De Flandre (Flandre)	Yonne	moyen	très tardive	fin d'automne-hiver	bonne	couteau, à cuire, jus		X		X				
de Jeu	Nivernais	moyen	très tardive	novembre-décembre	bonne	couteau, jus		X						
de l'Estre (Sainte-Germaine)	Nationale	moyen	tardive	décembre-juin	très bonne	couteau, à cuire	X	X	X	X				
Des Rameaux	Haut-Doubs	moyen	précoce	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire					X	X		
Drap d'Or	Nivernais	moyen fort	précoce	automne	très bonne	couteau, jus		X						
du Rôle (Chevière)	Dijonnais	moyen	très tardive	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire, jus	X							
Epine	Doubs	gros	tardive	octobre-décembre	bonne	couteau, à cuire					X			
Feuilloux	Nivernais	moyen	intermédiaire	hiver-printemps	bonne	couteau	X	X	X					
Févrette	Pays de Montbéliard	petit	intermédiaire	septembre	bonne	couteau, à cuire, jus					X		X	X
Framboise d'Été	Val de Saône	moyen fort	précoce	fin août-sept.	excellente	couteau	X		X					
Francizio	Saône & Loire	moyen	précoce	hiver	très bonne	couteau			X					
Grebeussot	Haute-Saône	moyen fort	tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus							X	X
Grebillette	Bresse	petit	intermédiaire	hiver	bonne	couteau	X		X					
Grelot (Rouge d'Automne, Framboise d'Automne)	Auxois, Bresse	gros	intermédiaire	septembre	bonne	couteau, à cuire, jus	X		X					
Grillotte de Montbéliard	Pays de Montbéliard	moyen fort	précoce	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire					X		X	X
Grillotte rouge	Val de Saône	moyen fort	précoce	automne	très bonne	couteau, à cuire	X		X					
Gros Bois	Haut-Doubs	moyen fort	intermédiaire	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus					X	X		
Gros Locard	Nationale	gros	intermédiaire	intermédiaire	bonne	couteau, à cuire	X			X				
Grougnot	Haute-Saône	petit	intermédiaire	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire							X	
Jacque Lebel	Franche-Comté	gros	intermédiaire	automne	bonne	couteau, à cuire, jus					X	X	X	X
Jacquet de l'Yonne	Yonne	moyen fort	tardive	hiver	bonne	couteau, jus				X				
Jaunette d'Allondans	Doubs	moyen	intermédiaire	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire					X			
Jean Colin	Doubs	moyen fort	intermédiaire	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire			X		X			
Jolibois (Alfred Jolibois)	Yonne	moyen fort	intermédiaire	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire, jus	X	X		X				

VARIÉTÉS DE POMMIERS	RÉGION	TAILLE	FLORAISON	MATURITÉ	QUALITÉ	USAGES	21	58	71	89	25	39	70	90
Jumiot	Val de Saône	moyen	précoce	automne	très bonne	couteau, à cuire	X		X					
La Paix (Paie)	Haute-Saône	moyen fort	intermédiaire	décembre-mars	très bonne	couteau, à cuire, jus							X	
Laurier	Pays de Montbéliard	gros	intermédiaire	octobre-décembre	moyenne	couteau, à cuire, jus					X		X	X
Laurier de Novillars	Doubs	moyen fort	intermédiaire	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire, jus					X			
Lavigne	Belfort	moyen fort	précoce	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus								X
Levrau	Val de Saône	moyen fort	tardive	automne	bonne	couteau, à cuire, jus	X							
Lion d'Automne	Franche-Comté	gros	précoce	octobre-décembre	bonne	couteau, à cuire					X	X	X	X
Madeleine rose (Rose)	Auxois	moyen	intermédiaire	fin août-début sept.	moyenne	couteau, à cuire	X	X		X				
Mai (Fuseau, Bon Coeur, Jean Dupont)	Nivernais	moyen fort	très tardive	printemps	moyenne	à cuire		X						
Marie-Louise (Belle Joséphine de Brie)	Pays de Montbéliard	gros	intermédiaire	novembre-janvier	très bonne	couteau, à cuire, jus					X		X	X
Ménagère d'Auxois	Auxois-Morvan	gros	tardive	automne	moyenne	à cuire, jus	X	X	X	X				
Merveille de Savoisy	Côte d'Or	moyen	intermédiaire	automne	moyenne	couteau, jus	X		X					
Mour de Chien	Jura	gros	tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus						X		
Mour de Pô	Ajoie	petit	très tardive	septembre-décembre	moyenne	à cuire, jus						X	X	X
Nation	Pays de Montbéliard	moyen fort	précoce	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire					X		X	X
Nez de Chien	Val de Saône	petit	tardive	hiver-printemps	bonne	couteau, jus	X							
Nez plat	Pays d'Othe	petit à moyen	tardive	fin d'automne-hiver	très bonne	couteau, à cuire, jus				X				
Paradis de Romenay	Bresse	moyen	tardive	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire			X					
Patte de Loup	Nationale	moyen	tardive	hiver	très bonne	couteau, à cuire	X	X	X	X	X	X	X	X
Pierre le Grand	Pays de Montbéliard	moyen	intermédiaire	août	très bonne	couteau					X		X	X
Pigeonnet de Jérusalem	Nationale	moyen	intermédiaire	octobre	très bonne	couteau, à cuire, jus	X	X	X	X	X	X	X	X
Plate de Glanon	Val de saône	moyen fort	tardive	hiver	moyenne	a cuire, jus	X		X					
Raisin	Doubs, Jura	moyen	intermédiaire	septembre-octobre	moyenne	couteau, jus					X	X		
Râlot	Auxois	moyen	précoce	fin août-début sept.	très bonne	couteau	X	X						
Rambour de Flandre (Mère des pommes)	Nivernais	très gros	précoce	automne	moyenne	couteau, à cuire, jus		X						
Rambour Jandot (Charmant)	Val de Saône	moyen fort	intermédiaire	hiver-printemps	très bonne	couteau	X		X					
Rambour Papeleu	Franche-Comté	gros	intermédiaire	tardive	très bonne	couteau, à cuire, jus					X	X	X	X
Rayotte de Nommay	Pays de Montbéliard	moyen	intermédiaire	septembre-décembre	bonne	couteau, à cuire, jus					X		X	X
Reine des Reinettes	Nationale	moyen	intermédiaire	automne	très bonne	couteau, à cuire, jus	X	X	X	X				
Reine Sophie	Val de Saône	moyen	intermédiaire	décembre-mars	très bonne	couteau	X		X					
Reinette blanche du Canada	Nationale	gros	intermédiaire	fin d'automne-hiver	bonne	couteau, à cuire, jus	X	X	X	X				
Reinette d'Automne (Pépin d'Or, Reinette d'Angleterre ancienne)	Auxois	moyen	tardive	automne-hiver	bonne	couteau, à cuire, jus	X	X	X	X				
Reinette de Bretagne	Belfort	moyen fort	intermédiaire	décembre-mars	très bonne	couteau, à cuire								X
Reinette de Cuzy (Reinette carrée de Montbard)	Auxois-Morvan	moyen	tardive	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire, jus	X	X	X					
Reinette de Fer	Haute-Saône	moyen fort	intermédiaire	décembre-mai	très bonne	couteau, à cuire, jus							X	
Reinette de Mâcon	Mâconnais	moyen	intermédiaire	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire, jus	X	X	X					
Reinette de Montbard	Auxois-Morvan	moyen	tardive	automne-hiver	bonne	couteau, à jus	X	X	X					
Reinette de Savoie	Doubs, Jura	moyen fort	très tardive	décembre-mai	bonne	couteau, à cuire, jus					X	X		
Reinette de Servin	Doubs	moyen fort	intermédiaire	décembre-mars	très bonne	couteau, à cuire, jus					X			
Reinette étoilée	Nationale	moyen	intermédiaire	décembre-février	très bonne	couteau	X	X	X	X				
Reinette grise comtoise	Franche-Comté	petit	précoce	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire					X	X	X	X
Reinette grise de Dijon	Auxois	petit	tardive	octobre-novembre	bonne	couteau, à cuire, jus	X	X	X					
Reinette Marcel	Saône & Loire	moyen	mi tardive	hiver-printemps	bonne	couteau			X					
Rouge de Vareilles	Brionnais	très petit	tardive	hiver-printemps	moyenne	couteau, à cuire, jus			X					
Rouge Rosely	Val de Saône	moyen fort	précoce	septembre-octobre	très bonne	couteau, à cuire	X		X					
Roussotte de Crosey	Doubs	moyen	intermédiaire	décembre-mars	moyenne	à cuire					X			
Saint-Jean	Nationale	moyen	intermédiaire	juillet	bonne	couteau	X	X	X	X	X	X	X	X
Saulette	Pays d'Othe	moyen fort	tardive	hiver	bonne	couteau, à cuire, jus		X		X				
Sauvageon Barré (de Mai)	Pays d'Othe	moyen	très tardive	hiver	bonne	couteau, jus		X		X				
Sauvageon Bois	Pays d'Othe	moyen	tardive	automne-hiver	moyenne	couteau, jus		X		X				
Suisse de Montbéliard	Pays de Montbéliard	moyen fort	intermédiaire	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire					X		X	X
Tardive de Grosagny	Belfort	gros	tardive	décembre-mai	très bonne	couteau, à cuire								X
Tiuffat	Pays de Montbéliard	moyen fort	intermédiaire	septembre-décembre	bonne	couteau, à cuire, jus					X		X	X
Trouvée de Désandans	Doubs	gros	intermédiaire	septembre-décembre	bonne	couteau, à cuire, jus					X			
Vadiot blanc (Api blanc)	Auxois	petit	tardive	automne-hiver	moyenne	couteau, jus	X	X		X				
Vadiot vert	Auxois	petit	tardive	automne-hiver	moyenne	couteau, à cuire, jus	X	X		X				
Verbôle	Doubs	petit	précoce	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus					X			
Vérollot	Pays d'Othe	moyen	très tardive	hiver-printemps	bonne	couteau, jus				X				
Verte à grande Queue	Pays de Montbéliard	moyen fort	tardive	décembre-mars	bonne	couteau, à cuire, jus					X		X	X
Violette	Pays de Montbéliard	moyen	tardive	décembre-mars	très bonne	couteau, à cuire, jus					X		X	X

VARIÉTÉS DE POIRIERS	RÉGION	TAILLE	FLORAISON	MATURITÉ	QUALITÉ	USAGES	21	58	71	89	25	39	70	90
A Boulettes	Haute-Saône	petit	intermédiaire	septembre-octobre	moyenne	à cuire							X	
Belli (Bailly, Gran'cou)	Morvan	petit	tardive	octobre	bonne	couteau, jus	X	X	X					
Bergamotte Crassane (Poire Pomme)	Nivernais	gros	intermédiaire	novembre-décembre	très bonne	couteau, à cuire, jus		X	X					
Beurré d'Apremont	Haute-Saône	gros	tardive	septembre-octobre	très bonne	couteau, à cuire							X	
Beurré gris	Nationale	moyen	précoce	mi sept.-fin octobre	bonne	couteau, à cuire	X	X	X	X	X	X	X	X
Bisi (Bailly, Gran'cou)	Saône et Loire	petit	intermédiaire	septembre	très bonne	couteau			X					
Bon Chrétien	Nationale	moyen fort	tardive	fin août-mi septembre	très bonne	couteau, à cuire	X	X	X	X	X	X	X	X
Borgeate	Charolais	moyen	précoce	septembre	moyenne	à cuire, à sécher			X					
Bouillère	Nivernais	moyen	intermédiaire	août	moyenne	à cuire		X						
Certeau d'Automne	Nationale	petit	intermédiaire	automne	très bonne	couteau, à cuire	X	X	X	X	X	X	X	X
De Gentil	Haute-Saône	gros	intermédiaire	octobre-novembre	moyenne	couteau, à cuire							X	
De Miel	Doubs	petit	intermédiaire	août	très bonne	couteau						X		
Duchesse de Berry d'Été	Pays de Loire	moyen	tardive	fin juillet-début août	très bonne	à cuire, jus		X						
Epermain	Charolais	moyen	tardive	hiver-printemps	bonne	couteau, à cuire, jus			X					
Épinet	Morvan	moyen	tardive	hiver-printemps	moyenne	à cuire, jus		X	X					
Fauvanelle	Haute-Saône	moyen	intermédiaire	septembre-octobre	bonne	couteau, à cuire							X	
Gilles-Ô-Gilles (de Livre) + A1	Bourgogne	très gros	intermédiaire	hiver-printemps	moyenne	à cuire, à sécher	X	X						
Grise	Saône et Loire	petit	intermédiaire	hiver-printemps	moyenne	couteau, à cuire, sec			X					
Ile verte	Franche-Comté	moyen	intermédiaire	septembre	bonne	couteau, à cuire, jus					X	X	X	X
Judrin	Auxois-Morvan	petit	tardive	novembre	bonne	à cuire	X	X	X					
Marguerite Marillat	Lyonnais	très gros	précoce	fin août-mi septembre	très bonne	couteau			X			X		
Maroille	Doubs	moyen	tardive	novembre-décembre	moyenne	à cuire					X			
Noire de Bretagne	Doubs	petit	intermédiaire	novembre	moyenne	à cuire					X			
Petit Muscat rouge	Franche-Comté	petit	intermédiaire	juillet	très bonne	couteau, jus					X	X	X	X
Ploteau d'Été	Nivernais	moyen	précoce	septembre	moyenne	couteau, à cuire		X						
Ploteau d'Hiver	Nivernais	moyen	tardive	décembre-janvier	moyenne	couteau, à cuire		X						
Précoce de Trévoux	Bresse	moyen fort	précoce	mi juillet-début août	très bonne	à cuire			X			X		
Rossette	Charolais-Brionnais	petit	intermédiaire	septembre-octobre	très bonne	à cuire, jus, à sécher			X					
Sancenelle	Haute-Saône	petit	précoce	début septembre	moyenne	à cuire							X	
Schenaille	Bresse	petit	intermédiaire	novembre	très bonne	à cuire						X		
Sucre vert	Pays de Montbéliard	moyen	tardive	novembre-décembre	bonne	couteau					X		X	X

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

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
Craquette	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 Cognaères		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
Néfles à gros fruits	gros	tardive	octobre	bonne	vigueur moyenne, grande fertilité
Néfles 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 pourpres	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	CROSEILLERS À MAQUEREAUX	VICNES	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					

**RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE**

4, square Castan  
CS 51 857  
25 031 Besançon CEDEX

0970 289 000

[www.bourgognefranche-comte.fr](http://www.bourgognefranche-comte.fr)

Retrouvez-nous sur   