

Caractéristique des variétés

Les cerisiers

- Cerisier Guigne des Carmelites

Fruit de belle grosseur noir brillant à chair rouge foncé et à jus très colorant. Les fruits arrivent à maturité fin juin début juillet. L'arbre est vigoureux, érigé et assez fertile.

- Cerisier Bigarreau Napoléon

Fruit à chaire ferme, blanchâtre, juteuse, savoureuse et très sucrée. Les fruits mûrissent fin juin à fin juillet selon les années. C'est un arbre très fertile, à rameaux nombreux, de moyenne grandeur.

Les Poiriers

- Poirier Beurré d'Apremont

Fruit volumineux, allongé à chair blanche, demi-fine, odorante, sucrée, parfumée et juteuse. C'est un arbre à fertilité remarquable, peu vigoureux, de croissance lente qui préfère les sols légers, frais, non humides et riches en azote.

- Poirier Fauvanelle

Fruits petits à moyens, à chair sucrée, à peine acidulée, juteuse et développant un parfum rappelant la vanille. Bonne à croquer, c'est aussi une poire excellente cuite, en pâte de fruits et séchée. Elle se prête à la stérilisation et à la congélation après cuisson. Fruit se récoltant en octobre et pouvant se consommer de novembre à janvier. L'arbre est de vigueur moyenne mais fertile et de bonne résistance au grand froid.

Les Pommiers

- Pommier Belle fille de Salins

Fruit de taille petite à moyenne à chair très ferme et croquante, de couleur blanc neige, assez juteuse, assez sucrée et peu acidulée lui conférant une saveur équilibrée. Elle se récolte début septembre et peut se conserver jusqu'en février. Bonne à croquer et en jus, passable en cuisson. Bonne variété résistante à la tavelure. Sa floraison très tardive échappe souvent aux gelées printanières.

- Pommier violette de Montbéliard

Le fruit est de taille moyenne, d'un beau rouge violacé. La chair est ferme, croquante, juteuse, sucrée, parfumée, légèrement acidulée. La récolte se fait début octobre. Les fruits peuvent être consommés de suite mais sont meilleurs après quelques semaines en cave. Ils se conservent très bien jusqu'au début de mars. De bonne qualité pour tous les usages, elle se distingue plus particulièrement comme pomme à couteau ou encore à jus.

L'arbre de vigueur forte, résistant aux maladies prend rapidement une forme retombante. La floraison étalée est remarquable, mi-tardive, ce qui lui permet d'échapper assez souvent aux gelées. La fructification abondante est régulière.

- Pommier reinette de Savoie

Fruit parfumé, sucré, légèrement acidulé et juteux qui se récolte début octobre. Consommable de suite, il peut se conserver également jusque fin avril. Bonne à croquer et pour la compote, c'est aussi une très bonne pomme à jus. Floraison tardive, il échappe aux dernières gelées.

- Pommier reinette de Servin

Fruits moyens à gros avec une chair douce et parfumée, sucrée, très peu acidulée. Ils se récoltent fin septembre et peuvent se consommer de suite jusque fin février. Très bonne pomme à couteau et à cuire, elle est aussi bonne à sécher.

Les Pruniers

- Prunier Reine-Claude violette

Fruit moyen gros, de même forme que les autres Reine-Claude. La chair se détache bien du noyau. Chair fine, bien juteuse et à saveur très sucrée. Le fruit arrive à maturité fin août, début septembre. C'est une bonne Prune de table mais aussi à confiture, tarte, compote,...

L'arbre est vigoureux et fertile.

- Prunier Damassine

Les fruits sont petits à moyens, généralement très sains, arrivant à maturité courant août. La chair, fine sucrée et moyennement juteuse, en fait un fruit de table excellent. C'est aussi un très bon fruit à confiture, tarte, compote. Se conserve bien au congélateur mais ne convient pas pour la stérilisation en bocaux.

C'est un très bel arbre, élancé en fuseau, se reproduisant par drageons.

Les Mirabelles, Quetsche ou Coing

- Mirabellier de Nancy

Fruit de très bonne qualité, la chair sucrée au grain assez fin est juteuse, à saveur très agréable et au parfum de miel.

- Quetsche d'Alsace

Arbre vigoureux, robuste, produisant vers la mi-septembre de grosse prunes ovoïdes rouge bleuté à noir bleuté, fortement pruinées. La chair est très ferme, sucrée, acidulée. Le fruit est apprécié pour la pâtisserie, la conserve, la distillation.

- Cognassier champion

Coing pomme qui arrive à maturité en octobre. Les fruits sont gros, juteux et parfumés. Bonne valorisation en compotes, pâtes de fruits et confitures.