

# Catalogue 2024

## des variétés fruitières



### Pommiers :

#### Akane



Arrive à maturité de mi août à septembre, sa qualité gustatif est excellente, sa chair est blanche, fine, croquante et juteuse au goût légèrement acidulée.

C'est une pomme d'origine japonaise à l'épiderme d'un rouge éclatant.

#### Api Etoilée



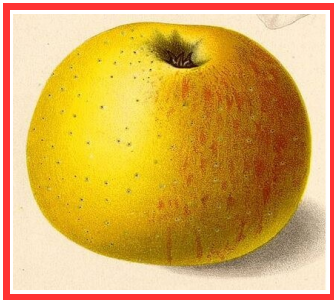
Arrive à maturité d'octobre à mars, la qualité gustative est excellente, sa chair est fine, blanc jaunâtre, assez ferme, juteuse, sucrée et parfumée. C'est une bonne pollinisatrice qui réussit très bien en montagne.

## Apiun



Arrive à maturité en janvier et se conserve jusqu'en mai. Sa qualité gustative est excellente, sa chair est jaunâtre, fine, ferme, croquante, très sucrée, non acidulée et très parfumée. Elle est très rustique et se conserve très bien. Son fruit est de petit calibre à l'épiderme jaunâtre. C'est la pomme que nos grands parents glissaient dans leurs poches pour aller à l'école, un véritable bonbon.

## Barlique de Massat



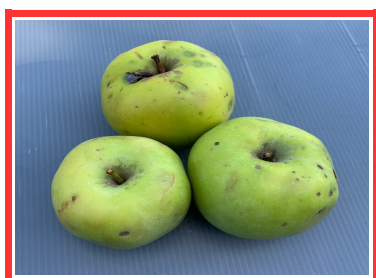
Arrive à maturité de novembre à mars, sa qualité gustative est très bonne, sa chair est douce, peu juteuse et bien parfumée. C'est une pomme qui vient de la vallée de Massat, bien adaptée à la montagne, qui convient bien pour la réalisation des croustades. Elle peut se conserver jusqu'en juin.

## Belle de Boskoop



Arrive à maturité de décembre à mars, sa qualité gustative est excellente, sa chair est jaunâtre, mi ferme, juteuse, parfumée, sucrée et mi acidulée. C'est une variété très intéressante car peu sensible au chancre et à la tavelure. Les fruits se conservent entre 3 et 4 mois en cave.

## Belle Louronnaise



Arrive à maturité vers mi août suivant la zone géographique. Sa qualité gustative est très bonne en montagne, bien moins en plaine. Sa chair est blanche, grossière, à texture lâche, assez juteuse et acidulée. C'est une variété population de gros calibre à l'épiderme verte. Très rustique, c'est une variété qui apprécie l'altitude.

## Court pendu rouge des Pyrénées



Très bonne qualité gustative, sa chair est tendre, douce, sucrée, moyennement juteuse et très agréable. C'est une variété de très longue conservation, qui s'utilisait autrefois comme des pommes de terre, revenu à la poêle ou en omelette.

## Couteras des pyrénées



Arrive à maturité en décembre, sa qualité gustative est très bonne, sa chair est blanche, ferme, sucrée et douce. C'est un fruit de très longue conservation, qui était avec la reinette de Brive, les dernières à arriver sur les marchés de Toulouse. Utilisé comme pomme de table et pomme à cidre.

## Delbart Estivale



Arrive à maturité d'août à septembre, sa qualité gustative est très bonne, sa chair est ferme, croquante, saveur équilibrée avec des notes de fenouil et d'anis. De calibre moyen et à l'épiderme jaune strié de rouge c'est une référence des pommes précoces.

## Douce Nérique



Sa chair est tendre, douce avec un parfum particulier d'amande. Son fruit est de calibre moyen, à l'épiderme verdâtre devenant jaune.

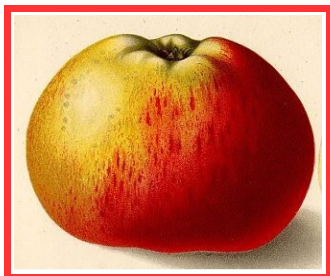
Très ancienne variété présente dans le canton d'Aspet et de Salies.

## Estelle



Sa chair est assez ferme, blanche verdâtre, très juteuse, douce au parfum marqué. Assez semblable à la Couteras.

## Mataleno



Arrive à maturité d'août à septembre, sa qualité gustative est très bonne, sa chair est fine et très parfumée. Son fruit est de gros calibre, jaune strié de rouge pourpre considéré par beaucoup comme la meilleure variété précoce.

## Pitchine



Arrive à maturité mi septembre, sa qualité gustative est très bonne, sa chair est croquante, parfumée, juteuse, sucrée et douce. C'est une très jolie pomme précoce strié de rouge sur fond jaune et résistance aux formes communes de tavelure.

## Pomme de Fer



Maturité tardive, de bonne qualité gustative, sa chair est blanche, très croquante, juteuse, sucrée. Le fruit est de calibre moyen à gros à l'épiderme rouge laissant apparaître le fond vert. Elle est de conservation assez longue.

## Pomme orange



Chair très dense, dure, assez croquante, acidulée, sucrée, juteuse, très parfumée. C'est une variété population, devenu assez rare.

## Reine des Reinettes



Arrive à maturité d'octobre à mars, la qualité gustative est excellente, sa chair est fine, blanc jaunâtre, assez ferme, juteuse, sucrée et parfumée.

C'est une bonne pollinisatrice qui réussit très bien en montagne.

## Reinette Canada Blanche



Arrive à maturité de novembre à avril, la qualité gustative est excellente, sa chair est blanc jaunâtre, très fine, tendre, sucrée, juteuse, finement parfumée. C'est l'une des meilleures pommes de garde. Aime être exposé au sud sud est.

## Reinette Canada grise



Arrive à maturité de décembre à mars, sa qualité gustative est très bonne, sa chair est blanche jaunâtre, fine, fondante, sucrée, légèrement acidulée, bien parfumée et assez juteuse. Elle se conserve très bien au fruitier.

## Reinette clochard



Arrive à maturité de février à mai, la qualité gustative est très bonne, sa chair est jaunâtre, ferme, juteuse, sucrée, acidulée à saveur très agréable.

Les fruits se conservent très bien au fruitier et en cave.

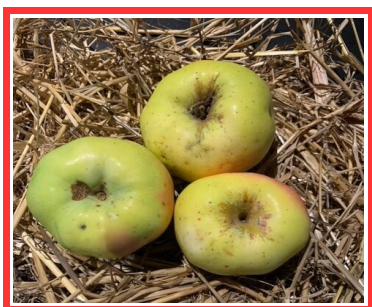
## Reinette d'Angleterre



Arrive à maturité d'octobre à novembre, sa qualité gustative est excellente, sa chair est tendre, fondante, acidulée et très juteuse. C'est un gros fruit à l'épiderme jaune vert avec une joue rouge, une incontournable des jardins et vergers.



## Reinette des Comminges



Arrive à maturité vers mi octobre et se conserve jusqu'à fin mars. Sa qualité gustative est bonne. Sa chair est ferme, très blanche, très croquante, juteuse, moyennement sucrée, moyennement acidulée et bien équilibrée. Anciennement commercialisée dans les hautes Pyrénées et la Haute Garonne, elle est rustique et peu sensible aux maladies.

## Reinette du Mans



Arrive à maturité de février à avril, la qualité gustative est bonne, sa chair est blanche, fine, ferme, assez sucrée, cassante, très juteuse et agréablement parfumée. Elle est très tardive, échappant généralement aux gelées printanières. Très apprécié comme pomme de table, elle convient également pour fabrication du cidre.



## Poiriers :

### Bon Chrétien Williams



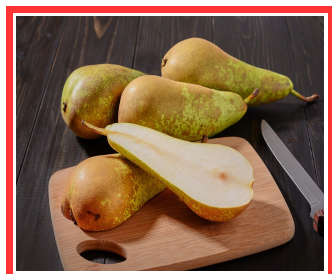
Arrive à maturité entre fin août et septembre, sa qualité gustative est très bonne, sa chair est très blanche, fine, très sucrée, juteuse, très parfumée, fondante, musquée. C'est l'une des variétés les plus cultivées en France. La forme, la qualité et la conservation varient sensiblement suivant les régions d'implantation.

### Beurré Hardy



Arrive à maturité de fin septembre à octobre, sa qualité gustative est très bonne, sa chair est blanche, quelques fois verdâtre sous la peau, fondante, très sucrée, parfumée, légèrement musquée, juteuse et un peu acidulé. Cette variété aime peu les sols sec et trop calcaire. C'est l'une des meilleurs variétés de poire de table.

## Conférence



Arrive à maturité en fin octobre, sa qualité est très bonne, sa chair est blanche rosée, fine, bien juteuse, fondante, sucrée et parfumée. C'est une excellente variété à mettre au jardin et au verger.

## Doyenné du Comice



Arrive à maturité d'octobre à novembre, sa qualité gustative est excellente, sa chair est blanchâtre, très fine, très fondante, sucrée, relevée, délicatement parfumée et très juteuse. Cette variété est considérée comme l'une des meilleures et souvent au point de vue de la qualité mais assez long à mettre à fruit sur franc.





## Pruniers :

### Secrétau, goutte d'or



Arrive à maturité en août, sa qualité gustative est très bonne, sa chair est fine, sucrée et parfumée. C'est un joli fruit allongé jaune doré en forme de goutte d'eau, emblématique du Comminges et du Couserans.

*Pépinière du Garbet*

La casque 09140 ERCE

Clément Airault 0783851816

Philippe Peyron 0632151051

E-mail : [clement.airault@yahoo.fr](mailto:clement.airault@yahoo.fr)

Site internet : <https://pepinieredugarbet.com/>