

Variétés fruitières recommandés en altitude pour le verger haute tige (en collaboration avec Roger Corbaz, Arboretum National d'Aubonne)

Croquez des pommes, poires de variétés anciennes, c'est plus savoureux et meilleur pour la santé! Préférez et plantez les arbres de ces variétés chaque fois que vous le pouvez.

Pommes en général les variétés précoces, par ex.

Pommes	Utilisation	Description
Pommes des moissons (Klarapfel) jusqu'à 1000m)	consommation en frais, ne se garde pas	<i>Précoce, chair blanche, juteuse, moyennement ferme, très tendre, croquante. Saveur: d'une légère acidité rafraîchissante, aigrelette, très sucrée, plaisante. A maturité devient suave et très vite farineuse (le devient moins vite s'il reste sur l'arbre).</i>
Mutterapfel (syn. Motheraple, Lavanttaler Bananenapfel)	Pomme de table	Variété précoce aux fruits coniques, d'un rouge soutenu, à la chair blanche parfois veinée de rouge et au parfum très agréable. Supporte aussi un climat rude.
Rose de Berne (jusqu'à 1000 m)	Pomme de table	Variété indigène la plus connue. Description du fruit: grosseur moyenne, rouge foncé, arôme typique et prononcé Particularité: Pour l'altitude
Jacques Lebel	La vraie « pomme à beignets » de nos grands-mères	Le " Jacques Lebel " est une variété type des anciens vergers, très vigoureux, à grand développement et fort productif.
Reinette de Ferlens (800m)	Pomme à cuire	Variété originaire de ce village du Jorat, au climat rude. Grosse pomme, chair jaunâtre, juteuse, acide et sucrée, avec un arôme bien présent.
Belle de Boscop (800m)	Pomme à cuire, pomme de table	Pomme rustique, ferme, acidulée et parfumée. Couleur vert-gris nuancée de rouge, sa chair est ferme, finement acidulée et légèrement jaune et sucrée. La Belle de Boskoop contient plus du double de vitamine C qu'une Golden Delicious.



Poires	Utilisation	Description
Rosalette	Poire de table	Très petite poire ovale, mise à fruit rapide, production très généreuse. Proche de Rousselet de Reims, laquelle était très apprécié par Louis XIV et son jardinier chef de Versailles.
Luzeiner Längler	Poire à sécher, garde	Poire grosse, origine des Grison, utilisé pour le pain de poire
Maude (Schweizer Wasserbirne)	Jus (cidre)	Elle est utilisée pratiquement uniquement pour le jus (cidre fermenté ou non). Le cidre est clair, abondant, léger, doux. Variété déjà connu au 18e siècle.
Pétolin (1000m)	Poire e table, ou à cuire	Petite poire ronde, juteuse, sucrée, goût musqué prononcé. Croissance lente, mise à fruit rapide, production généreuse.
Catillac (Syn. Poire livre)	Poire à cuire, se garde plusieurs mois sans problème	Imposante par ses dimensions et son poids atteignant facilement les 500g. Cette variété est très ancienne et remonterait même à l'époque romaine. Immangeable à l'état cru, exige une longue cuisson à petit feu, devient rose et agréable. Maturation: décembre à avril.
Bon Chrétien William (800m)	Poire à table,	Type beurré, C'est une poire assez grosse, juteuse, sucrée avec une pointe d'acidité. Sa chair blanche non granuleuse est très aromatique.

Cerise	Utilisation	Description
Guigne rouge: Noire de Montreux (1000m)	Fruit de table, compotes, tartes et confiture	La renommée de cette variété dépasse même les frontières nationales, l'arbre est vigoureux et de belle dimensions, peau noir lors de la maturité. Supporte bien la pluie, la cerise n'éclate pas.
Bigarreau, Heidegger	Fruit de table par excellence	Est la meilleure de la collection mais supporte guère la pluie. Arbre vigoureux.
Griotte Aemli	Jus claire fruit de table, distillation	Peau d'un rouge vif, jus abondant, rafraîchissant, clair. Arbres est de faible vigueur. Sensible à la moniliose, peu à la maladie criblée.

Griotte du nord	Confiture, conserve, jus	Très ancienne vraie griotte, c'est-à-dire acide avec un jus coloré.
Griotte douce des Baumettes	Confiture, conserve,	Griotte trouvé à Gimel. très vieil arbre. A été retenu dans l'inventaire national des arbres fruitier méritants d'être conservés.
Noire du Righi	Fruit de table, compotes, tartes et confiture	Cerise très répandu en Suisse centrale, Belle guigne, peau noir, brillante, pas très sensible à la pluie.
Griotte Berger	Conserve, confiture, eau-de-vie	Aussi une vraie griotte à jus coloré. Fruit moyenne à grosse.

Prunes	Utilisation	Description
Prune de Chézard	Fuit de table, distillation	Arbre vigoureux moyenne à faible, se met rapidement à fruit, généreux. La Prune de Chézard n'abrite jamais de vers! Bonne adaptation aux conditions difficiles d'altitude. Résistant à la maladie des pochettes et au carpocapse. Maturité: fin août, septembre
Prune Ovale (coco)	Fruit de table, confiture	Prune ovale, toute jaune, répartie le long du pied de la chaîne du Jura. La confiture est considérée par certaine supérieure à celle d'abricot.
Quetsche de Flon	Fruit de table, conserve.	Très long quetsche rose, grand et de bonne qualité. Cueillette en plusieurs passages, elles ne mûrissent pas tous en même temps. Maturité: Première moitié de septembre
Prune de Marchissy	Confiture, eau-de-vie	Cette variété n'est présente que dans deux villages, à Marchissy et à Longirod. Fruit ovale, ligne de suture marquée. Maturité: deuxième moitié de Septembre. L'arbre est de faible vigueur, très épineux au début. La multiplication se fait par greffage, mais aussi par plantation de rejets. Totalement résistante à la maladie des pochettes.
Prune de Wengen		Très petits, mais robuste. Chair verte à jaunâtre, très juteuse, douce. Son adaptation au rude climat est remarquable.