



## Rendez-vous agroalimentaire 2016 Outaouais

Variétés d'arbres fruitiers, du patrimoine aux plus prometteuses





Variété ancestrale  
origine : semis  
Ste-Sophie de Lévrard  
Auto- stérile  
début septembre  
semblable à Bartlett  
Sucré, juteuse  
Rustique en zone 3

*POIRE SAINTE - SOPHIE*



*POIRE BEAUTÉ FLAMANDE*

Originare d'Europe  
Partiellement auto-  
fertile

Gros fruit

ferme , sucré  
texture fine

bonne conservation  
jusqu'en janvier.

20 Septembre

Zone 3



*PRUNE MONT-ROYAL*

Orinaire de Montréal  
de type Européen  
Variété auto- fertile  
Très productive  
Chair ferme , sucrée  
taille moyenne  
15 septembre  
Zone 3



*PRUNE DE DAMAS*

Variété de type  
Européen

Cultivé dans la  
région Bas St-  
Laurent

Petit fruit , noyau  
semi-adhérent

Production régulière

22 septembre

Zone 3



*PRUNE REINE CLAUDE*

Variété importé au  
Canada en 1790  
Par Lord Dorchester  
De type Européen  
Peau mince, chair  
fondante et juteuse  
Noyau ; semi  
adhérent , saveur  
riche, sucrée  
15 septembre  
Zone 3



*CERISIER CRIMSON PASSION*

Variété développée  
par l'Université de la  
Saskatchewan

Cerisier nain

Auto-fertile

Brix 22 , 5 gr

Consommation frais  
et transformation

Ne drageonne pas

Zone 3

Aussi Roméo &  
Juliette



*POMME GINGER GOLD*

Nouvelle variété  
semis de hasard état  
de la Virginie

Hâtive , ferme ,  
croustillante ,sucrée  
Épicée , croquante  
juteuse , excellente  
pour salade , brunit  
lentement

Auto- stérile

Zone 3



*POMME SUNRISE*

Origine : Colombie  
Britannique Centre de  
recherche Agroalimentaire  
du Pacifique

**Croisement** : Délicieuse  
jaune , mcintosh et semis de  
hasard

**Hâtive** fin août début sept  
croquante, sucrée ,  
peu acide , juteuse

Une des meilleurs  
hâtive

Zone 3



*POMME HONEYCRISP*

Développé par  
l'Université du Minnesota

Goût exceptionnelle  
croquante et juteuse

Chair de couleur crème  
gros fruit

Oxide peu

Se conserve 4° celsius

Éclaircissage

Zone 3



*POMME PINOVA*

Développé en  
Allemagne

Chair ferme et juteuse  
consommé frais ou  
cuisson

début octobre  
excellente conservation

Recommandé pour le  
cidre de glace

Zone 4



*POIRE HARROW DELIGHT*

Développé par la  
station de recherche  
Vineland Canada  
saveur semblable à  
Bartlett

Texture fine

Très productive

Résistante à la  
brûlure bactérienne

6 septembre

zone 4