

Ce tableau présente des anciennes variétés adaptées à la région et/ou originaire de la région (non-exhaustif)

Zone I	Zone littorale des lacs Léman, de Neuchâtel, de Morat et vallée du Rhône jusqu'à 550 mètres d'altitude (région du vignoble)
Zone II	Pied du Jura, de 650 à 800 mètres d'altitude
Zone III	Pied des Alpes et Préalpes, de 650 à 900 mètres d'altitude
Zone IV	Jura, dès 800 mètres d'altitude
Zone V	Alpes et Préalpes, dès 900 mètres d'altitude
Zone VI	Plateau: tout terrain non compris dans l'une des cinq zones ci-dessus
Résistance : R =résistant ; S = sensible, m = moniliose (maladie sur le fruit), c = maladie criblée (=sur la feuille), v=ver du fruit, g=gommoose, t=tavelure	

Variétés	Description fruits	Utilisations	Récolte / garde	Sensibilités/résistances	Altitude	Particularités
Prunes et pruneaux						
Berudge	Petite prune rose, très sucrée et juteuse	Consommation crue, confiture	Début à mi-septembre		II, III, IV, V	Noyau libre, autofertile
Damassine	Petite prune violacée à la chair jaune, fine juteuse et sucrée	Confiture, eau de vie	Mi-août à mi-septembre		1000m	Noyau libre
Fellenberg (Quetsche d'Italie)	Gros fruit bleu foncé à chair verdâtre à jaune, ferme, juteuse, sucrée acidulée	Consommation crue	Début à mi-septembre	Sensible au verre de la prune, maladie des pochettes lors des années de forte production, m. criblée et monilia	I, II, III, VI	Noyau libre, variété autofertile, très rustique, fréquemment vendus sur les marchés
Fellenberg hâtif	Très gros fruit bleu foncé à chair verdâtre, ferme, juteuse, sucrée acidulée	Consommation crue	Précoce: fin août à mi-septembre		I, II, III, VI	Noyau libre, variété autofertile, très rustique
Mirabelle de Metz	Petit fruit jaune d'or marbré et ponctué de rouge à la chair fine, tendre, peu juteuse, très sucrée au parfum d'abricot	Convient à tous les usages, spécialement recherchée pour la confiserie	Mi-août	Sensible à la rouille et Sv dans les régions chaudes	Jusqu'à 800m	Un bon terrain et de copieuses fumures peuvent être nécessaires
Mirabelle de Nancy	Petit fruit jaune orangé à la chair juteuse, très sucrée et aromatique	Conserve, confiture, eau de vie	Mi-août à septembre		Peut être plantée en altitude	Variété autofertile très connue
Reine Claude Verte (Reine Claude I ou Verdache)	Fruit moyen de couleur vert-jaunâtre à la chair fine, fondante, très juteuse, à la saveur richement sucrée	De tout premier ordre pour la conserve mais convient à tous les usages	Mi-août	Traiter soigneusement aux produits antiparasitaires	1000m	Fruit de très bonne qualité dont l'excellence n'a pas encore été dépassée
Reine-Claude d'Oullins	Grosse prune ronde et jaune à la chair verdâtre douce et aromatique	Consommation crue	Précoce: mi-août à mi-septembre		II, IV, V 700m Jura	Noyau semi-adhérent, variété autofertile
Cerises						
Bigarreau Chalut	Gros fruit brun noir à la chair ferme, juteuse et douce, peu sucrée	Consommation crue, conserve	Mi-précoce		Non	Variété sensible à la pluie
Bigarreau Heidegger	Gros fruit rouge-brun à la chair ferme et croquante, rougeâtre, sucrée, un arôme agréable et une pointe d'acidité	Consommation crue	5-6ème semaine de la cerise	Sm	700m	Eclate avec la pluie (pas de conséquence sur le fruit)
Noire de Chavannes (guigne)	Fruit de taille moyenne noir et brillant à chair molle à mi-ferme, juteuse et sucrée à l'acidité agréable	Consommation crue	4ème semaine de la cerise	Sc, fruit rarement verveux	I	Variété vaudoise, se transporte facilement
Noire d'Etoy (cœur de pigeon)	Fruit de taille moyenne noir à la chair tendre, très juteuse et sucrée	Consommation crue et cuite, eau de vie	4ème semaine de la cerise		Non	Originaire d'Etoy
Noire de Montreux	Fruit de taille moyenne brun noir à la chair tendre, juteuse et douce	Consommation crue (si fraîchement cueillies), compote, tarte et confiture	7ème semaine de la cerise	Résistant à la pourriture	I, II, III, VI	Difficile à équeuter
Péquegnette (Rouge du Jura)	Fruit de taille moyenne rouge clair et brillant à la chair mi-tendre, sucrée et juteuse	Consommation crue, distillation	3ème semaine de la cerise	Rc, Sm	1000m	Autofertile

Poires

Beurré Hardy	Grosse poire jaune verdâtre à la chair fondante, juteuse, sucrée et finement acidulée	Consommation crue	Début à mi-septembre	Rt, Sv	1000m	Peu sensible aux intempéries, ne se conserve pas longtemps
Louise Bonne	Poire à peau lisse verte à jaune lavée de rouge à la chair fondante, juteuse, sucrée avec un fort arôme typique	Consommation crue	Début à mi-septembre	Fruit + feuille = St, traitement quasi indispensable	1200m	
Blesson de Marlioz ou à Rissole	Poire verte striée de rouge à la chair rouge à la cuisson	Jus de fruit, très utilisé en farce à rissoles	Septembre à octobre / Conservation jusqu'en avril		Non	Poire genevoise
Goldbirne	Poire moyenne jaune-rouge à la chair grossière, crème, très juteuse, sucrée, légère amertume, peu d'arôme	Poire à cidre, bonne aussi séchée	Fin septembre		Non	Blettit assez vite
Goldschmeckler (Sträzler)	Poire moyenne verte avec un voile rouge brun et une chair jaunâtre, grossière et ferme, juteuse, acidulée et astringente	Poire à cidre, bonne aussi séchée	Octobre		Non	
Knoll (Knollbirne)	Poire petite à moyenne, verte à la chair crème, grossière, juteuse, sucrée et aromatique avec une amertume bien sensible	Poire à cidre	Mi-octobre		Non	De la région du lac de Constance, si entreposée un moment, le pressage est plus facile
Pétolin	Petite poire ronde jaune verdâtre à la chair crème, grossière, juteuse, sucrée, goût musqué prononcé, agréable	Consommation crue ou cuite, confite	Mi-août		1000-1100m	Poire de Troistorrents et Nax; Chair devient vite farineuse puis blette
Poire à Botzi	Petite poire verte rouillée à la chair sucrée, granuleuse et aromatique	Conserve, eau de vie, raisinée	Fin août à mi-septembre		1000m	
Poire Curé	Grosse poire allongée, verte claire à la chair mi-fine, fondante et parfumée	Consommation cuite	Début octobre à mi-octobre	Fruit St (sensible à tavelure en terre froide), parfois sensible à la rouille	II, VI	
Poire Bon-Chrétien William	Poire de taille moyenne, verdâtre à jaune or et souflé de rouge côté soleil. Chair très fine, fondante, sucrée avec un parfum typique	Eau de vie	Mi-août à début septembre	Rt et autres maladies, sauf au ver du fruit (Sv)	I, III, VI	Autofertile
Poire Livre	Très grande poire (500g) verte et rouge à la chair ferme, croquante, crème, grossière et avec peu de jus	Consommation cuite (immangeable crue)	Décembre à avril /plusieurs mois		900m	Poire très ancienne (époque romaine)
Rosalette (Rosalet)	Petite poire verdâtre lavée de rouge à la chair crème, mi-grossière, sucrée, parfum musqué très agréable en bouche	Consommation crue pour les connaisseurs, eau de vie, raisinée	Mi-septembre		700m	Provient des Grisons
Sept-en-Gueule (Petit Muscat)	Très petite poire jaune paille à la chair crème, grossière, mi-croquante, arôme musqué typique	Les fruits blettissent rapidement, enrobées de chocolat	Mi-juillet		1000m	Valeur historique car connue déjà chez les Grecs

Pommes

Belle de Ballaigues	Grosse pomme verdâtre puis jaunâtre striée de rouge à la chair crème, mi-grossière, juteuse mais vite farineuse et à l'acidité très présente	Consommation cuite (compote), crue mais de deuxième qualité	Fin août à début septembre / conservation jusqu'en novembre		Atitude moyenne de 600 - 800m	
Borowinka	Pomme moyenne, verte pâle et jaune à maturité, avec reflets rouges du côté de l'orientation au soleil	Consommation cuite	Mi-juillet		1000m	Variété très fertile, bonne résistance au froid
Bovarde	Pomme moyenne à la chair mi-ferme, fine, assez juteuse, sucrée et acidulée avec un arôme spécial musqué	Consommation crue et cuite	Récolte octobre / conservation mars-avril		400-600m	Spécifique au Pays de Vaud et plus spécialement la Broye, demande peu de soin. Fruits après 12-14ans en tige
Franc Roseau (Châtaigne du Léman)	Pomme rouge foncée, striée à la chair ferme, juteuse, sucrée et aromatique	Consommation crue	Fin octobre / conservation jusqu'en mai	St + S cancre. Doit être soigneusement défendu contre la tavelure et le ver du fruit	1200m	Fréquemment trouvée dans l'arc lémanique
Grise Vaudoise (Reinette grise Parmentier)	Pomme rugueuse gris fauve à la chair blanchâtre, ferme, cassante puis devenant tendre, acidulée, juteuse, avec un arôme marqué	Compote, tarte, autrefois consommation crue	Janvier à mars / Avril (se ratatine mais reste juteuse)	Variété peu sujette à l'attaque des pucerons et vers du fruit ainsi qu'aux diverses maladies	1200m	Pomme à épiderme brun autrefois très en vogue mais abandonnée car trop acide et d'apparence peu attrayante
Pomme Raisin (Sauergrauer)	Pomme moyenne verdâtre striée de rouge à la chair verdâtre, croquante, fine, très juteuse, eau acidulée et rafraîchissante, arôme vineux dominant	Cidre (à presser sans tarder), consommation cuite (avec chasse)	Octobre à décembre / février	Quoique résistante, St dans les terrains humides	1200m	Répandue à Berne
Rose de Berne	Pomme moyenne de couleur rouge foncée à la chair blanchâtre, fine, juteuse, sucrée, très aromatique et acidulée	Consommation crue et cuite	Octobre à décembre	St	1000m	Variété indigène la plus connue. Perd sa fraîcheur si cultivée en dessous de 500m