

# LE JARDIN DES INTUITIONS

## PÉPINIÈRE D'ARBRES FRUITIERS

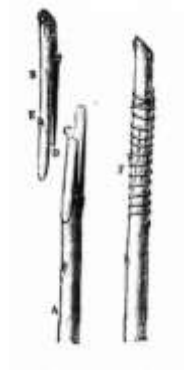
VARIÉTÉS ANCIENNES, LOCALES OU D'EXCEPTION

CATALOGUE SAISON 2023-2024

# SOMMAIRE

Présentation de la pépinière	p 3
<b>Les arbres fruitiers greffés</b>	<b>p 5</b>
Cerisiers	p 6
Pruniers	p 10
Poiriers	p 13
Pommiers	p 17
Pêchers	p 24
Nashis	p 27
Cognassiers	p 28
Plaqueminiers (Kakis)	p 29
Mûriers	p 30
<b>Les arbres marcottés ou bouturés</b>	<b>p 31</b>
Noisetiers	p 31
Figuiers	p 32
Saules	p 33
<b>Les petits fruits</b>	<b>p 34</b>
Groseillers	p 35
Cassissiers	p 35
Caseillers	p 36
Mûres sans épine	p 36
Amélanchiers	p 36
<b>Arbres et arbustes de haie ou porte-greffes</b>	<b>p 37</b>
Conseils de plantation	p 41
Commandes et réservations	p 42

# PRÉSENTATION PÉPINIÈRE



Le Jardin des Intuitions est une pépinière spécialisée dans la production d'arbres fruitiers de variétés anciennes, locales ou d'exception. La pépinière n'est autre qu'un jardin qui entoure notre maison familiale dans les douces collines de l'Entre-deux-mers, dans un cadre chaleureux et rempli de belles intentions.

Le jardin se construit à l'écoute de la nature, des notions d'agroécologie, de permaculture ou encore d'agriculture syntropique, même si rien de particulier n'est revendiqué, à part suivre ses intuitions, d'où le nom du jardin.

Le métier de pépiniériste consiste à glaner et collectionner une pincée de l'univers de variétés fruitières, à les multiplier par la greffe ou la bouture, et à élever de nouvelles générations. Il s'agit ensuite de sélectionner celles qui nous paraissent les plus intéressantes à disperser dans les jardins, pour leur goût, leur rusticité ou encore pour leur histoire !

J'espère pouvoir, d'années en années, croiser le chemin de plein de nouvelles variétés et de vous en partager les plus belles rencontres.

---

La description des variétés se base sur nos propres observations et ressentis, et est complétée par une large bibliographie pomologique, dont le principal ouvrage est :  
« Les fruits retrouvés, patrimoine de demain » d'Evelyne Leterme et Jean Marie Lespinasse, édition du Rouergue, 2008.

# DES RACINES NUES EN AGROÉCOLOGIE

Les arbres produits à la pépinière sont majoritairement des **arbres greffés et plantés au printemps**, entre février et mars, **élevés en pleine terre** toute la saison végétative et **déterrés à la chute des feuilles**, au cours du mois de novembre, pour être proposés à la vente en racines nues.

Ce sont des arbres qui ont fait leurs premiers pas dans un environnement naturel (et non en pot) dans le respect du cahier des charges de **l'Agriculture Biologique** et de principes d'**agroécologie**. Ils ont été nourri par un **sol vivant** amendé en **matière organique locale** et notamment en **broyat de végétaux**, et ils ont été **très peu arrosés**, seulement les premiers mois de démarrage (si le printemps est trop sec).

Leurs **racines** n'ont pas été comprimées dans un pot, elles ont pu se développer **sans contrainte**, avec des croissances libres et franches. Cela va leur permettre, une fois replantés, une bonne fluidité dans les échanges de sèves brutes et élaborées, et de rapidement développer un **bon ancrage au sol** et une **bonne autonomie** pour s'hydrater et se nourrir.

Enfin, la culture en terre et distribution racines nues permet d'adopter un **mode de culture très sobre et écologique** : pas de serre, pas de pot, pas de terreau et de tourbière exploitée, pas d'engrais, et très peu d'eau consommée. Seulement un travail avec le **sol mère** du jardin, des amendements organiques pour **aggrader les sols** et **stocker du carbone**, et de **belles intentions** !

# LES ARBRES FRUITIERS GREFFÉS

*Tous les arbres qui suivent sont greffés sur différents **porte-greffes**.*

*Le porte-greffe correspond à la partie racinaire de l'arbre, sur laquelle on est venu greffer la variété fruitière souhaitée.*

*Il existe de nombreux porte-greffes suivant les espèces fruitières, qui ont chacun leurs affinités avec différents types de sols (sols secs / drainants / caillouteux / lourds / argileux / humides, ...). C'est également le porte-greffe qui va déterminer la capacité d'ancrage de l'arbre, sa vigueur (sa taille adulte) ainsi que le temps de mise à fruit. Par exemple, plus le porte-greffe est vigoureux (donc plus l'arbre aura un grand volume adulte), plus il mettra de temps avant de mettre à fruit, la production de fruits sera abondante à terme et l'arbre pourra vivre très longtemps. En choisissant un porte-greffe peu vigoureux (nanifiant), les arbres adultes seront de plus petite taille, la mise à fruit arrivera beaucoup plus rapidement, il faudra parfois les tuteurer (pour les plus nanifiants) et les arroser davantage.*

*Veillez donc bien prendre le temps de consulter les caractéristiques de chaque porte-greffe pour vous assurer de choisir ce qui correspond le mieux à votre terrain ou votre projet. N'hésitez pas à prendre conseil par e-mail pour vous aider dans ce sens.*

---

Les arbres proposés sont des **scions**, c'est-à-dire la pousse d'une saison végétative après la greffe sur un porte-greffe d'un an.

La hauteur des arbres proposés à la vente peut varier en fonction du porte-greffe, de la variété mais aussi du climat où de la zone sur laquelle ils ont été élevés cette première année.

Nous proposons donc :

Un prix standard de **19 €** pour tous les scions ;

et un tarif réduit de **10 €** pour les arbres présentant un défaut, comme une pousse de l'année inférieure à 80 cm- 1 mètre ; une racine mal déterrée ; ou autres.

Pour tous les autres arbres et arbustes qui suivent ensuite, les prix seront indiqués par catégorie.

# CERISIERS

PRUNUS AVIUM ET CERASUS



*Arbre fertile, de grande longévité, le cerisier fut autrefois semé dans les haies ou parfois greffé dans les fermes. Son fruit était le plus souvent utilisé pour la réalisation de conserves ou d'eaux-de-vie. D'ailleurs, Louis XV, en fervent amateur de ce fruit, encouragea sa culture, favorisant ainsi la découverte de nouvelles variétés.*

*À l'arrivée des beaux jours cet arbre généreux, donne naissance à une multitude de fleurs puis de fruits. En effet, le cerisier est très rustique et très résistant aux froids hivernaux. Dans un sol peu calcaire, cela donnera un grand arbre vigoureux. Il a besoin d'une autre variété pollinisatrice pour fructifier. Bien que certains soient autofertiles, une pollinisation croisée favorisera la production.*

*Ce petit fruit charnu marque le début des récoltes au sein du verger. Cerise de table, cuite dans la pâtisserie, conservée dans le sirop ou dans l'alcool, distillée ou confite, elle est à usages et agréments multiples*

*Il existe beaucoup d'espèces qui appartiennent au sous-genre Cerasus, qu'on appellerait des cerises. Nous en proposons 3 types différents :*

*Des cerises douces (Prunus Avium)*

- Les **bigarreaux** (à la chair ferme)
- Les **guignes** (à la chair molle)

*Et des cerises acides (Prunus cerasus), les **griottes** !*

Les porte-greffes au choix :

## MERISIER PRUNUS AVIUM

Arbre sauvage vigoureux (5 à 10 m) issu de semis, de grande longévité, qui va préférer des sols profonds et frais. Pas grand fan du calcaire et de la sécheresse. A réserver pour les sols les plus pauvres et pour une bonne autonomie de l'arbre.

## SAINTE LUCIE PRUNUS MAHALEB

Développement plus modeste que le Merisier (4 à 8 m), et une durée de vie proportionnelle. C'est le plus résistant à la sécheresse et aux sols calcaires. A éviter dans les sols qui cumulent facilement l'eau.

## COLT PRUNUS AVIUM X PRUNUS PSEUDOCERASUS

Développement encore un peu moins vigoureux (4 à 6 m), tolérant à l'asphyxie racinaire. Convient pour les sols acides, à réserver pour les sols très asphyxiants.

## MAXMA PRUNUS AVIUM X MAHALEB (très peu de variétés sont disponibles sur ce PG)

Porte-greffe mi-nanifiant (3 à 5m) qui se plaît en tous type de sols. Sa mise à fruit est très rapide et régulière. Porte-greffe référent de l'arboriculture française.

## FURTOS ISSU DE GRIOTTIER HONGROIS (très peu de variétés sont disponibles sur ce PG)

Le moins vigoureux de tous (3 à 4 m) qui sera tout de même très productif. Bon ancrage au sol avec un drageonnement faible. Sa mise à fruit est assez rapide. Il s'adapte bien à tous types de sols, y compris peu fertiles. Très peu sensible à l'asphyxie racinaire. Il résiste bien aux excès de chaleur.

### Variétés par date de cueillette

**BLANCHARD BIGARREAU** Originaires de l'Ain (1844), peut se récolter à partir de fin avril (floraison début mars). Petite cerise rosée, très sucrée. Arbre très vigoureux, productif, régulier et résistant aux maladies. Relativement auto-fertile. Alors que certains arbres sont encore en fleurs, la Blanchard est prête à être mangée !

**EARLY SWEET HOME BIGARREAU** Variété du jardin, à maturité fin de la 1<sup>ère</sup> semaine de mai. Belle bigarreau, relativement claire, croquante et bien sucrée ! Très résistante aux maladies, notamment à la drosophile. Très bonne variété précoce

**ANGLAISE ROYALE HÂTIVE GRIOTTE** Elle serait originaire du Médoc, puis introduite en Angleterre au XVII<sup>ème</sup> sous l'appellation "Mayduke" (Médoc dans un accent so british). Encore très présente en Gironde, c'est une griotte qui se récolte à partir de mi-mai (floraison fin mars). De couleur rouge foncé brillant, elle devient quasiment noire à maturité. Elle est très fondante, juteuse, sucrée (IR 15-17) et légèrement acidulée. De très bonne qualité gustative.

**BIGARREAU DE MAI BIGARREAU** Originaires de l'Entre-deux-mers en Gironde, se récolte 3<sup>ème</sup> semaine de mai (floraison fin mars – début avril). Fruit de calibre moyen à saveur équilibrée. Une Girondine très précoce !

**BURLAT BIGARREAU** Originaires de Lyon, se récolte fin mai (floraison 2<sup>ème</sup> semaine d'avril). Gros fruits rouges foncés. Une vedette, la plus consommée au monde.

**BELLE DE BRUNETIÈRE GUIGNE** Originaires de Charente limousine. Se récolte à partir de début juin (floraison première semaine d'avril). Guigne à la chair ferme blanc crème, bien équilibrée en acidité et sucre (IR 18-19). Variété vigoureuse, semi-érigée.

**BELLIQUETTE** **GUIGNE** Grande variété locale de l'Entre-deux-Mers (Gironde), elle serait originaire de Génissac. On peut en retrouver des vestiges dans les vignes du coin. C'est une guigne de petit calibre, vermillon sur fond jaune, devant rouge orangé à pleine maturité. Chair tendre extrêmement sucrée (IR 20-21,5), de très bonne qualité gustative. La variété s'apprécie d'autant plus qu'elle se conserve bien. Variété vigoureuse, semi-dressée, très fructifère.

**PELOA** **GUIGNE** Variété très multipliée dans le village d'Itxassou (Pays Basque) depuis début du X<sup>ème</sup> siècle, mais originaire du village voisin Cambo-les-Bains, voire importée d'Angleterre ! C'est la plus précoce des variétés d'Itxassou, elle se récolte fin mai, début juin (floraison fin mars). Guigne pourpre devenant noire à maturité complète. Chair molle et fondante, de couleur pourpre très foncé, très juteuse, sucrée et légèrement acidulée. Guigne de très bonne qualité gustative. Variété vigoureuse avec une forte dominance pour former un tronc principal et des ramifications très ouvertes, lui donnant un port étalé. Très appréciée pour les traditionnelles confitures notamment pour accompagner le fromage de brebis.

**COEUR DE PIGEON ROUGE** **BIGARREAU** Originaire de l'Entre-deux-Mers (Gironde). Se récolte mi-juin (floraison début-mi avril). Bigarreau rouge foncé, à chair ferme rosée, bien sucrée (IR 15 à 19) et juteuse. Variété de vigueur moyenne.

**GUINDHOUL DU TARN** **GRIOTTE** Originaire du Tarn. Se récolte mi-juin (floraison 2<sup>ème</sup> semaine d'avril). Griotte pourpre à noire de calibre moyen, à la chair ferme pour une griotte et très sucrée (IR de 17 à 21). Variété semi-dressée, très ramifiée, très productive. La précoce des griottes !

**XAPATA** **GUIGNE** Basque bien sûr, d'Itxassou ! se récolte 1<sup>ère</sup> quinzaine de juin (floraison fin mars – début avril). Guigne d'assez petit calibre, en forme de cœur. Relativement claire, très juteuse et très sucrée ! Grande qualité gustative à saveur typée. Elle est à Itxassou, ce que le piment est à Espelette !

**GROS GUIN NOIR DE GIRONDE** **GRIOTTE** Originaire de Gironde. Se récolte entre la 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> semaine de juin (floraison mi-avril). Fruit de gros calibre à la chair dense, pourpre, bien acidulée et très sucrée (IR 19). Variété au port bien érigé, multi-axes, très vigoureuse. Très bonne griotte Girondine !

**GERESI BELXA, CERISE NOIRE D'ITXASSOU** **GUIGNE** Originaire d'Itxassou, Pays Basque, probablement présente depuis le XII<sup>ème</sup> siècle. Se récolte à partir de mi-juin (floraison début avril). Guigne noire de petit calibre. Chair pourpre, tendre, très juteuse, à saveur équilibrée et extrêmement sucrée (IR pouvant atteindre 30). Excellente qualité gustative. Avec la Peloa, elle fait la notoriété des confitures et des gâteaux Basque.

**MARMOTTE** **BIGARREAU** Elle porterait le surnom du paysan qui la découvrit dans l'Yonne en 1850, dans une haie sauvage. Celui-ci était connu pour faire de longues siestes sous ses cerisiers. La marmotte se récolte à partir de mi-juin. Gros fruits allongés de couleur rouge foncé. Ferme, sucrée et acidulée bien équilibrée. Bon pollinisateur.



**NAPOLÉON** **BIGARREAU** Probablement allemande baptisée en 1828, très présente dans le Vaucluse, récolte 3<sup>ème</sup> semaine de juin (floraison 2<sup>ème</sup> semaine d'avril). Cerise de gros calibre jaune clair maculée de vermillon, en forme de cœur. Ferme, croquante, acidulée, sucrée et juteuse. Célèbre pour les cerises confites mais aussi pour sa couleur qui la rend moins convoitée par les oiseaux !

**TROMPE-GEAI** **BIGARREAU** Originaire de la commune d'Aurice dans les Landes, récolte 3<sup>ème</sup> semaine de juin (floraison 2<sup>ème</sup> semaine d'avril). Bigarreau assez gros, de couleur uniformément jaune. Cerise bien parfumée et sucrée, qui résiste à l'éclatement. En théorie, elle porte bien son nom. Donc pas de bagarre avec les oiseaux pour remplir les paniers !

**GRIOTTE DE MOISSAC** **GRIOTTE** Originaire de la région de Moissac dans le Tarn-et-Garonne. Se récolte 3<sup>ème</sup> semaine jusqu'à début juillet (floraison également très tardive, 2<sup>ème</sup> semaine d'avril). Griotte rouge très juteuse et bien sucrée, idéale pour la confiture !

**NOIR DE MECHED** **BIGARREAU** Originaire d'Iran, se récolte fin juin – début juillet (floraison 3<sup>ème</sup> semaine d'avril). Arbre vigoureux avec belle floraison et productivité. Bigarreau de gros calibre, rouge foncé. Une classique qui a traversé le continent, et pour cause !

**GÉANT D'HEDELFINGEN** **BIGARREAU** Originaire d'Allemagne, se récolte 3<sup>ème</sup> semaine de juin (floraison mi-avril). Célèbre bigarreau bien adaptée dans le Sud-Ouest. A l'avantage d'avoir une floraison très tardive. Une autre étrangère qui n'a pas voyagé par hasard !

**TARDIVE DE VIGNOLA** **BIGARREAU** Originaire de la région de Bologne en Italie, se récolte fin-juin début-juillet (floraison fin avril). Variété très proche d'Hedelfingen avec une floraison encore plus tardive. La meilleure pour passer un gel incongru !

**CILIEGIE TARDIVE** **BIGARREAU** Trouvé dans un jardin du nord-est de l'Italie, que son jardinier affectionne tant, que ce soit pour sa qualité gustative, et pour son caractère particulièrement tardif. Chez lui, c'est la variété qui vient clôturer la saison. A voir ce que ça donne ici en Gironde !

**GUIN NOIR DE L'ARIÈGE** **GRIOTTE (AUTOFERTILE)** Originaire d'Ariège, se récolte mi-juillet (floraison mi-avril). Guin est l'appellation locale des cerises « acides » de l'espèce *Prunus cerasus*. Variété autofertile. Fruit à l'épiderme très coloré et foncé. Des cerises acidulées qui relèvent un goût très sucré. Goût singulier et d'exception, le top pour les pâtisseries et l'eau-de-vie !

# PRUNIER

PRUNUS DOMESTICA



*Bien que son origine exacte soit incertaine, le prunier nous amène au Proche-Orient. Cultivé dès l'antiquité en Syrie, certaines variétés auraient été introduites en France du temps des croisades. Ce n'est véritablement qu'à la renaissance que la prune deviendra un fruit populaire.*

*Le prunier est très vigoureux et rustique, c'est probablement le moins exigeant des arbres fruitiers. Bien qu'il en existe des variétés autofertiles, la plantation d'un pollinisateur ne pourra qu'améliorer la production.*

## Porte-greffe

### MYROBOLAN PRUNUS CERASIFERA - MYROBOLANA

Porte-greffe sauvage issu de semis. Très vigoureux (4 à 6 m), un peu **tout terrain** (tolère bien sols humides, secs, calcaires, etc.). Superbe porte-greffe, très rustique, qui **résiste bien à la sécheresse**. Mise à fruit entre 3 et 7 ans.

*Variétés par date de cueillette*

\* autofertile

**SAINT JEAN** *ou* **PRUNE JAUNE HÂTIVE** Originaire de Gironde, se récolte entre fin juin et début juillet (floraison début avril). Petit fruit jaune clair, fondant, sucré et sans acidité. Une girondine très précoce !

**VERDANE** Ancienne variété girondine, elle était très cultivée sur les coteaux de Bouillac et Latresne. Peut se récolter à partir de tout début juillet dans les années précoces (floraison fin mars). Prune de calibre moyen vert jaunâtre, souvent taché de rose violacé. Chair juteuse, sucrée et fondante. Une locale intéressante pour sa précocité.

**CAPRANE** Originaire des Landes, se récolte à partir de la dernière 15aine de juillet (floraison fin mars, fleurs très parfumées). Fruit rouge-orangé, ovale allongé bombé et pointu aux pôles. La prune est charnue, juteuse, acidulée, très sucrée et exceptionnellement parfumée !

**DATIL** Originaire du Lot, se récolte entre mi-août et début septembre (floraison dernière semaine de mars). Variété redécouverte récemment, dans les années 1990, qui a failli disparaître ! On a frôlé le drame tant la variété est d'une grande qualité gustative tout en présentant une très bonne rusticité. Un bonbon local à redécouvrir !

**GOUTTE D'OR** Originaire d'Ariège, Haute-Garonne, se récolte à partir de la 2ème semaine d'août (floraison fin mars). Fruit allongé à l'épiderme vert jaunissant à maturité. Chair fine, très sucré, très parfumée. Une bonne pioche tant elle est savoureuse et de très bonne résistance aux maladies (moniliose incluse) !

**MIRABELLE DE NANCY** ESPÈCE PRUNUS INSITITIA \* Ramenée du Moyen Orient par René-le-Bon duc d'Anjou au XVème siècle, se récolte à partir de la 3ème semaine d'août (floraison fin mars). Petit fruit dorée, à la chair sucrée et juteuse. Excellent cru, qu'en conserve ou pâtisseries. Fruit emblématique de la Lorraine, le bonbon jaune incontournable au jardin !

**REINE CLAUDE DE VARS\*** Originaire de Corrèze, se récolte la 3ème semaine de juillet. Assez rustique, très proche de la Reine-Claude dorée, elle est de très bonne qualité gustative et relativement autofertile.

**REINE CLAUDE DORÉE** Cultivée en France depuis le XVIème siècle au moins, se récolte à partir de début août pendant 3 semaines (floraison fin mars). Fruit jaune verdâtre à la chair juteuse et vraiment très sucrée. Une grande classique, parce que pour beaucoup, c'est le top !

**DES BEJONNIÈRES** Variété référencée par le pomologue André Leroy au milieu du XIXème siècle, à côté d'Angers, elle est issue du Prunus Insitia, comme les mirabelles et les quetsches (contrairement à la plupart des variétés européennes qui viennent du Se récolte début août. Très beau fruit jaune maculé de rouge à maturité. Chair fondante, bien juteuse et très parfumée relevée d'une pointe d'acidité. Très bonne prune, bien fruitée avec des notes d'abricot ! Variété peu sujette au carpocapse et résiste bien au monilia.

**PRUNE D'ENTE \*** Très anciennement cultivée dans la vallée du Lot, se récolte à partir de mi-août (floraison tout début avril). Fruit violacé à chair juteuse et très sucrée. Goût bien caractéristique. La variété IGP pour les « Pruneaux d'Agen » !

**PRUNE D'ENTE BLANCHE \*** Originaire de Monflanquin dans le Lot-et-Garonne. Se récolte à partir de la 2ème semaine d'août (floraison plutôt tardive). Fruit jaune-blanc allongé comme la prune d'ente. Fruits très sucrés, à consommer frais, en confiture ou pruneaux séchés !

**MONSIEUR JAUNE** OU IMPÉRATRICE JAUNE Obtenue par Mr Jacquin, pépiniériste à Paris au 19ème siècle, récolte mi-août. Très belle prune jaune d'or pointillée à rosé du côté de l'insolation. Sucrée et juteuse, de très bonne qualité gustative.

**REINE CLAUDE DE BAVAY\*** Originaire de Belgique, issue d'un semis de Reine-Claude Dorée en 1841, se récolte à partir de fin août pendant 2 semaines. Fruit à chair très sucrée, au parfum mielleux.

**REINE CLAUDE DIAPHANE\*** Issue de semis de Reine Claude dorée en 1845. Fruit de bon calibre, jaune doré à la chair très sucrée, parfumée et juteuse.

**SAINT ANTONIN** Originaire du Sud-Ouest, probablement de la région de Saint-Antonin Noble Var (Tarn-et-Garonne). Se récolte fin août- début septembre. Prune bleue foncée, juteuse, très sucrée et acidulée. Variété rustique, très peu sensible au monilia.

**QUETSCHÉ BLANCHE DE LÉTRICOURT** ESPÈCE PRUNUS INSITITIA \* Ancienne variété qui vient de Lorraine, se récolte à partir de début septembre. Grosse prune ovoïde jaune pâle. Une idéale pour la pâtisserie.

# POIRIERS

PYRUS COMMUNIS



La poire est originaire d'Asie centrale et les Romains ont largement contribué à l'extension de sa culture en Europe. La Quintinie, créateur puis directeur du verger et du potager du roi Louis XIV en fera un fruit royal, notamment par la sélection de nombreuses variétés. On rapporte que le roi aimait passer de longues heures dans le verger, pour tailler lui-même quelques poiriers.

Il apprécie particulièrement les sols profonds et frais. Le poirier **nécessite une pollinisation croisée** pour fructifier.

Fondante, juteuse et parfumée, la poire possède une saveur et une texture incomparable. Il en existe différents types : les poires précoces, les poires d'automne et d'hiver et les poires de garde. Ainsi, certaines peuvent être appréciées même pendant l'hiver.

Les porte-greffes au choix :

## POIRIER FRANC PYRUS COMMUNIS 'KIRSHENSALLER'

Issu de semis, c'est un porte-greffe très vigoureux, qui peut faire des arbres de 6 à plus de 10 mètres de haut, présentant une très longue espérance de vie. Sa mise à fruit sera relativement longue, 4 à 7 ans. N'apprécie pas l'excès d'humidité mais tolère le calcaire et présente une bonne résistance à la sécheresse !

## FAROLD DAYTOR 87 (très peu de variétés sont disponibles sur ce PG)

Plus vigoureux que le cognassier il sera aussi plus productif dans le temps. Résistant à la chlorose, il tolère bien les sols calcaires. Meilleure tolérance aux températures extrêmes que le cognassier. Mise à fruit un peu plus lente qu'avec BA29.

## COGNASSIER DE PROVENCE BA29 CYDONIA OBLONGA

Issu de marcotte ou bouture, c'est un porte-greffe à faible vigueur, qui atteindra 3 à 4 mètre à maturité. La mise à fruit sera beaucoup plus rapide que sur Franc, et il améliore sensiblement le calibre et la qualité gustative du fruit. Il supporte les terrains humides et secs, argileux et calcaires. Très bien adapté également aux sols acides.

*Variétés par date de cueillette / maturité*

**ANDRÉ DESPORTE** Obtenue par André Leroy à Angers en 1854. Variété productive et résistante aux maladies. Les fruits se récoltent en juillet - août et doivent être consommés rapidement. Fruit de taille moyenne à la chair blanche, très fine, juteuse, sucrée et délicieusement parfumée.

**MOUILLE BOUCHE ou JANSEMINÉ** Connue depuis 4 siècle en Gironde, appelée Pera aigueta dans le Médoc. Arrive à maturité début juillet (floraison très précoce). Variété très vigoureuse et très productive. Poire fondante, juteuse, très sucrée et puissamment parfumée. Elle était très appréciée pour son jus. Une locale très précoce !

**BEURRÉ GIFFARD** Issue d'un semis de hasard, la variété a été découverte par Nicolas Giffard en Anjou en 1825. Se récolte fin juillet - début août. Poire jaune verdâtre et lavée de rouge à l'insolation. Chair blanche, très fine, fondante, sucrée, légèrement acidulée et juteuse.

**DOCTEUR JULES GUYOT** Créée en 1870 par Charles Baltet, en hommage au Docteur Jules Guyot. Se récolte début août et se conserve 2 à 3 mois (floraison début avril). Variété de faible vigueur. Chair juteuse et rafraîchissante, elle est notamment appréciée pour sa résistance à la tavelure. La rustique bien précoce !

**MARGUERITE MARILLAT** Variété nationale ancienne, 1870. Se récolte et consomme de mi-août à mi-septembre. Très grosse poire jaune maculée de rouge brique à l'insolation. Chair blanche fondante, très juteuse, sucrée, de très bonne qualité ! Variété assez sensible à la tavelure.

**POIRE D'ANGE ou POIRE BOUTOC** Très ancienne variété répandue en Gironde depuis plusieurs siècles. Elle a été renommée en 1860 par Limon d'Airole, en référence au lieu-dit Boutoc vers Barsac/Pregnac. Elle se surnomme aussi la "Petite Mouille-Bouche" en rappelle à cette autre variété Girondine. Se récolte et consomme entre le 15 août et le 15 septembre. Fruit de modeste calibre, vert jaunâtre et maculé de rouge brique à l'insolation. La chair est blanche, fine, tendre et fondante. Très sucrée et agréablement parfumée d'un léger goût anisé. Délicieuse poire de table, mais aussi très bonne en transformation. Elle était très prisée des confiseurs bordelais. Variété peu sensible à la tavelure, très résistante aux maladies.

**PRÉCOCE DE TRÉVOUX** Variété obtenue par Mr. Treyve à Trévoux dans l'Ain en 1862. Se récolte en août. Fruit d'assez gros calibre, à la chair blanche, sucrée fine et juteuse. Goût bien relevé.

**PERO FICO DI UDINE** Variété ancienne italienne récupérée chez un collectionneur de variétés locales de Udine dans le Frioul (Italie). Se récolte début août. Calibre moyen à la forme sphérique. La poire a la peau fine et lisse. Elle est jaune et rougit au soleil. Des 200 variétés qu'il a sauvegardées, c'est l'une des favorites !

**POIRE CITRON** Originaire des Landes. Se récolte à partir de la 3ème semaine d'août pour une maturité mi-septembre (floraison très précoce). Fruit assez gros, plutôt plat, peu allongé. Epiderme vert devenant jaune paille. Fruit à chair blanche, fine, fondante, très sucrée, et très juteuse. Agréablement parfumée de citron ou de coing...

**WILLIAM JAUNE** Poire préférée de Joseph de la Quintinie, créateur du Potager du Roi à Versailles sous Louis XIV. Introduite en Angleterre à la fin du XVIIIème siècle, elle aurait pris le nom d'un pépiniériste nommé Williams. Se récolte fin août début septembre. Fondante, juteuse, sucrée, de très bonne qualité gustative.

**WILLIAM ROUGE** Mutation de la William Jaune trouvée aux Etats-Unis, se récolte dès le mois d'août et se conserve bien jusqu'au mois d'octobre. Proche de la William Jaune, parfois encore plus savoureuse !

**BEURRÉ SUPERFIN** Originaire de la région angevine, 1844. Se récolte et se consomme en septembre. Beau fruit vert-marron très lisse, presque cireux brillant, devant jaune doré. Chair blanche, d'une très grande finesse, très fondante et juteuse, acidulée et bien sucrée, et très parfumée ! Variété très résistante aux maladies.

**ALEXANDRINE DOUILLARD** Découverte par Mr. Douillard, architecte à Nantes en 1849, il lui donna le nom de son épouse. Se récolte mi-septembre pour une bonne maturité jusqu'à mi-novembre. Bonne poire sucrée, fondante et juteuse. Bien parfumée.

**BEURRÉ HARDY** Obtenue par Ernest Bonnet à Boulogne-sur-Mer en 1820, elle fut nommée en hommage à M. Hardy, directeur du Jardin du Luxembourg à Paris. Se récolte mi-septembre. Fruits de gros calibre, à la chair fondante, sucrée et acidulée.

**DOYENNE DU COMICE** Variété issue d'un semis de hasard au Jardin du Comice à Angers en 1849. Se récolte mi-septembre et se conserve à 1 à 2 mois. Grosse poire fondante, juteuse et parfumée. Variété capricieuse, mais d'une qualité gustative exceptionnelle. La poire qui se mérite !

**POIRE ORANGE** Originaire du Lot-et-Garonne. Se récolte en septembre et se consomme jusqu'en octobre. Poire verte devenant vert-jaune, au parfum prononcé d'orange. Très bonne poire à cuire !

**LOUISE BONNE D'AVRANCHES** Variété issue d'un semis de hasard par M. Longueval, habitant d'Avranches en Normandie, vers 1780. Il la nomma du surnom donné à sa femme, Bonne-Louise. Se récolte en septembre pour une maturité à partir d'octobre. Excellente poire à chair blanche très juteuse, très fondante, sucrée et parfumée.

**BEURRÉ CLAIRGEAU** Originaire de Nantes, 1848. Se récolte en septembre pour une maturité d'octobre à décembre. Gros fruit pyramidal, vert très moucheté de liège. Chair blanche, fine, fondante, sucrée, peu acidulée mais bien parfumée. Arbre au port dressé.

**BEURRÉ DIEL ou BEURRÉ ROYAL** Originaire de Nantes, 1848. Se récolte en septembre pour une maturité d'octobre à décembre. Gros fruit pyramidal, vert très moucheté de liège. Chair blanche, fine, fondante, sucrée, peu acidulée mais bien parfumée. Arbre au port dressé.

**CERTEAU D'AUTOMNE ou ROUGE DE MONTEUIL** Variété nationale très ancienne, d'origine inconnue. Déjà décrite au moins au 16ème siècle. Se récolte d'octobre à décembre et peut être conservée un ou deux mois (floraison tardive). Très beau fruit piriforme jaune pourpre orangé. Autrefois très célèbre pour la confiserie, elle fait aussi les meilleures confitures. La star des poires à cuire !

**MME BONNEFOND** Obtenue en 1848 par un notaire, Mr Bonnefond à Villefranche dans le Rhône. Se récolte en octobre et se consomme en novembre et décembre. Belle poire, en forme de calebasse, jaune clair, teinté de verdâtre. Chair blanche, un peu verdâtre sous la peau, fine, bien fondante, très juteuse. Très savoureuse.

**POIRE CURÉ** Découverte en 1760 dans les bois de Fromenteau dans l'Indre par Mr. Leroy, curé de Villiers-en-Brenne, qui préleva des greffons et multiplia la variété. Poire très tardive, à maturité en novembre et se conserve jusqu'en janvier. Gros fruit chair juteuse, cassante et à la saveur légèrement citronnée. Excellente poire à cuire.

**PASSE CRASSANE** Obtenue par le pépiniériste Louis Boisbunel à partir d'un semi de la variété Doyenné d'Hiver, en 1845 à Rouen. Fruit de bon calibre. Chair souvent granuleuse, très juteuse, acidulée. Très bonne poire de garde, autrefois la plus cultivée en France. C'est une IGP en Savoie ! Relativement sensible au feu bactérien, elle a été interdite à la plantation de 1994 à 2021. De nouveau autorisée, on la retient comme la poire d'hiver par excellence.



# POMMIERS

MALUS COMMUNIS



*Originaire d'Asie centrale et plus particulièrement du Tian Shan, au Kazakhstan. C'est pendant l'antiquité, en passant par la route de la soie que l'homme en dissémina les semences. Les romains qui métrisaient la greffe et excellaient dans sa culture, implanterons les premiers pommiers cultivés.*

*Le pommier est généreux et les possibilités de culture sont larges. Greffé sur franc, cela donnera un grand arbre vigoureux avec une espérance de vie pouvant atteindre 100 ans. Greffé sur un porte-greffe de moyenne ou de faible vigueur, la mise à fruit en sera accélérée. Les sols trop secs sont à éviter. Il nécessite une pollinisation croisée pour fructifier. En ajoutant d'autres variétés, votre production n'en sera que meilleur.*

Les porte-greffes au choix :

## POMMIER FRANC MALUS 'BITTENFELDER'

Issu de semis, c'est un porte-greffe très vigoureux, qui peut faire des arbres de 6 à plus de 10 mètres de haut, présentant une très longue espérance de vie. Sa mise à fruit sera relativement longue, 4 à 7 ans. S'adapte à **tous types de sols** !

## M111

De vigueur comprise entre le Franc et le MM106, les sujets peuvent varier de 4 à 8 mètres de haut. A privilégier pour les **sols très drainants**. Le plus adapté à la **sécheresse** avec le Franc.

## MM106

Issu de marcotte, c'est un porte-greffe semi-vigoureux (4 à 5 m), avec un très bon ancrage racinaire. Favorable aux **sols lourds, limono argileux** et **adapté au sol calcaire** et à **l'asphyxie racinaire**. La mise à fruit est relativement rapide, 3 à 4 ans.

## M7

Vigueur légèrement inférieure au MM106. **Assez tolérant à la sécheresse et l'excès d'humidité**. Il peut développer un bon enracinement et pourrait se passer de tuteur si l'arbre s'épanouit bien en vigueur. Mise à fruit très rapide, et confère une bonne qualité des fruits. Il est très résistant au phytophthora et au feu bactérien.

**LES VARIÉTÉS PRÉCOCES.** Qui se récoltent à partir du mois d'août et se consomment dans les jours et les semaines qui suivent.

**SAINT JEAN BLANCHE** Variété très précoce qui a donné lieu à la constitution d'une population très vaste. C'est souvent la première à être mûr, elle se récolte début juillet. Gros fruit vert pâle devant jaune à surmaturité. Chair blanche très tendre, très juteuse, un peu sucrée et acidulée. Variété peu vigoureuse, acrotone à port retombant, de type IV de fructification.

**ROSE DE VIRGINIE** Variété ancienne originaire de la Gironde et des Landes. Se récolte à partir de mi-juillet et se conserve peu. Pomme jaune striée de rose. La chair est blanche, tendre et juteuse. Très bonne pomme à couteau précoce locale !

**PETITE MADELEINE** Originaire des Landes. Se récolte à partir de mi-juillet (floraison précoce). Pomme sucrée très juteuse et très précoce. C'est une variété plutôt vigoureuse de type IV.

**AKANE** Née au Japon en 1937, se récolte mi-août et se conserve jusqu'en mai (floraison fin avril). Akane signifie rouge en japonais. Sa chair ferme est croquante, juteuse et acidulée, elle peut dévoiler un parfum gourmand avec des notes de fraises des bois. L'étrangère bien parfumée !

**GRAND ALEXANDRE** Probablement originaire d'Ukraine, renommée en l'honneur de l'empereur Russe, se récolte à partir de septembre et se conserve 2 mois, sinon devient farineuse (floraison fin avril). Pomme très grosse, qui peut dépasser 500 grammes. On peut retrouver un parfum de violette et de framboise. Très bonne à couteau, excellente cuite. Les plus gros fruits du catalogue !

**REINE DES REINETTES** Obtenue en Hollande en 1770 sous le nom de « Kroon Renet », se récolte de début à fin septembre, pour se conserver plusieurs mois (floraison mi-avril). Elle est étonnamment équilibrée, de très bonne qualité gustative. A la hauteur de sa réputation !

**PITCHOUNETTE** Se récolte mi-septembre et se conserve jusqu'en décembre. Petite pomme aplatie, rouge à tache jaune, croquante, bien parfumée, juteuse et douce. Arbre vigoureux et ramifié, très résistant aux maladies.

**ANISA OU UDARRE SAGARRE** Originaire du Pays Basque, se récolte fin août pour une maturité mi-septembre, et peut se conserver environ 2 mois. Epiderme rugueux, couvert d'un liège marron-orangé, la pomme est très tendre, juteuse et bien acidulée avec un parfum anisé. Notre pomme à cidre, Basque qui plus est !

*LES VARIÉTÉS DE CONSERVATION. Qui se récoltent au plus tard avant les premières gelées et qui se consomment tout l'hiver, parfois jusqu'au printemps si la conservation est effectuée dans de bonnes conditions. Elles poursuivent leur maturité dans le « fruitier », une pièce abritée de la lumière, hors gel et de température inférieure à 15°C.*

**ROSE DE HOLLANDE** Variété anciennement cultivée dans l'Entre-deux-mers en Gironde, particulièrement présente à Cadillac. Se récolte la première quinzaine de septembre et se conserve 2 ou 3 mois. Proche de la Rose de Benauge et Pomme Dieu, c'est une pomme rouge assez grosse, à la chair craquante, juteuse, très sucrée et parfumée. C'est une variété très peu sensible aux maladies. Une locale très rustique !

**REINETTE D'ANGLETERRE** Variété découvert en 1740 dans le comté d'Oxford en Angleterre, cette pomme a été pourtant très présente et fait partie du patrimoine fruitier du piémont Commingeois. Se récolte mi-septembre et se conserve un à deux mois. Grosse pomme jaune pâle lavée de rose foncé avec des lenticelles blanches. Chair blanche croquante, juteuse, douce, parfumée. Variété très rustique, très peu sensible parasites et maladies. Variété de faible vigueur à port retombant, de type II de fructification.

**CINQ CÔTES DE CHARENTE** Originaire de Charente. Se récolte fin septembre et se conserve jusqu'en mars. Petit fruit jaune moucheté de liège marron. Chair jaune, consistante, assez granuleuse, juteuse et bien parfumée. Variété vigoureuse de type IV

**AZEROLI ANISE** *ou* **ANIS ROSE** Originaire du Nord-Gironde, Sud-Charente. Se récolte dernière semaine de septembre, pour une maturité à partir d'octobre-novembre, et qui peut se conserver jusqu'en février (floraison fin avril). Pomme au calibre moyen, peu juteuse, très douce et très sucrée, avec un parfum d'anis bien prononcé. Considérée localement comme la reine des pommes au four ! Variété de type II à III

**BELLE FLEUR JAUNE** Variété très présente sur les massifs montagneux dans les Hautes-Pyrénées, Corrèze, Aveyron. Se récolte mi-septembre et se conserve bien très longtemps. Gros fruit jaune d'or lavé de rose. Chair blanche, bien sucrée, juteuse et acidulée. Un parfum singulier. Variété peu vigoureuse.

**CALVILLE ROUGE DE CHARENTE** *ou* **CARAMILE** Originaire de Charente. Se récolte fin septembre et se consomme rapidement, elle ne se conserve pas plus de quelques semaines. Le fruit est brillant, cireux, uniformément rouge foncé. Chair très tendre,

fine, blanche. Elle est très juteuse, très sucrée, moyennement acidulée et parfumée. Variété peu vigoureuse de type II

**CHAILLEUX ou DRAP D'OR** Variété populaire originaire de Loire Atlantique qui s'est fortement propagée en Bretagne, se récolte fin septembre-début octobre, et se conserve 2 à 3 mois. Pomme légèrement conique et côtelée, jaune lavé de rouge brique. Elle est très parfumée et aromatique. La grande pomme Bretonne !

**CHAUX** Variété population originaire du sud-ouest de la Haute-Vienne et très présente en Corrèze, se récolte fin septembre, arrive à maturité début octobre et peut se conserver jusqu'à la fin de l'hiver. Gros fruit tronconique, vert jaunâtre maculée de rose à l'insolation. Elle est croquante, acidulée, très juteuse, bien parfumée, très bonne.

**PERASSE DE GAN ou REINETTE DE GAN** Originaire du Béarn, se récolte fin septembre pour une conservation de 2 ou 3 mois (floraison début-mi-avril). Reinette de calibre moyen, verte maculée de rouge, plutôt sucrée et acidulée. Très appréciée en pomme à couteau ou en pâtisserie.

**ROSE DE BENAUGE ou POMME DE CADILLAC** Originaire du Bazadais, dans le Sud-Gironde, se récolte fin septembre, pour une maturité à partir d'octobre-novembre, et qui peut se conserver jusqu'en mai (floraison mi-avril). Pomme jaune paille maculé de pourpre, juteuse, tendre et acidulée. Une locale qu'on peut manger au mois de mai !

**REINETTE CLOCHARD** Variété ancienne originaire de Parthenay dans les Deux-Sèvres. Son nom pourrait évoquer les "clos" apparus dans cette région après la guerre de cent ans, faisant référence à de petites parcelles paysannes qui ont succédées aux grandes propriétés. Ces clos étaient tracés pas des haies bocagères où serait apparue spontanément la première Reinette Clochard ! Se récolte fin septembre et se conserve jusqu'en avril (en atmosphère humide pour éviter le flétrissement de l'épiderme). Excellent pomme à peau rugueuse d'un beau jaune tacheté de petits points bruns à maturité. La chair est croquante, juteuse, sucrée et légèrement acidulée. Variété peu sensible aux maladies, au port de type I à II

**CINQ DOUELLES** Variété ancienne de Charente trouvée aux Mémoires Fruitières Des Charentes. Se récolte en octobre et se conserve jusqu'à mi-décembre. Gros fruit jaune dominant et rouge à l'insolation. Chair blanche, tendre, mi-acidulée, mi-sucrée

**FLORINA** Cultivar obtenu en 1977 par l'INRA d'Angers, par le croisement de 'Jonathan' et un hybride. Se récolte fin septembre et se conserve jusqu'en mars. Gros fruit rouge foncé, à la chair bien équilibrée entre sucre et acidité. Harmonieuse. Très résistante à la tavelure. Variété vigoureuse au port semi-étalé, de type IV.

**API DOUBLE ROSE** Variété ancienne cultivée dans l'Agenais. Se récolte mi-octobre et se conserve bien plusieurs mois. Beau fruit, rouge violacé couvert d'une pruine blanche à l'aspect mat, devant brillant. Chair blanche, ferme, fine et très douce. Elle

est sucrée craquante et juteuse. Variété assez vigoureuse de type II de fructification. Variété très rustique, très peu sensible aux parasites et maladies.

**FENOUILLET AUBERT** Variété issue du village de Bédénac en Charente-Maritime, limitrophe de la Gironde là où elle a été très cultivée. Se récolte fin septembre, et se conserve jusqu'à février. Pomme liégeuse ocre brillant, à la chair blanche, ferme, à texture fine, juteuse et très parfumée. Une excellente saveur anisée. Proche de la population d'Azeroli, c'est la reine des pommes au four ! Variété locale des plus résistante à la tavelure. Port de type II

**COURT PENDU GRIS DU LIMOUSIN** Très anciennement cultivée dans le Limousin, se récolte fin octobre pour une maturité en décembre et une conservation jusqu'en avril ! Variété rustique, à Gros fruit vert liégeux, très sucrée et très acidulée, dont l'excellence gustative se conserve très longtemps. Une très variété tardive qui coche toutes les cases !

**BELLE FILLE DE SALINS** Variété originaire de Salins-les-Bais dans le Jura, obtenue par Pierre Baron au début du Xxème siècle. Se récolte en novembre et se conserve très bien jusqu'en mai (floraison très tardive). Très belle pomme jaune paille lavée de rouge clair. La chair est blanche, fin et croquante. Très juteuse, sans acidité et très parfumée, avec un léger parfum d'amende. Variété très résistante aux maladies.

**REINETTE BLANCHE DU CANADA** Décrite en France depuis le XVIIIème siècle, probablement d'origine Normande, même si c'est son voyage au Canada qui la fait connaître. Se récolte en septembre pour une maturité de novembre à janvier. Pomme juteuse, acidulée et bien parfumée. A couteau, à jus ou à cuire. Elle n'est farineuse qu'au-delà de son stade de maturité. Une classique, mais pour cause !

**SAINTE GERMAINE, REINETTE DE BRIVE, DE L'ESTRE** Variété population originaire du Massif central. Se récolte souvent fin octobre et peut se conserver jusqu'en juin ! Pomme à fond jaune, couverte partiellement de liège. Chair dense, très sucrée, acidulée, juteuse et parfumée. Réputée depuis des siècles comme la meilleure pomme croquante de bonne conservation du Limousin.

**SUZETTE OU SUZINE** TYPE III À IV Très ancienne variété originaire du Gers. Se récolte de début octobre à début novembre et peut se conserver 3 ou 4 mois. Pomme rouge de très petit calibre, à la chair croquante, juteuse, parfumée et très sucrée. Elle est très appréciée crue ou pour les tartes. Une tardive à bonne conservation !

**DOUX D'ARGENT** Connue depuis environ 1790, la variété serait originaire d'Anjou. Se récolte en octobre pour une maturité de novembre à février. Pomme jaune clair tacheté de brun, lavé de rose à l'insolation. La chair est blanche, fine, douce, juteuse et sucrée. Son parfum et une légère acidité la rendent très savoureuse. Bonne vigueur, très productive et relativement résistante aux maladies.

**REINETTE D'ARMORIQUE** Variété très répandue en Bretagne depuis le Moyen-Age. Se récolte début novembre et peut se conserver jusqu'à juin dans de bonnes conditions. Pomme jaune marbrée et tachetée de brun. Sa chair est acidulée croquante et parfumée. Très bonne pomme de table et aussi une bonne pomme à cuire ou pour faire un cidre blanc et parfumé.

**COURT PENDU ROUGE** Variété typique du Sud-Ouest, originaire de Gironde ou un département limitrophe. Se récolte début octobre pour une maturité en novembre, avec une conservation jusqu'en mars. Beau fruit rouge strié de rouge violacé et ponctué de lenticelles blanches. Chair très blanche, très juteuse et sucrée. Variété vigoureuse de type II, très peu sensible aux maladies.

**BOULONNEIX** Originaire de Dordogne. Se récolte début octobre, pour une maturité mi-novembre et se conserve jusqu'à mi-janvier. Beau fruit jaune pâle lavé de vermillon à l'insolation. Chair à texture fine, juteuse, mi-sucrée, mi-acidulée. Variété de type I à II de fructification, très rustique et très peu sensible aux maladies.

**API ÉTOILÉ ou PENTAGONE** Découvert par le médecin et naturaliste Jean Bauhin au XVI siècle dans le Doubs. Se récolte à partir de fin novembre mais les fruits ne chutent pas, ils peuvent passer tout l'hiver sur l'arbre. Les fruits se conservent très bien jusqu'en mai. Pomme jaune qui rougit à l'insolation. Très parfumée et juteuse. Fruits exquis en forme d'étoile !

**CARABILLE** Variété originaire de l'Aude, qui résiste bien au climat chaud. Se récolte en octobre pour une maturité de décembre à mars. C'est une petite pomme bien rouge, douce, très parfumée. Même la peau a une petite saveur !

**CALVILLE BLANCHE D'HIVER** Variété ancienne très répandue en Normandie avant le XVIème siècle. Se récolte en octobre pour une maturité de décembre à mars. Grosse pomme jaune pâle brillant, légèrement rosé. Très tendre, juteuse à la saveur sucrée et parfumée. Pomme de conservation de grande finesse.

**CHARDEN** Variété issue d'un croisement entre Golden Delicious et la Reinette Clochard. Se récolte en octobre pour une maturité de décembre à mai. Très bonne pomme à la chair blanc-crème, juteuse, croquante, sucrée, très acidulée et bien parfumée.

**PATTE DE LOUP** Originaire du Maine et Loire, on la retrouve encore sur les étals des marchés Nantais. Se récolte à l'automne pour une maturité de décembre à avril. L'épiderme craque lorsque le fruit grossit, ce qui crée des cicatrices que l'on dit provenir d'une griffure de patte de loup ! Elle est croquante juteuse, fine, sucrée et très parfumée. De très bonne qualité gustative et très résistante aux maladies.

**REINETTE GRISE DU CANADA** Se récolte début octobre, pour une maturité de décembre à mars. Grosse pomme à l'épiderme rugueux épais vert bronze. La chair est

blanche, fine, tendre, juteuse et bien parfumée. Variété au port demi-érigé, bonne résistance aux maladies.

**ANIS ROSALIE** De la famille des "Pommes d'Anis" comme la Anisa - Udarre Sagarra, l'Anis Rosalie est originaire du Sud-Ouest, sans davantage de précision. Se récolte fin septembre pour une pleine maturité en décembre, et une conservation n'excédant pas le mois de février. Fruit liégeux marron-jaune, sans rugosité. Il a la chair jaune, dense, assez juteuse, douce, très sucrée avec un parfum anisé (d'autant plus dans des sols lourds, argileux..). Variété moyennement vigoureuse de type II à III.

**REINETTE DORÉE** Variété originaire du Lot-et-Garonne, se récolte en septembre pour une maturité à partir de décembre. Elle se conserve très bien, jusqu'en juin. Variété tenue à tort dans l'anonymat sûrement pour son petit calibre. Or c'est une magnifique petite pomme toute dorée, vraiment excellente, à la saveur très prononcée, au point d'être considérée comme la variété la plus étonnante de tout le Sud-Ouest par l'ancien Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine. Variété également bien résistante aux maladies.

**REINETTE BLANCHE D'ESPAGNE** Variété population ancienne et très diffusée dans les Pyrénées, originaire du Sud-Ouest sans précision certaine. Se récolte début octobre pour une maturité à partir de janvier, et une conservation jusqu'en avril. Belle pomme jaune brillante, faiblement lavée de rose à l'insolation. Chair blanche, très croquante, bien équilibrée entre un côté sucré et acidulé. Variété de type I au port très tassé

**POMME D'AMOUR** D'origine inconnue, on la retrouve beaucoup dans le nord-ouest de la France. Se récolte en octobre pour une maturité de janvier à mars. Belle pomme jaune strié de rouge, elle a la chair juteuse et très parfumée. De très bonne qualité gustative et très résistante aux maladies.

# PÊCHERS

PRUNUS PERSICA



Déjà cultivé il y a environ 5000 ans en Chine, le pêcher est riche de signification pour son peuple, il est le symbole de longévité et même d'immortalité dans certaines légendes. Il y a encore peu de temps, pour le nouvel an chinois, on disposait des branches de pêcher devant la porte des maisons pour chasser les mauvais esprits.

Sa mise à fruit est rapide. Afin de faciliter la récolte et d'augmenter la durée de vie du pêcher, il est préférable de le tailler soigneusement. Ainsi entretenu, cet arbre autofertile pourra vivre plus de 30 ans.

Il existe 4 types de l'espèce *Prunus persica* :

Les fruits à **peau duveteuse**

- Pêches (le noyau est libre)
- Pavies (le noyau adhère à la chair)

Les fruits à **peau lisse**

- Nectarines (le noyau est libre)
- Brugnons (le noyau adhère à la chair)

Les porte-greffes au choix :

## FRANC (MONTCLAR)

Issu de semis, il est bien adapté à tous types de sols, mais se plaît davantage dans des sols drainants et sans présence de calcaire actif. Il est considéré comme un porte-greffe semi-vigoureux, proposant des arbres à maturité de 3-4 mètres de haut.

## GF677

Issu d'une hybridation entre le pêcher et l'amandier, c'est le porte-greffe le plus indiqué pour les sols calcaires, filtrants et peu poussants.

Variétés (par date de cueillette)

\* autofertile

**PÊCHE SURPASSE AMSDEN** Originaire de la Vallée du Rhône. Se récolte à partir de la 2ème semaine de juillet (floraison mi-mars). Très beau fruit à la chair blanche, tendre, juteuse et bien parfumée. Très bonne résistance à la cloque et au monilia.



**PÊCHE MORTON** Origine non trouvée. Brugnion de petit calibre, très beaux, à la chair blanche, juteuse, bien sucrée et parfumée. Excellent ! Moyennement sensible à la cloque.

**NECTARINE DELICE SERRICOLA** Variété trouvée à Lalinde en Dordogne. Se récolte à partir de mi-juillet. Peau rouge mouchetée à chair blanche piquetée de rouge. Elle est juteuse, sucrée et acidulée, et très parfumée. Variété très rustique et vigoureuse.

**PÊCHE CHARLES ROUX** Variété ancienne d'origine française. Se récolte dans la 2ème quinzaine de juillet (floraison mi-mars). Grosses pêches à la chair blanche ponctuée de rouge. Elle est bien juteuse, relativement sucrée et bien parfumée. Variété à tendance basitane, elle est très résistante aux parasites et maladies.

**BRUGNON BLANC** Originaire du Lot-et-Garonne/Dordogne. Se récolte mi-août (floraison fin mars). Brugnion jaune pâle nacré, presque blanc. Chair jaune très dense, très ferme, mais très sucrée et parfumée. Très bonne.

**BRUGNON CARDINAL** Originaire des Etats-Unis. Brugnion bien rouge à la chair blanche, juteuse, sucrée, fondante et charnue.

**PÊCHE COLOMBINE** Originaire de Dordogne. Se récolte mi-août (floraison à la mi-mars). Pêche de bon calibre, jaune qui se colore de rouge. Chair blanche, bien parfumée, acidulée, un peu citronnée. Très bonne. Variété très peu sensible à la cloque, mais assez sensible au monilia sur fruit.

**PÊCHE REINE DES VERGERS** Variété obtenue par Mr. Moriceau en 1843 près de Saumur en Maine-et-Loire. Se récolte à partir de mi-août. Pêche très juteuse, sucrée et bien parfumée. Délicieuse. Rustique et bonne résistance à la cloque.

**PÊCHE ROUSSANE ROYALE** Originaire du sud des Landes. Se récolte à partir de la 2ème semaine d'août (floraison fin mars). Fruit rouge-orangé, à la chair jaune-orangée. Très tendre, sucrée, acidulée et parfumée. De très bonne qualité gustative. Moyennement sensible à la cloque et au monilia.

**BRUGNON ROUGE D'AOÛT** Originaire de Gironde. Se récolte à partir de la 3ème semaine d'août. Petite nectarine à épiderme violacé et chair blanche devenant rose à maturité. Fruit bien sucré, ferme, au parfum typé. Variété moyennement sensible à la cloque.

**PÊCHE JAUNE DE LA RÉOLE** Originaire d'Aquitaine, peut-être de La Réole (Gironde), en tout cas elle y a été très présente. Se récolte à partir de mi-août. Pêche à la chair jaune, de grande qualité gustative. Variété peu sensible à la cloque.

**NECTARINE FELLIGNI** Origine non trouvée. Se récolte à partir de mi-août. Variété à chair jaune, sucrée et parfumée. Variété qui peut monter en altitude. Très résistante à la cloque.

**PÊCHE DE NELLY** Origine incertaine, probablement d'Ariège ou de l'Aude. Se récolte à partir de mi-août. Belle pêche à la chair blanche, juteuse et bien sucrée. Délicieuse et très résistante à la cloque.

**PÊCHE JAUNE MIEL** Originaire de Dordogne. Se récolte fin août début septembre (floraison mi-mars). Grosse pêche jaune-orangée à la chair jaune. Très sucrée qui peut sortir un goût de miel. Variété plutôt érigée et très touffu. Très peu sensible à la cloque.

**PÊCHE MME GUILLOUX** Variété originaire de Saint Genis-Laval dans le Rhône. Beaux fruits bien juteux et sucrés à la chair blanche. Bonne qualité gustative et bonne résistance à la cloque.

**PÊCHE MUSCADE** Originaire de Dordogne. Se récolte fin août début septembre (floraison mi-mars). Belle pêche orange foncé, à la chair orangée, dense, de type abricot, assez fibreuse, mais très juteuse et très sucrée (la plus haute teneur en sucre des variétés locales d'Aquitaine). De très bonne qualité gustative. Variété peu vigoureuse, érigée et plutôt fermée. Elle est très peu sensible à la cloque mais un peu au monilia sur fruit.

# NASHIS

PYRUS PYRIFOLIA



*Nashi, qui veut dire poire en Japonais, est une poire asiatique, originaire de Chine. Souvent appelée « pomme-poire », parce qu'il ressemble à une pomme et qu'il se rapproche du goût de la poire, dont il partage le genre 'pyrus'. Il est encore peu connu en France, et pourtant il présente de nombreux attraits gustatifs et très facile à conduire. C'est une **très bonne alternative à la poire** !*

Les nashis sont **greffés sur poiriers francs**, et se plaisent dans quasiment tous les sols. La hauteur de l'arbre adulte sera d'environ 5 à 8 mètres pour une mise à fruit relativement rapide, 2 à 3 ans à partir d'un scion.

*Variétés par date de cueillette*

**CHOJURO** Originaire d'Asie, se récolte fin-août début septembre. Fruit moyen de forme globuleuse, peau épaisse, verte à brun-orangé, portant de nombreuses lenticelles. Chair blanche, sucrée, avec un arôme singulier.

**HOSUI** Originaire d'Asie. Se récolte à partir de début septembre. Beau fruit vert-jaune devenant doré après récolte. Chair parfumée et juteuse. Bon pollinisateur.

**NIITAKA** Originaire d'Asie, se récolte de septembre à novembre. Gros fruit couleur bronze, de très bonne qualité, parmi les meilleurs !

**SEURI** Originaire d'Asie, se récolte de septembre à octobre. Fruit orangé, croquant et parfumé, très rafraîchissant !

**SHINKO** Originaire du Japon. Se récolte d'octobre à novembre. Assez gros fruits, de bonne qualité gustative. Partiellement autofertile et très productive. Le plus tardif du catalogue !

**SHINSUI** Originaire d'Asie. Fruit de beau calibre, de bonne qualité gustative, très rafraîchissante. La variété la plus précoce du catalogue !

**SHINSEIKI** Originaire du Japon. Se récolte d'août à septembre. Variété très célèbre au Japon. Beau calibre, fruits jaunes et bien sucrés. Bonne productivité

# COGNASSIERS

CYDONIA OBLONGA



*Originnaire des bords de la mer Caspienne, entre la Perse et les Balkans, le coing est cultivé depuis plus de 6 000 ans ! Autrement appelé « Poire de Cydonie », en l'honneur de Cydon, ville de Crète où les Grecs en faisaient des délices. Ils érigeant le coing en symbole de l'amour et du bonheur. Aujourd'hui, très répandu en Europe occidentale là où il peine à atteindre une bonne maturité, on les utilise essentiellement pour produire des confitures, de la gelée et de la pâte de fruit.*

Les cognassiers sont greffés sur Cognassier de Provence BA29, qui donnent de beaux petits arbres de 3 à 5 mètres, peu exigeants sur la nature du sol. La mise à fruit est relativement rapide, 2 à 3 ans à partir d'un scion.

*Variétés (par date de cueillette)*

**AROMATNAYA** Hybride récent originaire de Russie. Se récolte en octobre. Fruit de taille moyenne, jaune d'or au parfum citronné, avec un léger goût d'ananas. Cette variété a la particularité de perdre son astringence si on pousse le fruit loin en maturité, ce qui peut permettre de le manger cru.

**CHAMPION** Originaire du Connecticut aux Etats-Unis, obtenu dans les années 1870. Se récolte en octobre. Produit de gros fruits jaunes en forme de poire, à la chair tendre, juteuse et très parfumée. Variété très productive !

**COING DU PORTUGAL** Originaire du Portugal. Fruit très gros et très parfumé, à la peau douce et dorée. Fruit caractérisé par une chair craquante.

**CONSTANTINOPLÉ** Originaire de Turquie. Se récolte en octobre. Calibre moyen, rond côtelé à la chair juteuse et très goûteuse. Variété recherchée pour son parfum très puissant !

**COING DE LA HAIE DE THOUARS** Probablement originaire du village de Thouars dans le Lot-et-Garonne, se récolte en octobre. Fruit moyen, arrondi de couleur jaune, à chair ferme et très parfumée. Une des rares variétés locales en Aquitaine !

**VRANJA ou MONSTRUEUX DE VRANJA** Introduit depuis la ville de Vranja en Serbie (autrefois Yougoslavie) en 1898. Se récolte en octobre. Arbre érigé puis retombant. Très gros fruit, charnu, piriforme jaune d'or, à la chair ferme, délicate et parfumée. De très beaux fruits qui peuvent dépasser le kilo !

# PLAQUEMINIERS (KAKIS)



Ce sont des arbres qui poussent naturellement en Asie, et qui ont été introduits en Europe à partir des années 1800. Son nom latin « *Diospyros* » signifie **nourriture des dieux**.

La plupart des variétés donnent des **fruits astringents** qui se consomment **blets** (ramollis après un gel ou un stockage au congélateur), mieux vaut être patient avant de les déguster car la peau de ces fruits contient du tanin qui rend le fruit amer et astringent. Plus le kaki se rapproche de sa maturité, plus la teneur en tanin baisse et plus il devient exquis. Il existe également des fruits **non-astringents**, qu'on appelle les « **kakis-pomme** », qui peuvent se déguster directement après cueillette lorsque la chair est encore ferme, comme une pomme.

Les plaqueminiers sont **greffés sur *Diospyros Lotus***, un porte-greffe qui s'adapte aux différents types de sols, résiste bien au sec et à l'humidité, bien poussant en situation chaude. La mise à fruit est assez rapide, à partir de la 4<sup>ème</sup> année après greffage.

Variétés (par date de cueillette)

**VIRGINIA MEADER** Se récolte à partir de fin septembre. Fruit brun de petit calibre, à chair dense. La texture et la chair peut faire penser à de la confiture de châtaigne, avec un arôme de vanille. Très original.

**HIRATANENASHI** Se récolte à partir de novembre et se conserve jusqu'à fin décembre. Calibre moyen orangé, côtelé et très parfumée. Excellente variété très prisée au Japon.

**NIKITA'S GIFT** Variété soviétique issue d'un croisement entre un kaki asiatique et un virginiana.. Se récolte à partir de novembre et se conserve jusqu'à fin décembre. Se consomme blet. Fruit rouge à maturité, à la chair fondante, juteuse et très sucrée. Fruit gourmand, excellent.

**TOMATERO** Se récolte à partir de novembre et se conserve jusqu'à fin décembre. Très bonne variété aux fruits moyens. La chair est juteuse et particulièrement sucrée. Ressemble à une tomate cuite à maturité.

**FUYU (NON-ASTRINGENT)** Fruit rouge-orangé à la chair croquante. Sucrée, parfumée et non-astringente. Son optimum gustatif est au stade juste avant blettissement. Excellente qualité gustative. Bonne conservation.

# MÛRIER

MORUS ALBA

*Originaire de Chine, le mûrier blanc a été et est toujours utilisé pour ses feuilles, servant de nourriture pour l'élevage des vers à soie. Le mûrier noir est originaire du Moyen-Orient et de Chine, cultivé pour ses fruits à l'état frais, en jus ou encore séchés à la manière des figues. Quant à lui, le mûrier rouge trouve son origine aux Etats-Unis.*



*Cet arbre est autofertile et produit tous les ans. Avec son port érigé, il peut atteindre facilement 10 à 12 m de hauteur. Il se plaît dans les sols frais, légers, profonds et tolère les sols calcaires. Lui privilégier une exposition au sud, cela donnera davantage de saveurs aux fruits.*

*La fructification est souvent très précoce et se révèle abondante par la suite. Les mûres sont juteuses, sucrées et peuvent être accompagnées d'arômes de fruits rouges. Leurs couleurs sont multiples en fonction des variétés : blanche, rose, rouge ou noire. Ce fruit est consommé frais, séché, en jus, sous forme de sirop ou en confiture.*

*Le catalogue ne présente cette année qu'une seule variété greffée, et le mûrier blanc issu de semis, mais d'autres variétés devraient rentrer en pépinière dès l'année prochaine !*

---

**ALESIA** Arbre typique de la région Cévenole, utilisé pour la culture du vers à soie à l'origine. Se récolte en juin. Très gros fruit, très sucré, avec un parfum délicat propre aux fruits blancs. Greffé sur murier blanc.

**MÛRIER BLANC DE SEMIS** Arbre de 4 à 5 m, à fruits le plus souvent noirs. Arbre à tout faire, à croissance rapide et à ombrage épais. Aux feuilles comestibles et sucrées. Arbre non greffé, il est proposé à **10 €**

# LES ARBRES BOUTURÉS OU MARCOTTÉS

## NOISETIERS CORYLUS AVELLANA



*Originnaire d'Europe, arbuste à port buissonnant, qui peut atteindre de 4 à 5 mètres de haut. S'accommode de la plupart des sols, sauf les terrains trop secs car il a un enracinement traçant superficiel. Connue pour sa floraison très précoce et très riche en pollen, il est une source de nourriture inestimable pour les butineuses en hiver. Mise à fruit rapide.*

---

Variétés (par date de cueillette)

\* autofertile

**BUTLER** Variété originaire des Etats-Unis. Elle est issue d'un semi de hasard repéré par Joseph C. Butler en 1957 qui pourrait être un croisement de 'Barcelona' x 'Daviana'. Se récolte début mi-septembre. Gros fruits légèrement allongés, fermes et parfumés.

**SEGORBE** Se récolte début septembre. Fruits ronds de calibre moyen. Excellente qualité gustative ! Très utilisée en chocolaterie.

**CORABEL** Se récolte à partir de mi-septembre. Variété de très bonne productivité. Coques bien remplies et parfumées. Débourrement parmi les plus tardifs. Très bonne variété à coque.

**MERVEILLE DE BOLLWILLER** Variété ancienne originaire d'Europe, d'Alsace ou d'Allemagne. Se récolte en septembre – octobre. Belle et grosse noisette arrondie et cordiforme, à la chair blanche, ferme, parfumée et sucrée. Très bonne pollinisatrice.

*Les noisetiers proposés sont des marcottes repiquées de 1 ou 2 ans. Le prix standard d'un pied est de **14 €***

# FIGUIERS FICUS CARICA



*Domestiqué il y a plus de dix mille ans, le figuier arborait les jardins de Babylone et ceux d'Égypte. On le vénérât dans la Grèce antique ainsi que dans la Rome antique où l'on attribuait même son invention à Bacchus, le dieu du vin. Sans oublier que c'est sous un figuier que Bouddha trouva la lumière et qu'il enseignait la philosophie. Les figuiers sont des arbres à développement variable selon les variétés. Ils deviennent en général plus larges que hauts, apprécient la chaleur pour fructifier et la fraîcheur à leur pied. Pensez à bien arroser les premières années !*

Les 2 variétés qui sont proposées cette année sont bifères, ce qui signifie que les arbres produiront deux fois dans l'année, durant l'été sur les branches de l'année précédente (figues fleurs), puis en automne sur les branches de l'année (figues fruits). **NB :** Le gel pouvant occasionner des dégâts sur les très jeunes plants, il est conseillé de protéger les plants avec un voile d'hivernage sur les périodes de gel au moins les 2 premières années.

---

*Variétés (par date de cueillette)*

**NOIRE DE CAROMB** Originaire d'Italie, elle est très répandue dans le Sud-Est de la France. Petit figuier de vigueur moyenne, les branches retombent pour se relever à leur extrémité. Les feuilles sont très brillantes, larges mais courtes, découpées profondément. Il produit de gros fruits à la peau d'un violet foncé presque noire et à chair rouge, juteuse et sucrée. Bifère, la variété produit un peu à partir de début juillet puis plus abondamment fin août et septembre. Variété moins sensible aux gelées.

**GOUTTE D'OR** Variété bifère qui produira les figues fleurs mi-juillet puis les figues fruits en septembre - octobre. Décrite pour la première fois en 1667. Les fruits sont de très bonne qualité et de gros calibre, la peau est fine et de couleur cuivrée, la chair rosée est bien juteuse. C'est un arbre de faible développement : 2,5 à 4 m de large pour 2 à 3 m de hauteur.

*Les figuiers ne sont pas greffés mais bouturés, donc sur leurs propres racines.*

*Les plants que nous proposons à la vente font 30 à 50 cm, sur plusieurs pousses. Les arbres sont à **10 €**.*



# SAULES SALIX



*Petite collection de saules de vanniers, aussi appelés "vime" ou "osier". Mais la diversité de couleurs et de variétés seront très appréciables en ornement au jardin ou pour habiter une haie et développer sa biodiversité. Il peut être libre de taille ou bien souvent trogné (forme de têtard soit pour récupérer le bois pour la vannerie, soit pour alimenter directement le sol). Dans un sol humide, le saule pousse vite mais son rameau sera plus fragile. Dans un sol sec, se pousse sera plus lente, mais plus solide. Les rameaux peuvent aussi servir à attacher la vigne ou servir de lien au jardin ou pour des décorations.*

---

**OSIER JAUNE** SALIX ALBA Appelé aussi saule blanc, ou saule commun, c'est un grand arbre pouvant atteindre 25 m de haut et qui peut vivre plus d'une 100aine d'années. Les jeunes rameaux sont orange à jaune en hiver.

**OSIER NOIR** SALIX TRIANDRA Saule amandier est un grand arbrisseau indigène qui produit des rameaux à l'écorce olivâtre à brun rougeâtre, quasiment noire et des longs châtons jaune au printemps. Elle donne aussi le saule blanc une fois écorcé. Une des espèces les plus utilisées en vannerie.

**OSIER POURPRE** SALIX PURPUREA Tout petit saule de 1 à 2 m, pouvant exceptionnellement pousser davantage. Son écorce comme ses fleurs sont pourpre foncé.

**OSIER VERT** SALIX VIMINALIS C'est l'espèce la plus connue comme source d'osier pour la vannerie. Les rameaux sont longs, flexibles et duveteux, de couleur vert-gris puis jaune verdâtre à jaune orangé à l'âge adulte.

Le prix standard d'un pied est de **10 €**

# LES PETITS FRUITS

Ce sont des boutures de 1 an. La taille des plants peut varier de 30 cm à 1 m 50. Les plants sont à un **prix standard de 7 €**. Les boutures moins poussantes sont à **4 €**.

A l'avenir, quand les pieds mères produiront assez de bois, des lots pousses de l'année à bouturer en place seront proposés en alternative. Pour cette année, cette option est disponible uniquement sur les Mûriers géants sans épine.

## GROSEILLERS RIBES RUBRUM

*Les groseilliers, à grappes ou à maquereaux, ainsi que le cassissier (autrefois surnommé « groseillier noir ») appartiennent au genre Ribes. Leurs ancêtres sauvages poussent dans les pays du nord de l'Europe ou dans les régions montagneuses froides d'Asie. Pour ces raisons, ils restent longtemps inconnus des grecs et romains antiques. Cultivés dans les jardins français depuis le Moyen-Âge, leur présence est attestée au XIII<sup>ème</sup> siècle en Lorraine, et au XVI<sup>ème</sup> siècle dans les jardins et à la table du roi de France.*



---

Variétés (par date de cueillette)

\* autofertile

**JUNIFER** Se récolte à partir de fin juin. Variété précoce, vigoureuse et productive. Longues grappes de fruits rouges brillants et très parfumés.

**LONDON MARKET \*** Se récolte en juillet. Variété autofertile très productive. Fruit rouge de taille moyenne. Très bonne saveur acidulée.

**BLANKA** Se récolte à partir de mi-juillet. Longue grappe de groseilles blanches à maturité. Très bonne saveur et productive.

**VERSAILLAISE BLANCHE** Se récolte à partir de mi-juillet. Variété vigoureuse qui fait de longues grappes de petites baies blanches translucide. Pulpe juteuse fruitée et légèrement acidulée.

**VERSAILLAISE ROUGE \*** Se récolte à partir de juillet. Variété autofertile, tardive, qui produit de petites grappes à la chair bien parfumée, saveur douce et une pointe d'acidité.

## GROSEILLIERS À MAQUEREAU

*Venues des pays nordiques, les groseilles à maquereaux étaient fort communes dès le Moyen Âge en France et en Angleterre où on les utilisait comme garniture du poisson qui leur a donné leur nom.*

---

**POORMAN** Gros fruits de très bonne saveur sucrée et acidulée, aux couleurs vert pâle devenant rose-rouge à maturité. Excellente !

## CASSISSIERS RIBES NIGRUM

*Le cassissier a d'abord été connu pour ses feuilles utilisées dès le Moyen Âge dans un but thérapeutique, car elles possèdent de nombreuses vertus médicinales, notamment des propriétés anti-inflammatoires. C'est à partir du XVIème siècle que ses fruits ont été considérés comme fruits de table. Encore aujourd'hui, les botanistes et médecins lui forgent une excellente réputation, autant pour son goût que ses vertus pour la santé (contient plus de 3 fois plus de vitamine C que l'orange !).*

---



Variétés (par date de cueillette)

\* autofertile

**NOIRE DE BOURGOGNE** Se récolte à partir de fin juin début juillet. Variété précoce à floraison tardive qui se croise bien avec la 'Géant de Boskoop'. Les fruits sont très parfumés, traditionnellement utilisés en Bourgogne pour les liqueurs et la fameuse crème de cassis de Dijon.

**GÉANT DE BOSKOOP** Se récolte à partir de début juillet. Variété précoce à floraison tardive qui se croise bien avec la 'Noire de Bourgogne'. Création ancienne qui produit de gros fruits noirs brillants à la peau lisse et fine.

**BLACK DOWN \*** Se récolte à partir de fin juillet. Variété autofertile tardive qui produit beaucoup de grappes de cassis noir violacé. Très bonne qualité gustative lorsqu'elle est cueillie à bonne maturité.

## CASEILLERS RIBES NIGRUM X RIBES UVA-CRISPA

La caseille est un croisement de cassis et de groseillier à maquereaux. Le fruit se récolte sur le bois d'au moins 2 ans, il est noir, lisse, plus gros qu'un cassis. Les fruits à la saveur acidulée et au parfum plus léger que le cassis, conviennent parfaitement pour les confitures, sorbets ou tartes.

---

Variétés (par date de cueillette)

\* autofertile

**ANITA \*** Variété autofertile. Se récolte à partir de début juillet. Produit de gros fruits de saveur acidulée et parfumée.

**JOSTA** Produit de gros fruits sombres de saveur acidulée. Port plus étalé que Anita.

## MÛRE GÉANTE SANS ÉPINE RUBUS FRUCTICOSUS

La variété proposée est une variété du jardin, très vigoureuse et très productive. Se récolte à partir de début juillet pendant un bon mois. Elle peut s'installer très vite si elle se plaît. Peut remplir toute une haie en quelques années, en la marcottant sur place. Elle est semi-persistante à persistante sur un hiver doux. Récolté au bon stade de maturité, quand elle se détache sans forcer, c'est une merveille ! Ne vous étonnez pas si vous retrouvez les enfants qui si cachent.

Le pied est à **7 €**

Le lot de 5 boutures à **5 €**

## AMÉLANCHIER DU CANADA

Même si nous avons son homologue européen, *Amelanchier ovalis*, celui du Canada propose un petit fruit, l'amélanche, qui est d'une qualité gustative surprenante ! C'est une sorte de toute petite poire bien parfumée qui arrive fin mai. Elle fait aussi penser à la myrtille en plus douce, plus sucrée. Arbuste caduc, semi-vigoureux, pouvant atteindre 4 à 5 m de haut, il peut aussi être conduit de manière plus buissonnante, dans une haie par exemple, si l'on veut profiter un maximum de ses fruits. Qui plus est, sa floraison au mois d'avril est magnifique. La mise à fruit est très rapide, comme sur les petits fruits. A l'automne, le feuillage participe à la mélodie du paysage avec des tons rouges et orangés.

# ARBRES ET ARBUSTES DE HAIE, D'ORNEMENT OU PORTE-GREFFES



Voici une gamme d'espèces pour accompagner les arbres fruitiers, afin de pouvoir les installer dans des milieux diversifiés, semblables à des milieux naturels. Une végétation autour des arbres permet de **protéger les troncs et le sol du soleil**, de **garder l'humidité au sol**, et de **créer un réservoir de biodiversité favorable à la santé globale du milieu**, dont vos arbres fruitiers !

Les arbres pouvant servir de porte-greffe sont précédés de ce symbole °°

Tous les arbres, arbustes et arbrisseaux sont à **7 €**

**ARBRE AUX PAPILLONS 'ROYAL RED'** *BUDDLEIA DAVIDII* L'arbre aux papillons est un arbuste nectarifère originaire de Chine, et la variété 'Royal Red' est un cultivar obtenu dans les années 1930. C'est un arbuste formant un buisson en forme de boule, aux longues inflorescences coniques mauves tirant sur le rouge. Floraison tout l'été.

**AULNE NOIR** *ALNUS GLUTINOSA* Très bel arbre forestier d'Europe, il présente un port conique et une belle écorce d'un brun noir et crevassé. Très connu pour préparer, assainir et enrichir les sols, il est considéré comme l'engrais vert des forestiers !

**BAGUENAUDIER** *COLUTEA ARBORESCENS* Originaire d'Europe du sud. Le verbe « baguenauder » signifie « S'amuser à des choses vaines et frivoles » en référence aux enfants qui s'amuse à éclater des baguenaudes. Le Baguenaudier, aussi appelé Arbre à vessies, est un arbrisseau de la famille des Fabacées (ou Légumineuses) qui se caractérise par ses fruits nommés baguenaudes ou vessies, gousses brun rougeâtre qui enflent à maturité et deviennent translucides. Si les baguenaudes contiennent des graines (laxatives...), elles sont également remplies d'air ce qui fait qu'elles éclatent bruyamment dès qu'on les presse un peu. Arbrisseau très résistant, Il supporte bien le calcaire. Les sols pauvres, secs ou caillouteux ne l'effraient pas. Très résistant aux maladies. Il est très mellifère. Floraison jaune, de mai à septembre.

**BOULEAU BLANC** *BETULA PENDULA* Très bel arbre rustique à feuilles caduques pouvant atteindre 25 mètres de hauteur. Il pousse naturellement dans les forêts de l'Europe occidentale. Particulièrement apprécié pour son beau tronc blanc, marqué de lenticelles beiges et horizontales. Avec son feuillage très léger il conviendra bien en

haie pour apporter une ombre douce aux arbres fruitiers qui sera très bénéfique en période de canicule. Très utilisé en herboristerie, gemmothérapie et alimentation, c'est surtout pour « l'eau de bouleau » qu'il est le plus connu.

◦◦ **CERISIER DE SAINTE-LUCIE** *PRUNUS MAHALEB* Originaire du Moyen-Orient, son nom fait référence à un monastère situé dans les Vosges, où l'arbre poussait tellement bien, qu'une manufacture avait été créée pour fabriquer de petits objets pieux avec son bois. Il apprécie les régions chaudes, dans les collines et basses montagnes. C'est un arbre très rustique et particulièrement frugal. Il produit de petits cerises rouges brillantes en été dont les oiseaux se régaleront, qu'on peut utiliser en préparation du kirsch. Superbe arbre de haie ou à utiliser comme porte-greffe aux cerisiers, pour une vigueur inférieure au meriser ou pour les terrains calcaires.

**CHARME COMMUN** *CARPINUS BETULUS* Arbre fréquent dans nos forêts, il peut mesurer jusqu'à 20 mètres de haut. Il appartient à la famille des **Bétulacées**, tout comme les aulnes, les bouleaux ou les noisetiers. Pourtant, son aspect le fait régulièrement confondre avec le hêtre, qui entre dans la classification des Fagaceae, où il cousine le chêne et le châtaignier. Il existe un moyen mnémotechnique assez simple de différencier les deux arbres : « le charme d'Adam, c'est d'être à poil ». Les feuilles du charme sont à dents, tandis que celles du hêtre sont à poils. Espèce à feuilles caduques marcescentes, une partie du feuillage reste sur les branches de l'arbre tout l'hiver, et ne tombe qu'à la poussée de sève printanière. Les feuilles du charme ont la réputation de donner un humus noble.

**CHÂTAIGNIER COMMUN** *CASTANEA SATIVA* Le châtaignier européen est arbre majestueux à croissance rapide. Il peut mesurer 25 à 35 m de haut et plus de 4 mètres de diamètre. Sa couronne peut atteindre jusqu'à 25 m de diamètre. C'est un des arbres qui a une des plus longues espérances de vie chez nous. Il peut vivre plusieurs millénaires ! Les feuilles sont utilisées pour parfumer des plats ou des fromages, même si on ne les mange pas forcément à cause de leur astringence. Même si ça n'est pas un cultivar, les châtaignes sont bonnes pour tous les usages courants qu'on lui attribue. Il aussi peut servir de porte-greffe, même s'il n'est plus trop utilisé en verger en raison de sa sensibilité à la maladie de l'encre.

**CHÈVREFEUILLE D'HIVER** *LONICERA FRAGRANTISSIMA* Originaire de l'Est de la Chine, il a été introduit en Angleterre en 1845 par Robert Fortune. C'est un chèvrefeuille arbustif non grimpant, très parfumé à la floraison en février-mars, qui tombe à point nommé pour les premiers pollinisateurs en recherchant de fleurs précoces. Il est très rustique et tolère bien les sols calcaires.

◦◦ **COGNASSIER DE PROVENCE** *BA29 CYDONIA OBLONGA*

Issu de marcotte ou bouture, c'est un porte-greffe de poirier, cognassier ou néflier à faible vigueur, qui atteindra 3 à 4 mètre à maturité. La mise à fruit sera beaucoup plus rapide que sur Franc, et il améliore sensiblement le calibre et la qualité gustative du fruit. Il supporte les terrains humides et secs, argileux et calcaires. Très bien adapté également aux sols acides.

◦◦ **CORMIER** *SORBUS DOMESTICA* Grand arbre indigène oublié, aux multiples qualités : beau feuillage et belles fleurs blanches mellifères, grande longévité et bois de haute qualité. Un de nos meilleurs fruits sauvages, qui se mange blet en octobre, au goût de

poire avec des arômes bien atypiques. Autrefois, le cormier était un arbre très présent dans les fermes du Sud-Ouest.

**CORNOUILLER SANGUIN** *CORNUS SANGUINAE* Arbuste à feuillage caduc, qui tire son nom de la teinte rouge sang de ses feuilles à la fin de l'été. Arbuste dominant dans les haies, surtout dans les sols calcaires. Un des incontournable pour constituer une haie fruitière-bocagère !

**FORSYTHIA** Arbuste à feuillage caduc, très caractéristique par sa floraison lumineuse qui annonce l'arrivée du printemps, comme un phare indique la fin de l'océan.

**FUSAIN D'EUROPE** *EVONYMUS EUROPAEUS* Arbuste très commun dans les haies en France, pouvant mesure 3 à 8 mètre. Il se fait remarquer par ses fruits d'automne, en forme de capsules roses.

**GATTILIER** *VITEX AGNUS* Très beaux buisson pouvant atteindre 1 à 2 mètres de hauteur à petites fleurs bleues violacées en épis. Ses baies à la saveur poivrée, sont très utilisées en phytothérapie pour réguler les troubles hormonaux.

**JASMIN DES POÈTES** *PHILADELPHUS CORONARIUS* Arbuste au feuillage caduc et à floraison blanche printanière qui embaume divinement le jardin d'une odeur de jasmin.

**LAVANDE 'MUNSTEAD'** *LAVENDULA ANGUSTIFOLIA* Origine du cultivar : Angleterre 1916. Lavande compacte et basse à floraison de couleur violette-mauve de juin à août. Très mellifère, elle a de plus une bonne longévité et résiste très bien au froid et à la sécheresse. S'adapte à tous types de sol.

**LAVANDIN 'DUTCH'** *LAVENDULA X INTERMEDIA* Croisement entre Lavande vraie et Lavande aspic. Cultivar introduit par Pierre Grosso dans le Vaucluse en 1972. Très grande lavande (jusqu'à un mètre de haut) à floraison violette de juin à août. Très mellifère et parfumée. Idéale pour la récolte, longues tiges.

**LAVANDIN 'GROSSO'** *LAVENDULA X INTERMEDIA* Croisement entre Lavande vraie et Lavande aspic. Cultivar introduit par Pierre Grosso dans le Vaucluse en 1972. Très grande lavande (jusqu'à un mètre de haut) à floraison violette de juin à août. Très mellifère et parfumée. Idéale pour la récolte, longues tiges.

**LILAS COMMUN** *SYRINGA VULGARIS* Arbrisseau très populaire originaire de la péninsule des Balkans, où il pousse sur les collines rocheuses. Il propose une belle floraison printanière aux fleurs très odorantes. Un vieux dicton veut qu'on plante les pommes de terre quand le lilas est en fleur !

◦◦ **MERISIER** *PRUNUS AVIUM* Aussi appelé "cerisier des oiseaux", le merisier est très répandu dans les forêts et haies champêtres. Arbre pouvant atteindre plus de 10 m, il a une très belle floraison printanière et les oiseaux raffolent de ses petites cerises, les merises. Elles peuvent aussi servir à la fabrication du kirch. Son bois est particulièrement recherché en ébénisterie, mais il est surtout utilisé aujourd'hui comme porte-greffe pour les variétés de cerisier.

**MILLEPERTUIS** *HYPERICUM SPP.* Cultivar originaire d'Hydscote manor, Angleterre, 1950. Buisson à croissance rapide aux feuilles persistantes pouvant atteindre un mètre cinquante à deux mètres. Floraison de juin à octobre. Grandes fleurs jaunes d'or. Il supporte bien la chaleur et faiblement sujet aux maladies.

◦◦ **MÛRIER BLANC** *MORUS ALBA* Arbre de 4 à 5 m, à fruits le plus souvent noirs. Arbre à tout faire, à croissance rapide et à ombrage épais. Aux feuilles comestibles et sucrées.

◦◦ **PÊCHER GF677** *PRUNUS PERSICA X AMYGDALUS* Issu d'une hybridation entre le pêcher et l'amandier, c'est le porte-greffe pour le pêcher le plus indiqué pour les sols calcaires, filtrants et pauvres..

◦◦ **PÊCHER FRANC (MONTCLAR)** Porte-greffe idéale pour les pêchers. Issu de semis, il est bien adapté à tous types de sols, mais se plaît davantage dans des sols drainants et sans présence de calcaire actif. Il est considéré comme un porte-greffe semi-vigoureux, proposant des arbres à maturité de 3-4 mètres de haut.

◦◦ **POIRIER FRANC** *PYRUS COMMUNIS 'KIRSHENSALLER'* Issu de semis, c'est un porte-greffe très vigoureux, qui peut faire des arbres de 6 à plus de 10 mètres de haut, présentant une très longue espérance de vie. Sa mise à fruit sera relativement longue, 4 à 7 ans. N'apprécie pas l'excès d'humidité mais tolère le calcaire et présente une bonne résistance à la sécheresse !

◦◦ **PRUNIER SAUVAGE MYROBOLAN** *PRUNUS CERASIFERA* Bel arbre commun des haies, à fleurs blanches très précoces (début mars, juste après le prunellier), qui produit de petites prunes jaunes ou rouges acidulées, très bonnes en confiture. Porte-greffe très polyvalent pour les pruniers, abricotiers, amandiers et pêchers.

**SORBIER DES OISELEURS** *MORUS ALBA* Bel arbre répandu dans le nord de l'Europe. Produit de petites fleurs blanches en mai-juin, et des petits fruits charnus, juteux, acides, âpres et amers, des sorbes. Elle se consomment mais uniquement cuits, pour des confitures ou de l'eau de vie. Peut servir de porte-greffe à l'amélanchier, en autres.

**SPIRÉE BLEUE** *CARYOPTERIS HEAVENLY BLUE* Petit buisson de 1m à 1m50 de haut à maturité avec une magnifique floraison bleue lavande de août à octobre.

**WEIGELA 'BRISTOL RUBY'** Arbuste érigé de 2 m à maturité. Végétation très touffue aux feuilles ovales ; qui forme une belle floraison rouge ruby en mai et juin

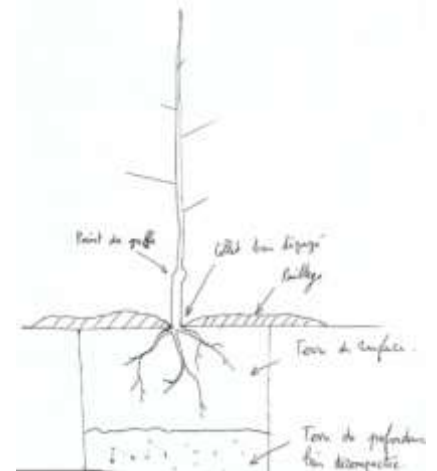


# CONSEILS DE PLANTATION

**QUAND** Les Racines nues rentrent repos végétatif au cours du mois de novembre pour repartir au printemps, fin mars début avril. Donc il est possible de planter des racines nues sur toute cette période, mais le plus tôt sera le mieux !

## VOUS ÊTES PRÊTS À PLANTER

Préparez un trou généreux de 40 à 50 cm de profondeur, affinez la terre au fond du trou, taillez éventuellement les racines en excès (pour un bon ancrage, il faut éviter que les racines rebiquent vers le haut ou qu'elles soient coudées) et plantez ! Vous pouvez amender en matière organique en surface comme bon vous semble et pailler abondamment !



## LES CONDITIONS NE SONT PAS BONNES OU LE TEMPS VOUS MANQUE

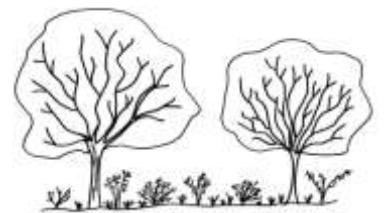
Vous pouvez soit garder les racines humides et fraîches dans un sac, à l'abri de la lumière, soit si la plantation doit être plus longtemps différée, mettre vos arbres « en jauge », une tranchée de sable ou de terre affinée ! Les arbres ainsi stockés peuvent patienter plusieurs mois d'hiver avant d'être replantés.

## LE PRALINAGE

Juste avant d'être plantées, les racines nues peuvent être baignées dans un « pralin », qui permet de stimuler le système racinaire, éviter que les racines ne se dessèche trop, favoriser la cicatrisation des racines qui auraient pu être abîmées, voire introduire une flore microbienne favorable à la vie du sol. La recette la plus courante est : 1/3 d'argile, 1/3 de bouse de vache fraîche (ou autre fumier ou compost) et 1/3 d'eau de pluie. Mais plein d'autres ingrédients peuvent être ajoutés en fonction des sols, des pratiques, des connaissances ou des croyances ! A vous de faire votre soupe !

## LA HAÏE BOCAGÈRE ET FRUITIÈRE DIVERSIFIÉE

Je recommande vivement, dans la mesure du possible, de ne pas isoler les arbres, mais veiller à les mettre dans des milieux diversifiés, semblables à des milieux naturels. Une végétation autour des arbres permet de protéger les troncs et le sol du soleil, de garder l'humidité au sol, et de créer un réservoir de biodiversité favorable à la santé de toutes les plantes, dont vos arbres fruitiers !



Consultez le site [www.lejardindesintuitions.fr](http://www.lejardindesintuitions.fr) pour beaucoup plus de conseils détaillés.

# COMMANDES ET RÉSERVATIONS

Vous pouvez réserver les arbres sur la boutique en ligne sur le site : [www.lejardindesintuitions.fr](http://www.lejardindesintuitions.fr)

Ou passer par e-mail à l'adresse suivante  
[pierre francois.roy@gmail.com](mailto:pierre francois.roy@gmail.com)

Le stock des arbres par variété et par porte-greffe est disponible en ligne.

Il est conseillé de commencer à réserver les arbres à partir du mois de septembre. Mais les arbres ne seront disponibles qu'à partir de fin novembre (à la chute des feuilles).

## LE JARDIN DES INTUITIONS

Pépinière d'arbres fruitiers - variétés anciennes, locales ou d'exception

11 chemin des Moreaux, 33 370 Salleboeuf - Gironde

Tél : 07 77 38 38 98

Pierre-François Roy