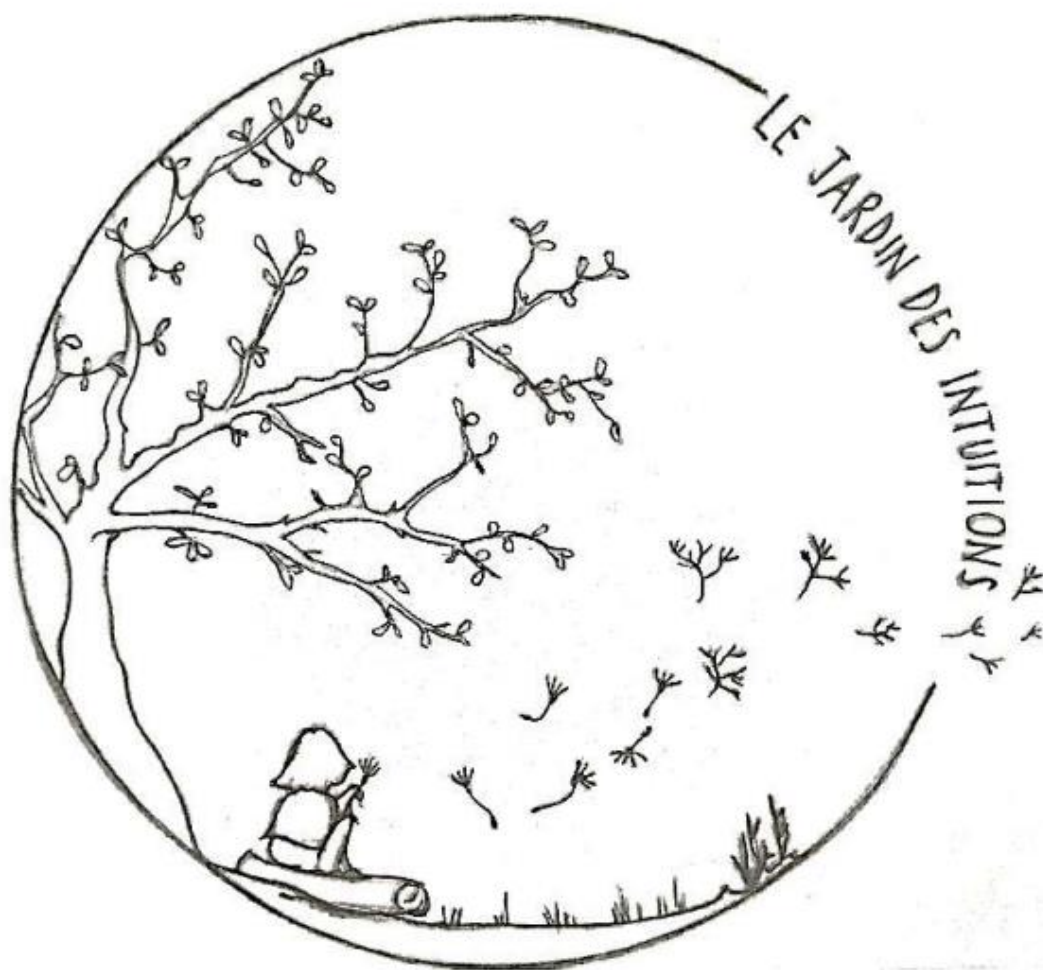




LE JARDIN DES INTUITIONS

PÉPINIÈRE D'ARBRES FRUITIERS BIO

VARIÉTÉS ANCIENNES, LOCALES OU D'EXCEPTION

CATALOGUE HIVER 2024-2025

Présentation de la pépinière

p 3

Les arbres fruitiers greffés

p 5

Cerisiers

p 6

Cognassiers

p 32

Pruniers

p 10

Plaqueminiers (Kakis)

p 33

Poiriers

p 13

Mûriers (Morus)

p 34

Pommiers

p 19

Néfliers

p 36

Pêchers, Brugnons, Nectarines

p 28

Abricotiers

p 35

Nashis

p 31

Hybrides interspécifiques et curiosités

p 37

Les arbres marcottés ou bouturés

p 40

Châtaigniers

p 40

Grenadiers

p 43

Noisetiers

p 41

Saules

p 44

Figuiers

p 42

Les petits fruits

p 45

Groseillers

p 45

Mûres sans épine

p 48

Cassissiers

p 47

Framboisiers

p 49

Caseillers

p 48

Amélanchiers

p 50

Arbres et arbustes de haie d'accompagnement

p 50

Arbres et arbustes champêtres

p 50

Porte-greffes ou arbres de haie

p 53

Arbustes mellifères, médicinaux ou d'ornement

p 51

Conseils pratiques

p 54

Conseils de conception

p 55

Suivi et entretien

p 60

Conseils de plantation

p 58

La taille douce des arbres fruitiers

p 61

Informations et contacts

p 64

Stages et formations

p 64

Commandes et réservations

p 65

Prestations

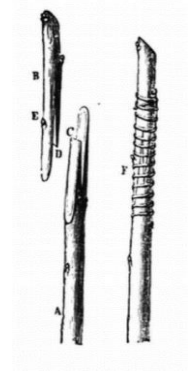
p 64

Contacts

p 65

UN MOT SUR LA PÉPINIÈRE

Le Jardin des Intuitions est une pépinière bio 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 disséminer 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 nourris par un **sol vivant** amendé en **matière organique locale** et notamment en **broyat de végétaux**, et sont **très peu arrosés**.

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 du 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.

Veuillez 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 dans ce sens.

Les arbres proposés sont des **scions**, c'est-à-dire la pousse d'une saison végétative de 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 **20 €** pour les scions ;

et un tarif réduit de **10 €** pour les arbres présentant un défaut, comme une pousse de l'année **inférieure à 80 cm** ; 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

Le *Prunus Avium*, ou merisier, originaire d'Eurasie, a donné naissance aux cerises à chair douce, les **bigarreaux** (à chair ferme) et les **guignes** (à chair molle), dont les arbres sont de grands, peu ramifiés et avec de grandes feuilles pendantes.



D'autre part, le *Prunus cerasus*, originaire du Caucase, donne les cerises acides, les **griottes** à jus colorés et **amarelles** à jus incolore, dont les arbres sont de taille moyenne à petite, très ramifiés, avec de petites feuilles dressées. Louis XV, en fervent amateur de la cerise, encouragea sa culture, favorisant ainsi la découverte de nouvelles variétés en France. Bien que certains soient autofertiles, une pollinisation croisée entre plusieurs variétés favorisera la production.

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. Espacement conseillé sur le rang, entre **7 et 8 m**.

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. Espacement conseillé sur le rang, entre **5 et 6 m**.

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**. Espacement conseillé sur le rang, entre **4 et 5 m**.

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

Porte-greffe mi- nanifiant (3 à 5m) qui se plait en tous type de sols. Sa mise à fruit et très rapide et régulière. Porte-greffe référent de l'arboriculture française. Espacement conseillé sur le rang, environ **4 m**.

FURTOS ISSU DE GRIOTTIER HONGROIS

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. Espacement conseillé sur le rang, environ 4 m.

Variétés par date de cueillette

EARLY SWEET HOME BIGARREAU

Variété du jardin, à maturité fin de la 1ère 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 XVIIème 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

Originaire de l'Entre-deux-mers en Gironde, se récolte 3ème semaine de mai (floraison fin mars – début avril). Fruit de calibre moyen à saveur équilibrée. Une Girondine très précoce !

BURLAT BIGARREAU

Originaire de Lyon, se récolte fin mai (floraison 2ème semaine d'avril). Gros fruits rouges foncés. Une vedette, la plus consommée au monde.

BELLE DES BRUNETIÈRES GUIGNE

Originaire 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 Xxème 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.

CŒUR 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 2ème 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 1ère 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 2ème et 3ème 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, muti-axes, très vigoureuse. Très bonne griotte Girondine !

GERESI BELXA, CERISE NOIRE D'ITXASSOU GUIGNE

Originaire d'Itxassou, Pays Basque, probablement présente depuis le XIIème 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 3ème semaine de juin (floraison 2ème 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 3ème semaine de juin (floraison 2ème 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 3ème semaine jusqu'à début juillet (floraison également très tardive, 2ème 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 3ème 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 3ème 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 voyagée par hasard !

Epuisé

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-greffes

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. Espacement conseillé sur le rang, environ 5 m.

JASPI Porte-greffe de moyenne vigueur (3 à 5 m). Aime les terrains lourds et supporte bien le calcaire. Mise à fruit plus rapide que sur myrobolan, et très productif. Offre un bon ancrage au sol et ne drageonne quasiment pas (grosse différence avec le myrobolan). Espacement conseillé sur le rang, entre **3 et 4 m**.

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.

Epuisé

PRUNE ABRICOT Originaire des Landes, se récolte à partir de la 2^{ème} semaine de juillet (floraison relativement tardive). Gros fruit rond jaune foncé et à la chair jaune, fondante, juteuse, sucrée et très parfumée. Très bonne.

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

Epuisé

REINE CLAUDE D'OULLINS* Originaire de l'Ain vers 1850, elle est légèrement plus précoce que la Reine Claude Dorée, peut arriver fin juillet. Assez rustique, très proche de la Reine-Claude dorée, elle produit de gros fruits jaune-vert de très bonne qualité gustative. Relativement autofertile. Bonne résistance au monilia.

MIRABELLE DE NANCY ESPÈCE PRUNUS INSITITIA * Ramenée du Moyen Orient par René-le-Bon duc d'Anjou au XV^{ème} siècle, se récolte à partir de début 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 DORÉE Cultivée en France depuis le XVI^{ème} 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 XIX^{ème} siècle, à côté d'Angers, elle est issue du Prunus Insitia, comme les mirabelles et les quetsches. Se récolte début août après la Reine Claude dorée. 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.

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 1^{ère} 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) !

Epuisé

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 !

Epuisé

MONSIEUR JAUNE ou IMPÉRATRICE JAUNE Obtenue par Mr Jacquinet 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.

Epuisé

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.

MADAME BONNARD Originaire de Vienne en Isère. Se récolte à partir de fin août début septembre. Belle prune bleue à la chair jaune. Présente un arôme prononcé, délicieux. Peu sensible à l'alternance.

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 d'Antonnin Noble Var (Tarn-et-Garonne). Se récolte fin août- début septembre. Prune bleu foncé, juteuse, très sucrée et acidulée. Variété rustique, très peu sensible au monilia.

Epuisé

QUETSCH 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.

SAINTE-CATHERINE Originaire des Hauts de France, se récolte début à mi-septembre (floraison début avril). Relativement auto fertile, fruits allongés jaunes tachetés de carmin, à la chair fine, ferme, juteuse et sucrée. Une tardive à la saveur de miel dans ses meilleures expressions !

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** ! Espacement conseillé sur le rang, entre **7 et 9 m**.

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. Espacement conseillé sur le rang, entre **4 et 5 m**.

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**. Espacement conseillé sur le rang, environ **3 m**.

LES VARIÉTÉS PRÉCOCES. Qui se récoltent durant l'été et se consomment rapidement. Généralement, on ne peut les conserver longtemps.

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 (mi-juillet en 2024). Fruit de taille moyenne à la chair blanche, très fine, juteuse, sucrée et délicieusement parfumée.

MOUILLE BOUCHE ou JANSEMINÉ Connue depuis 4 siècles 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. Une rustique bien précoce !

Epuisé

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 !

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.

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...

BEURRÉ MORETTINI Obtenue par Morettini en 1956 en Italie, d'un croisement entre 'Bartlett' et 'Coscia'. Se récolte à partir de fin août lorsqu'elle change de couleur. Elle est considérée par beaucoup comme une des meilleures poires précoces. Elle est juteuse, fondante et sucrée, d'une saveur exceptionnelle !

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 XVIIème 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 !

TRIOMPHE DE VIENNE Variété obtenue par Jean Collaud en 1864 en Isère. A cueillir fin août pour une maturité 2 à 3 semaines plus tard. Floraison tardive, qui peut arriver début avril selon la météo, une caractéristique de choix en cas de gelée tardive. Poire jaune, dorée à maturité, parfois teintée de rose. Elle est très sucrée, bien parfumée, de très bonne qualité gustative.

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.

LES POIRES DE GARDE. Variétés qui se conservent. Comme les pommes, elles poursuivent leur maturité au « fruitier », une pièce abritée de la lumière, hors gel et de température inférieure à 15°C.

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.

PIERRE CORNEILLE Mise sur le marché vers les années 1900, elle est issue du croisement de 'Beurré Diel' et 'Doyenne du Comice'. Se récolte mi-septembre et peut se conserver 3 à 4 mois. Produit de beaux fruits, jaunes clairs à stries cuivrées. La chair est assez fine, très sucrée et bien parfumée. Bien résistante aux maladies et aux ravageurs.

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 SIX Variété obtenue en 1845 par M. Six, jardinier en Belgique. Se récolte en septembre pour une maturité à partir d'octobre. Grosse poire brillante, jaune clair, finement pointillée de roux, granité de vert. Chair très fine, très fondante, très juteuse, délicieuse. Sensible à la tavelure. Fruit d'amateur et de collection.

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 DIEU ou BEURRÉ ROYAL

Originaire de Belgique, 1811. Se récolte en septembre pour une maturité d'octobre à décembre. Gros fruit jaune orangé à l'insolation avec des lenticelles marrons. Chair jaune fondante, un peu granuleuse autour du cœur, très juteuse, légèrement acidulée, bien sucrée et parfumée !

Epuisé**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 !

Epuisé**GÉNÉRAL LECLERC**

Issue d'un semis de hasard en Haute-Saône. Variété également connue sous le nom « Kaiser Alexander » l'empereur Alexandre Ier qui adora ces fruits décida d'en faire une variété royale ! Maturité des fruits d'octobre à décembre. Fruits de gros calibre, chair juteuse, sucrée et de très bonne saveur.

BARONNE DE MELO

Issue d'un semis de Van Mons en Belgique vers 1830. A maturité à partir de mi-octobre. Grosse poire jaune lavé en partie d'un brun-roux à l'insolation. Chair assez fin, fondante, un peu granuleuse au centre, juteuse, sucrée, acidulée, un peu musquée !

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 DUC DE BORDEAUX ou ÉPINE DU MAS

Originaire de la forêt de Rochechouart en Haute-Vienne, connue depuis le XVIIIème. Période de maturité entre mi-octobre à mi-décembre, avec une floraison mi-précoce. Belle poire vert pâle jaune clair, devenant jaune citron légèrement ponctué de liège et de carmin à l'insolation. Chair blanche, fondante, très parfumée. Excellente qualité en crue et à cuire.

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.

BEURRÉ LA QUINTINIE DE CHABANAIS Baptisée et référencée par l'association Mémoires Fruitières Des Charentes (MFDC), elle est issue d'un semis de Beurré Hardy. Se récolte courant octobre et arrive à maturité début décembre. Aussi excellente que la Beurré Hardy, en plus acidulée et surtout beaucoup plus tardive. Sensible à la tavelure sur feuilles, mais pas sur fruits.

COMTESSE DE PARIS Obtenue en 1882 par H. Fourcine à Dreux. Se récolte mi-octobre pour une maturité à partir de début décembre. Se conserve 2 à 3 mois. Grosse poire à la peau épaisse et rugueuse, qui lui confère une bonne aptitude à la conservation. Poire à la chair blanche, très juteuse, sucrée et parfumée. Assez peu sensible aux maladies. Une des meilleurs poires d'hiver !

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** ! Espacement conseillé sur le rang, entre **7 et 9 m**.

MM11

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. Espacement conseillé sur le rang, entre **5 et 7 m**.

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. Espacement conseillé sur le rang, entre **4 et 5 m**.

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. Espacement conseillé sur le rang, entre **4 et 5 m**.

EM9

Porte-greffe nanisant, idéal pour les petits jardins ou pour densifier les plantations. Il mettra à fruit très rapidement, au bout de 2 à 3 ans, mais aura une plus faible espérance de vie. Il nécessite d'être tuteuré (souvent l'ancrage au sol ne suffit pas), et d'être nourrit et arrosé quasiment toute sa vie pour être bien productif. Porte-greffe idéal pour ceux qui voudraient former les arbres en palmettes ou cordons. Espacement min sur le rang, 1,5 m à 2m.

Variétés par date de cueillette / maturité

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.

PETITE MADELEINE Originaires 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 !

Epuisé

ROSE DE VIRGINIE Originaires de Gironde et Landes, variété dites « de moisson », très précoce (de mi à fin août en 2024). Elle est jaune et triée de rose à maturité avec l'insolation. La chair est blanche, tendre et juteuse. Comme toutes les variétés précoces, il ne faut pas rater le créneau, elle est délicieuse à parfaite maturité, mais perd rapidement son croquant et son jus.

RUBINETTE Variété issue d'un croisement entre Golden Delicious x Cox's Orange Pippin, créée dans le nord de la Suisse vers 1950. Se récolte de fin août à début octobre. Pomme striée de rouge sur fond orange, réputée comme une pomme très goûteuse et croquante !

REINE DES REINETTES Obtenue en Hollande en 1770 sous le nom de « Kroon Renet », se récolte entre fin août et fin septembre (mi-août en 2024), 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. **Epuisé**
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 (fin août en 2024). 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 ! Variété de type IV

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.

LUNE ROUGE Trouvé au hasard dans un jardin en Sud Gironde. Se récolte fin septembre Tout est rouge dans cette pomme ! L'écorce, le bois, les fleurs, les

feuilles, la peau et la chair ! Agréablement acidulée et parfumée, très bonne en crue. Elle est aussi très intéressante pour colorer le jus. Très résistante à la tavelure.

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 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.

Epuisé

PERASSE DE GAN ou REINETTE DE GAN Originaire du Béarn, se récolte 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.

Epuisé

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). Excellente 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

CRAMOISIE DU LOT Probablement un clone de la Cramoisie de Gascogne, souvent donnée comme peu intéressante gustativement, alors que celle-ci est excellente ! Se récolte à partir de fin septembre et peut se conserver quelques mois. Magnifique pomme jaune et largement rayée d'un très beau pourpre cramoisi à l'insolation. Chair très blanche, croquante, bien sucrée et juteuse. Très parfumée. Un délice. Semble bien résistante aux maladies.

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

Epuisé

FLORINA Cultivar obtenu en 1977 par l'INRA d'Angers, par le croisement '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.

Epuisé

SANG DE BŒUF DES LANDES Originaire des Landes et du Béarn. Se récolte fin octobre pour une bien plus longue conservation que sa cousine du Lot-et-Garonne. Beau fruit rouge violacé avec de grandes stries violacées et de nombreuses lenticelles blanches. Chair blanc verdâtre, croquante, bien équilibrée, très juteuse. Variété de type I

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

RAMBOUR D'HIVER Très ancienne variété connue dans toute l'Europe de l'Ouest. Se récolte fin septembre pour une maturité en octobre. Peut être conservée jusqu'en avril dans de bonnes conditions. Son nom vient du village de Rambures dans la Somme. Grosse pomme jaune verdâtre lavé de rouge, à la chair blanche, tendre avec une acidité aromatisée. Très bonne pomme à cuire et à jus. Variété vigoureuse et peu sensible aux maladies.

LA DOUCE Très présente dans la région de Marsan, dans les Landes, elle est proche de nos Girondines, la Rose de Benauges et la Pomme Dieu. Se récolte début octobre et peut se conserver très longtemps. Beau fruit jaune doré maculé de rouge soutenu à maturité. Chair blanche très fine, juteuse, agréablement sucrée et acidulée. Excellente variété à couteau. De type II de fructification

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-Bains dans le Jura, obtenue par Pierre Baron au début du X^e 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, fine 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 XVIII^e 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 !

SAINT 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. **Epuisé**

REINETTE D'ARMORIQUE Variété très répandue en Bretagne depuis l'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. **Epuisé**

COQUETTE BLANCHE Originaire des Pyrénées Orientales. Se récolte en novembre. Beau fruit jaune clair, lavé de rose vif. La chair est blanche, assez juteuse. La variété est très vigoureuse et résistante aux maladies.

COURT PENDU ROUGE Variété typique du Sud-Ouest, originaire de Gir. 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. **Epuisé**

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 ETOILÉ ou PENTAGONE Découvert par le médecin et naturaliste Jean Bauhin au XVI^e 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 !

REINETTE CHOUREAU Originaire de Haute-Garonne ou alentours. Se récolte fin octobre pour une maturité à partir de décembre et une bonne conservation jusqu'en mai. Fruit vert printemps devenant jaune, maculé d'orange pâle. La chair est blanche, très fine, ferme devenant fondante. Elle est juteuse, acidulée, bien sucrée et bien parfumée. Variété de type III

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. **Epuisé**
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. **Epuisé**
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 Mutation naturelle de la Reinette Blanche 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 DE SORE Variété originaire du sud de la Gironde, très présente de Saint-Macaire à Saint-symphorien et au nord des Landes. Se récolte début novembre pour une pleine maturité en janvier et se conserve bien plusieurs mois. Pomme vert jaunâtre, se couvrant de rouge violacé. Chair blanche, tendre, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée, bien parfumée. Variété de vigueur moyenne peu sensible aux maladies.

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 striée 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. Espacement conseillé sur le rang, environ 4 m.

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. Espacement conseillé sur le rang, environ 4 m.

Variétés (par date de cueillette)

PÊCHE SURPASSE AMSDEN

Originnaire 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.

BRUGNON MORTON Origine non trouvée. Brugnon de petit calibre, très beaux, à la chair blanche, juteuse, bien sucrée et parfumée. Excellent ! Peu 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 n (floraison fin mars). Brugnon jaune pâle nacré, presque blanc. Chair jaune très dense, très ferme, mais très sucrée et parfumée. Très bonne.

Epuisé

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

Epuisé

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 (NECTARINE) 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. **Epuisé**

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 DE VIGNE À CHAIR JAUNE Originaire de Dordogne. Se récolte à partir de la 3ème semaine d'août (floraison mi-mars). Petite pêche jaune-orangée à la chair jaune. Elle est sucrée et acidulée, avec un parfum singulier. Variété très peu sensible à la cloque et au monilia.

NECTARINE BLANCHE Originaire de Dordogne. Se récolte mi-août. Nectarine de calibre moyen, à noyau libre, jaune pâle, à chair crème, au parfum très prononcé. Feuillage très pâle. Bonne résistance à la cloque.

PÊCHE SANGUINE SAINT-LAURENT Se récolte à partir de mi-août. Fruit à chair rouge vineuse, bien juteuse, de très bonne qualité gustative. Très résistante aux maladies.

PÊCHE BLANCHE TÉTON Originaire de Dordogne. Se récolte fin août début septembre (floraison fin mars). Pêche blanche qui se recouvre de rouge. Chair blanche, non fibreuse, juteuse, très fondante avec une pointe d'acidité. Très bonne.

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. Espacement conseillé sur le rang, environ 4 m.

Variétés par date de cueillette

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

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 !

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

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

Epuisé

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 !

COGNASSIERS

CYDONIA OBLONGA



Originaire 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. Espacement conseillé sur le rang, entre 3 et 4 m.

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.

CONSTANTINOPEL Originaire de Turquie. Se récolte en octobre. Calibr **Epuisé** 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

DIOSPYROS KAKI

Epaisé



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 **blés** (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^{ème} année après greffage. Espacement conseillé sur le rang, entre 5 et 7 m.

Variétés (par date de cueillette)

VIRGINIA MEADER Se récolte à partir de fin septembre. Fruit brun de 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.

Epaisé

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

Epaisé

NIKITA'S GIFT Variété soviétique issue d'un croisement entre un kaki 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.

Epaisé

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.

Epaisé

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

Epaisé

MÛRIERS

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

Epuisé

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 €**

ABRICOTIERS

PRUNUS ARMENIACA

L'abricotier qui nous est familier, prunus armeniaca, est originaire d'Asie Centrale et Orientale. Très cultivé en Chine depuis plus de 4000 ans, il a été introduit dans le bassin méditerranéen à partir de l'Arménie, au début de l'ère chrétienne. C'est à la Renaissance qu'il connaît un essor en France, jusqu'aux jardins de Louis XIV à Versailles.



Bien que certaines variétés étaient endémiques et très cultivées dans le Lot-et-Garonne, sa culture dans nos terroirs est extrêmement aléatoire. Entre sa sensibilité à la bactériose, moniliose et ECA dans un climat relativement humide, sa floraison précoce dans une région où les gels tardifs ne sont pas rares, et des conditions d'ensoleillement pas toujours favorables pour permettre une mise à fruit ou une bonne fructification de l'arbre, il sera préférable de miser dessus avec modération. C'est pourquoi je propose très peu de quantités. Ceci étant dit on n'est jamais à l'abris de bonnes surprises !

Il sera intéressant de noter que sa culture sera beaucoup plus favorable en milieu urbain qu'en campagne. Idéalement, placer sur des coteaux nord, pour retarder au maximum la floraison.

*Pour les plus persévérant, les **hybrides abricot x prune** (pluots) sont une bonne alternative. Voir la catégorie qui suit : Hybrides interspécifiques & co.*

Tous les abricotiers sont greffés sur **myrobolan** - *prunus cerasifera myrobolana*, un 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. Espacement conseillé sur le rang, entre 5 et 6 m.

ABRICOT PÊCHE DE NANCY Origine incertaine mais c'est une variété ancienne qui a été très cultivée dans le Lot-et-Garonne. Se récolte de mi-juillet à début août (floraison précoce, mi-mars). Elle est réputée comme étant la plus résistante au froid. Produit de gros abricots à la chair fine, douce, fondante, juteuse et très parfumée.

NANCY DE CLAIRAC Originaire du Lot-et-Garonne, se récolte début juillet. Fruit d'assez gros calibre, à épiderme et chair orangés, ferme, juteuse, sucrée, très bonne.

TARDIF DE TARBES Se récolte fin juillet et présente une des floraisons des plus tardives, entre fin mars et début avril. Ce qui en fait une sélection de choix face aux gels tardifs fréquents dans le coin. Produit de gros fruits oranges, juteux et très sucrés.

NÉFLIERS

MESPILUS GERMANICA

Le néflier commun, ou néflier d'Allemagne est originaire d'Asie mineure et du sud de l'Europe. Introduit en France par les Romains, il n'a depuis jamais quitté nos campagnes. Il est même très présent maintenant naturellement dans les haies et lisières de forêt.

C'est un bon fruit oublié par excellence, autrefois très présent dans les fermes, considéré comme une valeur sûre, où un manque de fructification était rare. Il était connu comme l'arbre « sans maladies, ni parasites ». Même si la légende ne tient plus vraiment, ça reste une espèce très rustique en Gironde. Il présente aussi une belle floraison blanche au printemps et de jolies feuilles atypiques.

Le fruit se consomme blet, c'est-à-dire au niveau de maturité « compote », souvent accéléré par un coup de froid, naturel ou par un passage au congélateur. Classique pour compléter une compote de pomme ou une crème de marron.



Les néfliers proposés sont greffés sur Cognassier de Provence BA29, qui donnent de beaux petits arbres de 3 à 4 mètres, peu exigeants sur la nature du sol. La mise à fruit est relativement rapide, 2 à 3 ans à partir d'un scion. Espacement conseillé sur le rang, entre 3 et 4 m.

Variétés (par date de cueillette)

MONSTRUEUX D'EVREINOFF Sélection fruitière à gros fruits (5 à 6 cm de diamètre) et grandes feuilles. Chair bien équilibrée entre une bonne teneur en sucre et une pointe d'acidité.

KURPFALZMISPEL Variété deux fois plus petite, même si ça reste une grosse nèfle, mais qui a la grande particularité d'être peu ou pas astringente selon la saison, elle peut être consommée avant bletissement contrairement aux nèfles classiques.

HYBRIDES INTERSPÉCIFIQUES ET AUTRES CURIOSITÉS FRUITIÈRES

Les hybridations interspécifiques sont soit naturelles soit des croisements anthropiques comme pour la création variétale.

Les hybrides les plus connus sont les croisements abricot x prune en alternative à la culture de l'abricotier, très sensible dans notre région. Les « pluots », « plumcot », « biricoccolo » ou « Aprium » sont des hybrides naturels connus depuis les années 1700 en Italie et qui font depuis l'objet de beaucoup de travail de croisement notamment en Europe de l'Est. Ce sont des arbres plus rustiques et peu sensibles aux maladies, avec des caractéristiques des pruniers et de vraies notes gustatives d'abricots. Pour une bonne fructification, ils peuvent se croiser avec pruniers, abricotiers et d'autres hybrides aux pollens compatibles.

*Cette rubrique présente par ailleurs d'autres **croisements interspécifiques**, comme poire x coing ou poire x nashi, ou des **chimères botaniques**, comme le pyrocydonia, ou d'autres **curiosités fruitières**, comme le crataegus pinnatifida, une aubépine à gros fruits.*

ABRICOT X CERISE 'CHERRYKOSE'

Hybride interspécifique allemand obtenu entre un abricot (*prunus armeniaca*) et le prunier-cerise ou myrobolan (*prunus cerasifera myrobolana*). Se pollinise bien avec les pruniers. Il donne des fruits début juillet de petites tailles, pourpres, juteux, rappelant la cerise et aux notes gustatives d'abricot. Il est plus résistant aux gelées tardives que l'abricotier en général. *Greffé sur prunier myrobolan*

ABRICOT NOIR 'CHOR'

Pas trouvé de données sur la variété. Donne de beaux fruits pourpres, bien juteux, proches de la prune en apparence et en goût mais avec des arômes d'abricot. Floraison plus tardive que ses semblables. *Greffé sur prunier myrobolan*

ABRICOT NOIR 'CIERNA MARHULA'

Croisement entre un abricotier et prunier, « pluot », pour aller chercher la saveur de l'abricot et la résistance du prunier. La variété 'Cierna Marhula', qui signifie « Abricot noir » en Slovaque, a un fruit bordeaux foncé, dont l'intérieur est orange à rouge, semblable à un abricot, comme la saveur. Cette variété présentant une dominante d'abricot, contrairement à la plupart des pluots, pourrait se voir plutôt nommée « Aprium ». *Greffé sur prunier myrobolan*

ABRICOT NOIR 'MELITOPOLSKI CHERNYY'

Hybride Ukrainien entre un abricotier et prunier. Présente des fruits pourpre-sombres, veloutés, à chair orange, juteuse, très sucrée et acidulée, au bon goût de

miel. Un des pluots les plus savoureux ! Se récolte en juillet. *Greffé sur prunier myrobolan*

PLUOT 'FLAVOUR QUEEN'

Pluot au fruit rond, jaune-vert, très semblable à une prune, à chair jaune, fondante, sucré-acidulée et parfumée. Se récolte fin septembre. *Greffé sur prunier myrobolan*

PLUOT 'FLAVOUR SUPREM'

Pluot à gros fruit de la taille d'une pêche, au coloris vert-gris, et à la chair sanguine, juteuse, sucrée et parfumée. Se récolte en juillet. *Greffé sur prunier myrobolan*

PLUOT 'VESUVIANO'

Pluot italien, « Biricoccolo » originaire de la région du Vésuve. Il fleurit plus tard que l'abricotier, et les feuilles y ressemble. Les fruits ont une apparence de prune et une saveur d'abricot. Les fruits sont rouges orangés, à la chair jaune, parfumée et bien équilibrée. Se récolte mi-juillet. *Greffé sur prunier myrobolan*

POIRE X NASHI 'TURN BALL GIANT'

Pas trouvé de données sur la variété. Hybride interspécifique entre un poirier (*pyrus domestica*) et un poirier asiatique, le nashi (*pyrus pyrifolia*). Donne de gros fruits bien ronds, à mi-chemin entre les 2 fruits de leurs aïeux, très intéressant. Très résistant aux maladies. *Greffé sur poirier franc*

POIRE CHINOISE 'KORLA FRAGRANT PEAR' PYRUS BRETSCHNEIDERI REHD

Originaire de Xinjiang en Chine, elle est cultivée dans cette région et en Chine depuis plus de 1300 ans. Très juteuse et sucrée, elle est surtout connue pour un goût particulièrement prononcé, très parfumée. Se conserve en moyenne mieux que nos poires cultivées. Une des poires préférées dans cette région et même très célèbre dans tout le pays ! *Greffé sur poirier franc*

AUBÉPINE CHINOISE 'BIG BALL' CRATAEGUS PINNATIFIDA

Aubépine très ornementale avec de larges feuilles cuivrées au printemps. Floraison blanche parfumée suivie de gros fruits (pour de l'aubépine..) rouges ponctués de blanc, comme des pommes en grappes. Arbuste de 3-4 m de haut, très résistant au froid. *Greffé sur cognassier de Provence BA29*

CYDOLUS POMME X COING 'RUDENKO'

Hybride interspécifique obtenu en Ukraine entre un cognassier (*cydonia*) et un pommier (*malus*). Soit des pomme-coings aux fruits étonnants. Du coing, on lui retrouve les jolies fleurs solitaires et le parfum puissant. De la pomme, on reconnaît le feuillage et le fruit. La plupart des fruits sont lisses, semblables à de grosses pommes vert-jaunes, mais certains sont recouverts d'un épais duvet, qui les protège du carpocapse. Les fruits sont étonnants. Ils peuvent se manger crus, si ils parviennent à une bonne maturité, mais ils font surtout merveille en cuisine, dans les mêmes usages que le coing, avec un arôme d'ananas qui fait l'unanimité. L'arbre

est compact, buissonnant, et très florifère. Il est très résistant aux maladies, et ne nécessite pas de taille. *Greffé sur cognassier de Provence BA29*

PYROCYDONIA 'DANIELLI'

Chimère botanique issue d'une greffe non concluante de Mr Danielli d'une poire 'williams' écussonnée sur un cognassier. L'œil du greffon n'a pas démarré mais le génome de la poire s'est mélangé avec celui du cognassier. Ainsi est née le Pyrocydonia 'Danielli'. Les feuilles rappellent celles du poirier alors que la floraison rose fait penser à celle du cognassier. Produit des fruits ronds de couleur vert-brun qui sont mûrs en octobre. Ils peuvent être mangés crus mais sont surtout très bons en cuisinés. *Greffé sur cognassier de Provence BA29*

LES ARBRES BOUTURÉS ou MARCOTTÉS

CHATAIGNIERS CASTANEA SATIVA

Le châtaignier commun, de la famille des fagacées, a longtemps été considéré comme « l'arbre nourricier » ou « l'arbre à pain » par excellence en Europe et autour de la mer Méditerranée, tant il constitue une valeur sûre en période de disette.

C'est un arbre majestueux, qui peut mesurer plus de 30 mètres de hauteur et faire plus de 4 mètres de diamètre. En France il peut vivre plusieurs milliers d'années.



Variétés (par date de cueillette)

MARSOL Hybride naturel entre un châtaignier européen (*castanea sativa*) et d'un châtaignier japonais (*castanea crenata*). Cette variété obtenue par l'INRA en 1986, est très utilisée en porte-greffe pour sa résistance à la maladie de l'encre, mais produit de très bons fruits qui peuvent aussi bien être consommés en frais que pour la transformation.

MARIGOULE Hybride naturel entre un châtaignier européen (*castanea sativa*) et d'un châtaignier japonais (*castanea crenata*). Cette variété a été obtenue dans le verger de Migoule (contraction de Marron de Migoule) à Ussac en Corrèze en 1986. C'est un marron très apprécié sur le marché de bouche. Se récolte en octobre et présente une bonne aptitude à la conservation longue.

*Les châtaigniers proposés sont des marcottes repiquées de 1 an. Le prix standard d'un pied est de **25 €***

NOISETIERS

CORYLUS AVELLANA



Originale 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

FERTILE DE COUTARD Vigoureux et rapidement très productif, c'est la variété la plus cultivée en France. Il produit de fin août à octobre. La chair ivoire est excellente, ferme et parfumée.

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. Moins gélive que la moyenne.

TONDA DI GIFFONI Variété italienne très appréciée. Décortiquée, elle est parfaitement arrondie, « tonda ». La chair est blanche, ferme et de très bonne saveur gustative. Se récolte à partir de début septembre.

ENNIS Variété originaire de la région de Washington, elle est issue du croisement 'Barcelona x Daviana'. Elle donne de très belles noisettes d'une très bonne qualité gustative. Se récolte à début septembre. Peu sensible à la bactériose et au balanin. Moins gélive que la moyenne.

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

FIGUIERS

FICUS CARICA

Epuisé



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

Epuisé

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

Epuisé

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 **14 €**.*

GRENADIER

PUNICA GRANATUM

Le grenadier à fruits, est un arbuste de 3 à 4 m de haut, de la famille des Lythracées, qui est cultivé depuis la haute Antiquité pour ses grenades et l'attrait ornemental de ses grandes fleurs. Petit arbre monoïque autofertile à port arbustif, il est originaire d'une vaste région qui va du sud-est de l'Europe jusqu'à l'Himalaya. Dans de bonnes conditions, ces arbustes peuvent vivre plus de 200 ans.



Variétés (par date de cueillette)

PROVENCE

Variété ancienne très adaptée au climat océanique et méridional français. Résiste jusqu'à -12°C. Cultivar très intéressant sur le plan gustatif. Très bon équilibre entre sucre et acidité. Et une bonne productivité.

WONDERFUL

Variété originaire de Floride et très cultivée en Californie notamment pour son jus, car ses grenades sont dites « sans pépins ». Très productive, assez tardive. Résiste jusqu'à -8°C / -10°C. Produit des fruits avec une belle couleur foncée et intense, présentant un peu plus d'acidité que Provence, mais qui offre un goût complexe et donne du corps aux jus.

Les grenadiers 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 **14 €**.*

SAULES

SALIX

Petite collection de saules de vanniers, aussi appelés "vime" ou "osier". La diversité de couleurs et de variétés seront aussi très appréciables en ornement au jardin ou pour habiter une haie et favoriser la biodiversité. Il peut être libre de taille ou bien souvent trogné, en forme de têtard que ce soit pour récupérer le bois pour la vannerie, bois du bois de chauffe ou pour alimenter directement le sol (mulch, BRF, etc.). 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. Il est aussi très nectarifère et pollinifère.



OSIER JAUNE – 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 – TRIANDRA

Saule amandier à trois étamines 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 – PURPUREA

Tout petit saule de 1 à 2 m, pouvant faire de belles pousses annuelles. Son écorce comme ses fleurs sont pourpre foncé.

OSIER PURPUREA X DAPHNOIDES

Petit saule vannier au bois très esthétique vert-rouge, qui peut atteindre 3 à 4 m de haut.

OSIER VERT ACIDULÉ

Saule au bois vert acidulé jaune, voire jaune or à l'ensoleillement.

OSIER JAUNE ORANGÉ

Les rameaux sont longs, flexibles et duveteux, de couleur jaune orangé.

Les arbres proposés sont des boutures de l'année, qui mesurent entre 1 et 3 m de haut. Avec un pied, vous aurez assez de bois pour faire 5 à 10 nouvelles boutures !

*Prix standard d'un pied est de **10 €***

LES PETITS FRUITS

La plupart 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 €**.

A l'avenir, quand les pieds mères produiront assez de bois, des lots de 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 XII^{ème} siècle en Lorraine, et au XVI^{ème} siècle dans les jardins et à la table du roi de France.



Variétés (par date de cueillette)

* **autofertile**

JUNIFER *

Création de l'INRA en 1967, elle est issue d'une fécondation libre de la variété ancienne Fay's prolific. Se récolte à partir de fin juin. Variété précoce, vigoureuse et productive. Autofertile, elle produit de longues grappes de fruits rouges brillants et très parfumés. Riches en pectine, très bonne variété pour des confitures ou gelées.

LONDON MARKET *

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

Epuisé

VERSAILLAISE ROUGE *

Variété obtenue vers 1835 par Pierre Bertin, horticulteur à Versailles. Se récolte à partir de juillet. Variété autofertile, qui produit de petites grappes à la chair bien parfumée, saveur douce et une pointe d'acidité. Bonne résistance aux maladies.

GLOIRE DES SABLONS *

Se récolte à partir de juillet. Variété qui produit de belles baies roses. Très bons fruits qui sont plus doux et sucrés que les variétés à fruits rouges. Bien que décrite

autofertile, il est toujours favorable à une bonne fructification de diversifier les variétés.

BLANKA

Se récolte à partir de mi-juillet. Longue grappe de groseilles blanches , légèrement teintés de jaune. Très bonne saveur et productive. Bois très ornemental avec une écorce qui tire sur le rouge garancé.

VERSAILLAISE BLANCHE

Variété ancienne qui se récolte à partir de mi-juillet. Variété vigoureuse qui fait de longues grappes de petites baies blanches translucides. Pulpe juteuse fruitée et légèrement acidulée. Buisson vigoureux, très ramifié, bien rustique.

GROSEILLIERS À MAQUEREAUX

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 !

Epuisé

WINHAM'S INDUSTRY

Célèbre variété à fruits rouges, bien productive.

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

Variété ancienne originaire de Bourgogne. Elle représente environ 25% de la production française. 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.

BIGROU

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.

COSWOLD CROSS

Variété découverte en Grande-Bretagne en 1920. Débourrement précoce au port dressé. Très bonne variété. Légèrement plus sensible aux maladies que la moyenne. Se récolte à partir de début juillet.

ROYAL DE NAPLES

Variété précoce qui produit d'excellentes baies très sucrées à bonne maturité. Elle est cependant légèrement plus sensible aux maladies que la moyenne.

BLACK DOWN *

Croisement entre 'Baldwin' et 'Brödtorp' obtenu en 1974 en Angleterre, elle représente plus de la moitié de la production française de cassis. Mûrit deux semaines après les plus précoces. Variété autofertile tardive qui produit beaucoup de grappes de cassis noir violacé. Très bonne qualité gustative lorsqu'elle est cueillie à bonne maturité. Port bien buissonnant, trapue et très productive. Très peu sensible à l'oïdium, « le blanc ».

TRADIMEL

Variété tardive qui produit de très bonnes baies bien sucrées à parfaite maturité. Légèrement plus sensible aux maladies que la moyenne.

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. Variété très poussante, installe rapidement son architecture. Idéale pour remplir une haie fruitière en peu de temps.

RITA

Produit de gros fruits acidulés, violets à noirs, dont la récolte s'étale de juillet à août. Variété légèrement moins vigoureuse, mais ça reste de la caseille !

JOSTA

Issue d'un croisement d'origine suisse. Produit de gros fruits sombres de saveur acidulée. Port plus étalé que Anita. Variété très vigoureuse, qui s'installe vite dans l'espace.

Epuisé

FRAMBOISIERS RUBUS IDEAUS

Une légende grecque raconte que la framboise, très prisée des dieux de l'Olympe, est née sur les pentes du Mont Ida, en Crète, d'où son nom latin Rubus Idaeus, littéralement « la Ronce de l'Ida ».

D'après les botanistes contemporains, le framboisier serait plutôt originaire des sous-bois et des lisières des régions montagneuses d'Europe occidentale.

*Il en existe deux types : les **non-remontants** qui fructifient en juin-juillet, et les **remontants** qui fructifient en juillet, puis de nouveau en septembre.*

VIOLETTE

Variété ancienne non-remontante très précoce. Moyenne vigoureuse, peu épineuse, qui produit des fruits ronds, rouges violacés, de très bonne qualité aromatique. Peut donner de mi-juin à juillet. Bien que non-remontante, il lui arrive de produire parfois en août-septembre.

FALL GOLD

Framboisier remontant à la production assurée. Excellentes framboises jaunes d'un beau calibre et très sucrées. Saveur vraiment surprenante. Floraison d'avril à août. Récolte très étalée de juin à octobre.

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 s'y cachent.

Le pied est à **7 €**

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 **mini 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. Le pied est à **7 €**

ARBRES ET ARBUSTES D'ACCOMPAGNEMENT

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 ! Tailler et trogner les arbres d'accompagnement et ramener le bois au sol est une manière de produire une fertilité in situ !



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

ARBUSTES MELLIFÈRES, MÉDICINAUX ou D'ORNEMENT ANISODONTEA 'EL RAYO' ou MAUVE DU CAP ou LAVATÈRE ARBUSTIVE

Gros buisson à très longue floraison mauve à pourpre, veinée de rouge. Originaire de l'Afrique du Sud, il peut mesurer jusqu'à 2 m de haut et de large. Idéal pour une haie fruitière, champêtre et ornementale ! En fleur quasiment toute l'année !

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.

FORSYTHIA *INTERMEDIA LYNWOOD GOLD* 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.

GROSEILLER ODORANT *RIBES ODORATUM* Buisson à très belle floraison jaune, mai, au parfum subtil très prononcé. **Epuisé**

INDIGOTIER *INDIGOFERA GERARDIANA* Originaire des contreforts himalayens d'Afghanistan, petit arbuste au feuillage caduc vert gris très décoratif, et à la floraison longue et abondante de belles grappes de fleurs rose pourpre.

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

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 !

ARBRES ET ARBUSTES CHAMPÊTRES

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 !

BOULEAU BLANC *BETULA PENDULA* Très bel arbre rustique à feuilles caduques, 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. **Epuisé**

CHARME COMMUN *CARPINUS BETULUS* Arbre fréquent dans nos forêts, il pousse jusqu'à 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, **Epuisé**

où il cousin 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.

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 incontournables pour constituer une haie fruitière-bocagère !

ÉRABLE CHAMPÊTRE *ACER CAMPESTRE* Arbre sauvage de la famille des Acéracées et du genre *Acer*. Au feuillage caduc, et écorce gris pâle, légèrement fissurée, c'est un arbre qui peut dépasser 10 m de haut et vivre plus de 150 ans. Son bois est très utilisé en ébénisterie et menuiserie, pour sa bonne résistance aux insectes. Le sirop d'érable est surtout produit au Québec à partir de l'érable à sucre – *Acer saccharum*, et pourtant, un érable champêtre peut donner plus d'1L de sève bien sucrée au printemps qui fait de très bons sirops ! Pendant le blocus continental de Napoléon en 1806, le sucre d'érable venait palier aux ruptures d'approvisionnement de sucre de canne des Caraïbes.

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

ORME CHAMPÊTRE *ULMUS CAMPESTRIS* Très bel arbre sauvage originaire de la méditerranée. Arbre pouvant monter à 25 mètres de haut dans de bonnes conditions. Très beau feuillage à l'automne.

SORBIER DES OISELEURS *SORBUS AUCUPARIA* 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 consomme mais uniquement cuits, pour des confitures ou de l'eau de vie. Peut servir de porte-greffe à l'amélanchier, en autres.

SUREAU *SAMBUCUS NIGRA* Arbrisseau de la famille des Adoxacées, à croissance très rapide dans de bonnes conditions et peut atteindre 8 m de haut. Très présent dans les haies et lisières d'Europe, ses fruits et ses fleurs en ombelles sont très utilisées en cuisine (limonade, sirop, champagne des fées, beignets). Les baies ne sont comestibles que cuites ! Crues elles contiennent un alcaloïde qui disparaît à la cuisson. Les pousses de l'année, très creuses, se bouturent très bien.

TROËNE *LIGUSTRUM VULGARE* De la famille des Oléacées, arbuste très commun dans les haies du coin. Un des rares au feuillage semi-caduc, il offre aussi de jolies fleurs blanches très odorantes. C'est l'hôte privilégié du papillon 'Sphinx du Troène', célèbre pour sa chenille spectaculaire !

VIORNE *VIBURNUM LANTANA* Arbuste sauvage très rustique au port étalé. Il fait de belles feuilles ovales à la coloration jaune ou orange à l'automne et une belle floraison blanche.

PORTE-GREFFES ET ARBRES DE HAIE CHAMPÊTRE

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.

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.

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 kirsch. Son bois est particulièrement recherché en ébénisterie, mais il est surtout utilisé aujourd'hui comme porte-greffe pour les variétés de cerisier.

MÔRIER 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 *PRUNUS PERSICA '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 pour les poiriers ou nashis, 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

CONSEILS À L'ARBORICULTURE

Humbles conseils pour des arbres et un milieu bien portant

L'accompagnement d'un arbre, ou plutôt d'un milieu naturel, peut-être guidé par bon nombre d'éléments techniques qui émanent de siècles de connaissances, observations et expériences. Mais la nature n'est pas qu'une simple question de quelques paramétrages, elle ne suit pas uniquement les quelques « règles » qu'on peut croire fondamentales ou immuables. Elle est toujours infiniment plus complexe, subtile et évolutive, quand bien même on essaie d'intégrer un maximum de facteurs. Il est d'ailleurs souvent impossible d'associer toutes les considérations qu'on voudrait apporter.

Mon principal conseil serait donc de vous nourrir de ces quelques conseils et d'approfondir ou les confronter avec d'autres et surtout avec vos observations et intuitions, pour mettre « **la science au service de la conscience** ». Ce qui suit n'est qu'une palette d'ingrédients à disposition. Lâchez ensuite un peu la raison pour suivre enfin une recette plus intuitive et propre à vous et votre milieu. **N'hésitez surtout pas à jouer avec la magie de la nature et être créatif !**

Cependant, il faut bien avoir à l'esprit que **planter un arbre n'est pas un phénomène naturel.** Donc planter un arbre sans le mettre aux petits oignons, c'est pas chouette. Il est ainsi vivement conseillé d'apporter un maximum de considérations pour **accompagner l'arbre à entrer en autonomie et épanouissement**. Comme nous les sapiens, on ne jette pas un nourrisson dans les bois, on l'accompagne dans son processus d'autonomie et d'épanouissement du mieux qu'on peut. Avec les arbres, y'en aura peut-être pas pour 18 ans, mais comptez au moins 2-3 ans.

Voici un peu le menu des conseils qui suivent :

- Conseils de conception et aménagement pour installer vos fruitiers
- Conseils pour la préparation et la plantation
- Conseils pour le suivi et l'entretien des arbres
- Conseils de base pour la taille de formation

CONSEILS DE CONCEPTION

CHOIX DE L'IMPLANTATION

Plusieurs éléments sont à prendre en compte dans les choix d'implantation d'un arbre ou un verger :

Attention à l'asphyxie racinaire

Eviter les zones où l'eau stagne l'hiver (mouillères, zones inondées), l'asphyxie racinaire est fatale pour bon nombre d'espèces, et l'activité biologique dans les sols est compromise.

Ceci dit, plusieurs éléments peuvent tout de même permettre une implantation d'arbres fruitiers dans des zones hydromorphes :

1. **Choix du porte-greffe** : Certains porte-greffes sont moins sensibles que d'autres à l'asphyxie racinaire. Par ailleurs, plus les racines sont pivotantes / plongeantes (arbres greffés sur Franc, ou porte-greffes vigoureux) plus les zones d'exploration sont profondes et moins sensibles à ce qui se passe en surface. A contrario, plus les porte-greffes ont un racinaire superficiel (porte-greffes nanisants) plus ils seront sensibles.
2. **Relever le niveau du sol** : butter l'implantation de l'arbre avec la terre en place (dans le sens contraire de la pente, ce qui formera une baissière. Si vous aménagez une haie ou plusieurs haies, faites-les coïncider avec les courbes de niveau (voir plus bas *Baissière*).

Se protéger des gelées tardives

Si vous êtes exposés à des gelées tardives, températures négatives en avril - mai (ce qui est de plus en plus fréquent en Gironde, alors que l'hiver sont plus doux) voici quelques éléments à prendre en compte :

1. **Planter sur un versant nord**, les arbres étant exposés à moins de chaleur l'hiver, l'hiver sera en quelque sort prolongé, la végétation déboussera donc plus tard. Contrairement à ce qu'on peut penser, les coteaux plein Sud sont donc assez risqués. Les anciennes cultures d'abricotiers dans le Lot-et-Garonne étaient toujours sur des versants Nord. NB : ceci vaut pour des zones exposées aux gels tardifs. En ville, où les gels sont beaucoup plus rares, on peut réfléchir à l'envers et s'appuyer sur les murs Sud pour bénéficier de davantage de chaleur et simuler des régions plus méridionales.
2. **Planter proche d'une végétation existante**, l'air froid sera retenu en hauteur et protégera les plantations proches du sol. La végétation de proximité protégera aussi des vents forts, notamment l'hiver, auxquels les arbres sont sensibles, d'autant plus en période de gel.
3. **Se protéger du soleil levant d'avril, du plein Est**. En cas de gelées au petit matin, ça évitera que les fleurs prennent le plein soleil alors qu'elles sont gelées. Un fort contraste de température peut être très préjudiciable.

4. Choisir des **variétés à floraison tardive** ou robustes (étalée, abondante, résistante au froid...). Mais aussi **choisir de la diversité** ! Quand bien même on essaie de cumuler les connaissances, chaque être vivant peut changer de comportement au fil du temps et s'adapter plus ou moins bien aux conditions qui l'entoure. Donc si vous avez de la place, plantez des espèces différentes, qui fleurissent à différents moments (pommiers, pêchers, nashi, kaki...) et pour chaque espèce, plusieurs variétés (c'est de toute façon vivement recommander pour assurer une meilleure pollinisation et donc productivité pour plupart des fruitiers).

Se protéger du soleil de fin de journée en été

Veillez à toujours protéger les troncs du soleil, et notamment du soleil de fin de journée en été, du nord-ouest. C'est le plus brûlant pour les jeunes troncs ! C'est aussi le soleil le plus épuisant pour les arbres en période de canicule et sécheresse. Donc au-delà d'installer beaucoup de végétation autour de chaque arbre, si vous disposez de haies ou végétation qui protègent du nord-ouest, ça peut être un emplacement intéressant pour les arbres.

BIEN CHOISIR SES PORTE-GREFFES

A chaque rubrique par espèce, vous trouverez les descriptifs de chaque porte-greffe. Veuillez donc bien prendre le temps de les sélectionner par rapport à votre terrain, votre milieu et votre projet. Ci-dessous un rappel des différents espacements conseillés par rapport à la vigueur des espèces. Mais référez-vous à la description de chaque porte-greffe pour bien choisir, en intégrant les critères de résistance à l'humidité/ asphyxie racinaire, résistance à la sécheresse, taux de calcaire actif, etc.

Espacements fruitiers selon **Porte-greffe**

5 - 6 m	Abricotier greffé sur Myrobolan
4 - 5 m	Cerisier greffé sur Colt
7 - 8 m	Cerisier greffé sur Merisier
5 - 6 m	Cerisier greffé sur Sainte Lucie
4 m	Cerisiers sur Furtos ou Maxma
3 - 4 m	Cognassiers sur BA29
7 - 9 m	Mûriers greffé sur Morus alba
4 m	Nashi greffé sur Poirier Franc
3 - 4 m	Néflier greffé sur BA29
4 m	Pêcher greffé sur Franc ou GF677
5 - 7 m	Plaqueminier greffé sur Diospyros L.
4 - 5 m	Poirier greffé sur Farold 87
7 - 9 m	Poirier greffé sur Franc
3 m	Poiriers sur BA29
2 m	Pommier greffé sur EM9
7 - 9 m	Pommier greffé sur Franc
5 - 7 m	Pommier greffé sur M111
4 - 5 m	Pommier greffé sur M7
4 - 5 m	Pommier greffé sur MM106
3 - 4 m	Prunier greffé sur Jaspi
5 m	Prunier greffé sur Myrobolan

AMÉNAGEMENT EN HAIE FRUITIÈRE BOCAGÈRE

Je recommande vivement, dans la mesure du possible, de ne pas isoler les arbres, mais de 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** (troncs et sols ne prennent en temps normal que des gouttes de soleil..)

- . de garder l'**humidité au sol** et de créer de l'humidité ambiante par l'**évapotranspiration** de la végétation basse et la **retenue de la rosée** du matin ;

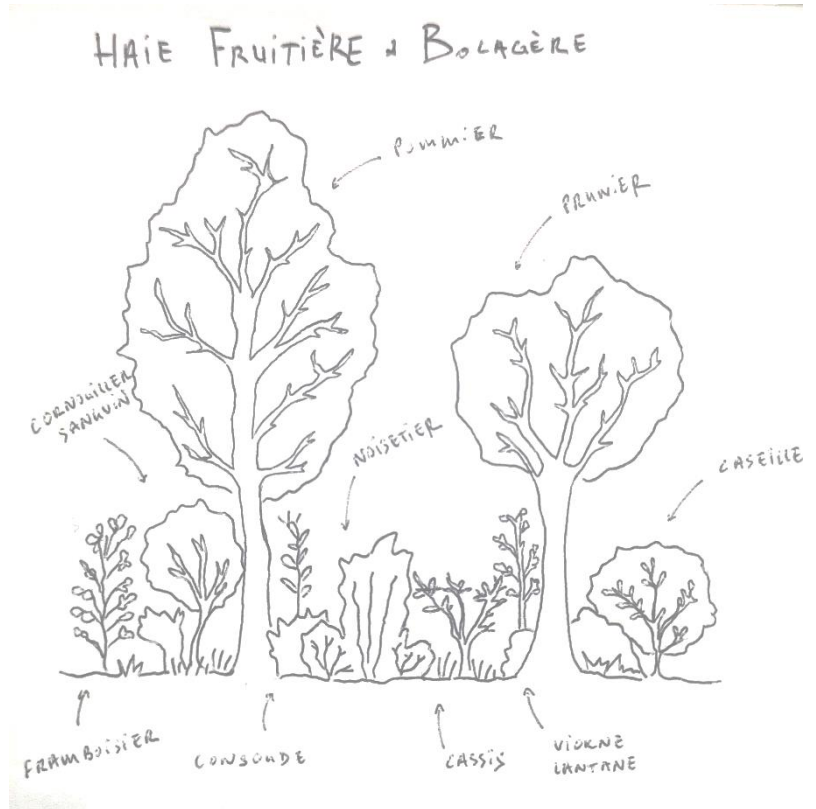
- . créer une **litière forestière** provenant des feuilles et des bois de cette végétation auxiliaire ;

- . en installant des espèces à forte vigueur, vous pourrez rabattre les végétaux 1 à 2 fois par an pour les maintenir sous les houppiers de vos fruitiers. Toutes ces **tailles de bois pourront être ramenées au sol** (broyées ou non). Soit une **autonomie pour entretenir et améliorer la fertilité du sol**. A noter par ailleurs que c'est un modèle **d'optimisation de séquestration carbone !**

- . créer un **réservoir de biodiversité fonctionnelle**, favorable à la santé de toutes les plantes, dont vos arbres fruitiers !

- . enfin, la biodiversité dans le monde racinaire et notamment de champignons qui rentrent en symbiose avec les racines (**symbioses mycorhiziennes**) peut étendre le réseau d'exploration des racines de vos fruitiers en eau et nutriments, et de **les faire monter en autonomie et résilience**. Et plus il y a de diversité, plus les connexions avec le vivant environnant seront nombreuses, jusqu'à **imaginer de se connecter avec les milieux sauvages !**

Selon les conditions de votre milieu, il peut être très favorable d'orienter les haies en suivant **les courbes de niveau**, dans le sens opposé à une pente, afin de récupérer le maximum du ruissellement des eaux de pluie.



CONSEILS DE PLANTATION

LE BON MOMENT POUR PLANTER ?

Le meilleur créneau de plantation est, selon moi, **fin novembre courant décembre**. Courant novembre, début décembre, les arbres perdent leurs feuilles une fois que les réserves pour passer l'hiver sont suffisantes ! Le sol est encore un peu chaud, la météo alterne entre de la pluie, du froid et des belles journées ensoleillées, c'est l'idéal pour planter ! Il est possible que de nouvelles racelles se fassent dans ces conditions... Les amendements au préalable se dégraderont et seront assimilés par le sol de manière plus équilibrée qu'une plantation/amendement fin mars !

Ensuite, pas de soucis pour planter en janvier, février, même en période de gel (à choisir entre des racines dans une jauge de sable ou dans une terre bien paillée, je pense que les arbres préfèrent la 2^{ème} option).

Il est encore temps de planter en mars, avril (c'est ce qu'on fait en pépinière après greffage) mais les arbres devront être plus accompagnés en eau (si le printemps est sec) que des arbres plantés début décembre.

VOUS AVEZ RÉCUPÉRÉ VOS ARBRES ET VOUS N'ÊTES PAS PRÊTS À LES PLANTER ?

L'essentiel est de garder les racines **humides**, à **l'abri de l'air, de la lumière et du gel** ! Pour quelques jours, vous pouvez les garder avec la partie racinaire humide dans un sac, dans un lieu protégé du gel, comme dans un garage. Si ça doit attendre plusieurs semaines, vous pouvez improviser une 'jaugue', comme un pépiniériste. Dans du sable si vous avez, sinon dans de la terre fine (pas de grosses mottes, les racines doivent être à l'abri de l'air). N'hésitez pas à couvrir avec de la paille ou du foin, sur des périodes de gel. Les arbres ainsi stockés peuvent patienter plusieurs mois d'hiver avant d'être replantés.

PRÉPARATION DU SOL

Plus vous anticipez la préparation du sol, mieux ça sera pour la reprise. Plusieurs mois avant si possible. Sinon, on improvise comme on peut. La nature peut être bien capricieuse comme très généreuse, ça dépend des fois !

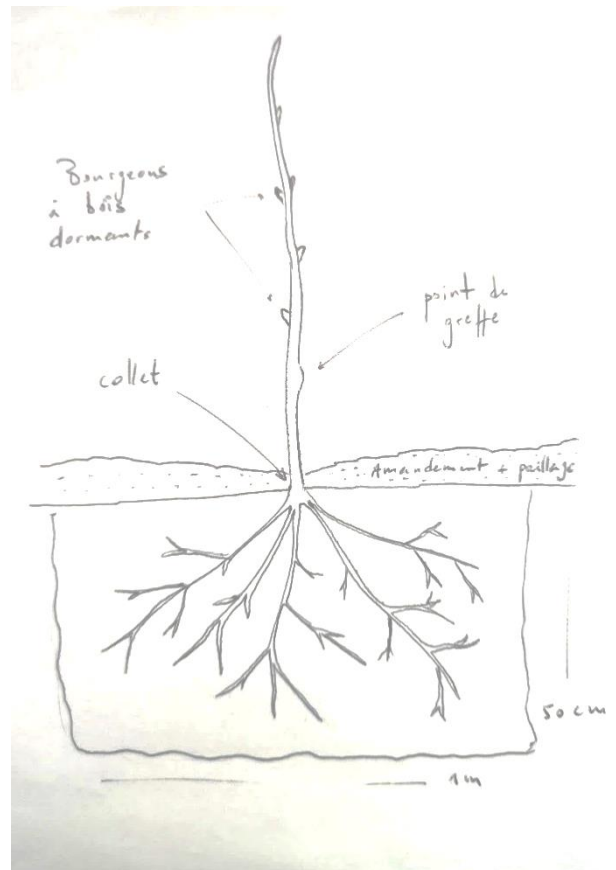
1. Enlevez le feutre d'herbe et de racines superficielles, les 5-10 premiers centimètres du sol
2. Aérer/ ameublir le sol sur 1m² et 50 cm de profondeur, à l'aide d'une grelinette, ou fourche bêche.
3. Faire un trou de 50x50x50cm. Attention à ne pas tasser les bords du trou, particulièrement en condition humide. Décompacter éventuellement la zone tassée pour une meilleure pénétration des racines
4. Rebouchez bien le trou de cette terre ameublie

Si vous avez un tracteur et que vous plantez une haie ou beaucoup d'arbres, un coup de sous-soleuse à 40 cm et de rotavator à 15 cm vaut le coup !

5. Amendez le sol sur 1 mètre carré avec du compost, du fumier, du broyat !
N'hésitez pas à mettre la dose, surtout si vous avez bien anticipé. Toutes ces matières organiques vont appeler une armée de décomposeurs (bactéries, champignons, petite faune du sol...) pour dégrader les matières. Conséquence, meilleure porosité du sol en surface, meilleure rétention en eau, plus d'éléments nutritifs assimilables par les arbres qui se libéreront progressivement, et bien d'autres bénéfices !
6. Si votre sol est trop acide, plusieurs éléments nutritifs essentiels aux arbres seront difficilement assimilables, je conseillerais donc de « **chauler** », c'est-à-dire apporter un peu de **roche calcaire fine** ou de la **cendre** (idéalement un peu tous les ans / plutôt que beaucoup d'un seul coup).
7. **Pailler abondamment** sur ce même mètre carré, avec du broyat et/ou de la paille/foin. Le paillage peut-être bien épais 20/30 cm.
8. Si tout cette préparation est bien anticipée, au moment de la plantation, **vous planterez dans du beurre** ! et dans un sol légèrement reconstitué et déjà riche en activité biologique

PLANTATION, LES MAINS DANS LA TERRE !

1. Taillez les racines trop longues (pas plus de 30 cm), il ne faut pas qu'elles se plient en contact des parois du trou !
2. 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 dessèchent 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 !
3. Ouvrez le paillage, retirez 2 à 3 pelles de terre ameublie (à déposer sur une bâche ou un carton, pour ne pas en perdre) ;
4. Maintenez votre arbre « en suspension » dans le trou et « faites couler » la terre autour des racines jusqu'à bien reboucher le trou. Si possible orientez les racines un



maximum vers le bas. Assurez-vous que le collet (3 à 4 cm au-dessus des premières racines) de l'arbre soit au niveau de la surface.

5. **Paillez copieusement** (paille, foin, broyat), sur environ, 1m² en dégageant le pied de l'arbre (forme de cuvette).
6. Apportez environ 20-30 L d'eau, qui vont « **asseoir** » un peu l'arbre, et vider les poches d'air de la terre ameublie. Ne tassez pas la terre avec le pied, ça risquerait de plier les racines (ce qu'on a évité jusque-là) !
7. Vous pouvez installer un **léger tuteur**, a minima pour assurer la **verticalité du tronc**, le temps que l'arbre s'installe.
8. Si votre parcelle n'est pas clôturée ou accueille quand même des **cervidés**, installez impérativement un **manchon de protection** (les chevreuils sont très friands des jeunes sèves).
9. **Retirez l'étiquette de l'arbre** et placez là sur le tuteur. N'oubliez pas de faire un plan de votre jardin ou de votre verger en indiquant les variétés et les portes greffes, cela pourra vous servir plus tard.

SUIVI ET ENTRETIEN

Ces opérations sont à renouveler plusieurs années de suite, jusqu'à ce que votre arbre soit bien implanté, ce qui correspond généralement à deux ou trois années :

1. Apportez idéalement de **gros arrosages** (20-30 L) et bien espacés (1 fois toutes les 2 semaines selon la météo, et de plus en plus espacés selon la vigueur de l'arbre / qui sera proportionnelle avec son enracinement/autonomie). Sur un arrosage, il faut s'imaginer simuler un bon orage, donc 10-20 mm de pluie minimum.
2. Désherbez le mètre carré qui se trouve autour du tronc de l'arbre. La concurrence des graminées, notamment les premières années de la vie de l'arbre pénalisent fortement sa croissance et donc son potentiel d'autonomie.
3. Renouveler le paillage dès que nécessaire, d'une épaisseur minimale de 20cm (broyat, feuille morte, paille, foin, etc.).
4. Surveillez et taillez les éventuels rejets du porte greffe.
5. Puis renouvelez les amendements 1 à 2 fois par an (automne, printemps), surtout les premières années.
6. Arrosage : consulter la section arrosage.
7. Taille de formation : consulter la section taille.

LA TAILLE DOUCE DES ARBRES FRUITIERS

Les arbres proposés sont des scions, c'est à dire des arbres âgés d'un an de greffe. Ils ne sont pas taillés en une forme spécifique, ils sont constitués la plupart du temps d'une unique grande pousse verticale, avec peu ou pas de branches. Ce sera donc à vous de les tailler dans la forme désirée.

Il est important de comprendre que la taille permet de choisir dans une certaine mesure la **forme de l'arbre et non sa hauteur**. Cette dernière sera déterminée par le porte-greffe et à moindre mesure par le port de la variété. En effet, la taille des parties hautes d'un arbre provoque presque toujours une croissance en hauteur.

Le plus important est d'avoir à l'esprit que la taille est un **sujet complexe, difficile à simplifier, pour lequel des généralités n'ont que peu de sens**. Il existe de nombreux ouvrages si vous souhaitez approfondir vos connaissances sur la taille. Plusieurs associations proposent des initiations à la taille en Gironde. J'essaie de relayer les infos sur mon site et réseaux sociaux.

Quelques principes de base et des liens vers d'autres sources sont indiquées sur le site de la pépinière.

Pour de la **taille très douce** qui privilégie la forme naturelle de l'arbre, ou « **comment tailler le moins possible ?** », je conseille les deux ouvrages de *Alain PONTOPPIDAN* : *J'apprends à tailler mes arbres* (Editions Terre Vivante) et *La taille des arbres libres* (Editions du Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique Colmar).

N'est détaillé ici que la taille de formation :

LA TAILLE DE FORMATION

La formation de l'arbre

Les années de formation sont des étapes très importantes de la vie de l'arbre. Durant toute la période de jeunesse, nous préconisons **la taille en vert**. Elle s'utilise du départ de la végétation jusqu'en juillet, et elle consiste à faire des interventions minimales mais fréquentes sur les pousses herbacées : ébourgeonnement et pincement s'effectuent environ 1 fois par mois, en supprimant ou en diminuant les pousses indésirables quand elles ont de 10 à 30 cm de longueur.

Il est très important de ne pas dénuder le jeune tronc en dessous des charpentières. Une petite végétation (maintenue courte) autour du tronc lui permet de bien grossir. La bonne formule de la taille en vert peut s'énoncer ainsi : **"tailler souvent pour tailler peu"**.

Le choix de la forme (formes libres)

En fonction des espèces et selon votre goût, vous avez globalement le choix entre :

- une forme avec un axe central ;
- un gobelet avec 3 ou 4 branches (de préférence différées, c'est à dire que les branches ne partent pas toutes du même niveau)

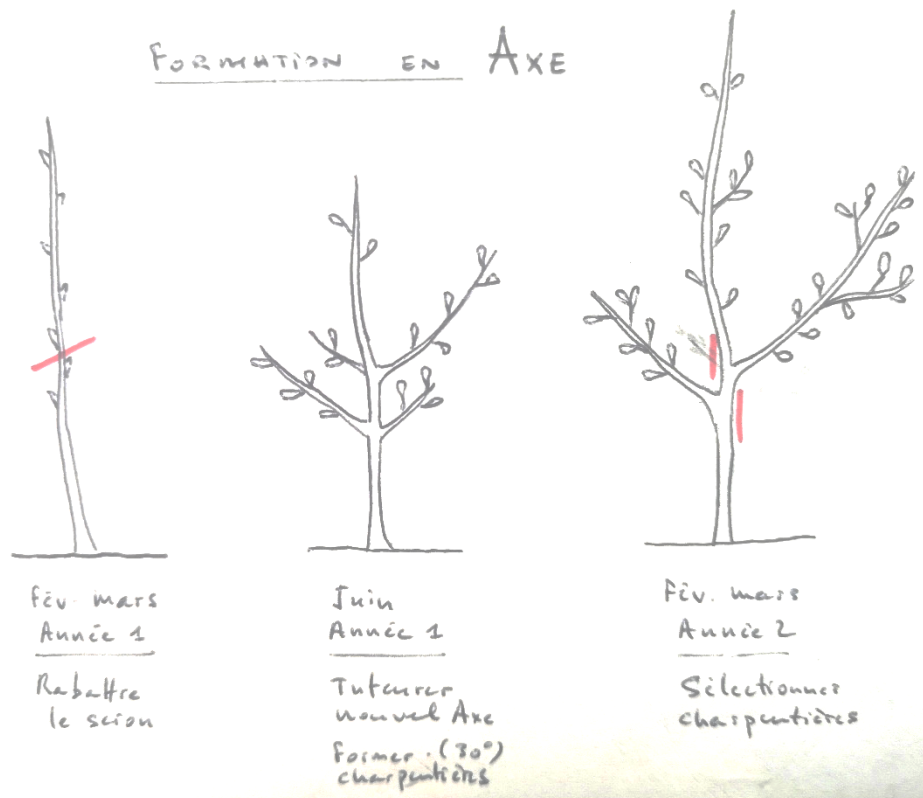
La forme avec un **axe central** est la plus naturelle (l'arbre peut se débrouiller tout seul). Cette forme est indispensable pour le poirier, très souhaitable pour le cerisier, le pommier, le prunier, l'abricotier et l'amandier.

Le **gobelet** s'utilise presque toujours pour le pêcher, mais il est aussi possible pour le cerisier, le prunier, le pommier, l'abricotier et l'amandier.

Intervention à la plantation et année 2

Si vous plantez en décembre, le mieux serait de faire cette **intervention en février-mars** suivant, c'est-à-dire juste avant la relance de la végétation.

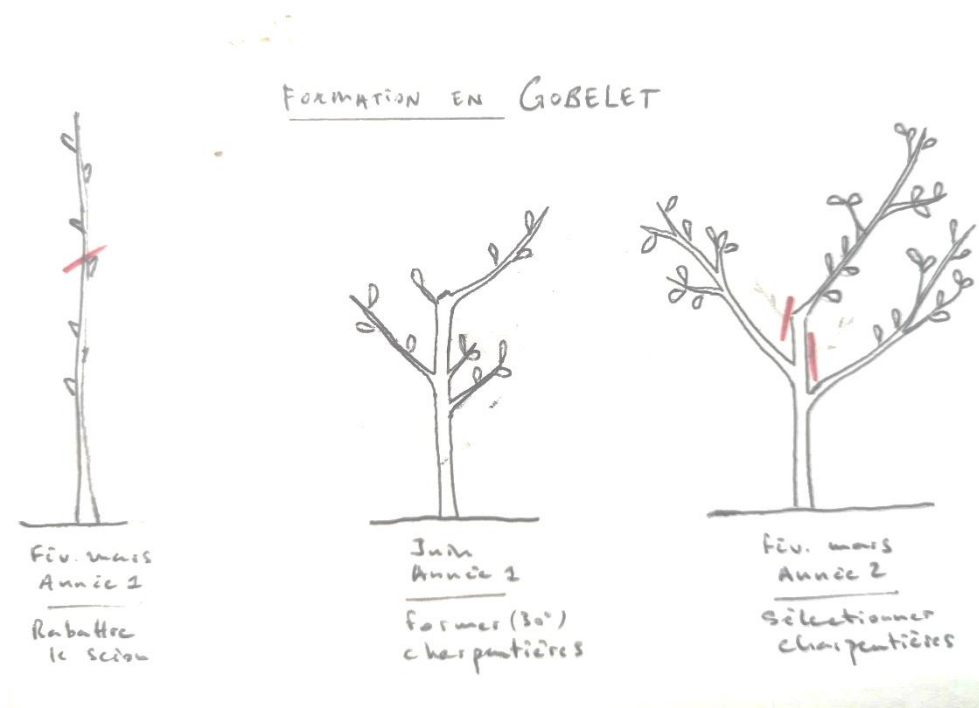
Pour obtenir une forme avec un **axe central**, rabattre (couper) le scion (la tige) environ au niveau de la hauteur à laquelle vous souhaitez le départ de la première charpentièrre. Puis prévoyez de tuteurer la pousse la plus vigoureuse de manière à reformer un axe. Cette pratique permet d'induire également le départ d'autres branches à la hauteur souhaitée, les premières charpentières.



NB : cette intervention est facultative, vous pouvez aussi planter le scion et ne rien faire les premières années de l'arbre, à part sélectionner les charpentières en année 2 & 3, mais rabattre l'arbre comme conseillé renforce son installation par un **rééquilibrage entre les racines et la partie aérienne**. Donc dans le cas de petits scions bien racinés, cette intervention n'est pas conseillée.

Pour obtenir la forme du **gobelet**, vous taillez le scion à la hauteur où vous souhaitez le départ des charpentières (les premières branches qui vont former la structure). Si vous n'avez pas de tracteur à faire passer sous les arbres, les formes assez basses sont à privilégier (50 à 80 cm).

En fin de printemps, vous pouvez faire une **première sélection de charpentières**, en privilégiant les **insertions d'environ 30°**, ou en forçant cet angle, tout en gardant les petites pousses, qui protégeront le tronc et feront de la photosynthèse. Ces pousses pourront être supprimées ultérieurement pour ne pas dépasser 3 à 4 charpentières.



Consultez le site www.lejardindesintuitions.fr pour plus de conseils détaillés.

STAGES ET FORMATIONS

De **mars à juin**, puis éventuellement en **septembre et octobre**, je propose des **initiations au greffage** et des formations à **la conception de vergers agroécologiques**.

Selon les associations et organisateurs (AGAP, AgroBio 33, Association Agroécologique de Carbouey, Arterre, etc.), les formations sont soit orientées pour les **particuliers**, soit pour les **professionnels**, comme des maraîchers, vignerons, éleveurs, etc. désireux d'installer des vergers en diversification de leur activité principale.

Toutes les dates et lieux de formation sont indiqués sur le site **www.lejardindesintuitions.fr** dès que c'est planifié.

J'ai aussi une petite **liste de diffusion** spécialement pour les personnes intéressées par les formations. N'hésitez pas à m'écrire à **pierrefrancois.roy@gmail.com** pour recevoir les infos au plus tôt.

PRESTATIONS DE GREFFAGE

En alternative à la vente d'arbres fruitiers, j'interviens pour **greffer des porte-greffes en place**, souvent dans des projets d'agroforesterie chez des paysans (vignerons, maraîchers, etc.). J'interviens principalement pour des **projets à partir de 50 arbres environ**, pour au moins une demi-journée de travail.

Cet itinéraire technique comporte un bon nombre d'avantages, en plus du fait que je peux proposer au choix un **plus grand nombre de variétés**, ou greffer ce des variétés que vous récupérez vous-même.

Ces interventions vont avoir lieu en **mars/avril** ou en **août/septembre** selon les espèces et conditions du milieu. Mais la planification va demander une bonne anticipation de plusieurs semaines ou mois.

Contactez-moi au plus tôt pour étudier le projet.

COMMANDES ET RÉSERVATIONS

Vous pouvez réserver les arbres sur la **boutique en ligne**
www.lejardindesintuitions.fr

Ou passer par **e-mail** à l'adresse suivante
pierrefrancois.roy@gmail.com

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

Nota bene

Tous les arbres sont proposés en **racines nues**, ils seront donc déterrés et **disponibles** à la chute des feuilles, à partir de **fin novembre**.

Par ailleurs, dans l'esprit de favoriser la paysannerie et les autres pépinières locales, je ne fais **pas d'expéditions**, tous **les arbres sont à retirer à la pépinière**. Basé en Entre-deux-mers (Gironde), j'aurai quelques dates de foires dans le Sud et le Nord Gironde, et autour du Bassin d'Arcachon.

LE JARDIN DES INTUITIONS

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

11 chemin des Moreaux
33 370 Sallebœuf – Gironde

pierrefrancois.roy@gmail.com
Tél : 07 77 38 38 98
Pierre-François Roy