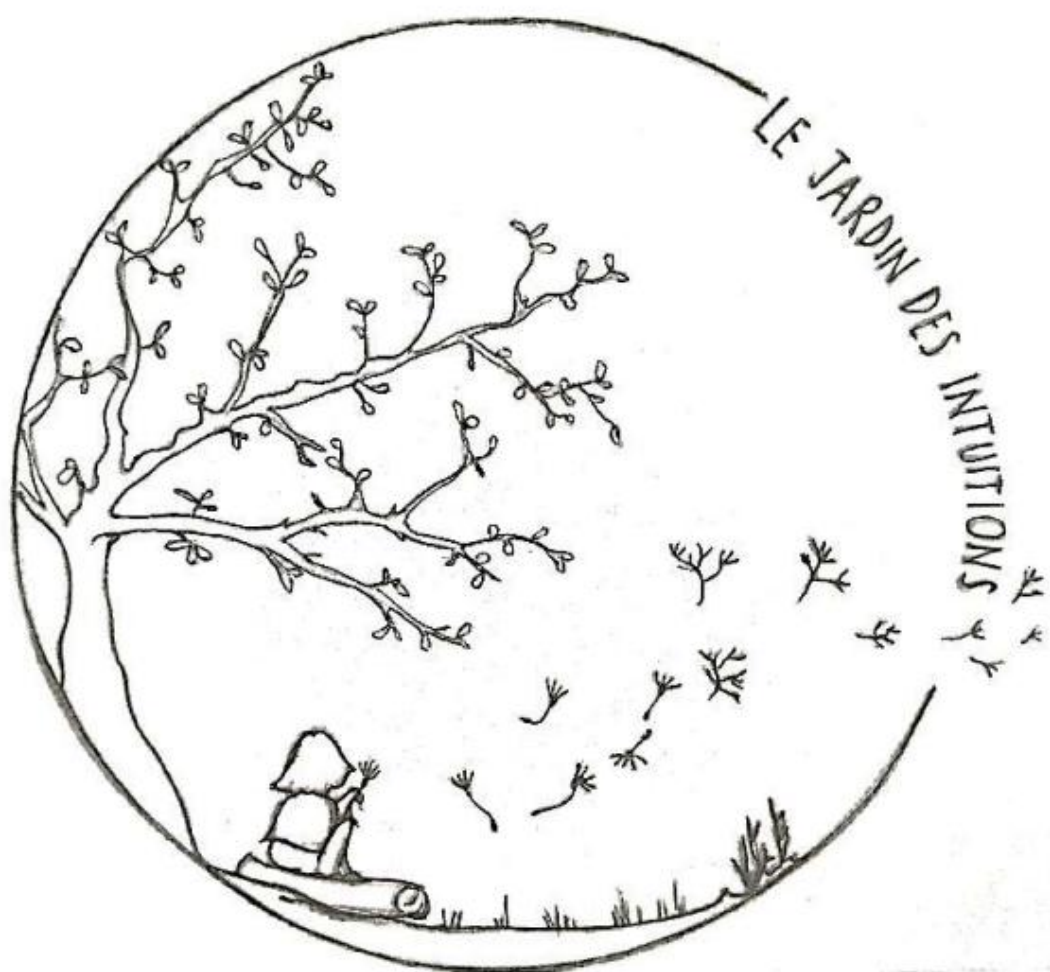




LE JARDIN DES INTUITIONS

Pépinière d'arbres fruitiers BIO

Variétés anciennes, locales ou d'exception

Catalogue hiver 2026-2027

Fruitiers à pépins

Pommiers	p 7	Cognassiers	p 17
Poiriers	p 12	Néflier commun	p 19
Nashis	p 16		

Fruitiers à noyaux

Pêchers, brugnons, nectarines	p 20	Cerisiers	p 28
Abricotiers & hybrides	p 23	Amandiers	p 32
Pruniers	p 25		

Fruitiers à coques

Noisetiers	p 33	Noyers (<i>à venir</i>)	p 4
Châtaigniers	p 34		

Fruitiers méditerranéens

Figuiers	p 35	Jujubiers (<i>à venir</i>)	
Grenadiers	p 36	Oliviers (<i>à venir</i>)	

Fruitiers exotiques & d'exception

Agrumes	p 37	Asiminiers	p 47
Plaqueminiers (kakis)	p 41	Feijoas	p 48
Mûriers à fruits	p 43	Avocats mexicains	p 49
Hybrides interspécifiques et curiosités	p 44		

Lianes fruitières

Vignes	p 50	Kiwi (<i>à venir</i>)	
Kiwai (<i>pas disponible cette année</i>)	p 57		

Les petits fruits

Groseillers	p 58	Framboisiers	p 62
Cassissiers	p 60	Mûres (ronces sans épines)	p 63
Caseillers	p 61	Amélanchiers	p 63

Arbres et arbustes de haie d'accompagnement

Arbustes mellifères, médicinaux ou d'ornement	p 64	Saules colorés	p 67
Arbres et arbustes champêtres	p 65	Porte-greffes ou arbres de haie	p 68

Conseils pratiques

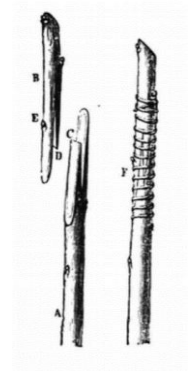
Conseils de conception	p 71	Suivi et entretien	p 76
Conseils de plantation	p 74	La taille douce des arbres fruitiers	p 77

Informations et contacts

Stages et formations	p 80	Commandes et réservations	p 81
Prestations	p 80	Contacts	p 81

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** !

Mot sur 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.

Fruitiers à pépins

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**.

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**.

Pi80 Issu d'un croisement M9 x M4, aussi connu sous le nom de Supporter. 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 **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.

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 !

Rose de virginie Originaires de Gironde et Landes, variétés dites « de moisson », très précoces (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.

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 !

Pay bou Également connue sous le nom de calville rouge d'été, ou André Marie Sagara, c'est une variété très présente dans le sud des Landes et au Pays Basque. Se récolte de fin août à mi-septembre. De courte conservation, c'est une bonne pomme à couteau et excellente pour les compotes. Variété très rustique.

Anisa ou Udarre Sagarre Originaires 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

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

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

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.

Sang de bœuf des Landes

Originaire des Landes et du E

Epuisé

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 Bédenac 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

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 !

Châtaignier Variété originaire des Landes. Se récolte fin septembre, début octobre. Pomme lisse rouge orangée striée de pourpre. Très bonne pomme de conservation à la chair blanche, fine et cassante. Douce, juteuse et bien parfumée. Arbre vigoureux avec prédominance de l'axe et ramifications retombantes.

Rose de Saint-Yriex Originaire de Haute-Vienne. Se récolte fin septembre et se conserve 1 ou 2 mois. Fruit très coloré de pourpre violacé et recouvert d'une pruine blanche. La chair est blanche, tendre, juteuse sucrée et faiblement acidulée, mais très parfumée. Arbre de type IV de fructification.

Sainte Germaine, Reinette de Brive, de l'Estre

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

Suzette ou Suzine TYPE III à IV Très ancienne variété originaire de France. 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 !

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

Chantecler Création de l'INRA d'Angers en 1977, entre 'Golden delicious' et 'Reinette clochard'. A pris les performances agronomiques de la première et les qualités gustatives de la seconde. Se récolte début octobre et peut se conserver jusqu'à juin dans de bonnes conditions. Si elle est conservée dans un milieu pas trop humide, elle va prendre cet aspect un peu fripé, qui lui confère sa meilleure version gustative pour certains. Sa chair ferme et fondante est très aromatique, longtemps lauréate à des tests de dégustation. Variété moyenne sensible aux maladies, elle est très vigoureuse, mais à floraison tardive. Elle met à fruit particulièrement rapidement et est vite très productive.

Boulonneix Originaire de Dordogne. Se récolte début octobre, pour 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.

Epuisé

Melrose Pomme américaine créée en 1937 dans l'Ohio d'un croisement de Jonathan x Red delicious. Se récolte tardivement, de mi-octobre à décembre, et peut se conserver jusqu'en avril. Belle pomme rose à rouge, à la chair jaune et très croquante, au goût sucré acidulé. On lui retrouve des arômes floraux, ce qui lui a donné son nom. Fructification type semi-spur.

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

Patte de loup Originnaire 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 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.

Pomme de sore Variété originaire du sud de la Gironde, très présente à 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.

Epuisé

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, minimum **6 m.**

Pyrodwarf (60-70% d'un franc)

Croisement *Old home* x *Louise bonne d'Avranches*

Vigueur modérée, mise à fruit rapide, dès la 2^{ème} ou 3^{ème} année selon les variétés et la vigueur des arbres à l'implantation. Tolère les sols calcaires. Moins besoin de tuteurage que les suivants. Très bon porte-greffe de moyenne vigueur, un peu tout terrain. Espacement conseillé sur le rang, minimum **4,5 m.**

Farold daytor 87 (50-60% d'un franc)

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, minimum **4 m.**

Cognassier de Provence BA29 (40-50% d'un franc)

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, minimum **3 m.**

Variétés par date de cueillette / maturité

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

Poire citron des carmes Variété nationale ancienne, aussi appelée « poire Madeleine ». Se récolte à partir de la 2^{ème} semaine de juillet. Tout petit fruit jaune citron, à la chair blanche crème, bien parfumée et sucrée.

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 3^{ème} 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 !

Williams bon chrétien Poire préférée de Joseph de la Quintinie, créateur du Potager du Roi à Versailles sous Louis XIV. Introduite en Angleterre à la fin du XVII^{ème} 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.

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.

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.

Harrow sweet issue d'un croisement de 1975 entre Williams x Purdue 80-51, pour les qualités gustatives de la Williams et la résistance au feu bactérien de la seconde. Se récolte en septembre, et se conserve plusieurs mois. Arbre de vigueur moyenne, très ramifié, qui rentre rapidement en production. Tout aussi excellent que la Williams, en légèrement plus douce.

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 Diel 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

Poire Duc de bordeaux ou Epine 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.

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.

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 !

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 dans 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

Kosui Originaire du Japon. Se récolte début août. Fruit rond de gros calibre, bronzé. Chair de très bonne qualité gustative, très juteuse, très croquante, rafraîchissante, désaltérante aux saveurs citronnées.

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.

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 très célèbre au Japon. Beau calibre, fruits jaunes et bien sucrés. Bonne productivité

Kumoi Originaire du Japon. Se récolte d'août à septembre. Variété à fruits ronds de couleur brun doré avec petit points blancs. Chair croquante et très sucrée.

Nijiseiki Ancienne variété japonaise découverte à la fin du XIXe siècle, également connue sous le nom de « 20th Century ». Se récolte fin août à début septembre. Fruit moyen à gros, arrondi et légèrement aplati, à l'épiderme jaune-vert devenant jaune clair à maturité. Chair blanche à jaune pâle, fine, très croquante et juteuse, avec une saveur douce et sucrée relevée d'une légère pointe acidulée très rafraîchissante. Excellente qualité gustative. Variété productive et autofertile, à floraison de saison moyenne. Arbre de vigueur moyenne à faible, au port plutôt étalé.

Tama Variété japonaise issue du croisement de **Gion (Shinseiki × Chojuro)** et **Kosui**, sélectionnée pour la qualité de ses fruits. Récolte fin août. Fruit rond à légèrement aplati, de calibre moyen, à l'épiderme jaune doré parfois légèrement bronzé. Chair blanche, fine, très croquante, extrêmement juteuse et sucrée, peu acide, avec un parfum délicat et quelques notes florales et fruitées. Très bonne qualité gustative. Variété productive, de vigueur moyenne, à port érigé puis semi-étalé et assez rustique. Autofertile ou partiellement autofertile selon les sources, mais la présence d'un autre nashi améliore la fructification.

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.**

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 !

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

Leskovacz Originaire d'ex-Yougoslavie, de la région de Leskovac. Se récolte de d'octobre à novembre. Très gros fruit jaune-vert pouvant dépasser 1,5 kg. Très ferme et parfumée. Peu sensible à la tavelure et à l'entomosporiose.

Rouge Gordum Originaire de Bulgarie, à Plovdiv. De maturité tardive. Peu astringent et très parfumé, avec une chair très jaune. Arbre très vigoureux et bien résistant aux maladies. Autrefois les coings rouges étaient mélangés avec des pommes, des poires, du raisin, des épices et des noix, pour produire une boisson alcoolisée appelée vin de Gordum qu'on ne trouvait que dans le port de Plovdiv.

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 !

Néfliers

Pas disponibles cette année

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 blettement contrairement aux nèfles classiques.

Fruitiers à noyaux

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 amsden Variété ancienne américaine, issue d'un semis de hasard par Mr. Amsden dans le Missouri, vers 1900. Surnommée la « pêche de juin », c'est l'une des plus précoces. Peut arriver fin juin sinon début juillet. Présente un calibre moyen, jaune clair souvent teintée de rouge. Pêche à la chair blanche, fine, fondante, sucrée et acidulée, très bonne ! Même si moins sucrée que les pêches plus tardives, sa précocité et sa résistance aux maladies font d'elle une incontournable !

Pêche Surpasse amsden Originaire de la Vallée du Rhône. Se récolte à partir de la 2ème semaine de juillet (floraison mi-mars). Très beau fruit à la chair blanche, tendre, juteuse et bien parfumée. Comme son nom l'indique, se considère modestement comme plus grosse et meilleure que la précédente. Très bonne résistance à la cloque et au monilia.

Brugnon Morton Variété créée dans les années 1960 à l'Université Cornell à New York. 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.

Roussane de Monein Très ancienne variété traditionnelle du Béarn, cultivée depuis plus d'un siècle et demi autour de Monein, dans les Pyrénées-Atlantiques. Se récolte de mi-juillet à fin juillet, en plusieurs passages (floraison vers la troisième semaine de mars). Gros à très gros fruit, jaune orangé largement maculé de rouge pourpre à l'insolation. Chair orangée typique des Roussanes, légèrement veinée de rouge autour du noyau, fondante, extrêmement juteuse, très sucrée et très parfumée. Peau se détachant facilement. Excellente qualité gustative. Arbre vigoureux, à mise à fruit rapide et au port assez étalé. Bonne résistance au corynéum et à la rouille, faiblement sensible au monilia et assez résistante à la cloque. Variété emblématique de Monein, Traditionnellement célébrée lors de la fête de la pêche au début du mois d'août.

Pêche grosse mignonne Variété très ancienne connue depuis au moins 1667, très cultivée autour de Paris et notamment sur les fameux « murs à pêches » de Montreuil. Se récolte à partir de fin juillet. Gros fruits ronds jaune à vert et rougeâtre à l'insolation. Pêche à chair blanche d'une grande finesse aromatique. Bien résistantes aux maladies, dont la cloque.

Pêche colombine Originaire de Dordogne. Se récolte mi-août (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.

Epuisé

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.

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 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 et la pêche

Brugnon canari (nectarine) Originaire de Gironde. Se récolte fin août. Nectarine de petit calibre, à épiderme orangé ou jaune doré, d'où son nom de « canari ». La chair est jaune à noyau libre et très sucrée et parfumée. Moyennement sensible à la cloque.

Pêche jaune miel Originaire de Dordogne. Se récolte fin août d  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

Originnaire 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.

Nectarine Nectarose

Variété tardive, se récoltant fin août à début septembre. Fruit moyen, rond, à peau rouge orangé sur fond jaune. Chair blanc rosé, très juteuse, très sucrée, délicatement parfumée, avec une légère note vanillée. Noyau libre. De bonne qualité gustative. Arbre de vigueur moyenne, à floraison relativement tardive, ce qui limite les risques liés aux gelées printanières. Bonne résistance à la cloque et à la moniliose.

Nectarine Alberge

Originnaire de Dordogne, découverte dans une collection à Saint-Médard-de-Gurçon. Se récolte début à mi-septembre (floraison vers la mi-mars). Jolie nectarine de calibre moyen, à l'épiderme jaune orangé soutenu, lisse, parfois légèrement pubescent. Chair orangée, dense et très fine, bien équilibrée, sucrée et légèrement acidulée, très juteuse et parfumée. Noyau totalement libre. Fruit de très bonne qualité gustative et de bonne conservation. Arbre vigoureux, à mise à fruit précoce et abondante. Maturité échelonnée sur environ une semaine. Moyennement à assez sensible à la cloque.

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 **pêcher pourpre – prunus persica ‘rubira**

Abricot ‘Bulida’ Originaire d’Espagne, cette ancienne variété est particulièrement adaptée aux régions chaudes et aux climats méditerranéens. Se récolte fin juin à début juillet, avec une floraison relativement précoce. Vigoureux et très productif, il produit de gros abricots jaune orangé, à la chair tendre, juteuse, sucrée et légèrement acidulée. Une variété intéressante pour les récoltes précoces et la consommation en frais comme pour la transformation.

Abricot ‘Nancy de Clairac’ Originaire du Lot-et-Garonne, cette ancienne variété traditionnelle est particulièrement intéressante pour les vergers du Sud-Ouest. Se récolte début juillet et présente une floraison précoce. Elle produit de gros abricots à l’épiderme et à la chair orangés, à la chair ferme, juteuse, sucrée et légèrement acidulée. Une variété rustique et bien adaptée aux conditions du Sud-Ouest, qui convient aussi bien à la consommation en frais qu’à la transformation.

Abricot ‘Bergeron’ Originaire de Saint-Cyr-au-Mont-d’Or, près de Lyon, cette variété a été obtenue vers 1920 par M. Bergeron à partir d’un semis de hasard. Se récolte de fin juillet à début août (floraison plutôt tardive). Très productif et autofertile, il est particulièrement intéressant dans les régions où les gels printaniers sont à craindre. Produit de gros abricots jaune orangé, colorés de rouge au soleil, à la chair ferme, juteuse, sucrée et agréablement acidulée, avec une saveur très aromatique.

Abricot ‘Paviot’ Variété ancienne obtenue par M. Paviot vers 1880, cette variété est réputée pour la qualité exceptionnelle de ses fruits. Sa floraison tardive lui permet de mieux échapper aux gelées printanières. Sa récolte est échelonnée de mi-juillet à mi-août. Elle produit de très gros abricots orangés, à la chair fine, fondante, très juteuse et particulièrement savoureuse. Les fruits étant assez fragiles, ils sont surtout intéressants pour une consommation rapide. Nécessite un pollinisateur.

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.

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.

Pruniers *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, minimum **5 m**.

Saint-Julien *Prunus domestica x cerasifera*

Hybride entre une prune domestique et un myrobolan créé pour réduire la vigueur des arbres et une bonne résistance à la Sharka. Moins tolérant aux sols secs. Mise à fruit entre 3 et 4 ans. Espacement conseillé sur le rang, minimum **3 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 !

Mirabelle précoce de Fanny Mirabelle récupérée chez Fanny, arboricultrice à Barsac. Se récolte début juillet. Proche de la mirabelle de Nancy, elle est plus violacée et mouchetée de rouge. La meilleure mirabelle précoce rencontré !

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.

Chirquity* Originaire des Landes, se récolte à partir de début juillet. Variété de faible vigueur, avec une floraison très précoce. Petits fruits ronds violets foncés, bien sucrés et parfumés. Particularité remarquable à faire sécher ses fruits sur l'arbre.

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 de juillet (floraison fin mars, fleurs très parfumées). Fruit rouge-orangé, ovale allongé bombé et pointu aux pôles. La prune est charnue, juteuse, acidulée, très sucrée et exceptionnellement parfumée !

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 metz ESPÈCE PRUNUS INSITITIA * La deuxième variété sous l'IGP « Mirabelle de Lorraine » avec celle dite « de Nancy », elles ont pourtant quelques différences, au-delà du port de l'arbre qu'on peut facilement distinguer : la mirabelle de Metz est plus petite, arrive légèrement plus tôt. Certains la trouve plus sucrée et plus parfumée que sa voisine.

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.

Belle de Louvain Trouvée en 1845 dans la pépinière de Mr Van Mons à Louvain, référencé sous le numéro 6011. Une référence pour les gros fruits violets et pour sa capacité d'adaptation aux climats froids.

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

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

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

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

Monsieur Jaune ou Impératrice jaune Obtenu Epuisé
Jacquin, pépiniériste à Paris au 19ème siècle, récolte mi-août. Très belle prune jaune d'or pointillée à rosé du côté de l'insolation. Sucrée et juteuse, de très bonne qualité gustative.

Quetsche d'Alsace ESPÈCE PRUNUS INSITITIA * Fruit du quetschier, un cultivar du Prunier de Damas, prune de mi-août qui est encore très présente dans le nord-est de la France et pays voisin (Belgique, Luxembourg, Allemagne, Suisse, Autriche...). Très bon fruit de table, c'est une prune bleue célèbre pour ses multiples usages traditionnels : confiture, tarte, sorbet, pâte à tartiner, eau de vie, etc.

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.

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

Quetsche 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.

Anna Späth* Originaire de Hongrie et introduite par le pépiniériste berlinois M. Späth. Fruits de gros calibre de type quetsche, elle est très sucrée et parfumée. Réputée comme l'une des meilleures prunes tardives d'Europe.

Cerisiers prunus avium



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**.

Gisela 5 Prunus avium x Prunus pseudocerasus

Porte-greffe de faible vigueur, environ 30% du merisier. Très utilisé en arboriculture. Très bonne mise à fruit. Bon ancrage pour un nanifiant. Bonne tolérance à l'excès d'humidité. Espacement conseillé sur le rang, **minimum 3 m**

Maxma 14 *Prunus avium x mahaleb*

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**.

Variétés par date de cueillette

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.

Belliquette *Guigne*

Grande variété locale de l'Entre-deux-Mers (Gironde), elle serait originaire de Génissac et Saint-Quentin de Baron. 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'Ixassou (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'Ixassou, 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.

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 !

Royale Anglaise Bigarreau

Variété anglaise très ancienne, importée vers 1730 dans les potagers de Versailles, d'où le premier surnom de « Royale ». Se récolte fin juin. Offre de grosses cerises d'un beau brillant, se teintant de brun à parfaite maturité. Cerise à chair rosée, tendre, douce et bien sucrée.

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, multi-axes, très vigoureuse. Très bonne griotte Girondine !

Lapins Bigarreau (autofertile)

Variété créée par Dr. Charles Lapins au Canada en 1984, à partir d'un croisement de 'Stella' x 'van', pour croiser le caractère d'autofertilité de la première et la qualité gustative de la seconde. Se récolte fin juin. Cerises d'excellente qualité gustative et autofertile !

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.

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 !

Blanche de l'île de Redge Bigarreau

Récupérée dans un vieux verger dans le Lot-et-garonne, elle ressemble à la trompe-geai, mais plus tardive en floraison, donc moins sensible aux gelées de printemps, plus résistante aux maladies et toute aussi bonne !

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 !

Négrale **Guigne** Variété ancienne originaire de Dordogne, particulièrement présente dans les anciennes collections fruitières du Sud-Ouest. La Négrale est une variété de saison, généralement récoltée fin juin à début juillet selon les régions (floraison autour de la mi-mars). Fruit de taille moyenne, à peau rouge très foncé devenant presque noire à pleine maturité. Chair rouge foncé, juteuse et assez ferme, au goût sucré, légèrement acidulé et très parfumé. Cerise de bonne qualité gustative, appréciée aussi bien à croquer que pour les préparations culinaires. Variété vigoureuse et productive, formant un arbre au port plutôt étalé avec des ramifications bien développées. Variété rustique, intéressante pour les vergers familiaux et la conservation de variétés anciennes du Sud-Ouest.

Van Bigarreau Variété d'origine canadienne, obtenue en Colombie-Britannique au milieu du XXème siècle et issue d'un croisement entre les variétés Emperor Francis et Stella. Elle est aujourd'hui largement cultivée pour sa qualité de fruit et sa productivité. Elle se récolte fin juin à début juillet. Fruit de calibre moyen à gros, arrondi à légèrement cordiforme, à peau rouge foncé devenant presque noire à maturité complète. Chair ferme, croquante, juteuse et sucrée, de couleur rouge, avec une saveur équilibrée et agréablement parfumée. Excellente cerise de table, particulièrement appréciée pour sa texture ferme. Arbre vigoureux et productif, au port semi-étalé, entrant assez rapidement en production.

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 !

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 !

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 !

Amandiers *Prunus dulcis*



Originaire d'Asie Mineure et du Proche-Orient, il est cultivé depuis l'Antiquité, mentionné dans la Bible, et largement diffusé dans le bassin méditerranéen par les Grecs puis les Romains. C'est en Espagne et dans le sud de la France qu'il s'est imposé au fil des siècles, notamment en Provence, où il occupait une place importante dans les paysages agricoles jusqu'au XIX^e siècle.

Arbre emblématique des régions chaudes et sèches, il est l'un des premiers fruitiers à fleurir à la sortie de l'hiver, offrant de spectaculaires floraisons blanches ou rosées dès février-mars. Cette précocité est aussi sa faiblesse : l'amandier est très sensible aux **gelées tardives**, ce qui rend sa culture délicate dans les régions aux printemps incertains. Sa fructification reste aléatoire en dehors des zones bien adaptées (Méditerranée, vallées abritées).

L'amandier tolère très bien la **sécheresse** et les **sols pauvres**, à condition qu'ils soient bien drainés. Il redoute en revanche les excès d'humidité et les sols lourds, qui favorisent maladies et dépérissements.

L'amandier reste un arbre magnifique, ornemental autant que nourricier. Il sera toujours plus facile à réussir en **milieu urbain** ou en situation **abritée sur coteau**, que dans les plaines gélives ou très humides.

Tous les amandiers sont greffés sur **GF677** (pêcher x amandier) favorables aux conditions sèches et bien tolérant aux sols calcaires.

Amandier 'princesse' Originaire de Provence. Floraison mi-février à début mars, particulièrement précoce, ce qui l'expose parfois aux gelées printanières. Récolte des amandes sèches à partir de **fin août – début septembre**. Amande de calibre moyen à gros, coque tendre dite "papier", très facile à casser. Le grain, bien rempli, est allongé, blanc nacré, d'une excellente qualité gustative, **doux, parfumé et sucré** (considéré comme l'une des meilleures amandes françaises de bouche). Peu sensible aux maladies du feuillage, mais peut être affectée par la moniliose et les attaques de vers de l'amande (carpocapse). Résiste bien à la sécheresse, comme la plupart des amandiers.

Amandier 'texas' Sélection horticole obtenue au Texas (USA) en 1891.

Floraison assez **tardive** (début à mi-mars selon les régions), ce qui lui permet d'échapper plus facilement aux gelées printanières que les variétés anciennes locales. Récolte des amandes sèches généralement **fin septembre à début octobre**, un peu plus tardive que celle de 'Princesse'. Amande de **gros calibre**, coque dure à demi-dure, bien fermée (bonne conservation et résistance aux insectes). Le grain est large, parfois un peu irrégulier, de couleur claire, à la saveur douce mais **moins parfumée** que 'princesse'. Bonne **résistance aux maladies**. Très cultivée dans les zones méditerranéennes et parfois en conditions plus continentales grâce à sa floraison plus tardive.

Fruitiers à coque

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

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.

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 €***

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.



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 €***

Fruitiers méditerranéens

Figuier Ficus carica



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

NB : Le gel pouvant occasionner des dégâts sur les très jeunes plants, il est préférable de les planter fin avril, après les dernières gelées, pour être sûr de renforcer le bois en lignine de l'année précédente. C'est pourquoi les arbres sont en **pots de 3L**,

Ronde de Bordeaux

Figue noir clonée par le pépiniériste Pierre BAUD. Variété légèrement bifère. Figues-fleurs de juin en faible quantité et fruits à partir de début août, ce qui fait d'elle une des plus précoces. Fruit noir, peu juteux, très sucré et parfumé. Arbre de grande vigueur, acrotonie très forte.

Longue d'août ou Figue banane Figue blanche originaire du Lot-et-Garonne, variété bière. Figues-fleurs arrivent début juillet et figues d'automne début septembre. Très grosse figue à épiderme vert jaunissant et à la chair extrêmement sucrée et parfumée. Arbre de faible vigueur mais très productif.

Salviotte Figue blanche originaire du Lot-et-Garonne, variété unifère. Se récolte début septembre. Fruit jaune paille à la peau très fine, donc sensible aux manipulations. Chair orange pâle et violacée au cœur. De très bonne qualité gustative. Arbre peu vigoureux.

*Les plants que nous proposons à la vente font minimum 30 cm à 50 cm, **en pot de 3L**. Les arbres sont à **14 €**.*

Grenadiers

Pas disponibles cette année

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 €**.*

Fruitiers exotiques & d'exception

Agrumes Citrus spp.



Originaires principalement d'Asie, les agrumes sont cultivés depuis des millénaires pour leurs fruits, leurs parfums et leurs nombreuses utilisations en cuisine. Mandariniers, orangers, citronniers et agrumes asiatiques ont progressivement été diffusés autour de la Méditerranée, où ils sont devenus emblématiques des régions au climat doux. Certaines espèces et variétés présentent toutefois une **résistance remarquable au froid**, permettant aujourd'hui leur culture en pleine terre bien au-delà des régions méditerranéennes.

La résistance au froid dépend également fortement de l'**âge de l'arbre, du porte-greffe, de l'exposition, de la durée du gel et de l'état de végétation**. Un arbre adulte parfaitement acclimaté peut ainsi résister à un épisode de froid qu'un jeune plant ne supporterait pas. Les jeunes agrumes doivent donc être protégés durant leurs premières années, notamment contre les fortes gelées.

Pour réussir leur culture, les agrumes apprécient un **emplacement ensoleillé, chaud et abrité des vents froids**, idéalement contre un mur exposé au sud ou au sud-ouest. Ils demandent un sol **drainant**, car leurs racines supportent mal les excès d'eau hivernaux. Une bonne fertilité et une alimentation régulière en eau pendant la période de croissance favorisent également la production de fruits.

Un plus grand choix variétal sera disponible les prochaines années.

Tous les agrumes de cette année sont greffés sur Citrumelo CPB-4475

Yuzu N°3

Originnaire du Japon, cette sélection particulièrement rustique du yuzu est intéressante pour les régions aux hivers froids. Floraison au printemps, généralement en avril-mai, puis récolte des fruits à partir **d'octobre-novembre**. Les fruits sont de calibre moyen à gros, arrondis et légèrement bosselés, à peau épaisse et très riche en huiles essentielles. À maturité, ils prennent une belle couleur jaune doré. La chair, peu juteuse et assez acide, contient de nombreux pépins, mais l'intérêt principal du fruit réside dans son **zeste extrêmement parfumé**, aux notes de mandarine, de pamplemousse et de bergamote. Il est particulièrement apprécié en cuisine japonaise et en gastronomie pour parfumer sauces, poissons, légumes, pâtisseries, confitures et liqueurs. Le jus, très aromatique et acidulé, peut également être utilisé en cuisine ou pour réaliser des sauces de type ponzu. **Rusticité exceptionnelle, jusqu'à environ -15 à -17 °C pour les sujets bien établis**, ce qui en fait l'un des agrumes comestibles les plus résistants au froid. Les jeunes arbres et les fruits restent toutefois plus sensibles au froid que le bois.

Mandarine Satsuma 'Owari – Francis Soules'

Sélection française de la célèbre Satsuma Owari, issue d'un arbre ayant montré une très bonne résistance au froid. Floraison au printemps, puis **récolte généralement d'octobre à décembre**. Les fruits sont de calibre moyen à gros, légèrement aplatis, à peau fine et relativement lâche, **très facile à éplucher**. La chair est orange vif, juteuse, douce et parfumée, généralement sans pépins. Elle peut être consommée dès que le fruit commence à colorer, avec alors une saveur plus acidulée et caractéristique des satsumas, ou à pleine maturité lorsque le fruit devient plus doux et sucré. Très bonne variété **de fruit de bouche**, elle convient également au jus, aux sorbets et aux desserts. **Très bonne rusticité pour un agrume, autour de -13 à -14 °C**, ce qui en fait l'une des satsumas les plus intéressantes pour la culture en pleine terre dans les régions tempérées françaises.

Mandarine Satsuma 'Iwasaki'

Originaire du Japon, cette sélection de Satsuma, probablement issue d'une mutation d'une variété ancienne, est remarquable par sa **très grande précocité**. Floraison au printemps, suivie d'une maturation particulièrement rapide permettant une **récolte dès septembre dans les régions les plus favorables**. Les fruits sont de calibre moyen, légèrement aplatis à oblongs, à peau fine, lisse et facile à retirer. La chair, orange-jaune, est juteuse, douce et légèrement acidulée, généralement **sans pépins**. Très agréable à consommer fraîche, elle permet surtout d'obtenir des mandarines très tôt en saison, avant la plupart des autres satsumas. **Bonne rusticité, autour de -10 à -12 °C**, avec une protection des jeunes arbres dans les coins aux fortes gelées. Sa précocité constitue également un avantage dans les régions où les premières gelées automnales arrivent tôt.

Orange Navel Chocolat

Originaire de la région de Valence en Espagne, cette variété est une mutation spontanée d'une orange Navel, remarquée notamment pour la coloration très particulière de son fruit. Floraison principalement au printemps, puis **récolte de décembre à février environ**. Les oranges sont de calibre moyen à gros, généralement sans pépins, avec le « nombril » caractéristique des Navel. Leur peau, relativement fine, évolue de l'orange vers des teintes **brun cuivré à brun chocolat**, particulièrement marquées lorsque les conditions de maturation sont favorables. La chair est juteuse, douce et très sucrée, avec une acidité relativement faible et un parfum agréable. Excellente **orange de bouche**, elle convient également très bien au jus, aux desserts, aux salades de fruits et aux préparations culinaires où sa couleur originale apporte un intérêt supplémentaire. **Rusticité moyenne pour un oranger, autour de -7 à -8 °C**, avec une bonne exposition et un emplacement abrité.

Risqué pour la pleine terre en campagne Girondine, sauf en ville, sous serre ou des emplacements très spéciaux.

Orange sanguine 'Sanguinelli'

Originaire d'Espagne, où cette variété serait apparue comme une mutation de la 'Doblefina', la Sanguinelli est une orange sanguine particulièrement appréciée pour la coloration de sa chair. Floraison au printemps, puis **récolte principalement de janvier à mars**, avec possibilité de récolte plus étendue selon le climat. Le fruit est de calibre moyen, généralement ovale, à peau fine orange marquée de zones rouge violacé. La chair est juteuse, acidulée et présente une **coloration rouge à rouge violacé**, particulièrement

développée lorsque les nuits sont fraîches. Elle produit une quantité importante de jus et possède une bonne qualité gustative. Excellente **orange de bouche**, elle est également particulièrement intéressante pour les jus, cocktails, sorbets, confitures et desserts, où sa coloration apporte un intérêt remarquable. **Rusticité moyenne pour un oranger, autour de -7 à -8 °C.**

Risqué pour la pleine terre en campagne Girondine, sauf en ville, sous serre ou des emplacements très spéciaux.

Citronnier 'Meyer'

Originaire de Chine, le citron Meyer serait un hybride naturel ancien impliquant le citronnier et une orange ou une mandarine. Floraison principalement au printemps, mais avec une capacité à refleurir plusieurs fois dans l'année, ce qui permet souvent de trouver simultanément fleurs et fruits sur l'arbre. Les fruits arrivent principalement à maturité de l'automne au printemps. De calibre moyen, ils possèdent une peau fine, lisse et jaune orangé à maturité. La chair est très juteuse, peu acide comparée à celle d'un citron classique et particulièrement parfumée, avec des notes douces et légèrement florales. Sa peau fine et aromatique peut également être utilisée en cuisine, en pâtisserie ou confite. Il est excellent pour les **jus, desserts, tartes, confitures et cuisine salée**, et peut même être consommé en fines tranches avec la peau. **Rusticité relativement bonne pour un citronnier, autour de -6 à -8 °C dans de bonnes conditions.**

Très très risqué pour la pleine terre en campagne Girondine, sauf en ville, sous serre ou des emplacements très spéciaux.

*Les plants que nous proposons à la vente sont **en pot de 3,5L**. Les arbres sont à **35 €**.*

Plaqueminiers

Diospyros **kaki** ou **virginiana**



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**.

Mieux vaut être patient avant de les déguster car les fruits sont riches en tanin ce qui rend le fruit amer et astringent. **L'astringence disparaît naturellement lorsque les fruits sont très mûrs**, lorsqu'ils deviennent blets, très mous, presque liquides, ils offrent alors des arômes exceptionnels !

Pour accélérer le processus de maturation, on peut les mettre dans un sac avec des pommes ou des bananes. L'éthylène qui s'en dégage y est favorable.

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.

Jeunes, ils sont sensibles au froid. Mais ils deviennent très rustiques au fil du temps. Un peu comme des figuiers. A maturité ce sont des grands arbres de 6 à 8 mètres de haut, qui peuvent produire jusqu'à 80 kg de fruit par arbre chaque année ! Les arbres sont autofertiles.

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**.

Virginia Meader Américain PCA / astringent avant blettissement

Sélection américaine dans les années 1950 par Elwyn Meader, issue du kaki de Virginie (*Diospyros virginiana*). Se récolte à partir de mi-septembre. Les fruits sont relativement petits, orange à rouge orangé, mais particulièrement riches en sucre et en arômes mêlant des notes de vanille, rhum et caramel blond.

Sofia's Gift Hybride PCA / astringent avant blettissement

Hybride remarquable obtenu en 2012 au laboratoire de *Sophiivka* en Ukraine. Kakis de taille moyenne, orange à rouge orangé, particulièrement riches en sucre. Se récoltent début octobre. Sûrement le plus rustique de tous les hybrides et un des meilleurs.

Jiro Kaki-pomme / non-astringent de type PCNA

Ancienne variété japonaise, Jiro est l'un des principaux kakis-pomme cultivés au Japon. Il produit de gros fruits orange, quadrangulaires et aplatis, avec quatre sillons bien marqués autour du sommet. Se récolte de mi à fin octobre. Il se consomme ferme, sans attendre le bletissement, sa chair restant croquante, douce et parfumée avec des notes de noisette.

Hana Fuyu Kaki-pomme / non-astringent de type PCNA

Hana Fuyu produit de très gros fruits orange, aplatis et souvent légèrement côtelés. Se récolte de mi-octobre à novembre. Il se consomme ferme ou légèrement mûr, sans astringence lorsque les conditions de maturité sont suffisantes. Sa chair est douce, sucrée et fondante, avec des notes de miel et de vanille. Sa très grosse taille et sa qualité gustative en font une variété particulièrement intéressante.

Fuyu Kaki-pomme / non-astringent de type PCNA

Originaire du Japon, le Fuyu est l'une des variétés de kaki non astringentes les plus cultivées au monde. Il produit de gros fruits orange, aplatis, à chair ferme et croquante. Se récolte de fin octobre à novembre. Il se consomme alors encore ferme, comme une pomme, sans attendre le bletissement. On peut aussi attendre le bletissement pour des saveurs encore plus sucrées.

Russian beauty Hybride PCA / astringent avant bletissement / autofertile

Créée par AK Pasenkov au jardin botanique Nikitski en Crimée dans les années 1950, c'est un hybride entre le kaki asiatique et le kaki américain (*disopyros kaki* x *virginiana*). Se récolte de mi-octobre à décembre. Se consomme blet, très mûr et tendre, pour que l'astringence disparaisse et le fruit soit à son plein potentiel aromatique. Il est très apprécié pour sa douceur et son parfum, qui évoque des notes vanillées comme les *virginiana*.

Mikkusu Hybride PCA / astringent avant bletissement

Hybride remarquable créé au Japon et introduit aux Etats-Unis dans les années 2000 par Jerry Lehman, spécialiste du kaki américain. Se récolte fin octobre. Arômes évoquant le kaki asiatique, avec une légère note de caramel, et la longueur en bouche du kaki américain.

Hiratanenashi Asiatique PCA / astringent avant bletissement

Ancienne variété japonaise originaire de la région de Wakayama, Hiratanenashi est encore très cultivé, notamment pour les kakis séchés. Se récolte généralement fin octobre. Ses fruits orange, de taille moyenne à grosse, sont légèrement aplatis. Sont très tendres et sucrés à maturité et de très bon saveur.

Nikita's gift Hybride PCA / astringent avant bletissement / autofertile

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

Muscat Asiatique PCA / astringent avant blettissement

Variété emblématique de Provence Récolte très tardive, de novembre à décembre. Se consomme après blettissement complet, pour une chair fondante et très sucrée, très aromatique

Greffé à l'anglaise après 1 an de plein champ, il est proposé à **28 €**

Mûriers Morus

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.

*Tous les muriers sont **greffés sur morus alba**.*

Alesia morus alba

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**.

Pakistan black morus macroura

Sélection de mûrier noir à très gros fruits, originaire du Pakistan et adaptée aux régions chaudes. Récolte généralement de juin à juillet. Fruits très longs, pouvant dépasser 5 cm, noir violacé, très sucrés et juteux, avec une saveur riche et légèrement acidulée. Parfum intense !

Regina *morus nigra*

Ancienne variété italienne de mûrier noir à fruits abondants, particulièrement recherchée pour la qualité gustative de ses mûres. Récolte en juin-juillet. Fruits noirs, de bonne taille, très sucrés, juteux et fortement parfumés, avec la saveur caractéristique des mûriers noirs. Arbre vigoureux et rustique, formant avec l'âge une belle couronne étalée.

Wellington mulberry *morus nigra*

Récolte de juin à juillet, souvent étalée sur plusieurs semaines. Fruits de taille moyenne à grosse, devenant noirs à pleine maturité, **sucrés, juteux et agréablement parfumés et acidulé**. Connu pour être une des variétés les plus rustiques au froid.

Illinois Everbearing *morus alba x rubra*

Hybride américain de hasard trouvé dans le Comté de White en Illinois, célèbre pour sa mise à fruit abondante et prolongée. Récolte de juin à août, avec plusieurs vagues de fruits. Mûres de taille moyenne à grosse, très sucrées, juteuses et parfumées, d'un rouge violacé devenant presque noir à maturité. Arbre vigoureux et productif, très bonne variété de bouche.

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 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 japonaise, à chair jaune, fondante, sucré-acidulée et parfumée. Se récolte fin septembre. *Greffé sur prunier myrobolan*

Poire x nashi 'Turnball giant'

Variété issue d'une hybridation interspécifique naturelle entre un poirier européen (*pyrus domestica*) et un poirier asiatique, le nashi (*pyrus pyrifolia*). Elle aurait été découverte par le pépiniériste M. Turnbull dans les années 60. Donne de très gros fruits bien ronds, à mi-chemin entre les 2 fruits de leurs aïeuls, très intéressant. Très résistant aux maladies. *Greffé sur poirier franc*

Poire x nashi 'New world'

Hybride entre le poirier Williams et le nashi Korean Giant. Récolte fin septembre, avec une consommation possible après quelques jours de maturation. Gros fruit arrondi à légèrement ovale, à l'épiderme brun doré à cuivré, ponctué de

petites lenticelles claires. Chair blanche, fine, très juteuse et sucrée, avec une texture plus tendre et moins croquante que les nashis classiques et une saveur rappelant davantage la poire européenne. Très bonne qualité gustative, particulièrement aromatique. Réuni le parfum d'une bonne poire européenne et le côté rafraichissant d'un nashi.

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

Pas dispo cette année

Aubépine très ornementale avec de larges feuilles cuivrées au printemps. Fleurs blanches parfumées suivies 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'

Pas dispo cette année

Chimère botanique issue d'une greffe non concluante de Mr Daniell sur une '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 la 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. Fruits très durs excellents en cuisine, très parfumés. *Greffé sur cognassier de Provence BA29*

Asiminiers asimina triloba

Originaire de l'est de l'Amérique du Nord, l'asiminier poussait naturellement dans les forêts humides des États-Unis. Il était consommé et apprécié par plusieurs peuples amérindiens avant d'être introduit progressivement dans les vergers. Son fruit exotique, surnommé « banane des Indiens », rappelle à la fois la banane, la mangue, avec une texture avocat..



Cet arbre rustique peut atteindre 5 à 8 m de hauteur. Il apprécie les sols profonds, riches, frais et bien drainés, ainsi qu'une exposition ensoleillée ou légèrement ombragée. Il supporte très bien les hivers froids mais préfère être protégé des fortes chaleurs et de la sécheresse lorsqu'il est jeune. La mise à fruit est relativement lente, mais l'arbre devient ensuite régulièrement productif. La présence de plusieurs variétés favorise généralement une meilleure pollinisation.

La floraison intervient au printemps, suivie d'une récolte en septembre-octobre. Les fruits, de forme allongée, possèdent une chair jaune, crémeuse et très parfumée, contenant de grosses graines brunes. Ils se consomment principalement frais, à la cuillère, mais peuvent également être utilisés dans les desserts, glaces, compotes ou préparations fruitées. Les asiminiers sont greffés sur Asimina triloba.

Asiminier de semis

Plants **issus de semis et non greffés**. Ils ne correspondent donc pas à une variété déterminée, chaque arbre possède donc une combinaison génétique qui lui est propre. Les fruits pourront ainsi varier d'un arbre à l'autre en taille, en forme, en goût, en quantité de graines et en période de maturité. Les semis provenant de bons arbres ont toutefois une certaine tendance à conserver une partie des qualités de leurs parents. Les semis d'asiminiers donnent souvent de bonnes surprises !

Récolte : de septembre à octobre.

*Les plants que nous proposons à la vente sont **en pot de 6L**.
Les arbres sont à **20 €**.*

Feijoas *acca sellowiana*

Originaire d'Amérique du Sud, notamment du sud du Brésil, de l'Uruguay, du nord de l'Argentine et du Paraguay, le feijoa pousse naturellement dans les régions subtropicales tempérées. Il a été introduit en Europe au XIX^e siècle et s'est particulièrement bien adapté aux régions au climat doux. Il est également appelé goyavier du Brésil, bien qu'il ne soit pas apparenté au véritable goyavier tropical.



Cet arbuste persistant peut atteindre 3 à 5 m de hauteur et forme naturellement un port dense et arrondi. Il apprécie les sols légers, fertiles et bien drainés et supporte assez bien les sols secs une fois installé. Il tolère les embruns et les sols légèrement calcaires. Une exposition ensoleillée et abritée lui permettra de mieux fructifier. Il résiste à des températures de l'ordre de -10 °C à -12 °C selon les conditions et la variété.

La floraison, originale et décorative, intervient en mai-juin et donne de nombreuses fleurs blanches aux étamines rouges. La récolte a généralement lieu en octobre-novembre. Les fruits ovales, à peau verte, possèdent une chair blanche, tendre et juteuse, au parfum très particulier rappelant la fraise, l'ananas et la goyave. Ils se consomment frais, coupés en deux et dégustés à la cuillère, mais peuvent également être utilisés en confiture, compote, pâtisserie ou jus.

Feijoas de semis

Plants **issus de semis**. Ils ne correspondent donc pas à une variété déterminée : chaque sujet présente des caractéristiques qui lui sont propres. La forme et la taille des fruits, leur goût, leur teneur en graines et leur productivité peuvent notamment varier d'un arbre à l'autre. L'obtention d'une variété vraiment intéressante est un peu une loterie ! A réserver pour des haies ou pour laisser sa chance au hasard !

Récolte : octobre à novembre, selon le climat et le sujet.

Plusieurs variétés seront disponibles l'année prochaine.

*Les plants que nous proposons à la vente sont **en pot de 3,5L**. Les arbres sont à **10 €**.*

avocatiers mexicains

persea americana var. drymifolia

Originaire des hautes terres du Mexique, l'avocatier mexicain est l'une des formes ancestrales à l'origine de l'avocat cultivé. Adapté aux régions montagneuses et aux climats relativement frais, il se distingue des avocatiers tropicaux par sa meilleure résistance au froid. Il est notamment à l'origine de nombreux porte-greffes et variétés utilisées aujourd'hui pour leur rusticité.



Cet arbre persistant peut atteindre 8 à 15 m de hauteur lorsqu'il pousse librement. Il apprécie les sols profonds, fertiles et parfaitement drainés, ainsi qu'une exposition chaude et ensoleillée. Il redoute surtout l'excès d'eau au niveau des racines. Les formes mexicaines sont parmi les plus résistantes au froid des avocatiers et peuvent supporter ponctuellement des températures proches de -6 °C à -8 °C selon l'âge de l'arbre, son état végétatif et les conditions locales.

La floraison intervient généralement au printemps et la fructification peut s'étendre de l'automne à l'hiver selon les variétés. Les fruits sont généralement plus petits que ceux des variétés tropicales, avec une peau souvent fine et une chair très riche et onctueuse. Leur goût est particulièrement aromatique et leur teneur en huile élevée. Ils se consomment principalement frais, mais peuvent également être utilisés dans de nombreuses préparations salées.

Avocatier 'mexicola' de semis

Ces plants sont **issus de semis d'avocatier mexicola**. Ils ne correspondent donc pas à une variété déterminée et peuvent présenter une grande diversité de caractéristiques. La forme, la taille et la qualité des fruits ainsi que leur période de maturité peuvent varier sensiblement d'un sujet à l'autre. Les semis de mexicola donnent souvent de bonnes surprises !

Mexicola est distinctif par ses feuilles et la peau du fruit (exocarpe) à la saveur anisée.

Il fait souvent des petits fruits noirs, ronds, à la peau fine et lisse et à la chair riche et crémeuse. Très savoureux.

NB : les chances de réussite sont modérées. Même ces variétés sont délicates sur nos régions. Il y a aura plus de sécurité à cultiver sous serre, ou des endroits très spécifiques. Et même temps, c'est aussi par la voie du semis qu'on peut obtenir des acclimatations de hasard.. Bref, **à réserver aux expériences botaniques !**

*Les plants que nous proposons à la vente **sont** en pot de 6L. Les arbres sont à 20 €.*

Lianes fruitières

Vignes vitis spp.



Cépages hybrides résistants aux maladies

Depuis des millénaires, la vigne accompagne l'histoire des civilisations, de la Mésopotamie à la Grèce antique, de la Rome impériale aux monastères médiévaux. Mais son destin fut bouleversé au XIX^e siècle, lorsque trois fléaux venus d'Amérique – le mildiou, l'oïdium et surtout le phylloxéra – décimèrent les vignobles européens. C'est alors qu'apparurent les premières **vignes hybrides**, issues de croisements entre *Vitis vinifera* (la vigne européenne) et des espèces américaines naturellement plus tolérantes.

Ces variétés, parfois appelées “franco-américaines”, furent longtemps marginalisées ou même interdites, accusées de donner des vins rustiques. Pourtant, elles jouèrent un rôle essentiel pour la survie de la viticulture, en servant de **porte-greffes résistants** ou en tant que cépages adaptés aux conditions les plus difficiles. Aujourd'hui, avec le retour des préoccupations environnementales et la volonté de réduire les traitements phytosanitaires, ces vignes résistantes connaissent un regain d'intérêt.

Des cépages comme le **Clinton** (très rustique, au goût particulier dit “foxé”), le **Baco** (issu d'un croisement entre folle blanche et Noah, longtemps utilisé pour l'armagnac), ou encore des sélections plus récentes comme le **Muscat bleu**, combinent **résistance naturelle** et **frugalité de culture**. Ils permettent de produire des raisins comestibles ou vinifiables même dans les régions où la vigne traditionnelle peine à s'imposer, ou sans recourir à de multiples traitements.

Ces vignes, souvent vigoureuses, aiment les sols bien drainés et s'adaptent à une large palette de climats. Elles constituent une **alternative patrimoniale et écologique**, à la fois mémoire d'une époque difficile de l'histoire viticole et réponse contemporaine aux défis du changement climatique et de la viticulture durable.

NB : Le gel pouvant occasionner des dégâts sur les très jeunes plants, il est préférable de les **planter fin avril**, après les dernières gelées, pour être sûr de renforcer le bois en lignine de l'année précédente. C'est pourquoi les plants sont en **pots de 2L**,

Clinton *Vitis labrusca* x *Vitis riparia*

Originaire des États-Unis (XIX^e siècle). Cépage hybride naturel, issu du croisement entre *Vitis labrusca* et *Vitis riparia*, introduit en Europe après la crise du phylloxéra. Très vigoureux, rustique, s'adapte à des sols pauvres et humides. Récolte dès **fin septembre – octobre**. Grappes moyennes, à baies bleu-noir, à la chair ferme, c'est un **raisin de table** qui se distingue par son excellent **goût aromatisé proche de la framboise**. Bonne résistance naturelle au **phylloxéra**, au **mildiou** et à l'**oïdium**, ce qui en fait une vigne facile à cultiver sans traitements.

Esther hybride

Obtenue en **Hongrie dans les années 1970**, Esther est issue du croisement **Villard blanc (Eger 2) × Magaracsi Esemegé**. Elle s'est largement diffusée en Europe centrale et orientale, notamment en Hongrie, en Suisse et en Autriche.

Récolte **très précoce, dès la fin août**. Les grappes sont moyennes, plutôt cylindriques, portant de grosses baies **bleu-noir**, croquantes, sucrées et agréables à manger. La chair est sombre et les raisins contiennent **très peu de pépins**, généralement un seul ou parfois aucun.

Sa précocité lui permet de fructifier dans des régions où les variétés plus tardives mûrissent difficilement. Elle est également **vigoureuse et très rustique**, avec une bonne résistance aux maladies. Son feuillage prend une remarquable **coloration rouge à l'automne**, ce qui la rend intéressante pour une treille ou une pergola.

GoldBerry hybride

Anciennement commercialisée sous le nom **Golden Lady**, GoldBerry est issue du croisement entre **Muscat de Saint-Vallier et Ljana**, une variété moldave. Cette sélection d'Europe de l'Est associe la qualité gustative du raisin de table à une bonne résistance aux maladies. Récolte **de fin août à septembre** selon le climat. Elle produit de gros grains **jaune doré**, parfois en forme légèrement allongée, à la chair **ferme, compacte, juteuse et sucrée**, avec une légère note muscatée. Les grappes sont généralement assez importantes. Variété **vigoureuse, productive et résistante aux maladies**. Elle supporte également des climats relativement frais et peut être cultivée jusqu'en moyenne montagne dans de bonnes conditions d'exposition.

Muscat bleu *Vitis vinifera*, sélection suisse

Variété moderne développée en Suisse dans les années 1930 par Garnier, croisement entre *Perle noire* et *Muscat de Hambourg*. Conçue comme une **vigne de table rustique et résistante**. Récolte **fin août à septembre**, relativement précoce. Grappes lâches, baies noires-bleutées, à chair croquante et sucrée, avec un parfum marqué de **muscat**, très apprécié en consommation fraîche. Vigne de vigueur moyenne à forte, port assez érigé, productive. Bonne résistance naturelle au **mildiou** et à l'**oïdium**, tolérance au phylloxéra grâce à la sélection hybride.

Garant hybride

Originaire d'**Allemagne**, le Garant a été sélectionné dans les années 1990 par l'Institut de viticulture de **Fribourg**. Il est également connu sous le nom de **Gallant**. C'est une variété

particulièrement adaptée aux régions où les hivers et les variations de température peuvent être importants. Récolte de **septembre**. Les grappes sont moyennes à grosses et portent des grains **ronds, jaune doré**, à la chair ferme et au **goût muscaté bien marqué**. Les raisins se prêtent très bien à la consommation en frais. La vigne est **vigoureuse et très résistante aux maladies cryptogamiques**.

Perdin *Vitis vinifera*

Sélectionnée par l'INRA, Perdin fait partie des premières variétés françaises sélectionnées pour associer qualité de raisin de table et résistance aux maladies. Elle appartient à la gamme Ampélia. Récolte **très précoce, autour de début septembre**, et parfois dès la fin août dans les régions méridionales. Les grappes sont relativement petites à moyennes, avec des grains ronds **blancs devenant jaune doré à maturité**. La chair est **juteuse, aromatique et nettement musquée**. Perdin présente une **bonne résistance au mildiou, à l'oïdium et au botrytis**, ce qui permet une culture avec très peu de traitements. Sa précocité est particulièrement intéressante dans les régions septentrionales ou dans les situations peu abritées.

Palatina *hybride*

Originaire de **Hongrie**, Palatina est issue du croisement de **Königin der Weingärten × Seyve-Villard 12-375**. Elle a été sélectionnée pour associer qualité du raisin, précocité et bonne tolérance aux maladies. Récolte **dès le début septembre**. Les grappes sont longues et assez importantes, avec des baies **vert-jaune à jaune doré**, parfois légèrement rosées à pleine maturité. Les grains, de 1,5 à 2 cm, sont **sucrés, fruités et légèrement muscatés**, avec peu de pépins et une peau ferme mais agréable à manger. Variété **vigoureuse, productive et relativement tolérante aux maladies**. Sa précocité lui permet également de palatinamûrir dans des régions où les variétés tardives peuvent rencontrer des difficultés.

Helena *hybride*

Helena est une variété hybride utilisée comme raisin de table, particulièrement intéressante dans les régions tempérées et septentrionales. La Pépinière Permafruit la décrit comme une variété hybride allemande donnant des raisins **roses, sucrés, au délicieux goût floral**. Récolte en **septembre**. Les baies sont roses à maturité, sucrées et aromatiques, avec une saveur florale particulièrement agréable. La variété est destinée principalement à la consommation en frais. Elle fait partie des variétés recherchées pour leur **résistance aux maladies** et leur aptitude à être cultivées dans des conditions relativement fraîches. Elle est également proposée par des pépiniéristes spécialisés dans les raisins de table résistants pour régions septentrionales.

Candin *Vitis vinifera*

Obtenue par l'INRA de Bordeaux en **1981**, la variété Candin est issue du croisement entre **7489 INRA Bdx et Muscat de Hambourg**. Elle fait partie de la gamme Ampélia des variétés sélectionnées pour leur résistance aux maladies. Récolte de **septembre à octobre**. Grosses grappes portant de gros grains ronds, blanc doré à maturité. La chair

est **ferme, dorée, sucrée et peu juteuse**, avec une saveur **nettement musquée**. C'est avant tout un excellent raisin de table. Variété particulièrement intéressante pour sa **bonne résistance aux principales maladies cryptogamiques**.

Rayon d'Or hybride

Ancienne variété française issue des sélections de **Seibel**, généralement donnée comme issue de **Seibel 405 × Seibel 2007**. Elle appartient à l'histoire des premiers hybrides interspécifiques destinés à associer la qualité de *Vitis vinifera* aux caractères de résistance des espèces américaines. Les grappes sont moyennes, généralement cylindriques et assez compactes. Les baies sont petites à moyennes, **vert-jaune devenant dorées à maturité**, avec une pulpe mucilagineuse. La variété présente une bonne précocité et une certaine résistance aux maladies, notamment à l'oïdium. Rayon d'Or possède surtout un intérêt **historique et ampélographique** : il a servi de parent à plusieurs hybrides importants, dont le Seyval et le Vidal blanc. Il est aujourd'hui beaucoup moins cultivé que les variétés modernes résistantes.

Villard blanc hybride, Seyve-Villard 12-375

Créé en France par **Bertille Seyve-Villard**, Villard blanc est un hybride interspécifique obtenu à partir de **Seibel 6468 × Seibel 6905** et commercialisé dès les années 1930. Il produit des **grappes blanches importantes et assez lâches**, avec des baies de taille moyenne. La vigne est **très vigoureuse et productive**, avec une maturité de milieu de saison. Elle peut être conduite en treille et constitue une variété intéressante pour les amateurs de raisins blancs rustiques. Villard blanc possède une forte importance historique dans la sélection des hybrides résistants. Il est également un parent de plusieurs variétés modernes et reste présent dans certaines collections de vignes anciennes.

New York Muscat hybride

Originaire des **États-Unis**, le New York Muscat a été obtenu par la station expérimentale de **Geneva, dans l'État de New York**, par croisement du **Muscat de Hambourg × Ontario**. Il appartient aux anciennes sélections américaines de raisins de table recherchées pour leur rusticité et leur qualité gustative.

Récolte de **septembre**, selon le climat. La variété produit de belles grappes assez importantes, portant de **gros grains bleu-noir**, très juteux. La chair est sucrée et particulièrement **aromatique, avec un goût muscaté marqué**, caractère hérité notamment du Muscat de Hambourg.

Le New York Muscat présente une **bonne résistance aux principales maladies de la vigne**, même si une forte pression d'oïdium peut nécessiter une intervention dans les situations les plus sensibles.

Très intéressant comme **raisin de table familial**, il peut également être utilisé pour les jus, gelées et confitures. Son feuillage prend de belles teintes **rouges à violacées en automne**, ajoutant un intérêt ornemental à la plante.

Fanny hybride interspécifique

Originaire de **Hongrie**, Fanny B est une variété de raisin de table issue d'un croisement complexe faisant notamment intervenir **Villard blanc**. Encore relativement peu répandue en France, elle est surtout recherchée par les amateurs de variétés résistantes et les collectionneurs.

Récolte **tardive, en septembre-octobre** selon le climat. Elle produit de longues et grandes grappes, généralement de **300 à 400 g**, assez compactes, portant des baies rondes **blanches à jaune clair**. La chair est **croquante et juteuse**, avec une saveur sucrée, légèrement acidulée et subtilement aromatique. Les pépins sont assez nombreux.

Fanny possède une **forte résistance au mildiou et à l'oïdium**.

Sa vigueur et ses grandes feuilles permettent également de la conduire en **treille ou sur pergola**, où elle fournit rapidement une belle couverture végétale. C'est une variété intéressante pour les amateurs recherchant un raisin blanc rustique, productif et facile à cultiver.

Vigne fraise 'Isabelle' *Vitis labrusca* x *Vitis vinifera*

Originaire des États-Unis, apparue au début du XIX^e siècle en Caroline du Sud. Résultant d'un croisement naturel entre *Vitis labrusca* (vigoureuse et résistante) et *Vitis vinifera* (plus qualitative), elle a rapidement été diffusée en Europe après la crise du phylloxéra.

Récolte de **fin septembre à octobre**, parfois plus tard en climat frais. Grappes de taille moyenne, assez lâches, baies bleu-noir à pruine abondante. Chair ferme, juteuse, à la saveur particulière "**foxée**", typique des cépages américains, avec des notes musquées et fruitées, notamment un **goût de fraise**. Consommée surtout en raisin de table, en jus, en confitures et parfois en vins de pays rustiques.

Excellente résistance au **phylloxéra**, au **mildiou** et à **l'oïdium**. Très utilisée autrefois en vigne paysanne ou familiale.

Aujourd'hui, bien que son usage vinicole soit restreint dans l'UE (interdiction historique des hybrides producteurs directs pour la commercialisation du vin), l'Isabelle reste appréciée comme vigne de jardin, pour sa **facilité de culture**, sa **résistance naturelle** et son **intérêt patrimonial**.

Isabelle sans pépins (sélection d'Isabelle)

Sélection d'**Isabelle**, cette forme conserve la vigueur et la rusticité caractéristiques de la variété tout en produisant des raisins dont les pépins sont très réduits ou absents. Elle est principalement destinée à la consommation familiale.

Récolte autour de **septembre**. Les grappes sont moyennes à grandes et portent des baies **bleu-noir**, à peau assez épaisse. La chair est juteuse et sucrée, avec la saveur musquée et légèrement "**foxée**", caractéristique des vignes issues de *Vitis labrusca*.

Comme l'Isabelle classique, elle est **vigoureuse et très résistante aux maladies**. Elle peut également être utilisée pour les jus et confitures.

Zemira hybride

Variété originaire d'**Italie**, Zemira est particulièrement remarquable parmi les raisins résistants par sa couleur **rose** et sa très grande vigueur. Elle est aujourd'hui surtout recherchée pour les treilles et pergolas.

Récolte **mi-septembre à tardive** selon les conditions. Elle produit de **grosses grappes bien aérées**, pouvant atteindre plusieurs centaines de grammes, avec des baies rondes **rose clair à rose soutenu**, croquantes, sucrées et juteuses. Les pépins sont peu nombreux.

La vigne est **très vigoureuse et résistante aux maladies**, avec une végétation dense qui permet de couvrir rapidement une pergola ou une treille. Ses jeunes feuilles peuvent également être utilisées en cuisine, notamment pour les feuilles de vigne farcies. Elle est particulièrement intéressante pour une culture familiale ou biologique sans traitements.

Noah *Vitis riparia* × *Vitis labrusca*

Le Noah est un ancien hybride américain issu d'un **semis de Taylor réalisé par Otto Wasserzicher dans l'Illinois**, à la fin du XIX^e siècle. Il a longtemps été cultivé en France comme vigne paysanne et reste présent dans certaines collections et jardins.

Récolte de **mi-septembre environ**. Les grappes sont moyennes, avec des baies rondes **blanc verdâtre**, à la chair particulièrement juteuse et visqueuse. Son goût très caractéristique est **foxé et musqué**, souvent décrit comme évoquant la **fraise, le litchi ou la framboise**.

Le Noah est **vigoureux, fertile et naturellement très résistant au mildiou, à l'oïdium et au black-rot**. Il constitue ainsi une vigne particulièrement facile à conduire sans traitements dans un jardin ou sur une treille.

Noah noir ou Gaillard 2

Ancien cépage hybride français, Gaillard 2 est issu du croisement **Othello × Vitis rupestris × Noah**. Également connu sous le synonyme **Noah noir**, il appartient à la génération des hybrides producteurs directs développés à la fin du XIX^e siècle pour associer la rusticité des vignes américaines aux qualités de production de la vigne cultivée.

Récolte **précoce**, généralement en septembre. Les grappes portent des baies **rondes, noires**, à la chair colorée. La production reste relativement modeste. Son intérêt est aujourd'hui davantage **patrimonial, botanique et pour la collection** que commercial.

Gaillard 2 présente une bonne résistance au **mildiou, à l'oïdium et au black-rot**, mais il est sensible à l'anthracnose et au phylloxéra. Il peut se développer sur différents types de sols, y compris sur des terrains contenant jusqu'à environ 30 % de calcaire.

Ancien cépage aujourd'hui **disparu de la culture commerciale**, Gaillard 2 constitue surtout une curiosité pour les collections de vignes anciennes et pour la conservation du patrimoine ampélographique des hybrides français.

Adina

Originaire d'**Europe de l'Est**, Adina est une variété hongroise de raisin de table sélectionnée pour sa **rusticité et sa résistance aux maladies**. Elle est particulièrement adaptée aux régions au climat frais ou aux situations où l'on souhaite limiter les traitements.

Récolte **tardive, en septembre**, permettant d'étaler la saison après les variétés précoces. Elle produit de **grosses grappes** portant des baies moyennes, cylindriques, de couleur **vert-jaune à jaune à pleine maturité**. Les raisins sont **croquants, juteux et sucrés**, destinés principalement à la consommation fraîche.

Adina possède une **bonne résistance aux principales maladies cryptogamiques** et une bonne rusticité face au froid. Elle peut ainsi être cultivée dans les régions montagneuses ou septentrionales.

Elisabeth *Vitis vinifera*

Variété d'origine **italienne**, sélectionnée pour produire un raisin de table à **très faible teneur en pépins**, parfois pratiquement apyrène. Elle est particulièrement intéressante pour la consommation fraîche et pour le séchage.

Récolte **tardive**, généralement en septembre-octobre selon le climat. Les grappes portent de **gros grains ovales blancs**, à la chair **juteuse, croquante et sucrée**. Les pépins sont très petits ou absents, ce qui rend le raisin particulièrement agréable à manger et adapté à la confection de raisins secs.

Elisabeth présente également une **bonne résistance au mildiou et à l'oïdium**. Elle s'adapte à différents types de sols et constitue une variété intéressante pour la culture familiale ou biologique.

Baco *croisement 'folle blanche' x 'Noah'*

Créé en 1898 par François Baco (Landes, France), suite à la crise du phylloxéra. Cépage hybride destiné initialement à remplacer la folle blanche dans la production d'armagnac.

Récolte **fin septembre à début octobre**. Grappes de taille moyenne, baies rondes, bleu-noir à chair juteuse. **Vin puissant**, avec une acidité marquée et des arômes rustiques, traditionnellement utilisé en distillation mais aussi vinifié en rouge dans certaines régions. Plant vigoureux, **très bonne résistance aux maladies**. Longtemps décrié et arraché, il reste encore cultivé en Gascogne et redécouvert par certains amateurs de cépages oubliés.

Les plants que nous proposons à la vente sont en **pot de 2L**.
Les plants sont à **10 €**.

Kiwai

Actinidia argentea

Pas disponible cette année

Appelé « kiwi de Sibérie », il est originaire d'Asie orientale, et pousse spontanément dans les forêts de Chine, de Corée, du Japon et jusque dans les vallées montagneuses de Sibérie, ce qui lui a valu le surnom de « kiwi rustique ». Connue depuis des siècles dans les pharmacopées locales, il n'a été introduit en Europe qu'au XIX^e siècle par les botanistes voyageurs, bien après son cousin le kiwi (*Actinidia deliciosa*).

Plante grimpante vigoureuse, le kiwaï s'enroule sur les treilles et pergolas avec une grande rapidité, pouvant atteindre plus de dix mètres de long si on le laisse libre. Son feuillage caduc, large et brillant, en fait une liane aussi décorative que productive. Ses fruits, petits kiwis lisses à la peau fine comestible, se dégustent entiers comme des baies. Leur goût est très parfumé, à la fois sucré et acidulé, rappelant le kiwi mais avec une intensité aromatique souvent supérieure. Ils mûrissent généralement de **septembre à octobre**, offrant une récolte généreuse au cœur de l'automne.

Le kiwaï est réputé pour sa **rusticité exceptionnelle** : il supporte sans dommage des froids jusqu'à -25 °C, à condition d'être planté dans un sol bien drainé.

Plante dioïque, il existe des pieds mâles et femelles ; à raison de 1 mâle pour 7 femelles.

NB : Le gel pouvant occasionner des dégâts sur les très jeunes plants, il est préférable de les **planter fin avril**, après les dernières gelées, pour être sûr de renforcer le bois en lignine de l'année précédente. C'est pourquoi les plants sont en **pots de 2L**.

Weiki plus (femelle)

Variété sélectionnée en Allemagne dans les années 80, conçue pour les climats européens. Se récolte de septembre à octobre. Petits fruits ovales de 2 à 3 cm, à peau lisse vert foncé et teinté de rouge. Fruit très juteux, doux et sucré. Très productif.

Ananasnay (femelle)

Variété ancienne d'origine russe, introduite aux États-Unis dans les années 70. Se récolte de septembre à octobre. Petits fruits allongés de 2 à 4 cm, à la peau lisse vert tendre et rouge au soleil. Chair verte très parfumée au goût sucré acidulé rappelant un goût exotique. Son nom signifie « petit ananas, en référence à sa saveur aromatique.

Weima (mâle)

Sélection allemande. **Pied mâle compagnon indispensable pour féconder les femelles.** Ne produit pas de fruits. Croissance très vigoureuse. Compter 1 pied mâle pour 7 femelles.

Les plants sont à 14 €

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**

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.

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

Epuisé

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

Whinham's industry

Variété sélectionnée par Robert Whinham de Morpeth au Royaume-Uni. Arbuste buissonnant et épineux d'environ 1,5 m à maturité. Se récolte de fin-juin à mi juillet. Produit de beaux fruits rouge foncés, très sucrés et légèrement acidulés. A déjà reçu un prix pour sa fiabilité et qualité gustative à l'Award of garden Merit de la Royal Horticultural Society.

Cassissiers *Ribes nigrum*

Le cassisier 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 XVI^{ème} 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**

Andega *

Issu d'un croisement de Noir de Bourgogne x Ojebyn à L'INRA d'Angers dans les années 1980, Variété de mi-saison, début juillet. Bon calibre de fruits très aromatiques. Réputé pour une très bonne résistance à l'oïdium, pour un très bon rendement et très bonne qualité gustative. Variété moderne très réputée en production professionnelle. Les feuilles et les bourgeons sont utilisés pour les huiles essentielles, les infusions et la gemmothérapie.

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.

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.

Royal de Naples

Variété de mi-saison originaire de Bourgogne des années 1970. Produit d'excellentes baies très sucrées à bonne maturité. Elle est cependant légèrement plus sensible aux maladies que la moyenne.

Titania *

Issue d'un croisement entre altajskaja desernaja x kajaanin musta dans les années 1980. Variété autofertile, qui se récolte en juillet. Réputée pour être très productive et pour ses grosses baies de faible acidité.

Black down *

Croisement entre 'Baldwin' et 'Brödtorp' obtenu en 1974 en Angleterre, elle représente plus de la moitié de la production française de cassis. Variété tardive et autofertile 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 ».

Géant de Boskoop

Variété d'origine hollandaise. Précoce à floraison tardive qui se croise bien avec la 'Noire de Bourgogne'. Création ancienne qui produit de gros fruits noir brillant à la peau lisse et fine.

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.

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.

Framboisiers Rubus idaeus

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.

Parigi

Variété remontante. Produit de gros fruits rouges foncés coniques, d'excellente qualité gustative ! Très aromatique et parfumée. Variété adaptée à la double récolte, automne + printemps, laissez 1 pousse de l'année tous les 40 cm en taille d'hiver, rabattez tout le reste à 10 cm du sol.

Versaillaise

Variété remontante. Produit de très gros fruits rouges de 10 à 12 gr, de très bonne qualité gustative. Semi-précoce, facile à conduire, canne érigée. Produit sur des latérales très courtes. Peut se planter à haute densité, 1 plant tous les 20 cm. Peu adaptée à la double récolte, mieux vaut tout tailler à 10 cm du sol à l'hiver.

Mûre géante sans épine Rubus fruticosus

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 de haie 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*

Epuisé

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 en avril-mai, au parfum subtil très prononcé.

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 !

Spirée de billard *Spiraea × billardii*

Arbuste caduc et vigoureux, qui se couvre en été d'élégantes panicules de fleurs roses parfumées. Facile de culture, il se plaît dans les sols frais comme dans les terrains plus pauvres. Sa floraison abondante attire une multitude de pollinisateurs, ce qui en fait un bel atout ornemental et écologique.

Elaeagnus umbellata

Arbuste caduc ou semi-persistant, très rustique, portant au printemps des petites fleurs blanchâtres très parfumées, suivies en automne de fruits rouges comestibles et acidulés. Tolère bien la sécheresse et enrichit le sol grâce à ses racines fixatrices d'azote. Parfait pour les haies fruitières diversifiées.

Coronille bigarrée *Coronilla emerus*

Arbuste caduc aux rameaux souples, qui se pare au printemps de jolies fleurs jaunes papilionacées, très mellifères. Affectionne les sols secs et calcaires, souvent en lisière ou en haie champêtre. Un bon allié pour apporter de la lumière et de la diversité dans une haie bocagère.

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 pouvant atteindre 25 mètres de hauteur. Il pousse naturellement dans les forêts de l'Europe occidentale. Particulièrement apprécié pour son beau tronc blanc, marqué de lenticelles beiges et horizontales. Avec son feuillage très léger il conviendra bien en haie pour apporter une ombre douce aux arbres fruitiers qui sera très bénéfique en période de canicule. Très utilisé en herboristerie, gemmothérapie et alimentation, c'est surtout pour « l'eau de bouleau » qu'il est le plus connu.

Cornouiller sanguin *Cornus sanguinae*

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

Erable 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 mesure 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.

Troène *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.

Nerprun purgatif *Rhamnus cathartica*

Arbuste épineux au port buissonnant, reconnaissable à ses petits fruits noirs qui persistent en automne. Très rustique, il s'installe volontiers dans les sols calcaires et secs. Un excellent refuge pour les oiseaux et les insectes, à intégrer dans les haies sauvages et défensives.

Frêne *Fraxinus excelsior*

Grand arbre majestueux au port élancé, doté d'un feuillage caduc formé de longues feuilles composées et opposées. Très rustique et de croissance rapide, il affectionne les sols frais et profonds mais tolère aussi les terrains calcaires. Ses samares ailées se dispersent facilement par le vent. Essentiel dans les bocages et les haies hautes, il offre ombrage, bois de qualité et abri à une riche biodiversité.

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 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 – salix alba

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

Osier Noir – salix triandra

Saule amandier 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 – salix purpurea

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

Osier rouge orangé ou saule argenté 'chermisina'

Arbuste de taille moyenne, bien érigé à forte ramification. Saule à clone, mâle, il ne donne pas de fleur. Jeune bois très décoratif, rouge orangé. Le feuillage est blanchâtre et soyeux.

Osier jaune orangé – salix viminalis

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

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 au moins 10 nouvelles boutures !
Prix standard d'un pied est de **10 €**

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 merisier ou pour les terrains calcaires.

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.

Gisela 5 *Prunus avium x Prunus pseudocerasus*

Porte-greffe pour cerisiers de faible vigueur, environ 30% du merisier. Très utilisé en arboriculture. Très bonne mise à fruit. Bon ancrage pour un nanifiant. Bonne tolérance à l'excès d'humidité. Espacement conseillé sur le rang, minimum 3 m

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.

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 !

Pyrodwarf Croisement Old home x Louise bonne d'Avranches

Porte-greffe de poirier de vigueur modérée, mise à fruit rapide, dès la 2^{ème} ou 3^{ème} année selon les variétés et la vigueur des arbres à l'implantation. Tolère les sols calcaires.

Moins besoin de tuteurage que les suivants. Très bon porte-greffe de moyenne vigueur, un peu tout terrain. Espacement conseillé sur le rang, minimum **4,5 m**.

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**.

Prunier Saint-Julien *Prunus domestica x cerasifera*
Hybride entre une prune domestique et un myrobolan créé pour réduire la vigueur des arbres et une bonne résistance à la Sharka. Très bon porte-greffe pour les **pruniers**. On peut aussi greffer de **l'amandier**, du **pêcher** et de **l'abricotier**. Moins tolérant aux sols secs. Mise à fruit entre 3 et 4 ans. Espacement conseillé sur le rang, minimum **3 m**.

Diospyros Lotus Porte-greffe des plaqueminiers (kakis) 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**.

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 débourrera 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 ;

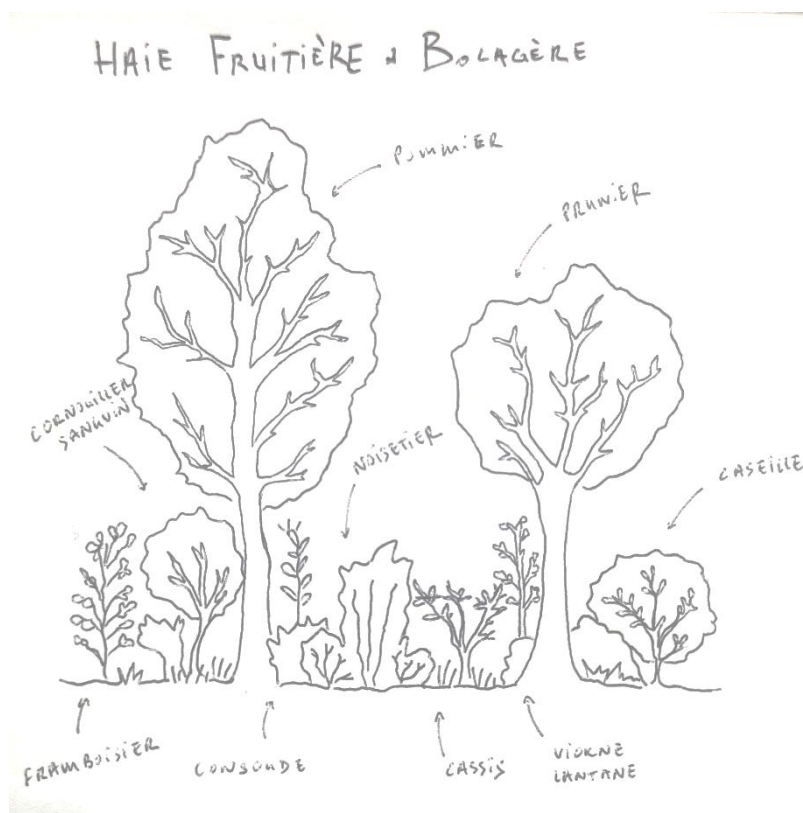
- . créer une **litière forestière** provenant des feuilles et des bois de cette végétation auxiliaire ;

- . 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 'jaugé', 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 !

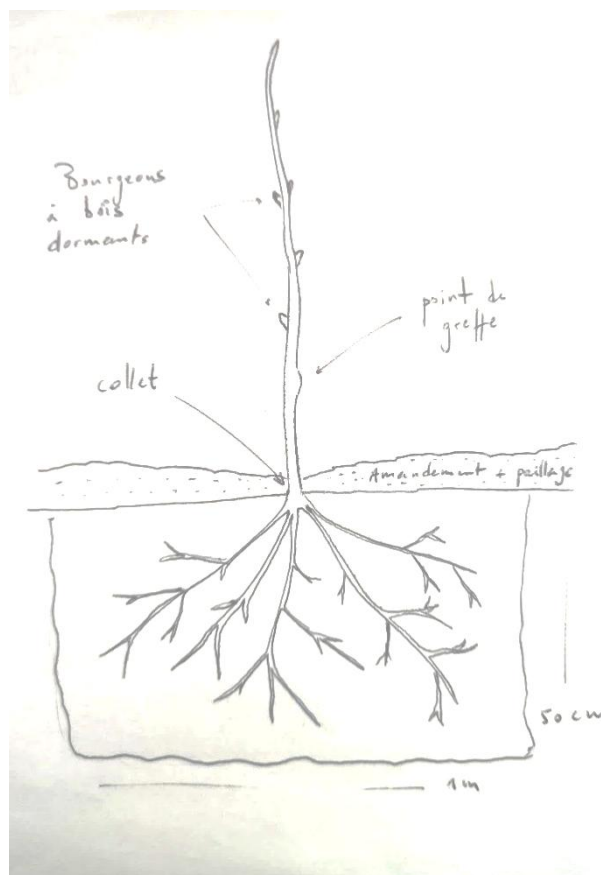
1. Enlevez le feutre d'herbe et de racines superficielles, les 5-10 premiers centimètres du sol
2. Aérer/ ameublir le sol sur 1m² et 50 cm de profondeur, à l'aide d'une grelinette, ou fourche bêche.
3. Faire un trou de 50x50x50cm. Attention à ne pas tasser les bords du trou, particulièrement en condition 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 dégagant 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'essaye 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)

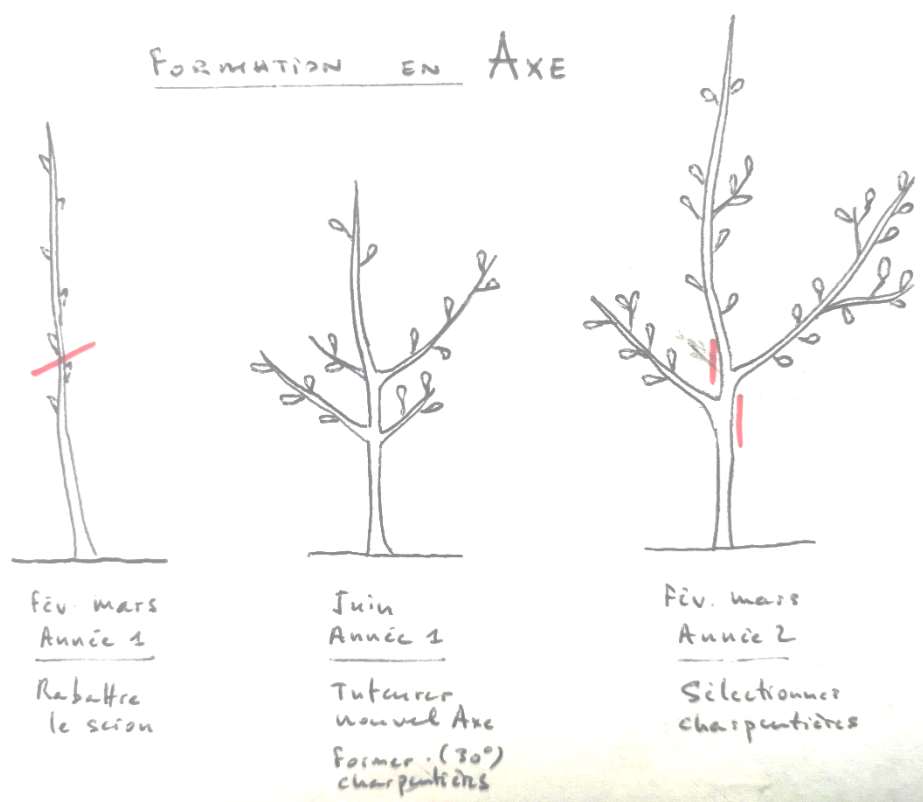
La forme avec un **axe central** est la plus naturelle (l'arbre peut se débrouiller tout seul). Cette forme est indispensable pour le poirier, très souhaitable pour le cerisier, le pommier, le prunier, l'abricotier et l'amandier.

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.

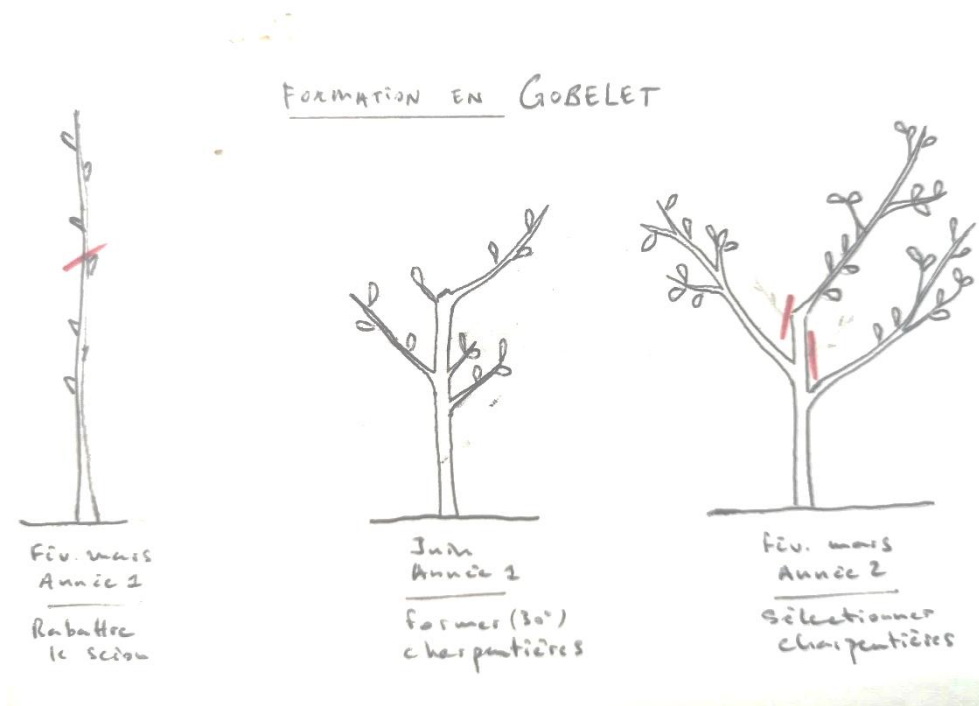
Pour obtenir une forme avec un **axe central**, rabattre (couper) le scion (la tige) environ au niveau de la hauteur à laquelle vous souhaitez le départ de la première charpentièrre. Puis prévoyez de tuteurer la pousse la plus vigoureuse de manière à reformer un axe. Cette pratique permet d'induire également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

1110 route de Camblanes
33 670 Saint-Genes-de-Lomaud
Gironde

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