L'Arbre Perché

Pépinière de fruitiers et arbres paysans rustiques en Chartreuse

Catalogue Hiver 2022/2023

Sommaire :

- Présentation de la pépinière _____ p2
- Comment passer Commande _____ p2
- Choisir ses arbres _____ p2
- Fruitiers greffés :
  - Aubépines fruitières _____ p3
  - Abricotiers _____ p3
  - Cerisiers : Griottes et amarelles _ p4
  - Cerisiers : Guignes et bigarreaux _ p5
  - Châtaigner : _____ p7
  - Cognassier : _____ p8
  - Mûrier (morus) : _____ p9
  - Nashi : _____ p10
  - Pêchers : _____ p11
  - Plaqueminier (kaki) _____ p12
  - Poiriers _____ p13
  - Pruniers _____ p19
  - Pommiers _____ p22
- Figuiers et noisetiers : _____ p36
- Fruits rouges _____ p37
- Autres comestibles _____ p39
- Tout pour une haie _____ p41
- Conseils de plantation et entretien _____ p44
- Tarifs _____ p45
- Services _____ p45

Contact :

Toutes les informations à jour sur www.ferme-arbre-perche.fr et sur la page facebook de l'Arbre Perché

Mail : contact@ferme-arbre-perche.fr , tel : 06 52 78 17 29 (en semaine, de midi à 2 et de 17h à 18h)

Présentation de la pépinière

La pépinière est née d'une **envie d'arborer le monde**, pour nous nourrir, nourrir la biodiversité et permettre à nos écosystèmes de remplir leur rôle pleinement. **La Chartreuse, riche d'un patrimoine fruitier ancien** a constitué un berceau essentiel pour permettre à ce **projet de territoire** de voir le jour. L'aventure de l'Arbre Perché a démarrée **en 2019 à 800m d'altitude**, sur un coteau isolé mais ensoleillé de St Christophe. **Fripon, cheval de trait ardennais** m'a rejoint : je ne voulais pas de tracteur pour travailler en pente, et il aurait été dommage de se limiter à la force d'une grelinette … mon compagnon de travail m'aide à préparer le sol, biner, entretenir, débarder du bois, produire des patates … . Des déboires de foncier ont fait redescendre la pépinière à 600 m d'altitude : **les arbres sont maintenant cultivés à la Tit ferme, chez Laurence, paysanne boulangère à St Pierre de Genebroz**. Je cherche toujours une ferme ou m'installer enfin. Je cultive **des arbres fruitiers de variétés anciennes, rustiques et locales ; des arbustes comestibles plus rares et petits fruits** ainsi que de quoi **composer des haies pour la biodiversité**. Ce sont principalement des **jeunes plants d'1 ou 2 ans**.

La saison 2022 a été marquée par une neige tardive destructrice, des campagnols affamés et une sécheresse hors norme. Les arbres sont moins grands que d'habitude mais pas moins costauds !!

La pépinière n'est pas labellisée bio malgré mes pratiques faute d'installation définitive. Je fais toutefois des attestations pour les certificateurs des professionnels qui en ont besoin.

Comment passer commande ?

Les végétaux sont principalement **vendus en racine nues** lors de la période idéale de plantation : **de novembre à avril**. Vous pouvez passer commande une fois **l'inventaire réalisé fin septembre** (sauf professionnels) : le **site est alors mis à jour** avec toutes les disponibilités. Vous pouvez me transmettre vos envies par mail (bon de commande ou corps de mail), ou par **téléphone entre midi et 2 en semaine**. Les commandes sont traitées par ordre d'arrivée : un devis vous est renvoyé sous 3 jours, à modifier, signer et régler pour validation. Vous pouvez récupérer vos arbres à partir du 12 novembre. Vous pouvez les récupérer munis de sacs poubelle **sur rendez-vous** à la pépinière l**es mercredi et vendredi après-midi et les samedi matin.**

La pépinière, est un lieu d'exploitation et ne se visite pas, hors porte ouverte le 22 octobre 2022 ou groupes.

Comment choisir vos arbres fruitiers ?

Un arbre fruitier est issu du mariage entre **un porte greffe** qui indique l'affinité avec la nature du sol de l'arbre, la vigueur (hauteur), la vitesse de mise à fruit … et **une variété greffée** sélectionnée au cour des siècles passés pour ses fruits, sa résistance aux maladies, …

Vous devez donc choisir un couple avec d'une part un porte greffe en fonction de la nature de votre terrain et la place que vous pouvez leur dédier ; et d'autre part une variété qui vous fait envie.

Il est parfois dur de **choisir parmi les nombreuses variétés** que je propose : vous pouvez les choisir par **époque de maturité**, **rusticité** (conseillé au-dessus de 800m), **goût : acide, sucré, juteux** … ; **couleur, usage** (à croquer, cuire, transformer…) ou encore pour son **patrimoine historique**. **A vous de déterminer les critères qui vous sont les plus importants…**

Les fruitiers greffés :

Aubépine fruitière :

Les aubépines sauvages (*crateagus spp*), aussi appelées épines blanches sont des arbustes piquants **rustiques** de nos campagnes, adaptés à l'altitude, résistant à la sécheresse et appréciant le soleil. Une floraison blanche précoce **mellifère** attire les polinisateurs et son réputées pour leurs **vertus médicinales** cardiaques (tisanes, ...). Les fruits à l'automne sont des **cenelles rouges**, une aubaine pour les **oiseaux** en hiver, mais également **comestibles, riches en vitamine C**. Une farine pouvait en être tirée en temps de guerre.

Des **variétés fruitières, sélectionnées pour la taille de leur goût, la taille du fruit et l'absence d'épines** sont greffées sur aubépine monogyne et permettent d'agrémenter une haie tout en profitant des fruits pleinement.

- **Orientalis :** Arbuste au beau feuillage vert argenté duveteux jusque 5m de haut, produisant des **petites pommes orangées** mûres à l'automne. **A croquer et transformer**. Autofertile.

- **Schraderiana :** Arbuste pouvant faire 4 à 6m de haut, rustique, au feuillage vert argenté duveteux, produisant des fruits violacés d'1,5cm de diamètre au **goût de pomme et de fruits rouges**. Autofertile.

Abricotiers :

L'abricotier porte un fruit d'été bien connu et fort apprécié. Principalement cultivé dans le sud, il apprécie les sols drainant et les stations bien ensoleillée et protégées des gels tardifs. Dans nos contrées, la floraison est bien souvent détruite par le gel ; palisser cet arbre contre un mur est l'une des meilleures manières d'avoir des fruits plus régulièrement.

- **Bergeron :**

Variété **autofertile, produisant de nombreux gros abricots fermes, sucrés et acidulés.** Cette variété classique dans la région **s'adapte relativement bien au froid** grâce à sa floraison semi tardive. Les arbres se développent très bien à la ferme. *Greffé sur prunus persica rubira (pêcher rouge)*

Cerisiers :

Porte greffe :

- ***Prunus avium* = merisier :** Il s'agit du cerisier sauvage qui donne de **grands arbres haute tige et demi tige**, à **longévité importante** mais mise à fruit plus lente. Il produit peu de rejets et **préfère les sols non calcaires**.
- ***Prunus mahaleb* = sainte Lucie :** la **vigueur** de ces arbres est ***moyenne*** et ils peuvent être conduit en **basse tige, la mise à fruit est rapide**. Il s'adapte particulièrement bien aux **sols secs et calcaire mais produits de nombreux rejets.**

Les variétés de Griottiers et Amarelles :

Les griottiers et les amarelles sont issus de sélections de Prunus cerasus d'origine asiatique. Les ***griottiers*** *portent des des fruits* ***acidulés, parfois sucrés, à jus coloré. Les amarelles ont des fruits acides, à chair tendre et jus pâle****. Les fruits sont particulièrement adaptés à la transformation. Les becs acides apprécieront également de les déguster tels quels.* ***Je les conseille pour une plantation en altitude*** *: ils sont plus rustiques et plus à même de produire en moyenne montagne que leurs cousins les bigarreaux.*

- **Griotte de Claude :**
  Griottier mère chez Claude Mailland, presseur de fruits d'Attignat-Oncin. De **bonnes griottes acidulées et sucrées** qui peuvent de croquer ou se transformer. **L'arbre rustique donne tous les ans** et se reproduit facilement par semis.

- **Griotte de Coublevie :**
  Arbre centenaire présent à Coublevie et repéré par son propriétaire, Joel Nicollin. Cet arbre est en fin de carrière, les charpentières fendues par les vents, le poids des fruits et la neige. Les fruits sont **noirs, gros pour des griottes, à la fois sucrés et acidulés et très parfumés**.

- **Griotte du Lyonnais :**
  Variété régionale de **griottes acidulées de la fin juin**, pour les cerises au sirop, l'eau de vie …

- **Griotte de Montmorency (Amarelle):**
  Variété **anciennes à déguster et à confire**, prisée par les rois, aux fruits rouges vifs. Griotte douce à jus clair (amarelle), sa chair rosée est fine, fondante, acide et légèrement sucrée à l'arome suave. L'arbre est d'abord dressé puis étalé à bonne production. Cette variété est **autofertile** : pas besoin de pollinisateurs. Sa **floraison** tardive **lui permet d'éviter les dernières gelées.**

- **Griottier « pleureur » :**
  Griottier **rustique** adapté à la moyenne montagne, **autofertile**, de petit développement à **port pleureur**, produisant des **fruits aigre doux sucrés** à croquer, transformer en jus, au sirop, distiller …

Les variétés de guignes et bigarreaux :

Issus de merisiers, les arbres sont rustiques (-30) mais la floraison peut être touchée par les gelées tardives.

*Les **bigarreaux** ont des fruits généralement de **beau diamètre, de couleur variées, à chair ferme et de bonne conservation**. Ce sont les cerises trouvées dans le commerce. Les bigarreaux ne sont **pas autofertiles** mais peuvent être pollinisés par guignes et griottes.*

***Les guignes sont des variétés anciennes, produisant des fruits juteux à chair tendre, très sucrée, particulièrement savoureuse.** A croquer, utiliser en pâtisserie, distiller en « guignolet » ...*

Belle de mai (guigne) :

Variété **ancienne** précoce aux **très bons fruits acidulés** à chair tendre et rouge. L'arbre est vigoureux, de **bonne fertilité et insensible aux vers**. La précocité de sa floraison le destine aux jardins abrités. Il est pollinisé par Burlat et autres.

Burlat (bigarreau) :

Variété régionale (Rhône - Lyon) et précoce (fin mai/juin), aux **gros fruits parfumés rouge sombre**, **sucrés, fermes et croquants.** Malgré sa précocité elle peut être planté **jusque 800m d'altitude**. Non autofertile, elle est pollinisée par Réverchon, Napoléon ... et les merisiers sauvages à proximité !

De la Saint Jean (Bigarreau):

Bigarreau aux fruits rouges brillants, récoltés de fin mai à début juin. De calibre moyen, elle est **fondante, sucrée et juteuse avec une touche acidulée**. Cette variété **n'est pas sensible à l'éclatement**. L'arbre **productif met à fruits rapidement**, avec une vigueur moyenne et un port étalé.

Hâtive de Bâle (Guigne) :

La floraison tardive de cette variété lui permet d'éviter les gelées, mais les fruits mûrissent en un temps record et se dégustent dès début juin. L'arbre produit en **abondance** des guignes en forme de cœur rouges sombre à chair sanguine et fondante, de **très bonne qualité gustative** à savourer rapidement (faible conservation).

Hedelfinger (bigarreau) :

Arbre **autofertile** de grange vigueur produisant de **gros et bons bigarreaux** très foncés, croquant, sucrés, parfumés. **Tardif, il est peu sensible au gel** et produit régulièrement dans la région.

Moreau ou Souvenir des Charmes (bigarreau):

Bigarreau aux fruits très noirs, croquants et juteux, c'est l'une des meilleurs en bouche selon certains. Non autofertile.

Napoléon (bigarreau):

Gros **Bigarreaux jaune rose brillant**, à la chair **croquante et juteuse**. **Excellente** : sucrée, acidulée et parfumée; elle se croque comme elle se met en conserve de juin à juillet. Cet **arbre vigoureux et productif,** à port semi retombant est originaire d'Allemagne et date du XVIIIème siècle. **Non alternante et autofertile**, elle est cependant tout aussi attrayante pour nous que pour les mouches de la cerise et sensible à l'éclatement. **Sa floraison tardive ne lui fait pas redouter le gel.**

Noire de Méched (bigarreau) :

Bigarreau ancien originaire d'Iran aux grosses cerises rouge sombre. **Excellente, à la chair ferme et croquante, douce et sucrée.** Ses fruits en forme de cœur **résistent à l'éclatement** et se récoltent en juillet. L'arbre est vigoureux, semis-érigé et très ramifié. **Bonne floraison tardive**.

Noire Duchatel (Guigne):

Variété **ancienne**, **autofertile** et très **productive** qui produit des fruits rouge sombre **savoureux** début juin.

Précoce de la Marche – Guigne de mai :

Guigne hâtive, produisant l'un des premiers fruits de saison, insensible aux vers. L'arbre est productif et moyennement vigoureux.

Réverchon – Cœur de Bœuf (bigarreau) :

Les fruits carmin sont fermes, sucrés et de belle taille. Variété **autofertile.**

Régina (bigarreau) :

Cerisier rustique à la floraison tardive, laissant place à de **gros fruits très sucrés** et rouge foncés à maturité.

Summit (bigarreau) :

Bigarreau précoce en forme de cœur de **gros calibre. Très bonne chair** pâle, sucrée, ferme au léger parfum. L'arbre est vigoureux et érigé, il nécessite d'être arqué pour accélérer la mise à fruit qui sera abondante. **autofertile**.

Sunbirst (bigarreau) :

Variété **autofertile** semi tardive produisant de **gros fruits** rouges orangés à chair ferme et à la chair douce, de **très bonne saveur** à cueillir à peine mûre.

Sylvia (bigarreau):

Cerisier **tardif rustique autofertile,** à port colonaire (dressé, de faible envergure) et faible croissance, parfait pour les petits espaces. Les fruits sont rouge foncés, à chair douce juteuse et ferme.

Trompe geai (bigarreau):

Arbre vigoureux produisant **de bons bigarreaux jaune clair** en forme de cœur, **très parfumés** et sucrés et au goût caractéristique. Il est également **rustique, résistant aux maladies, et aux oiseaux** qui se méprennent de sa couleur (contrairement aux mouches …) !

Ulster :

Bigarreau tardif, **résistant aux gelées, aux fruits croquants, sucrés** et de bonne conservation.

Châtaigner :

Le châtaigner est un bel arbre mellifère de **10 à 30 mètres de haut (recépage et trogne possible)**, dont chacun connait les fruits. Autrefois **denrée alimentaire précieuse** dans de nombreuses régions, c'est toujours un plaisir de déguster crème de marron, marrons chauds, marrons glacés … Cet arbre d'origine méditerranéenne est cependant suffisamment rustique pour nos contrées : on le retrouve régulièrement à l'état sauvage sur les **coteaux ensoleillés de la Chartreuse sous 800 mètres** d'altitude. Le sol qui l'accueille ne doit pas contenir de calcaire actif pour lui permettre de pousser sans encombre.

- **Sélection locale :**
  Arbres greffés obtenus à partir de sélections locales de l'avant pays savoyard produisant des chataignes douces, de beau calibre, peu cloisonnées ce qui en facilite l'épluchage.

- **Marron de Lyon :**
  Variété de grosses châtaignes brillantes et sucrées de bonne conservation.

Cognassiers :

Les cognassiers sont des petits arbres fruitiers originaires du Caucase et d'Iran. Ils accompagnent l'humanité depuis fort longtemps : les grecs s'offraient des coings à leurs mariages, les romains en mangeaient en ragoût … aux poireaux; et nos anciens en plantaient aux coins des parcelles et dans les haies pour délimiter leurs terres. Ses ***fruits aromatiques d'automne se consomment cuits*** *(gelée, pate de fruits, compote,…) sous nos contrées, ils se conservent peu et doivent être transformés rapidement,* ***hormis quelques variétés*** *à cycle rapide (aromatnaya, kuganskaya, …). Dans d'autres pays (Portugal, Grèce, …), la chaleur permet aux coings d'arriver à maturité et d'être mangés crus.*

Ces arbres mesurent ***4 à 8m de haut pour 3 à 5m de large****. Ils sont* ***rustiques*** *(jusque -25),* ***s'adaptent à toutes nos régions et tous les sols****. Ils aiment le soleil mais* ***tolèrent la mi ombre. Autofertiles****, le rendement est tout de même amélioré lorsque plusieurs cognassiers sont plantés à proximité. Son port tortueux lui confère un attrait ornemental certain.*

Aromatnaya :

Ses fruits jaunes d'or ont une chaire tendre, sans astringence, à l'odeur et à la saveur citronnée proche de l'ananas. Bien mûrs, **ils se consomment crus.** L'arbre est particulièrement **résistant aux maladies.**

Champion :

Ses fruits sont **gros** (jusque 500g), en forme de poire, **jaunes vifs à chair tendre, juteuse et bien parfumée**. Les arbres, **rustiques**, sont de vigueur moyenne, à port très ramifié et **très productifs.**

Constantinople :

Cognassier originaire de Turquie, **rustique** et érigé, à **mise à fruit rapide et production régulière**. Les fruits sont ronds et plus ou moins côtelés, à texture fine, jaune clair et **au parfum particulièrement puissant.**

Géant de Vranja :

Les **fruits sont énormes** (1,5Kg), allongés et **très parfumés et de bonne conservation**. Les arbres **productifs sont puissant, érigés,** aux longues branches peu branchues. Ses fleurs sont roses clairs.

Leskovacz :

Variété **résistante aux grandes gelées**, produisant de **très gros coings** (1,5Kg), à chair jaune, sucrée, parfumée.

Portugal :

Très vieille variété **rustique**, aux fruits jaunes **odorants parfumés** à chair craquante.

Tit'ferme :

Variété inconnue de la ferme, **florifère, rustique**, produisant des fruits jaunes clairs de taille moyenne **bien parfumés**.

Mûrier noir ou blanc (arbre morus alba et nigra) :

Arbre d'une grande générosité, autrefois cultivé pour ses feuilles (vers à soie) dans de nombreuses régions. Arbre **d'ombrage** reconnu, il est également connu pour ses fruits parfois tâchant … les **« mûres » sucrées produites en abondance.** Intéressant pour ces **fruits précoces** blancs, roses ou noirs qui peuvent être **de très bonne qualité**, **de vrais bonbons,** mais aussi la **production de biomasse** grâce à ses feuilles. Il était traditionnellement **trogné** dans les campagnes et présente une grande longévité. Le mûrier blanc est d'avantage résistant au froid que son cousin.

Kokuso 21 : Sélection japonaise pour ses **grandes feuilles** luisantes introduite en France pour les vers à soie. Il produit des **fruits noirs violacés riches en sucre**.

Fruits blancs : Mûrier de variété inconnue, **trouvé en Ardèche**, produisant des **fruits blancs rosés sucrés et parfumés, au goût plus subtil**. Ses feuilles sont moins imposantes que le précédent.

Nashi :

Les Nashi sont des poires asiatiques cultivées depuis des millénaires en chine et au japon. . Leurs fruits sont arrondis, mais la chair du nashi à un gout de poire, ce qui leur vaut le surnom de ***pomme-poire****. Ils se consomment* ***cru ou cuit et peuvent se conserver jusque 3 mois****. Non autofertiles, ils nécessitent la présence d'un poirier ou d'un autre nashi à proximité. Les arbres sont* ***rustiques,*** *moyennement vigoureux (jusque 4m de haut) et a port ouvert naturel limitant les risques de maladies. Sa* ***floraison tardive le met à l'abri des gelées*** *printanières. Sa floraison et ses grandes feuilles lustrées orangées à l'automne lui confèrent un* ***intérêt ornemental*** *indéniable.*

Bénita : Croisement entre un nashi et un poirier, l'arbre présente un port colonnaire dressé et produit fin aout de gros fruits jaunes pâles à chair dorée, croquante, juteuse, aromatique de bonne conservation.

Chojuro : Fruit légèrement aplati à peau dorée et chair sucée, de bonne qualité à déguster fin aout/début septembre.

Kosui : Un arbre **productif, très rustique, de petit développement** et belle floraison. Il produit de gros fruits en aout, à l'épiderme brun jaune et à la **chaire juteuse, à la fois tendre et craquant**e qui se conservent pendant 3 mois au frais. Pollinisé par nashi hosui, william's, ...

Kumoi : Belle floraison blanche, ses fruits sont ronds brun dorés à points blancs, croquants et bien sucrés.

Oshui : Il s'agit de la variété la plus répandue au japon. ses fruits sont matures fin aout début septembre. Ils sont gros, ronds, aplatis, couleur bronze puis jaunissant après récolte et parsemé de lenticelles blanches. **Chair croquante, juteuse, parfumée, sucrée et rafraichissante. Bonne capacité de conservation : jusque 3 mois. Délicieux poêlé.** Sa vigueur est relativement forte pour un nashi. Polinisateur : nashi kosui, poire williams, ...

Pêchers :

Arbre fruitier de taille modeste (3 à 5 mètres), appréciant les **sols fertiles non calcaires et drainants** : il **redoute l'humidité**. Le **gel tardif** peut avoir raison de la fructification en situation fraîche, les pluies de chartreuse peuvent également causer cloque, oïdium … Les **pêches de vignes** étaient traditionnellement présentes (sanguines ou blanches) pour leur rusticité. D'autres variétés Lyonnaises préservée au **domaine Lacroix-Laval** sont intéressantes pour leur rusticité et résistance aux maladies. Une taille d'été généreuse permet de maintenir un arbre jeune et solide ainsi qu'une une récolte accessible.

Guilloux élégante : Variété ancienne du Lyonnais, vigoureuse, **productive**, aux gros fruits à chair blanche, tendre, juteuse, sucrée**, excellente**.

Gaillard Girerd : Variété Lyonnaise – Arbre de vigueur moyenne produisant des **fruits rouge foncés à chair blanche, ferme et équilibrée.**

Gaillard N°2 : Variété Lyonnaise - Pécher **résistant à la cloque et au froid**, aux fruits à peau rouge foncée sur fond jaune à déguster en septembre. Arbre vigoureux et dressé.

Incomparable Guilloux : Variété Lyonnaise de très gros fruits colorés, rouge vif, à chair blanche fondante **juteuse, bien sucrée**, parfumée à déguster fin juillet/aout. **Excellente**, les noyaux n'adhèrent pas à la chair. **Peu sensible à la cloque** et de vigueur moyenne.

Madame Guilloux : Variété Lyonnaise, à chair blanche savoureuse, **résistant à la cloque** et aux maladies. à déguster début septembre.

Pitaval : **Très bonne** pêche blanche **résistante à la cloque** à déguster fin juillet/début aout.

Précoce des hales : Variété **ancienne productive de grosses pêches blanches** de juillet **d'excellente qualité, très résistante à la cloque.**

Vigne blanche : Sélection de pêches de vigne locales à chair blanche ayant fait leurs preuves auprès de leurs propriétaires.

Plaqueminiers (Kaki) :

Les Plaqueminiers, ou arbres à Kakis forment des arbres particulièrement **beaux** : leurs **branches tortueuses en bois d'ébène** portent des feuilles luisantes vertes puis orangées pouvant servir à faire du thé. Il met du temps pour s'installer, **croît lentement**, gel parfois aux extrémités pour repartir de plus bas et former enfin un houppier de 5 mètres. Au bout de 5 ans, il porte des fruits oranges et ronds en automne hiver. Le "vrai" kaki **se mange bien mûr, blet** (pas forcément gelé), pour éviter l'astringence qui le caractérise lorsqu'il manque de maturité. Qui n'a pas été surpris en croquant dans un kaki trop vert du commerce ? **Cultivé dans votre jardin et ramassé à point vous pourrez (re)découvrir une chair sucrée et fondante comme du miel** à déguster à la petite cuillère, ou encore les sécher comme en Asie.

Variétés greffées sur *diospyros lotus*, 20/40cm

Hachyia :

Ancienne variété **astringente** produisant de gros fruits en forme de cœur, oranges vifs à la **chaire très sucrée et fondante**. **A déguster et à sécher**. Arbre vigoureux, **fertile et résistant au froid.**

Vanille - Vaniglia :

Variété italienne, autofertile, productive**, résistante au froid**, aux fruits jaune orangés et à la **chaire sucrée et parfumée**. Les fruits sont **peu astringents** et peuvent se consommer sans trop attendre.

Poiriers :

Porte greffe :

- *Pyrus comunis* = **poirier sauvage** et spontané européen qui s'adapte au **froid** comme à la chaleur. Il permet d'obtenir **des arbres de grande taille, productifs, à longue espérance de vie pour tous les sols**, mais la mise à fruit est de quelques années.
- Le *Pyrus Calleryana* : **poirier de Chine**, **plus résistant aux maladies** que le P. comunis, vigueur équivalente, mais peut se conduire en forme basse ou palissée. Pour **sol drainant et non calcaire.**

Bivariétal : Duchesse Bérerd + Ste Anne : arbre à deux greffes, qui portera à la fois des fruits d'été et des fruits de garde. Variétés décrites ci-dessous.

Poires d'été :

Beurrée Giffard :

Une des premières très bonne poire de la saison, de couleur jaune verdâtre ponctuée de brun. Sa chair est fine, **fondante et juteuse**. Les poires **se conservent bien** pour des fruits d'été.

Canepire de Bovagnet :

Variété locale, unique, génotypée sur un **vieil et bel arbre centenaire** à Attignat Oncin chez Mr Bovanier. L'arbre est **très productif, n'alterne pas, ne tombe jamais malade** malgré son grand âge et produit chaque année une grande quantité de **très bonnes poires à croquer en fin d'été : jaunes, fondantes**, proches de la cannepire suisse, d'où son petit nom.

Carmaniule :

Poire à cidre et à gnole typiquement locale d'origine inconnue. Présente en particulier dans les fermes de l'albanais, ces poires vertes tachetées de fauve permettaient de faire **la première pressée de l'année**. **Appréciées crues** sous l'arbre pour leur **chair fondante, juteuse et sucrée**, les gourmands d'autrefois profitaient de l'ombre de l'arbre majestueux – *le Carmanioli* – pour se rafraîchir de ses fruits délicieux à point. Ces poirettes se consomment également **séchées** : coupées en deux, passées au four après les pains elles peuvent se conserver tout un hiver.

Clapp's favorite :

Cet arbre de grande vigueur à tendance pleureur est très productif. Ses gros fruits vert à jaune cachent une **chaire légèrement rosée, fine, fondante et parfumée**. **Sa floraison tardive lui permet d'éviter les gelées** et sa récolte se fait en aout.

Cuisse madame :

Poire d'été à la forme caractéristique. Son épiderme jaune vert recouvert de marron fauve et teinté de rose à l'insolation cache une **chair fine, mi fondante, sucrée, juteuse et acidulée**. L'arbre est très vigoureux, trapu, érigé et **fertile**.

Sainte Anne :

Variété Lyonnaise produisant de beaux fruits jaunes verdoyants à joue rose, à la **chair sucrée, agréablement parfumée,** ne blettissant pas à consommer en été. L'arbre est vigoureux et fertile.

Saint Jean :

Un arbre **fertile**, portant de nombreuses petites poires précoces jaune claire à points roux, à la chair blanche, **juteuse, sucrée et musquée dès la fin juin**.

Sept en Gueule :

Il s'agirait **de l'une des plus anciennes variétés connues** (avant JC ?!). L'arbre géant, résistant, **produit d'abondantes petites poires d'été j**aunes à chair cassante, au goût prononcé de muscat. **Elles se croquent rapidement et se transforment** : conservées en bocaux dans l'alcool, séchées, confites et enrobées de chocolat …

Williams – Bon Chrétien William :

Variété ancienne très cultivée pour ses **fruits d'été bien connus** : très juteux, fondants, sucrés et très parfumés. A déguster crus ou cuits. **L'arbre rustique vigoureux** et auto-fertile est également un **bon polinisateur**.

Poires d'automne :

Alexandrine Douillard :

Une bonne poire sucrée à la production régulière.

Poire de 1849, obtenue par une jeune architecte Nantais qui la nomma de nom de son épouse, cette variété était **traditionnellement cultivée dans la région lyonnaise et dans la vallée du Rhône.** Cette poire à la peau fine, jaune bronzé à rose saumon et à la **chair blanche et ferme**, est moyennement juteuse mais **très sucrée** et d'un parfum agréablement marqué selon les sols. L'arbre de moyenne vigueur est très ramifié et d'un porte plutôt ouvert. Sa **mise à fruit est rapide et régulière** avec une maturité en septembre octobre et une **conservation pouvant aller jusqu'à 3 mois**.

Beurrée Clergeau :

Très grosse poire de première qualité qui a été couramment plantée en Savoie et Haute Savoie.

D'une **fertilité abondante**, cette variété produit de **très grosses poires fondantes**, juteuses, sucrées acidulées à **l'arôme délicat**. A consommer d'octobre à décembre, excellente crue et à cuire. L'arbre supporte particulièrement bien les gelées printanières et est **adapté à l'altitude. Peu sensible à la tavelure.**

Beurrée du Carter

Variété de début d'automne, produisant de **beaux fruits fondants, très bons à croquer**. Cette **variété unique** et ancienne a été retrouvée par l'un des adhérents du **Verger des Fruits retrouvés de Beauvoir en Royan.**

Beurré gris :

*Variété très **ancienne** portant d'**excellente** poire de début d'automne.*
L'arbre est vigoureux et très fertile. Les fruits sont gros, de couleur variable : or, bronze, rosés … Leur chair est **fondante, juteuse, sucrée acidulée, vineuse, d'exquise saveur.**

Beurrée Hardy :

Une poire de septembre, aux gros fruits à l'épiderme rude et bronzé, de **première qualité**. Sa chair blanche est fine, fondante, juteuse, sucrée, acidulée et parfumée. L'arbre vigoureux et érigé présente une **bonne résistance aux maladies**, en particulier à la tavelure. Si sa mise à fruit est lente, sa **productivité** ensuite n'en est que meilleur et **régulière**.

Citron :

Un arbre de belle vigueur, résistant à la tavelure et à mise à fruits rapide produisant en septembre des **fruits losangiques, à la chair fine et sucrée** pour **tous les usages** : fruit de table, conserve, cuisson. Elle était notamment utilisée traditionnellement dans la fabrication du vin cuit.

Cocomérina :

Une poire italienne **sanguine à la chaire rouge, cultivée en altitude**. Cette poire est douce et parfumée, au gout original. 2 récoltes : fin aout et fin octobre. Ce fruit original est fragile et **se conserve peu et se prête également à la transformation** en confitures, jus et liqueur.

Caillot/caillou :

Arbre appelé ainsi par son propriétaire, Mr Claude Mailland, l'un des derniers arboriculteurs et presseur de fruits artisanal de l'avant pays savoyard. Le **bel et grand arbre produit tous les ans en septembre de nombreuses petites poires fermes très sucrées**, toutes aussi bonnes **à croquer qu'à cuir en confiture ou à presser en jus et cidre**.

Comice :

Variété du XIXème siècle originaire d'Anger produisant de **très grosses poires** de septembre de **première qualité** à la peau jaune, fine et à la chair blanche, fondante, juteuse et très parfumée. Les fruits sont **peu sensibles à la tavelure.**

Conférence :

Poire à couteau d'automne (récolte fin aout à novembre) du XIXème siècle en forme de bouteille. **Adaptée à toutes les régions de France et résistante à la tavelure.** Sa peau épaisse brune devenant jaune à maturité lui permet une conservation jusqu'en janvier. Sa chair blanche puis jaune est de **saveur très fine et fond dans la bouche**. Elle se prête également très bien aux confitures.

Epine du Mas :

Un poirier semi vigoureux qui produit des **fruits de première qualité** jaune citron frappé de rose à points gris, **fondantes, sucrée, acidulée et très parfumées**. A déguster d'octobre à décembre.

Grand Champion :

De grosses poires bronze à la chair fine, excellente, juteuse, sucrée et parfumée. Variété moderne.

Joséphine de Malines :

Un arbre de **faible vigueur et résistant aux maladies**, portant **de très bon petits fruits sucrés, juteux, au léger parfum de rose**. Les fruits mûrissent lentement, ce qui permet de les consommer sur une large période : d'octobre à janvier.

Louise Bonne d'Avranches :

Variété du XIXème siècle formant rapidement de **beaux et grands poiriers pyramidaux d'une grande fertilité.** Ses **poires volumineuses** vert jaunâtres, teintées de rouge et couvertes de points bruns sont de **première qualité**. Poire à la chair blanche, des plus fondantes, particulièrement juteuse, sucrée, d'une exquise saveur parfumée. Cette variété **se prête bien à l'altitude**. D'une **grande fertilité,** elle se récolte en septembre, avant maturité.

Marguerite Marillat :

*Une **excellente variété lyonnaise** de 1870, **résistante aux maladies**.*
Très **grosses** poires à la **chair fine, fondante, juteuse, parfumée et sucrée** à déguster en septembre et octobre.

Maude :

De très grands poiriers à la belle coloration automnale rouge, **rustique jusque 1200m d'altitude et très présents dans le massif de la chartreuse, l'avant pays savoyard et la Savoie.** Les fruits faisaient l'objet d'**une utilisation importante dans les campagnes pour la *maude* (cidre)** : son **rendement en jus est exceptionnel**, jusque 1000L / arbre. Ses fruits verts jaunes, ont une chair cassante, âpre et sucrée et sont à récolter en octobre.

Président Héron :

Grosses poires jaune bronze à la **chair ferme, sucrée, juteuse et au parfum légèrement épicé** ; portées par un arbre de moyenne vigueur, à la **productivité forte et régulière.**

Raclet d'hiver :

Encore un de ces **poiriers locaux de fruits à cuir et à presser** : l'arbre centenaire se trouve à la Bauche. Il produit mi octobre des poires fermes, cassantes, sucrées et juteuses. S'il faut avoir de bonnes dents pour croquer dedans au pied de l'arbre, elles sont cependant **excellentes cuites** et étaient utilisées pour **le jus et le poiré. Floraison tardive.**

Sucrée de Montluçon :

Une variété **ancienne résistante à la tavelure,** vigoureuse et particulièrement **fertile**. Sa peau verte ponctuée de brun recouvre une **chair fondante, sucrée et parfumée, à croquer ou pour la confection de délicieuses comptes**. Elle se récolte en octobre et se conserve jusque 2 mois.

Tit Ferme :

Poirier vénérable de la ferme, produisant de **petites poires sucrées tendres** peu juteuses en septembre, à croquer et transformer (sécher).

Triomphe de Vienne :

Une variété **régionale** du XIXème siècle **résistante aux maladies**, produisant de **beaux gros fruits** jaune fauve en septembre, à la chaire juteuse, parfumée, fondante et parfois pierreuse au centre.

Poires de garde :

Bergamote Esperen :
Un arbre **vigoureux et fertile** produisant de **grosses poires** juteuses, acidulées et très sucrée au parfum délicat, mâtures de **décembre à avril**.

Citronnier d'Attignat :
Variété inconnue portée par de nombreux anciens poiriers à **Attignat Oncin. Grosses poires croquantes qui deviennent fondantes à maturité.** De bonne conservation, **elles se consomment crues et sont utilisées traditionnellement pour le jus** (très bon rendement) **et le cidre** (jus coloré).

Catillac – Caramel du pré Château:
Enorme poire à cuire au goût de caramel, de quoi se nourrir tout un hiver !
Poirier du XVII siècle, vigoureux et **fertile, résistant aux maladies, rustique** et à la belle floraison rose tardive. Les poires jaunes à la **chair juteuse et cassante sont énormes** et ventrues. Un très bel exemplaire se trouve au **hameau du Château à St Pierre d'Entremont. Exposé plein nord, à 1000m d'altitude, sujet aux fortes neiges**, l'arbre produit sans peine tous les ans des fruits qui régalent les habitants du hameau tout l'hiver. Ceux qui apprécient les poires à chair grossière les croquent à plaisir. A la cuisson elles révèlent cependant une toute autre facette : cuites au four avec la peau, leur peau fond et elles prennent **le goût d'un véritable caramel**. Goût qui se retrouve également dans les compotes qui prennent une teinte rosée**.** Elles peuvent également permettre la réalisation **de jus.**

Curé :
Voilà une variété **ancienne, vigoureuse et productive du XVIIIème** siècle répandue dans toute la France pour ses mérites. **Résistante aux maladies**, elle se cultivait également bien en **montagne jusque 1000m d'altitude**. Sa **chaire mi croquante et sucrée** lui permet d'être consommée de bien des manières : **crue ou encore cuite. Reine des desserts**, elle se cueille à la l'automne et **se consomme jusqu'à Noel**.

Duchesse d'Angoulême :
Petit arbre compact et **très rustique** (jusque 1000m) à production régulière. Les fruits sont **fondants, sucrés et très juteux**. Ils se mangent crus ou encore poêlés d'octobre à décembre.

Duchesse Bérerd :
Poirier obtenu dans le **Rhône** à la fin du XIXème à partir d'un semis. De **gros fruits** à l'épiderme bronzé virant au rouge au soleil. Sa chair blanche et fine est particulièrement sucrée et parfumées, de **très bonne qualité**. **Peu sensible à la tavelure** et d'une floraison abondante, cette variété se prête également bien à l'**altitude**. Maturité d'octobre à décembre.

Evêque ou Fauvanelle :

Les fruits sont fauve bronzé, à la **chair douce et vanillée**. **Bonne à croquer, c'est également l'un des meilleurs fruits pour la cuisson, confiserie et le séchage**. Ils se consomment de novembre à février et sont portés par un arbre de vigueur moyenne.

Fer Dufour :

Variété au **génotype unique retrouvée à Novalaise** dans le verger de Mr Dufour par Anne Marie Boix. L'arbre de belle taille porte de gros fruits verts/jaunes à joue rose à croquer en octobre et de bonne conservation. Les fruits fondants et sucrés à maturité se prêtent également très bien à la cuisson.

Livre :

Variété très ancienne (1587) à cuire. Arbre vigoureux, fertile, produisant de très gros fruits de garde pour les meilleurs des compotes.

Martin Sec :

Cette variété **très ancienne d'au moins 1530** produit des fruits roux à chair blanche, mi fine, très cassante, sucrée et anisée portés par des **arbres vigoureux et très fertiles**. Ces poires mâtures à la Saint Martin se consomment de **décembre à février et se prêtent à tous les usages** : **délicieuses et sucrées crues, excellente en confiserie,** pâtisserie, fruits secs, cuite au four ou en compote, rissoles de Noël …

Noire – Lombard :

Beau poirier **vigoureux, fertile et rustique présent dans l'avant pays savoyard**. Les poires sont foncées, juteuses et fermes et se prêtent particulièrement bien à la **cuisson et au jus**. Cette variété autrefois très répandue permettait en particulier la **confection de poiré – cidre.**

Normand blanc – de Citronnier :

Variété étrangement différentes de la majorité des poiriers ; feuillage feutré semblable aux pommiers, fruits durs… qui se retrouve abondement dans les **paysages savoyards et haut savoyards** : elle semble présente depuis toujours. Les fruits **inconsommable crus ou cuit permettent toutefois de confectionner le meilleur des poirés :** son jus permet d'obtenir le dernier cidre de l'année, avant Noël, très clair (**pouvoir clarifiant**), comparable à du vin blanc dans les contrées ou la vigne ne poussait pas. Sa chair est juteuse, à la fois sucrée, acide et astringente. **L'arbre rustique et résistant aux maladies** dont les fruits peuvent se récolter jusque décembre, une fois « mordues par le gel ».

Raclet du PNR de Chartreuse – Graubine :

Variété unique trouvée lors de l'inventaire des **fruitiers de Chartreuse**, présente à St Thibault de Coux et à St Christophe la Grotte. L'arbre majestueux porte de nombreux fruits à peau épaisse, jaune tachetée de brun et lavée de rouge, et à **chair aigre douce et aromatiques, d'abord ferme puis tendre à maturité. Bonne à croquer et à cuire**.

Verte sucrée :

Une bonne régionale (auvergne - Lyon), **fertile,** à consommer d'octobre à mars. **Ses fruits sont gros et parfumés à déguster croquant ou fondant mais aussi à cuire.** L'arbre est vigoureux et **résistant à la tavelure.**

Pruniers :

Porte greffe :

- **Prunus myrobolana = myrobolan :** Prunier spontané européen **polyvalent** : il supporte très bien les sols pauvres, secs ou un peu calcaire, mais se comporte également très bien en sol humide. **Mise à fruit rapide pour une vigueur forte** permettant de former des arbres haute tige et demi tige. Rejets nombreux.
- **Prunus domestica St julien : Moyenne à faible vigueur**, pour **sol fort ou argileux**.

Ana Spath :
Prunier hongrois vigoureux produisant en septembre de **bons fruits roses violacés sucrés et très juteux, à déguster crus ou en pâtisserie.** Ce prunier partiellement autofertile est **rustique et résiste également aux maladies**.

Belle de Louvain :
Variété **ancienne auto-fertile**, **résistante, de production importante et régulière**. Ses grosses prunes allongées sont bleu violacées à chair jaunâtre et juteuse, idéale pour la pâtisserie. Sa floraison est abondante et mellifère, pour une récolte fin aout. **Sa floraison tardive lui permet d'échapper aux gelées**.

Berrudge :
Prunes d'été comparables aux **mirabelles, mais en rouge : très sucrées et parfumées**, portée par un arbre **rustique** originaire de Suisse.

Boite aux lettres :
Certainement les prunes préférées du facteur de la Bauche ! Un prunier inconnu qui produit **tous les ans et en quantité de très bonnes prunes**, semblables à de **grosses mirabelles : jaunes, très sucrées, fruitées et aromatiques**. De quoi régaler le facteur et les passants !

Bonne de Bry :
Bons fruits d'été violacés de type Reine Claude, **sucrés, à croquer ou cuire**. L'arbre est **productif, résistant aux maladies** et partiellement autofertile.

Cul de poulet :
Variété savoyarde typique adaptée au froid. Ses prunes roses violacées à bleu violacées sont allongées à chair jaune, ferme, très sucrée et très parfumées. Mûres fin août/début septembre, elles sont **très bonnes pour tous usages** : à croquer, sécher, cuir, congeler… . Son noyau se détache bien. **L'arbre est très productif (jusque 200Kg), adapté à la montagne (1200m) mais alternant.**

D'ente :
A l'origine des **pruneaux d'Agen**, introduite en Europe lors des croisades. Le fruit frais est rouge foncé noirâtre à rose violacé et pruineux et se récolte en septembre. Sa chair est jaune, juteuse et sucrée. Ses fruits séchés sont bien connus mais ils sont **également excellents frais à croquer.** L'arbre est vigoureux et **productif, auto-fertile et résistant aux maladies**.

Demoiselle :
Variété ancienne haut savoyarde, sélectionnée dans la nature par les habitants de la région. Sa production est **régulière et abondante**, les fruits fermes peuvent se récolter au sol. Ils sont plutôt petits, violet pourpre, **sucrés, acidulés, à la saveur caractéristique de prune sauvage.**

Des Béjonnières :

Variété ancienne **autofertile** aux fruits jaunes d'or à **chair ferme et juteuse, parfumée et très sucrée aux notes d'abricot**. A croquer ou transformer.

Farote – Prune salée :

L'un des **pruneaux savoyard** anciennement très présent du Dauphiné à la chartreuse : arbre vigoureux, **rustique, productif**, aux fruits violets pruinés d'août à transformer (pruneaux, confirture, alcool ...).

Goutte d'or :

Excellente prune tardive jaune rosée allongée à la chaire brillante, **très sucrée au parfum d'abricot**. Cette variété apprécie d'avantage les climats secs.

Madame bonnard :

Prunier **régional (Vienne) adapté à l'altitude**, produisant des fruits bleus sucrés de **très bonne qualité** en septembre.

Mirabelle de Nancy :

Petite mirabelle précoce du **XVeme siècle** jaune orangée, sucrée, très gouteuse qui se prête à être consommée fraiche, en confiture ou distillée. Arbre vigoureux **autofertile** à forte productivité alternante. **Floraison demi tardive** et maturité en aout.

Perdrigon violette : prunes utilisées entre autre pour faire les **pistoles** (prunes séchées) rapportés des alpes du sud : les fruits sont de taille moyenne, bleu violacés en aout, à chair jaune ferme, juteuse, **bien parfumée et de première qualité gustative**. Elles se consomment de toutes les manières : crues, cuites, séchées, cuites ou distillées. Ces arbres **sont adaptés à l'altitude.**

Pruneau d'Attignat :

Bon gros pruneau sucré violet produisant chaque année, arbre rustique originaire d'Attignat Oncin.

Pruneau de Passy :

Prune haut savoyarde, proche de la quetsche de lorraine, aux fruits ventrus devenant violacés puis bleu, recouverts de pruine, parfois tachée de brun en altitude. Chair **ferme, peu juteuse mais très sucrée à maturité**. Cette prune de septembre/octobre, très bonne **crue** était traditionnellement **séchée** et utilisée dans les farcements, plat typique montagnard de la haute vallée de l'Arve.

Pruneau des Cassis – prune du Château :

Prune violette type pruneau, sucrée, **produisant régulièrement** au hameau du Château à **Saint Pierre d'Entremont, 1000 mètre d'altitude face nord**.

Quetsche d'Alsace :

Arbre vigoureux, parfois difficile à contenir. **Mise à fruit rapide, fertilité importante et régulière, autofertile**. Sa floraison tardive fin avril lui permet d'**échapper aux gelées**. Ses gros fruits rouge violacés pruineux à chair vert jaunâtre sont fermes, peu juteux, peu sucrés et légèrement acidulés. Mûrs en septembre, et se conservent bien et se consomment également en pruneau.

Quetche Blanche de Létricourt :

Très bonne quetsche jaune pâle, ferme et sucrée. Variété **autofertile** adaptée au séchage et très bonne en tarte. Les arbres sont **vigoureux et productifs, résistants aux maladies**.

Quetche de Zimmer:

Arbre fertile d'origine allemande, à **production régulière de gros fruits** bleu violacés. Sa chair jaune verdâtre à jaune orangée est **juteuse, acidulée-sucrée, aromatique** et se détache bien des noyaux. C'est la **meilleure quetsche précoce.**

Reine Claude Bavey :

Grandes prunes sphériques jaune-vertes à chair jaune, très juteuse, à **bonne saveur** malgré peu de sucre. Cette **variété Lyonnaise est autofertile**, à **floraison tardive et très productive. Résiste au gel à au monilia.** Récolte à la mi-août, excellente en confiture et conserve.

Reine Claude d'Althan :

Production généreuse de reine claudes violacées à chair dorée, **juteuse, parfumée** fin aout à mi septembre. Excellent pollinisateur.

Reine Claude dorée :

Variété **ancienne** cultivée depuis au moins le XVIeme siècle, nommée en l'hommage à l'une des reines de France. **Productive, fertile**, c'est une bonne pollinisatrice. Ses fruits jaunes dorés sont **très sucré, mielleux, juteux et parfumés, excellent à croquer mais aussi cuites ou séchées**. Elle se récolte fin aout et peut se **conserver jusque 2 mois**. L'arbre est vigoureux, étalé, difficile à former et souvent alternant. Il nécessite un pollinisateur et **résiste au monilia**.

Reine Claude d'Oullins :

Grandes prunes sphériques jaune-vertes à chair jaune, très juteuse, à **bonne saveur** malgré peu de sucre. Cette **variété Lyonnaise est autofertile**, à **floraison tardive et très productive. Résiste au gel à au monilia.** Récolte à la mi-août, excellente en confiture et conserve.

Reine Claude violette :

Variété ancienne de 1800, vigoureuse et **productive** mais alternante malgré son port demi étalé buissonnant. Prune semblable à la Reine Claude dorée, mais violette. Son fruit est rond, très **sucré et parfumé**. Sa **floraison est tardive, la protégeant des gelées** et sa récolte se fait de mi-aout à début septembre pour être croquées ou transformées.

Sainte Catherine :

Variété **ancienne** qui était cultivée dans les jardins de Louis XIV, produisant des fruits adapté aux **tartes, confitures, et à croquer**. Cette grosse prune est jaune ambrée, tâchée de rouge et pruineuse. Sa chair ambre est tendre, fondante et bien sucrée. Le fruit est mûr fin aout / septembre.

Stanley :

Prunier **résistant aux gelées printanières,** de vigueur moyenne et très productif. Les fruits sont **gros, violets, juteux**, principalement pour la conserve (fruits au sirop) ou déshydratés.

POMMIERS :

Cette année encore, les variétés greffées à la pépinière sont nombreuses. Certaines sélectionnée pour leur histoire et importance patrimoniale, d'autres pour leur goût, leur rusticité, leur originalité ou encore leur usage : la meilleur des compotes ou des pommes au four, le jus, le cidre … les variétés locales et régionale sont à l'honneur, suivies de pommiers nationaux et internationaux ayant fait leurs preuves. La pomme dont vous rêvez est forcément quelque part … il ne vous reste plus qu'à les découvrir.

Porte Greffe :

- **M9** : porte greffe **nanifiant à tuteurage/palissage obligatoire. Production rapide**.
- **M111** : porte greffe **intermédiaire de bon ancrage et bonne résistance à la sécheresse**.
- **M7** : porte greffe polyvalent **intermédiaire, rustique, adapté à tout type de sol**.
- **Franc** : Porte greffe issu de semis, pour des arbres de **grand développement (plein vent), d'une grande rusticité et résistance**. **Production retardée mais abondante et centenaire.** Le porte greffe de nos campagnes et paysages.

POMMES LOCALES ET REGIONALES :

Voici les variétés régionales répandues sur le territoire et des variétés locales, uniquement répertoriées dans les environs, issues de mes visites et rencontres, ainsi que de l'inventaire du patrimoine fruitier de Chartreuse menés par le Parc de Chartreuse, l'association Jardin du Monde Montagne et les Croqueurs de Pomme. Un patrimoine à sauvegarder.

Pomme régionale précoce :

Museau du Four :
Pomme locale de la tit'ferme non identifiée produisant des fruits précoces de fin d'été à la **forme allongée** telle un museau, jaunes striés de rouge**, sucrés, parfumés**, **fruités**, à manger rapidement.

Précoce de Savoie :
Variété **rustique** implantée au Verger Sauvage à Novalaise, produisant de **bonnes pommes précoces jaunes et rouges, tendres, juteuses, sucrées et goûteuses**. L'arbre est de faible vigueur.

Pommes régionale d'automne : A consommer de septembre à Décembre.

Du Buis de st Laurent du Pont :
Variété locale au profil génétique **unique** repérée dans un vieux verger lors des inventaires. L'arbre mère est ancien et porte encore chaque année des pommes décrites ainsi par son propriétaire : **fermes, entièrement jaunes à lenticelles, juteuses et avec un bon équilibre sucre/acide.**

Du Noyer :
Variété unique génotypée à la Tit'ferme produisant de **beau gros fruits** côtelés verts puis jaunissant avec le temps. Leur **chair est tendre**, une légère amertume pourrait la rendre intéressante pour la transformation **en cidre.**

Grand Alexandre de Savoie :

*L'un des plus beaux fruits de saison et une bonne **montagnarde** multi usage.*
Variété ancienne, inconnue mais **cultivée depuis longtemps en Savoie**. Les fruits sont jaunes rayés de rouge, à la chair tendre couleur neige, fine, **sucrée, moyennement acidulée, parfumée et gouteuse**. Elle se consomme **au couteau ou cuite** et permet de préparer d'onctueuses compotes. L'arbre est productif et peu alternant.

Grosse du Pré château :
2 arbres uniques ont été identifiés au Château, hameau exposé nord de **St Pierre d'Entremont**. **Rustiques**, ils produisent des pommes asymétriques vertes lavées de rouge carmin, à la chair fine, croquante, juteuse, un peu sucrée et acidulée. Elles **se croquent, se sèchent et se transforment en compote**.

Pommes régionales d'automne / hiver :

à consommer fraichement cueillies et à conserver l'hiver.

Croison de Boussy :

*Une très bonne pomme **ancienne, rustique,** productive et craquante.*
Cette variété a voyagé de la Russie à la haute Savoie sous Napoléon. Les fruits sont jaune pâles, striés de rouge au soleil, **sucrés, légèrement anisés, juteux et tendres**. Ils se consomment d'**octobre à janvier février crus, en jus, en cidre**. La floraison est tardive, rendant cette **variété assez rustique**. Les arbres sont vigoureux et dressés.

Franc Roseau :

Aussi appelée châtaigne du Léman.
*Une autre **bonne pomme locale, rustique, résistante** et de bonne conservation.*
Cette variété serait originaire d'**Aiguebelette.** Ses **gros fruits** sont verdâtres, presque entièrement lavés de rouge brillant et maculés de brun fauve. La chair est rosée sous l'épiderme, **agréable au goût de bonbon acidulé, sucrée, juteuse, ferme voir croquante**, et de très bonne conservation lorsque cultivée en altitude. Elle de déguste au **couteau, en pâtisserie et en jus**. **Rustique jusque 1000m** d'altitude, Elle était l'une des pommes phares, cultivée dans les prés vergers le siècle passé, vestige de l'avant pays savoyard.

Graine – Verne :
Variété locale au profil génétique unique retrouvée à Miribel les Echelles, saint Laurent du Pont et dans l'avant pays savoyard. Les fruits à consommer d'octobre à décembre sont jaunes striés de rouge à maturité, à chair **juteuse, sucrée, acidulée, bien goûteuse, citronnée**. **Bonne à croquer et à jus.**

Grise du Touvet :

Une **excellente pomme grise** issue du verger de Mr Bourdat au Touvet. Les pommes sont de type reinette du Canada, avec une **excellente saveur musquée.**

Groin de veau :

*Une **très bonne pomme rustique (900m)**, peu alternante, **locale**, productive.*

Originaire de Grésin (38), sa forme originale lui vaut son petit nom. Elle produit de **petits fruits jaunes verts et sucrés**. Mâtures **fin septembre**, ils peuvent aussi rester sur l'arbre en hiver jusque **mars.** L'arbre a un port retombant et une mise à fruit rapide.

Groin de veau du Touvet :

Variété semblable aux groins de veau, **anciennement répandue à St Bernard. Il n'en reste qu'un très vieil arbre centenaire. Ses pommes du plateau étaient auparavant vendues à Grenoble sur les marchés**. Ses fruits jaunes citron et lisses en forme de groin de veau sont mûrs en novembre et se conservent jusque mars, bien qu'ils soient meilleurs fraichement cueillis : à la longue ils deviennent huileux puis farineux. La chaire dégage une légère odeur de coing.

La Nationale :

***Grosse, belle et bonne, rustique, ancienne, très présente localement** et à production régulière.*

Variété originaire du **Rhône (1800),** qui produit de **gros fruits rouges sang** sur fond jaune, à **chair mi sucrée, mi acidulée et rafraichissante juteuse et de texture mi fine**, mi tendre. L'arbre a une **floraison tardive**, une forte vigueur, **peu d'alternance et une mise à fruits rapide.**

Mignonette d'Herbassy :

*Une grosse pomme **régionale**, connue sous le nom de **Grésine** dans l'avant pays savoyard.*

Rouge, striés de gris, les fruits ont une chair blanche, **croquante**, **acidulée, juteuse, goûteuse** et se conservent **jusqu'en février**. Pomme à couteau et à cidre. Les arbres **fleurissent tardivement**, sont vigoureux mais peuvent avoir tendance à alterner en production d'une année à l'autre.

Plate de Nance :

Variété présente sur les **pourtours d'Aiguebelette**, produisant de **beaux fruits rouges fermes et juteux, à croquer ou cuire** (boudin, ...), de bonne conservation (fin février). L'arbre de plein vent est vigoureux et **résistant aux maladies.**

Reinette de Demptézieux - Rabillou:

Une très bonne locale ancienne.

Retrouvée à Bourgoin-Jallieu dès 1800, les fruits sont jaunes saumonés, **sucrés, mi acidulés, parfumés, gouteux, juteux et mi fermes**. Ils se conservent jusqu'avril. L'arbre a une vigueur moyenne, une charpente solide bien équilibrée.

Rose de Bouchetière :

Cette **variété iséroise**, encore cultivée dans les petits vergers locaux, est **originaire de Vinay** dans le bas Grésivaudan. Elle est conservée au verger des fruits retrouvés de Beauvoir en Royan. Les pommes sont vertes/jaunes rosées à l'insolation, à **chair ferme couleur neige, sucrées et goûteuses**. La récolte se fait début octobre et les pommes se conservent jusque janvier. Elles se dégustent **au couteau, en pâtisserie ou compote**. L'arbre est **assez résistant aux maladies.**

Pommes régionales de garde :

A laisser mûrir avant dégustation, de quoi se nourrir tout un hiver !

A Côte :

*Une **montagnarde locale, rustique**, productive **résistante aux maladies, gouteuse** et à bonne conservation.*

Variété issue d'un semis de hasard sur un rocher au-dessus de Cruseilles, en Haute Savoie. Sa production a été intensive autours d'Annecy avant la 2ieme guerre mondiale. L'arbre est **très fertile**, vigoureux et peut avoir besoin d'un éclaircissage occasionnel. Ses **grosses pommes** sont vertes à jaune paille lavées de rouge. Elles sont **sucrées, acides, parfumées, juteuses et fermes**. Elles se croquent tout autant qu'elles se cuisent ou peuvent être utilisée transformées en **jus ou cidre**. Leur conservation est très bonne : **consommation de décembre à mars.**

Attrape Gourmand :

Reproduit il y a une trentaine d'année à partir d'un arbre remarqué à **Saint Martin le Vinoux.** D'autres pommiers similaires étaient également présents à **Quaix en Chartreuse et à Provésieux**. Les arbres sont dressés, vigoureux, parfaits en plein vent. Les fruits sont légèrement coniques, **sucrées et parfumées**. La **coloration rouge vive** précoce peut donner envie de consommer les fruits dès septembre, mais il faut attendre novembre pour les déguster, et ce jusque février/mars si l'on n'a pas tout mangé avant … Pomme préférée de Mme Bourdat parmis un verger de plus de cinquante arbres, elle les décrit ainsi : « **délicieuses à chaire fine et blanche** ».

Barbe – Courbis :

Variété retrouvée en **vallée du Rhône** : Ardèche, Drôme et jusque dans la région de St Marcellin. Fruits verts puis jaunes de très bonne conservation, ils gagnent en qualité gustative avec le temps. **Ferme, à croquer et très bonne en compote**. L'arbre est **très rustique, de floraison tardive et résistant aux maladies.**

Barbe de Vienne :

*Une **bonne pomme** répandue dans la région, portée par un arbre vigoureux, **fertile, rustique et résistant**.*

Les fruits sont jaunes lavés de rose sur son quart. Sa chair verdâtre est **parfumée, sucrée, peu acide, gouteuse et de texture fine et ferme**. Sa longue conservation permet de l'apprécier en fruit de table, cuite ou en cidre. Sa **floraison est tardive, la mettant à l'abri des gelées.**

Double Rose Rouge de l'Ain:

Variété **locale, génotypée unique mais proche de la Double Rose**. Les fruits de garde sont **juteux, sucrés, parfumés**. Rafraichissant à croquer, ils peuvent aussi convenir à la confection de jus. Les arbres sont **résistants** au chancre, mais ne supporte pas les traitements à base de cuivre.

Calville d'Oullins :

Variété régionale produisant des pommes brillantes d'une belle teinte rouge pourpre, à la chair blanc rosée, **un peu acidulée et parfumée** qui se consomment jusque mars. Bonne crue, encore meilleur cuite. Arbre très vigoureux et **productif.**

Croque de l'Ain :

Très ancienne variété rustique retrouvée dans la Drôme et dans l'Ain, aux **gros fruits parfumés, à croquer ou utiliser en pâtisseries** jusqu'au mois d'avril.

Cusset (Reinette Cusset) :

Variété **ancienne de la région Lyonnaise, anciennement cultivée autour du lac d'Aiguebelette**. Les fruits ont verts puis jaunes**, acidulés, rafraichissants**. Cette variété est **productive et rustique,** à **floraison tardive.**

D'Eylau :

*Une bonne pomme **locale sucrée, productive et rustique**.*

Elle a **longtemps été cultivée en Haute Combe de Savoie, Maurienne et Tarentaise**. Les fruits sont jaunes vifs, presque entièrement recouvert de rouge vif avec des stries plus foncées, **très sucrée, faiblement acide, juteuse, à texture fine**. La conservation des fruits est bonne (jusque mars). L'arbre est **rustique**,

Fer de Savoie :

*Une **locale, rustique, à la production régulière et à l'excellente conservation**.*

Les fruits sont d'un rouge profond à maturité, rosés sous l'épiderme, **très fermes, légèrement acidulés. Son nom lui vient de sa peau épaisse qui lui confère une grande résistance aux chocs, maladies fongiques, vers… et une excellente conservation.** L'arbre a une **floraison très tardive**, un port dressé puis étalé assurant une **production abondante et régulière.**

Rayée du Bouchage – pomme de Dolomieu :

*Un beau pommier **productif peu alternant et local.***

Variété ancienne originaire du Bouchage (Morestel),-Les fruits sont **les derniers à être récoltés** par Claude Mailland, presseur de jus à Attignat Oncin. Ils sont **bons,** rouge vifs rayés, pour **le couteau, le jus ou le cidre**. L'arbre **rustique,** vigoureux et **peu alternant croûle chaque année sous les pommes**. Claude vous dirait que si il faut planter un pommier, ça doit être celui-ci …

Reinette Marcel :

Des fruits de belle taille, jaune d'or lavés de rose, **juteux, sucrés et parfumés**, **de bonne qualité gustative à croquer**. Cette variété **régionale** (Ain) à **l'art d'échapper aux gelées** et est de bonne conservation. L'arbre est particulièrement dressé et vigoureux.

Tardive de Pressin :

Cet arbre, trouvé dans un vieux verger à Pressin, produit les fruits préférés de Pierre Maffre, croqueur de pommes. Elles sont lisses, jaune citrin lavé de rose, moyennement acide et sucrées mais **gouteuses**. Les pommes se consomment de décembre à mars. L'arbre érigé et vigoureux a une **floraison tardive**, ce qui lui permet d'échapper aux gelées. L'analyse génétique a révélé un nombre élevé **d'allèles rares**, ce qui la multiplication de cette variété intéressante.

POMMES NATIONALES ET INTERNATIONALES :

DES POMMES DES ALPES DU SUD, D'AUVERGNES, DE SUISSE, DES PAYS NORDIQUES ...
QUI ONT FAIT LEUR PREUVES : GOUTEUSES, RUSTIQUES, RESISTANTES AU MALADIES ...

POMMES D'ÉTÉ

DES POMMES DE JUILLET À SEPTEMBRE ...

Akane :
De **belles pommes croquantes et juteuses, sucrées avec une pointe d'acidité**, à la peau carmin striée de rouge. Cette variété moderne fleurie précocement pour des fruits matures en août.

Antonovka 600g :
Appelée « pomme du peuple » en Russie, cette variété célèbre à la réputation d'une **odeur enivrante et d'une extrême rusticité**. Elle est également **résistante aux maladies** (tavelure). **Autofertile**, il est l'un des rares pommiers pouvant être reproduit à partir de pépins. Les pommes mûres en septembre sont **grosses, vertes, juteuses, acides et croquantes**. Elles sont très bonnes crues, mais peuvent aussi être pressée pour un cidre léger ou du jus.

Astrakan rouge :
Pommier précoce peu vigoureux, à conduire en basse tige, **extrêmement fertile**, et produisant des fruits de belle taille et à la peau jaune marbrée de rouge. Les pommes sont **juteuses, bien sucrées, acidulée et au parfum délicat fort agréable**.

Borowitski :
Une bonne pomme précoce, rustique et fertile.
Originaire de Russie, aux alentours de **1700**. Son épiderme est jaune clair, rayé de rouge rosé. **Grosse, acidulée, parfumée et juteuse,** elle se consomme de **fin juillet à mi-septembre.** L'arbre est érigé et fertile.

Gravenstein :
*Une très **bonne montagnarde rustique**, précoce, locale, aux multiples usages.*
Variété originaire d'un pays nordique, se récoltant **d'aout jusqu'octobre** mais de conservation médiocre. Sa **chair est acidulée, très parfumée, juteuse, croquante et fine**. L'arbre a une forte vigueur, érigé, **fertile** avec alternance, **mise à fruit rapide et résistant aux chancres bactériens.**

Juillet :
*Appelée localement Juillet, c'est en fait une **stark earliest,** américaine du début XXieme.*
*Très bonne pomme, présente localement, **autofertile** et la plus précoce.*
Un pommier quelque peu moderne (1940) mais aux multiples atouts : une **pomme au 14 juillet,** jaune vif tachée de rouge, **fraiche, acidulée, parfumée et juteuse.** Comme toute pomme d'été, elle se conserve peu et devient vite farineuse, mais se prête très bien à la cuisson et à la patte de fruits. L'arbre est de moyenne vigueur à ramification large, **fertile, autofertile**, avec une **mise à fruits rapide**. Eclaircir et tailler en été pour créer un puit de lumière évite l'alternance et permet une fructification plus rapide.

Transparente blanche :

« L'une des meilleurs précoce » selon certains, variété à sécher, à production régulière.

Variété de Lettonie, introduite en France vers 1815, Cette pomme à peau fine devient rouge au soleil, à une chair blanche **juteuse, tendre, légèrement acidulée, rafraichissante, très sucrée,** plaisante. Ces pommes d'**aout** supportent mal les manipulations et deviennent vite farineuse, mais celles que vous ne mangerez pas se transforment facilement : **séchage, congélation, compote, pâtisserie,** … L'arbre est de faible vigueur.

Transparente de Croncel :

*Une bonne **rustique**, précoce et résistante.*

Cette variété a été obtenue suite à un semis de hasard à Troy en 1864. Ses grosses pommes se récoltent en **août,** ont une peau jaune mat virant au blanc, une chair **juteuse, mi tendre, acidulée et aromatique**. Cette pomme se conserve mal et devient vite farineuse mais se cuisine pour des conserves. L'arbre est **rustique**, très vigoureux, **productif, résistant aux maladies.**

POMMES D'AUTOMNE :

DES POMMES À SAVOURER SUR L'ARBRE DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE…

Api rouge :

La fameuse pomme d'api de la chanson. Petite, rouge carmin, à la chair blanche, sucrée, un peu acidulée à déguster de septembre à novembre crues ou à transformer en jus ou cidre. Les arbres sont **rustiques, résistants aux maladies et à production régulière.**

Ascailler – Ascahire – Rambour d'automne:

Pommier vigoureux, résistant à la tavelure, bonne pour tout usage.

Cette variété est peu connue mais cultivée depuis longtemps dans l'est de la France. Les pommes sont de diamètre moyen à gros, jaunes colorées de rouge foncé, à chair jaune **savoureuse sucrée acidulée et juteuse**. Les pommes se consomment tout l'automne, **de septembre à décembre.** Cet arbre vigoureux est alternant et peut nécessiter un éclaircissage et des courbures pour produire vite et régulièrement.

Belle Sanguine :

Fruits moyen, **rouge sanguin à la chaire magnifique rouge** veinée de blanc, **croquante, sucrée acidulée** à récolter fin septembre.

Bénédictin – Orange de Blenheim – Reinette dorée – Reinette d'angleterre (AVPS) :

Variété anglaise **ancienne et rustique** très présente localement (jusque dans les Entremonts). Les fruits sont jaune vert gris, orangés, striés de rouge. D'un **gros diamètre**, la chair est blanche, **sucrée, aromatique, juteuse et ferme**. **Très bonne crue, elle se prête aussi très bien aux pâtisseries**, pour une consommation de septembre à décembre. Les arbres sont vigoureux, basitones, **peu alternant**.

Cox orange :

Une bonne petite pomme réputée en Angleterre.

Variété issue d'un semi de hasard de 1825 en Angleterre. Les fruits sont rouges orangés, **juteux, parfumés, légèrement acidulé, au gout proche de la poire**. Leurs loges creuses laissent entendre les pépins comme un grelot. Ils se consomment **d'octobre à décembre.**

Dries :

Grosse **pomme sanguine à chair rose fushia**, juteuse, **savoureuse** au goût aigre doux. Cette variété est mûre fin septembre et se conserve plusieurs mois au frais sans perdre ses qualités.

Grand Alexandre :

*Variété **ancienne** de bonnes pommes, **autofertile** et peu alternant.*

Arbre originaire de Russie vers la fin XVIII. Ses **très gros fruits** sont jaunes lavés de rouge carmin, **sucré, au parfum de violette et framboise, légèrement acidulés, juteux,** à la chair jaune tendre et fine. Ses fruits d'automne se croquent et se cuisent. L'arbre est **autofertile,** à floraison odorante, **fertile**, érigé à forte vigueur mais préfère ne pas être exposé aux vents.

Jacques Lebel :

*Un pommier **rustique, résistant aux maladies,** très fertiles et dont les fruits peuvent être **séchés.***

Cette variété est issue d'un semis de hasard de 1825 à Amiens. Les fruits **sont gros**, verts jaunes striés de rose rouge, **parfumés, juteux et tendre.** Ils sont murs en **septembre et consommés jusque novembre** mais se conservent peu et deviennent « huileux » avec le temps. Ils peuvent par contre être **séchés,** transformés en **jus** et croqués. L'arbre est vigoureux, t**rès productifs**, au port de parasol à longs rameaux.

Museau de lièvre jaune:

Très bonne, ancienne et rustique.

Cette variété serait originaire du sud-ouest. Ses gros fruits (dont la forme lui vaut son nom) sont jaunes pales, très peu lavés de rose orangé, à chair blanche, **très sucrée, acidulée, parfumée, croquante.** La **conservation est bonne, pour la table ou le jus**. Sa floraison est semi tardive, l'arbre moyennement vigoureux, à port ouvert et serait **résistants à la tavelure et aux pucerons.**

Pink Pearl (sanguine) :

Pommes sanguine conique **très croquante, sucrée/acidulée**. Sa peau vert pâle laisse place à une chaire **rose foncée/fluo**. Cette **très bonne pomme de bouche** se conserve plusieurs mois.

Reine des reinettes :

*Une très bonne basique **ancienne et rustique** qui est aussi très bonne polinisatrice.*

Originaire de Hollande, du **XVIIIieme siècle**. La récolte est échelonnée dès septembre et les fruits bien gardés se consomment jusque mars. Leur peau est rugueuse, rayée de rouge sur fond jaune mat, **à chair acidulée, au gout de noix**, **juteuse, fine et croquante.** Ses fruits se consomment crus et en tarte. Cette variété est **partiellement auto fertile**, à floraison étalée moyenne à tardive, **forte vigueur et rusticité**, résistante à l'oidium. Un éclaircissage peut lui être bénéfique.

Rose de Berne :

*Une **bonne et jolie rouge, rustique**, trouvée dans une forêt en 1850 d'un semis de hasard.*

Son épiderme est rouge carmin, sa **chair sucrée, acidulée, parfumée, juteuse et rafraichissante.** Elle se consomme d'octobre à décembre et **se comporte bien en altitude**.

Sans pareil de Peasgood :
L'arbre vigoureux**, résistant aux maladies et rustique** produit de bonnes **grosses pommes juteuses, aromatiques et acidulées parfaites à croquer et à cuire**. Les fruits se consomment de mi septembre à fin octobre.

Signé Tillich, "pomme miel" :
Variété du Danemark retrouvée dans un verger du Touvet. Les gros fruits sont côtelés, vert/jaune rosés, à chair **juteuse, croquante, acidulée et parfumée**. **Savoureux cru**, une fois cuit au four ou en compote ils se transforment en **miel fondant.** Ils sont mûres en septembre/octobre.

POMMES D'AUTOMNE/HIVER :

DES POMMES À DÉGUSTER DÈS LE MILIEU DE L'AUTOMNE
ET JUSQUE DANS L'HIVER GRÂCE À LEUR BONNE CONSERVATION.

Api étoilée :

*Une **ancienne** petite pomme étoilée, résistante, fertile et **rustique**.*
Cette variété était célèbre en **suisse au XVIème siècle.** Les pommes sont jaunes et roses, d'une **forme originale étoilée, de saveur douce et épicée, rafraichissant et ferme**. Sa **conservation est excellente** : consommation dès la récolte tardive en novembre jusque mai, au couteau, cuite ou **séchée**. L'arbre est moyennement vigoureux, **très rustique, fertile.** Son port est à la fois érigé et pleureur, aux nombreux et longs rameaux. Il se cultive en buisson pour supporter sa fertilité. Il **résiste particulièrement bien à la tavelure et au mildiou**.

Belle de Boskoop :

Un pommier résistant aux maladies, produisant des pommes de beau diamètre.
Cette variété originaire des Pays Bas date de 1856. Ses **gros fruits sont variables**, verts gris nuancés de rouge et jaune. Sa chair est jaune, **très acidulée et sucrée, ferme à croquante et de bonne conservation** (jusque mars). Consommée crue, elle est également **excellente cuite en tarte**. L'arbre est vigoureux, basitone, aux ramifications ouvertes et de **bonne productivité** bien qu'alternante sans éclaircissage. **Bien connue des anciens de Chartreuse, comme une très bonne pomme à toute fin.**

Belle Normande :
Arbre **rustique et vigoureux**, produisant de belles pommes jaunes lavées de rose orangé ; à la **chair tendre, fine, douce et parfumée** à récolter mi octobre. **Présente dans l'avant pays savoyard.**

Belle Fille de Salins
Variété **jurassienne vigoureuse très résistante au froid** (floraison tardive) **et aux maladies**. Les fruits sont **gros, striés de jaune et rouge ont une très bonne chair blanche bien parfumé**e (note d'amande), **ferme et croquante.** Ils se conservent jusqu'au printemps suivant.

Binet Rouge :
Variété à cidre normande douce-amère, produisant un jus doux et parfumé. L'arbre est vigoureux, productif, buissonnant et résistant aux maladies. Maturité mi-novembre.

De Risoul :

*Variété **très ancienne, rustique**, peu sensible aux parasite et de bonne conservation.*

Originaire des **Hautes Alpes**, ces arbres étaient cultivés à échelle commerciale autours de Risoul pendant la guerre jusqu'à l'avènement des pommes modernes américaines. Les fruits sont jaunes striés de vermillon, de diamètre moyen, **acides, parfumées et de très bonne conservation**. Les anciens les conservaient dans le foin en cave ou grenier parfois jusque 9 mois. Ils se prêtent bien à la production de **jus**. Les arbres sont souvent très productifs, peu alternant et résistant aux maladies.

Dous Moën :

Pomme **à cidre douce amer bretonne**, produisant un **moût coloré et parfumé.** L'arbre est vigoureux , bon polinisateur et produit des fruits de bonne conservation.

Gueule de mouton :

Variété **très rustique** et très vigoureuse, bon polinisateur produisant des fruits vert à jaune juteux au goût variable selon la saison, parfait pour le **cidre**, mais aussi à couteau et à cuir. Sa mise à fruit est rapide.

Médaille d'Or :

Variété à cidre, l'on dit que cette variété amère contient **l'équilibre parfait entre sucre, acidité et amertume** pour la confection d'un cidre monovariétal, bien que ce taux soit variable. L'arbre productif a une **floraison tardive**. Maturité fin octobre/mi novembre.

Rambour d'hiver :

Pommier **ancien, rustique**, **résistant**, à production régulière.

Ancienne variété de l'ouest. La peau de ses fruits est fine, jaune lavée de rouge, cireuse. Ils sont **gros, acides, à chair tendre**, **savoureuse à croquer, en tarte et excellente en compote**. Bonne conservation jusqu'avril. L'arbre a une forte vigueur et un port retombant très ramifié. L'extinction naturelle de ses bourgeons floraux leur permet de réguler la charge et la production d'une année à l'autre. Les arbres sont **très peu sensibles aux maladies**.

Reinette du Mans :

***Excellentes** pommes à croquer, cuir et à sécher, **ancienne, rustique et résistante**.*

Les fruits sont verts jaunes, ponctués de petites tâches grises, à **chair juteuse, ferme puis fondante à maturité, acidulée, parfumée, au goût apprécié de vanille.** Ils se consomment **d'octobre au printemps**. Sa **floraison tardive** lui permet d'être cultivée en montagne. L'arbre est **fertile**, à alternance modérée, de bonne vigueur pour un port érigé puis retombant mais de longue mise à fruits.

Reinette Marbrée d'Auvergne :

Très bonne pomme de conservation, jaune verte marbrée de gris**, tendre, juteuse et très parfumé**e à cueillir mi septembre et consommer de novembre à mars. Variété **résistante aux maladies**.

POMMES DE GARDE :

*A RÉCOLTER AVANT LES GELÉES, ET **LAISSER MÛRIR EN CAVE***
POUR QUE LES FRUITS DÉVOILENT TOUS LEURS ARÔMES.
ELLES SE CONSERVENT PARFOIS JUSQU'À LA FIN DU PRINTEMPS SUIVANT.

Api noire :
Un arbre frêle mais très fertile, produisant de **belles petites pommes d'un rouge ardoisé**, **à chair fine très juteuse, sucrées** à consommer de décembre à avril.

Bouquepreuve – Reinette de l'oratoire
Variété appelée localement Reinette de l'Oratoire, identifiée au **monastère de la grande chartreuse** par Hervé Monin, comme étant une Bouquepreuve, d'origine méditerranéenne et retrouvée jusqu'en Ardèche. Les fruits sont jaunes frappés de **rouge brillant, à chair blanche, fine, croquante et au goût relevé**. Sa **floraison tardive** en fait un arbre adapté à l'**altitude** mais cette variété supporte aussi les **expositions chaudes.**

Rhode Island Greening :

Il s'agit de l'une des plus ancienne pomme américaine (avant 1700). De **très gros** fruits jaunes/verts cotelés sucrés, **très parfumés**, excellents en tarte, compote, jus de pomme mais aussi bonne à croquer. Ils sont portés par des arbres vigoureux **productifs, peu alternant et résistant aux maladies**. La préférée parmis les pommiers anciens de la Tit'ferme !

Belle fille :
Pommier **ancien** (1600) très vigoureux pouvant servir d'intermédiaire de greffe. Il produit en **abondance et régulièrement** des de belles pommes jaunes à la **chair odorante, à la fois tendre et croquante. Juteuse, sucrée, légèrement vineuse et à la très bonne saveur, de première qualité,** elles se consomment de novembre à avril crues ou cuites en compote.

Belle Fleur Jaune :

*Une **très bonne pomme ancienne** de longue conservation portée par un arbre **rustique**.*
Les fruits sont de **beau diamètre**, jaunes, mouchetés de gris, **acidulés-sucrés, très juteux, à la fois tendres et croquants**. Elle se récolte en octobre mais n'est totalement mature qu'en décembre et sa très bonne conservation permet de la consommer jusqu'en mars.

Belle Rivet :
De **très grosses pommes** vertes puis jaune d'or, à consommer de novembre à avril et de bonne conservation. **La chair est tendre, juteuse et sucrée, très bonne crue** et en compote (sans avoir besoin d'écraser les pommes). Les fruits ont une **délicieuse odeur de coing**. L'arbre mère provient du Touvet ou il se comporte particulièrement bien et **produit en abondance et sans alternance** d'une année sur l'autre.

Calville blanche d'hiver :
Arbre vigoureux portant de **gros fruits décoratifs** allongés et côtelés jaune clair, autrefois **réservées aux rois et aux gourmets (1500)**. Les pommes sont **tendre, sucrées, croquantes, parfumées et savoureuses. Excellentes crues**, elles ne le sont pas moins en compotes : **« la compote de calville comptait parmi les plus grand desserts** » en 1633.

Calville du roi :
Variété **ancienne** (1600). Des fruits **volumineux**, coniques et côtelés à la peau d'un **beau jaune citron** devenant brun face au soleil. Leur chair est **ferme et croquante, juteuse, acidulée/parfumée et au parfum délicat.**

Champ gaillard :
Pommier **des alpes du sud** produisant de **bonnes pommes juteuses et acidulées** jaunes tâchées de rouge à l'insolation qui se gardent jusqu'en avril. L'arbre est **rustique** et peut se cultiver sans souci jusqu'au moins **800m d'altitude.**

Cloche :

Une bonne montagnarde , ancienne et rustique.
Pomme originaire de Suisse et d'Alsace, originale. Les fruits sont verts pâles puis jaune carmin, **juteux, croquante, à l'acidité rafraichissante.** Leur conservation est excellente **(jusque mai)**, et elles se consomment crues ou **en jus**. Les **fleurs sont peu sensibles au gel,** l'arbre est de vigueur moyenne mais alternant.

Colapuys :
Ce pommier de faible vigueur **est rustique, très résistant** à la tavelure et l'oïdium. Il produit des pommes rouge bordeaux à la chair **ferme douce-amère, juteuse, sucrée et parfumée parfaites pour du cidre, mais aussi à croquer et à cuir.** Il fait partie des rares pommiers **auto fertile**, bien qu'un compère polinisateur est toujours conseillé.

Fenouillet gris ou Pomme d'Epice d'Hiver :
Pommes rugueuses légèrement bosselées, gris roussâtre sur fond jaune, à chair tendre, **croquante, fine, juteuse, très sucrée, au parfum d'anis musqué délicat et prononcé la classant parmis les pommes de première qualité.** Les arbres de cette variété **ancienne** (1600) sont **résistants aux maladies**.

Fraise :
Il s'agit d'une variété ancienne allemande de 1500. Pomme bien rouge, à la chair souvent rosée sous sa peau**, fine et croquante, juteuse, très sucrée, au parfum des plus savoureux**. Les fruits se conservent jusque mars.

Fréquin Gris :
Pomme douce amer pour le cidre, produisant un **moût ambré et parfumé**. Cette variété peut être utilisée seule sans assortiment pour le cidre. L'arbre est vigoureux, **rustique et productif** et les fruits de bonne conservation.

Jolibois :
Très bonnes pommes jaunes striées de rouge, **bien juteuses, très sucrées et parfumées**, dont la qualité augmente avec le temps de conservation. Elle se consomme cru, en jus ou cidre. L'arbre est **résistant** à la tavelure.

Kandil Sinap
Pomme **anciennement très prisée au XIXieme** siècle : de forme originale allongée, jaune à joue rose vif, **croquante, juteuse, sucrée et parfumée - de très bonne qualité**. Sa conservation est très bonne et améliore son goût.

Morelle :
Variété également connue dans le Puy de Dôme sous le nom de pomme Denfer et retrouvée chez Yves Barbier, président des croqueurs Ain Isère Savoie. Les fruits de garde **deviennent parfumés, très sucrés, acidulés et juteux avec le temps** (excellente de mars à mai) et peuvent se consommer jusqu'au printemps. Elle pourrait convenir à la confection d'un **cidre** grâce à son taux de sucre élevé.

Patte de Loup :

*Très bonne pomme **moyen âgeuse**, **fertile et rustique** mais a réserver aux faibles altitudes.*
Les fruits se récoltent début octobre pour se consommer l'hiver, de décembre à avril. Ils sont **originaux** : rugueux, jaunes bronzé avec une cicatrice caractéristique, comme un coup de griffe. La **chair est sucrée, acidulée, au parfum anisé, juteux**; et se consomment crus comme cuits.

Pointue de Trescléoux :
Variété originaire des hautes alpes, **résistant aux maladies**. Ses gros fruits jaunes d'or, **croquant, sucrés, relevés et agréablement acidulés** se conservent jusqu'en mai. Il s'agit **d'une des dernières variétés à fleurir, assurant des récoltes même en cas de gelée tardive.**

Reinette d'Armorique :

Rustique, résistante** à la tavelure, de bonne conservation et **parfumée.
Les fruits se consomment de janvier à mars, ils sont rouge orangés sur fond vert jaune, d'aspect rustique, à **chair dense, parfumée, acidulée et juteuse. La floraison de cet arbre est tardive**, sa vigueur forte à port retombant, une **bonne fertilité** mais de l'alternance si non éclairci.

Reinette Baumann :

*De **bons fruits**, pour une **bonne production régulière et une mise à fruit rapide**.*
Cette variété est bruxelloise, de 1800. Les fruits sont **gros,** jaunes lavés de rouge, au **goût de fraise, croquants et de bonne conservation**. Les arbres sont de faible vigueur et étalés.

Reinette blanche du canada :
Pommier très vigoureux, **rustique, résistant aux maladies est très productif**. Les très grosses pommes sont bosselées, rugueuses, **d'aspect rustique qui cache une excellente qualité gustative** : chair tendre juteuse et très parfumée, sucrée et acidulée**. Sa longue conservation permet d'en profiter tout l'hiver, crues, cuites en compote ou pâtisserie.**

Reinette Clochard :

*Une **très bonne ancienne rustique, résistante** et d'excellente conservation.*
Originaire de l'ouest, ses fruits se récoltent dès septembre et se consomment de novembre à avril. Ils sont liégeux, à fond vert jaunâtre puis jaunes à lenticelles étoilées et tâchés de brun. La **chair est fine, dense, juteuse, ferme, sucrée et bien parfumée**. Ils se croquent et se cuisent, notamment pour des **pâtisseries.** L'arbre **rustique** a une **floraison tardive**, une vigueur moyenne, un port érigé basitone et trapu, une **bonne production et une faible sensibilité à la tavelure.**

Reinette grise du Canada :

***Très bonne pomme rustique** et **résistante** à la tavelure.*
Cette variété anglaise date de 1800. Les **gros fruits** se récoltent fin septembre, pour une consommation de novembre à février. Leur peau est couleur cannelle, couverte de russeting, à **chair juteuse, compacte, sucrée, légèrement acidulée, parfumée**.
La **floraison est mi tardive et survie aux gelées**. L'arbre est de forte vigueur, à port ouvert retombant.

Reinette grise de Saintonge :
Très bonne pomme de bon volume, grise bosselée, **croquante, acide-sucrée et légèrement anisée**. L'arbre formé par cette **variété ancienne est très fertile** et bon polinisateur. Sa conservation peut aller jusque mai.

Sainte Germaine :

Aussi appelée De l'Estre ou Reinette de Brive.

Une **ancienne très appréciée** pour ses fruits de longue conservation (juin) et **rustique.**

Variété originaire d'Auvergne, datant de **1750.** Ses fruits ont la peau épaisse, rugueuse, jaune vert parfois lavés de rose au soleil; et une **chair juteuse ferme, sucrée, un peu acide et bien parfumée**. Elle se consomme de toutes les manières, et devient plus sucrée à partir de décembre pour une conservation jusque mars. Sa **floraison est tardive.** L'arbre est vigoureux, dressé, productif, **peu sensible aux maladies** mais alternant.

Teint frais :

Les gros fruits doivent leur nom à leur **jolie couleur** : ils sont jaunes teintés de rouge saumoné au soleil. La chair est fine, **croquante, sucrée et acidulée**. Les fruits sont **de tout usage** : à croquer, à cidre, à tarte … Leur **conservation est excellente.**

Winter Banana :

Une pomme au gout original.

Obtenue en 1876 aux états unis, elle se consomme de décembre à février. Ses gros fruits ronds ont une peau jaune, rosée à l'insolation avec un pli vertical. Leur **chair jaune crème est juteuse, tendre, sucrée, à la saveur musquée rappelant la banane**. Elles sont sensibles aux manipulations. Les fruits se ramassent en octobre mais ne se consomment qu'à partir de décembre jusque fin janvier. L'arbre est moyennement rustique et vigoureux, mais **fertile et à mise à fruits rapide.**

Figuiers :

En dessous de 800 m d'altitude et pour jardins bien exposés, les figuiers aiment l'eau et savent aller la chercher avec leurs racines puissantes, attention aux murets, canalisations …

- **Précoce de Dalmatie :** Variété de faible développement, résistante au froid et à l'humidité. Le fruit vert jaune à chair rouge est charnu et sucré.

- **Goutte d'or :**

Variété de faible développement aux fruits allongés, à la peau jaune dorée et à la chair rose sucrée, juteuse et parfumée. Son feuillage est élégant et il résiste assez bien au froid. Excellentes figues à sécher.

- **Rouge de Bordeau :**

Variété précoce qui a une bonne résistance au froid et une faible vigueur. Elle produit de beaux fruits à la peau bleue presque noire et à la chair sucrée et parfumée. Elle est unifère et ne produit qu'en août.

- **Brown Turkey :**

Une des variétés les plus rustiques. Très productive, elle produit de nombreuses petites figues brunes violacées, sucrées et savoureuses en début d'été et à l'automne, à déguster fraîches, en confiture ou séchées.

Noisetiers :

Les noisetiers apprécient la fraicheur et les sols fertiles. Ils doivent être pollinisés par une variété compatible (ou un noisetier sauvage). A conduire en cépée ou en tronc.

- **Géant de Halle :** Variété fruitière allemande, **tardive, rustique,** produisant rapidement de **grosses noisettes rondes** à chair blanche, **parfumée**, sucrée. Adaptée aux régions fraîches.

- **Rouge de Zeller :** Un **beau feuillage pourpre** et de **gros fruits ronds de bonne qualité** gustative. Ce noisetier productif est dit moins appétant pour les vers (balanins).

Les Fruits rouges :

*Dans l'ensemble, les fruits rouges apprécient les **sols riches et frais, le soleil ou la mi ombre, ainsi qu'un peu (voir beaucoup) d'acidité**. Le climat montagnard leur convient particulièrement bien.*

Les Groseilles :

- **Blanka :** Variété **productive** et vigoureuse aux baies blanches **juteuses, bien acidulées et parfumées**.

- **Jonkheer van tets** : Variété **productive précoce, résistante au froid et aux maladie**s portant de longues grappes de fruits rouges de gros calibre.

- **Junifer :** variété **précoce aux gros fruits** rouges brillants acidulés. Parfaite pour tout usage.

- **London Market :** variété **ancienne rustique vigoureuse** et productive aux fruits de **gros calibre**, juteux et acidulés

- **Versaillaise rouge :** variété **ancienne rustique et productive produisant d'excellents fruits** de **mi saison acidulés**, juteux, parfait pour les gelées, confitures …

- **Versaillaise blanche :** des fruits de mi **saison, jaunes ambrés, sucrés, fruités**, portés par des buissons vigoureux et **rustiques**

- **Gloire des sablons : variété ancienne peu vigoureuse, tardive**, aux grappes de **fruits rosés sucrés et très fruités**. Ma préférée !

- **Rovada :** Vigoureux et **très productif** pour une récolte fin juillet de longues grappes de fruits.

Les Groseilliers à maquereaux :

De gros fruits parfumés, moins acides que les groseilles, à récolter pendant l'été (juillet/aout)

- **Invicta :** arbuste **rustique, résistant aux maladies** et épineux, aux gros fruits **savoureux**, ferme et parfumés verts puis **jaunes dorés** à maturité.

- **Winham's Industry :** arbuste peu épineux produisant **d'excellents fruits rouges foncés très sucrés**.

Les Cassis :

- **Andega :** Une variété autofertile résistante aux maladies, vigoureuse, dont les longues grappes portent **de gros fruits acides goûteux** en juillet.
- **Blackdown** : variété autofertile et **productive** aux **fruits savoureux** de taille moyenne portés par de courtes grappes en juillet. Parfait pour la transformation en confitures, tartes, sorbet …
- **de la ferme :** rustique, de petits fruits noirs **très aromatiques**
- **Géant de Boskoop** : Variété très vigoureuse à **floraison tardive mais maturité précoce** à **gros fruits sucrés, acidulés et très parfumés.**
- **Noir de Bourgogne** : Variété ancienne à associer à **une autre variété pour la pollinisation**. Les fruits sont fermes, acides, gouteux, à **grande richesse aromatique**.

Les Casseillers :

Entre le cassis et la groseille, cet arbuste est extrêmement vigoureux, résiste à tout et produit de fruits de plus grosse taille et moins acides que ses cousines. Il s'adapte à tous les sols.

- **Casseller josta :** Variété à port étalé produisant à la mi juillet. Excellent à déguster sur l'arbuste ou a transformer en confitures, pâtisseries, jus de fruits…

Les Myrtilles :

Un peu d'ombre et un sol acide (pH<6) *est fortement recommandé, ainsi que de la patience et un entretien soigneux pour déguster ces fruits savoureux et voir pousser un très bel arbuste d'1,5 mètre de haut. Comme les myrtillers sauvages, la fraicheur de l'altitude lui est favorable.*

- **Ivanhoe :** variété rustique et résistante aux maladies de mi saison à **gros fruits bleus parfumés et fermes.**
- **Hardy Blue :** variété **productive et rustique** produisant de **gros fruits bleus fondants** en bouche.

Les Goji :

Arbustes d'1 à 2 mètres de haut, aux rameaux épineux souples et retombants qui produisent des baies rouges orangées allongées, âpres et peu sucrées qui peuvent être séchés, transformés en jus …

Le goji, ou Lyciet aime le soleil, les sols secs et calcaires.

Autres arbres et arbustes comestibles :

Amélanchier du Canada :

Un **arbuste rustique mellifère ornemental, flamboyant** à l'automne, aux **baies noires d'été sucrées** appréciées des oiseaux … comme des humains : crues, cuites … Les **fruits sont excellents**, aux notes de cerises et myrtilles.

Arbre aux faisans :

Leceysteria formosa - **Beau buisson** ornemental (jusque 2m) aux fleurs violacées et aux branches vertes souples**, originaire du Tibet**. Il produit des fruits curieux, très **apprécié des oiseaux** et des poules. Ils sont **comestibles** bien noirs et ont alors un goût étonnant de **caramel brûlé**.

Arbre aux haricots bleus :

Decaisnea fargesii – *Arbuste buissonnant* ***rustique*** *d'origine asiatique* ***tolérant la mi ombre*** . Il porte des **gousses bleues violacées** en octobre dont on peut **consommer la chair blanche** à l'intérieur, comme du coton.

Aronia melanocarpa :

Un joli buisson **mellifère** à floraison blanche abondante et aux **fruits noirs acides rappelant le cassis**. A glaner et déguster crus ou à transformer.

Baies de Mai – Camerisier - Chevrefeuilles comestibles :

Ce chèvrefeuille comestible forme un ***buisson rustique mellifère*** *produisant des baies violettes comestibles en mai / juin.*

- **Blue velvet :** baies allongées, sucrées, proches de la myrtille et de la mûre, à déguster crues, séchées ou en gelée.
- **Synoglaska :** Variété fruitière rustique d'europe de l'est, sélectionnée pour la taille de ses fruits et son goût sucré et aromatique.

Cornouiller mâle :

Un arbuste **mellifère à la floraison jaune précoce remarquable**, produisant des **fruits rouges semblables à de petites cerises d'automne**. Ils se dégustent crus à maturité ou se transforment en gelée. Ils acceptent les sols calcaires.

Cornus Kousa :

Le cornouiller du japon est un arbuste au feuillage élégant et à la **belle floraison blanche** qui porte des **fruits étranges et comestibles** également appréciés des oiseaux (réserver sous 800m d'altitude).

Epine-Vinette :

Arbuste épineux appréciant les coteaux calcaires, au feuillage rougeoyant à l'automne. Les fruits rouges brillants sont des **baies comestibles à maturité se consomment crues ou cuites** : gelées, confitures, tisanes … Ils sont traditionnellement séchés dans les pays de l'est et ajoutés aux plats (sauces piquantes, viandes, riz épicé, …). Arbuste très apprécié des oiseaux.

Eleagnus : Chalef d'automne et olivier de bohème

Les plantes de la famille des Eleagnacees fixent l'azote atmosphériques, sont mellifères, nourrissent les oiseaux et produisent des fruits comestibles. Ces deux espèces à feuillage caduc ont des fruits particulièrement intéressants :

- **Chalef d'automne (eleagnus umbellata) :** arbuste pionnier facile supportant bien la sécheresse, à la floraison crème parfumée très mellifère, produisant des fruits rouges foncés à points argentés acidulés, légèrement âpres avant le gel. Très appréciés des oiseaux … et des enfants. Ils peuvent se préparer en confitures, gelées, liqueur ou se faire sécher. Riches en vitamine C.
- **Olivier de Bohème (eleagnus angustifolia) : Beau buisson argenté** rappelant

l'olivier par fon feuillage. Les tiges de l'année, souples et argentées, portent des épines qu'elles perdent l'année suivante. . Les fleurs, elles aussi argentées, dégagent un bon **parfum de miel et attirent de nombreux insectes**. Les fruits, appelés Datte de Trébizonde ou Olives Perses sont brun argentés, à la **chair farineuse et sucrée**. Ils peuvent être séchés en friandise ou transformés (oleo santo en Italie) … ou servir de festin aux oiseaux.

Rosier rugueux :

Un rosier sauvage aux épines accueillantes peu érigées, **floraison rose fuchsia odorante** étalée au cour de l'année et **gros cynorhodons** idéaux pour la transformation en confiture, vin, …

Sorbier à gros fruits - Burka :

Croisement entre un sorbier des oiseleurs et un aronia. **Bel arbrisseau rustique produisant des grappes d'excellents fruits, telles de petites pommes violettes**, à consommer séchées, pressées.

Sureau noir :

Des **fleurs odorantes et des baies noires** bien connues par les cueilleurs de plantes sauvages, les polinisateurs et les oiseaux. Le sureau aime l'eau et la fraicheur.

Tout pour une haie :

Une haie peut être constituée de nombreuses espèces en fonction de **vos objectifs** : **haie basse buissonnante** pour garder le soleil, haie **ornementale,** haie **comestible ou fruitière**, haie **mellifère** ou pour les **oiseaux**, **haie défensive épineuse** pour éviter les invasions des indésirables, haie pour **maintenir une berge, un talus** … Il vous suffit **d'alterner les hauteurs**, **planter serrer** (1 à 2m), et installer un maximum de **diversité végétale** pour d'avantage de résilience !

Vous pouvez aisément constituer une **haie fruitière** en intercalant des **arbres de plein vent** (pommier, poiriers, noisetiers, figuiers …) avec des buissons comestibles (petits fruits, …) ou fruitiers nains. en prélevant des espèces et variétés dans les pages précédentes.

Voici d'autres arbres et arbustes disponibles à la pépinière pour compléter vos envies de plantation :

Arbre ou Arbuste	Strate / Taille	Besoins	Utilité
Alisier blanc	Arbre – 8-12m (arbustif en altitude)	Rustique (2000m), tolère calcaire, soleil	Comestibles : **les fruits ont un bon goût de rose,** bois, oiseaux, ornemental
Amélanchier de Lamarck	Arbuste – 4-6m	Rustique, tout sol frais	Comestible, oiseaux, ornemental
Arbre aux faisans	Buisson – 2m	Soleil, mi ombre, frais	Comestible, oiseaux, abeilles, papillons
Arbres aux haricots bleus	Arbuste – 3-5m	Mi ombre	Comestible, ornemental, oiseaux
Aronia melanocarpa	Buisson – 1m	Soleil ou mi ombre, rustique (1500m)	Comestible, oiseaux, ornemental, mellifère
Aubépine monogyne	Arbuste – 3-5m	Sol calcaire, rustique	Mellifère, comestible, oiseaux
Bouleau verruqueux	Arbre – 15m	Rustique, milieu humide	Comestible (sève), insectes, fixe les berges
Caraganier de Sibérie	Arbuste – 4m	Rustique, résistant sécheresse	Mellifère, fixateur d'azote, comestible (graines et feuilles), oiseaux, anti érosion
Catalpa	Arbre – 10m	Soleil ou mi ombre	Ornemental, mellifère, producteur de biomasse
Cerisier de Ste Lucie (prunus mahaleb)	Arbuste – 4m	Supporte les sols calcaires et secs	Mellifère, comestible, oiseaux
Châtaigner	Arbre – 10m (ou trogne)	Sol non calcaire	Mellifère, Comestible, biodiversité, bois
Coing de Provence	Arbre – 6m	Eviter le calcaire	Mellifère, comestible, bois précieux
Cornouiller mâle	Arbuste – 4m	Supporte sécheresse et calcaire	Mellifère, comestible, oiseaux, ornemental
Chalef d'automne	Arbuste – 5m	Plante pionnière, soleil ou mi ombre	Mellifère, fixateur d'azote, comestible, ornemental, défensif
Epine Vinette - Berberis	Arbuste – 2m	Rustique, coteaux calcaires	Comestible, ornemental, défensif, oiseaux
Févier d'Amérique sans épines	Arbre – 10m	Plante pionnière, soleil, rustique	Comestible, ornemental, mellifère, fixateur d'azote
Gingko Biloba	Arbre – 15m	Peu exigeant	Comestible, ornemental, médicinal,
Jasmin des poètes - Seringat	Arbuste – 2-3m	Tout sol, soleil ou mi ombre	Mellifère, ornemental, parfumé
Merisier – Prunus avium	Arbre – 15m	Rustique, soleil ou mi ombre	Comestible, bois, mellifère, oiseaux

Mûrier blanc	Arbre – 8-10m ou arbuste (trogne)	Supporte la sécheresse, calcaire	Comestible, produit biomasse, oiseaux, ombrage
Mûrier noir	Arbre – 8-10m ou arbuste (trogne)	Supporte la sécheresse, calcaire	Comestible, produit biomasse, oiseaux, ombrage
Noyer commun – non greffé	Arbre	Sol calcaire frais	Comestible, bois, biodiversité
Noyer noir	Arbre	Sol calcaire frais	Comestible, bois, biodiversité
Olivier de Bohème	Arbuste – 5m	Pionnier, soleil à mi ombre,	Comestible, ornemental, mellifère, oiseaux, fixateur d'azote
Paulownia tomentosa	Arbre (10m) ou trogne	Tout sol (pollution …)	Biomasse, bois, ornemental, mellifère, fourrage
Poirier franc – Pyrus comunis	Arbre (10-15m)	Rustique	Mellifère, ornemental, comestible, oiseaux, bois
Pommier franc – malus comunis	Arbre (10m)	Rustique	Mellifère, comestible, biodiversité
Pommier des bois – malus sylvestris	Arbre (10m)	Rustique	Mellifère, comestible, biodiversité
Plaqueminier – kaki non greffé	Arbre (10m) - trogne	Soleil	Bois précieux, comestible, biodiversité, ornemental
Prunier myrobolan	Arbre – 8m	Sol sec, calcaire	Mellifère, comestible, défensif, biodiversité
Rosier rugueux	Buisson – 2m	Rustique, peu capricieux	Ornemental, parfumé, mellifère, comestible, défensif, biodiversité
Saule blanc	Arbre – 10m ou trogne	Milieu humide – rustique	Drainant, mellifère, médicinal, biomasse
Saule des vanniers	Arbuste ou trogne	Milieu humide	Drainant, mellifère, ornemental, vannerie
Saule pleureur		Milieu humide	Drainant, mellifère, ornemental
Saule tortueux	Arbuste ou trogne	Milieu humide	Drainant, mellifère, ornemental
Savonnier – Koerleureteria p.	Arbre – 8m	<800m	Noix de lavage, ornemental
Sophora du Japon	Arbre	Plante pionnière	Fixateur d'azote, ornemental, mellifère
Sorbier des oiseleurs	Arbre - cépée	Rustique	Ornemental, comestible, oiseaux
Sorbier Burka	Arbre - cépée	Rustique	Ornemental, comestible, oiseaux
Sureau	Arbuste – 4m	Milieu humide	Ornemental, comestible (fleurs et fruits), mellifère, oiseaux, drainant
Tilleul – Tilia cordata	Arbre – 15m ou trogne	Frais, ok calcaire	Comestible (feuilles et fleurs),
Viorne Obier	Arbuste – 4m	Sous-bois	Ornemental, mellifère, biodiversité

Alisier Blanc, très bel arbre de montagne

Bouleau Verruqueux – Sève et élégance

Caraganier – beau fixateur d'azote mellifère

Châtaigner en fleurs

Catalpa en fleur

Févier d'Amérique

Gingko Biloba à l'automne

Jasmin des poètes ou Seringat en fleurs

Saule des vanniers en trognes

Saule tortueux

Elégant **Sophora du Japon**

Savonnier – arbre aux noix de lavage

Tilleul en fleurs

Viorne Obier

Sorbier des oiseleurs

Paulownia tomentosa

Conseils de plantation et d'entretien :

La bonne place :

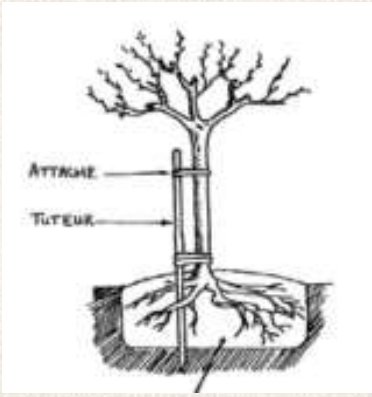
Le bon emplacement est avant tout celui qui correspond aux conditions de culture nécessaires pour chaque essence (rusticité, soleil, sol, ...).

Vous pouvez choisir de faire des **plantations denses (haies, jardin forêt...)**, de jouer sur la hauteur des arbres pour remplir l'espace, d'intervenir sur la taille des arbres régulièrement,... ; ou encore de planter un **verger aéré** dont les ramures se frôlent sans se croiser pour limiter les interventions par la suite et permettre à la lumière de passer.

Voici les distances de plantation conseillées dans ce cas :

- 10m : pommiers francs, cerisier sur merisier
- 8m : poirier franc, nashi, cerisier sur prunus mahaleb, mûrier, plaqueminier
- 4 à 6m : pommier intermédiaire, cognassier, prunier, pêcher, aubépine fruitière, noisetier, figuier, abricotier
- 2 à 3m : pommier nain, poirier nain, et tout arbre que vous souhaitez palisser et tailler.

Bien planter un arbre en racines nues :



- Planter de novembre à mars, si possible hors gel ;
- Eventuellement praliner et tailler légèrement les racines en amont ;
- **Protéger les racines du gel et dessèchement** avant et pendant la plantation;
- **Un trou au moins de la taille des racines**, décompacté au fond si votre sol est bon. En montagne et sol ingrat, n'hésitez pas à faire un grand trou et ajouter de la bonne terre ;
- Installer un tuteur à chaque arbre lors de la plantation ;
- **Mettre de la terre jusqu'au collet** (jonction entre les racines et le tronc) ;
- **Attention à ne pas enterrer le point de greffe ;**
- **Amendement de surface : fumier, compost, broyat ...**
- **Arroser dès la plantation ;**
- **Protections** contre les campagnols, lièvres, cervidés : grillage, gaines ... (ou débrousailleuses ...) ;
- Attention aux ligatures qui peuvent finir par blesser l'arbre (étiquette, tuteurage ...) ;
- N'oubliez pas de faire un **plan de plantation** pour vous souvenir de qui vous avez planté ... !

Conseils d'entretien :

Il ne suffit pas de planter un arbre pour récolter des fruits ... les arbres ont besoin qu'on les chouchoute quelques années le temps de leur implantation :

- **Evitez la concurrence** de la prairie en **désherbant** manuellement ou en paillant ;
- **Arrosez** régulièrement : en moyenne 30L/arbre par semaine supprime tout stress hydrique ;
- **Nourrissez raisonnablement** : un peu de fumier, compost en sortie d'hiver... à petite dose car un arbre trop nourri peut développer les maladies et attirer les pucerons
- **Taille de formation :** Les scions vous laissent tout le loisir de choisir la forme de votre arbre ... vous pouvez le laisser pousser sans intervenir, ou provoquer l'apparition de charpente en sectionnant la tige à la hauteur souhaitée pour permettre aux futures charpentières de se développer.
- **Vigilance sanitaire :** Les arbres ont tôt fait d'attraper des maladies : tavelure, oïdium, cloque, rouille ... ou d'être la proie des parasites (insectes xylophages comme la zeuzère ; cochenilles, pucerons lanigère ...). Surveillez les bien et n'hésitez pas à intervenir au besoin avec des moyens naturels (purins de plantes, suppression des parties atteintes, ...), des pièges, de la bouillie bordelaise pour les maladies fongiques trop nuisibles (à la chute des feuilles et au débourrement en sortie d'hiver)...

Tarifs :

<u>Les tarifs définitifs seront fixés une fois l'inventaire terminé fin septembre</u>.

Fourchette prévisionnelle :

- Arbres fruitiers greffés :
  - Scion de 1 an racines nues : entre 15 et 20 euros
  - Scion de 2 ans racines nues : entre 25 et 30 euros
- Arbres et arbustes non greffés :
  - Jeune plant de 1 an : entre 5 et 8 euros
  - Jeune plant de 2 ans : entre 8 et 15 euros
- Petits fruits racines nues ou godet :
  - 1 an : de 3 à 6 euros
  - 2 ans : 6 à 12 euros

Pour les paysans, tarif pro possible.

Les prix sont TTC : 10% de TVA récupérable.

Prestations et services :

- **Greffe à façon :** pour sauvegarder vos variétés anciennes, apportez-moi des greffons, prélevés sur des branches de l'année pendant l'hiver, je les greffe au printemps sur le porte greffe de votre choix. (prix du fruitier + 5 euros)

- **Taille** : Je prends quelques chantiers de taille fruitière pendant la saison en fonction de la météo et de mes disponibilités : restauration de vieux vergers, taille de formation … Si vous le souhaitez, vous passez la journée avec moi pour apprendre à tailler vos arbres et devenir autonomes (sur devis).

- **Formations :** greffe, taille, multiplication végétale pour des groupes constitués ou deux fois par an à la pépinière (sur devis ou coût de formation annoncé à la journée)

- **Plans de plantation et chantier collectif :**
  - J'accompagne les **professionnels (agriculteurs), communes, associations**, … à réaliser leur propre plan de plantation sur leur parcelle pour des **systèmes arborés** : vergers, jardin forêt, haies … . Conseils techniques pour l'implantation ; suivi et animation de chantiers de plantation. (sur devis)
  - **Pour les particuliers** : vous avez besoin de conseils pour vos plantations ? Rendez-vous à la ferme, avec un maximum d'information pour parler de votre projet, vous conseiller et ébaucher en direct des propositions de plans (50 euros/heure passée ensemble).

Merci pour votre lecture,

pour plus de conseils n'hésitez pas à m'appeler entre midi et 2 … !