

# L'Arbre Perché

Pépinière de fruitiers et arbres paysans rustiques  
en Chartreuse

## Catalogue Hiver 2023/2024



### Sommaire :

- Présentation de la pépinière \_\_\_\_\_ p2
- Comment passer Commande \_\_\_\_\_ p2
- Choisir ses arbres \_\_\_\_\_ p2
- Fruitiers greffés :
  - o Fruits à noyaux :
    - o Abricotiers et amandiers \_\_\_\_\_ p3
    - o Cerisiers : \_\_\_\_\_ p4
    - o Pêchers \_\_\_\_\_ p7
    - o Pruniers \_\_\_\_\_ p8
  - o Fruits à pépins :
    - o Cognassier : \_\_\_\_\_ p12
    - o Nashi : \_\_\_\_\_ p13
    - o Néfliers d'Allemagne \_\_\_\_\_ p14
    - o Poiriers \_\_\_\_\_ p15
    - o Pommiers \_\_\_\_\_ p22
  - o Arbres Rares :
    - o Aubépines fruitières et amélanchiers \_\_\_\_\_ p35
    - o Cormiers, sorbiers ... \_\_\_\_\_ p36
    - o Châtaigner : \_\_\_\_\_ p37
    - o Mûrier (morus) : \_\_\_\_\_ p38
    - o Plaqueminier (kaki) \_\_\_\_\_ p39
- Figuiers et noisetiers : \_\_\_\_\_ p40
- Fruits rouges \_\_\_\_\_ p41
- Autres comestibles \_\_\_\_\_ p43
- Lianes \_\_\_\_\_ p46
- Tout pour une haie \_\_\_\_\_ p47
- Conseils plantation et entretien \_\_\_\_\_ p51
- Tarifs \_\_\_\_\_ p52
- Services \_\_\_\_\_ p52

### Contact :

Toutes les informations à jour sur [www.ferme-arbre-perche.fr](http://www.ferme-arbre-perche.fr) et sur la page facebook de l'Arbre Perché

Mail : [contact@ferme-arbre-perche.fr](mailto: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 où 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 en racines nues.

*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 à partir de fin septembre/début octobre** (sauf précommandes 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 5 jours, à modifier, signer et régler pour réservation définitive. Vous pouvez récupérer vos arbres à partir du 17 novembre (selon météo), **sur rendez-vous** à la pépinière **les mercredi et vendredi après-midi et les samedi matin (évolution des horaires d'ouverture possible)**.

*La pépinière, est un lieu d'exploitation et ne se visite pas, hors porte ouverte le 21 octobre 2023 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 cours 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**.

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 fruits à noyaux :

## 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 ensoleillées 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 régulièrement et des arbres sains.*

*Greffé sur **prunus persica rubira (pêcher rouge) ou Prunier myrobolan.***

### - 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 contre les murs de la ferme.

### - Luizet :

Variété **autofertile, à floraison tardive, relativement rustique.** Les fruits ont une belle taille, ils sont **fermes, parfumés, sucrés et acidulés, à croquer ou à cuire.**

### - Abricot Pêche de Nancy

Variété ancienne originaire de Nancy, **adaptée aux climats frais** et à la croissance vigoureuse. Les fruits sont **fermes, juteux, sucrés et parfumés.**

### - Abricot Prune Sélection

Il s'agit d'un hybride naturel d'origine italienne entre un abricotier sauvage et un prunier myrobolan. La rusticité du prunier est le principal intérêt de cet hybride dont les fruits ressemblent d'avantage aux abricots. Les arbres ne sont pas autoferiles et doivent être plantés par 2. Les fruits sont arrondis, à chair tendre, sucrée, légèrement acidulée. L'arôme est partagé entre l'abricot et la prune.



## Amandiers :

*Nouveauté de cette année, quelques amandiers sont en vente. A réserver aux stations ensoleillées (ou contre un mur), l'amandier redoute un excès d'humidité, le gel tardif, mais supporte les sols pauvres, calcaire et drainants.*

*Greffé sur prunier*

### - Amandier – variété inconnue :

Variété inconnue issue d'un verger familial ardéchois, produisant chaque année et en abondance de nombreux fruits à chair blanche, de bonne qualité.





# 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 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 bords 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 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'arôme 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**.



## 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 » ...*

**Badascony (bigarreau)** : Variété hongroise de 1800, aux gros fruits cordiformes (en forme de cœur), rouges, juteux et sucrés. L'arbre est vigoureux, **rustique et autofertiles**.

### 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 plantée **jusque 800m d'altitude**. Non autofertile, elle est pollinisée par Réverchon, Napoléon ... et les merisiers sauvages à proximité !

### **Catelle (guigne) :**

Petite guigne **noire et sucrée** originaire du Jura, à **déguster crue ou à transformer selon la tradition en kirsch**. Arbre **rustique**.



### **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.



### **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.

### **Jaboulay (bigarreau):**

Variété régionale obtenue par le pépiniériste du même nom à Oullins, près de Lyon en 1830. Production régulière de **gros fruits rouges vifs de première qualité**, à chair fondante, juteuse, douce et parfumée.

### **Lême - Grosse guigne noire luisante (guigne) :**

Variété **ancienne (1670)**, originaire d'Anjou, **anciennement très répandue dans le Dauphiné** et dorénavant uniquement présente chez quelques producteurs de ratafia de saint hilaire du rosier en Isère. Les fruits sont d'un **rouge foncé, fermes et croquants pour une guigne, juteux, sucrés, sans acidité, ou goût relevé voir vineux**. Les fruits **ne craignent pas les vers ni le pourrissement et se conservent relativement longtemps**. Ils sont excellents en **jus, sirop, ratafia, ... à croquer et à cuire en clafouti ou confiture**. L'arbre est **rustique, vigoureux** mais à port étalé, à **forte production régulière**.



### **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.



### **Réverchon – Cœur de Bœuf (bigarreau) :**

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



### **Rainier (bigarreau) :**

Production abondante de **très gros fruits bicolores**, jaunes orangés marqués de rouge, **excellents frais ou confits, croquants, sucrés et parfumés**.

### **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.

### **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) :**

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

### **Van (bigarreau) :**

**Gros bigarreau rouge brillant à chair ferme, sucrée et parfumée**. L'arbre est **très productif et résistant aux maladies**.





# 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 préservées 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 récolte accessible.

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



**Gaillard N°2** : Variété Lyonnaise - Pêcher **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.

**Tardive du Mont d'Or** : Variété lyonnaise rustique et très résistante aux maladies (cloque,...), produisant des fruits jaunes lavés de rouge à **chair blanche, sucrée et acidulée**. La **chair n'adhère pas au noyau** ce qui en facilite la transformation en tartes, compotes, confitures ...



**Vigne sanguine** : Pêche de vigne sanguine de la ferme, sucrée, vineuse, bonne à croquer et à transformer. Résistante à la cloque.

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





# Pruniers :

Les pruniers sont des arbres **rustiques, peu encombrants, qui s'accommodent de nombreux sols même les plus ingrats**. Pour peu qu'ils soient correctement **pollinisés** (exemple de bon pollinisateurs : D'ente, Reine Claude Bavey u d'Oullins, Quetsche d'Alsace, Ana Spath ...), ils assurent en **5 ans une production généreuse** : quelle belle récompense, en **été et au automne**, que ces fruits chargés de soleil, sucrés et gorgés d'un jus savoureux !

Les pruniers, cultivés depuis au moins 4000 ans, étaient traditionnellement multipliés dans les haies par semis et marcottage, spontané ou volontaire lorsque les arbres portaient des fruits intéressants. Ces **anciennes populations de pruniers** sont de moins en moins présentes dans nos campagnes avec la simplification des paysages, mais certaines variétés sont proposées ici grâce au travail de recherche de passionnés : Damas noire du Servage, Demoiselle, Farote, Perdrigonne, Pruneaux locaux ...

De nombreuses variétés de fruits de table, à transformer, plus ou moins rustiques (jusque 1000 mètres), régionales, ... sont greffées à la pépinière.

## Porte greffe :

- **Prunus myrobalana = 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.**



### Damas noire du Servage :

Ces prunes de la même famille botanique que les mirabelles se multipliaient auparavant par drageon et semis dans les haies de Saint Ismier. Les fruits sont ronds, bleus noirs, à chair jaune rouge, **ferme, juteuse, sucrée et acidulée, au goût « muscaté »**. Ils sont matures la **première quinzaine d'août, à croquer et transformer** (confiture, tarte, macérations, ...). **L'arbre est fertile, rustique, peu épineux et svelte.**

### 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 prumineux 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 Béjonnères :

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, confiture, alcool ...).

### Goutte d'or :

**Excellente prune tardive** jaune rosée allongée à la chair 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 **XVème siècle** jaune orangée, sucrée, très gouteuse qui se prête à être consommée fraîche, en confiture ou distillée. Arbre vigoureux **autofertile** à forte productivité **alternante. Floraison demi tardive** et maturité en aout.

### Mirabelle de Metz :

Fruits jaunes doré à déguster **fin aout, délicieusement sucrés et parfumés**. L'arbre **rustique résiste bien aux maladies** et produit rapidement. **Moins vigoureux que son cousin Nançay, il produit plus régulièrement mais n'est pas autofertile.**



**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 pruneux 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.

#### **Quetsche 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**.



#### **Reine Claude Bavey :**



Grandes prunes sphériques jaune-vertes à **chair jaune, très juteuse, très sucrée, mielleuse, savoureuse**. Cette **variété rustique est autofertile, bonne polinistrice, très productive et peu alternante**. Récolte en septembre d'excellents fruits crus ou à transformer en pâtisserie, confiture ...

#### **Reine Claude d'Althan :**

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

#### **Reine Claude dorée :**

Variété **ancienne** cultivée depuis au moins le XVIème siècle, nommée en l'hommage à l'une des reines de France. **Productive, fertile**, c'est une bonne polinistrice. 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 **conservé 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'Ecully :**

**Variété Lyonnaise** de 1866, produisant mi-aout de **très gros fruits** arrondis dissymétriques jaunes verdâtres rayés de rouge ; à chair jaunâtre, **juteuse, relevée, sucrée et parfumée : excellente**. L'arbre est vigoureux et **très fertile**.



### Reine Claude d'Oullins :



La plus **précoce** des Reines Claude, à récolter de fin juillet à août. Ses grandes prunes sphériques jaune-vertes ont une chair jaune, **très juteuse, sucrée et parfumée, excellentes** à croquer et à transformer en pâtisserie, confiture .... Cette **variété Lyonnaise rustique (floraison tardive) et vigoureuse est également autofertile et très productive. Elle Résiste au gel, à la moniliose et aux vers.**

### Reine Claude Tardive de Chamborcy :

Variété **tardive du XIX<sup>ème</sup> siècle**, vigoureuse et **productive**. Ses fruits sont ronds, d'un joli jaune vert doré teinté de rouge carmin, à chair juteuse sucrée et parfumée, de **bonne qualité**. Sa récolte intervient de septembre à octobre. Il est **auto-fertile** mais n'est pas adapté à la haute altitude

### Reine Claude Verte du Servage :

Variété **rustique originaire de Saint Ismier**, jaune verdâtre, **juteuse, à la fois sucrée et acidulée de très bonne qualité**, mûre pour la première quinzaine d'août.

### 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-août à début septembre pour être croquées ou transformées.



### Stanley :

Prunier **résistant aux gelées printanières**, de vigueur moyenne et très productif. Les fruits sont **gros, violets, juteux, sucrés**. Si ils sont très bons crus, il sont **particulièrement adaptés** à la conserve (fruits au sirop) ou déshydratés.





# Fruits à pépins :

## 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, pâte 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**.



# 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 craquante** qui se conservent pendant 3 mois au frais. Pollinisé par nashi hosui, william's, ...

**Hosui** : 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, ...



## Néflier d'Allemagne :

*Les Néfliers d'Allemagne (Mespilus germanica) sont de beaux petits arbres rustiques de 3 à 6m de haut sur 5m de large, aux feuilles oranges à l'automne et au port tortueux lui conférant un aspect graphique ornemental indéniable. Rustique, il apprécie le soleil et la mi ombre. Ses drôles de fruits oranges, les nèfles (encore appelées cul de chien par les anciens), se consomment blettes en automne, crues ou transformées en gelées ou confitures.*

**Porte greffe :** *poirier franc ou cognassier*

**Attrape Rêve :** Variété fruitière inconnue, issue de sélection, qui produit en abondance des fruits de belle taille.

**Grosse sauvage :** Issu d'une sélection sauvage, les nèfles sont de belle taille.

**Petite sauvage :** Issu d'une sélection sauvage, les nèfles sont de petites taille mais particulièrement goûtus.

**Westerweld :** Variété productive originaire des pays bas, aux fruits sucrés.





# Poiriers :

## Porte greffe :

- *Pyrus comunis* = **poirier sauvage** et spontané européen qui s'adapte au **froid** comme à la chaleur. Il permet d'obtenir **de magnifiques arbres de grande taille, productifs, à longue espérance de vie pour tous les sols**, mais la mise à fruit est au minimum de 5 ans.
- *Cognassier de Provence – Cydonia oblonga* : Les poiriers greffés sur cognassiers sont **moins poussant** (3 à 4 mètres de haut), **produisent en 3 à 4 ans**, des fruits parfois de **calibre supérieur** mais leur **espérance de vie est réduite**. Les arbres ainsi greffés devront être **tuteuré ou palissés, amendés, irrigués** pour bien se développer. Ils toléreront les **sols pauvres, mais peu calcaire**. Toutes les variétés ne peuvent pas être greffées sur cognassier.

## 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 canepire 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**. **Appréciables 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.

### **Cocomérina d'été :**

Fruits jaunes parfumés à **chair sanguine**. C'est une belle poire d'été (aout), **rafraichissante et juteuse**, idéale à déguster sous l'arbre.

### **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**.





### Docteur Jules Guyot :

Variété qui peut remplacer avantageusement la William sous nos climats pour sa **bonne qualité et sa résistance aux maladies fongiques** (tavelures). Les fruits sont lisses et **fondants, juteux, sucrés et parfumés**, à récolter avant maturité pour une meilleure conservation.

### Précoce du Trévoux :

Variété ancienne originaire de l'Ain, **rustique et vigoureuse, résistante aux maladies** (tavelure). L'arbre produit en abondance des poires de table **rafraichissantes, parfumées, très sucrées, agréablement acidulées** : succulentes à croquer dès la cueillette qui est échelonnée d'août à septembre.

### 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.

### Sept en Gueule :



Il s'agit de **l'une des plus anciennes variétés connues** (avant JC ?!). L'arbre géant, résistant, **produit d'abondantes petites poires d'été** jaunes 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 Rouge- 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 pollinisateur**.

### William Rouge :

Excellents fruits à **peau rouge et chair blanche, juteuse, fondante, très sucrée**, à déguster en **septembre**.

## Poires d'automne :

### Alexandrine Douillard :

*Une bonne poire sucrée à la production régulière.*

Poire de 1849, obtenue par une jeune architecte Nantaise 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 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 d'automne :

Une poire italienne **sanguine à la chaire rouge, cultivée en altitude**. Cette poire est douce et très parfumée, au gout original, à déguster en septembre et 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**.

### Certeau d'automne :

Variété ancienne (1500) produisant des fruits jaunes dorés à joue rose mûres d'octobre à décembre. Sa chair est sucrée et cassante, parfaite pour la cuisson de confitures qui prend une jolie teinte rosée.

### Comice :

Variété du XIXème siècle originaire d'Angers 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 août 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.



### Général Leclerc :

Variété rustique, vigoureuse et résistante à la sécheresse. Les fruits trapus à déguster cru ou cuits ont une peau rugueuse, un **chair blanche fondante, juteuse, sucrée et acidulée, au parfum épicé**. Ils sont à déguster de fin septembre 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 XIX<sup>ème</sup> 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 compotes**. Elle se récolte en octobre et se conserve jusqu'à 2 mois.

### Triomphe de Vienne :

Une variété **régionale** du XIX<sup>ème</sup> siècle **résistante aux maladies**, produisant de **beaux gros fruits** jaune fauve en septembre, à la chair 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, mûres de **décembre à avril**.



### Blesson :

**Ancienne variété Savoyarde rustique**. Les fruits sont longs, allongés, **parfumés, à chair sucrée et juteuse**. Sa chair ferme en fait une **parfaite candidate à la cuisson** : elle se tient longtemps au four. Elle prend toute sa saveur ou la réduisant en purée, qui **caramélise et prend une teinte rouge grenat brillant**. Elle est couramment utilisée pour la confection d'un dessert typique : la **rissole savoyarde**, chausson à la purée de poire caramélisée.

### 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<sup>ème</sup> 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 ventruées. 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 régalaient les habitants du hameau tout l'hiver. Ceux qui apprécient les poires à chair grossière les croquent à plaisir. À 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 XVIII<sup>ème</sup> siècle** répandue dans toute la France pour ses mérites. **Résistante aux maladies**, elle se cultivait également bien en **montagne jusqu'à 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 l'automne et **se consomme jusqu'à Noël**.



### 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.



### Figue d'Alençon :

Variété ancienne produisant de belles poires évoquant une figue allongée. Leur **chair est fondante, juteuse, très sucrée et délicatement parfumée**. A déguster d'octobre à février.

### Livre :

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

### Louve, Franc Réal, Forêt d'Hiver :

Variété mise en avant par le **Parc Naturel Régional de Chartreuse**. Il s'agit d'une des plus anciennes variétés connue, autrefois présente dans le catalogue de la pépinière royale située près de Grenoble et **citée pour ses mérites par le jardinier de Louis IX**. On ne trouve maintenant que peu de vestiges de cette **variété auparavant répandue dans le massif de Chartreuse**. Les fruits sont arrondis, bosselés, à peau rude ; à **chair blanche, cassante, sucrée, excellente cuite**. Ils sont **matures de novembre à février**. Les arbres sont **robustes, rustiques et fertiles**.

### 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 mûres 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 abondamment 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 où 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.**

## Arbres multi-variétaux :

Manque de place ? Envie de tout goûter ? Imaginez **un même arbre qui porte à la fois des poires, des nashis et des coings ...** pour d'avantage de dégustations. Il vous faudra cependant être habile pour permettre à un même arbre de porter tout au long de sa vie des variétés à croissance différenciée, mais le jeu en vaut la chandelle.

## Porte greffe : Cognassier, cydonia oblonga

**Poire Général Leclerc + Nashi Kumoi + coing** : Une **poire d'automne fondante**, au parfum de pain d'épice, à croquer ou à cuire, une variété **de nashis parfumés**, juteux et sucrés à cueillir à la même période et **des coings de Provence** à transformer, de beau diamètre bien que non issu d'une sélection fruitière.

**Poire Général Leclerc + néfler d'Allemagne + coing** : Une **poire d'automne fondante**, au parfum de pain d'épice, à croquer ou à cuire, des néfles d'Allemagne issues d'une sélection locale (petite néfles parfumées) et **des coings de Provence** à transformer, de beau diamètre bien que non issu d'une sélection fruitière.

**Poire Cuisse Madame + poire Curée + coing** : Une variété de poires précoce fondante : la Cuisse Madame, une variété emblématique de poire de garde à croquer et à cuire et **des coings de Provence** à transformer, de beau diamètre bien que non issu d'une sélection fruitière.



# POMMIERS :

*Cette année encore, les variétés greffées à la pépinière sont nombreuses. Certaines sélectionnées pour leur histoire et importance patrimoniale, d'autres pour leur goût, leur rusticité, leur originalité ou encore leur usage : la meilleure des compotes ou des pommes au four, le jus, le cidre ... les variétés locales et régionales 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 :

- **M26** : Porte Greffe **nanifiant à tuteurer ou palisser**, permettant une **mise à fruit rapide**, mais une plus **faible résistance à la sécheresse et longévité**. **Craint l'excès de calcaire**.
- **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**. C'est le porte greffe des arbres 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 tite 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.



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

#### **Calville rouge du Mont d'Or :**

Variété **Lyonnaise** présente dans le verger conservatoire de Lacroix Laval. **Belle et grosse pomme rouge vif, côtelée**, mûre en septembre/octobre, à **chair blanche, croquante, juteuse, sucrée et parfumée de bonne qualité**.

#### **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**.

#### **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.



## Pommes régionales d'automne / hiver : à consommer fraîchement cueillies et à conserver l'hiver.

### Bofarde :

Variété qui était présente dans le verger de Claude Mailland à Attignat Oncin : le dernier arbre vient de tomber. **A sauvegarder**, Claude la décrit ainsi : « **parfum inégalable**, pomme verte jaune convexe, mûre en octobre puis jaunit et sucrée, **grosse, juteuse, ferme, très gouteuse**. ». Une analyse génétique est à faire.

### 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.



### Demoiselle Plate :

Variété des Terres Froides, aux **excellents fruits rouges, fermes, juteux, sucrés, légèrement acidulée, très gouteux**. Elle peut se consommer de la cueillette jusque mars.

### 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 **grands 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 craquante**, et de très bonne conservation lorsque cultivée en altitude. Elle se déguste au **couteau, en pâtisserie et en jus**. **Rustique jusqu'à 1000m** d'altitude, Elle était l'une des pommes phares, cultivée dans les prés vergers le siècle passé, vestige de l'avant pays savoyard.



### Franc Roseau Blanc :

Il s'agit d'une **variété unique : un seul arbre** trouvé et identifié dans le Verger Sauvage Thévenon Rousseau à Novalaise. Les fruits sont intéressants, **jolis, fermes**, à consommer dès le début d'hiver.

### 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**. Mûres **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.



### 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 **flourissent tardivement**, sont vigoureux mais peuvent avoir tendance à alterner en production d'une année à l'autre.

### Plate de Nances :

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.

### Reine Florence - Grosse du Pré Château :

Variété iséroise (Vaulnaveys), de **magnifiques arbres centenaires ont également été retrouvés au hameau du château à saint pierre d'Entremont à 1000 mètre d'altitude**, plein nord. **Rustiques**, ils produisent de **gros fruits** jaunes dorés à lenticelles, lavés de rouge carmin, à **la chair mi ferme, très juteuse, assez sucrée, peu acidulée et goûteuse**. Leur usage est multiple : elles **se croquent, se sèchent et se transforment en compote** ou jus. Elles se récoltent avant les gelées et se consomment de novembre jusque janvier.

## 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, goûteuse 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 2<sup>ème</sup> 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 parmi 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.**

### 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.**

### Cannelle Blanche :

**Variété lyonnaise** (Villefranche sur Saône) produisant des fruits jaune teintés de rouge, à la **très bonne chair blanche, fine, sucrée, sans acidité, parfumée et au goût citronné.** Elles se consomment entre décembre et mars.

### Croquette - Croque de l'Ain :

**Très ancienne variété rustique** retrouvée dans la Drôme, dans l'Ain et dans les Vergers de Claude Mailland à Attignat Oncin, C'est un fruit tardif, de belle taille, côtelé, rougissant au soleil, à la **chair fine, sucrée, acidulée, bien parfumée, 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.

## Rose des Montagnes :

Cette variété à **profil unique**, d'origine inconnue, retrouvée dans le **Vercors**, provient de **verger conservatoire des fruits retrouvés de Beauvoir en Royan**. Les fruits sont verts jaunes roux, à la **chair équilibrée, juteuse, croquante et très parfumée**. Ce sont d'excellentes pommes de garde.

## 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 à 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 ...*

### 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'août 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 XXIème.*

*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.

### Pigeonnet blanc d'été :

Pomme précoce mais qui a l'avantage d'avoir une **production étalée et de se conserver un mois durant**. Elle est de forme originale **allongée et conique, juteuse, peu acide**. Variété trouvée et conseillée par le Verger Conservatoire des Fruits Retrouvés dans le Royan.



### Scarlet Surprise :

**Pomme sanguine à chair rouge** du mois d'août. L'arbre est **rustique, résiste aux maladies, vigoureux et productif** ; Les fruits rouges vifs sont **savoureux et sucrés**. Le bois et le feuillage de cet arbre rare sont également rougeoyants.

### Transparente blanche :

*« L'une des meilleurs précoces » 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'août 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.

## POMMES D'AUTOMNE :

*DES POMMES À SAVOURER SUR L'ARBRE DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE...*

### 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 - Maggy:

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 goût 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.





### 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 pâles, 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.



### Raisin rouge :

Variété suisse, **rustique**, produisant des fruits à **chair ferme, très juteux, acidulés, rafraichissant et à saveur prononcée, « vineuse »**. Les fruits sont très bons **crus**, mais peuvent également servir pour **le jus et le cidre**.

### Reine des reinettes :

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

Originaire de Hollande, du **XVIIIème 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'oïdium. 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 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 parfumée** (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. Les fruits sont très intéressants et permettent une préparation fermentée **alcoolique et parfumée**. L'arbre est rustique, vigoureux, productif, buissonnant et **résistant aux maladies**. Maturité mi-novembre.

## Bisquet :

**Variété à cidre, très productive, rustique et vigoureuse**. Les arbres portent de gros fruits verts/jaunes côtelés, à **chair douce, faiblement amère, au jus parfumé particulièrement coloré**. Elle peut servir à préparer **seule un cidre moelleux** ou être brassée en mélange avec des pommes plus taniques, entre octobre et décembre.

## Court Pendu Rouge :

Très ancienne variété à **floraison tardive**. C'est une **excellente pomme à couteau, ferme et croquante, extrêmement sucrée et bien parfumée** : **arrière-goût acidulé/anisé délicieux**. Elle se tient bien au four ou en tarte. Pomme à cueillir dès septembre, à pleine maturité en novembre et à consommer jusque février.

## De Risoul :

*Variété très ancienne, rustique, peu sensible aux parasites 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 résistants aux maladies.



### **Dous Moën :**

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

### **Gueule de mouton :**

Variété **très rustique** et très vigoureuse, bon pollinisateur 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.

### **Noire - Mela Mora :**

Cette variété retrouvée au verger sauvage Thévenon Rousseau de Novalaise serait en réalité une variété italienne (Toscane) ou corse. C'est une **variété en danger d'extinction**. Les fruits sont **rouges violacés, foncés, brillants, à chair ferme, juteuse sucrée, à peine acide** (« goût moderne »), de bonne qualité à croquer dès octobre.

### **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 des Carmes :**

Variété recommandée en **altitude**, produisant des fruits **délicieusement acidulés et parfumés, bien juteux et très sucrés** ; à déguster d'octobre à mars. L'arbre est **productif, vigoureux, rustique et résiste bien à la tavelure**.



### **Reinette des Chartreux :**

Et non, la reinette des chartreux n'est pas locale, elle porte son nom des moines chartreux.

Cette variété n'en est pas moins intéressante : la **floraison est magnifique, colorée**, les fruits jaunes d'or lavés de rose sont **parfumés** (saveur relevée de reinette), **juteux, sucrés et croquants**. Ils se consomment de la fin de l'automne et durant l'hiver. L'arbre est **résistant 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 parfumée** à cueillir mi septembre et consommer de novembre à mars. Variété **résistante aux maladies**.





# POMMES DE GARDE :

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



## **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**.

## **Belle fille :**

Pommier **ancien** (1600) très vigoureux pouvant servir d'intermédiaire de greffe. Il produit en **abondance et régulièrement** des 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.



## **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.

## **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 rafraîchissante**. 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.



## **Fenouillet gris ou Pomme d'Épice 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 parmi 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.

### Jalibois :

**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 XIX<sup>ème</sup> 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.

### Patte de Loup :

*Très bonne pomme **moyen âgeuse, fertile et rustique** mais à 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 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.

### Reinette de Provence :

Variété cultivée dans l'Ain, produisant de beaux fruits jaunes lavés de rouges. **chair blanche, tendre, juteuse, très sucrée et très parfumée de bonne qualité**. Sa floraison est mi tardive et elle se consomme jusqu'au printemps. Il s'agit **d'une des pommes préférées au sein du verger conservatoire des fruits retrouvés dans le Royan**.

### 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 parmi les pommiers anciens de la Tit'ferme !



### Sainte Germain – De l'Estre – 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.



### Winter Banana :

*Une pomme au gout original.*

Obtenu 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**.





## Aubépine fruitière et azéroliers :



Les aubépines sauvages (*Crataegus* spp), aussi appelées épines blanches sont des arbustes piquants **rustiques** de nos campagnes, adaptés à l'altitude, résistant à la **sécheresse, au calcaire et appréciant le soleil**. Une floraison blanche précoce **mellifère** attire les pollinisateurs 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.

### - Azérolier – *Crataegus azerolus*, sélection :

L'arbuste épineux méditerranéen mais rustique produit des fruits rouges vermillons acidulés d'environ 4cm de diamètre, riches en vitamine C et A, **délicieux crus en gelée ou en jus**, à consommer dès septembre.

- **Orientalis** : Arbuste non épineux 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 non épineux 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.

## Amélanchiers :

*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.*

*Il existe plusieurs cultivars : l'amélanchier ovalis que l'on trouve à l'état sauvage dans les coteaux calcaires asséchants jusqu'aux environs de Chambéry, l'amélanchier du Canada, l'amélanchier de Lamarck originaire d'Amérique du Nord aux fruits sucrés à consommer comme des friandises, ou encore l'amélanchier à feuilles d'aulne dont sont issues la plupart des variétés sélectionnées pour la production fruitière pour la taille du fruit et leur saveur.*



Des amélanchiers sont disponibles à la pépinière issus de semis pour un port buissonnant/arbustif, ou encore greffé sur sorbier des oiseaux ou aubépine pour un port arboré plus défini.

- **Amélanchier du Canada sauvage – issus de semis**
- **Sélection d'amélanchier du Canada** greffé sur aubépine ou sorbier des oiseaux
- **Amélanchier à feuilles d'Aulne – variété Martin – Greffé** : greffé, cette variété produit des amélanthes de relativement belle taille, tardives et sucrées.
- **Amélanchier à feuilles d'Aulne – variété Prince William** : jeune bouture. L'arbre sera plus buissonnant qu'un amélanchier greffé. Variété prisée pour ses gros fruits. Cette variété est de petit développement.



# Cormiers, sorbiers :

*Les cormiers, sorbiers, alisiers ... sont tous cousins, issus du genre Sorbus.*

## - Sorbiers des oiseleurs issus de semis – graines originaires des Hautes Alpes :

Les sorbiers des oiseleurs sont de magnifiques arbustes (cépée du 6m ou arbre jusque 15m) originaire du Caucase et de la Sibérie, au feuillage flamboyant l'automne. **Extrêmement rustiques**, ils produisent du **pollen** pour les insectes et des **fruits rouges** prisés des oiseaux, riches en vitamine C, au **goût amer/acidulé peu apprécié à l'état cru et peu digestes**. Ils peuvent cependant être **transformés lorsqu'ils sont récoltés à maturité** : compotes, jus, liqueur ... Il n'apprécie pas les sols lourds et calcaires.



## - Cormier (sélection locale) greffé sur aubépine



Cet arbre autrefois cultivé au moyen âge est progressivement réintroduit dans nos campagnes. Les **fruits astringents étaient utilisés dans des boissons fermentées (cidre), en confitures, pâtes de fruits ou séchés**. Son bois était particulièrement prisé pour sa dureté et son élasticité (pales de moulins, moyeux de roues, instruments de musique ...). **Cet arbre vénérable de 15 mètre de haut, retrouvé fréquemment dans d'ancien vignoble, peut vivre plus de 500 ans**. Mes cormiers sont greffés sur aubépine, et supportent les sols ingrats, secs, caillouteux et calcaires.

## - Alisier blanc issu de semis local (Entremont)

**Alisier blanc** : Arbuste rustique, retrouvé à l'état sauvage jusque **2000 mètres d'altitude**. Son port arrondi et ses feuilles au-dessous argenté lui procure **une allure élégante**. Les corymbes de fruits sont appréciés des oiseaux, mais je les trouve également particulièrement intéressant à découvrir **une fois que le gel les a adoucis : sucrés à maturité, au léger goût de rose**. Ils sont riches en vitamines. A déguster cru sous l'arbre ou à transformer à volonté.



## - Sorbier Burka issu de semis :



Il s'agit d'un hybride de Mitchourine entre un sorbier des oiseleurs, un sorbier des alpes et un aronia. Les fruits produits sont des **petites pommes violacées et sucrées**. L'arbuste est également **très beau** : le feuillage automnal se part de violet, d'orange et de pourpre chaque année.



- **Sorbier Burka greffé sur aubépine et sorbier des oiseleurs** : les propriétés du sorbier Burka, mais l'affinité du porte greffe avec le sol. Greffé sur aubépine, le sol peut être ingrat, caillouteux, calcaire et l'arbre sera plus petit à terme. Greffé sur sorbier des oiseleurs, l'arbre sera plus vigoureux.



# Châtaigner :

*Le châtaigner est un bel arbre mellifère de 10 à 30 mètres de haut (recépage et trogne possible), dont chacun connaît 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 trop de calcaire actif pour lui permettre de pousser sans encombre.*

- **Bouche rouge** : Variété très présente en Ardèche, produisant de **gros fruits à bonne saveur** à utiliser en frais (rôtie), transformer en confiture, crème de châtaigne ... Les fruits sont **peu sensibles aux vers**. Sa **maturité tardive** ne permet pas de le cultiver en trop haute altitude (<600m).

- **Dauphine** : Variété à **débourrement tardif**, ne craignant donc pas le gel de printemps.

Les châtaignes sont peu cloisonnées (un gros marron), **s'épluchent facilement et se conservent bien**. Elles sont de **très bonne qualité gustative** (chair fine, sucrée et parfumée). Cette variété est traditionnellement utilisée grillée, bouillie, transformée en farine ou en confiserie pour sa bonne tenue.

- **Marron de Lyon** :

Variété de grosses châtaignes brillantes et sucrées de bonne conservation.

- **Pélegrine** :

Cette variété est cultivée dans le Gard et en Ardèche entre 300 et 500 mètres d'altitude. L'arbre est **peu sujet aux maladies, rustique et productif**. Les fruits mi tardifs ont une **chair fine et parfumée**. Bons à griller, sécher et pour la confiserie.

- **Sélection locale - Tardy** :

Arbres greffés obtenus à partir de sélections locales de l'avant pays savoyard produisant des châtaignes douces, de beau calibre, peu cloisonnées ce qui en facilite l'épluchage.





## 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, on oublie parfois ses fruits pourtant gourmands, parfois tâchants ... 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.*

**Mûrier blanc non greffé :** Le mûrier blanc (*Morus alba*) est d'avantage résistant au froid que son cousin (*nigra*), produit des fruits plus rapidement et plus goûteux que le mûrier noir sous nos climats. Les mûriers blancs sont appelés ainsi pour la couleur de leurs pousses au printemps et non pas pour leurs fruits : les mûriers blancs peuvent avoir des fruits blanc, rosés à violets noirs.

**Kokuso 21 (mûrier blanc):** 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 blanc):** 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.

**Wellington (croisement entre un mûrier blanc et un mûrier rouge - rubra) :** Variété très fructifère qui produit de gros fruits noirs allongés et sucrés.





# 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

## Hana Fuyu :

Plaqueminier autofertile, rustique et de petit gabarit (3 mètres), produisant de gros fruits non astringents à consommer croquants, durs comme une pomme. Ils peuvent également se consommer blets, ils sont alors légèrement plus sucrés.



## Giant Fuyu :

Plaqueminier rustique et de taille moyenne, très décoratif : les fruits non astringents restent accrocher à l'arbre après la chute des feuilles. Les fruits ressemblent à ceux du Hana Fuyu en plus gros et plus rouges.

## Hatchiya :

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

## Rojo Brillante :

Variété **productive** peu astringente, à laisser mûrir pour déguster de bons fruits oranges de bonne conservation. Sa chair est connue pour devenir **fondante, rouge foncée, sucrée et légèrement vanillée.**

## Sélection :

Sélection de plaqueminiers **locaux**, à **beaux fruits astringents devenant fondants et sucrés** une fois blets. La variété est inconnue.

**Sharon** : Variété productive, aux fruits oranges allongés et côtelés peu astringents devenant bien sucrés avec le temps.

## 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.





## 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 figes à sécher.

- **Ronde de Bordeaux** :

Variété hâtive **unifère** (fin août – septembre), qui a un **bon comportement face au froid et à la pluie, adaptée aux climats rigoureux**. Elle produit des fruits de petite taille **violet/noirs à chair rouge, douce et sucrée**.



- **Brown Turkey** :

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

- **Noire de Bellone** :

Variété **rustique, vigoureuse**, hâtive, autofertile, bifère (production en juillet et en septembre) produisant des **fruits violets à pulpe rouge, juteuse, sucrée et parfumée**.



## Noisetiers :

*Les noisetiers apprécient la fraîcheur 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**.



- **Nottingham** : Variété **rustique mais précoce**, produisant de belles **noisettes allongées** bien pleines à la mi-août.



- **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 Groseilliers :



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

- **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 !



### 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.
- **Des bois** : Un Cassissier sans doute planté par Berthe, ancienne propriétaire de la Tit'ferme, au **pied d'une source dans un des terrain**. La source cachée dans les bois est maintenant cerclée par un **grand bosquet de cassis exhubérant**, sous les sureaux et les frênes avoisinants.
- **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, goûteux, à **grande richesse aromatique**.
- **Tradimel** : **Excellente variété rustique à transformer** : fruits acidulés et goûteux parfaits pour les jus, confitures, sorbets ...; mais aussi **feuilles et bourgeons** pour infusions, macérations, distillation ..., de **mi saison, autofertile**.





## 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 Framboisiers :

*Les framboisiers redoutent la sécheresse, les sols lourds et les excès de calcaire mais apprécient les sols riches et légers. L'idéal est de les planter en lignes et de les maintenir au sein d'un palissage.*

- **Zéva** : Variété ancienne remontante, peu épineuse, productive, aux gros fruits rouges parfumés de juin à octobre.
- **September** : Variété remontante, vigoureuse, rustique, qui produit abondamment de gros fruits arrondis, roses, bien parfumés pour une récolte tôt en juin puis en septembre/octobre.



## Les Ronces fruitières :

Des variétés de ronces **sans épines aux gros fruits sucrés**, à laisser courir en **couvre sol ou à palisser**. Elles apprécient les **sols riches, le soleil ou la mi ombre**.

- **De la ferme** : Variété inconnue, peut-être **la plus vigoureuse et la plus productive** des 4.
- **Smoothstem** : Variété **tardive et productive**, aux gros fruits bleus / noirs.
- **Thornfree** : **très vigoureux** (4mètres) et **productif**, aux gros fruits **d'excellente saveur**.
- **Triple Crown** : **moins vigoureux** que les précédents (2 mètres), **tardive et peu drageonnant** : elle se maintient bien à un seul endroit.

## 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 myrtilles sauvages, la fraîcheur de l'altitude lui est favorable.*

- **Ivanhoe** : variété rustique et résistante aux maladies de mi saison à **gros fruits bleus parfumés et fermes**.

## 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 séchées, transformés en jus ...

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

- **Goji New Big** : Variété productive à **gros fruits rouges, plus doux** que les goji non issus de sélection fruitière.



## Autres arbres et arbustes comestibles :

### Amélanchiers :

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. Des amélanchier du Canada et des amélanchier à feuilles d'Aulne de variété Prince William et Martin sont disponibles.



### Arbre aux faisans :



*Leceyteria 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.



### Argousiers :

Les argousiers sont des arbustes épineux produisant des **fruits très riches en vitamine C, acidulés, à transformer en fin d'automne**. Ils sont dioïques : il faut des pieds mâles et des pieds femelles pour la fécondation (1 pour 3). Cet arbuste (1 à 5 mètres) est une plante **pionnière fixatrice d'azote**, qui aime le soleil et s'adapte aux sols légers ou caillouteux et pauvres. L'argousier est **rustique** et colonise par exemple l'étage subalpin des Hautes Alpes, de nombreux pays eurasiatiques et la Mongolie.

- **Pollmix** : argousier mâle
- **Hergo** : argousier femelle de sélection fruitière, productif, aux gros fruits ovales orangés.
- **Argousiers issus de semis (indéterminés)** : c'est la loterie ! à privilégier en haie avec un minimum de 4 sujets.

### 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 – Camérisier - Chèvrefeuilles 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.



## Cognassier du Japon :

Arbuste rustique épineux de 2,5 mètres, au port souple et retombant et aux **magnifiques fleurs** roses/oranges vif mellifères. Cet arbuste ornemental également appelé Citron du Nord et souvent planté dans les jardins de nos grands-mères produisent des **fruits jaunes, ronds, aromatiques, acidulés, très parfumés, à découvrir crus ou encore cuits en compote, gelée, ...** Il apprécie les sols drainant peu calcaires, le soleil ou la mi ombre.



- **Cognassier du japon issu de semis**
- **Cognassier du japon, variété Cydo** : gros fruits en début d'automne



## 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.



## Eleagnus : Chalef d'automne, goumi 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.
- **Chalef d'automne - Pointilla - Sweet'n'sour** : Sélection à **gros fruits rouges sucrés et peu acides**.
- **Olivier de Bohème (eleagnus angustifolia)** : **Beau buisson argenté** rappelant l'olivier par son 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.



- **Goumi du japon (eleagnus multiflora)** : Buisson facile, **rustique semblable au chalef**, à la **floraison parfumée autofertile**, produisant des **fruits aigre doux à sucrés** riches en vitamine C à déguster ou à **transformer en confiture, gelée, boisson alcoolisée ...**



## Grenadier :

Arbuste caduque **résistant à la sécheresse**. Si certaines variétés sont rustiques, mettez toute les chances de votre côté d'avoir des fruits à l'automne en les plantant à un endroit **ensoleillé** et protégé des intempéries.

- **Grenadier Parfianka** : variété réputée **très rustique**, produisant les belles années de soleil des fruits **rouges, juteux, sucrés et avec peu de pépins**.

## Poivriers (faux-) :

Faux poivrier, de la famille des anthoxyllum, originaires des montagnes chinoises. Les arbustes épineux ont un feuillage et de baies aromatiques réputés en cuisine.

- **Poivrier de Sichuan** : Les feuilles, les jeunes pousses et l'écorce des graines sont à découvrir : légèrement piquante mais extrêmement aromatiques : citronnés, boisés, réchauffant le palais.
- **Poivrier du Timut** : plus piquant et aromatique que le sichuan. Les feuilles sont très intéressantes en cuisines : leur note d'agrumes et de pin vert en font un aromate intéressant dans le riz ou pour aromatiser une huile d'olive.



## Ragouminier :

Le ragouminier, ou *prunus tomentosum*, est un bel arbuste rustique de la **famille des cerisiers**, produisant en début d'été des **fruits très semblables mais de petite taille et collés au bois**, à déguster crues ou à transformer. La floraison printanière est mellifère et ornementale.

## Rosier rugueux :

Un rosier sauvage aux épines accueillantes peu érigées, **floraison rose fuchsia odorante** étalée au cours 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 pollinisateurs et les oiseaux. Le sureau aime l'eau et la fraîcheur.

- **Sureau noir - sélection** : sélection de la ferme à gros fruits
- **Sureau noir - Haidegg** : sélection fruitière précoce et très productive, à gros fruits.



## Lianes :

### Kiwi :

Les kiwis redoutent les excès de calcaire qui peuvent provoquer une chlorose : les feuilles décolorent à cause d'une mauvaise assimilation du fer causée par le calcaire. Ils sont généralement **dioïques** : il faut des plants mâles et femelles. **Les jeunes plants craignent le gel**, c'est pourquoi **il vaut mieux les planter en sortie d'hiver** ; et **craignent la sécheresse** ... mais une fois bien chouchoutés, leur croissance exponentielle pourrait vous causer du tort si vous ne les palissez pas solidement. Jusqu'à 800 mètres d'altitude.

- **Kiwi mâle** : de quoi polliniser jusqu'à 5 kiwis femelles.
- **Kiwi femelle Hayward** : variété **rustique**, vigoureuse, communément plantée alentour, produisant de **gros fruits de bonne conservation**.
- **Kiwi autofertile Solo** : Variété **autofertile**, produisant des fruits de plus petite taille mais pas moins bons.

### Kiwai :

Cousine du kiwi, cette liane est moins vigoureuse et plus résistante au gel. Les fruits sont de la **taille d'un gros grain de raisin**, se consomment entièrement, et sont **doux et acidulés** comme un bonbon ou un jus de fruit de la passion. À découvrir !

- **Kiwai Issai** : variété autofertile à fruits verts teintés de rouge.



## Tout pour une haie :

Une haie peut être constituée de nombreuses espèces en fonction de **vos objectifs** : **haie basse buissonnante** pour le soleil (ou les voisins !), **ornementale, comestible ou fruitière, refuge de biodiversité, haie défensive épineuse** pour éviter les invasions des indésirables, haie pour **maintenir une berge, un talus** ... Il vous suffit **d'alterner les hauteurs, planter serré** (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 constituer vos haies :

Arbre ou Arbuste	Strate / Taille	Besoins	Utilité
<b>Alisier blanc</b> <i>Semence locale</i>	Arbre - 8-12m (arbusatif en altitude)	Rustique (2000m), tolère calcaire, soleil	Comestibles : <b>les fruits ont un bon goût de rose</b> , bois, oiseaux, ornemental
<b>Amélanchier du Canada</b>	Arbuste - 4-6m	Rustique, tout sol frais	Comestible, oiseaux, ornemental
<b>Arbre aux faisans</b>	Buisson - 2m	Soleil, mi ombre, frais	Comestible, oiseaux, abeilles, papillons
<b>Arbres aux haricots bleus</b>	Arbuste - 3-5m	Mi ombre	Comestible, ornemental, oiseaux
<b>Argousiers</b>	3-5m	Sol drainant, soleil, rustique	Défensif, oiseaux, fixateur d'azote, comestible (vitamines C)
<b>Aronia melanocarpa</b>	Buisson - 1m	Soleil ou mi ombre, rustique (1500m)	Comestible, oiseaux, ornemental, mellifère
<b>Aubépine monogyne</b>	Arbuste - 3-5m	Sol calcaire, rustique	Mellifère, comestible, oiseaux
<b>Aulne des montagnes</b> <i>Semence locale</i>	Arbre 8-15m	Rustique (1800m), sol inondable ou sec	Fixateur d'azote, maintien des sols, anti avalanches, pare-feu, teinture jaune, médicinal, fourrage
<b>Aulne glutineux</b>		Berge, zone humide, rustique (1200m)	Maintient les berges, fixateur d'azote, médicinal, préparation des terres, pare feu
<b>Bouleau verruqueux</b>	Arbre - 15m	Rustique, milieu humide	Comestible (sève), insectes, fixe les berges
<b>Caragancier de Sibérie</b>	Arbuste - 4m	Rustique, résistant sécheresse	Mellifère, fixateur d'azote, comestible (graines et feuilles), oiseaux, anti érosion
<b>Catalpa</b>	Arbre - 10m	Soleil ou mi ombre	Ornemental, mellifère, producteur de biomasse
<b>Cerisier de Ste Lucie</b> <i>(prunus mahaleb)</i>	Arbuste - 4m	Supporte les sols calcaires et secs	Mellifère, comestible, oiseaux
<b>Châtaigner</b>	Arbre - 10m (ou trogne)	Sol non calcaire	Mellifère, Comestible, biodiversité, bois
<b>Coing de Provence</b>	Arbre - 6m	Eviter le calcaire	Mellifère, comestible, bois précieux
<b>Coronille emerus</b>			
<b>Cornouiller mâle</b>	Arbuste - 4m	Supporte sécheresse et calcaire	Mellifère, comestible, oiseaux, ornemental



<b>Chalef d'automne</b>	Arbuste - 5m	Plante pionnière, soleil ou mi ombre	Mellifère, fixateur d'azote, comestible, ornemental, défensif
<b>Eglantier</b> Semence locale	Arbrisseau retombant	Rustique (1600m), tout terrain	Défensif, biodiversité, fruits comestibles (cynhorodons)
<b>Erable sycomore</b> Semence locale	Arbre 20-30m	Rustique (1600m), sol riche et calcaire, mi ombre ou ombre	Longévité, dépollution, bois, croissance rapide,
<b>Févier d'Amérique sans épines</b>	Arbre - 10m	Plante pionnière, soleil, rustique	Comestible, ornemental, mellifère, fixateur d'azote
<b>Forsythia</b>	Arbuste retombant 1,5m-3m	Très rustique, soleil ou mi ombre	Ornemental (floraison jaune d'or en sortie d'hiver), croissance rapide
<b>Frêne</b> Semence locale	Arbre - 10 à 20m	Rustique, jamais sec	Croissance rapide, bois, foinage, mellifère, médicinal, confection d'une boisson pétillante, la frénette
<b>Gingko Biloba</b>	Arbre - 15m	Peu exigeant	Comestible, ornemental, médicinal,
<b>Hybiscus - Althéa - mauve en arbre</b>	Arbuste 3m	Fertile, drainé, frais ensoleillé	Ornemental, fleurs et jeunes feuilles comestibles, médicinale
<b>Merisier - Prunus avium</b>	Arbre - 15m	Rustique, soleil ou mi ombre	Comestible, bois, mellifère, oiseaux
<b>Micocoulier</b> Semence locale	Arbre - 10m	Sol drainé voir sec, peu rustique	Comestible (graines), ornemental, bois d'artisanat, ombrage, oiseaux
<b>Mûrier blanc</b>	Arbre - 8-10m ou arbuste (trogne)	Supporte la sécheresse, calcaire	Comestible, produit biomasse, oiseaux, ombrage
<b>Mûrier noir</b>	Arbre - 8-10m ou arbuste (trogne)	Supporte la sécheresse, calcaire	Comestible, produit biomasse, oiseaux, ombrage
<b>Noyer noir</b>	Arbre	Sol calcaire frais	Comestible, bois, biodiversité
<b>Olivier de Bohême</b>	Arbuste - 5m	Pionnier, soleil à mi ombre,	Comestible, ornemental, mellifère, oiseaux, fixateur d'azote
<b>Orme Champêtre</b> Semence locale	Arbre - 20m	Rustique (1600m), frais, soleil	Longévité, bois d'œuvre, médicinal, biodiversité (insectes ...), historique : point de ralliement
<b>Orme Lisse</b> Semence locale	Arbre - 15m	<600m, bord de cour d'eau, forêt alluviale	Oiseaux, maintien des berges, croissance rapide, espèce menacée de disparition
<b>Paulownia tomentosa</b>	Arbre (10m) ou trogne	Tout sol (pollution ...)	Biomasse, bois, ornemental, mellifère, foinage
<b>Poirier franc - Pyrus comunis</b>	Arbre (10-15m)	Rustique	Mellifère, ornemental, comestible, oiseaux, bois
<b>Pommier franc - malus comunis</b>	Arbre (10m)	Rustique	Mellifère, comestible, biodiversité
<b>Plaqueminier - kaki non greffé</b>	Arbre (10m) - trogne	Soleil	Bois précieux, comestible, biodiversité, ornemental
<b>Prunier myrobolan</b>	Arbre - 8m	Sol sec, calcaire	Mellifère, comestible, défensif, biodiversité
<b>Prunus mahaleb - Sainte Lucie</b>	Arbre buissonnant 2-4m	Coteau rocailleux sec, calcaire, rustique, soleil	Porte greffe, oiseaux, bois, liqueur de fleurs, médicinal, mellifère
<b>Prunelier - P. spinosa</b>	Arbuste 1-3m	Pionnier, soleil, sol drainé	Défensif, oiseaux, mellifère, maintien des talus, porte greffe, comestible, vin d'épine
<b>Rosier rugueux</b>	Buisson - 2m	Rustique, peu capricieux	Ornemental, parfumé, mellifère, comestible, défensif, biodiversité
<b>Saule des vanniers</b>	Arbuste ou trogne	Milieu humide	Drainant, mellifère, ornemental, vannerie



<b>Saule pleureur</b>	Arbre pleureur >10m	Milieu humide	Drainant, mellifère, ornemental
<b>Saule tortueux</b>	Arbuste ou trogne	Milieu humide	Drainant, mellifère, ornemental
<b>Sophora du Japon</b>	Arbre	Plante pionnière	Fixateur d'azote, ornemental, mellifère
<b>Sorbier des oiseleurs</b>	Arbre – cépée – 5 à 10m	Rustique	Ornemental, comestible, oiseaux
<b>Sorbier Burka</b>	Arbre – cépée	Rustique	Ornemental, comestible, oiseaux
<b>Sureau à grappes</b> Semence locale	Buisson étalé ou taillé ou petit arbre - 3m	Rustique, Sol frais, mi ombre	Ornemental, oiseaux, pollinisateurs
<b>Sureau noir</b> Bouture locale	Buisson étalé ou taillé ou petit arbre - 3m	Milieu humide	Ornemental, comestible (fleurs et fruits), mellifère, oiseaux, drainant
<b>Sureau Rouge</b> Semence locale	Buisson étalé ou taillé ou petit arbre - 3m	Rustique, soleil ou mi ombre, ok calcaire	Ornemental, comestible (graines toxiques), biodiversité, talus, purin insecticide
<b>Tilleul – Tilia cordata</b>	Arbre – 15m ou trogne	Frais, ok calcaire	Comestible (feuilles et fleurs),
<b>Viorne Obier</b>	Arbuste – 4m	Sous-bois	Ornemental, mellifère, biodiversité



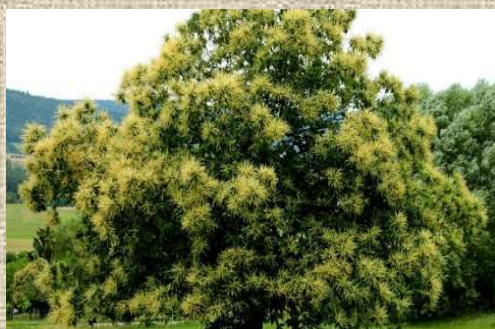
**Alisier Blanc**, très bel arbre de montagne



**Aulne des montagnes**, fruits



**Bouleau Verruqueux** – Sève et élégance



**Châtaigner en fleurs**



**Caragancier** – beau fixateur d'azote mellifère



**Catalpa en fleur**



**Favier d'Amérique**



**Forsythia**, première fleurs de printemps



**Gingko Biloba** à l'automne





**Hibiscus ou Althéa**, fleurs à croquer



**Jasmin des poètes** ou Seringat en fleurs



**Micocoulier** et ses grelots à découvrir



**Orme champêtre**, arbre menacé



**Paulownia tomentosa**, arbre impérial



**Savonnier** – arbre aux noix de lavage



**Saule tortueux**



**Saule des vanniers** en trogues



**Sorbier des oiseleurs**



**Élégant Sophora du Japon**



**Tilleul** en fleurs



**Viorne Obier**



## 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, ...).

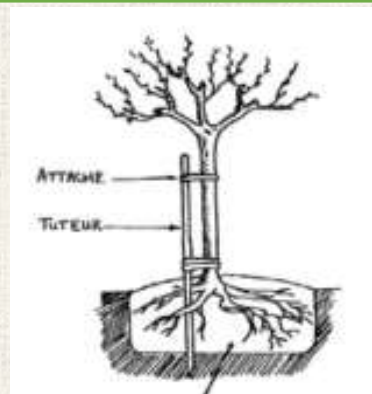
Vous pouvez choisir de faire des **plantations denses (haies, jardin forêt...)**, de jouer sur la hauteur des arbres pour remplir l'espace, d'intervenir sur la taille des arbres régulièrement,... ; ou encore de planter un **verger aéré** dont les ramures se frôlent sans se croiser pour limiter les interventions 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, plaqueminiér
- 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 (gel et dessèchement)** avant et pendant plantation (bac sable,...);
- **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 : fumier, compost, ... et paillage : broyat, ...**
- **Arroser dès la plantation** ;
- **Protections** contre les campagnols, lièvres, cervidés : grillage, gaines ... (ou débroussailleuses ...) ;
- 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 :

- **Évitez la concurrence** de la prairie en **dés herbant** manuellement ou en paillant ;
- **Arrosez régulièrement** : en moyenne **30L/arbre ou 20mm de pluie 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 charpentières 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 :

Les tarifs définitifs seront fixés une fois l'inventaire terminé fin septembre.

### Fourchette prévisionnelle :

- Arbres fruitiers greffés :
  - Scion de 1 an racines nues : entre 15 et 23 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
  - Plant de 3 ans : 15-30 euros
- Petits fruits racines nues ou godet :
  - 1 an : de 3 à 6 euros
  - 2 ans : 6 à 12 euros

*Pour les paysans, associations, ... 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, compter entre 1 et 2 heures).

Merci pour votre lecture,

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

