

L'Arbre Perché

Pépinière de Fruitiers et Arbres Paysans Rustiques
en Chartreuse

Catalogue Hiver 2024/2025



Sommaire :

- Présentation de la pépinière _____ p2
- Comment passer Commande _____ p2
- Choisir ses arbres _____ p2
- Fruitiers greffés :
 - o Fruits à noyaux :
 - o Abricotiers et Biricoccolo _____ p3
 - o Cerisiers _____ p4
 - o Pêchers _____ p7
 - o Pruniers _____ p8
 - o Fruits à pépins :
 - o Cognassiers _____ p12
 - o Nashis _____ p13
 - o Néfliers d'Allemagne _____ p14
 - o Poiriers _____ p15
 - o Pommiers _____ p24
- o Arbres Rares :
 - o Aubépines fruitières _____ p39
 - o Amélanchiers _____ p40
 - o Cormiers, Sorbiers, Alisiers _____ p41
 - o Châtaigner _____ p42
 - o Mûrier (Morus) _____ p43
 - o Plaqueminier (Kaki) _____ p44
- Figuiers et Noisetiers _____ p45
- Fruits Rouges _____ p46
- Autres comestibles _____ p48
- Lianes _____ p51
- Arbres d'ombrage et forestiers _____ p52
- Tout pour une haie _____ p54
- Conseils plantation et entretien _____ p57
- Tarifs + Services _____ p52

Contact :

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

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

Présentation de la pépinière

La pépinière est née après des années d'observation des Arbres, cultivés et en milieu naturel, en France et à travers le monde, de leur **résilience extraordinaire et leur générosité**. Elle est également née d'un **goût pour les fruits** glanés et cultivés, ainsi que d'une envie de paysages, à la fois cultivés et sauvages, d'écosystèmes accueillants remplissant leurs rôles écologiques. 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 _Perché_ mais ensoleillé de St Christophe. **Fripon, cheval de trait ardennais** m'a rejoint un peu par hasard et est devenu mon compagnon de labeur. Il m'aide à préparer le sol, biner, entretenir, débarrasser du bois, produire des patates La pépinière se trouve maintenant à **Saint Pierre de Genebroz, à 600 mètres d'altitudes** le temps de trouver une nouvelle terre ou m'installer définitivement. 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 foncière 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 du premier octobre** (sauf précommandes professionnels, communes et associations) sur le **site internet, par téléphone (de préférence entre midi et 2 en semaine), mail ou courrier**. Cette année, **grande nouveauté, vous pourrez réserver directement sur le site**, plus besoin d'attendre mon devis et la mise à jour des stocks ! Vous pourrez récupérer vos arbres **à partir du 16 novembre** (selon météo), **en prenant rendez-vous lors des créneaux d'ouvertures : les mercredi et vendredi après-midi et les samedi matin à la pépinière, à Chambéry et au marché d'Entre Deux Guiers.**

La pépinière, est un lieu d'exploitation et ne se visite pas, hors porte ouverte le 13 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 difficile de **choisir parmi les nombreuses variétés** que je propose : vous pouvez les choisir par **époque de maturité, rusticité** (= Altitude et résistance au froid), **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 :

Abricots et Biricoccolos :

Abricot 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.

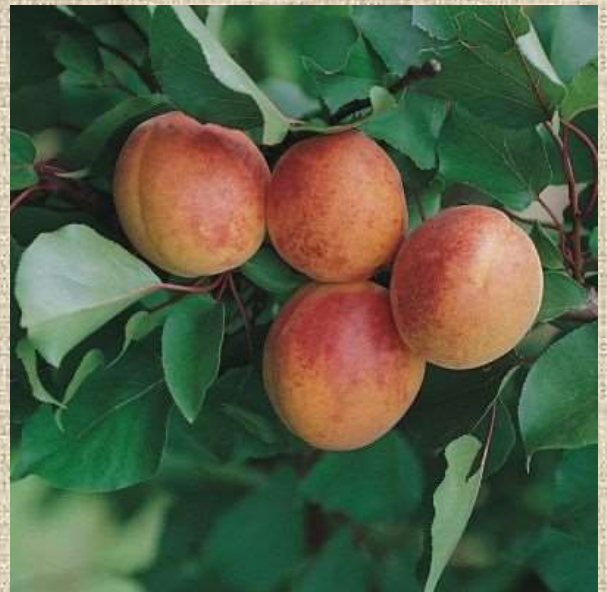
Biricoccolo / Abricot Prune Sélection :

Les **Abricots Prunes, Pluot, ou encore Biricoccolo** sont des hybrides entre des Abricotiers et des Pruniers, *Prunus*dasycarpa*. La **rusticité du prunier** est le principal intérêt de cet hybride dont **les fruits ressemblent d'avantage aux abricots**. Les arbres ne sont pas autofertiles et doivent être plantés par 2 ou accompagnés d'un autre prunier ou abricotier.

Il s'agit d'une **sélection de Biricoccolo italien**, issue du croisement naturel d'un prunier myrobolan et d'un abricotier sauvage. Les fruits sont arrondis, à **chair tendre, sucrée, légèrement acidulée**. Ils sont **délicieusement fondants et ont arôme d'abricot prononcé**.

Abricotier Sauvage :

Il s'agit d'un **semis de noyaux** d'abricotiers. Les **fruits seront aléatoires**, selon le croisement génétique opéré : plus ou moins gros, doux, fruités ... Ces abricotiers non greffés sont en général particulièrement **rustiques et résistants aux maladies**, ils se plairont en sol drainant jusque 800 mètres d'altitude contre un mur.



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 conduits en **basse tige**, la **mise à fruit est rapide**. Il s'adapte particulièrement bien aux **sols secs et calcaire** mais **produits de nombreux rejets**.
- **Colt** : Porte Greffe moderne pour des arbres de **vigueur moyenne : 20% plus petit** que greffés sur merisier. Ce porte greffe **bien ancré est productif**, il supporte bien les **sols lourds et frais**, mais moins la sécheresse prolongée. Il convient bien au climat de l'Avant Pays Savoyard.

Les variétés de Griottiers et Amarelles :

Les griottiers et 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 bien adaptés à la transformation. Les becs acides apprécieront également de les déguster tels quels. Je les conseille pour une plantation en altitude : ils sont plus rustiques et plus à même de produire en moyenne montagne que leurs cousins les bigarreaux.

- Griotte du Lyonnais :

Variété régionale de griottes acidulées de la fin juin, pour les cerises au sirop, l'eau de vie ...

- Griotte de Montmorency (Amarelle):

Variété **anciennes à déguster et à confire**, prisée par les rois, aux fruits rouges vifs. Griotte douce à jus clair (amarelle), sa chair rosée est fine, fondante, acide et légèrement sucrée à l'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 » ...

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 !

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.

Early Rivers (guigne) :

Excellente guigne de gros calibre, délicatement parfumée et sucrée qui résiste bien à l'éclatement dû à la pluie. Cette variété ancienne d'origine anglaise se récolte début juin. Les arbres finissent par prendre un **beau port pleureur** avec le poids des fruits. C'est une bonne variété pollinisatrice.



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 précoce 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. Il s'agit d'une **variété devenue rare**, à réserver aux basses altitudes.

Lême - Grosse guigne noire luisante - Guigne des boeufs (guigne) :

Variété **ancienne** (1670), originaire d'Anjou, **anciennement très répandue dans le Dauphiné** et dorénavant uniquement présente chez quelques producteurs de ratafia de saint hilare 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**.



Lyonnaise (guigne) :

D'origine **régionale**, le fruit est en forme de cœur, bosselé, **rouge cramoisi à noir**. La chair très colorée est particulièrement **juteuse, sucrée et parfumée**. Cette cerise se récolte mi juin et était **autrefois cultivée dans le pays voironnais**. C'est une **variété rare, à protéger**.

Moreau ou Souvenir des Charmes (bigarreau):

Bigarreau aux gros fruits brillants presque noirs, croquants, juteux, sucrés et très parfumés, c'est l'une des meilleurs en bouche selon certains. Variété précoce non autofertile.



Napoléon (bigarreau):

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

Noire de Méched (bigarreau) :

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



Noire Duchatel (guigne):

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

Précoce de la Marche (guigne):

Variété allemande produisant des fruits bosselés, **rouge vifs marbrés de rose à chair juteuse, sucrée et parfumée**. Cette variété **précoce** (fin mai) à port étalé est **résistante aux maladies et met à fruits rapidement.**

Réverchon - Cœur de Bœuf (bigarreau) :

Variété Italienne produisant des fruits carmins **fermes, juteux, sucrés, très parfumés** et de belle taille. Variété **autofertile.**



Simone de Chaléas (bigarreau) :

Variété italienne retrouvée en Ardèche, à **floraison tardive** se comportant bien en **moyenne altitude**. Le fruit est **rouge pourpre brillant, à chair ferme, équilibrée entre douceur et acidité.**

Summit (bigarreau) :

Variété canadienne produisant des fruits 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.**

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) :

L'arbre est **très productif** et de **floraison semi tardive résistante aux gelées**. Il produit des fruits croquants, sucrés, de bonne conservation. Il fournit à la ferme de nombreux fruits tous les ans.



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 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.

Charles Roux : Variété ancienne, autofertile, **rustique et résistante aux maladies** produisant de beaux **gros fruits rouges juteux, sucrés**. L'arbre est également bien productif.

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

Plate Sanguine : Variété trouvée en Ardèche de **petites pêches plate à chair rouge**, savoureuses, à déguster rapidement après récolte.

Précoce de Hales : Variété ancienne produisant fin juillet de **grosses pêches blanches à peau jaune/rouge, fermes, très juteuses, d'excellente qualité**. Cette variété **réputée pour sa résistance à la cloque** ne tombe en effet pas malade à la ferme malgré les saisons pluvieuses.

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.

Vigne Jaune : Pêche de vigne à chair jaune, productif à Saint Pierre de Genebroz. Fruits à croquer mais surtout à transformer.



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 ou 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**.



Bérudge :

Prunes de fin d'été comparables aux **mirabelles**, mais en rouge : petits fruits ronds **très sucrés, juteux et parfumés**. Cette variété Suisse pour tout usage est **autofertile, rustique, adaptée l'altitude**.

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.**

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 ...).

Madame bonnard :

Prunier **régional (Vienne) adapté à l'altitude**, produisant en fin d'été de **beaux gros fruits ronds, bleus violacés à chair jaune de très bonne qualité : sucrée et acidulée, parfumée, fondante** mais ayant suffisamment de la tenue pour en confectionner des **tartes** lorsque l'on se lasse de les croquer.



Marcel Chasset :

Excellente petite prune violette à chair jaune, ferme, **juteuse, sucrée et très parfumée.** Cette variété vigoureuse et rustique **recommandée pour l'altitude** est également **résistante aux maladies et très productive.** Elle présente une bonne aptitude au séchage.



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 août.

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 août, 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**.



Quetsche de Zimmers :

Variété **fertile** produisant chaque année **d'excellentes quetsches précoces** (août). Les fruits bleus violacés à chair jaune orangée sont fermes, juteux, sucrés/Acidulés et aromatiques. Le noyau est très facile à détacher, parfait pour la confection d'une tarte !

Reine Claude d'Althan :

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

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'Ecully :

Variété Lyonnaise rare 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 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.

Sainte Catherine :

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



Saint Michel :

Fruits ronds de **type mirabelle**, orange violacée, à chair ambrée, onctueuse, **sucrée et acidulée**.



Stanley :

Prunier **résistant aux gelées printanières**, de vigueur moyenne et **très productif**. Les fruits sont **gros, semblables à des quetsches, violets, juteux, sucrés**. Si ils sont très bons crus, ils 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**.

Coing du Coin :

Variété inconnue, les greffons sont prélevés sur un **arbre du coin qui ne tombe jamais malade** ! L'arbre produit **tous les ans des fruits parfumés** à transformer.

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 vigoureux, érigés**, aux longues branches peu branchues. Ses fleurs sont roses clairs.

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 Nashis 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 proche de la poire, ce qui leur vaut le surnom de **pomme-poire**. Souvent vendus trop murs sur les étals, **les fruits frais du verger sont un régal : croquant, musqués, délicieux !** Ils se consomment **crus ou cuits 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, sucrés, croquants, 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, ...

Osui : 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 poélé.** Sa vigueur est relativement forte pour un nashi. Pollinisateur : 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* BA29: Les poiriers greffés sur cognassiers sont **moins poussant** (3 à 4 mètres de haut) et **produisent en 3 à 4 ans**, mais leur **espérance de vie est réduite**. Les arbres ainsi greffés devront être **tuteurés ou palissés, amendés, irrigués** pour bien se développer. Ils toléreront les **sols pauvres, lourds, mais peu calcaires**. 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 Bovagnet. 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.

Carmagnole

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 août.

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'aout à septembre.

Sept en Gueule :



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

William's- 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 Nantais qui la nomma de nom de son épouse, cette variété était **traditionnellement cultivée dans la région lyonnaise et dans la vallée du Rhône.**

Cette poire à la peau fine, jaune bronzé à rose saumon et à la **chair blanche et ferme**, est moyennement juteuse mais **très sucrée** et d'un parfum agréablement marqué selon les sols.

L'arbre de moyenne vigueur est très ramifié et d'un porte plutôt ouvert. Sa **mise à fruit est rapide et régulière** avec une maturité en septembre octobre et une **conservation pouvant aller jusqu'à 3 mois.**



Beurrée du Carter

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

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.

Caillot/caillou :

Arbre appelé ainsi par son propriétaire, Mr Claude Mailland, l'un des derniers arboriculteurs et presser 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'Anger produisant de **très grosses poires** de septembre de **première qualité** à la peau jaune, fine et à la chair blanche, fondante, juteuse et très parfumée. Les fruits sont **peu sensibles à la tavelure**.

Conférence :

Poire à couteau d'automne (récolte fin 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 **savoir très fine et fond dans la bouche**. Elle se prête également très bien aux confitures.

Curialets (des) :

Variété unique découverte lors des inventaires des fruits de Chartreuse. L'arbre mère se trouve au dessus d'**Entremont le Vieux, à 1000 mètres d'altitude**. Vigoureux et ramifié, il porte de nombreuses petites poires chaque année qui font le plaisir du voisinage : agréable à croquer telle quelle, elle révèle un **goût de vanille** à la cuisson, en compote ou confitures.

Epine du Mas :

Un poirier semi vigoureux qui produit des **fruits de première qualité** jaunes citron frappés de rose à points gris, **fondantes, sucrées, acidulées 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, une **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.

Le Gua N°24 :

Variété rare retrouvée dans les friches de **Proveysieux** lors des inventaires fruitiers de **Chartreuse**. Il n'existe que **2 individus en France** : à Proveyzieux dans les bois, et dans un verger de l'INRA sous le nom d'Hallegger. Paires à **cuire**, description en cour.



Louise Bonne d'Avranches :

Variété du XIX^{ème} 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.

Packam's Triumph :

Variété de poire **fondante à chair fine**, semblable à la William's. Elle s'en distingue par un aspect plus bosselé et une **meilleure conservation**. Les poires se dégustent mi septembre et se conservent plusieurs semaines. L'arbre est de vigueur faible et **met à fruits rapidement**.

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 jusque 2 mois.

Triomphe de Vienne :

Une variété **régionale** du XIX^{ème} 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 de Marlioz :

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 = Bergamotte Philippot

Variété du milieu 19^{ème} siècle, originaire de l'Aisne et plantée abondamment à **Attignat Oncin début 1900 dans les prés-vergers**. **Très grosses poires ventruées, bosselées, croquantes qui deviennent fondantes à maturité**. **La chair est blanche, grossière, particulièrement juteuse, aromatiques sucrées et légèrement acidulées**. De bonne conservation, **elles se consomment crues et sont utilisées traditionnellement pour le jus** (très bon rendement), **le cidre** (jus coloré) et **les compotes**. **Les arbres sont rustiques, vigoureux et résistants aux maladies**.

Catillac – Caramel du pré Château:

Enorme poire à cuire au goût de caramel, de quoi se nourrir tout un hiver !

Poirier du XVII^{ème} 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. A la cuisson elles révèlent cependant une toute autre facette : cuites au four avec la peau, leur peau fond et elles prennent **le goût d'un véritable caramel**. Goût qui se retrouve également dans les compotes qui prennent une teinte rosée. Elles peuvent également permettre la réalisation **de jus**.

Comtesse de Paris :

Délicieuses poires tardives à chair blanche, fine, **sucrée, très parfumée** et juteuse. La récolte se fait avant les gelées, pour une consommation jusque janvier ; c'est **l'une des meilleurs poires à croquer d'hiver**. Les fruits peuvent également être cuits. L'arbre florifère est un bon pollinisateur et présente une **bonne résistance aux maladies**.





Curée :

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



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 de poires atypique qui se retrouve abondamment dans les **paysages savoyards et haut savoyards** : elle semble présente depuis toujours. L'arbre présente différentes caractéristiques semblables aux pommiers : feuillage feutré, fruits ronds, ... Les fruits sont durs, à chair juteuse, à la fois sucrée, acidulée et astringente. **Inconsommable crus ou cuits, ils permettent toutefois de confectionner le meilleur des poirés savoyards** : 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. **L'arbre est rustique, résistant aux maladies** et les fruits peuvent se récolter jusque décembre, une fois « mordues par le gel ».

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 + néflier 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 :

Arbre se courbant sous le poids de ses fruits, lui procurant un **port pleureur**, le pommier sait s'adapter à de **nombreuses conditions climatiques et pédologiques (sol)**. Il est **rustique jusque 1200 mètres** d'altitude. Sauvage, il est épineux, monte à 10 mètres de haut et produit au bout de 8 ans des fruits aigres, âpres, généralement peu intéressants.

Les Hommes (et les ours dans certaines contrées ...) **sélectionnent des fruits depuis des millénaires**, ce qui nous permet d'avoir aujourd'hui **d'innombrables variétés (6000 à 10 000 ?)**, **adaptées à chaque terroir**, aux fruits de toutes les couleurs, acides, sucrés, fermes, tendres, ... **à déguster de juillet à mai**, à cuire, sécher, transformer en jus ou en cidre.

Il s'agit sans doute de **l'arbre le plus productif et le plus facile à conduire sous nos contrées**. Ils font partis -avec les poiriers- des **vestiges des paysages de pré vergers** en moyenne montagne et plaines savoyardes. En **avant pays savoyard**, de Novalaise aux Echelles, les pommiers étaient autrefois plantés pour ombrager les vaches et les fruits représentaient une source de revenu non négligeable pour les familles : ils étaient parfois exportés jusqu'en Algérie. Chaque village accueillait un pressoir, autour duquel tout le monde se regroupait pour extraire le premier jus frais, **le Bidoyon**. Les bouilleurs de cru faisaient ensuite leur œuvre.

Cette année encore, les variétés greffées à la pépinière sont nombreuses grâce au patrimoine riche de notre territoire et à la sauvegarde par les associations locales. Certaines sont sélectionnées pour leur histoire et importance patrimoniale, d'autres pour leur goût, leur rusticité, leur originalité ou encore leur usage : la meilleur des compotes ou des pommes au four, le jus, le cidre ... les variétés locales et régionale sont à l'honneur, suivies de pommiers nationaux et internationaux ayant fait leurs preuves. La pomme dont vous rêvez est forcément ici ... il ne vous reste plus qu'à la trouver ! Laissez-vous guider par les mots en gras, et les groupes proposés : localité et époque de consommation pour faciliter votre choix.

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



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

Belle Normande :

Très gros fruits jaune rouge à chair **juteuse, sucrée, légèrement acidulée, parfumée**. Elle est **excellente en compote (la chair « mousse » à la cuisson)**. Les fruits se consomment tout l'automne. Cette variété est retrouvée régulièrement dans les fermes des Terres Froides.

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, juteuse, sucrée et parfumée de bonne qualité, à croquer**.

Du Buis de st Laurent du Pont :

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

Du Père Matthieu :

Variété **unique redécouverte à Chapareillan** lors de l'inventaire du PNRC de Chartreuse. Les fruits sont **tendres, juteux, moyennement sucrés et légèrement acidulés, gouteux, avec un parfum particulier** sous l'épiderme. Ils sont **à toute fin** : à croquer, cuire ou jus et se conservent jusque novembre.

Reinette Blanche Combaz :

Variété **unique de Chapareillan**, redécouverte lors de l'inventaire du PNRC de Chartreuse. Les fruits **sont équilibrés entre le sucre et l'acidité, gouteux, rafraichissants**. L'arbre est **productif et il résiste bien aux maladies**.

Rose de Bouchetière : Belle grosse pomme du Bas Grésivaudan, conservée au Verger des Fruits Retrouvés de Beauvoir en Royan. Sa **chair blanche est ferme, juteuse, sucrée, très gouteuse. Bon fruit de table**, elle se consomme également cuite ou en **compote** tout l'automne.

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, mature en octobre puis jaunit et sucre, **grosse, juteuse, ferme, très goûteuse**. ». Une analyse génétique est à faire.

Bonbon Rouge :

Délicieuse variété issu d'un semis de hasard local, au Verger de Sans Cheval d'Yves Barbier, au parfum rappelant les pommes modernes. Les fruits sont rouges violacés, de belle taille, à **chair ferme, fine, juteuse, très sucrée, sans acidité et au parfum rappelant les pommes modernes**. **Excellente à croquer**, elle se consomme de mi septembre à février.

Belle Rivet : Variété régionale, originaire de l'Ain, produisant **de très gros fruits** jaune rosés à l'insolation, à **chair juteuse, tendre, bien sucrée** mûres en octobre/novembre. Cette variété se retrouve régulièrement dans les anciens vergers.

Calville d'Oullins :



Variété régionale produisant des pommes brillantes d'une belle teinte rouge pourpre, à la chair blanc rosée, **sucrée, à peine acidulée et parfumée** qui se consomme d'octobre jusque mars. Bonne crue, encore meilleur cuite en compote au four. Arbre très vigoureux et **productif**.

Carmignole :

Variété du **Royan** (Drome/Isère) à **floraison mi tardive**. Les fruits sont bruns fauves, à **chair ferme, juteuse, très sucrée, très parfumée, à saveur de reinette**. Ces fruits de table de bonne qualité se consomment en automne et se conservent une partie de l'hiver.

Croison de Boussy :

Une rustique, productive, passe partout et particulièrement intéressante pour le jus et le cidre.

Les « Crauizons » sont connues par les anciens en Haute Savoie : cette appellation était généralement donnée aux fruits issus de semis sauvage qui ont fait leurs preuves localement. La Croison de Boussy autrefois cultivée aux alentours de Rumilly est peut-être la plus connue : ses fruits sont jaune pâles, striés de rouge au soleil, **sucrés, légèrement anisés, parfumés, juteux et tendres**. Ils se consomment d'**octobre à mars crus, en jus, en cidre**.



Culet :

Variété **ancienne du terroir Haut Savoyard**. Les fruits sont petits, verts/rouges, **croquants, sucrés, juteux et parfumés**. Ils se consomment de novembre à février. Récoltés tard sur l'arbre, ils sont **excellents crus et très bons transformés en gelée**. L'arbre **est rustique**, de floraison tardive, **productif**, vigoureux et alternant.

Demoiselle Plate :

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

Double Rose Rouge :

Très ancienne famille de pommes (origine romaine), La Double Rose Rouge produit des fruits jaune rosés **très sucrés**, légèrement acidulés, **parfumés et juteux**. Ils se croquent et se transforme en compote, gelée ou tarte de novembre à mars. Cette variété est régulièrement retrouvée dans **l'Avant Pays Savoyard**.

Franc Roseau :

Aussi appelée Châtaigne du Léman. En patois savoyard, « Fran Roja » signifie « toute rouge ».

Une autre bonne pomme locale, rustique, résistante et de bonne conservation.

Cette variété serait originaire d'**Aiguebelette et largement diffusée en Savoie, Haute Savoie et Suisse**.

Elle était l'une des pommes phares, cultivée dans les prés vergers le siècle passé, vestige de l'avant pays savoyard. Ses **gros fruits** sont verdâtres, presque entièrement lavés d'un rouge carmin reconnaissable.

La chair est rosée sous l'épiderme, **agréable au goût de bonbon acidulé, sucrée, juteuse, ferme voir**

croquante. Cette variété est de très bonne conservation lorsque **cultivée en altitude (jusque 1000 mètre)**. Elle se déguste **au couteau, en pâtisserie, cuite avec le boudin, et se transforme en jus et cidre**.



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.

Galantine : Variété cultivée en **Savoie et Haute Savoie, d'origine ancienne inconnue**, produisant de **gros fruits** vert jaunes lavés de rose orangé. La chair est **juteuse, sucrée, acidulée, citronnée**. La floraison mi-tardive lui permet de produire en **altitude**. Elle se consomme de novembre au printemps. **Bon fruit de table, elle est également excellente cuite en pâtisserie** : 2 pommes épluchées suffisent à garnir un fond de tarte.

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.

Grand Alexandre de Savoie :

L'un des plus beaux fruits de saison et une bonne montagnarde multi usage.

Variété ancienne, cultivée depuis longtemps en Savoie, dans les Bauges et l'Albanais. Les fruits sont jaunes rayés de rouge ; la chair tendre couleur neige est fine, **sucrée, moyennement acidulée, juteuse, agréablement parfumée et goûteuse**. Elle se consomme **au couteau ou cuite** de septembre à janvier et permet de préparer d'onctueuses compotes. L'arbre est productif et peu alternant.

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 l'Avant Pays Savoyard (Saint Genix sur Guiers), sa forme originale de bonde de barrique lui vaut son petit nom. Elle produit de **petits fruits jaunes rosés, fermes, sucrés, acidulés, juteux, savoureux**. Mûres **fin septembre**, ils peuvent aussi rester sur l'arbre en hiver jusque **mars**. A croquer, elle est aussi adaptée au séchage (fruits tapés) et au jus. L'arbre a un port retombant et une mise à fruit rapide.

Groin de veau du Touvet :

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

La Nationale :

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

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

Mignonette d'Herbassy :

Une grosse pomme régionale à floraison tardive.

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

Perasse - Pomme Poire - Gris Baudet :

Variété d'origine nationale inconnue, **retrouvée régulièrement dans des vergers des Terres Froides.** Les arbres vigoureux et productifs produisent de **grosses pommes gris jaunes rugueuses de bonne qualité.** La chair est fine, **à la fois ferme et fondante, juteuse, sucrée, à peine acidulée et très goûteuse (notes de poire).** Elles se consomment d'octobre à janvier.

Plate de Nances :

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

Pomme Monsieur - Crôte :

Variété retrouvée dans le **nord Isère et les Terres Froides**, produisant de **gros fruits côtelés jaunes rosés, à la chair juteuse, sucrée, légèrement acidulée, parfumée.** Elle se conserve jusque février.

Reinette de Demptézieux - Rabillou:

Une très bonne locale ancienne.

Retrouvée à Bourgoin-Jallieu dès 1800, les fruits sont jaunes saumonés, **savoureux, bien sucrés, mi acidulés, parfumés, juteux et mi fermes.** Ils se consomment de décembre à mars. L'arbre a une vigueur moyenne, une charpente solide bien équilibrée.

Reine Florence - Grosse du Pré Château :

Variété du massif de Belladonne, 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 séchent 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, gouteuse et à bonne conservation.

Variété issue d'un semis de hasard sur un rocher au-dessus de Cruseilles, en Haute Savoie. Sa production a été intensive autour d'Annecy avant la 2^{ème} 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, acidulées, parfumées, juteuses et fermes**. Elles se croquent tout autant qu'elles se cuisent (idéale ou pâtisserie) ou peuvent être utilisées 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 - Courby :

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, croquante, acidulée, à croquer et très bonne en compote**. L'arbre est **très rustique, de floraison tardive et résistant aux maladies**.

Béraud : Variété originaire des **Cévennes Ardéchoises**, à la chair **croquante, acidulée et parfumée**. Elle se cueille avant les gelées et conserve jusque mars. Elle est bonne **à croquer et à transformer en jus, en compote**, ou encore pour accompagner le boudin.

Cabassou :

Variété ardéchoise productive, **résistante aux maladies et rustique** (floraison très tardive), recommandée en **altitude**. Les fruits sont **fermes, très sucrés et parfumés**. Ils sont à déguster de décembre à avril, au couteau ou cuits.

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.

Châtaigner de Faucigny :

Voici une **très bonne variété rare de la vallée de l'Arve** en Haute Savoie. Sa chair **tendre et juteuse est sucrée et très parfumée**. Les arbres sont vigoureux et les fruits de bonne conservation jusqu'avril. **Excellente à croquer et en compote**, elle est également utilisée pour le jus et le cidre.

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, légèrement acidulée, bien parfumée, à croquer ou utiliser en pâtisseries** jusqu'au mois d'avril.

D'Eylau :

Une bonne pomme locale sucrée, productive et rustique.

Elle a longtemps été cultivée en Haute Combe de Savoie, Maurienne et Tarentaise bien qu'elle serait en réalité originaire de Russie. Les fruits sont de belle taille, jaunes vifs, presque entièrement recouverts de rouge et striés, **très sucrée, faiblement acidulé, juteux, bien parfumés, à texture fine**. La conservation des fruits est bonne (jusque mars). L'arbre est rustique,

Du Léon :

Variété rustique unique du Touvet, reproduite par la famille Bourdat et identifiée par le parc naturel régional de Chartreuse. Les fruits sont lisses, jaunes verts striés de rouge, **fermes, sucrés, faiblement acidulés, gouteux**. Ils se conservent jusque janvier, à croquer mais aussi à cuire au four et en compotes.

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 et croquants, 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**.



Lagache :

Cette **variété unique** de Chapareillan est **très résistante aux maladies**. Les **très vieux arbres** (parfois proche de 200 ans) se retrouvent régulièrement aux alentours, signe de leur intérêt pour les anciennes générations. Les fruits sont **légèrement acidulés, moyennement juteux et sucrés mais gouteux**, à croquer et cuire.

Mother - Banane :

Variété retrouvée dans les **Terres Froides**. Sa chair est **sucrée, légèrement acidulée, au parfum agréable et au goût proche des pommes modernes** ... bien qu'il n'est pas le goût de banane ! Les fruits peuvent rester longtemps sur l'arbre en hiver.

Morelle :

Variété diffusée début 1900 depuis la **Côte Saint André**. Les fruits sont verts jaunes lavés de rouge. Ils ont une chair **ferme, très juteuse, sucrée, avec une acidité marquée et une saveur particulière selon le terroir**. Elle se presse dès l'automne **en jus ou se croque** plus sucrée de janvier à avril. Elle est également **excellente cuite au four**.

Muscadelle :

Variété apporté de l'Italie du Nord jusque dans la **vallée de l'Arve (Haute Savoie)** début 19^{ième}. Les beaux fruits jaunes sont de bonne qualité : **croquants, sans acidité, juteux, parfumés et savoureux**. Ils se conservent jusqu'avril, à consommer au couteau ou à cuire.

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 croule chaque année sous les pommes**. Claude vous dirait que s'il faut planter un pommier, ça doit être celui-ci ...



Reinette Marcel :

Variété lyonnaise produisant des fruits de belle taille, jaune d'or lavés de rose, **juteux, sucrés et parfumés, de bonne qualité gustative à croquer**. Cette variété **régionale 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 Pressins :

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



POMMES NATIONALES ET INTERNATIONALES :

DES POMMES DES ALPES DU SUD, D'Auvergnes, de Suisse, des Pays Nordiques ...

QUI ONT FAIT LEUR PREUVES : GOUTEUSES, RUSTIQUES, RESISTANTES AU MALADIES ...

POMMES D'ÉTÉ

DES POMMES DE JUILLET À SEPTEMBRE ...

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 pressées pour un cidre léger ou du jus.



Akane :

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

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**.



Borovitski :

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.

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.

Transparente de Croncel :

Une bonne rustique, précoce et résistante.



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

POMMES D'AUTOMNE :

DES POMMES À SAVOIRER SUR L'ARBRE DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE...

Api rouge :

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



Ascailler - Ascahire - Rambour d'automne:

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

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

Belle Sanguine :

Fruits moyen, **rouge sanguin à la chaire sanguine, 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 semis 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**.

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 chair **rose foncée/fluo**. Cette **très bonne pomme de bouche** se conserve plusieurs mois.



Red Delicious :

Variété moderne américaine, produisant de **beaux fruits rouges** allongés à déguster en **septembre/octobre**. Les fruits sont **croquants, très sucrés**.

Reine des reinettes :

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

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

Rose de Berne :

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

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



Sans pareil de Peasgood :

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

Signé Tillich :

Variété du Danemark retrouvée dans un verger du Touvet. Les gros fruits sont côtelés, verts/jaunes 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 mûrs 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.

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.

Médaille d'Or :

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

Melrose :

Très bonne pomme rouge vif, croquante, très juteuse, sucrée, parfumée sans acidité. Un classique dans les vergers. Les fruits se consomment de la cueillette au mois de mars.

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 d'Orléans :

Variété ancienne (<1766),jaune dorée, à chair fine, **légèrement croquante, très juteuse, bien sucrée, délicatement acidulée et parfumée. D'excellente conservation**, les fruits se conservent jusqu'au printemps. **Savoureuses crues**, elles sont aussi les **reines de la tarte Tatin**,



Reinette des Chartreux (Marlaud):

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** (excellente saveur 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.

POMMES DE GARDE :

*A RÉCOLTER AVANT LES GELÉES, ET LAISSER MÛRIR EN CAVE
POUR QUE LES FRUITS DÉVOIENT TOUTS 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 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 **cruës**, elles ne le sont pas moins en compotes : « **la compote de calville comptait parmi les plus grand desserts** » en 1633.

Champ gaillard :

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

Cloche :

Une bonne montagnarde, ancienne et rustique.

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



Colapuys :

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

Court Pendu Gris du Limousin :

Excellente variété ancienne (connue depuis 1400 !) qui se garde tout l'hiver. Les fruits sont gros, ronds, liégeux, cuivrés, de très bonne qualité gustative. La chair est dense, **très sucrée, juteuse avec des notes de cannelle**. Les arbres sont **rustiques, productifs, résistants aux maladies et vigoureux**. La floraison est également très belle : les fleurs blanches tardives sont grosses et odorantes.



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.

Grand-Mère :

Variété Angevine produisant de **gros fruits de bonne qualité gustative** : ils sont **croquants, juteux, très parfumés** (gout moderne) ; à consommer de décembre à mars. A **croquer, cuire, sécher** (pommes tapées). **Sa floraison tardive** lui permet d'être plantée en **altitude**. C'est également un bon pollinisateur.

Jolibois :

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



Kandil Sinap

Pomme **anciennement très prisée au XIX^{ème} 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.



Reinette Clochard :



Une très bonne ancienne rustique, résistante et d'excellente conservation.

Originaires 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 basitane 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 de Caux :

Variété **remarquable pour sa rusticité, sa résistance aux maladies et sa productivité**. Les gros fruits jaunes striés de rouge sont **fermes, juteux, très sucrés et légèrement acidulés, savoureusement parfumés**. Elle est excellente de janvier à avril au couteau ou en pâtisseries.

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 anciennes pommes américaines (avant 1700). De **très gros** fruits jaunes/verts côtelés 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 Germaine – 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 goût 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 leurs fruits, leur goût et l'absence d'épines sont greffées sur aubépine monogyne et permettent d'agrémenter une haie tout en profitant des fruits.

- 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'entours 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 sélectionnée 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 oiseleurs ou aubépine pour un port arboré plus défini.

- **Amélanchier du Canada sauvage - issus de semis** : L'Amélanchier du Canada est un arbuste très rustique. Son beau feuillage flamboyant, ses fleurs blanches et ses fruits violacés lui confèrent un **attrait ornemental indéniable**. Il peut être laissé en cépée ou conduit sur tronc pour une **hauteur de 3 à 5 mètres**. Les fruits de l'amélanchier du Canada mûrissent **en juillet**. Ils ont longtemps été une source d'alimentation pour les peuples natifs d'Amérique. Les amélanches sont **sucrées, juteuses et agréables à consommer fraîches comme des friandises : elles rappellent la myrtille**. Elles peuvent également être transformées en jus, purées, vins, séchées, ... ou laissées aux oiseaux qui en sont friands. Les arbustes s'adaptent à de nombreuses conditions, sauf les sols trop lourds ou très calcaires.



- **Sélection d'Amélanchier du Canada** greffé sur aubépine : pour les sols calcaires et lourds.
- **Amélanchier à feuilles d'Aulne - variété Honeywood** : La variété Honeywood est **productive, résistante aux maladies, tardive**, et produit des fruits bleu foncés **savoureux au goût de miel et de myrtille**. Les Amélanchiers à feuilles d'aulne atteignent **2 à 4 mètres** de haut et s'adaptent à de nombreuses conditions climatiques et sols sans trop de calcaire.



- **Amélanchier à feuilles d'Aulne - variété Smoky** : jeune bouture. L'arbre sera plus buissonnant qu'un amélanchier greffé. Variété **vigoureuse, productive**, aux amélanches **particulièrement sucrées et douces**, de belle taille. Les Amélanchiers à feuilles d'aulne atteignent **2 à 4 mètres** de haut et s'adaptent à de nombreuses conditions climatiques et sols sans trop de calcaire.

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.



- Cormiers :



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**. Les plants de la pépinière sont issus de semis.

- Alisier torminal :

L'Alisier Torminal est un **très bel arbre rustique** d'une vingtaine de mètres que l'on peut retrouver dans nos massifs jusque **1000 mètres d'altitude**. Ses fruits, les alises, sont de belles baies rouges orangées **très recherchées par les oiseaux...** mais pas que : elles sont **agréables à grignoter telles quelles : elles ont un léger goût d'amande lorsqu'elles sont consommées à point, après une gelée, et peuvent être transformées** en sirop ... ou préparation médicinale pour leur richesse en vitamine C et leur effet anti fatigue. L'arbre est résistant à la sécheresse, ornemental et produit un bois dense se qualité.

- 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.*

- **Aguyane :**

Variété **semi précoce**, probablement originaire de Toscane. Les fruits sont pointus, sombres, de taille moyenne. Les arbres **produisent régulièrement**. Les fruits sont peu cloisonnés. **La chair est bien sucrée.**

- **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.

- **Merle :**

Variété semi précoce, aux gros fruits rougeoyants, luisants, peu cloisonnés, **facile d'éplucher**. La chair est **fine, sucrée. Fruit et bouche et à rôtir.**

- **Pellegrine :**

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.

- **Sardonne :**

Variété semi précoce du Piémont Italien, aux **gros fruits ronds** non cloisonnés, **faciles d'épluchage, au goût typique, délicieuses.**

- **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, bétail...) dans de nombreuses régions. Arbre d'ombrage reconnu, on oublie parfois ses fruits pourtant gourmands, parfois tâchant... les « mûres » sucrées produites en abondance à consommer rapidement après récolte. 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. Les mûriers noirs ont des fruits généralement plus sucrés à condition d'avoir du soleil, alors que les mûriers blancs sont réputés plus rustiques.



Mûrier blanc non greffé : Le mûrier blanc (*Morus alba*) est d'avantage résistant au froid que son cousin (*nigra*), produit des fruits plus précoces et plus sucrés que le mûrier noir en climat froid. Il est parfois retrouvé jusque 1200 mètre d'altitude selon les massifs (attention à le protéger le premier hiver). 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 à consommer en juin/juillet. Ils peuvent également servir d'ombrage (attention aux fruits), être installé dans un poulailler, être utiliser comme trogne pour fournir du bois et un feuillage fourrager. Leur croissance est relativement rapide.

Mûrier noir non greffé : Le mûrier noir apprécie la chaleur et peut atteindre jusque 10 mètres de haut et plusieurs centaines d'années. S'il craint les hivers froids, vous pouvez tout de même le choisir si la vigne pousse chez vous. Les fruits longs de 3 cm produisent après le murier blanc : de juillet à septembre. Ils sont très juteux, sucrés et parfumés. Ils se consomment frais, séchés, transformés en gelée, vin ou colorant. Ils peuvent également servir d'ombrage (attention aux fruits), être installé dans un poulailler, être utiliser comme trogne pour fournir du bois et un feuillage fourrager. Leur croissance est relativement rapide.

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, Kakis ou Diospyros (=feu divin en latin) sont 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/rouges et ronds qui restent sur l'arbre après la chute des feuilles à l'automne. Le "vrai" kaki **se mange bien mûr, blet** (à récolter parfois avant le gel), pour éviter l'astringence qui le caractérise lorsqu'il manque de maturité. Qui n'a pas déjà été désagréablement surpris en croquant dans un kaki immature 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

Ciocolatino - Chocolatino : Cette variété a gagné son nom grâce au **veinage brun qui traverse sa chair orangée**. Les fruits sont de vrai bonbons : de taille réduite, ils sont ronds, **très sucrés et fermes**. Ils peuvent se **consommer avant leur pleine maturité**. C'est un bon pollinisateur.

O'Gosho : Variété japonaise **vigoureuse, productive, rustique, autofertile, tardive et non astringente** : les fruits peuvent être **consommés fermes et croquants à la cueillette ou alors blets** et mous après maturation. Ils ont une **peau fine** et une chair jaune orangée **sucrée délicieuse**.

Hana Fuyu : Plaqueminier **autofertile, rustique et de petit gabarit** (3 mètres), produisant **de gros fruits non astringent à consommer croquants, durs comme une pomme**. Ils peuvent également se consommer blets, ils sont alors 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 : **croquants, en plus gros** et plus rouges.

Russian Beauty : Variété ukrainienne **rustique, résistante aux maladies et vigoureuse** donnant un grand arbre pleureur. Les fruits précoces (mi-octobre) se consomment blets : ils sont alors **fondants, sucrés et très parfumés à maturité**. Cette variété se comporte **bien sous nos climats (gel)**, et est **autofertile**.

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

Vanille - Vaniglia : Variété italienne, autofertile, productive, **résistante au froid**, aux fruits jaune orangés et à la **chair sucrée et parfumée, avec un soupçon de vanille Bourbon**. C'est l'une des variétés les plus précoces (mi octobre). L'arbre est de faible développement et produit abondamment chaque année. Cette variété se comporte particulièrement bien à la ferme, avec une mise à fruits rapide.



Figuiers :

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

- **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.
- **Dauphine - Rouge d'Argenteuil** : Variété autofertile bifère, rustique, originaire du nord de la France. Cette variété est vigoureuse (4/5 mètres de haut) et très productive. Les fruits sont rouges/bruns à chair rose sucrée et juteuse.
- **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.
- **Noire de Bellance** : Variété rustique, vigoureuse, hâtive, autofertile, bifère (production en juillet et en septembre) produisant des fruits violets à pulpe rouge, juteuse, sucrée et parfumée.
- **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.



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.
- **Merveille de Bolwiller** : Variété rustique, très productive, offrant au mois d'octobre de gros fruits ronds à la coque assez tendre, d'une bonne qualité gustative.
- **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).
- **Tidlig Zeller** : Variété très productive et de bonne qualité gustative. Son fruit de taille moyenne est rond et très aromatique ; sa coque est assez tendre. A croquer en octobre.
- **Webb's Prize Cobb** : Beau noisetier très productif. Il produit en septembre de gros fruits de bonne qualité à la coque assez tendre.



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 terrains**. 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 de gros fruits ronds sucrés et acidulés, mais moins que le cassis. Excellent à déguster sur l'arbuste ou à transformer en confitures, pâtisseries, jus de fruits...

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.

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.

- **Goldtraube** : Variété rustique, robuste et vigoureuse, appréciée pour sa production généreuse de fruits. Ses fruits ont un goût proche de la myrtille sauvage. A récolter tout au long du mois d'août.
- **Northland** : Variété précoce rustique, dont le bois souple résiste bien à la charge de neige. La récolte de ses gros fruits savoureux se fait fin juillet, en une seule récolte.



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.



Autres arbres et arbustes comestibles :

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 petit **buisson rustique mellifère** produisant des **baies violettes comestibles en mai / juin**. Mieux vaut **plusieurs plants** pour favoriser la **pollinisation**

- **Duet** : Baies allongées, sucrées, proches de la myrtille et de la mûre, à déguster crues, séchées ou en gelée. La variété Duet produits des fruits sucrés au goût de miel.
- **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 et Olivier de Bohême

*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 - Amoroso** : Sélection de Chalef aux **fruits rouges sucrés et peu acides**.
- **Olivier de Bohême (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.



Epine Vinette :

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



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**.
- **Grenadier Uzbek** : C'est **l'une des variétés les plus résistantes au froid et aux maladies**. Sa belle floraison donne suite à de gros fruits ronds juteux les années ensoleillées.

Poivriers (faux-) :

Faux poivrier, de la famille des Zanthoxyllum, 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.



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 chouchouter, 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 alentours, produisant de **gros fruits de bonne conservation**.



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.



Chèvrefeuille Grimpant :

Chèvrefeuilles du Japon : Chèvrefeuille sinensis : C'est une liane vigoureuse, au feuillage semi-persistant rougeoyant et aux belles fleurs crème et rose très parfumées et mellifères. Cette liane rustique se plaît la tête au soleil et les pieds à l'ombre.



Arbres d'Ombrage et Forestiers :

Aulne Glutineux : Arbre forestier (20m) des cours d'eau, **fixateur des berges et fixateur d'azote**. Il fournit un abri à la biodiversité et se part de beaux bourgeons violets en hiver.

Bouleau Verruqueux : **Bel arbre (15m) au tronc blanc et feuillage élégant** qui chante dans le vent. Son port est dressé retombant, l'ombre légère et il apprécie **les sols humides**. Il peut se conduire en cépée. Sa sève est un apport intéressant au printemps.



Catalpa : **Arbre d'ornement mellifère**, à la belle floraison crème et aux grandes feuilles verts sombres produisant une **biomasse** importante. Cet arbre **fouurrager** au **port étalé** permet un **ombrage conséquent**.

Châtaigner : Grand arbre **mellifère, généreux**, à conduire sur tronc ou en **trogne** pour une ombre portée importante. Châtaigner sauvage issu de semis ou greffé (p42)

Cormier, Sorbier des oiseleurs : Ses arbres sont **sveltes** et apportent une **ombre légère et de belles couleurs** au jardin. (voir p 41)



Févier d'Amérique : Grand arbre (10 mètres) de belle allure, son feuillage découpé apporte une ombre tamisée. C'est également **un arbre comestible (gousses), mellifère et fouurrager, fixateur d'azote**, qui s'adapte à toutes les conditions.

Frênes : Cet arbre de nos forêt peut parfois être envahissant : il a **une croissance rapide (10 à 20m)**, se **trogne** facilement, et peut former un bon arbre d'ombrage. Ils poussent spontanément dans les friches. Il est **mellifère, médicinal, fouurrager**, ... et l'on peut confectionner une boisson pétillante de ses feuilles : la frênette.

Gingko Biloba : Cet arbre pyramidal de croissance lente est réputé pour **sa longévité** et sa **résistance** face aux catastrophes. L'arbre aux 40 écus est symbole de vie éternelle fournit des fruits sur les pieds femelles et un **feuillage jaune éclatant** à l'automne.



Hêtre Commun : Cet **arbre forestier** forme comme des « pattes d'éléphant », jusque 40 mètres de haut, en forêts. Il peut vivre jusque 400 ans. Il prend son temps pour pousser et fructifier : il faut attendre 40 ans pour voir apparaître les **fênes**, ses petites noisettes triangulaires savoureuses, également appréciée des écureuils ...

Micocoulier : **Bel arbre d'ombrage du Sud**, tolérant la sécheresse et pouvant mesurer jusque 10 mètres de haut. Il produit des fruits ronds **comestibles appréciés des oiseaux**,



Mûrier Blanc et Noir : **Arbres fouurragers par excellences (8-10m)**, aux **fruits sucrés savoureux**. Sa **croissance rapide, sa tolérance pour la taille (trogne)** et ses grosses feuilles brillantes en font un **bon arbre d'ombrage**. Evitez les terrasses et parking, qui risquent d'être couverts de fruits tachant en juillet. Il supporte les sols calcaires et la sécheresse.

Noyer Noir : Cousin du noyer commun, son bois est dur, précieux, et ses noix comestibles nécessitent un bon casse noix pour en déguster la chair. Croissance rapide.

Orme Champêtre (semence locale) : Arbre forestier (20m) rustique (1600m) qui apprécie la fraîcheur et le soleil. Cet arbre devenu rare dans nos forêts a une grande longévité. Il est médicinal et accueille de nombreux insectes et auxiliaires.



Orme Lisse (semence locale) : Ces arbres rares de croissance rapide (15m) ne supportent pas les grands froids (altitude max 600m). Ils se plantent le long des cours d'eau dont ils maintiennent les berges, on les retrouve dans les forêts alluviales. Ils plaisent aux oiseaux et aux insectes.

Pacanier – Noyer de Pécan : Ce grand arbre de la famille du Noyer Commun est cultivé en Amérique du Nord pour ses fruits semblables aux noix. Il apprécie les fortes amplitudes thermiques : il est résistant au froid hivernal mais a besoin de chaleur en été pour fructifier pleinement. Il supporte l'humidité comme les sols drainés et profonds. Mieux vaut les planter par 2 pour favoriser la pollinisation croisée.

Plaqueminier : Diospiros lotus : le kaki sauvage offre un beau feuillage rouge et des fruits très décoratifs, petit mais à manger. Il peut former un bel arbre d'ombrage, trouver sa place dans un poulailler et nourrir les oiseaux.

Pommier franc, Poirier franc, Merisier : Ses arbres fruitiers peuvent être plantés à des emplacements stratégique, pour la récolte et l'ombrage. Ils nourrissent également pollinisateurs et oiseaux. Le pommier franc a un port retombant large.

Saules marsault – 6 mètres : Ce saule a belle allure au printemps, avec ses chatons jaunes argentés et ses rameaux luisants. Il supporte l'humidité comme la sécheresse une fois bien implanté, **se trogne**, est apprécié des butineurs et peut servir d'arbre **fouurrager**. Il peut atteindre 6 mètres de haut.

Sophora du Japon : Bel arbre tortueux, au feuillage découpé élégant qui peut faire un arbre d'ombrage de choix. Il est mellifère et fixateur d'azote.



Tilleul à petites feuilles : Protecteur des maisons et des fermes, tout le monde devrait avoir un tilleul devant sa maison ... Ce bel arbre est connu des abeilles et permet de confectionner des tisanes en hiver. C'est un bon arbre fouurrager qui peut se trogner, on peut même manger les jeunes feuilles en salade.

De **grands arbustes peuvent également être choisis pour l'ombrage** lorsque la place est limitée. S'ils partent parfois naturellement en cépée, un peu de taille et les voilà sur tronc. Vous pouvez par exemple profiter de l'ombre des **Noisetiers, Sureaux noirs, Amélanchiers, Caraganiers de Sibérie, ...**



Tilleul en Fleurs



Février d'Amérique

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**, les ports (retombant, dressé), les couleurs ... ; **planter tous les mètres**, 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.

Pour une **haie champêtre avec de la hauteur**, vous pouvez piocher dans **les arbres** cités ci-dessus pour l'ombrage, en positionner **tous les 4 à 10 mètres et alterner avec des arbustes**.



Voici les arbustes disponibles à la pépinière pour constituer vos haies :

Arbre ou Arbuste	Strate / Taille	Besoins	Utilité
Amélanchier du Canada	Arbuste - 4-6m	Rustique, tout sol frais	Comestible, oiseaux, ornemental
Arbre aux faisans	Buisson - 1,5m	Soleil, mi ombre, frais	Comestible, oiseaux, abeilles, papillons
Arbres aux haricots bleus	Arbuste - 3-5m	Mi ombre	Comestible, ornemental, oiseaux
Argousiers	Arbuste épineux 3-5m	Sol drainant, soleil, rustique	Défensif, oiseaux, fixateur d'azote, comestible (vitamines C)
Aronia melanocarpa	Buisson - 1m	Soleil ou mi ombre, rustique (1500m)	Comestible, oiseaux, ornemental, mellifère
Aubépine monogyne	Arbuste - 3-5m	Sol calcaire, rustique	Mellifère, comestible, oiseaux
Caragancier de Sibérie	Arbuste - 4m	Rustique, résistant sécheresse	Mellifère, fixateur d'azote, comestible (graines et feuilles), oiseaux, anti érosion

Cerisier de Ste Lucie (<i>prunus mahaleb</i>)	Arbuste - 4m	Supporte les sols calcaires et secs	Mellifère, comestible, oiseaux
Cornouiller mâle	Arbuste - 4m	Supporte sécheresse et calcaire	Mellifère, comestible, oiseaux, ornemental
Cornouiller Sanguin (<i>semence locale</i>)	Arbuste - 2 m	Rustique, tout sol	Mellifère, Oiseaux, Parfumé, Ornemental
Cotonaester	Arbuste tapissant - 1m	Rustique, tout sol	Mellifère, Oiseaux, Ornemental, Couvre Sol
Chalef d'automne	Arbuste - 5m	Plante pionnière, soleil ou mi ombre	Mellifère, fixateur d'azote, comestible, ornemental
Eglantier - <i>Rosa canina</i> Semence locale	Arbrisseau retombant - 2m	Rustique (1600m), tout terrain	Défensif, biodiversité, fruits comestibles (cynhorodons)
Forsythia	Arbuste retombant 1,5m-3m	Très rustique, soleil ou mi ombre	Ornemental (floraison jaune d'or en sortie d'hiver), croissance rapide
Jasmin des poètes - Seringat	Arbuste retombant 3-4m	Tout emplacement, rustique	Mellifère, très parfumé, ornemental
Hibiscus - Althéa - mauve en arbre	Arbuste 3m	Fertile, drainé, frais ensoleillé	Ornemental, fleurs et jeunes feuilles comestibles, médicinale
Lilas Communs	Arbuste 3m	Tout emplacement	Ornemental, fleurs comestibles, mellifère, parfumé
Nerprun purgatif Semence locale	Buisson à port retombant 2-4m	Tout emplacement, très rustique	Mellifère, Oiseaux, Ornemental
Olivier de Bohème	Arbuste - 5m	Pionnier, soleil à mi ombre,	Comestible, ornemental, mellifère, oiseaux, fixateur d'azote
Prunelier - <i>P. spinosa</i>	Arbuste 1-3m	Pionnier, soleil, sol drainé	Défensif, oiseaux, mellifère, maintien des talus, porte greffe, comestible, vin d'épine
Rosier rugueux	Buisson - 2m	Rustique, peu capricieux	Ornemental, parfumé, mellifère, comestible, défensif, biodiversité
Saule des Vanniers Jaunes et Verts	Arbuste ou trogne - 2 à 4m	Milieu humide	Drainant, mellifère, ornemental, vannerie
Symphorine - Arbre aux Perles	Arbuste - 2m	Rustique, toute condition	Ornemental, Mellifère, Oiseaux
Sorbier Burka	Arbre 6m- cépée	Rustique	Ornemental, comestible, oiseaux
Sureau noir Bouture locale	Buisson étalé ou taillé ou petit arbre - 3m	Milieu humide	Ornemental, comestible (fleurs et fruits), mellifère, oiseaux, drainant
Sureau Rouge 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
Troène Commun	Arbuste vigoureux 4-6m Feuillage semi persistant	Toute condition, très rustique	Mellifère, oiseaux, ornemental, parfumé
Viorne Obier	Arbuste - 4m	Sous-bois	Ornemental, mellifère, biodiversité



Hibiscus ou Althéa, fleurs à croquer



Jasmin des poètes ou Seringat en fleurs



Forsythia, premières fleurs



Cornouiller Sanguin



Symphorine – Arbre aux Perles



Troène mellifère



Caragancier – beau fixateur d'azote mellifère



Saule des vanniers en trogues



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, ...).

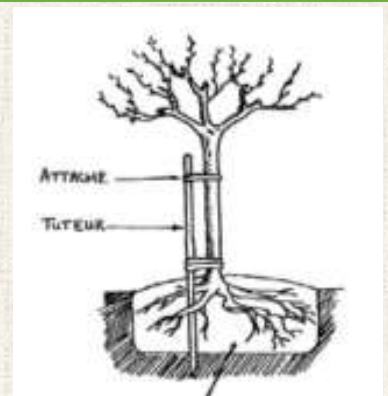
Vous pouvez choisir de faire des **plantations denses (haies, jardin forêt...)**, de jouer sur la hauteur des arbres pour remplir l'espace, d'intervenir sur la taille des arbres régulièrement, ... ; ou encore de planter un **verger aéré** dont les ramures se frôlent sans se croiser pour limiter les interventions 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, plaqueminer
- 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 débrousailleuses ...) ;
- Attention aux ligatures qui peuvent finir par blesser l'arbre (étiquette, tuteurage ...) ;
- N'oubliez pas de faire un **plan de plantation** pour vous souvenir de qui vous avez planté ... !



Conseils d'entretien :

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

- **Evitez la concurrence** de la prairie en **désherbant** manuellement ou en paillant ;
- **Arrosez régulièrement** : en moyenne **30L/arbre 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.

Tarifs :

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

Fourchette prévisionnelle :

- Arbres fruitiers greffés :
 - o Scion de 1 an racines nues : entre 15 et 28 euros selon qualité
 - o Scion de 2 ans racines nues : entre 30 et 35 euros
- Arbres et arbustes non greffés :
 - o Jeune plant de 1 an : entre 5 et 8 euros
 - o Jeune plant de 2 ans : entre 8 et 18 euros
 - o Plant de 3 ans : 18-30 euros
- Fruits rouges racines nues ou godet :
 - o 1 an : de 3 à 10 euros
 - o 2 ans : 8 à 15 euros



Pour les paysans, associations, ... tarif pro possible. ----- Les prix sont TTC : 5,5 à 10% de TVA

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** :
 - o 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)
 - o **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,

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