

L'Arbre Perché

Pépinière de Fruitiers et Arbres Paysans Rustiques
en Chartreuse

Catalogue Hiver 2026/2027



Sommaire :

- Présentation de la pépinière _____ p2
- Comment passer Commande _____ p2
- Choisir ses arbres _____ p2
- Fruitiers greffés :
 - o Fruits à noyaux :
 - o Abricotiers, Biricoccolo, _____ p3
 - o Amandiers _____ p4
 - o Pêchers _____ p5
 - o Cerisiers _____ p6
 - o Pruniers _____ p9
 - o Fruits à pépins :
 - o Cognassiers _____ p13
 - o Nashis _____ p14
 - o Néfliers d'Allemagne _____ p15
 - o Poiriers _____ p16
 - o Pommiers _____ p24
- o Variétés à cidre _____ p39
- o Arbres Rares :
 - o Aubépines fruitières _____ p40
 - o Amélanchiers _____ p41
 - o Cormiers, Sorbiers, Alisiers _____ p42
 - o Châtaigner _____ p43
 - o Mûrier (Morus) _____ p44
 - o Plaqueminier (Kaki) _____ p45
- Figuiers et Noisetiers _____ p47
- Fruits Rouges _____ p48
- Autres comestibles _____ p51
- Lianes _____ p54
- Arbres d'ombrage et forestiers _____ p55
- Tout pour une haie _____ p57
- Conseils plantation et entretien _____ p60
- Tarifs & Services _____ p61

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

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 **démarré 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... et de labour ! La pépinière se trouve maintenant à **Saint Pierre de Genebroz, à 600 mètres d'altitudes**. 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 en con conversion AB. Je fais fourni des attestations de non traitement 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 (conseillé pour un suivi des stocks en temps réel)**, **par téléphone (de préférence entre midi et 2 en semaine)**, **mail ou courrier**. Vous pourrez récupérer vos arbres **à partir du 14 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...

*Sauf lors de la **porte ouverte, qui aura lieu le 11 octobre.***

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 :

Abricotiers :

Les Abricotiers sont des arbres qui aiment le soleil et **les sols drainant caillouteux**. Ils **redoutent l'humidité excessive** qui apporte son lot de maladies fongiques, bactérioses, ... et bien que les arbres puissent bien supporter l'altitude, **les fleurs précoces craignent le gel**. C'est pourquoi la plantation de l'abricotier en plein champ est aléatoire, souvent vouée à l'échec sauf microclimat particulier. En Chartreuse et avant pays savoyard je ne le recommande pour l'instant que **contre un mur, sous une dépassée de toit** pour les protéger des excès d'humidité. *Ils sont greffés sur prunier ou abricotiers.*



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.



Abricotier Sauvage- Prunus armeniaca canino :

Il s'agit d'un **semis de noyaux** d'abricotiers. Les **fruits seront aléatoires** : plus ou moins gros, doux, fruités ... Ces abricotiers non greffés sont en général particulièrement **rustiques et résistants aux maladies**.

Biricoccolos :

Les **Abricots Prunes, Pluot, ou encore Biricoccolo** sont des hybrides entre des Abricotiers, des Pruniers, Prunus*dasycarpa et parfois des pêchers. 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 (variété japonaise) ou abricotier.

Sélection italienne : 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**.

Bella Zee : Hybride entre pêche, prune et abricot. Le fruit **ressemble à une pêche** à la peau rouge sombre. Sa chair jaune est **très sucrée**.

Gigante di Budrio : Hybride naturel entre un prunier et un abricotier, **résistant aux maladies et à floraison tardive**. Les fruits sont mûres mi-juillet, ils sont jaunes orangés, **juteux, d'une saveur douce aux notes d'abricot**.

Susincocco : Fruits **noir violacé** à la chair rouge **parfumée et juteuse**. Ce fruit mûr début juillet a un goût proche de l'abricot. Sa floraison tardive lui permet d'échapper aux gelées. Cette **variété est buissonnante et de faible vigueur** (3m)

Vesuviano : Hybride naturel italien entre un abricotier et un myrobolan produisant fin juillet des fruits rouge orangés à **chair tendre, juteux, au parfum intense**. L'**abricot domine** en bouche tandis qu'une légère note de prune apporte de la fraîcheur. L'arbre est **vigoureux, rustique, productif, résistant aux maladies et à floraison relativement tardive**.

Amandiers :

L'amandier, originaire du Caucase, est le premier arbre fruitier à fleurir en sortie d'hiver, ce qui rend la **production d'amandes particulièrement aléatoire avec nos gels sur fleurs**. Si vous n'avez pas de fruits certaines années, les pollinisateurs se régaleront au moins des fleurs particulièrement riches en nectar. Cependant l'arbre résiste relativement bien au gel sur bois et aux maladies (mieux que l'abricotier). Les amandiers sauvages issus de semis produisent dans 99% des cas des amandes amères et toxiques (cyanure après ingestion) ; la greffe de **variétés douces** sélectionnées est donc une étape importante. **La majorité des variétés ne sont pas autofertiles** : il faut plusieurs variétés à portée d'abeilles pour avoir des fruits. **L'arbre a besoin de chaleur, d'air sec et d'un environnement drainant**. Il valorise les **sols pauvres, calcaires et caillouteux** et **redoute particulièrement les sols lourds et argileux et les excès d'humidité**.

Ar : Variété vigoureuse **résistante aux maladies et rustique** à floraison tardive. Amande **sucrée à coque tendre**. Non autofertile.

Ardéchoise : Variété ancienne rustique **résistante aux maladies**, très bons fruits allongés à coque mi tendre. Non autofertile.

Demi Tendre du Riez : Variété productive non autofertile, **qui résiste au gel** (floraison tardive). Coque demi tendre, apprécié des confiseurs pour confectionner le nougat.

Princesse : Ancienne variété française adaptée aux climats tempérés. Elle est reconnue pour sa productivité et ses excellents fruits de belle taille, **à coque tendre, aux amandes douce et sucrée à l'arrière-goût de pistache**. **Partiellement autofertile et bon pollinisateur**.



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.

Amsden : Variété **auto fertile**, ancienne et vigoureuse. Elle est précoce, **très productive** et possède une **bonne résistance aux maladies**, dont la cloque du pêcher. Ses pêches à **chair blanche, acidulée et juteuse** sont rouge sombre.



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

Nectarine Lors Napier : variété anglaise auto fertile produisant de gros fruits à chair blanche, juteuse, non adhérente au noyau. Les fruits, de **bonne qualité** se récoltent mi-août. Cette variété n'est pas adaptée aux coins les plus froids, mais elle **résiste relativement bien aux maladies** (cloque).

Pêche Plate : Variété trouvée en Ardèche de **petites pêches plates** parfumées, savoureuses. Elles sont **sucrées et vanillées, de vrais petits bonbons** ! Un éclaircissage peut être nécessaire pour augmenter le calibre des fruits.

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.

Tournier : Très bonne pêche à **chair blanche**, particulièrement **résistante à la cloque**. Variété ancienne à déguster mi-août.

Vigne jaune : **Pêche de vigne jaune** de la ferme, acidulée, calibre moyen, bonne à croquer et à transformer. Résistante à la cloque.

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



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**.
- **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 bords acides apprécieront également de les déguster tels quels. **Je les conseille pour une plantation en altitude** : ils sont plus rustiques et plus à même de produire en moyenne montagne que leurs cousins les bigarreaux.*

- Griotte 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**.



- **Griotte Roch** : Variété **régionale rustique**, produisant des fruits acidulés fin juin, parfait en conserve ou distillation.

Les variétés de guignes et bigarreaux :

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

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

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

Badascony (bigarreau) : Variété hongroise, **semi tardive** et vigoureuse. Ces fruits rouges en cœur sont **fermes et très sucrés**.

**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 !

Courte Blanche (bigarreau):

Bigarreau blanc original, aux fruits fermes et sucrés, délaissé des oiseaux.

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.



Guigne de Westhoffen : Variété alsacienne ancienne au **fruit noir, très sucré, très gouteux, excellent**. Parfait pour la **distillation, les conserves** ou la cuisine, également **très bon en fruit de table**.

Guillaume : variété **productive** peu alternante, aux fruits rouges foncés sucrés, **mi tendre, à jus rouge particulièrement doux et peu acide**. Elle est **peu sensible aux gelées tardive et résistante aux maladies**.

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.

Jaune Buttner (bigarreau) : Variété ancienne connue pour sa **robustesse, sa résistance aux maladies et sa production régulière et abondante**. Les fruits sont jaunes, parfumés, sucrés et juteux. **Cette variété craint peu les vers**.

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 hilaire du rosier en Isère. Les fruits sont d'un **rouge foncé, fermes et croquants pour une guigne, juteux, sucrés, sans acidité, ou goût relevé voir vineux**. Les fruits **ne craignent pas les vers ni le pourrissement et se conservent relativement longtemps**. Ils sont excellents en **jus, sirop, ratafia, ... à croquer et à cuire en clafouti ou confiture**. L'arbre est rustique, vigoureux mais à port étalé, à **forte production régulière**.

**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 d'Ecully : Variété régionale productive aux fruits foncés, **juteux et sucrés, de bonne qualité**, à déguster en juillet.

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 carmin **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.

Van (Bigarreau) : Variété **canadienne partiellement autofertile**, très productive, aux fruits rouges brillants sucrés résistant bien à l'éclatement dû à la pluie.

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 myrobolana = myrobolan** : Prunier spontané européen **polyvalent** : il supporte très bien les sols pauvres, secs ou un peu calcaire, mais se comporte également très bien en sol humide. **Mise à fruit rapide pour une vigueur forte** permettant de former des arbres haute tige et demi tige. Rejets nombreux.
- **Prunus domestica St julien** : **Moyenne à faible vigueur**, pour **sol fort ou argileux**.
- **Mariana** : porte greffe **polyvalent de bonne vigueur**, adapté à la **sécheresse et très productif**.
- **Prunus domestica Brompton** : Porte greffe de **grande vigueur**, à mise à fruits rapide et adapté à l'**altitude**, pour tout type de terrain. Il drageonne moins que le myrobolan.



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**. Il est extrêmement productif.

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, pour la pâtisserie. Sa floraison est abondante et mellifère, pour une récolte fin aout. **Sa floraison tardive lui permet d'échapper aux gelées**. Peu touchée par les vers, c'est un prunier facile à conduire, à mise à fruit rapide.



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.

Coco Jaune :

Variété ancienne produisant des **prunes jaune orangées sucrées, parfumées**, parfaites en tarte, à croquer ou à sécher. Les arbres sont productifs, **rustiques et résistants aux maladies**.

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**.



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**.

D'Ente :

Encore appelé Pruneau d'Agen. Variété vigoureuse, à **production abondante et régulière**. Fruits allongés, rouge violacé. Chair verdâtre, **juteuse, très sucrée avec une pointe de cannelle**. Parfaits en fruits séchés. Récolte en août et septembre. Cette variété est **autofertile et se révèle très bon pollinisateur**. Il est **résistant aux maladies**.

Des Béjonnières :

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



Farote – Prune salée :

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

Goutte d'or : Variété **rustique** produisant des **fruits jaunes à chair fine, juteuse, sucrée, très parfumée**, de bonne conservation.

Lhôr : Variété suisse **facile à réussir : autofertile, productive, non alternante, et peu sensible aux maladies**. Elle produit des **fruits jaunes violacés sucrés, très aromatiques et juteux**, bon à croquer, en tarte, confiture et particulièrement reconnue en Suisse pour la **production d'eau de vie** (rendement et parfum)

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 : petite prune violette à **chair jaune, ferme, juteuse, très sucrée et très parfumée**. Cette **variété lyonnaise** vigoureuse, **rustique et productive** est adaptée à l'**altitude**. Variété **tardive** à **consommer en septembre**. Bonne à croquer, elle est particulièrement adaptée au séchage, à la confiture ou aux pâtisseries.



Mirabelle de Nancy :

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

Mirabelle parfumée de septembre : Une mirabelle **tardive**, à chair ambrée sucrée et parfumée.

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



Pruneau 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 farcelements, plat typique montagnard de la haute vallée de l'Arve.

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.

Reine Claude d'Althan : Cette belle bohémienne est née d'un semis de hasard de reine claudie dorée en Hongrie aux alentours de 1850. Elle a **une production généreuse de fruits violacés à chair dorée, juteuse, parfumée**, la deuxième quinzaine d'aout. Excellent pollinisateur, elle **met à fruits rapidement et produit bien**.

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 tardive de Chambourcy : Variété **ancienne autofertile, rustique et généreuse, à floraison tardive**. C'est la variété de type reine claudes la plus tardive. Les fruits jaunes teintés de rouge à cœur orangés sont **sucrés et parfumés**.

Saint Michel : Fruit de type mirabelle, **rouges, à chair sucré**. Cette **variété tardive** à croissance rapide produit ses fruits en septembre.



Stanley :

Prunier **résistant aux gelées printanières**, de vigueur moyennes et très productif. Les fruits sont **gros, semblables à des quetsches, violets, juteux, sucrés**. S'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.

Portugal :

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

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 a 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 : croquants, musqués, délicieux** ! Ils se consomment **crus ou cuits (compote vanillée)** et peuvent se conserver **jusque 3 mois**. Non autofertiles, ils nécessitent la présence d'un poirier ou d'un autre nashi à proximité. C'est un **arbre plus facile à cultiver** que le poirier : il **résiste aux maladies et produit sous 2 ou 3 ans de nombreux fruits**. Les arbres sont **rustiques**, moyennement vigoureux (jusque 4m de haut) et à port ouvert naturel. 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, ...

Kumoi : Le nashi Kumoi produit un fruit de calibre moyen, c'est **une des meilleures variétés** en revanche ! Les arômes sont riches et le fruit est bien juteux et sucré... Il se consomme de septembre à décembre.

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 orange à l'automne et au port tortueux lui conférant un aspect graphique ornemental indéniable. Rustiques, ils fleurissent tardivement et sont adaptés à l'altitude. Ils apprécient le soleil et la mi ombre. Ses drôles de fruits cuivrés, les nèfles (encore appelées cul de chien par les anciens), se consomment blettes en automne, crues ou transformées en gelées ou confitures. Le goût se rapproche d'une compote pomme poire.

Porte greffe : *poirier franc ou cognassier*

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

Délice de Vannes : Variété produisant énormément de nèfles de diamètre moyen, 3cm, à la chair de texture bien crémeuse et au parfum agréable.

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



Poiriers :

Porte greffe :

- *Pyrus communis* = **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.
- *Farold*: Porte greffe de **vigueur moyenne**, à bonne compatibilité, **tolérant aux sols secs et calcaires**, grande **résistance au feu bactérien et mise à fruit rapide** (3 à 5 ans).

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.



Cuisse madame :

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

Docteur Jules Guyot :

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

Précoce du Trévoux :

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

Sainte Anne :

Variété ancienne régionale (St-Cyr-au-Mont-d'Or), cette variété produit des fruits à **chair fine, fondante, juteuse et agréablement parfumée**. Elles se dégustent **dès la fin juillet**. L'arbre est vigoureux et **très fertile**.

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 polinisateur**.

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**, c'est **l'une des poires préférées de ce conservatoire**.

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 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 - Gerber :

Un arbre de belle vigueur, **résistant à la tavelure et à mise à fruits rapide** produisant en septembre de gros fruits losangiques, à la **chair fine et sucrée pour tous les usages** : fruit de table, conserve, cuisson, vin cuit. Cette **variété rare** implantée au Verger Conservatoire des fruits retrouvés à Beauvoir en Royan est en réalité un hybride naturel de poirier commun et de poire des sables japonaises, lui conférant ses caractéristiques de **croissance, productivité et résistance**.

Caillot/caillou :

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

Certeau d'automne :

Variété ancienne (1500) réputée pour sa rusticité et résistance aux maladies. Elle produit des fruits jaunes dorés à joue rose mûres d'octobre à janvier.. Sa chair est **sucrée et cassante, peu juteuse**. Si elle se croque, elle est de **première qualité pour la cuisson** de compote et confitures qui prennent une jolie teinte rosée. Elle reste ferme et se prête bien aux confiseries.

Comice – Doyenné du Comice :

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

Conférence :

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

Curialets (des) :

Variété unique découverte lors des inventaires des fruits de Chartreuse. L'arbre mère se trouve aux 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.

Fondante du Comice :

Gros fruits jaunes pâles à chair blanche **fine, fondante, très juteuse, sucrée, de première qualité à consommer en novembre.**

Louise Bonne d'Avranches :

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



Marguerite Marillat :

*Une **excellente variété lyonnaise de 1870, résistante aux maladies.***

Très **grosses** poires à la **chair fine, fondante, juteuse, parfumée et sucrée** à déguster en septembre et octobre.

Maude :

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

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.**

Rousselet de Reims :

Une des plus anciennes variétés cultivées, connue au moins depuis 1588. Elle produit en **septembre** des fruits de petit calibre, mi fondants, **sucrés, relevés d'un agréable parfum musqué.** Elles sont bonnes à **déguster au couteau et excellentes en confiserie.**

Sucrée de Montluçon :

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

Triomphe de Vienne :

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

Poires de garde :

Bergamote Esperen :

Variété Belge vigoureuse **et remarquablement productive**. Les poires de belle taille sont ventrues, bosselées, jaune d'or à taches rousses. Leur **chair est fine, fondante, très parfumée, équilibrée entre sucre et acidité**. A récolter début novembre pour une **consommation entre janvier et avril** comme excellent fruit de table.

Blesson de Marlioz :

Variété traditionnelle Haut Savoyarde rustique. . Blosson signifie sauvage : cette variété **très ancienne** est issue d'une sélection de poiriers sauvages par les moines de l'Abbaye de Pomier. Ces arbres présents en abondance dans les haies et forêts du Genevois expliquent une diversité dans ces poires à cuire aussi appelées Poires Fer. Les arbres sont vigoureux et **productifs**, valorisés depuis le XXème siècle dans toute la France jusque Carpentras pour les poires confites. **Les fruits se conservent bien** et sont parfois toujours présents sur certains étals de marchés du Genevois ou du Chablais. Les fruits jaunes clairs 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.



Blosson (Blesson du VSTR) : Variété ancienne de poire Blosson **répandue dans les Bauges** pour un usage similaire aux Blessons de Marlioz : **la confection de rissoles** farcies à la compotée de poires. Les fruits sont ventrus, moyens à gros, à peau jaune verte piquetée de rouge. Leur **chair est ferme, croquante, peu juteuse, croquante, sucrée et délicatement parfumée**. Cette Blosson est plus sèche, plus sucrée et plus précoce que sa cousine la Blesson de Marlioz. **Excellente cuite** elle se prête à la confection de toute pâtisserie et se consomme de décembre à février.

Citronnier d'Attignat = Bergamotte Philippot

Variété du milieu 19ème siècle, originaire de l'Aisne et plantée abondamment à Attignat Oncin début 1900 dans les prés-vergers. **Très grosses poires ventrues, 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^e 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 régaleront 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 meilleures poires à croquer d'hiver**. Les fruits peuvent également être cuits. L'arbre florifère est un bon polinisateur et présente une **bonne résistance aux maladies**.



Curée :

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

Duchesse d'Angoulême :

Petit arbre compact et **très rustique** (jusqu'à 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 XIX^e 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 parfumée, 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.



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.

Ferdinand Gaillard : Variété régionale (Ecully) **résistante aux maladies**. Paire verte puis jaune citron d'excellente qualité : **fondante, juteuse et très sucrée**, à consommer de novembre à janvier.

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.

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.



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 jusqu'en décembre, une fois « mordues par le gel ».

Olivier de Serre : Variété ancienne d'excellente qualité gustative, cousine de la fameuse Passe Crassane, produisant de **gros fruits sphériques à chair fondante**, assez fine, odorante, **bien sucrée**, acidulée, suffisamment juteuse **et savoureusement parfumée**. Ils se consomment de préférence en février mars.

Passe Crassane : Variété historique autrefois la plus cultivée en France, et en Savoie, elle a été interdite à la multiplication jusqu'en 2021. C'est une **poire d'hiver de qualité** : sa chair **est fine, fondante, très juteuse, sucrée et relevée d'une agréable acidité**. L'arbre vigoureux et productif préfère un environnement ensoleillé et peu humide. Les fruits cueillis en octobre se **consomment en début d'hiver**.

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**.



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 jusqu'à 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**, mais sensible aux excès d'humidité et maladies fongiques.
- **M7** : porte greffe polyvalent **intermédiaire, rustique, adapté à tout type de sol**.
- **Franco** : 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.

Pommes régionales d'été :

Museau du Four :

Variété unique de la Tit'Ferme, 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**.

Douce Miribel :

Variété unique, trouvée à Miribel les Echelles. Belle pomme rouge de bonne taille. Tendre, particulièrement **douce et sucrée, sans acidité**, elle était appréciée des anciens de Miribel au couteau ou en compote. A déguster fin septembre/octobre.

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.

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.

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 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 « Cruaizons » 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.

Cusset :

Variété **originale du Rhône**, répandue jadis sur les marchés du Lyonnais jusqu'à nos régions montagneuses. Les fruits de belle taille sont verts pâles à jaunes, à la chair fine, **tendre, peu acidulée, sucrée et parfumée**. La Cusset se consomme **crue** pour les amateurs de pommes douces. Un **léger parfum de coing** est alors perceptible en bouche. Elle peut aussi être utilisée **cuite ou en jus**. Les fruits de bonne conservation se consomment de novembre à avril. L'arbre met du temps à mettre à fruit mais notre patience est récompensée par son **exceptionnelle fertilité et son absence d'alternance**. Sa **floraison très tardive** lui permet d'échapper aux dernières gelées printanières et cette variété présente une **bonne résistance aux maladies** (tavelure, chancre).

Demoiselle Plate :

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

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**.

Fran 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**.



Galantine de Tarentaise : Variété cultivée en **Savoie et Haute Savoie, d'origine ancienne inconnue**. Elle produit 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.

Galatone, = Pomme mâle : Variété assez proche de la Galantine, retrouvée en Haute Savoie et jusque dans le Jarez. C'est le **coup de cœur 2025** du spécialiste et collectionneur Yves Barbier. Les fruits conservés jusqu'en février étaient **croquants et juteux, citronnés**.

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**.

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.

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.

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**. Mâtures **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.

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.

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.

San Baril :

La pomme de San Baril est une variété **retrouvée traditionnellement dans les fermes des terres froides**, mais aussi en Italie et Tarentaise. elle a **un parfum variable selon les terroirs, sucrée, citronnée, excellente crue**, elle était également utilisée pour le **cidre** (tanins).

Pommes régionales de garde :

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

A Côte :

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

Variété issue d'un semis de hasard sur un rocher au-dessus de Cruseilles, en Haute Savoie. Sa production a été intensive 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 chair 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**.

Cannelle Blanche :

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

Croquette - Croque de l'Ain :

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

Double Rose Véritable :

C'est l'une des variétés préférées d'Yves Barbier, grand chercheur et collectionneur de variétés locales. De très vieux arbres des terres froides la représentent. **Les fruits rouges à chair mi tendre sont particulièrement sucrés, légèrement acidulés, parfumés et juteux**. Cette variété à consommer en sortie d'hiver est **bonne au couteau, mais aussi cuite en compote, gelée ou tarte**. La **floraison mi tardive** permet d'éviter de nombreux gels.

Fer de Dolomieu :

Variété des Terres froides **rustique, adaptée à l'altitude**. Leur chair blanche **est fine, croquante, juteuse, sucrée, peu acidulée**. C'est l'une des variétés de garde conseillée par Yves Barbier, croqueur de pommes passionné, qui la trouve plus savoureuse que la Fer de Savoie plus connue. Elle est **bonne à croquer, excellente en cuisine** et utilisée pour le jus. Sa **conservation est excellente**.

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.**



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.**

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

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.

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.

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.



Tiuffat (fausse – Tiuffat) :

Variété locale, productive, retrouvée dans les Terres froides, produisant de **très bons fruits tendres, fondants, acidulés et parfumés** de longue conservation. C'est l'une des préférée d'un collectionneur et croqueur de pommes passionné, Yves Barbier.

POMMES NATIONALES ET INTERNATIONALES :

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

POMMES D'ÉTÉ

DES POMMES DE JUILLET À SEPTEMBRE ...

Antonovka 600g :

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



Akane :

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

Astrakan rouge :

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

Borowitski :

Une bonne pomme précoce, rustique et fertile.

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



Gravenstein :

Une très bonne montagnarde rustique, précoce, locale, aux multiples usages.

Variété originaire d'un pays nordique, se récoltant **d'août jusqu'octobre** mais de conservation médiocre. Sa **chair est acidulée, très parfumée, juteuse, croquante et fine**. L'arbre a une forte vigueur, érigé, **fertile** avec alternance, **mise à fruit rapide et résistant aux chancres bactériens**.

Juillet :

Appelée localement Juillet, c'est en fait une Stark Earliest, américaine du début XXième. Un pommier quelque peu moderne (1940) mais aux multiples atouts : **une pomme au 14 juillet**, jaune vif tachée de rouge, **fraîche, 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, avec une mise à fruits 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 SAVOURER SUR L'ARBRE DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE...

Ascailler – Ascahire – Rambour d'automne:

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

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

Belle Sanguine :

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

Reine des reinettes :

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

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

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 jusqu'en 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** (jusqu'en mars). Consommée crue, elle est également **excellente cuite en tarte**. L'arbre est vigoureux, basitane, 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.

Calville Rouge M114 :

Variété **très ancienne et devenue rare**, d'origine inconnue, qui a donné naissance à de nombreuses variétés locale (Croque de l'Ain, D'Eylau, San Baril ...) ainsi qu'à d'autres calvilles connues : preuve de **son importance sur le territoire pendant des décennies**. L'arbre vigoureux à **mise à fruits rapide** produit de **beaux gros fruits rouges côtelés à chair fondante, sans acidité, parfumée**. Ils se consomment de novembre à avril.

Fuji :

Voilà une présence incongrue au catalogue ... une variété moderne, japonaise, que je n'ai pas eu d'autres choix que de reproduire cette année puisqu'avec son **petit goût de litchi** c'est l'une des pommes préférée de ma fille ! Les fruits sont **croquants, sucrés et juteux**. Ils se consomment d'octobre à mars. C'est une variété **facile de culture, résistante aux maladies, productive à mise à fruit rapide**.

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**.

Raisin :

Variété Suisse produisant des fruits verts marbrés de rouge, couverts d'une pruine bleutée à maturité. Leur chair est **cassante, ferme, très juteuse, avec une acidité agréable** apportant de la fraîcheur. La **saveur en est prononcée** et typique de la variété. Les fruits se consomment de la récolte début novembre jusqu'au mois de janvier, **à manger au couteau, mais également utilisés en cuisine ou en pressée pour le cidre**. Bon pollinisateur, l'arbre est à réserver aux situations ensoleillées.

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'Amboulne :

Voici une des variétés préférées de Jean Luc, croqueur de pomme passionné. Les **arbres sont productifs, sans alternance** d'une année sur l'autre. Les fruits produits sont de **beau calibre, sucrés et parfumés**, à consommer de novembre à janvier.

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 TOUS LEURS ARÔMES.

ELLES SE CONSERVENT PARFOIS JUSQU'À LA FIN DU PRINTEMPS SUIVANT.

Belle Fleur Jaune :

Une très bonne pomme ancienne de longue conservation portée par un arbre rustique.

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



Calville blanche d'hiver :

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

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**.

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.

De Risoul :

Variété emblématique des Hautes Alpes, rustique, autrefois conservée de nombreux mois dans le foin, elle était consommée au couteau, pressée en jus ou cuite avec le boudin. L'arbre **très productif** forme de véritables tapis de **fruits acidulés et parfumés** à l'excellente conservation.

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**.



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 cru, en jus ou cidre. L'arbre est **résistant** à la tavelure.

Kandil Sinap

Pomme **anciennement très prisée au XIXème siècle** : de forme originale allongée, jaune à joue rose vif, **croquante, juteuse, sucrée et parfumée - de très bonne qualité**. Sa conservation est excellente.



Patte de Loup :

Très bonne pomme moyen âgeuse, fertile et rustique mais à réserver aux faibles altitudes.

Les fruits se récoltent début octobre pour se consommer l'hiver, de décembre à avril. Ils sont **originaux** : rugueux, jaunes bronzé avec une cicatrice caractéristique, comme un coup de griffe. La **chair est sucrée, acidulée, au parfum anisé, juteux**; et se consomment crus comme cuits.



Pointue de Trescléoux :

Se diffusa dans les **Alpes du sud** au XIXe siècle, réputée pour sa conservation exceptionnelle jusqu'en mai. **Peu sucrée, on la surnomme "pomme des diabétiques"**. **Bonne qualité gustative** : chair blanche, **croquante, relevée, acidulée**. **Gros calibre**. Culture facile, bonne vigueur, mise à fruits rapide et consommation dès décembre.

Reinette d'Armorique :

La chair de la pomme Reinette d'Armorique est **fine, ferme, sucrée et acidulée, avec un parfum légèrement citronné** qui lui confère un goût exceptionnel. La pomme Reinette d'Armorique est championne de la conservation : jusqu'à 6 mois en cave ou en fruitier. Le pommier Reinette d'Armorique est une variété ancienne **très rustique et résistante aux maladies, un choix idéal pour les climats froids et humides**.

Reinette Baumann :

Grosse pomme à chair ferme, fine, juteuse, bien sucrée, parfumée et acidulée. Les fruits se conservent bien sans devenir farineux, pour être croqués ou cuits. Pommier peu vigoureux, production correcte et **bonne rusticité**.

Reinette Clochard :

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



Originaire de l'ouest, ses fruits se récoltent dès septembre et se consomment de novembre à avril. Ils sont liégeux, à fond vert jaunâtre puis jaunes à lenticelles étoilées et tachés 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.

Rhode Island Greening :

Il s'agit de l'une des plus ancienne pomme américaine (avant 1700). De **très gros** fruits jaunes/verts cotelés sucrés, **très parfumés**, excellents en tarte, compote, jus de pomme mais aussi bonne à croquer. Ils sont portés par des arbres vigoureux **productifs, peu alternant et résistants 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 gout original.

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



VARIETES A CIDRE :

Les pressoirs locaux accueillaient tous les surplus de pommes et poires sans distinction pour la réalisation du jus, puis du cidre. **Les « cidres » et poirés locaux étaient donc issus de pommes diverses présentes sur le territoire.** Les cidres bretons et normands, valorisent quant à eux des **variétés sélectionnées, spécifique pour leur acidité, leur taux de sucre et leur amertume** afin de constituer le mélange adéquat (voir article sur les variétés à jus et à cidre pour plus de précisions sur les assemblages).

Quelques variétés régionales à plusieurs fins sont citées ou encore utilisées dans la confection de cidre : **Croison de Boussy, Le Prope, Douce amère des terres froides, Micalette, Morelle, Du Noyer, Franc roseau, Mignonette d'Herbassy, San Baril, rayée du Bouchage, Colapuy, Grand Alexandre de Savoie ... et des variétés nationales comme l'Antonovka pour un cidre léger précoce, la pomme Raisin, Jacques Lebel, Jolibois, De Risoul, Cloche, Belle fleur Jaune, ...** Et il existe même des cidres monovariétaux de Belle de boskoop en Suisse.

Côté poires, **la Caillot, la Maude (très haut rendement), la Bergamote Phillippot, Noire Lombart, Curée ou encore Normand Blanc** (spécifique au cidre) sont couramment utilisées au pressoir pour les poirées.

Vous trouverez une description de toutes ces variétés dans les pages ci-dessous.

Je reproduis également quelques variétés spécifique bretonne et normande (de préférence sur demande 1 an avant) pour vos projets de pré-verger.

Bédange (Bédan) :

Variété bretonne pour le cidre. Fruit à **saveur douce amère**, récolte fin novembre. Fruit de taille petite à moyenne, fond jaune avec des tâches rouges et parfois des joues orangées. **La conservation au sol est excellente.** Il donne un moût qualitatif, doux, parfumé, peu coloré et alcoolisé (7,5°)

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.

Dous Coet Ligné :

Variété bretonne rustique **pour le cidre**. Les arbres sont productifs, les **fruits sucrés** de belle taille sont mures mi octobre et se conservent très bien au sol.

Dous Moën :

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

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.

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.

Aubépine fruitières et autres raretés :



*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. L'aubépine peut également être hybridée avec des néfliers.

- **Orientalis** : Arbuste non épineux au beau feuillage vert argenté duveteux jusqu'à 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.

- **Azérolier – Crataegus azarolus, 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.

- **Crataego-mespilus** :

Hybride très rare entre une aubépine et un néflier d'Allemagne. Il en résulte un arbre aux feuilles duveteuses comme le néflier, mais lobées comme l'aubépine. La floraison est appréciée sur le feuillage verdoyant du mois de mai. Les fruits globuleux et brun orangés ressemblent aux cenelles de l'aubépine. Le feuillage se colore joliment à l'automne.

Amélanchiers :



Un arbuste rustique mellifère ornemental, flamboyant à l'automne, aux baies noires d'été sucrées appréciées des oiseaux ... comme des humains : crues, cuites ... Les fruits sont excellents, aux notes de cerises et myrtilles. Il existe plusieurs cultivars : l'Amélanchier Ovalis que l'on trouve à l'état sauvage dans les coteaux calcaires asséchants jusqu'aux alentours de Chambéry, l'Amélanchier du Canada, l'Amélanchier de Lamarck originaire d'Amérique du Nord aux fruits sucrés à consommer comme des friandises, ou encore l'Amélanchier à Feuilles d'Aulne dont sont issues la plupart des variétés sélectionnées pour la production fruitière pour la taille du fruit et leur saveur.

- **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.



- **Amélanchier des bois – Amélanchier ovalis** : On peut le rencontrer à l'état sauvage jusqu'à **2000m d'altitude dans les Alpes**. Il peut s'accommoder de **conditions extrêmes : sols secs, calcaires**. Une fois adulte, ce buisson érigé peut atteindre **2 à 3 mètres de haut**. À l'automne les feuilles prennent une teinte rouge orangée en sol acide, ou jaune lumineux en sol calcaire. La floraison est plus tardive que pour ses cousines américaines, et donne place à des fruits bleus noirs d'environ 1cm de diamètre, **sucrés**, qui restent parfois séchés sur l'arbre jusqu'en automne pour le plaisir des oiseaux si on ne les récolte pas avant. Il évoque d'avantage le raisin sec que la myrtille.

- **Amélanchiers à feuilles d'Aulne – Sélections de variétés fruitières** :

- **Honeywood** : La variété Honeywood est **productive, résistante aux maladies, tardive**, et produit des fruits bleu foncés **savoureux au goût de miel et de myrtille**.
- **Prince William** : Variété à gros fruits sucrés acidulés à déguster en juillet. Développement intermédiaire (2 à 3 mètres).
- **Sleyt** : Variété **semi précoce** de début juillet, **peu vigoureuse** (1,5-2 mètres), productive, aux **fruits sucrés**.
- **Thiessen** : Variété **vigoureuse** (4 à 5 mètres) qui détient le **record des plus gros fruits, mais aussi des plus savoureux** grâce à leur pointe d'acidité.



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.



- 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 de 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.



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.*

Disponibilité de variétés greffées incertaine !

- 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**.

- Blanchon :

Une des **rares variétés savoyarde** à sauvegarder. Originaire de la combe de Savoie, cette variété cultivée auparavant était présente dans **l'étage inférieur (jusque 600m d'altitude)** et produisait précocement de grosses châtaignes.

- Comballe :

Variété de vigueur moyenne, **rustique**, cultivée jusque 700m d'altitude, produisant de **gros fruits à chair fine très sucré**, légèrement cloisonné recommandé pour griller, mais bonne également pour la transformation. Fruit à maturité autour de la mi-octobre de conservation assez courte.

- 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.

- 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.

- Sélection locale :

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.



Mûriers – Morus (arbre)

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 poulailier, être utilisé 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.

Kagayamae koidzumi : Mûrier platane aux fruits framboisés parfumés rappelant les fruits des bois. Récolte échelonnée sur 2 mois sans alternance. Supporte la sécheresse.

Townsend (Mûrier rouge – Morus rubra) : Variété précoce très productive. Ses fruits allongés se distinguent par une excellente qualité gustative, avec un goût délicatement framboisé.



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*, 40/60 cm

Ciocolatino - Chokolatino : 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.

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.

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.

Hashiya : Variété vigoureuse aux **gros fruits allongés, fermes, à maturité tardive**. Particulièrement **adaptés au séchage**. Variété rustique produisant régulièrement.

Nikita's gift : Variété ukrainienne hybride entre un plaqueminier américain et un kaki asiatique, il est **adapté aux climats frais a été courts**. Les fruits de calibre moyen mûrissent vers la mi-octobre, avant les gelées. Arrondis, d'un rouge orangé lumineux, ils se consomment blets, une fois **que la chair devient fondante, gorgée de sucre, parfumée**. Cette variété parthénocarpique autofertile **combine fiabilité, rusticité et saveur** grâce à sa double origine.

Meador : Variété vigoureuse **très rustique mais très précoce** (septembre). Les fruits de taille moyenne au **goût nuancé de vanille et de rhum** se dégustent blets ou se sèchent.

Muscat : Variété incontournable familiale, c'est le kaki de tous les jardins de nos grand-mères. Il produit des fruits **fondants, sucrés et parfumés** (muscaté, proche de la datte), à déguster blets ou à sécher. L'arbre de vigueur moyenne est autofertile, régulier dans sa production et rustique.

Russian Beauty : Hybride entre un plaqueminer américain et un kaki asiatique, il bénéficie à la fois d'une **très bonne résistance au froid et de la qualité gustative** des fruits asiatiques. Raffinés et sucrés ils se consomment blets ou après séchage. L'arbre est vigoureux et **productif, avec une mise à fruits rapide**. Les fruits restent longtemps sur l'arbre en automne, ce qui lui confère un atout ornemental indéniable.

Sharon : Variété productive aux fruits aplatis, côtelés, un peu carrés et à la **chair fine et très sucrée**. Il **peut se consommer croquant** si il est mis à mûrir dans un tonneau avec un fond de gnole, et se consomme également traditionnellement blet.

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 une variété précoce (mi-octobre). L'arbre de **faible développement produit abondamment** chaque année. 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 figues 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**.
- **Longue d'août – Figue Banane** : Variété bifère (2 fructifications), **très productive, rustique, résistante au gel hivernal**. Les fruits passent du vert au brun rouge, avec une **chair rosée fondante, juteuse et très sucrée**. Sa **croissance est moyenne**, idéale pour un petit jardin.
- **Rouge de Bordeaux** : Variété **précoce de faible développement** produisant des fruits bleutés à la chair sucrée et parfumée. Bonne résistance au froid. Variété unifère autofertile.



Noisetiers :

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

- **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 vigoureuse et **généreuse** aux fruits allongés brun foncés **parfumés**. Le décorticage est facile.
- **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).
- **Segorbe** : Variété **productive et rustique**, produisant des **fruits ronds de taille moyenne d'excellente qualité**.
- **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. À 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.
- **Junifer** : Variété **précoce, vigoureuse et productive** aux longues grappes rouges **parfumées**.
- **London Market** : Variété ancienne vigoureuse, **rustique** et productive aux grappes compactes de **gros grains rouges bien acidulés**.
- **Rovada** : Variété **tardive** aux longues grappes **faciles à récolter**. Saveur **parfumée, légèrement acidulée**.
- **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**.
- **Wilden** : Variété productive de **saveur équilibrée, à la fois sucrée et acide**.
- **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/août)



- **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**.
- **Hinnomaki jaune** : Variété vigoureuse, productive, aux fruits dorés juteux, acidulés, fruités. Variété épineuse.



Les Cassis :



- **Andega** : Une variété autofertile résistante aux maladies, vigoureuse, dont les longues grappes portent **de gros fruits acides goûteux** en juillet.
- **Blackdown** : Variété autofertile productive, tardive, de bonne qualité gustative.
- **D'Amérique** : Petit arbuste de 1,5m, au beau feuillage **ornemental** cramoisi en automne. Ses fruits ont un **goût différent du cassis cultivé**.
- **De la ferme** : Variété inconnue, rustique, productive de la ferme.
- **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**.
- **Tenah** : Variété productive aux gros fruits à bonne saveur.
- **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 Framboisiers :

- **Héritage** : variété commune, **remontante, productive** de belles framboises roses.
- **Fall Gold** : **Variété remontante à fruits jaunes orangés particulièrement sucrés**.
- **Framboisier fraise japonais** : arbuste **rampant ou semi grimpant, retombant**, apprécie les sols frais (mi ombre) mais drainés. Il tapisse les bosquets et talus de **fleurs blanches** puis de **framboises ressemblant à s'y méprendre à des fraises rouges** brillantes, mais à la saveur moins relevée bien que rafraichissante.

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**.

- **Dirksen** : Variété de **vigueur moyenne**, qui n'a pas besoin d'être palissée. Ses **très gros fruits** sont mûrs en aout
- **Rouge Gorgette** : Variété inconnue, peut-être **la plus vigoureuse et la plus productive** des 4.
- **Smoothstem** : **Variété tardive** (septembre), productive et vigoureuse, gros fruits acidulés et sucrés.
- **Thornfree** : Variété vigoureuse, **fructification généreuse, sucrée et juteuse**.
- **Triple Crown** : 3 couronnes, pour sa **saveur, sa productivité et sa vigueur**. Fruits sucrés sur fond acidulé, précoces, de **bonne conservation**.

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.

- **Goldtruabe** : 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, transformées en jus ...
Le goji, ou Lyciet aime le soleil, les sols secs et calcaires.

- **Issu de Semis** : arbuste vigoureux et rustique, fructification au goût variable.
- **New Big** : gros fruits rouges



Autres arbres et arbustes comestibles :

Arbre aux faisans :



Leceytheria 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**.

Argousiers :

Les argousiers sont des arbustes épineux produisant des **fruits très riches en vitamine C, acidulés, à transformer en fin d'automne en sirops, confitures, jus ...** 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.

- **Friesdorfer Orange** : Argousier **autofertile** (peut polliniser un femelle), vigoureux, ses fruits sont juteux, acidulés, très riches en vitamine C...
- **Hergo** : argousier femelle de sélection fruitière, productif, aux gros fruits ovales orangés.
- **Leikora** : variété femelle vigoureuse et productive, appréciée pour ses fruits orangés de gros calibre.
- **Baie de Bison - Shepherdia argentée** : Bel **arbuste rustique adapté à la montagne** proche des argousiers. Ses longs rameaux épineux arqués produisent des **cerisettes charnues semblables à des groseilles**.

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***

- **Synoglaska** : Variété fruitière rustique d'Europe de l'est, sélectionnée pour la taille de ses fruits et son goût **sucré et aromatique**
- **Strawberry Sensation** : Variété sucrée qui tient son nom de sa **saveur, proche de la fraise des bois**.
- **Tomishka** : Variété précoce aux **fruits très allongés, sucrés, acidulés**



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.

- **Sargentii – Citron du Nord** : Variété fruitière rustique à **port étalé** (1m de hauteur pour 2m de large), **produisant des coings jaunes parfumés acidulés** en automne.
- **Cognassier de Cathay** : arbuste chinois épineux, à la ravissante floraison rose et blanche en sortie d'hiver. Ses **gros fruits sont très parfumés** et parfaits transformés en gelée, confiture ... Parfait en haie défensive ou naturelle.



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 Brillant Rose** : Variété remarquable par la couleur de ses fruits, leur taille et un taux de sucre plus important.
- **Chalef Pointilla Sweet'N Sour** : Sélection fruitière au goût unique mêlant **douceur et acidité**
- **Eleagnus Ebbingei** : Espèce à **feuilles persistantes argentées et vertes**. **Mellifère** intéressant pour sa **floraison parfumée automnale**, il produit également de **gros fruits oblongs charnus et parfumés en mai** : peut être les premiers fruits de l'année.
- **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.



Poivriers (faux-) :

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

- **Poivrier du Timut « Black Magic »** : Plus piquant et aromatique que le Sichuan, son parfum d'agrumes citronné est exquis. 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. Le cultivar Black Magic se distingue par son feuillage sombre, presque noir rougeoyant au printemps et à l'automne.
- **Poivrier de Sichuan** : Les arbustes épineux ont un feuillage et de baies aromatiques réputés en cuisine, **plus épicées et piquantes** que le poivrier du Timut.

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, ...

- **Rosa rugosa rubra** - fleurs roses fuchsia
- **Rosa rugosa blanca** - fleurs blanches



Sorbier à gros fruits - Burka :

Croisement entre un sorbier des oiseaux 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 chouchoutés, leur croissance exponentielle pourrait vous causer du tort si vous ne les palissez pas solidement. Jusqu'à 800 mètres d'altitude.

- **Kiwi mâle Tomuri** : 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 !

- **Kiwaï Issaï** : Variété **autofertile** à fruits verts teintés de rouge.
- **Kiwaï Ananasnaya** : Variété femelle **sucrée aux notes acidulées d'ananas**. Peut être pollinisé par Issaï.
- **Kiwaï Jumbo** : Variété italienne tardive de **gros calibre**, aux fruits **verts juteux et sucrés**, offrant une saveur à la fois douce et rafraîchissante. La **croissance de la liane est assez compacte** ce qui la rend facile à palisser dans un espace limité.



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 **fourrager** 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)

Cerisier à grappes – Prunus Padus : **Croissance rapide**, feuillage virant au rouge, belle **floraison blanche mellifère** en longues grappes suivies de **fruits noirs** appréciés des oiseaux : c'est un bon choix pour la biodiversité et pour le plaisir de nos yeux. Rustique, il aime les **sols argileux**, compacts, frais à humides.



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 fourrager, fixateur d'azote**, qui s'adapte à toutes les conditions.



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

Mûrier Blanc : Arbres **fourragers 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**. Évitez les terrasses et parking, qui risquent d'être couverts de fruits tachant en juillet. Il supporte les sols calcaires et la sécheresse.

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.



Pawlonia impérial : **Croissance exceptionnelle** (jusqu'à 3 mètres par an), très grosses feuilles duveteuses, belle floraison en **grappes violettes remarquables**. Son **port tortueux** le rend magnifique en vieillissant. Il peut être recépé, trogné pour créer de la **biomasse ou du fourrage**. Il apprécie les sols frais, l'humidité et redoute les sols trop compacts et argileux.

Plaquemier : Dyospiros 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, .

Poirier de Chine : Pyrus calleryana : Arbre à port dressé, naturellement étroit qui peut atteindre 10m de haut. Il est rustique et de croissance rapide. Sa belle floraison blanche mellifère donne place à des poirettes brunes en été, discrètes. Son feuillage est magnifique à l'automne : rouge orangé flamboyant.

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 fourrager** qui peut se trogner, on peut même manger les jeunes feuilles en **salade**.



Tilleul à grandes feuilles : Le même ... avec des grandes feuilles !

*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, ...***

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
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
Baie de Bison	3m	pionnier	Mellifère, comestible, défensif, oiseaux
Bourdaïne – semence locale	Buisson 1-3m	Milieu humide	Mellifère, oiseaux, papillons – toxique , alimentation des chevreuils, teinture, vannerie
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

Cognassier de Cathay	Arbuste – 3m	Soleil ou mi ombre	Ornemental, comestible, défensif
Cognassier du Japon - Sargentii	Arbuste tapissant – 1m	Rustique, ensoleillé	Mellifère, oiseaux, comestible, ornemental, anti érosion
Cornouiller mâle	Arbuste – 4m	Supporte sécheresse et calcaire	Mellifère, comestible, oiseaux, ornemental
Cornouiller Sanguin (semence locale)	Arbuste – 2 m	Rustique, tout sol	Mellifère, Oiseaux, Parfumé, Ornemental
Chalef d'automne	Arbuste – 5m	Plante pionnière, soleil ou mi ombre	Mellifère, fixateur d'azote, comestible, ornemental
Eleagnus ebbingei	Buisson 3m - persistant	Mi ombre ou soleil	Mellifère, ornementale, oiseaux, comestible, fixateur d'azote
Houx commun	Arbuste persistant dioïque – 5m – croissance lente	Mi ombre, sol frais, rustique	Haie défensive, brise vue, ornemental, oiseaux, mellifère , longévité
Indigotier de l'Himalaya	Buisson - 1.5m	Sol drainant, soleil peu rustique	Floraison tardive mellifère, fixateur d'azote, ornemental
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
Malus sylvestris - pommier des bois	Arbuste 6m	Sol profond et frais, soleil	Pollinisateur – mellifère - oiseaux
Noisetier commun	Buisson 4-6m	Sol frais	Mellifère – biodiversité – vannerie ...
Olivier de Bohème	Arbuste – 5m	Pionnier, soleil à mi ombre,	Comestible, ornemental, mellifère, oiseaux, fixateur d'azote
Prunelier – P. spinosa	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
Spirée de Van Houtte	Buisson retombant 2m	Mi ombre ou soleil, secheresse OK	Ornemental, mellifère - papillons
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
Trèfle en arbre : Lespedeza Thunbergii	Arbuste arqué – 2m	Sol pauvre et drainé, soleil, peu rustique	Floraison estivale abondante, mellifère, papillons, ornemental, fixateur d'azote
Troène Commun	Arbuste vigoureux 4-6m Feuillage semi persistant	Toute condition, très rustique	Mellifère, oiseaux, ornemental, parfumé
Viorne lantane	Buisson – 4m	Mi ombre, calcaire, sol frais, rustique	Mellifère, oiseaux, ornemental, vannerie
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, ...).

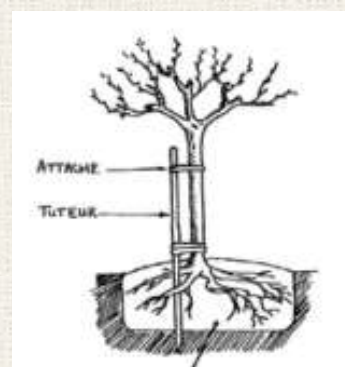
Vous pouvez choisir de faire des **plantations denses (haies, jardin forêt...)**, de jouer sur la hauteur des arbres pour remplir l'espace, d'intervenir sur la taille des arbres régulièrement,... ; ou encore de planter un **verger aéré** dont les ramures se frôlent sans se croiser pour limiter les interventions 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 débroussailluses ...) ;
- 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 :
 - Scion de 1 an racines nues : entre 15 et 28 euros selon qualité
 - Scion de 2 ans racines nues : entre 30 et 35 euros
- Arbres et arbustes non greffés :
 - Jeune plant de 1 an : entre 5 et 8 euros
 - Jeune plant de 2 ans : entre 8 et 18 euros
 - Plant de 3 ans : 18-30 euros
- Fruits rouges racines nues ou godet :
 - 1 an : de 3 à 10 euros
 - 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** :
 - J'accompagne les **professionnels (agriculteurs), communes, associations**, ... à réaliser leur propre plan de plantation sur leur parcelle pour des **systèmes arborés** : vergers, jardin forêt, haies ... Conseils techniques pour l'implantation ; suivi et animation de chantiers de plantation. (sur devis)
 - **Pour les particuliers** : vous avez besoin de conseils pour vos plantations ? Rendez-vous à la ferme, avec un maximum d'information pour parler de votre projet, vous conseiller et ébaucher en direct des propositions de plans (50 euros/heure passée ensemble, compter entre 1 et 2 heures).



Merci pour votre lecture, Pour plus de conseils n'hésitez pas à m'appeler entre midi et 2 ou les jours de pluie ... !