



*Producteur d'arbres fruitiers, petits fruits et plantes compagnes
en agriculture biologique.
Variétés rustiques anciennes ou locales*

4 chemin des ombrières
17360 Saint-Aigulin

pepinieremoulinier@gmail.com

www.pepinieremoulinier.fr

Catalogue 2023-2024

La pépinière et son fonctionnement

La Pépinière Moulinier est une pépinière en agriculture biologique spécialisée dans la production d'arbres fruitiers de variétés anciennes ou locales (qui sont souvent aussi anciennes), avec des qualités de rusticité (résistance aux maladies) et bien sûr gustatives. La pépinière propose aussi une large gamme de petits fruits et arbres et arbustes compagnes pour haie gourmande ou jardin forêt pour accompagner votre verger.

La très grande majorité de la production se fait en pleine terre. Leurs racines n'ont pas été formatées à tourner dans un pot et ont pu explorer le sol à leur guise. Pas de terreau ni d'engrais, de l'eau juste ce qu'il en faut et juste de la matière organique locale (compost de végétaux et fumier). Cela permet une bonne reprise quand il sera planter à sa place définitive où il développera un bon ancrage au sol et une autonomie rapide en nourriture et en eau.

Commandes et réservations

De part ce mode de culture, la période de vente se passe pendant le repos végétatif de l'arbre lorsqu'il peut être transplanté, c'est à dire de mi-novembre à mi-mars. Le plus tôt pour le planter sera le mieux car il aura plus de temps pour faire de nouvelles racines avant la saison estivale.

N'hésitez pas à passer vos commandes avant et bien sûr pendant toute la saison hivernale:

- Sur le site Internet : www.pepinieremoulinier.fr (pas de paiement en ligne pour l'instant, juste une réservation des arbres)
- Par mail : pepinieremoulinier@gmail.com
- Par téléphone : 0670095352
- A la pépinière en prenant RDV le mercredi après-midi et le samedi matin

Pour le retrait des commandes cela se fera sur place à la pépinière sur RDV le mercredi après-midi et le samedi matin. Je peux aussi faire quelques livraisons dans le secteur si besoin.

Si vous avez des grosses commandes pour un verger en préparation avec des attentes précises, vous pouvez me contacter un an en avance pour préparer les arbres qui vous conviendraient le mieux. La greffe à façon (directement sur place) est aussi possible.

Bonne découverte du catalogue de cette saison 2023/2024.

Les arbres fruitiers

La plupart des arbres fruitiers sont greffés sur des porte-greffes. Le porte-greffe correspond à la partie racinaire de l'arbre sur laquelle on vient greffer la variété fruitière souhaitée. Il existe de nombreux porte-greffe qui ont chacun leur affinité avec les différents types de sol (sec, drainant à hydromorphe, argileux, sablonneux, pierreux ou calcaire, ...). Le porte-greffe va aussi largement influencer sur la vigueur de l'arbre, c'est à dire sa taille adulte. Certain porte-greffe comme les francs de semis vont apporter une grande vigueur à l'arbre, en revanche la mise à fruit sera plus longue mais l'arbre une fois atteint son âge de procréer vous donnera des fruits en grande quantité et cela durant très longtemps. Au contraire, les portes-greffes dits nanisants vont eux produire des arbres de faibles vigueurs, qui vont se mettre à fruits très vite, généralement donner aussi de plus gros fruits mais cela en moindre quantité et surtout pendant beaucoup moins longtemps. Donc suivant votre sol, votre espace et vos envies, le porte-greffe à adopter ne sera pas le même. Bien sûr cela on ne le vous dit pas en jardinerie. N'hésitez donc pas à prendre conseils sur le site ou directement avec moi pour en discuter.

Les scions proposés ne sont pas encore formés pour vous laissez le choix de la future conduite de l'arbre.

Ils sont aussi classés en deux catégories :

- les petits scions de moins de 80 cm qui sont au tarif réduit de 10 €
- les scions normaux de plus de 80 cm qui sont vendus 18 €

Les abricotiers (greffe d'1 an) 10-18€

Arbres assez vigoureux de 5-6 m de haut. Les abricotiers sont proposés sur porte-greffe « Prunier myrobolan » qui s'adapte à tous types de sol, offre une bonne fertilité et une croissance rapide avec une mise à fruits dès 4 ans. Attention le myrobolan à tendance à faire des rejets à la base qu'il faudra supprimer. Pour cette première année je n'ai qu'un seul produit disponible.

Royal : Variété d'abricotier ancienne. Cette variété a été obtenue dans les jardins du Luxembourg en 1808 d'un semis de pêche de Nancy. Gros fruits ronds à la chair juteuse, sucrée et fortement parfumée. Floraison tardive et récolte fin juillet / début août.

Les amandiers (greffe d'1 an) 10-18€

Arbre vigoureux pouvant atteindre les 8 m de haut. Les amandiers sont proposés sur « Amandier franc » pour les terrains secs et calcaire ou sur « Prunier myrobolan » pour tous les autres types de sol.

Douce de Champagne : Variété découverte dans la Champagne de Méron dans le Maine et Loire. Amande de beau calibre. Elle est très agréable en bouche, douce et avec une saveur exceptionnelle. Cet amandier tolère les sols très difficiles. Une variété à découvrir!
Variété autofertile (pas besoin de pollinisateur).

Princesse : Variété ardéchoise déjà très cultivée au début du XIXème siècle. Amande à coque tendre de taille moyenne et de très grande qualité gustative. Sa chair bien blanche et douce révèle une note de pistache. Elle s'apprécie en fruit frais.

Les asiminiers (semis de 2 ans) 14€

L'asiminier est surnommé mangue du nord ou 'paw-paw'. C'est un bel arbre à l'allure exotique

mesurant 4 m de haut. Sa croissance est lente au départ et il ne supporte pas que l'on coupe sa racine pivot, c'est pourquoi c'est l'un des rares arbres que je propose en pot. Le fruit, l'asimine, ressemble à une mangue avec des pépins à la place du noyau, la chair est crémeuse avec un goût qui se situe à mi-chemin entre mangue, banane et ananas, il est délicieux cru ou en sorbet. Pour l'instant je ne propose que des asiminiers de semis de 2 ans en attendant d'avoir des greffons de variétés bien particulières.

Les cerisiers (greffe d'1 an) 10-18€

On distingue 4 types de cerises. Les cerises à chair douce venant du merisier qui sont les bigarreaux (chair ferme) et les guignes (chair molle) et les cerises à chair acide venant du cerisier acide qui sont les griottes (jus coloré) et les amarelles (jus incolore).

Les cerisiers sont greffés sur merisier pour les sols profonds pas trop calcaire. Arbre de grande vigueur pouvant atteindre les 10 m de haut et d'une grande longévité. Ou sur Sainte-Lucie qui préfère les sols plus calcaire et drainant. La vigueur est légèrement en dessous du merisier.

Burlat : Gros bigarreaux rouges foncés, assez résistants à l'éclatement. Très appréciés au printemps. Floraison mi tardive.
Période de maturité : fin mai, début juin.

Réverchon : Superbe bigarreau, très gros, ferme et savoureux. Moyennement productif.
Floraison tardive.
Période de maturité : mi juin.
Nécessite un pollinisateur

Noir de Meched : Bigarreau à la chair ferme, de très bonne qualité.
Floraison tardive.
Période de maturité : mi juin.
Nécessite un pollinisateur

Trompe geai : Bigarreau parfaitement jaune, chair ferme de bonne qualité au goût typé. Les oiseaux pensent qu'il n'est jamais mûr d'où son nom !
Période de maturité : mi juin.
Floraison tardive

Guindoux des Charentes : Il s'agit d'une griotte. Très bon en confitures, en clafoutis, et à l'eau de vie, mais excellente aussi au naturel.
Maturité: mi-juin

Marmotte : Très gros bigarreau découvert au dixième siècle par Mr Marmotte.
Arbre vigoureux et très productif. Floraison précoce ce qui peut le rendre sensible aux gelées.
Maturité: juillet

Napoléon : Gros bigarreau jaunes rouges, saveur sucrée et parfumée.
Variété tardive et productive. Autofertile et bon pollinisateur
Période de maturité : mi juillet

Tardif de Vignola : Gros bigarreau foncés à chair ferme, fine et juteuse. Bien sucré et parfumé.
Floraison très tardive.
Période de maturité : mi juillet.
Autofertile

Guin noir de l'ariège : Fruits assez gros, chair molle, sucrée et acidulée. Excellent en clafoutis.
Période de maturité : mi juillet

Griottier 'Oblaczynska' 14€: Ce cerisier fait partie des cerisiers acides ou griottier (Prunus cerasus). C'est un cerisier nain (2 à 3 m) produisant de nombreuses petites cerises noires acides appelées griottes. Réputées pour leur teneur en vitamine A, les griottes peuvent être utilisées en jus,

en liqueur ou bien en confiture et en pâtisserie.

Les figuiers (bouture de 2 ans) 16€

Arbre fruitier de développement moyen, de 3 à 9 m suivant les variétés. Il se plaît dans la plupart des sols s'il n'a pas les pieds dans l'eau et demande une situation très ensoleillée si possible abrité des vents froids de l'hiver. Il existe les figuiers unifères qui vont donner des figues une fois dans l'année de août à octobre et des figues bifères qui donnent des figues fleurs aux mois de juin/juillet puis les figues fruits de mi août à octobre.

Goutte d'or de Carpentras : Figue jaune à dorée, à chair mielleuse, une des figues les plus sucrées. Quand elle est mûre à point, une vraie goutte de sucre s'écoule du dessous de la figue. Extraordinaire en figue séchée. Figue bifère, 1ère récolte fin juin, deuxième récolte mi août. Arbre de petit développement. Bonne résistance au froid.

Madelaine des deux saisons : Gros fruit à peau très fine. Figue bifère, 1ère récolte fin juin, deuxième récolte mi août. Arbre de développement moyen très résistant au froid.

Pastillère : Belle figue unifère, très parfumée et douce. Récolte première quinzaine d'août, arrive entre les deux récoltes des bifères. Arbre de développement moyen résistant au froid.

Les mûriers (greffe d'1 an) 10-18€

Arbre à croissance rapide et à ombrage généreux, aux fruits comestibles très sucrés pendant tout le mois de juin, aux feuilles comestibles et fourragères...Intéressant pour la production de BRF. C'est un arbre du Sud qui préfère le soleil et les situations pas trop froides. Les mûriers sont greffés sur mûrier blanc qui préfère les sols profonds et drainés.

Kim : Gros fruits noirs et savoureux, note de mûre relevée. Bonne productivité.

Pakistan : Origine d'Islamabad. Fruits exceptionnellement longs, presque 7 cm, il est excellent gustativement très sucré, acidulé et ferme, ne tache pas...
Plante assez méditerranéenne. Rusticité jusqu'à -15°C

Rups Romanian : Fruits abondants. Gros fruits noirs épais et très juteux vers la mi-juin. Ces fruits commencent à colorer le rouge très tôt mais ne sont mûrs que lorsqu'ils sont vraiment complètement noirs.

Les nashis (greffe d'1 an) 10-18€

Les nashis sont ces fameux fruits que l'on qualifie de pomme-poire. Ce sont en général des variétés très rustiques et productives, faciles de culture. Les fruits viennent un peu en même temps que les poires, ils sont souvent cassants, juteux, et très rafraîchissants. Ils sont greffés sur Pyrus calleryana, un poirier de semis vigoureux et rustique.

Hosui : Fruits jaunes, précoces, très fertiles et parfumés.

Maturité : août-septembre

Nécessite un pollinisateur mais c'est lui-même un bon pollinisateur.

Shinseiki : Variété assez souvent mise en production, beau calibre, fruits jaunes et sucrés. Bonne productivité.

Maturité : août-septembre

Bon pollinisateur, autofertile

Nijiseiki : Autofertile, productif, chair jaune, saveur sucrée avec une pointe acidulée très rafraichissante.

Maturité : fin août, peut se conserver.

Niitaka : Gros fruits de très bonne qualité, peut être l'un des meilleurs.

Maturité : du 15 septembre à novembre

Shinko : Assez gros fruits, de bonne qualité, partiellement autofertile. Il est très productif.

Maturité : octobre-novembre, semble pouvoir se conserver plusieurs mois.

Bonne tolérance au feu bactérien

Les néfliers (greffe d'1 an) 10-18€

Les néfliers sont des arbres fruitiers qu'on pourrait rapprocher des fruits sauvages, on en trouve à l'état spontané dans la lisière de forêt. C'est un fruit qui se consomme blet, c'est à dire qu'il faut l'intervention du froid pour avoir la maturité nécessaire. Pour cela, certains les mettent au congélateur et les sortent lorsqu'ils souhaitent en manger. La saveur est très agréable, un peu ambiance compote de pomme avec des pépins.

Monstrueux d'Evreinoff : Très gros fruits onctueux (5-6cm de diamètre), grandes feuilles

A gros fruits : Variété sauvage qui donne de bons gros fruits

Les noisetiers (marcotte de 2 ans) 14€

Les noisetiers sont des arbres qui préfèrent les terrains frais. Ils ont un développement de 3-4 mètres habituellement, mais lorsque le terrain leur plaît, il peuvent parfois mesurer jusqu'à 5-6 mètres de hauteur. La pleine production arrive souvent tard, à partir de 7 ans mais il est possible de déguster assez rapidement les premiers fruits.

Pour une bonne fructification, il est recommandé de mettre plusieurs variétés ensemble.

Corabel : Noisette de très gros calibre, à destination de « table ». La chaire est blanc ivoire, ferme et assez parfumée.

L'arbre est très vigoureux et présente une mise à fruit rapide.

Merveille de Bollwiller : Noisette de gros calibre. La chair est blanc ivoire, ferme, parfumée, sucrée.

Variété pollinisatrice de la plupart des variétés utilisées en France. Débourrement tardif

Ségorbe : Ségorbe est une variété rustique de calibre moyen, très productive. La chaire est blanc ivoire, ferme, parfumée.

Bon pollinisateur et à débourrement tardif.

Les noyers (greffe de 2 ans) 22€

Les noyers ne sont pas greffés à la pépinière. Ce sont des plants déjà greffés que j'achète et cultive un an. Les noyers font de magnifiques et grands arbres qui fourniront des noix à l'âge de 7 ans et sur plusieurs générations.

Chandler : Considérée comme la meilleure variété du monde, le calibre est assez gros.

Elle doit être plantée le plus haut possible du fait de sa sensibilité à la bactériose en climat humide. Pollinisé par Fernette / Fertignac mais aussi Ronde de Montignac et Franquette.

Franquette : Du fait de sa relative rapidité de mise à fruits, de sa productivité élevée et de la qualité de son fruit, Franquette est actuellement la variété française la mieux adaptée à la culture traditionnelle du noyer.

Pollinisé par 'ronde de Montignac'.

Ronde de Montignac : Du fait de son excellente floribondité mâle et de son émission de pollen tardive; elle est un excellent pollinisateur.

Sa maturité est précoce et malgré son manque de calibre, c'est en revanche une bonne noix pour la production de cerneaux de qualité.

Les oliviers (bouture de 3 ans) 20€

Les oliviers sont des arbres méditerranéenne qui aiment les situations chaudes et ensoleillées. Ils se contenteront de peu au niveau du sol, même si ce dernier est sec, caillouteux et pauvre. Les olives peuvent être utilisées de table vertes ou noires ou bien en huile suivant les variétés.

Aglandau : Ancienne variété provençale, très bon rendement en huile fine, fruitée et de bonne conservation. La chair est pulpeuse, c'est une variété à double fin pour l'huile et verte de table. Mais sa culture est surtout destinée à la production d'huile. Réputée pour son onctuosité et son goût fruitée d'artichaut, poire cuite et d'herbe verte mais jeune: amertume et ardente (piquant). C'est une des variétés qui résiste le mieux au froid et peu sensible aux maladies. Bonne pollinisation par Grossane et Picholine.

Grossane : Variété d'origine française produite exclusivement dans les Bouches-du-Rhône. Ses fruits sont principalement utilisés pour la production d'olives noires et sont appréciés pour leur saveur particulièrement douce. Pour la fabrication de l'huile, la Grossane donne un rendement faible avec un jus finement parfumé. L'huile de Grossane est sans amertume ni ardente avec des arômes très beurrés et d'amande douce avec un fruité doux et harmonieux. Bonne résistance au froid.

Picholine : Variété originaire du Gard, c'est l'olive la plus répandu en France. Huile fruitée, amère de grande puissance aromatique. Arômes spécifiques : prune, fruits exotiques, verdure, vanille. Principale variété française pour l'olive verte de table, utilisée aussi en olive noire où elle est moins connue.

Les plaqueminiers ou kakis (greffe d'un an) 10-18€

Les plaqueminiers sont de grands arbres très généreux. De culture plutôt facile évitez toutefois les endroits trop froids car les jeunes pousses risquent de griller.

On distingue le kaki (japonais) à gros fruits du plaqueminier de Virginie (américain) à fruits plus petits, très parfumés, plus précoces et plus rustique. La plupart des fruits de cette famille se mangent blets (mous) où ils révèlent tout leur sucre, à l'exception de certaines variétés dites «non-astringentes». Les plaqueminiers sont autofertiles.

Les plaqueminiers astreingents :

Hachiya : Cette variété donne de gros fruits oblongs d'excellente qualité. La chair est épaisse et rouge foncée et se prédispose très bien au séchage. C'est une variété très résistance au froid.

Maturité de saison et bonne conservation.

Variété autofertile.

Hiratatenashi : C'est une des variétés les plus réputées au Japon. Les fruits sont fortement côtelés et très parfumés. Maturité de saison avec une bonne conservation. Les fruits sont aptes au séchage.

Variété autofertile.

Muscat : C'est la variété la plus classique en France. Mais attention beaucoup sont vendus sous ce nom mais n'en sont pas. Les fruits sont gros et arrondis et la chair est bien parfumée à maturité complète.

Maturité tardive (novembre-décembre).

Variété autofertile.

Nitika's gift : Variété d'origine ukrainienne hybride entre le kaki virginiana et le kaki japonais. Le fruit est moyen à petit mais la chair rouge foncée est d'excellente qualité gustative. Cette variété est très résistante au froid et productive.

Maturité précoce.

Variété autofertile.

Rojo brillante : Cette variété donne de gros fruits allongés avec une croix à la base du fruit quand celui-ci est à pleine maturité. La chair est juteuse et parfumée.

Maturité tardive (décembre), bonne conservation.

Nécessite un pollinisateur.

Russian beauty : Hybride d'origine ukrainienne entre un Kaki virginiana et un Kaki asiatique. Cela lui confère une très bonne qualité gustative et un calibre moyen.

Kaki de maturité précoce et très résistant au froid. Autofertile.

Tardif de Charente : Variété locale peu connue qui donne de gros fruits à la chair parfumée.

Le fruit se conserve jusqu'en Janvier.

Tomatero : Variété de très bonne qualité gustative. Les fruits sont de calibres moyens à petits et prennent une couleur de tomate cuite à maturité. C'est un arbre productif qui résiste bien à la sécheresse. Attention toutefois aux gelées tardives, cette variété préfère les climats plus doux.

Variété précoce qui se conserve jusqu'en décembre.

Les plaqueminiers non-astringents :

Fuyu : La variété classique des kakis non astringents. Les fruits sont de calibres moyens et excellents.

La chair est rouge foncée, sucrée et très parfumée.

Il se consomme croquant dès la fin d'octobre jusqu'à bletissement en décembre et se conserve jusqu'en Janvier.

Géant Fuyu : Fruit très similaire à Fuyu mais d'un calibre supérieur. L'arbre est de petite taille et moins productif.

Maturité de saison.

Hana Fuyu : Très gros fruits de bonne qualité gustative. Arbre de faible développement et très résistant au froid.

Maturité de saison

Jiro : Variété côtelée moyenne à grosse. La chair est de très bonne qualité gustative et le fruit se sèche très bien.

Maturité précoce d'une à deux semaines avant Fuyu, bonne résistance au froid.

O'goshô : Fruit de calibre moyen et de très bonne qualité gustative. Son nom signifie "palais impérial" en japonais. L'arbre est de forte vigueur.

Maturité tardive

Les plaqueminiers virginiana:

Maurice Burton : Les fruits des *Diospyros virginiana* sont plus précoces et plus petits que son homologue asiatique le *Diospyros kaki*. L'arbre est de grande vigueur (attention aux petits jardins) et plus résistant au froid.

Cette variété est considérée comme une des meilleures dans les virginianas.

Maturité en Octobre.

NC10 : Petits fruits doux ayant une maturité échelonnée à partir de début Septembre. Le plus précoce de mes kakis.

Virginiana Meader : Tout petit kaki dont la chair est pâteuse et très parfumée avec une note relevée de rhum. Ce kaki est le plus spécial de la collection mais à son charme et sa typicité. Arbre très résistant au froid et adapté aux situations moins ensoleillées.

Maturité en Octobre.

Les poiriers (greffe d'un an) 10-18€

Les poiriers sont des arbres aux fruits délicats, autrefois réservés aux nobles, on les trouvait peu dans les campagnes. Ils ne sont pas toujours faciles à réussir, on leur préférera si possible de la bonne terre. La pollinisation n'est pas très facile non plus, les insectes pollinisateurs n'affectionnent pas plus la fleur, on choisira donc des variétés compatibles chaque fois que ce sera possible car la plupart des variétés ne sont pas autofertiles. Mais bon, faut reconnaître que c'est fameux une bonne poire...

Greffé sur cognassier de Provence BA29 il supportera plus le calcaire et atteindra pas plus de 4 m de haut. Sur Farold 87, les poiriers seront un peu plus vigoureux que sur BA29 et supporteront mieux les températures extrêmes. Ces deux portes-greffes apportent une mise à fruit rapide (3,4 ans) et les fruits seront de plus gros calibres. Enfin sur poirier franc 'Kirshensaller' les poiriers deviendront de grands arbres pouvant atteindre 10 m de haut. Les fruits seront un peu plus petits mais en beaucoup plus grand nombre et sa durée de vie est très grande (200ans). La mise à fruit sera un peu plus lente (4 à 7 ans).

Perrotier ou Saint-Jean : Petite poire vert-jaune croquante et juteuse au parfum typique, la première de la saison. Arbre très vigoureux et fertile.

Maturité début juillet.

André Desportes : Variété obtenue par André Leroy à Angers au milieu du 19^{ème} siècle. Les fruits se récoltent à partir de mi-juillet et doivent être consommés rapidement. Fruits de taille moyenne à la chair juteuse, très fine, sucrée et agréablement parfumée. Variété productive et résistante aux maladies.

Beurré Giffard : Fruits de taille moyenne, plutôt vert, qui peuvent être lavés de rouge à l'insolation. Chair fondante, juteuse, sucrée, agréablement parfumée. Une bonne poire précoce. Variété peut être sensible à la tavelure selon les régions.

Maturité deuxième moitié de juillet.

Marguerite Marillat : Très grosse poire rouge et jaune excellente, très juteuse, fondante et parfumée. Arbre peu vigoureux, fertile et rustique.

Maturité fin août.

Précoce de Trévoux : Très ancienne variété, à la chair blanche, d'une saveur relevée, fondante. Poire d'assez gros calibre. Une des poires précoces les plus intéressantes.

Maturité début août.

William rouge : Variété identique à William jaune au niveau du goût mais avec l'épiderme rouge.

Maturité en septembre.

William jaune : Fameuse poire très connue. C'était la variété préférée de Joseph de la Quintinie à Versailles sous Louis XIV. Variété fertile, aux fruits savoureux, musqués, à chair fine, juteuse et sucrée. Bon pollinisateur.
Maturité en septembre.

Beurré Hardy : Beurré Hardy : Poire de gros calibre, à l'épiderme brun. La chair est fine, fondante, très parfumée, juteuse, sucrée, un régal. La variété est très vigoureuse et met presque 10 à 12 ans à fructifier lorsqu'elle est greffée sur franc. Je vous la conseille plutôt greffée sur cognassier. Variété un peu sensible à la tavelure obtenue par Ernest Bonnet à Boulogne-sur-mer en 1820 et nommée en Hommage à monsieur Hardy directeur du Jardin du Luxembourg à Paris.
Maturité en septembre.

Louise bonne : Excellente poire. La chair est très juteuse, très fondante, sucrée et parfumée. Peut être sensible à la tavelure selon les expositions.
Maturité mi septembre.

Beurré Superfin : Grosse poire arrondie, à peau lisse, jaune brun, à chair blanche très fine, très fondante (beurrée), très juteuse, excellente. Arbre moyennement vigoureux, fertile, peu sensible à la tavelure.
Maturité en septembre octobre.

Beurré Bosc : Gros fruits allongés à l'épiderme brun. La chair est juteuse, sucrée, la saveur subtile est particulièrement agréable. Peut être sensible à la tavelure selon les régions.
Maturité en octobre

Conférence : Poire bien connue, allongée à peau verte ponctuée de brun, à chair dense, juteuse, très sucrée et acidulée, parfumée. Arbre moyennement vigoureux. Variété originaire d'Angleterre, 1884.
Maturité en octobre.

Soldat Laboureur : Gros fruits à la chair très sucrée, fondante et juteuse.
Maturité en octobre.

Doyenné du Comice : Grosse poire verte au parfum excellent, très juteuse, à chair dense et fondante. Arbre moyennement vigoureux., peu sensible à la tavelure.
Maturité fin octobre.

Passe Crassane : Variété normande obtenue par un semis de doyenné d'hiver en 1845. Fruit de bon calibre avec une chair fine, très juteuse, acidulée et parfumée. C'est une poire qui a été très cultivée en France mais qui à cause de sa sensibilité au feu bactérien à été interdite à la plantation de 1994 à 2021. De nouveau autorisée, c'est une référence en matière de poire de garde.
Récolte en octobre et se consomme durant tout l'hiver.

Le Lectier : Grosse poire, plutôt jaune bronze à maturité. La chair est fine, fondante, juteuse, sucrée et bien parfumée.
Maturité octobre novembre.

Curé : Gros fruit tardif à chair juteuse, cassante et à la saveur légèrement citronnée. Excellente poire à cuire.
Maturité en novembre et se conserve jusqu'en janvier.

Poire coing : Très ancienne variété, d'un beau calibre avec un aspect bosselé et ventru. La peau est jaune et la chair est ferme, granuleuse, sucrée et parfumée, peu juteuse. Utilisée surtout pour les desserts et alcools, c'est une bonne poire d'hiver à cuire.
Maturité en novembre.

Duc de Bordeaux : Poire jaune de bon calibre, à chair fondante, très juteuse, acidulée et parfumée. Arbre de vigueur moyenne mais très productif.
Maturité en novembre / décembre et longue conservation

Jeanne d'Arc : Le Poirier Jeanne D'Arc est très productif, de vigueur moyenne. Les fruits sont de

gros calibres et la chair est blanche fine, bien juteuse, sucrée et acidulée, très parfumée. Le Poirier Jeanne D'arc est d'origine normande, créée en 1885.
Maturité tardive en novembre / décembre.

Olivier de Serres : Grosse poire ronde, jaune ponctué de fauve, à la chair fine mi-fondante, bien sucrée et parfumée. Arbre plutôt vigoureux.
Très longue conservation : récolte en octobre, maturité en janvier/février.

Les pommiers (greffe d'un an) 10-18€

Les pommiers sont originaires du Kazakhstan et ont été disséminés un peu partout dans le monde depuis des millénaires. Au fil du temps de nombreuses variétés sont apparues et ils en existe plusieurs milliers rien qu'en France. Les pommiers sont des arbres plutôt faciles de culture, ils préfèrent généralement les sols frais, le trop sec n'est pas leur ambiance préférée. Sur un terrain avec du relief, ils réussissent toujours mieux en bas. Si cela est possible, plantez 2 variétés différentes pour une meilleure pollinisation est donc une meilleure fructification.

Sur M7, porte-greffe nanisant (pas plus de 4m) l'arbre sera plus tolérant à la sécheresse et aux excès d'humidité. La mise à fruit sera rapide, au bout de 3 ou 4 ans mais il a tendance à drageonner.

Sur franc de pommier (Bittenfelder), l'arbre sera vigoureux et dépassera les 6 m de haut aisément. Tous les types de sols lui conviennent. La mise à fruit sera un peu plus longue, on dira plutôt de 5 à 7 ans mais en abondante quantité.

Astrakan rouge : Une des premières pommes de la saison. La chair est fine, bien sucrée et légèrement acidulée.
Maturité en juillet.

Akane : Petite pomme d'origine japonaise, sa peau est rouge striée de jaune et sa chair est très juteuse, croquante, un peu acidulée avec une note de fraise. Aussi appelée 'Primrouge' ou 'Tokyo rose' cette pomme précoce peut se conserver pas plus de quelques mois dans de bonnes conditions. Ce pommier a une bonne résistance aux maladies, notamment à la tavelure.

Maturité: fin août, début septembre

Floraison: Avril

Nécessite un pollinisateur: Reine des reinettes, Goldrush, ...

Gravenstein : Pomme précoce de très bonne qualité gustative. Cette pomme de calibre moyen a une chair sucrée et très juteuse avec un parfum bien prononcé. Variété provenant d'Allemagne cultivée dans les années 1760.

Floraison de saison : mars / avril

Maturité fin août et conservation assez courte comme toutes les pommes précoces.

Reine des reinettes : Son nom la place déjà comme une pomme parmi les meilleures, précoce mais résistante aux gelées de printemps, c'est une excellente pollinisatrice. Son parfum est sauvage, entre douceur et acidité, elle est juteuse et croquante mais devient farineuse si récoltée trop tard.

Maturité: début septembre et conservation assez courte, jusqu'à fin octobre.

Pirouwet : Pomme plutôt récente originaire de l'Europe de l'Est créée pour les vergers bio de part sa résistance aux maladies (tolérance à la tavelure notamment). Variété assez précoce de calibre moyen, très rafraichissante avec un bon équilibre acidité/sucré, très croquante et un bon arôme.

Maturité: début septembre et conservation d'environ 3 mois.

Grand Alexandre : Variété probablement originaire d'Ukraine, renommée en l'honneur de l'empereur Russe. Pomme très grosse, qui peut dépasser 500 grammes. On peut retrouver un parfum de violette et de framboise. Très bonne à couteau, excellente cuite. Les plus gros fruits du

catalogue!

Floraison tardive.

Récolte à partir de septembre et se conserve 2 mois, après elle devient farineuse.

Museau de lièvre de Montagnac : Petite museau de lièvre jaune, strié de rouge et rosissant au soleil. Pomme très douce à la chair mi-fondante, légèrement acidulée, très rafraîchissante. Arbre moyennement vigoureux.

Floraison assez longue, début avril.

Maturité début à mi-septembre et conservation courte.

Azérolis anisé : Reinette originaire du nord Gironde et Charente Maritime. Elle est de calibre moyen et sa chair jaunâtre est tendre, très douce, très sucrée, au doux parfum anisé.

Arbre peu vigoureux, fertile, de mise à fruit rapide et très résistant à la tavelure.

Floraison tardive, fin avril.

Récolte fin septembre, bonne conservation.

Court pendu gris de Dordogne : C'est une variété voisine de Court-pendu gris du Limousin mais originaire de Dordogne. Le fruit est légèrement plus petit donc de calibre moyen, d'épiderme brique sur fond jaune. La chair est de très bonne qualité gustative, à chair jaunâtre, dense et très sucrée. La conservation est plus courte que pour Court-pendu gris du Limousin de part sa maturité bien plus précoce.

Floraison très tardive.

Maturité fin septembre.

Julietta : Cette variété de pomme est particulière, car elle est la seule pomme au monde exclusivement en agriculture biologique depuis 2005.

Cette pomme est de couleur rouge, sur un fond jaune et sa chair est parfumée, douce, sucrée (pratiquement sans acidité), croquante et très juteuse. Ce qui fait de cette pomme le fruit idéal à croquer directement.

Maturité en octobre et bonne conservation.

Pomme terre des Pyrénées Orientales : C'est sûrement un clone du fenouillet gris, mais le fruit est plus gros (le double peut être). La peau est grisée avec une joue rouge, très bonne, très parfumée, à la chair très ferme.

Maturité: octobre et conservation jusqu'en janvier.

Chataigner : Le fruit est moyen à gros avec une belle coloration rouge au soleil. La chair est craquante, bien équilibrée avec un goût bien typique de cette pomme. Variété très ancienne de Normandie utilisé traditionnellement de pomme à cidre qui se consomme très bien au couteau ou cuite (beignet, compote,...). L'arbre est vigoureux avec un port retombant.

Floraison tardive: avril

Maturité mi-octobre et bonne conservation (jusqu'en janvier)

Fuji : Variété originaire du Japon obtenue en 1939. La saveur est douce, très sucrée avec très peu d'acidité. Arrondi avec un épiderme rouge clair brillant sur fond jaune, Fuji est une pomme dont la coloration arrive tardivement avec une intensité variable. C'est un excellent fruit pour ceux qui n'aiment pas du tout l'acidité.

Maturité fin octobre et conservation assez bonne (jusqu'en décembre).

Goldrush : La pomme Goldrush est idéale à la consommation de table et adaptée à la culture biologique du fait de sa résistance à la tavelure.

C'est un fruit de couleur jaune, très aromatique, d'une bonne acidité et abondante en jus.

La récolte se fait de fin octobre à début novembre et elle se consomme tout l'hiver.

Grise de Saintonge : Variété originaire de Gironde et des Charentes très ancienne. Cultivée dans tout l'Ouest de la France, elle était une des pommes les plus commercialisées dans la première

moitié du 20^{ème} siècle. Très bonne pomme à couteau: chair fine et ferme, croquante, sucrée et légèrement anisée. Arbre de vigueur moyenne et très grande fertilité.
Maturité début novembre, elle peut se conserver jusqu'à la fin mai.

Reinette blanche du Canada : Un classique, certes, mais c'est une excellente pomme de début d'hiver, juteuse, acidulée, bien parfumée (c'est la copie de la grise mais avec un épiderme jaune vert). On peut la consommer au couteau, en jus ou à cuire. On peut parfois lui reprocher de devenir farineuse mais c'est surtout parce qu'elle a dépassé son stade de maturité.
Maturité : novembre et conservation jusqu'à janvier.

Belle de Boskoop : Très bonne variété de début d'hiver, les fruits sont gros, juteux, sucrés et acidulés. C'est une variété qui s'utilise aussi bien pour la table que pour cuisiner.

Belle fille de Salins : Très belle pomme jaune lavée de rouge, sa chair est d'un blanc immaculé est ferme, croquante et sucrée. Une délicate note d'amertume relève le parfum du fruit. Variété fameuse à tous points de vue.
Sa floraison est très tardive.
Maturité en novembre et longue conservation (jusqu'en mai).

Reinette de Brive : Une fameuse pomme, cette ancienne variété a été cultivée dans de nombreux endroits de France et porte beaucoup de noms différents (de l'Estre, Sainte Germaine,...). De calibre moyen, elle a une chair cassante, juteuse, sucrée et acidulée. Il existe de nombreux clones différents, celui ci est de grande qualité gustative.
Maturité : novembre et conservation longue jusqu'à mai.

Calville rouge des Charentes : Très vieille variété charentaise. Chair blanche, juteuse, ferme mais tendre à bonne maturité. Délicieuse saveur, +sucré-acidulé équilibré. Première qualité. A couteau et cuisson.
Maturité de novembre à janvier avec une récolte en octobre.

Carabille : Variété originaire de l'Aude, c'est la pomme du goûter des enfants. Elle est petite, douce et très parfumée avec une peau rouge foncée à maturité. Cette pomme d'hiver résiste bien au climat chaud.
Maturité: décembre et longue conservation (jusqu'en mars).

Blanche d'Espagne : Pomme douce, avec aucune acidité. La chair est ferme, juteuse et sucrée. Son parfum est très délicat, avec des notes très fleuries. Originaire de l'Aude et des Pyrénées Orientales.
Maturité en décembre et se conserve jusqu'en avril.

Coquette : Originaire des Pyrénées-Orientales, la coquette est une pomme croquante, juteuse, au parfum fleuri, légèrement acidulée et de calibre plus petit que la blanche d'Espagne. C'est une variété adaptée aux situations chaudes comme à la montagne.
Sa floraison est tardive, elle se cueille après les premières gelées et se garde jusqu'en janvier.

Patte de loup : Variété très ancienne originaire du Maine et Loire. Pomme juteuse, croquante et très parfumée, elle a une saveur légèrement citronnée. Elle est aussi excellente pour la cuisson. Son nom lui vient du fait que l'épiderme craque lorsqu'elle grossit, cela crée des cicatrices que l'on dit être des griffures de la patte d'un loup.
Maturité: décembre et conservation jusqu'en avril.

Clochard : La reinette clochard est une variété de la région originaire des Deux-Sèvres. Le fruit est moyen d'un beau jaune d'or à maturité. La chair est fine à la saveur sucrée, très parfumée avec une petite pointe d'acidité.
L'arbre est de forte vigueur et la floraison est tardive.
La pomme 'Clochard' se récolte avant les gelées et se consomme comme fruit de table et en pâtisserie de janvier à avril.

Court pendu rouge : Variété que l'on retrouve dans la Montagne Noire, ce fruit est de très bonne qualité. Il existe de nombreux clones de court pendu rouge mais celui ci est vraiment extra. Le

parfum est très équilibré entre le doux et l'acidulé, elle est bien fruitée et très parfumée.

Floraison très tardive.

Maturité de janvier à avril.

Glace de Pont l'Abbé : Une variété ancienne bien de chez nous, comme son nom l'indique de Pont l'abbé d'Arnoult. Cette pomme de calibre moyen à une chair blanchâtre à jaunâtre, croquante, peu sucrée, juteuse et savoureuse. C'est une variété de très longue conservation à laisser mûrir jusqu'en janvier. Elle devient néanmoins légèrement farineuse en toute fin de conservation vers le mois de mai alors que les premières cerises ont déjà pointées le bout de leur nez.

Floraison tardive. Peu sensible aux maladies.

Récolte avant les premières gelées et consommation de janvier à mai, une vraie pomme d'hiver.

Reinette dorée : Petite pomme originaire du Lot et Garonne à l'épiderme doré à maturité. Sucrée, croquante et très parfumée, un vrai bonbon. Excellente qualité gustative. Une des pépites du Conservatoire Végétal d'Aquitaine. Un défaut Reinette Dorée alterne fortement.

Récolte: mi-septembre

Maturité en décembre et très bonne conservation jusqu'en juin.

Tardive de Saint-Romain : Variété locale redécouverte par la Pépinière Olivier à Saint Eutrope.

Cette pomme de calibre moyen à gros à un épiderme devenant jaune verdâtre à maturité. Sa chair est assez ferme, sucrée, acidulée et bien parfumée. De très bonne qualité gustative. Arbre vigoureux, très fertile, peu alternant, peu sensible aux maladies.

Maturité tardive (peu de données, j'attends que mon arbre donne des fruits) et conservation: très longue (peu de données aussi).

Les pruniers (greffe d'un an) 10-18€

Les pruniers sont des arbres fruitiers faciles de culture. Rustiques, résistants au sec comme à l'excès d'humidité, ils sont aussi très peu exigeants sur la nature du sol. Les pruniers sont greffés uniquement sur Prunier 'myrobolan', un porte greffe vigoureux et passe-partout qui donnera des arbres d'environ 5 m de haut et une mise à fruit variable suivant la vigueur de l'espèce entre 3 et 6 ans. Quelques variétés sont autofertiles mais la plupart ne le sont pas et nécessitent un autre pollinisateur.

Bonne de Brie : Ma prune la plus précoce, elle n'égale peut être pas les Reines Claudes mais c'est un très bon fruit pour une première.

Maturité en Juillet.

Reine Claude d'Oullins : Variété rustique à gros fruits jaune pâle translucide. Arbre assez vigoureux, et utilisé comme pollinisateur. C'est un fruit de second choix pour une reine claudes mais qui présente un intérêt par sa précocité.

Maturité fin juillet.

Caprane : Très bonne prune assez précoce, fruits orangés, allongés ayant presque la moitié du fruit tirant au rose à maturité. Elle est charnue, très sucrée, juteuse et acidulée.

Maturité fin juillet, début août.

Des Béjonnières : Fameuse prune originaire de l'Anjou qui ressemble un peu à la mirabelle de l'extérieure, elle peut être un peu plus carminée de rouge sur l'épiderme. Le fruit est juteux, bien parfumée avec des notes d'abricot.

Maturité fin juillet / début août.

Damassine : Petite prune violette très parfumée, délicieuse aussi à la cuisson. Elle bénéficie même d'une AOC en Suisse pour faire de l'alcool.

Maturité en Août.

Bérudge : Petits fruits rouges à la saveur proche de la mirabelle. Variété rustique et parfumée.

Maturité mi-août.

Mirabenne de Nancy : Un classique certes, mais ce n'est pas pour rien. C'est une variété très parfumée et bien productive, de grande qualité. On mettra une petite réserve sur le fait de la planter en situation chaude, si l'arbre peut bien se développer, le fruit a tendance à devenir pâteux et perd un peu de sa qualité.

Maturité mi août .

Reine Claude verte : Elle est considérée comme la meilleure variété, le fruit est très sucré, juteux, particulièrement parfumé. C'en est presque difficile de déguster une autre prune après la reine claud verte.

Maturité mi août.

Grand prize : Très grosse prune allongée violette à chair jaune, peu juteuse mais sucrée et parfumée, facile à transformer et délicieuse cuite.

Maturité deuxième moitié d'août.

Cuisse de nonne jaune : Vieille variété rustique, très goûteuse et résistante au froid. Son fruit a la peau jaune foncée, juteux et parfumé. Arbre de vigueur moyenne. Floraison abondante et tardive.

Maturité deuxième moitié d'août.

Prune d'Agen (ou prune d'Ente) : Célèbre variété aux fruits violets et allongés, juteux, parfumés et très sucrés. Connue pour son utilisation en fruits mi cuits et séchés.

Maturité fin août.

Cœur de bœuf : Variété importée d'Espagne vers Carcassonne dans le milieu du 19ième siècle. Très gros fruit à épiderme violet, très juteux. Prune rafraîchissante. Arbre très fertile et de bonne rusticité.

Maturité fin août.

Reine Claude diaphane : Gros fruits dorés, sucrés, juteux et parfumés avec la particularité d'avoir la peau acidulée. Très bonne qualité.

Maturité fin août.

Madame Bonnard : Prune de très bonne qualité gustative, juteuse, le fruit est bleu, de calibre moyen à gros.

Maturité fin août / début septembre.

Reine Claude violette : Encore une excellente reine claud qui a la particularité d'avoir une maturité échelonnée et qui est un peu plus tardive que la verte.

Maturité août / septembre.

Quetsche d'Italie : Fruit violet oblong surtout utilisé pour la cuisson (tartes) du fait de sa chair ferme, sucrée et moyennement juteuse. De qualité gustative bien meilleure que sa cousine alsacienne et supporte mieux les situations chaudes.

Maturité début septembre.

Anna Spath : Excellente prune tardive, c'est une qualité qui vient juste après les Reines Claudes, les fruits sont juteux, sucrés et très parfumés. Variété autofertile.

Maturité en mi septembre.

Reine Claude de Bavay : Excellente Reine Claude tardive à fruits assez gros. C'est un bon pollinisateur et sa mise à fruit est plutôt rapide pour un prunier.

Maturité fin septembre.

Les petits fruits

Les caseilliers 7€

Hybride entre un cassis et une groseille à maquereaux, les caseilliers sont des arbustes sans épine assez vigoureux pouvant mesurer 2 m de haut. Ces arbustes préféreront une situation pas trop ensoleillée quoique assez résistants à la sécheresse (plus que les groseilliers). Les caseilles sont de grosses baies juteuses moins parfumées que le cassis mais délicieuses. Deux variétés sont proposées pour étendre la récolte.

Anita : Gros fruits de saveur acidulée et parfumée. C'est la première à mûrir. Période de récolte en juillet.

Josta : Gros fruits brun noir de saveur acidulée. Sa maturité est légèrement plus tardive qu'Anita. Période de récolte fin juillet / début août.

Les cassissiers 7€

Le cassis est bien plus riche en vitamine C que les agrumes, les feuilles et bourgeons sont aussi très précieux.

On peut le planter à la mi-ombre et ses racines superficielles permettent de l'associer aux pieds des arbres où ils ne feront pas concurrence vu qu'ils évoluent à différents horizons. C'est une plante qui aime l'eau, il fait 1,5m en tout sens à l'âge adulte et s'adapte à tout type de sol.

Andega : Variété de mi-saison à la très bonne qualité gustative. Origine INRA (Bernard LANTIN). Elle dispose d'une grande richesse aromatique. Les feuilles et bourgeons sont utilisés pour les huiles essentielles et infusions. Andega est un bon pollinisateur de "Noir de Bourgogne".

Blackdown : Variété tardive et productive. Ses fruits supportent la cuisson sans éclater et sont intéressants en pâtisserie, confiture ou dans les laitages. Ne pollinise pas "Noir de Bourgogne" en raison du décalage de leurs périodes de maturité.

Géant de Boskoop : Variété de saison produisant des fruits très parfumés, légèrement acides. Elle est recommandée comme pollinisateur de "Noir de Bourgogne" par sa floraison tardive.

Noir de Bourgogne : Variété de mi-saison, elle nécessite une pollinisation croisée. Elle doit être pollinisée par une variété à floraison tardive comme Géant de Boskoop. L'association à part égale de Noir de Bourgogne et Royal de Naples constitue la base idéale pour obtenir une liqueur ou une crème de cassis de très grande qualité.

Ojeblanc : Variété de mi-saison. Seul le fruit est privé d'anthocyanes, ce qui lui donne une couleur "café au lait" à maturité.

Royal de Naples : Variété de mi-saison qui nécessite une pollinisation croisée par Blackdown par exemple. Les fruits sont de saveur douce, elle est utilisée traditionnellement en Bourgogne. L'association à part égale de Noir de Bourgogne et Royal de Naples constitue la base idéale pour obtenir une liqueur ou une crème de très grande qualité.

Les framboisiers 7€

Facile de culture, les framboisiers se multiplient tout seul par drageonnement. Ils préfèrent les situations mi ombragées et un sol acide, frais et riche. Il existe deux sortes de framboisiers, les non remontants qui fructifient en juin/juillet et les remontants qui fructifient une première fois d'août à octobre puis une seconde fois moins abondamment sur les mêmes cannes en juin/juillet de l'année d'après. Pour une période de récolte étalée sur toute la saison plantez différentes variétés.

Augustred : Rare variété de framboisier à produire fin juillet – début août et faire ainsi la jonction entre les variétés remontantes et non remontantes. Cette variété produit des fruits moyens à gros rouge clair d'une très bonne qualité gustative.

Capitou : Framboisier non remontant tardif (juillet). Il est adapté au sol calcaire et à la sécheresse. Fruits rouges de taille moyenne et au goût savoureux.

Malling promise : Framboisier non remontant précoce possédant une grande faculté d'adaptation et une grosse productivité.

Les gros fruits rouges de cette variété non remontante sont assez précoces (juin, juillet), moyennement savoureux.

Rose de côte d'or : Framboisier non remontant tardif (juillet) très savoureux mais de faible productivité. La référence aromatique en transformation. Une variété délicate à planter en conditions favorables.

Sucrée de Metz : Framboisier non remontant de mi saison. La productivité est moyenne et les fruits jaunes sont très sucrés et très savoureux. Un délice à grappiller sur place!

Fall gold : Le framboisier 'Fall Gold' produit de belles framboises jaune ambré, aussi savoureuses que les rouges et très sucrées. Elles sont fermes, bien sucrées, de calibre moyen et parfumées. 'Fall gold' est une variété remontante, les fruits se récoltent à la mi-juillet puis de mi-septembre à mi-octobre.

Héritage : Ce framboisier produit de délicieux fruits sucrés de couleur rouge vif. De bonne productivité, 'Héritage' est une variété remontante qui donne des fruits de mi-juin à mi-juillet puis de mi-août à mi-septembre.

Surprise d'automne : Ce framboisier produit de petits fruits jaunes pâles très sucrés. C'est une variété remontante facile d'entretien qui donne des fruits sur une période très étalées.

Les groseilliers à grappes 7€

Les groseilles sont réputées pour leurs gelées délicieuses. Cet arbuste de 1,5m en tout sens préfère les situations mi ombragées car nos fortes chaleurs durant l'été ont tendance à griller les feuilles (mais normalement les fruits sont déjà récoltés). Les groseilliers aiment les sols acides (pas trop de calcaire) et plutôt frais. La récolte se fait en juin / juillet.

Fertile de Palluau : Variété autofertile de mi saison à fruits rouges. Adaptée à tout type de sol (sauf calcaire). Excellente en confiture ou en gelée.

Gloire des Sablons : Variété tardive autofertile. Elle produit des fruits rosés caractéristiques à la saveur plus douce que les fruits rouges.

Junifer : Variété précoce autofertile à fruits rouges. C'est la meilleure variété pour tout usage. Ses fruits sont riches en pectine et colorants, parfaits pour la transformation.

Versaillaise blanche : Variété à fruits blancs et saveur douce, autofertile. Une productivité moyenne. Les fruits se dégustent crus idéalement.

Les groseilliers à maquereaux 9€

Ce petit fruit originaire du Caucase est très rustique. De taille plus modeste que sa cousine le groseillier à grappes il atteindra les 1 m en tout sens et la plupart des variétés sont épineuses (sauf si précisé). Comme les autres petits fruits ils préfèrent les situations mi-ombragées ou prévoyez un bon arrosage durant la période estivale. Les fruits sont bien plus gros que les groseilles à grappes est sont sans acidité lorsqu'ils sont mûres, de vrais petits bonbons à glaner directement sur le pied. La récolte se fait en juillet / août.

Captivator : Variété précoce et quasiment sans épine. Elle est rustique et produit des fruits rouges fermes à saveur douce. Elle dispose d'une forte productivité.

Freedonia : Variété tardive très productive. Son bois est peu épineux. Gros fruits rouge-vineux à saveur très fruitée, bien équilibrée. Consommation en fruit frais ou en pâtisserie.

Germania : Variété précoce et très productive. Produit de gros fruits rouges, à la saveur fruitée très agréable. Une maturité échelonnée sur 10 jours.

Pixwell : Variété de mi-saison à fruits rouge vineux bien parfumés. Elle est très productive.

Varianta : Variété à forte productivité. Elle possède une maturité de mi-saison. Les fruits dorés à maturité sont sucrés et très goûteux.

Les myrtilliers 9€

Les myrtilliers proposés sont des myrtilliers arbustifs d'origine américaine. Les myrtilliers sauvages ne poussent malheureusement qu'en altitude. Le myrtillier aime les situations pas trop chaudes et les hivers froids et ce qu'il faut par dessus tout, c'est un sol très acide que l'on trouve parfois par chez nous. Les fruits sont plus gros que la variété sauvage, délicieusement parfumés et se récoltent en juillet / août.

Collins : Variété début de saison (juillet) avec une croissance assez lente. Les baies de calibre moyen sont extrêmement aromatiques et parfumées. C'est certainement la variété de myrtille précoce qui est la plus riche en arôme. Le rendement n'est pas forcément élevé si on la compare à d'autres variétés mais son parfum est unique. Une variété pour les fins gourmets !

Darrow : Variété souvent considéré comme la variété de référence en terme de goût et de saveur. Variété tardive (mi-août), 'Darrow' forme un buisson large et dense. Il faudra veiller à tailler correctement chaque année la plante pour obtenir des fruits de bon calibre.

Les ronces sans épine et mûroises 7€

Des mûres et des mûroises (hybride mûre-framboise) au jardin mais sans les inconvénients de la ronce sauvage. Les variétés sélectionnées sont sans épine, très productives et pas envahissantes. Les tiges sarmenteuses sont quand même très vigoureuse et peuvent atteindre 5 m dans l'année si elles sont palissées. De culture très facile, ces ronces se plairont dans tout types de sols et n'ont besoin de pas grand chose à part d'une taille annuelle afin d'enlever les tiges de l'année qui ont fructifié. La récolte se fait de juillet à septembre.

Loganberry : Croisement entre un mûrier et un framboisier qui produit de gros fruits rouges lie-de-vin, puis noirs. Rustique et de culture facile, ce mûrier fleurit en juin et donne ses fruits de juillet à août.

Tayberry : Croisement entre un mûrier et un framboisier. C'est une variété précoce adaptée à la transformation. Produit de gros fruits très goûteux. Remarquable en confiture.

Thornfree : Variété tardive très vigoureuse, forte production de gros fruits bleu-noir en septembre savoureux, juteux et sucrés.

Triplecrown : Variété tardive relativement petite. Forte production de très gros fruits bleu-noir au délicieux arôme de mûres sauvages.

Les compagnons du verger ou de haies

La pépinière vous propose une petite gamme d'arbres et arbustes qui pourront être plantés en complément dans un verger pour développer un jardin-forêt ou en haies gourmandes et ainsi créer un milieu plus naturel et diversifié. En créant une végétation plus dense autour de vos arbres, cela va protéger les troncs du soleil qui commence à vraiment brûler durant nos étés, apporter de la fraîcheur en créant un cycle secret de l'eau, amener de la biomasse et des nutriments, utiliser les différentes strates dans lesquelles se développent naturellement les végétaux... en fin de compte recréer une ambiance de forêt propice à la bonne santé du milieu !

Les arbres et arbustes à baies (tous les plants sont à 14€ sauf si marqué)

Afin de diversifier les goûts et les couleurs, quelques arbres et arbustes qui raviront les papilles en glanant des baies en se promenant au jardin et qui feront aussi le plaisir des oiseaux et de la faune locale.

Amélanchier du Canada : Bel arbuste sauvage du Canada mesurant jusqu'à 5m de haut. Les fleurs sont très précoces en étoiles blanches et les fruits sont très abondants, sucrés, mûrs en juin, évoquant la myrtille avec un léger goût d'amande. Très rustique, préfère les sols pas trop calcaires.

Les argousiers

Buisson au fin feuillage bleuté très vigoureux et rustique en sols pauvres et drainants d'environ 3m de haut qui est aussi fixateur d'azote. Produit de nombreuses petites baies orange juteuses, extrêmement vitaminées, fin août. Epineux et drageonnant : lui prévoir un peu de place.

Argousier 'Hergo' : Variété femelle très productive de gros fruits ronds.

Argousier 'Rockorange' : Variété femelle considérée comme la plus productive avec un fruit pédonculé plus simple à cueillir.

Argousier 'Pollmix' : Variété mâle nécessaire à la pollinisation (peut polliniser jusqu'à 5 femelles).

Les aronies

Les baies très vitaminées peuvent être un peu astringentes crues mais sont bonnes utilisées en gelée, en sirop ou en pâtisserie. Arbuste de taille moyenne (environ 2m) ornemental avec sa belle floraison printanière et son feuillage rouge orange à l'automne. Très bon arbre nourricier pour la biodiversité.

Aronie 'Nero' : Variété d'aronie sélectionnée pour ses gros fruits de saveur assez douce.

Aronie 'Viking' : Variété d'aronie sélectionnée pour ses gros fruits de saveur proche du cassis.

Les baies de Goji 9€

Plante sarmenteuse, très vigoureuse, à petites feuilles bleutées et à petites fleurs violettes, suivies en automne de baies rouges allongées qui se récoltent petit à petit d'août à octobre. Les fruits se consomment surtout en jus ou séchés pour leurs bienfaits sur la santé.

Baie de Goji 'N°1' : Variété qui produit des fruits très riches en vitamines avec une productivité moyenne et un port plus compacte.

Baie de Goji 'XXL' : Variété qui produit des fruits rouges orangés avec une forte productivité.

Les berberis

C'est un très joli arbuste épineux au feuillage caduc d'environ 2 à 3 mètres de hauteur. Fructification abondante en grappes de fruits rouges, allongés, acidulés, dont on fait traditionnellement un très bonne confiture. Feuillage orangé en automne.

Berberis sauvage ou épine-vinette : Espèce type qui donne des fruits abondants en août / septembre

Berberis 'red tears' : Fruits un peu plus gros et tardifs que l'espèce type (épine vinette).

Cornouiller du Japon : Un très bel arbuste au port élégant, aux grandes fleurs blanches (qui ne sont pas vraiment des fleurs mais des bractées) qui s'ouvrent pendant plusieurs semaines en début d'été, suivies de fruits rouge/rose étonnants, sucrés, au parfum de goyave (goût très variable) ressemblant à des fraises. Arbre rustique à -15°C d'environ 5m de haut.

Les Eleagnus umbellata ou chalef d'automne

Beau buisson rustique et vigoureux, à feuillage argenté, à fleurs parfumées et à petits fruits nombreux en fin d'été/automne. Variétés sélectionnées pour leur goût (espèce autostérile : il faut planter 2 variétés différentes ensemble pour une bonne fructification).

Eleagnus umbellata 'Amoroso' : Variété à fruits rouges et une forte productivité.

Eleagnus umbellata 'Sweet 'n sour' : Variété à fruits rouges et une floraison très parfumée.

Micocoulier : Le micocoulier de Provence est un arbre élégant et majestueux qui n'est pas réservé aux régions méridionales. Cet arbre élégant au feuillage caduc peut atteindre les 20 mètres de haut, il est donc fait pour les grands jardins. Ces fruits, les micocoules, sont des drupes charnues de couleur noires qui ressemblent à des petits dragibus. Ces petites boules de sucre mûres en septembre servaient autrefois à faire un alcool mais sont agréables à manger crues ou transformées.

Poivrier du Sichuan : Arbuste épineux au feuillage caduc très odorant. Cultivé pour l'enveloppe aromatique de sa graine. A l'automne, son feuillage prend de somptueuses teintes roses, mauves et pourpres. Très facile à cultiver en tout terrain drainé et en plein soleil. Floraison jaune insignifiante (mai/juin) suivie d'une multitude de petites baies rouge vif devenant brunes à maturité (septembre/octobre). Séchées, (débarrassées des graines noires luisante, on ne garde que l'enveloppe) et moulues, elles sont toutes désignées pour parfumer le riz et les pâtes. Leur arôme puissant, un peu citronné ne brûlant pas le palais. Adulte, il est rustique à -15°. Hauteur de la plante adulte : 3-4 m.

Sureau noir : Un classique de nos forêts, cette arbre de 3 à 5 m de haut offre une belle floraison en ombelle pouvant aromatiser de nombreuses boissons. Son goût rappelle le litchi et la vanille, le champagne de sureau est un vrai délice. Les baies sont laxatives et vomitives quand elles sont crues! Elles doivent impérativement être cuites et donnent de très bon sirop (grenadine mélangées à d'autres fruits rouges), gelées, boissons, ...

Sureau noir 'Hadeigg 17' : Variété d'origine autrichienne à très grandes ombelles et gros fruits, très productive, très utilisée dans l'industrie (ajouté aux jus de fruits rouges, grenadine, etc...). Maturité septembre. Arbre rustique de 3 à 5 m de haut

Les fixateurs d'azote (tous les plants sont à 14€ sauf si marqué)

Certains végétaux ont la particularité de pouvoir fixer l'azote directement sans passer par le long processus de minéralisation grâce à une symbiose avec des bactéries spécifiques (Frankia et Rhizobium) au niveau des racines. Par ce processus rapide d'assimilation de cet élément indispensable à la croissance des végétaux, ces plantes participent à la fertilité des sols et sont souvent d'ailleurs des pionnières qui repeuplent rapidement un espace nu ou dégradé.

Argousiers : Cités plus haut, ces plantes pionnières sont fixatrices d'azote.

Aulne de Corse : Un aulne à croissance rapide, au large feuillage caduc vert sombre et lisse. Comme les autres aulnes il est fixateur d'azote, mais c'est une des rares espèces qui accepte parfaitement les situations sèches. Taille adulte 10 à 15m, supporte tous sols, rustique à -18°C

Baguenaudier : Il tire son nom du verbe baguenauder qui signifie "s'amuser à des choses vaines et frivoles" en référence aux enfants qui s'amuse à éclater des baguenaudes qui sont les fruits de cet arbuste. En effet, les baguenaudes ressemblent à des vessies remplies d'air qui éclatent lorsqu'on les presse. Le Baguenaudier est d'ailleurs aussi appelé "arbre à vessies", c'est un arbrisseau de la famille des Fabacées (anciennement légumineuses) qui fixe donc l'azote de l'air. Arbrisseau d'environ 3 mètres de haut, il est très résistant et il supporte tout type de sols. Il est aussi très mellifère avec sa floraison jaune durant tout l'été.

Caragancier (arbre aux pois) : Appelé également arbre aux pois ou acacia jaune, c'est un arbuste à la fois spectaculaire par sa floraison jaune, très rustique (-40°C), résistant aux conditions difficiles et adapté aux terrains pauvres et secs.

Particulièrement intéressant en permaculture, l'arbre aux pois permet d'améliorer la structure du sol, de limiter l'érosion par son système racinaire, de fixer l'azote, d'attirer les abeilles, les insectes pollinisateurs et les oiseaux.

La floraison est suivie d'une fructification, à l'automne, sous la forme de fines gousses de 3,5 à 5cm de long, ressemblant à celles des pois. D'ailleurs, les jeunes gousses se consomment de la même façon que les pois, et les fleurs agrémentent les salades et crudités.

Attention, il s'agit d'un arbuste très épineux, souvent utilisé pour créer des haies défensives.

Les Eleagnus : Les variétés proposées ici sont plus des variétés à fruits (proposées dans la catégorie arbes et arbustes à baies) mais cela n'enlève rien à leur capacité de fixatrice d'azote comme toutes les espèces de la famille des Eleagnacées.

Les arbres et arbustes utiles et producteurs de biomasse (tous les plants sont à 14€ sauf si marqué)

De part leurs croissances rapides ou part leurs intérêts pour leurs vertus nourricières ou sur la santé, ces arbres nourriront le milieu dans lequel ils sont et les hommes qui les entourent.

Cormier : Le cormier ou sorbier domestique est un grand arbre indigène oublié, aux multiples qualités : beau feuillage et belles fleurs blanches mellifères, grande longévité et bois de haute résistance, et un de nos meilleurs fruits sauvages, qui se mange blet en octobre, au goût de poire/armagnac ou poire/chocolat selon les amateurs.

Ginkgo : Célèbre grand arbre, fossile vivant, aux feuilles en queue de poisson devenant jaune d'or à l'automne. Les feuilles sont médicinales et l'amande des fruits (nauséabonds) des individus femelles et très bonne cuite, avec un goût de noisette et de maïs. Il faut mâle et femelle pour une bonne pollinisation. Sa croissance est plutôt lente mais il deviendra un arbre de 15 à 20m de haut majestueux. Pour les grands espaces, les sols profonds, plutôt frais et pas trop calcaires.

Les saules 9€

Les usages et les tailles des saules sont multiples. Il peut être taillé au ras du sol ou en trogne pour obtenir du bois pour la vannerie ou bien juste redéposer la matière au sol afin de le nourrir efficacement. En haie palisser en jouant sur les différentes couleurs ou bien en taille libre juste pour l'ornement de ces couleurs chatoyantes et développer la biodiversité.

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

Saule à trois étamines ou osier noir : Salix triandra ou saule amandier est un grand arbrisseau indigène. Il produit des rameaux à l'écorce olivâtre à brun rougeâtre, quasiment noire. Il donne aussi l'osier blanc une fois écorcé. Une des espèces les plus utilisées en vannerie.

Saule ou osier pourpre : Tout petit saule de 1 à 2 m, pouvant faire de belles pousses annuelles. Son écorce comme ses fleurs sont pourpres foncés.

Saule des vanniers ou osier vert : C'est l'espèce la plus connue comme source d'osier pour la vannerie. Les rameaux sont longs, flexibles et duveteux, de couleur vert-gris puis jaune orangé à l'âge adulte.

Saule Marsault : Aussi appelé saule des chèvres (salix caprea), ce grand saule offre en fin d'hiver des chatons argentés à la texture veloutée, virant au jaune, très décoratifs sur ses rameaux nus et luisants. Ce saule est plus destiné à la biodiversité qu'à la vannerie. En effet, sa floraison précoce est très appréciée des insectes pollinisateurs, grâce à ses fleurs mellifères et nectarifères. Bien sûr il peut également servir d'arbre producteur de biomasse.

Peuplier noir : Le peuplier noir est un arbre caduc au port érigé d'une grande longévité. Son port n'est pas semblable aux peupliers que l'on peut trouver en sylviculture. En effet, après un certain âge de grosses charpentières se forment lui donnant un port majestueux (de magnifiques spécimens se trouvent d'ailleurs en bord de Dronne à Saint-Aigulin). De croissance très rapide, il peut servir en brise-vent, alignement ou bien en isolé. De part sa vigueur, il peut aussi être taillé en trogne pour fournir beaucoup de matière organique au sol ce qui développera la fertilité de votre terre. Il préfère les endroits plutôt frais.

Pin à pignons : Le pin à pignons ou pin parasol est un arbre au port majestueux pouvant atteindre les 20 m de haut. Sa croissance est lente mais avec de la patience vous pourrez admirer ce bel arbre et manger les pignons qu'il vous offrira. Attention aux situations trop froides, le pin parasol craint les fortes gelées lorsqu'il est jeune.