Pépinière Moulinier

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

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

4 chemin des ombrières
17360 Saint-Aigulin

pepinieremoulinier@gmail.com

www.pepinieremoulinier.fr

Catalogue 2026-2027

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 avant tout. La pépinière propose aussi une large gamme de petits fruits et d'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 des plants quand ils seront plantés à leurs places définitives où ils développeront un bon ancrage au sol et une autonomie rapide en nourriture et en eau.

Commandes et réservations

De par 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 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 un site vitrine pour vous permettre de choisir)
- Par mail : pepinieremoulinier@gmail.com
- Par téléphone : 0670095352
- A la pépinière en prenant RDV

Pour le retrait des commandes, cela se fera sur place à la pépinière sur RDV. Je peux aussi faire des 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.

Les nouveauté seront marquées d’un Ɲ dans la marge.

Bonne découverte du catalogue de cette saison 2026/2027.

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. Certains porte-greffes 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 (sauf pour les arbres les plus vigoureux et ceux âgés de 2 ans) pour vous laisser le choix de la future conduite de l'arbre.
Ils sont aussi classés en trois catégories :

- les petits scions de moins de 110 cm (12€)
- les scions normaux de plus de 110 cm (12€ - 20€)
- les scions formés de 2 ans (25€)
- Seuls les pommiers, un peu plus faciles de culture sont à 10-18-23€ respectivement

Tous les plants ne sont pas disponibles sur tous les portes-greffes et avec les différentes tailles. Pour connaître les disponibilités, le plus simple est de me contacter.

Les abricotiers / Myrobolan 12-20€

Arbres assez vigoureux de 5-6 m de haut. Les abricotiers sont proposés sur le porte-greffe « Prunier myrobolan » . Le myrobolan s'adapte à tous types de sol, offre une bonne fertilité et une croissance rapide avec une mise à fruits dès 4 ans. Attention, il a tendance à faire des rejets à la base qu'il faudra supprimer.

Précoce de Saumur : Variété à floraison mi-tardive. Fruit moyen, jaune orangé à chair fine, fondante, moyennement juteuse. Ce sont des fruits très parfumés. Variété rustique supportant assez bien le froid qui s'acclimate bien en climat océanique. Maturité : début juillet.

~~Commun de Nicole~~ : Variété originaire du Lot et Garonne. Les abricots de couleur jaune sont de calibres assez petits, la chair est très parfumée et juteuse. Abricot qui se prête très bien à la déshydratation et qui d'ailleurs était utilisé de cette façon par les producteurs de cognac en raison de son parfum très prononcé. Cette variété vigoureuse est rustique et sa floraison tardive. Maturité début, mi juillet

~~Polonais~~ : Variété très ancienne originaire de France. Floraison semi-tardive. Gros fruits, très parfumés, la chair est fine et fondante. Aucune acidité. Bonne productivité. Le polonais est considéré comme l'une des variétés les plus rustiques, car peu sensible au gel printanier. Maturité : mi juillet.

Merveille du Dauphiné : Variété adaptée à la montagne, très colorée, à chair parfumée et légèrement acidulée. Production moyenne mais alternant peu. Floraison tardive. Maturité : mi juillet.

~~Rouge du Roussillon~~ : Variété originaire des Pyrénées orientales à floraison précoce. Très bonne

qualité gustative, arôme relevé, chair orangée très parfumée. Excellente productivité. Maturité : mi juillet.

Pêche de Nancy : Variété ancienne (1755) considérée comme la plus résistante au froid. Variété vigoureuse et productive à mise à fruit rapide. Floraison mi-mars. Gros fruits jaunes d'or, pouvant porter quelques verrues. La chair est très parfumée, fine, fondante, douce et bien juteuse. C'est la variété la plus conseillée au nord de la Loire. Maturité : fin juillet.

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 maturité fin juillet / début août.

Bergeron : Variété tardive de fertilité importante et régulière. Gros fruits à chair ferme, goût relevé, juteux et acidulé. Mise à fruit rapide. Variété reconnue pour être résistante au froid. Floraison tardive (mars/avril). Maturité : fin juillet, début août.

Paviot : Variété obtenue par Mr Paviot en 1892. Floraison mi-mars. Très gros fruit, orangé, chair fine, fondant et juteuse mais assez fragile. Un des meilleurs abricots si planté en bonne situation, car craint les excès d'eau et les gelées tardives. Maturité échelonnée de mi-juillet à mi-août.

~~Tardif de Bordaneil~~ : Variété originaire des Pyrénées orientales créée dans les années 70 à floraison tardive. Variété tardive à gros fruits colorés, fermes et juteux, sucrés et parfumés, excellente qualité gustative. Arbre de vigueur moyenne, bonne résistance au gel sur fleurs et sur jeunes fruits. Maturité de début à mi-août.

~~Les amandiers / GF677 ou Myrobolan 12-20€~~

Arbre vigoureux pouvant atteindre les 8 m de haut. Les amandiers sont proposés sur « GF677 » pour les terrains secs ou sur « Prunier myrobolan » pour tous les autres types de sol.

~~Bartre~~ : Arbre vigoureux, au port élancé, produit une des amandes les plus grosses, mais à productivité moyenne. Coque mi dure de bonne qualité. Maturité début septembre.

~~Aï~~ : Amande de taille moyenne à coque tendre et à floraison tardive. L'amande est bien sucrée, assez charnue, la qualité gustative est bonne. On peut les consommer en vert, en amandon ou en sec, mais gare aux oiseaux qui les adorent. Lorsque les oiseaux commencent à percer les coques, c'est le bon moment pour les manger… L'amandon a, à ce moment, un doux parfum, associé à une fraîcheur légèrement juteuse, c'est très agréable. C'est aussi un bon pollinisateur. Maturité en septembre.

~~Flour en bas~~ : Amande de forme arrondi, coque dure à floraison tardive (fin février). Bonne qualité, le rendement est moyen et la fructification peut être irrégulière. Variété qui tient son nom au fait que sa fleur est tournée vers le bas ce qui la rend moins sensible aux gelées printanières. Maturité septembre.

~~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. Maturité septembre.

~~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). Maturité septembre/octobre.

~~Ferraduel~~ : Amande à coque dure et à floraison tardive (mi mars). Utilisée pour les dragées pour sa forme plate, grande qualité gustative. Pollinisé par Ferragnes. Maturité fin septembre octobre.

~~Narbonne~~ : Amande originaire du Narbonnais à coque mi dure. Bonne qualité gustative, de taille

moyenne. Rustique. Maturité septembre/octobre.

~~**Ferragnes**~~ **:** Amande à coque tendre à floraison très tardive (mi mars). Arbre vigoureux de bonne productivité. Amandon de gros calibre très savoureux, clair, goût sucré, légère nuance de cacao, de poivre. Utilisé pour la transformation. Maturité fin septembre, octobre.

~~**Texas**~~ **:** Variété à coque tendre de bonne qualité, productive et à mise à fruit rapide. L'arbre est vigoureux et sa floraison tardive. C'est un bon pollinisateur. Se mange plutôt en amandon. Maturité très tardive : fin octobre

Les cerisiers / Merisier, Sainte-Lucie ou Maxma14

Du à une très grosse pression des chevreuils, les cerisiers de cette année ne sont pas vendables en l'état. Si vraiment vous souhaitez en commander un, merci de me contacter pour en discuter et voir les sujets proposés qui seront normalement conduits sur une année de plus afin qu'ils se refassent une santé et qu'ils aient plus fier allure.

Merci pour votre compréhension

Les châtaigniers (marcottes de 1 an) 14€

Arbre aujourd'hui emblématique de nos forêts, il est surtout cultivé en Dordogne et dans le Sud Est de la France. En effet, son fruit la châtaigne à nourri la population grâce à ses vertus nutritionnelles, que ce soit entière ou transformée. Son bois imputrescible est aussi beaucoup utilisé.

Le genre européen, Castanea sativa à maintenant du mal à survivre à cause de certaines maladies dont la principale, l'encre qui est un champignon. C'est pourquoi depuis les années 60, l'INRA a développé des châtaigniers hybrides (croisement entre le châtaignier européen et japonais) pour résister à cette maladie.

Les plants proposés ici sont donc pour cette année des marcottes issues de ces variétés hybrides. Pour les années à venir, je proposerai des plants greffés sur ces châtaigniers résistants.

Les châtaigniers aiment un sol drainé plutôt fertile et surtout sans calcaire. Arbre de grand développement pouvant atteindre 20 mètres de hauteur.

Merci à Philippe Ménard, producteur de châtaignes et de châtaigniers, qui m'a transmis sa pépinière et son savoir, ce qui me permet de vous proposer cette année une nouvelle gamme dans les châtaigniers.

N **Marigoule :** Variété de Corrèze, le marron de Migoule est une référence en matière de châtaigne. En effet, ses fruits de gros calibres sont d'une belle couleur acajou, sucrés et fermes. Utilisable en frais ou transformés. C'est un bon pollinisateur mais il nécessite lui même un autre pollinisateur pour produire des fruits. Maturité fin septembre jusqu'à octobre.

N **Marsol :** Variété très vigoureuse produisant des châtaignes de gros calibre. Elle peut être utilisée pour la production de châtaignes qui sont sucrées aussi bien en frais qu'en transformation ou bien pour son bois de grande qualité. Arbre de grande taille qui peut être utilisé en agroforesterie du fait de sa vigueur et de son port en axe. Nécessite un pollinisateur. Maturité des châtaignes en octobre.

~~Les figuiers (boutures de 2ans) 14€~~

~~**Ronde de Bordeaux**~~ **:** Figue unifère communément cultivée dans le Sud Ouest pour la précocité de ses figues d'automne et leur exceptionnelle saveur. La peau est fine presque noire, la chair rouge est très sucrée. Elle s'utilise dans tous ses états autant en frais que cuite ou transformée. Bonne résistance aux intempéries. Arbre de grand développement.

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

~~Goutte d'or~~ : 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, 1ere récolte fin juin, deuxième récolte mi août.
Arbre de petit développement. Bonne résistance au froid.

- **~~Longue d'août~~ :** Figue bifère de bonne qualité gustative en sol bien drainé. L'épiderme est vert rougeatre est la chair rouge pâle. Très bonne résistance au froid. Arbre de petit développement.
- **~~Violette de Solliès~~ :** Aussi appelée Bourjassotte noire ou Parisienne, cette figue unifère est de très bonne qualité gustative lorsque lorsqu'il n'y a pas trop d'humidité dans l'arrière saison car sensible à l'éclatement. Elle s'utilise en frais est à une bonne tenue à la cuisson. La figue est noire à pleine maturité avec une chair rouge. Arbre de très grand développement.

Les mûriers (semis de 2ans et bouture de 2ans) 14€

Le mûrier est un arbre qui accompagne l'homme depuis très longtemps. En effet, il possède de nombreux atouts. Il résiste très bien à la sécheresse, à une croissance rapide, il procure une ombre dense pendant l'été, il est nourricier grâce à ses fruits mais aussi par ses feuilles riches en protéines pour les animaux. Arbre d'avenir, il se plaît dans un large panel de sols.

Mûrier blanc de semis : Arbre à croissance rapide qui donne des petites mûres noires parfumées au mois de juin. Arbre pouvant atteindre les 10 mètres de haut il résiste très bien à la sécheresse.

- **~~Illinois everbearing~~ :** Variété de mûrier rouge à fruits qui donne des fruits sur une longue période de juin à août. Ses fruits allongés, rouge-noir, ont une saveur très parfumée, sucrée et acidulée, une excellente variété de bouche.
- **~~Milanowek~~ :** Originaire de Pologne, cette variété de mûrier blanc donne des fruits noirs de taille moyenne sur une longue période. Elle sont juteuse et sucrée, bonne qualité gustative. Arbre de petit développement (pour un mûrier).
- **Shin-tso :** Mûrier compact provenant d'un croisement entre le mûrier blanc et le mûrier platane. Les fruits sont de taille moyenne, noirs et de bonne qualité. Variété un peu plus sensible aux gelées tardives.

Les nashis / Poirier calleryana 12-20€

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 sont cassants, juteux et très rafraîchissants. Ils sont greffés sur Poirier calleryana qui apporte une forte vigueur et supporte les sols assez lourds mais pas très calcaire.

- **Benita :** Excellente variété moderne issu d'un croisement entre un nasi Hosui et une poire Général Leclerc. La chair est ferme, juteuse et très aromatique. Maturité fin juillet jusqu'à mi août.

Kosui : Variété la plus répandue au Japon. Le fruit de calibre moyen à gros à une peau jaune brun. La chair est sucrée, juteuse et bien aromatique. L'arbre est de petit développement. Nécessite une pollinisation croisée avec Hosui, Shinseiki ou un poirier européen type Williams. Maturité fin août.

Hosui : Fruits jaunes, précoces, très fertiles et parfumés. Nécessite un pollinisateur mais c'est lui-même un bon pollinisateur. Maturité août-septembre.

~~Shinseiki~~ : Variété assez souvent mise en production, beau calibre, fruits jaunes et sucrés. Bonne productivité. Bon pollinisateur, autofertile. Maturité août-septembre

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 mi septembre à novembre

~~Shinko~~ : Assez gros fruits, de bonne qualité, partiellement autofertile. Il est très productif. Bonne tolérance au feu bactérien. Maturité octobre-novembre, semble pouvoir se conserver plusieurs mois.

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 chair 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 chair est blanc ivoire, ferme, parfumée. Bon pollinisateur et à débourrement tardif.

Pauetet : Noisette de petit calibre plutôt destinée à la transformation. La chair est ferme et bien parfumée. La mise à fuit est rapide et la productivité est très bonne. Pauetet est une des variétés les plus cultivées en France.

Les oliviers (bouture de 3 ans) 25€

Les oliviers sont des arbres méditerranéens 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 fruité 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.

- **Bouteillan :** Variété traditionnelle du Var. Elle est utilisée en olive verte et en huile d'olive. Son goût est fruitée avec peu d'amertume. L'arbre est moyennement vigoureux et résistant aux maladies.
- **Cornicabra :** Variété d'origine espagnole très cultivée principalement pour la production d'huile d'olive mais aussi comme olive de table. Elle tient son nom du fait de sa forme incurvée et pointue qui ressemble à une corne de chèvre. Arbre vigoureux et résistant qui s'adapte à de nombreuses conditions climatiques.

~~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 répandue 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 pêchers / Franc ou GF677 12-20-25€

Les pêchers sont des arbres fruitiers sensibles à la cloque, toutefois, la majorité de la collection présentée ici est l'héritage de 35 ans de sélection de la famille Burri et que j'ai pu récupérer grâce à la générosité du pépiniériste Sébastien Grange. Ils ont patiemment planté, dégusté pour finalement retenir uniquement les variétés les plus résistantes et les meilleures.
Les autres variétés sont des variétés locales retenues pour leur qualité gustative et leurs résistances aux maladies.
La plupart de la gamme est donc franchement résistante à la cloque. Les variétés qui le sont moins sont notées dans leur descriptif.
Les arbres sont greffés sur pêchers francs pour les sols plutôt drainant et sur GF677 (hybride pêcher x amandier) pour les sols très drainants et calcaire (ou pas).
Développement de plus ou moins 4 m, toutefois le pêcher est la seule espèce qui "demande" à être taillée. Un pêcher non taillé peut vivre 8 à 10 ans, taillé, c'est presque 25 ans !

Certaines variétés sont disponibles en plant de 2 ans au tarif de 25 euros (donc déjà formé et ramifié). Me demander pour plus d'informations.

Amsden : Pêche à chair blanche, juteuse, de gros calibre, peut être un peu moins parfumée et un peu moins sucrée que les pêches de pleine saison mais qui reste un incontournable par sa précocité et sa résistance aux maladies. Maturité fin juin, début juillet.

Surpasse Amsden : Pêche blanche, juteuse, bien parfumée. Les fruits sont bien colorés. Très bonne résistance à la cloque et semble alterner peu. Maturité mi juillet.

Précoce de Hale : Belle pêche à chair blanche, sucrée. Très bonne qualité gustative. Bonne résistance à la cloque. Maturité mi juillet.

Roussane de Juillet : Pêche de gros calibre, la chair orangée est juteuse, acidulée et très parfumée. Rusticité faible à la cloque. Maturité fin juillet.

Charlesroux : Pêche de beau calibre, bien colorée de rouge. Chair très juteuse, assez fine, blanche. Les fruits sont sucrés et parfumés. L'arbre est très productif et alterne peu. Très bonne résistance à la cloque. Maturité fin juillet.

Brugnon Morton : Brugnon aux fruits de calibre moyen, la chair est blanche, juteuse, sucrée, de très bonne qualité. Maturité fin juillet.

Belle des croix rouges : Pêche de calibre moyen à gros. La chair blanche est sucrée, juteuse et bien parfumée. La qualité gustative est bonne à très bonne. Maturité fin juillet, début août.

Guilloux élégante : Grosse pêche bien colorée, juteuse et sucrée. Chair blanche, particulièrement parfumée, une des meilleures. Attention, variété un peu sensible à la cloque. Maturité fin juillet, début août.

Belle angevine : Pêche à chair jaune, fondante, juteuse et parfumée. Bonne résistance à la cloque. Maturité début août.

Brugnon café : Nectarine à peau jaune et rouge. Chair blanche et rouge, charnue, juteuse, sucrée et parfumée. Arbre vigoureux très peu sensible à la cloque. Maturité début août

Colombine : Pêche blanche originaire de Dordogne, à chair blanc-rosé, dense, très juteuse, très sucrée et acidulée, bien parfumée. Floraison mi mars. Très peu sensible à la cloque. Maturité mi août.

Mireille : Pêche de gros calibre, chair blanche juteuse, excellente, peu sensible à la cloque du pêcher. Maturité mi-août.

Nectarine Felligni : Nectarine rouge foncée à chair jaune, sucrée et parfumée. Le calibre est moyen à petit. Très résistant à la cloque et au froid. Maturité mi août.

Pêche de Nelly : Pêche de calibre moyen, de bonne qualité gustative, à chair blanche, juteuse et bien sucrée. Très bonne résistance à la cloque. Maturité mi août.

Roussane royale : Excellente pêche à chair jaune, l'épiderme, jaune, est taché de rouge. La chair est excellente, juteuse et parfumée. Fruit de grande qualité gustative. Variété ayant une légère sensibilité à la cloque (mais rien à voir avec les variétés modernes!). Maturité mi août.

Sanguine Saint-Laurent : Pêche à chair rouge vineuse, de bonne qualité, juteuse et parfumée. Très résistant à la cloque. Maturité mi août.

Muscade : Pêche originaire de Dordogne. Belle pêche orange foncé, à la chair orangée, dense, de type abricot, assez fibreuse, mais très juteuse et très sucrée. De très bonne qualité gustative. Variété peu vigoureuse, érigée et plutôt fermée. Elle est très peu sensible à la cloque mais un peu au monilia sur fruit. Maturité fin août, début septembre.

Pêche marbrée : Pêche originaire du Sud Charente à chair jaune au centre et allant vers le rouge sur l'extérieur. Excellente saveur, très sucrée. Très résistante à la cloque. Maturité début septembre.

Reine des vergers : Fameuse variété ancienne de pêche tardive, juteuse et bien parfumée. Chair blanche verdâtre. Très rustique et très bonne résistance aux maladies. Maturité début septembre.

Nectarine rosé de septembre : Petite nectarine à peau violacée et à chair blanc pâle, sucrée, au parfum très typé. Arbre vigoureux, très peu sensible à la cloque. Maturité mi-septembre.

Alberge : Très ancienne variété du Languedoc, de couleur jaune clair. Attention c'est une pavie, donc la chair est ferme mais aussi juteuse et bien sucrée. Très résistant à la cloque. Maturité mi septembre.

N **~~Pêche de vigne blanche~~ :** Variété ancienne et traditionnelle issu du convervatoire régional d'Aquitaine (maintenant appelé domaine agroécologique de Barolles). Pêche de taille moyenne, juteuse et ayant un parfum typique des pêches de vigne. Sa peau et sa chair son jaune. Arbre assez vigoureux et très résistant à la cloque. Maturité septembre.

Pêche de vigne jaune : Pêche très parfumée, juteuse au goût presque abricoté. Très bonne résistance à la cloque. Maturité septembre.

Les plaqueminiers ou kakis / Diospyros lotus 12-20€

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 Viriginie (américain) à fruits plus petits, très parfumés, plus précoces et plus rustiques. 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 pour la plupart autofertiles.

Les plaqueminiers astreingents :

Nikita'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.

Russian beauty : Hybride d'origine ukrainienne entre un Kaki virginiana est un Kaki asiatique. Cela lui confère une très bonne qualité gustative et un calibre moyen. Autofertile.
Kaki de maturité précoce et très résistant au froid.

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.

Costata : Variété de kaki astringent, de calibre moyen à chair fondante, douce et peu juteuse qui se prête bien au séchage. L'arbre est de bon développement et est remarquable par son feuillage automnal flamboyant. Maturité de saison.

Mamie Bordat : Kaki provenant d'un jardin à Saint Aigulin (17). Les fruits sont de gros calibres, juteux et bien parfumés. Arbre de développement moyen. Maturité de saison avec un bon échelonnement.

~~Hachiya~~ : Cette variété donne de gros fruits oblongs d'excellente qualité. La chair est épaisse et rouge foncé et se prédispose très bien au séchage. C'est une variété très résistante au froid. Maturité de saison et bonne conservation.

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

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).

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. Nécessite un pollinisateur. Maturité tardive (décembre), bonne conservation.

~~Tardif de Charente~~ : Variété locale peu connue qui donne de gros fruits à la chair parfumée.
Le fruit se conserve jusqu'en Janvier.

Les plaqueminiers non-astringents :

Non disponible cette année.

Les plaqueminiers virginiana:

Maurice Burton : Les fruits des Dyspyros virginiana sont plus précoces et plus petits que son homologue asiatique le Dyospyros 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.

Pieper : Variété astringente sélectionné aux États-Unis au début du 20ième siècle. Fruits moyens à gros (pour des virginianas) à chair fondante, sucrée et parfumée. L'arbre est vigoureux et très rustique. Maturité de saison

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 / Farold 87 ou franc Kirschensaller 12-20-25€

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 Farold 87, les poiriers gardent des dimensions raisonnables (4m). Ce porte-greffe apporte une mise à fruit rapide (3,4 ans) et les fruits sont de plus gros calibres. Sur poirier franc 'Kirchensaller' 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 (peut atteindre 200ans). La mise à fruit sera un peu plus lente (4 à 7 ans suivant la vigueur des variétés). Toutes les variétés ne sont pas greffées sur franc, celles qui le sont sont marquées d'un **(f).**

Certaines variétés sont disponibles en plant de 2 ans au tarif de 25 euros (donc déjà formé et ramifié). Me demander pour plus d'informations.

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 19ième siècle. Fruits de taille moyenne à la chair juteuse, très fine, sucrée et agréablement parfumée. Variété productive et résistante aux maladies. Maturité mi juillet.

Beurré Giffard (f) : 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.

Précoce de Trévoux (f) : 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.

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

N **Colette :** Ancienne variété cultivée dans l'Indre. Poire de calibre assez gros, la peau est jaune bronzée et la chair juteuse et sucrée. Bonne qualité gustative et conservation environ 1 mois au frigo. Maturité fin août.

N **Monsieur Richard :** Variété découverte par les Mémoire fruitière des Charentes à Chassiecq en Charente. Fruit de taille moyenne jaune brun. La chair est juteuse et fondante, de très bonne saveur. Maturité début septembre et conservation 1 mois.

William rouge (f) : Variété identique à William jaune au niveau du goût mais avec l'épiderme rouge. Maturité en septembre.

William jaune (f) : 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 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. 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 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.

Rondelette de Ruelle : Variété originaire de Ruelle sur Touvre. Fruit de taille moyenne à l'épiderme vert clair tournant au jaune à maturité. La chair est est fine et juteuse avec une très bonne saveur

rappelant la poire William en plus discrète. Arbre vigoureux à floraison tardive qui n'alterne pas. Maturité mi septembre.

Président Héron : Variété obtenue fin 19e à Rouen. Gros fruits de couleur bronzée. La chair est fondante, juteuse, sucrée, agréablement acidulée et parfumée. Arbre très productif et résistant aux maladies. Période de maturité mi septembre.

Beurré Superfin (f) : 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 (f) : 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 (f) : 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 (f) : Gros fruits à la chair très sucrée, fondante et juteuse. Maturité en octobre.

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

Duchesse d'Angoulème : Variété du 18e siècle, poire de très gros calibre, vert-jaune, très juteuse, fondante et parfumée. Très bonne à transformer. Arbre trapu, vigoureux Période de maturité fin octobre, se conserve jusqu'en décembre.

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. Maturité 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 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 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 novembre décembre et longue conservation

Jeanne d'Arc (f) : 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, créé en 1885. Maturité en novembre décembre.

Beurré la Quintinie de Chabanais (f) : Variété issu d'un semis de hasard de Beurré Hardy. Cette variété a été nommée à Chabanais lors des 3èmes Journées La Quintinie (5 et 6 Octobre 2002) en hommage à l'illustre jardinier de Louis XIV, Jean-Baptiste de La Quintinie, originaire de cette localité. Le fruit est moyen à gros de couleur fauve. La chair est blanche, fine et fondante (beurré) à complète maturité, juteuse, sucrée, acidulée, exquise. Arbre vigoureux, fertile, un peu sensible à la tavelure sur feuille mais pas sur fruit.Cueilli en octobre et placé dans un local frais pour être dégusté en décembre.Variété non commerciale qui peut être diffusée gratuitement.

Comtesse de Paris : Fruit de taille moyenne à grosse à l'épiderme vert jaune. La chair est juteuse, très sucrée, subtilement épicée. Maturité décembre janvier.

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 janvier février.

Poires à poiré

Comparable au cidre, le poiré est une boisson pétillante exclusivement faite à base de poire. Les variétés utilisées donnent généralement des petites poires riches en tanin, acides qui ne sont pas faites pour être consommées crues.

- **Antricotin :** Ancienne variété donnant des fruits de calibre moyen. La chair est ferme, très juteuse et acide. Arbre très vigoureux et résistant aux maladies. Récolte fin Octobre et brassage mi Novembre.
- **Plant de blanc :** Ancienne variété donnant des fruits de petits calibres en grande quantité. Cette poire à la chair ferme et très juteuse donne un poiré doux de qualité. Récolte fin Octobre et bonne conservation.
- **Raulin :** Ancienne variété donnant des fruits de calibre moyen. La chair est ferme, très juteuse et acide. Arbre très productif. Récolte fin Octobre et bonne conservation.

Les pommiers / M7 ou franc Bittenfelder 10-18-23€

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 il 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 et donc une meilleure fructification.
Sur M7, porte-greffe semi-nanisant (pas plus de 4m) l'arbre sera assez 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 et l'arbre sera d'une grande longévité. Toutes les variétés ne sont pas greffées sur franc, celles qui le sont sont marquées d'un **(f).**

Certaines variétés sont disponibles en plant de 2 ans au tarif de 25 euros (donc déjà formé et ramifié). Me demander pour plus d'informations.

- ~~**Sieversii**~~ **:** Pommier sauvage originaire d'Asie centrale, la population des pommiers du Kazakhstan est très large. Cette variété là tire un peu sur le pommier japonais. Ce pommier très résistants aux maladies offre une superbe floraison et des pommes rouges de petits calibres. Bon pollinisateur.

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

- **Royal calville d'été :** Pomme connue aussi sous le nom de Mantet du Canada. Pomme de petit calibre avec un épiderme bicolore mais tirant plus largement sur le rouge. Cette pomme d'été est très juteuse avec un parfum et une acidité très agréable. Maturité mi juillet, à consommer rapidement.

Vista bella : Pomme précoce obtenue en 1950 dans le New Jersey. Fruit à l'épiderme jaune/vert qui rougit au soleil. La chair est craquante, très juteuse et sucrée avec un goût qui rappelle la framboise. Maturité mi août, ne se conserve pas comme la majorité des pommes très précoces.

Gravenstein : Pomme jaune marbré de rouge 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. Maturité fin août et conservation assez courte comme toutes les pommes précoces

Reine des reinettes (f) : 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.

N **Calville d'Espagne :** Grosse pomme jaune n'ayant pas la forme côtelée des calvilles. Bonne saveur. Elle se récolte en septembre et à une conservation moyenne.

N **De glace :** Pomme tronconique jaunatre uniforme, très fertile. C'est une très bonne pomme. Cueillette fin septembre et assez longue conservation.

N **Double bon :** Ancienne variété originaire du Nord de la France. Pomme de gros calibre, lépiderme est rouge sur fond vert. La chair est plutôt douce, très aromatique avec un bon équilibre sucré-acidulé. L'arbre est résistant aux maladies mais c'est une mauvaise pollinisatrice. Maturité mi septembre et conservation jusqu'en décembre.

Grosse Châtignac : Ancienne variété cultivée sur la commune de Châtignac (Sud Charente). Pomme de calibre moyen. Épiderme de couleur jaune-vert, tachée de vermillon à l'insolation. La chair est juteuse, sucré/acidulé équilibré, croquante, très parfumée. Maturité fin août à mi septembre, consommables dès fin septembre. Se conservent jusqu'en décembre-janvier.

Azéroli anisé (f) : 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.

Fenouillet Aubert : Variété locale originaire de Bédenac au Sud de la Charente Maritime. Proche de la population des azérolis, cette pomme de calibre moyen a une délicieuse saveur anisée. L'épiderme est de couleur ocre et la chair est ferme, à texture fine, juteuse et très parfumée. Pomme à tout faire qui est considérée comme la reine des pommes au four. Très résistant aux maladies, tendance à l'alternance. Maturité 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 par sa maturité bien plus précoce. Floraison très tardive. Maturité fin septembre.

Cassou x Golden n°043 : Variété hybride entre Cassou et Golden qui donne de gros fruits à l'épiderme jaune paille, orangé à l'insolation. La chair est craquante mais tendre, très juteuse, très sucrée et faiblement acidulée (comme une golden delicious). Variété un peu sensible à la tavelure mais résistant aux pucerons cendrés. Floraison mi-précoce (mi-avril). Maturité début octobre et conservation moyenne.

N **Pineau de Villeneuve (f) :** Variété ancienne originaire de Vendée. Pomme d'assez gros calibre, tronconique, l'épiderme est vert jaunâtre lavé de rose à l'insolation. La chair est ferme, parfumée et sucrée. Arbre de très bonne vigueur et très rustique. Maturité en octobre et conservation jusqu'en décembre.

~~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.

Museau de lièvre rouge : Variété ancienne et rustique originaire du Sud Ouest. Fruit de gros calibre devenant d'un très beau rouge foncé à maturité. La chair est tendre et juteuse, très parfumée avec une belle note d'acidité. L'acidité tend à disparaître au fur et à mesure de la saison. Peu sensible aux maladies. Maturité mi octobre et conservation jusqu'en début d'année.

Cramoisie de Gascogne : Variété ancienne autrefois très présente en Touraine. Fruit moyen à gros rouge cramoisi, à chair blanche, croquante, sucrée, juteuse et parfumée. Arbre vigoureux, productif , avec une bonne résistance aux maladies. Maturité octobre à décembre.

Starkrimson (f) : Variété qui produit de gros fruits allongés d'un rouge profond. La chair est juteuse, acidulée et bien parfumée. L'arbre est peu vigoureux mais produit beaucoup de fruits. Attention cette variété n'est pas très résistante aux maladies. Maturité en octobre et bonne conservation.

- **Rambour (f):** Pomme d'assez gros calibre reconnaissable à sa forme un peu aplatie et dissymètrique. L'épiderme est jaune striée de rouge carmin avec de nombreux lenticelles. La chair est crème, juteuse agréablement acidulée et parfumée. Maturité en octobre et se consomme jusqu'à la fin de l'année.

- **Pascaude :** Variété ancienne traditionnellement conservées dans le centre ouest de la France. L'épiderme est jaune largement strié de rouge rappelant la Reine des reinettes. La chair est ferme et très juteuse. Arbre rustique pour ceux désireux de garder une biodiversité fruitière locale. Maturité en octobre et assez bonne conservation.

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. Variété non pollinisatrice. Maturité mi octobre, longue conservation.

Chataigner (f) : 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 utilisée traditionnellement comme pomme à cidre mais 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.

Pomme de fer (f) : Très vieille variété du Lot et Garonne, de calibre moyen à assez gros, d'un rouge soutenu brillant. La chair est blanche, très croquante, juteuse, sucrée, de bonne qualité gustative. Maturité dernière quinzaine d'octobre et de longue conservation.

Goldrush (f) : 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 gros fruit de couleur jaune, très aromatique, d'une bonne acidité et abondante en jus. Maturité fin octobre à début novembre et elle se consomme tout l'hiver.

Reinette du Mans : Variété ancienne emblématique de la Sarthe. Elle est connu aussi sous le nom de "pomme de jaune" et "pomme "d'argent". Pomme de calibre moyen à gros à l'épiderme jaune clair à maturité. La chair et croquante, juteuse et surtout connu pour son parfum vanillé si caractéristique. Floraison tardive étalée Maturité fin octobre et longue conservation.

Dieu : Pomme d'origine girondine dont il existe plusieurs clones. Fruit de calibre moyen à l'épiderme jaune maculé de rouge foncé. La chair est fine, juteuse, moyennement acidulée, moyennement sucrée, parfum agréable. Arbre peu vigoureux, floraison très tardive. Maturité début novembre et longue conservation.

Grise de Saintonge (f): 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 20ième siècle. Très bonne pomme à couteau: chair fine et ferme, croquante, sucrée et légèrement anisée. Arbre de vigueur moyenne et de 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. Variété non pollinisatrice. Maturité novembre et conservation jusqu'à janvier.

Boulonneix : Variété originaire de Dordogne, fruit jaune pâle lavé de vermillon à l'insolation. Chair à texture fine, juteuse, on équilibre sucré/acidulé. Variété très rustique et très peu sensible aux maladies avec un port érigé. Maturité mi novembre (récolte début octobre) et se conserve jusqu'à mi-janvier.

Api verte : Variété récupérée sous le nom de 'Tardive de Saint Romain' au Mémoire fruitière des Charente. Cette pomme est de calibre moyen. Son épiderme est jaune verdâtre à maturité avec quelques lenticelles. La chair est moelleuse et juteuse avec une très bonne saveur. L'arbre est vigoureux, fertile et résistant aux maladies. Maturité en novembre et longue conservation.

Jolibois : Variété ancienne originaire de l'Yonne. Pomme de calibre moyen, épiderme jaune largement strié de rouge. La chair est mi croquante, très sucrée et très parfumée. L'arbre est résistant à la tavelure. Maturité en Novembre et très longue conservation, on dit quelle est la meilleure en février.

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

La nationale : Variété ancienne originaire du Rhone. Pomme d'assez gros calibre à épiderme rouge sang avec des lenticelles beiges. La chair est juteuse, sucrée, très peu acidulée et faiblement parfumée. L'arbre est vigoureux, rustique et la floraison tardive. Maturité en novembre et assez longue conservation.

Belle fille de l'Indre : Ancienne variété cultivée dans la Creuse et les environs. Cette variété portent de nombreux noms dont Hollande, Belle fille de la Creuse, Pillette… Pomme de calibre moyen de couleur rouge tendre finement strié. La chair est croquante, juteuse, très sucrée, peu acidulée, parfumée et de bonne qualité. Floraison très tardive vers début mai. Maturité en novembre et longue conservation.

Reinette de Brive (f) : 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 conversation longue jusqu'à mai.

Calville rose 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 décembre et se conserve jusqu'en avril.

Coquette : Variété des Pyrénées orientales. Pomme de calibre moyen verte taché de rouge à l'insolation. La chair est juteuse, croquante, très fleurie dans son parfum. Elle se ramasse aux premières gelées et se consomme de décembre à avril.

Patte de loup (f) : 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.

De la livre : Enorme pomme tirant son nom du fait qu'elle peut peser une livre! Pomme jaune pâle à chair ferme très croquante, moyennement juteuse et agréablement sucrée/acidulée. Plutôt utilisée en pomme à cuire, elle peut aussi se manger au couteau. Maturité décembre, bonne conservation.

Clochard (f): 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 a 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 pointé 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 (f) : 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 décembre et très bonne conservation jusqu'en juin.

Reinette jaune de La Rochelle (f) : Ancienne variété de calibre moyen à l'épiderme jaune d'or à jaune orangé. La chair est ferme, cassante, blanc-jaunâtre, peu juteuse, sucrée, légèrement acidulée avec un excellent parfum. Excellente pomme tardive charentaise. Maturité tardive, se consomme tout l'hiver.

Les pruniers / Myrobolan 12-20-25€

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 début 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'extérieur, elle peut être un peu plus carminée de rouge sur l'épiderme. Le fruit est juteux, bien parfumé avec des notes d'abricot. Maturité fin juillet / début août.

~~Prune abricot~~ : Grosse prune de couleur jaune orangée, juteuse, sucrée avec un parfum rappelant l'abricot. Maturité 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 août.

Prune citron : Prune de couleur jaune vif avant maturité (d'où son nom) et prend une teinte orangée à maturité. Très juteuse et sucrée, elle est bien parfumée. 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 à tendance à devenir pâteux et perd un peu de sa qualité. Maturité mi août.

N **Goutte d'or :** Variété originaire de Haute-Garonne et d'Ariège. Le fruit de calibre moyen en forme de goutte à l'épiderme vert jaunissant à maturité. La chair est fine très sucrée, très parfumée, d'excellente qualité gustative mais de courte conservation. Floraison mi tardive. Maturité à partir de la deuxième semaine d'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 Claude 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.

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

Datil : Petite prune originaire du Lot violet foncé. Sa chair jaune est très sucrée et parfumée. Très bonne aptitude au séchage (elles sèchent même directement sur l'arbre si elles ne sont pas cueillies). L'arbre est vigoureux, productif et très rustique. 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 Claude 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.

Sainte-Catherine : La prune au goût de miel! Variété tardive de prune jaune à maturité de calibre moyen. Sa chair est ferme, juteuse et sucrée. Bonne aptitude au séchage, le fruit séché était d'ailleurs vendu sous l'appellation "Pruneau de Tours". Arbre très fertile et très rustique. Maturité première moitié de 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 mi septembre.

Reine Claude de Bavay : Excellente Reine Claude tardive à fruits assez gros. Autofertile c'est aussi un bon pollinisateur et sa mise à fruit est plutôt rapide pour un prunier. Maturité fin septembre.

~~Les pruniers hybrides / Myrobolan 12-20€~~

*Les pruniers hybrides sont issus entre un **croisement de prunier (japonais ou européen) et d'abricotier**. Suivant le croisement ainsi que le poucentage de parenté de l'un et l'autre, ils peuvent avoir différents noms tels que Biricoccolo, Pluot, Plumcot, Aprium ou Plerry. Cela influence aussi le goût qui peut être à dominance prune ou abricot, l'abondance de jus ainsi que l'équilibre sucré/acidulé. Dans tous les cas, l'avantage non négligeable est la **résistance aux maladies** que cela lui confère notamment celles dont l'abricotier est sensible comme la moniliose et la sharka. Autre avantage, la floraison est plus tardive que l'abricotier ce qui lui permet d'être **moins sensible aux gelées tardives**. Au niveau pollinisation, certains sont autofertiles, sinon ils sont pollinisés par les abricotiers, pruniers ou pruniers japonais 'selon l'origine) et bien sûr des pruniers hybrides.*

Pour l'instant, la gamme n'est pas encore très fournie mais je vais l'étoffer d'année en année pour vous faire découvrir ces fruitiers originaux.

- **~~Sélection~~ :** Variété issue d'une ancienne collection italienne de Biricoccolos (abricotier x myrobolan). Les fruits ont une chair tendre, sucrée, légèrement acidulée avec un intense parfum d'abricot. L'arbre est rustique, vigoureux et productif. Variété autostérile. Maturité deuxième moitié de juin.
- **~~Vésuviano~~ :** Variété italienne traditionnelle de Biricoccolo. La chair est très juteuse, le parfum d'abricot domine et une légère note de prune vient équilibrée le goût. Variété partiellement autofertile. Maturité deuxième moitié de juillet.

Les petits fruits (7€)

Les baies de mai

Le baie de mai ou camerisier est une des rares chèvrefeuilles comestible. Ce petit arbuste buissonnant atteignant un mètre en tout sens donne le premier petit fruit de la saison au mois de mai. La saveur des fruits rappelle la myrtille et la mûre mais reste acidulé. Il est très rustique mais supporte mal les situations brulantes et préfère la mi ombre et les sols frais.

Atut : Variété précoce.

Duet : Variété de saison

Les caseilliers

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. Période de récolte en juillet.

Les cassissiers

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".

Bigno : Variété précoce, productive et autofertile. Les fruits sont légèrement acidulés, se consomment frais et supportent bien la congélation. Variété résistance à l'odium.

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 groseilliers à grappes

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.

~~Blanka~~ : Variété autofertile de groseille blanche dorée tardive. Arbuste vigoureux et très productif.

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.

~~Versaillaise rouge~~ : Variété à fruits rouges à la saveur acidulée. Variété autofertile, rustique et productive destinée à tout usage.

Les groseilliers à maquereaux

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.

N **Invicta :** Variété précoce très vigoureuse et résistante à l'oïdium. Les fruits de vert à jaune doré sont assez gros, sucrés acidulés de bonne saveur.

Les ronces sans épine et mûroises

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 vigoureuses et peuvent atteindre 5 m dans l'année si elles sont palissées. De culture très facile, ces ronces se plairont dans tous 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.

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.

- **Rubus phoenicolasius :** Appelé aussi raisin du Japon ou framboisier du Japon, c'est un arbuste vivace ressemblant au framboisier. Les cannes rouges biennales ont un aspect décoratif et donnent des fruits rouges ressemblant à des mûres avec un côté sucré acidulé. Hauteur environ 2m et s'étend comme un framboisier. Maturité juillet / août.

Les myrtilliers

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.

- **Patriot :** Variété résistante, elle offre de gros fruits de bonne qualité gustative. Maturité précoce.
- **Bluecrop :** Ancienne variété américaine vigoureuse. Reconnue pour sa productivité, sa résistance au froid et la qualité de ses fruits. Maturité de saison.

Darrow : Variété souvent considérée comme la variété de référence en terme de goût et de saveur. Darrow forme un buisson large et dense. Il faudra veiller à tailler correctement chaque année la plante pour obtenir des fruits de bon calibre. Maturité tardive.

Les compagnons du verger ou de haies (tous les plants sont à 10€ sauf si mentionné)

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

Afin de diversifier les goûts et les couleurs et de participer à la biodiversité, 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 à feuilles d'aulne 'Honeywood'~~ : Arbuste plus petit que son cousin canadien qui ne dépasse pas les 2-3 mètres de hauteur. Les fruits sont plus gros et d'une très bonne qualité gustative rappelant la myrtille. Au printemps, il offre une très belle floraison blanche tardive et à l'automne son feuillage prend une couleur pourpre. Arbuste autofertile et rustique. Maturité juin.

N **Amélanchier à feuilles d'aulne 'Martin' :** Identique à son cousin 'Honeywood mais avec une floraison plus précoce. Gros fruits de très bonne qualité gustative.

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.

Arbousier : Aussi appelé arbre aux fraises, l'arbousier est un arbuste persistant. Il garde des dimensions raisonnables en ne dépassant pas les 3 mètres. La floraison automnale laissera place à de jolis fruits comestibles de jaunes à rouges dont le goût n'est pas remarquable qui se récoltent aussi en automne. Arbuste résistant à -15°C, il préfère les sols bien drainant et les situations ensoleillées.

N **Arbre aux haricots bleus :** De son vrai nom Decaisnea fargesii, cet arbre de petit développement (3-4m) produit d'étranges fruits bleus allongés et charnus. C'est la pulpe à l'intérieur qui se consomme et qui rappelle un peu le goût de la pastèque. Maturité en automne lorsque la gousse devient molle

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.

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

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

Baie de Goji : Plante sarmenteuse, très vigoureuse, à petites feuilles bleutées et à petites fleurs violettes, suivies en automne de baies rouges orangées 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.

Les eleagnus

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 (Chalef d'automne) 'Amoroso'~~ : Variété à fruits rouges et une forte productivité.

Eleagnus umbellata (Chalef d'automne) 'Sweet 'n sour' : Variété à fruits rouges et une floraison très parfumée.

~~Eleagnus multiflora (Goumi du Japon) 'Sweet Scarlet'~~ : Variété de goumi du Japon aux fruits rouges plus gros et plus sucrés. Arbuste caduc au port ample de 2-3 mètres en tout sens à l'âge adulte, il est vigoureux et résistant à la sécheresse une fois bien installé. Il offre en fin d'été une abondance de petits fruits que l'on peut déguster frais, en compote ou en gelée qui régaleront aussi les hôtes du jardin.

Ragouminier : Le ragouminier ou cerisier de l'Himalaya est un arbuste caduc de 3 mètres de haut. Il produit de nombreuses petites cerises sans pédoncule directement accrochées sur le bois. La chair est juteuse, sucrée et un peu acidulée. C'est une espèce très rustique qui supporte bien la sécheresse une fois installée.

N **Sorbier fallax 'Burka' :** Sorbier à gros fruits issu d'un croisement entre le sorbier des oiseleurs et l'aronia, c'est un arbuste peu exigent. La floraison printanière en ombelle blanche et suivie d'une fructification en grappe de petits fruits violacés. Les fruits se récoltent aux premières gelées et se consomment crus mais surtout transformés en compote, confiture ou jus ou elles se marieront très bien avec les fruits de saison (pomme, poires, coings). Arbuste d'environ 4 mètres de hauteur.

Sureau pourpre 'Thundercloud' : Variété très ornementale au magnifique feuillage pourpre et fleurs roses. Cette variété reste un sureau noir et peut donc être utilisée comme celle-ci.

~~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

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.

~~Caraganier (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.

~~Indigotier~~ : Petit arbuste caduc de la famille des Fabacées donc fixateur d'azote. L'indigotier mesure au maximum deux mètres en tout sens à l'âge adulte. Son feuillage est très découpé et sa floraison rose pourpre mellifère dure tout l'été. Cette plante est connue pour la propriété tinctoriale de ses feuilles qui donnent le fameux bleu indigo. Il affectionne les sols ordinaires voir pauvres et drainants. Il se plaira en plein soleil et il est rustique jusqu'à -12°C.

Les arbres et arbustes utiles et producteurs de biomasse

De par leurs croissances rapides (producteurs de biomasse) ou par 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.

- **~~Bouleaux verruqueux~~ :** Arbre remarquable par son écorce blanche qui se desquame avec l'âge. Arbre à croissance rapide qui permet de structurer un jardin. Sa sève peut être récoltée au printemps pour faire une boisson riche en minéraux. Il s'adapte à tous types de sols même pauvres. Hauteur environ 20m.

Chèvrefeuille d'hiver : Lonicera fragrantissama est un chèvrefeuille arbustif caduc qui atteint les 2 mètres en tout sens. Sa floraison hivernale (février) est une des premières de l'année et elle est très parfumée. C'est un arbuste vigoureux qui embaumera le jardin, les haies fruitières ou votre jardin forêt et qui se plaira à la mi-ombre.

- **Erable champêtre :** Arbre commun de nos contrés française, il en reste pas moins un bel arbre qui résiste plutôt bien à la sécheresse. Il se trouve généralement en forêt mais se plaît aussi bien en lisière et dans les haies. Son bois dur est utilisé dans divers domaine. Son fruit s'appelle des samares et sa sève peut être utilisée pour faire un sirop (normalement faite à base de la sève de l'acer saccharum). Hauteur maximale 15m.

- **~~Gattilier 'alba'~~ :** Vitex agnus castus ou poivrier des moines est un arbuste caduc de 3 mètres de haut ayant une superbe floraison mellifère en fin d'été. Cet arbuste préfère les situations ensoleillées et les sols bien drainés. Le feuillage est aromatique, mais en médecine traditionnelle se sont les fruits qui sont utilisés pour leurs vertus contre les troubles gynécologiques.

- **Orme de Samarie :** Ptelea trifoliata est un petit arbre simple mais pittoresque, au joli feuillage aromatique et aux fruits inhabituels. Arbre très résistant à la sécheresse qui supporte mal les sols lourds ou trop acide. Son feuillage aromatique à une odeur forte d'orange un peu musquée et ces fruits, les samares, peuvent remplacer le houblon dans la bière.

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 admirez 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.

Les saules 7€

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 palissée en jouant sur les différentes couleurs ou bien en taille libre juste pour l'ornement de ces couleurs chatoyantes et développer la biodiversité. Les saules demandent un sol frais pour une bonne croissance.

- **Salix acutifolia 'Blue jean' :** Petit saule se distinguant par la couleur blanc violacé de ses tiges.

Salix alba 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.

- **Salix fragilis rouge belge :** Arbre d'assez grand développement, ses jeunes tiges sont vertes avec des teintes rouges.
- **Salix matsudana tortuosa :** Arbre pouvant atteindre les 10m de haut, il se distingue par ses tiges spiralés et ses feuilles tortueuses vert olive.
- **Salix purpurea daphnoïdes :** Saule d'environ 4m. Les tiges sont vertes pourpres tirant sur le rouge.
- **Salix triandra 'Noir de Vilaines' ou osier noir :** Salix triandra ou saule amandier est un grand arbrisseau indigène. Il produit des rameaux à l'écorce marron quasiment noire. Il donne aussi l'osier blanc une fois écorcé. Une des espèces les plus utilisées en vannerie.
- **Salix viminalis gravange nantaise :** Arbre atteignant les 6m. Les tiges sont brunes avec des reflets rouges très régulières et sans fourches
- **Salix viminalis gravange verte :** Idem que gravange nantaise avec des tiges vertes

Paulownia : Cousin du Catalpa, c'est un arbre à croissance très rapide. Il est intéressant pour la production de matière car il peut être recépé (bois, BRF), en bois d'œuvre (considéré comme l'aluminium du bois) ou comme arbre d'ombrage. Sa floraison violette printanière qui arrive avant les feuilles est spectaculaire mais il faudra patienter plusieurs années pour que l'arbre soit mature.

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 par 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.

Tilleul à petites feuilles : Tilia cordata ou tilleul à petites feuilles et un grand arbre pouvant atteindre les 20 mètres de haut. Connu pour les tisanes relaxantes à partir de ses fleurs séchées, les jeunes feuilles peuvent aussi être consommées crues en salade ou en pesto. C'est un arbre très mellifère qui aura sa place en isolé ou en haie champêtre, il supporte aussi très bien la taille.

Les inclassables de la saison !

- **Citronnelle de Madagascar (14€):** Plante aromatique vivace, cette graminée dégage un puissant parfum citronné. Très utilisée dans la gastronomie asiatique, c'est une plante tropicale gélive. Elle est donc à garder en pot et à rentrer l'hiver dans un coin lumineux mais non chauffé car elle a besoin d'un certain froid l'hiver (au-dessus de zéro).
- **Mioga (14€) :** Aussi appelé gingembre du Japon, c'est une plante vivace élégante qui s'utilise en cuisine. La partie utilisée de la plante son ses boutons floraux. Son goût se rapproche très sensiblement du gingembre mais sans le côté piquant. Chaque année, la partie aérienne disparaît. Elle est assez rustique, environ -10°C mais ne supporte pas les situations trop chaudes. Elle est donc à planter en milieu ombragé et pas trop séchant.

A bientôt à la pépinière !