

# PÉPINIÈRE LA DEVINIÈRE

---

*Producteurs d'arbres fruitiers bio  
de variétés anciennes.*



# Avant-propos

## CA Y EST, LE MOMENT TANT ATTENDU EST ARRIVÉ !

Nous sommes heureux de vous présenter dans ce premier catalogue les différentes espèces et variétés fruitières que nous greffons et cultivons sur la pépinière, ainsi que les portes-greffes qui leur sont attachés.

Cette première saison de vente vient marquer l'aboutissement d'une année particulièrement charnière pour nous, puisque nous avons depuis le mois de janvier, investi un nouveau lieu, à Détrier en bordure du Bréda, grâce à l'équipe municipale qui a fait confiance à notre projet de pépinière d'arbres fruitiers bio de variétés anciennes, rustiques et locales.

L'installation se passe pour le mieux, nous avons pu déménager les jeunes arbres des différentes parcelles qui nous avaient été prêtées, et les replanter sur ce nouveau lieu sur lequel ils ont déjà bien poussé !

Il nous paraît important de dire que la pépinière étant toute jeune (les pépiniéristes aussi !), nous n'avons pas encore pu goûter tous les fruits, nous nous basons donc parfois sur les descriptions faites par les pépiniéristes qui nous ont fourni les greffons, ou sur celles des vergers conservatoires d'où nous avons glané plusieurs variétés. Ces descriptions sont donc amenées à évoluer au fil du temps (avec les photos des fruits !), et nos retours d'expérience.

A noter également que les dates de maturité sont données de manière indicative, elles varient souvent d'une année à l'autre et dépendent des régions et des conditions météorologiques.

Nous voulions en profiter pour remercier tous ceux qui nous ont accompagné dans cette aventure, qui ont pris le temps de nous accueillir, nous soutenir, transpirer avec nous... Sans vous la route aurait été bien plus longue, et nous ne serions pas en train de composer ce premier catalogue, encore une fois, merci à vous tous !

Un remerciement spécial à Sébastien (Pépinière Grange à Vézénobres) pour tout le temps passé (et celui à venir !) à nous transmettre sa passion, ses idées et sentiments... Nous sommes vraiment heureux d'avoir pu suivre ce chemin et espérons pouvoir continuer de le tracer encore longtemps.

Un grand merci à Nelly pour ses magnifiques aquarelles qui illustrent et donnent de la vie à ce catalogue.

Nous allons rentrer dans le vif du sujet, avec la liste des différentes variétés disponibles cette année, et leurs caractéristiques.

Bonne lecture, et vive les arbres fruitiers !



*Anthony et Donatien*

# Table des matières

---

Qu'est ce qu'un Porte-greffe? *p.04*

## **NOS FRUITS**

Les Pommiers *p.06*

Les Poiriers *p.11*

Les Pruniers *p.17*

Les Cerisiers *p.20*

Les Pêchers *p.24*

Les Cognassiers. *p.28*

Les Plaqueminiers ou Kakis *p.29*

Les Nashis *p.31*

Les Figuiers *p.33*

Les Petits Fruits *p.34*

*Les Cassissiers* *p.34*

*Les Groseillers* *p.35*

*Les Groseillers à Maquereau* *p.36*

*Les Caseillers* *p.37*

## **CONSEILS & SERVICES**

Greffes à la demande *p.39*

Quelques Recommandations *p.40*

Tarifs *p.42*

Commandes et points de retrait *p.43*

# Porte-Greffe ?

Lorsqu'on regarde un jeune arbre fruitier greffé, on peut souvent encore deviner le point de greffe, l'emplacement sur le porte-greffe, où a été insérée la variété fruitière sélectionnée.

Les portes-greffes constituent donc la partie racinaire des arbres fruitiers, c'est à dire tout ce qui se trouve sous le point de greffe. Il faut prendre le temps nécessaire afin de choisir le bon, adapté à votre sol et à vos exigences, condition indispensable à la santé future de votre arbre !

---

## COMMENT CHOISIR LE PORTE-GREFFE ?

**En fonction de l'espèce et de la variété fruitière greffée.**

*Ils ne sont pas tous compatibles.*

**Suivant le sol où l'arbre sera planté.**

*Chacun a ses préférences, sol plutôt calcaire ou acide, plutôt humide ou drainant, etc.*

**Selon la vigueur souhaitée de l'arbre**

*La hauteur de l'arbre à taille adulte.*



# Nos Fruits

CATALOGUE AUTOMNE 2021 – PRINTEMPS 2022  
PÉPINIÈRE LA DEVINIÈRE



# Les Pommiers

Cette année, les arbres sont proposés exclusivement

sur **pommiers MM106** (d'autres à venir la saison prochaine !).

Il s'agit d'un porte-greffe de vigueur intermédiaire, taille adulte 3-4 mètres environ, selon la vigueur de la variété. Il s'adapte à différents types de sol, humides et secs, polyvalent et résistant, bon ancrage, la mise à fruit est rapide et il n'est pas rare de voir apparaître les premières pommes dès la 3ème année après greffage.

## LISTE DES VARIÉTÉS DISPONIBLES PAR ORDRE DE MATURITÉ :



**1** | *LES VARIÉTÉS PRÉCOCES.*  
*Qui se récoltent à partir du mois d'août et se consomment dans les jours et les semaines qui suivent.*

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b><i>Borowitski</i></b>	fin juillet - début août	Sud de la Russie, apparition vers 1700, introduite en France en 1834.  <i>Chair fine, sucrée, acidulée, rafraîchissante.</i> <i>Bonne pomme à couteau précoce mais peut vite devenir farineuse.</i>
<b><i>Akane</i></b>	début août	Japon 1937, introduite et cultivée en France depuis 1970.  <i>Rouge éclatante striée de jaune.</i> <i>Chair blanche, croquante, juteuse et acidulée.</i>
<b><i>Transparente de Croncels</i></b>	fin août	Découverte à Troyes, dans le faubourg de Croncels, en 1869 par Charles et Ernest Baltet.  <i>Chair tendre, juteuse, sucrée.</i> <i>Bonne pomme à couteau ou à cuire.</i> <i>Adaptée à la montagne.</i>

[...]



[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b><i>Gravenstein</i></b>	fin août - septembre	Découverte au Danemark en 1669, très cultivée depuis dans les pays nordiques pour sa résistance au froid.  <i>« Douce, pointe d'acidité, un arôme extraordinaire, une pomme magnifique, c'est assurément la Gravenstein ! » Adaptée à la montagne.</i>
<b><i>Reine des Reinettes</i></b>	fin août - septembre	Obtenu en Hollande en 1770 sous le nom « Kroon Renet », elle est aujourd'hui l'une des variétés préférées des amateurs de pommes !  <i>Croquante, sucrée, acidulée, parfumée. Très bonne qualité gustative. A couteau ou à cuire. Adaptée à la montagne.</i>

LES VARIÉTÉS DE CONSERVATION.

2

Qui se récoltent au plus tard avant les premières gelées et qui se consomment tout l'hiver, parfois jusqu'au printemps si la conservation est effectuée dans de bonnes conditions. Elles poursuivent leur maturité dans le «fruitier», une pièce abritée de la lumière, hors gel et de température inférieure à 15°C.

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b>Calville Rouge des Monts d'Or</b>	septembre - novembre	Issue d'un semis de hasard, découverte par M. Laperrière, horticulteur à Champagne au Mont d'Or en 1907.  <i>Gros fruits à chair fine et juteuse. Bonne saveur parfumée. A couteau.</i>
<b>Reinette d'Angleterre</b>	octobre - décembre	Découverte dans le comté d'Oxford en 1740.  <i>Gros fruits juteux, sucrés, acidulés. A couteau ou à cuire. Adaptée à la montagne.</i>
<b>Pomme Raisin Rouge</b>	octobre - décembre	Issue d'un semis de hasard, découverte dans le canton de Berne en 1830.  <i>Chair fine et juteuse. A couteau, à jus ou à cidre. Adaptée à la montagne.</i>
<b>Fenouillet Gris</b>	octobre - janvier	Variété originaire d'Anjou au XVI <sup>ème</sup> siècle, elle était cultivée dans les potagers royaux de Louis XIV.  <i>Petits fruits pas très juteux mais bien parfumés (musqué, anisé). Préfère les situations chaudes.</i>

[...]



[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b><i>Reinette Blanche du Canada</i></b>	novembre - janvier	Décrite en France depuis le XVIII <sup>ème</sup> siècle, probablement d'origine européenne, peut-être normande, un aller au Canada et un retour sous ce nouveau nom !  <i>Juteuse, acidulée, bien parfumée. A couteau, à jus ou à cuire. Adaptée à la montagne.</i>
<b><i>Reinette Grise du Canada</i></b>	novembre - janvier	Origine incertaine, elle est décrite en France depuis 1805, date à laquelle elle fut introduite au jardin du Muséum d'Histoire Naturelle de Paris.  <i>Juteuse, acidulée, bien parfumée. A couteau, à jus ou à cuire. Adaptée à la montagne.</i>
<b><i>Calville d'Oullins</i></b>	octobre - février	Découverte par Armand Jaboulay, pépiniériste à Oullins en 1850.  <i>Mi-juteuse mi-ferme, acidulée. A couteau ou à cuire.</i>
<b><i>Cusset</i></b>	décembre - mars	Issue d'un semis de hasard, découverte par M Cusset dans une haie à Poleymieux (Rhône).  <i>La chair est fine, rafraîchissante, moins acidulée que les Reinettes. A couteau ou à cuire.</i>
<b><i>Reinette de Savoie</i></b>	décembre - mars	Variété ancienne originaire du Doubs, très présente autour de Besançon. Elle se serait développée avec l'arrivée de Savoyards en Franche-Comté.  <i>Parfumée, sucrée, juteuse, légèrement acidulée. A couteau, à cuire ou à jus. Adaptée à la montagne.</i>

[...]

[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<i>Calville Blanche</i>	décembre - avril	Origine incertaine, elle est mentionnée dès le XVI <sup>ème</sup> siècle en Normandie, Franche-Comté, Suisse, etc.  <i>Chair tendre, fine, juteuse, sucrée et parfumée. A couteau ou à cuire.</i>
<i>Mignonette d'Herbacy</i>	décembre - avril	Très cultivée en Isère dès le début du XIX <sup>ème</sup> siècle, cette variété d'origine autrichienne fut introduite durant la guerre de 1870.  <i>Chair fine, juteuse, acidulée, peu sucrée. A couteau ou à jus.</i>
<i>Reinette Baumann</i>	décembre - avril	Obtenu par Jean Baptiste van Mons à Bruxelles vers 1800, elle fut ainsi nommée en hommage aux frères Baumann, célèbres pépiniéristes de Bollwiller dans le Haut-Rhin.  <i>Chair ferme, fine, sucrée, acidulée. Adaptée à la montagne.</i>
<i>Belle Fille de Salins</i>	décembre - mai	Variété obtenue par Pierre Baron dans le Jura vers 1900.  <i>Chair croquante et fine, bon équilibre sucré – acidulé. A couteau. Adaptée à la montagne.</i>
<i>Court Pendu Gris</i>	décembre - avril, parfois jusqu'en juin	Variété ancienne réputée avant 1400 et cultivée dans plusieurs pays d'Europe pour son goût, son odeur et sa longue conservation.  <i>Chair fine, sucrée, ferme et croquante. A couteau. Adaptée à la montagne.</i>

# Les Poiriers

Les poiriers sont greffés sur deux portes-greffes différents :

**Cognassier de Provence BA29**, de vigueur moyenne, l'arbre pourra atteindre 3m une fois adulte, il supporte les terrains humides et secs, les sols argileux et calcaires. La mise à fruit est rapide.

**Poirier Franc**, porte-greffe vigoureux, à réserver pour les formes hautes (peut dépasser les 10m), ne craint pas la sécheresse, mais plutôt l'excès d'humidité, tolère le calcaire. La mise à fruit est assez longue, mais grande longévité.



## LISTE DES VARIÉTÉS DISPONIBLES PAR ORDRE DE MATURITÉ :

**1** | *LES VARIÉTÉS PRÉCOCES.*  
*Qui se récoltent durant l'été et se consomment rapidement.*

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b>Perrotier</b>	début juillet	XVII <sup>ème</sup> .  <i>Petites poires d'été.</i>
<b>Saint Jean</b>	début juillet	Décrite depuis 1660.  <i>Petits fruits à chair tendre et juteuse.</i>
<b>André Desportes</b>	juillet	Obtenue par André Leroy à Angers en 1854.  <i>Chair fine, juteuse, fondante et sucrée.</i>
<b>Beurré Giffard</b>	fin juillet - début août	Issue d'un semis de hasard, découverte par Nicolas Giffard en Anjou en 1825.  <i>Chair fondante, juteuse, sucrée, agréablement parfumée. Adaptée à la montagne.</i>

[...]

[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b>Docteur Jules Guyot</b>	fin juillet - août	Obtenu par Ernest Baltet à Troyes en 1870.  <i>Chair tendre et fine, légèrement granuleuse.</i>
<b>Cuisse Madame</b>	juillet - août	Déjà présente dans les jardins de Louis XIV, un exemplaire a été planté en 1756 à l'abbaye de Valloires dans la Somme. L'arbre est toujours présent, c'est un des poiriers les plus anciens de France.  <i>Petits fruits de forme allongée à chair blanche, fondante et juteuse.</i>
<b>Précoce de Trévoux</b>	août	Variété obtenue par M. Treyve à Trévoux dans l'Ain en 1862.  <i>Fruits d'assez gros calibre, chair blanche sucrée, fine et juteuse. Bon goût relevé.</i>
<b>Poire Citron</b>	mi - septembre	Origine non trouvée.  <i>Calibre moyen, chair fine, fondante très sucrée et acidulée, agréablement parfumée.</i>
<b>Beurré Hardy</b>	mi - septembre	Obtenu par Ernest Bonnet à Boulogne-sur-Mer en 1820, elle fut nommée en hommage à M. Hardy, directeur du Jardin du Luxembourg à Paris.  <i>Fruits de gros calibre, chair fondante, sucrée, acidulée. Très vigoureuse sur franc.</i>
<b>Triomphe de Vienne</b>	septembre	Variété découverte en 1874, elle a beaucoup été cultivée sur les hauteurs de Vienne, en Isère.  <i>Chair parfumée, juteuse, fondante.</i>

[...]

[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b><i>Louise Bonne</i></b>	septembre - octobre	Variété issue d'un semis de hasard par M. Longueval habitant d'Avranches en Normandie vers 1780. Il la nomma du surnom donné à sa femme, Bonne-Louise.  <i>Excellentes poires à chair blanche très juteuses, très fondantes, sucrées et parfumées.</i>
<b><i>Maude</i></b>	septembre - octobre	Décrite depuis 1867, originaire de Haute-Savoie, Maude signifie cidre en patois Haut Savoyard.  <i>Ne se consomme pas au couteau, surtout destinée au jus et au cidre où le rendement est exceptionnel. Adaptée à la montagne.</i>
<b><i>Souvenir du Congrès</i></b>	septembre - octobre	Obtenu par M. Moral à Lyon en 1851, son nom lui fut attribué à la suite du Congrès International des Pomologues de 1867 à Paris.  <i>Fruits de gros calibre à la chair fondante à saveur sucrée, vineuse, légèrement musquée.</i>
<b><i>William Jaune</i></b>	septembre - octobre	Poire préférée de Joseph de la Quintinie, créateur du Potager du Roi à Versailles sous Louis XIV. Introduite en Angleterre à la fin du XVII <sup>ème</sup> siècle elle aurait pris le nom d'un pépiniériste nommé Williams.  <i>Fondante, juteuse, sucrée, très bonne qualité gustative.</i>
<b><i>William Rouge</i></b>	septembre - octobre	Mutation de la William Jaune trouvée aux États-Unis.  <i>Saveur équivalente à la William Jaune.</i>

2 | *LES VARIÉTÉS D'AUTOMNE ET D'HIVER.*  
*Aussi appelées poires de garde qui se conservent plus ou moins longtemps selon les variétés, comme les pommes au « fruitier » pour parvenir à maturité.*

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b><i>Alexandrine Douillard</i></b>	septembre - mi-novembre	Découverte par M. Douillard, architecte à Nantes en 1849, il lui donna le nom de son épouse.  <i>Sucrée, fondante, juteuse.</i>
<b><i>Conférence</i></b>	septembre - novembre	Obtenu par Thomas Rivers en Angleterre en 1884, elle fut nommée suite à la Conférence britannique de la Poire en 1895.  <i>Fruits de gros calibre, grosse productivité. Sucrée, fondante, juteuse.</i>
<b><i>General Leclerc</i></b>	mi-septembre - décembre	Issue d'un semis de Doyenné du Comice, obtenue en 1947 par Charles Alfred Nombrot à Bourg-la-Reine, elle fut introduite en 1954 dans les collections de l'INRA d'Angers.  <i>Chair fine, tendre, juteuse et parfumée.</i>
<b><i>Abbé Fetel</i></b>	fin septembre - janvier	Issue d'un semis de hasard réalisé en 1866 par l'abbé Fetel, curé à Chessy-les-Mines dans le Rhône. Très cultivée en Italie sous le nom, « Abate ».  <i>Fruits de gros calibre, sucrés et juteux. Bonne conservation.</i>
<b><i>Doyenné du Comice</i></b>	octobre - décembre	Variété issue d'un semis de hasard réalisé dans le Jardin du Comice à Angers au début des années 1840. C'est aujourd'hui l'une des poires anciennes les plus consommées.  <i>Une des meilleures poires, fruits de gros calibre à la chair très fondante, juteuse et très parfumée. Uniquement sur cognassier.</i>

[...]

[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b><i>Soldat Laboureur</i></b>	octobre - décembre	Variété obtenue par le Major Esperen en Belgique en 1820. Officier de l'Empire, il consacrait la majeure partie de ses congés à la recherche de nouvelles variétés fruitières.  <i>Gros fruits à la chair très sucrée, fondante et juteuse.</i>
<b><i>Duchesse Bérerd</i></b>	octobre - décembre	Variété issue d'un semis de « Duchesse Bronzée » réalisé par M. Bérerd en 1890, arboriculteur à Quincieux dans le Rhône.  <i>Fruits de gros calibre, chair fine, fondante, sucrée.</i>
<b><i>Beurré Bosc</i></b>	octobre - janvier	Issue d'un semis de hasard en Haute-Saône. Variété également connue sous le nom « Kaiser Alexander » l'empereur Alexandre Ier qui adora ces fruits décida d'en faire une variété royale !  <i>Fruits de gros calibre, chair juteuse, sucrée, bonne saveur.</i>
<b><i>Beurré Gris</i></b>	fin octobre - janvier	Variété très ancienne, elle est décrite en France dès 1537.  <i>Chair fondante, juteuse, agréablement acidulée et parfumée. Adaptée à la montagne.</i>
<b><i>Madame Bonnefond</i></b>	novembre - décembre	Variété obtenue par M. Bonnefond à Villefranche dans le Rhône en 1848.  <i>Grosses poires à chair fondante et juteuse. Bonne qualité gustative.</i>
<b><i>Curé</i></b>	novembre - janvier	Découverte en 1760 dans les bois de Fromenteau dans l'Indre par M. Leroy, curé de Villiers-en-Brenne, qui préleva des greffons et multiplia la variété.  <i>Gros fruits à la chair juteuse, cassante, saveur légèrement citronnée. Excellente à cuire.</i>

[...]



[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b><i>Martin Sec</i></b>	novembre - janvier	Variété décrite en France depuis 1530.  <i>Chair cassante, un peu granuleuse, sucrée, sans jus. Excellente à cuire.</i>
<b><i>Le Lectier</i></b>	novembre - janvier	Variété obtenue à Orléans en 1889. Elle fût nommée en hommage à Pierre Le Lectier, procureur du roi Louis XIII à Orléans, qui en 1628 cultivait 260 variétés de poires.  <i>Fruits de gros calibre à la chair fine, fondante, juteuse, sucrée, agréablement parfumée.</i>
<b><i>Comtesse de Paris</i></b>	décembre - janvier	Variété obtenue en 1882 par M. Foureine, horticulteur à Dreux, Eure et Loire.  <i>Chair juteuse, très sucrée. Bonne conservation.</i>
<b><i>Madame Ballet</i></b>	décembre - mars	Variété obtenue en 1894 à Neuville-sur-Saône (Rhône) par M. Ballet.  <i>Chair fine, juteuse, sucrée, parfumée.</i>
<b><i>Olivier de Serres</i></b>	janvier - mars	Variété obtenue dans les pépinières de M. Boisbunel à Rouen en 1861. Elle fût nommée en hommage à l'agronome ardéchois qui porta le surnom de « Père de l'Agriculture ».  <i>Chair fine, fondante, juteuse, agréablement sucrée et parfumée. Très bon fruit de garde.</i>



# Les Pruniers

Nos pruniers sont disponibles sur 3 portes-greffes différents.

Pour une plantation dans un sol plutôt sec, drainant, privilégier le porte-greffe

**Myrobolan** à vigueur forte.

Si le sol est lourd, humide les portes-greffes **Mariana**, de bonne vigueur, et **Saint Julien**, vigueur moyenne seront plus adaptés.

*La légende raconte que les croisés revenant défaits de Damas en Syrie, rapportèrent une variété nommée prunier de Damas. On les critiqua alors, en disant qu'ils étaient partis là-bas « pour des prunes ».*



## LISTE DES VARIÉTÉS DISPONIBLES PAR ORDRE DE MATURITÉ :

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b>Bonne de Brie</b>	juillet	Originaires de Bry sur Marne, elle est répertoriée depuis 1820.  <i>Fruits de petit calibre, tendres, sucrés et parfumés (prisée en confiture).</i>
<b>Reine Claude d'Oullins (Massot)</b>	fin juillet	Le prunier d'Oullins a été introduit par M. Massot père, horticulteur, en région lyonnaise vers 1860.  <i>Fruits jaunes à la chair sucrée, bon fruit pour une précoce bien que moins parfumée que d'autres Reines Claude. Auto fertile et bon pollinisateur.</i>
<b>Des Béjonières</b>	fin juillet - début août	Originaires d'Anjou, elle est répertoriée depuis 1827.  <i>Parfumée avec des notes fruitées d'abricot. Table, cuite, séchée.</i>
<b>Caprane</b>	fin juillet - début août	Originaires des Landes et du Lot et Garonne.  <i>Charnue, sucrée mais aussi juteuse et acidulée.</i>

[...]

[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b><i>Cul de Poulet</i></b>	début août	Savoie.  <i>Appartient à la famille des quetsches. Chair ferme, très parfumée, autofertile et adaptée à la montagne.</i>
<b><i>Berudge</i></b>	mi-août	Originaire du canton de Neuchâtel en Suisse romande.  <i>Proche de la mirabelle, adaptée à l'altitude. Table, Cuite, Distillation.</i>
<b><i>Damassine</i></b>	mi-août	Jura suisse et français (dans une moindre mesure).  <i>Excellente qualité gustative, goût sucré acidulé très agréable.</i>
<b><i>Mirabelle de Nancy</i></b>	mi-août	Ramenée d'orient par René le Bon duc d'Anjou et de Lorraine au XIII <sup>ème</sup> siècle.  <i>Fruits très parfumés et de grande qualité. Adaptée à la montagne.</i>
<b><i>Reine Claude Dorée</i></b>	mi-août	Cultivée en France depuis le XVI <sup>ème</sup> siècle au moins.  <i>Grand classique, très sucrée et juteuse, et particulièrement parfumée.</i>
<b><i>Prune d'Agen (d'Ente)</i></b>	fin août	Ramenée d'Orient après la troisième croisade vers la fin du XII <sup>ème</sup> siècle puis sauvegardée par les moines bénédictins de Clairac près d'Agen.  <i>Très parfumée, réputée pour sa transformation en pruneau d'Agen, se déguste aussi fraîche.</i>

[...]

[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b>Reine Claude Diaphane</b>	fin août	Issue de semis de Reine Claude dorée vers 1845.  <i>Fruits de bon calibre, jaune doré à la chair très sucrée, parfumée et juteuse.</i>
<b>Reine Claude Violette</b>	août - septembre	Variété ancienne d'origine inconnue, citée dès la fin du XVIII <sup>ème</sup> siècle.  <i>Chair jaune-verte assez fine, maturité échelonnée. Non autofertile.</i>
<b>Madame Bonnard</b>	fin août - début septembre	Vienne (Isère).  <i>Grosse prune à l'épiderme bleuté et à chair jaune de très bonne qualité. Adaptée à l'altitude.</i>
<b>Quetsche de Létricourt</b>	fin août - septembre	Le mot Quetsche signifie, en alsacien, Prune de Damas. Les pruniers Quetsche proviennent donc de Syrie, pays qui fournit dès le Moyen-Âge, de nombreuses variétés de prunes.  <i>Grosses quetsches jaune pâle, presque blanc cassé, un peu pruinée. Chair ferme, sucrée, idéale en tartes et pruneaux. Autofertile.</i>
<b>Quetsche d'Alsace</b>	début septembre	Origine non trouvée.  <i>Prune pourpre, violacée, charnue recherchée pour les tartes et confiture. Autofertile et adaptée à la montagne</i>
<b>Quetsche d'Italie</b>	mi-septembre	Originnaire d'Italie, de la région de Milan où elle est assez cultivée, la Quetsche d'Italie est aussi appelée Fellenberg en Suisse.  <i>Calibre moyen, violet foncé. Prune très bonne en tarte ou à sécher. Partiellement autofertile.</i>

[...]

[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<i>Ana Spath</i>	mi-septembre	Originare de Hongrie, elle fut introduite en 1870 à Berlin par le pépiniériste Franz Shpet.  <i>Fruits bleus à chair jaune et délicate, doux et légèrement acide. Autofertile.</i>
<i>Marcelle Chasset</i>	mi-septembre	Origine non trouvée.  <i>Prune violette à pulpe jaune de calibre moyen, mais d'excellente qualité gustative, sucrée et parfumée. (aptitude au séchage).</i>
<i>Reine Claude Tardive de Chambourcy</i>	mi-septembre	Variété trouvée dans le jardin de M. Bourgeois, à Chambourcy, vers 1810.  <i>Délicieux fruits à l'épiderme variant du vert au jaune mat ; chair jaune, fondante, juteuse, bien sucrée et parfumée, de très bonne qualité. Autofertile.</i>
<i>Reine Claude de Bavay</i>	fin septembre	Prune sélectionnée à Malines puis dédiée en 1843 à M. de Bavay, directeur des pépinières Royales de Vilvordes (près de Bruxelles).  <i>Gros calibre, saveur fine, de première qualité gustative. Auto fertile et très bon pollinisateur.</i>
<i>Pruneau de Passy</i>	septembre - octobre	Haute-Savoie, aux alentours de Passy.  <i>Notre prune la plus tardive, ferme, de saveur douce, légèrement parfumée et très sucrée à maturité.</i>

# Les Cerisiers

Les cerisiers sont greffés sur deux portes-greffes différents :

**Sainte Lucie**, porte-greffe semi-vigoureux, adapté aux terrains secs, calcaires, pierreux. Pousse naturellement dans la garrigue, mais se comporte également bien dans des sols humides si pas trempés ni asphyxiants.

**Merisier**, porte-greffe vigoureux, aime les sols profonds, frais, silico-argileux. Craint la sécheresse et le calcaire. Donnera de grands arbres ; plus forte longévité que le Sainte Lucie, mise à fruit légèrement plus lente.



## LISTE DES VARIÉTÉS DISPONIBLES :

1 | *LES GUIGNES.*  
*Fruits sucrés à chair molle.*

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<i>Belle de Mai</i>	juin	Floraison hâtive, il est préférable de le planter en situation abritée.  <i>Bonne saveur, maturité précoce.</i>
<i>Early Rivers</i>	fin mai - début juin	Variété d'origine anglaise décrite depuis 1869.  <i>Gros fruits rouge sombre, chair fine et molle, sucrée, parfumée, jus coloré.</i> <i>Bon pollinisateur.</i>
<i>Hâtive de Bâle</i>	début juin	Origine non trouvée.

2 | *LES BIGARREAUX.*  
*Fruits sucrés à chair ferme et croquante.*

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b><i>Burlat</i></b>	fin mai - début juin	Variété découverte par Léonard Burlat dans le quartier de Gerland (Lyon) en 1915. Aussi nommée Hâtif Burlat de par sa précocité.  <i>Très bonne, rouge foncée, juteuse, ferme et sucrée. Bon pollinisateur.</i>
<b><i>Coeur de Pigeon Jaune</i></b>	mi-juin	Originaire d'Asie Mineure, décrite en France depuis 1540.  <i>En forme de cœur, ferme, croquante, sucrée et parfumée.</i>
<b><i>Coeur de Pigeon Rouge</i></b>	mi-juin	Originaire d'Asie Mineure, décrite en France depuis 1540.  <i>En forme de cœur, ferme, croquante, sucrée et parfumée.</i>
<b><i>Marmotte</i></b>	mi-juin	Son nom lui viendrait du surnom du paysan qui la découvrit, à l'état sauvage dans une haie de Jussy, dans l'Yonne en 1850. Celui-ci avait l'habitude de faire de longues siestes sous ses cerisiers, d'où son surnom de « Marmotte ».  <i>Fruits allongés de couleur rouge foncé. Ferme, sucrée, acidulée, bonne saveur. Bon pollinisateur.</i>
<b><i>Reverchon</i></b>	mi-juin	Variété introduite d'Italie en 1855 par Paul Reverchon dans la région Lyonnaise. Elle était cultivée dans la région de Florence sous un nom que l'on peut traduire par « Cerise Papale ».  <i>Fruit de gros calibre à la chair croquante et sucrée.</i>

[...]

[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<i>Trompe Geai</i>	mi-juin	Variété ancienne, serait originaire du Sud-Ouest de la France. Aussi nommée Hâtif Burlat de par sa précocité.  <i>Fruits entièrement jaunes, à chair ferme, sucrés et parfumés. Les oiseaux attendent encore qu'ils rougissent pour les goûter, nous voilà tranquilles !</i>
<i>Noire de Meched</i>	juin	Variété ancienne originaire d'Iran.  <i>Fruits de très bonne qualité. Chair ferme et croquante, devenant noire à maturité. Douce et sucrée, sans acidité si ramassées à maturité.</i>
<i>Géant d'Hedelfingen</i>	début juillet	Variété obtenue près de Stuttgart en Allemagne en 1850.  <i>Ferme, croquante, juteuse. Très bonne. Floraison tardive.</i>
<i>Napoléon</i>	mi-juillet	Variété obtenue par M. Parmentier en 1820 à Enghien, Belgique. Ainsi nommé, le bigarreau Napoléon fut rapidement cultivé en France, puis introduit en Angleterre... où il changea de nom pour « Bigarreau Wellington » !  <i>Fruits bicolores jaunes rouges, chair ferme, croquante et sucrée. Utilisé en conserve et confiserie. Grosse productivité. Excellent pollinisateur.</i>
<i>Tardif de Vignola</i>	mi-juillet	Variété obtenue en 1932, originaire de la région de Vignola, près de Bologne en Italie.  <i>Caractéristiques proches de Géant d'Hedelfingen, légèrement plus tardif. Floraison tardive.</i>

3

LES GRIOTTES.  
*Fruits plus acides à chair molle.*

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b><i>Reine Hortense</i></b>	début juillet	Trouvée dans le couvent des Carmes à Vilvorde en Belgique en 1826, introduite en France et cultivée 10 ans plus tard.  <i>Chair blanche, sucrée, acidulée.</i>
<b><i>Amarena Reale</i></b>	début juillet	Variété récupérée dans un verger conservatoire au Tessin (Suisse Italienne).  <i>Griotte de bon calibre, acide mais sans excès, qui se déguste très bien directement après récolte.</i>
<b><i>Montmorency</i></b>	mi-juillet	Variété ancienne décrite depuis 1690. Au XIXème siècle les parisiens font le déplacement dans le Val d'Oise pour louer les arbres à l'heure et déguster les fruits !  <i>Fruits acides au goût relevé. Bonne résistance aux gelées printanières. A récolter avec la queue pour une meilleure conservation. Pour les tartes, conserves, confitures, eau de vie !</i>



# Les Pêchers

Nos pêchers sont disponibles sur 3 portes-greffes différents.  
 Pour une plantation dans un sol plutôt sec, drainant,  
 privilégier le porte-greffe **Montclar** à vigueur forte.  
 Si le sol est plus humide les portes-greffes **Mariana**, de bonne vigueur,  
 et **Saint Julien**, vigueur moyenne seront plus adaptés.



## LISTE DES VARIÉTÉS DISPONIBLES :

1 | *LES PÊCHES,*  
*fruits à la peau duveteuse et à la chair n'adhérant pas ou peu au noyau.*

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<i>Surpasse Amsden</i>	mi-juillet	Origine non trouvée.  <i>Chair blanche, juteuse, parfumée, très savoureuse. Pêcher rustique, résistant à la cloque.</i>
<i>Précoce de Hale</i>	mi-juillet	Variété obtenue par M. Moas dans le comté de Summit, Ohio, vers 1850. Introduite en France en 1867.  <i>Gros fruits rouges à chair blanche. Très bonne qualité gustative. Rustique, résistante à la cloque.</i>
<i>Incomparable Guilloux</i>	fin juillet	Variété obtenue par Etienne Guilloux (1845-1927) à St Genis-Laval, Rhône.  <i>Bonne pêche à chair blanche, bien parfumée. Résistante à la cloque.</i>
<i>Guilloux Elegante</i>	fin juillet	Saint Genis-Laval, Rhône.  <i>Gros fruits bien sucrés, juteux, très parfumés. Très productive. Une des meilleures... mais sensible à la cloque.</i>

[...]

[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b>Charles Roux</b>	mi-août	Variété ancienne d'origine française.  <i>Gros fruits rouges à chair blanche. Chair blanche très juteuse, sucrée et parfumée. Très productive, peu sensible aux gelées printanières. Résistante à la cloque.</i>
<b>Mireille</b>	mi-août	Origine non trouvée.  <i>Très gros fruits bien colorés à la chair blanche juteuse, de bonne qualité gustative. Résistante à la cloque.</i>
<b>Nelly</b>	mi-août	Origine non trouvée.  <i>Pêche de calibre moyen à chair blanche, bien sucrée et juteuse. Résistante à la cloque.</i>
<b>Sanguine St Laurent</b>	mi-août	Origine non trouvée.  <i>Pêche à chair rouge vineuse, juteuse et parfumée, de bonne qualité. Résistante à la cloque.</i>
<b>Madame Guilloux</b>	début septembre	Saint Genis-Laval, Rhône.  <i>Beaux fruits juteux, sucrés à chair blanche. Bonne qualité gustative. Résistante à la cloque.</i>

[...]

[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b><i>Reine des Vergers</i></b>	début septembre	Variété obtenue par M. Moriceau en 1843 près de Saumur, Maine-et-Loire.  <i>Chair blanc-vert, rouge autour du noyau. Juteuse et bien parfumée. Rustique, résistante à la cloque.</i>
<b><i>Sanguine de Savoie</i></b>	début septembre	Origine non trouvée.  <i>Fruits à peau et chair rouge foncée, parfumés et acidulés. Rustique, résistante à la cloque.</i>
<b><i>Pêche de Vigne Blanche</i></b>	septembre	Origine non trouvée.  <i>Chair blanche, douce, juteuse et bien parfumée. Rustique, résistante à la cloque.</i>
<b><i>Pêche de Vigne Jaune</i></b>	septembre	Origine non trouvée, mais l'arbre mère se trouve à Corbelin en Isère !  <i>Chair jaune, juteuse, très parfumée, au goût presque abricoté ! Rustique, résistante à la cloque.</i>
<b><i>Pêche de Vigne Sanguine</i></b>	septembre	Origine non trouvée.  <i>Chair rouge vineuse, juteuse, sucrée, avec une pointe d'amertume. Légèrement sensible à la cloque.</i>

2

LES NECTARINES..

*Fruits à la peau lisse et à la chair n'adhérant pas ou peu au noyau.*

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<i>Felligni</i>	mi-août	Origine non trouvée.  <i>Fruits de calibre petit à moyen, à chair jaune, sucrés et parfumés. Très rustique, résistante à la cloque, peut pousser jusqu'à 1000m d'altitude !</i>



3

LES BRUGNONS.

*Fruits à la peau lisse et à la chair adhérent au noyau.*

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<i>Morton</i>	fin juillet	Origine non trouvée.  <i>Fruits de calibre moyen, à chair blanche, juteuse, sucrée, de très bonne qualité. Légèrement sensible à la cloque.</i>

# § Les Cognassiers

Le Cognassier est originaire des régions tempérées du Caucase et d'Iran. Il est également appelé « cydonia », et son fruit « la poire de Cydon », car il était autrefois très consommé en Crète par les Grecs, notamment dans la ville de Cydon. C'est d'ailleurs l'origine de son nom botanique, *Cydonia oblonga*.

Les fruits sont très parfumés mais souvent difficiles à consommer crus. On les utilise surtout pour faire de la pâte de coing ou des confitures. On peut toutefois les mélanger aux pommes et aux poires lorsqu'on fait du jus ou des confitures, ils amènent une petite touche parfumée des plus agréables.

Nos cognassiers sont greffés sur cognassier de Provence BA29, de vigueur moyenne, l'arbre pourra atteindre 3m une fois adulte, il supporte les terrains humides et secs, les sols argileux et calcaires. La mise à fruit est rapide.

---

## LISTE DES VARIÉTÉS DISPONIBLES :

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<i>Aromatnaya</i>	octobre	Hybride récent originaire de Russie.  <i>Fruits de beau calibre, au parfum citronné qui peuvent se déguster crus en tranches.</i>
<i>Constantinople</i>	octobre	Variété originaire de Turquie.  <i>Son parfum très puissant en fait une variété recherchée... (se consomme une fois transformé).</i>

---

# § Les Plaqueminiers ou Kakis

Ce sont des arbres qui poussent naturellement en Asie, et qui ont été introduits en Europe à partir des années 1800.

Les fruits sont oranges et se consomment blets (mous), mieux vaut être patient avant de les déguster car la peau de ces fruits contient du tanin qui rend le fruit amer et astringent. Plus le kaki se rapproche de sa maturité, plus la teneur en tanin baisse et plus il devient exquis !

Son nom latin « Diospyros » signifie « nourriture des Dieux » !

Les plaqueminiers sont greffés sur **Diospyros Lotus**, un porte-greffe qui s'adapte aux différents types de sols, résiste bien au sec et à l'humidité, bien poussant en situation chaude. La mise à fruit est assez rapide, à partir de la 4ème année après greffage.

---

## LISTE DES VARIÉTÉS DISPONIBLES PAR ORDRE DE MATURITÉ :

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b><i>Loto di Romagna ou Tipo</i></b>	jusqu'à fin décembre	Probablement d'origine japonaise cette variété est largement implantée en Italie du Nord en vergers de production fruitière.  <i>Gros fruits sphériques à chair rouge et bien parfumée, Bonne qualité gustative. Résistante au froid.</i>
<b><i>Russian Beauty</i></b>	jusqu'à fin décembre	Variété d'origine ukrainienne issue d'un croisement entre un kaki asiatique et un virginiana.  <i>Fruits petits à moyens, à chair rouge très parfumée. Excellente qualité gustative. Résistante au froid.</i>

[...]

[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<i>Muscat</i>	jusqu'à début février	C'est un grand classique, la variété la plus courante en France.  <i>Gros fruits bien parfumés, qui peuvent garder un soupçon d'astringence à maturité. Résistante au froid.</i>
<i>Rojo Brillante</i>	jusqu'à début février	Variété la plus répandue en Espagne, elle est commercialisée en Europe sous le nom « Persimon ».  <i>Gros fruits allongés, juteux et rafraîchissants. Résistante au froid.</i>

# Les Nashis

Nashi (梨) est un mot japonais que l'on peut traduire par « poire ».

La poire commune étant appelée Yōnashi (洋梨), la « poire d'outre-mer ».

Il s'agit d'un fruit encore peu connu en France, car introduit seulement dans les années 1980.

Contrairement à l'un de ses surnoms « pomme poire » dû à sa forme, le Nashi est bien une poire, avec une chair ferme, pas forcément très parfumée, mais croquante, et surtout très rafraîchissante.

Cet arbre fruitier, originaire de Chine, où il pousse jusqu'en moyenne montagne, est cultivé principalement dans son pays de naissance, mais aussi au Japon et en Corée du Sud. Les variétés les plus courantes ont été créées au Japon où les fruits sont généralement servis crus et pelés.

Les nashi sont greffés sur **poiriers francs**, ils se plaisent dans tous types de sol.

La hauteur de l'arbre adulte serait d'environ 5m pour une mise à fruit relativement rapide de 3 à 5 ans après greffage.

---

## LISTE DES VARIÉTÉS DISPONIBLES PAR ORDRE DE MATURITÉ :

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<i>Kimizuka Waze</i>	août	Origine non trouvée.
		<i>Fruits de taille moyenne, de bonne qualité gustative, avec des notes musquées de poire.</i>

[...]



[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<i>Shinseiki</i>	août - septembre	Japon, 1945, Le nom signifie « Nouveau siècle ».  <i>Beau calibre, chair croquante, juteuse et assez sucrée. Autofertile, souvent utilisé comme pollinisateur.</i>
<i>Tsu Li</i>	septembre	Origine non trouvée.  <i>Gros fruit, de bonne qualité. Se pollinise avec Ya Li. Bonne conservation, plusieurs mois selon «fruitiers.net», la qualité gustative s'améliore avec la conservation.</i>
<i>Shinko</i>	octobre – novembre	Origine non trouvée.  <i>Assez gros fruits, de bonne qualité, partiellement autofertile. Très productive.</i>

# Les Figueiers

Les figuiers sont des arbres à développement variable selon les variétés. Ils deviennent en général plus larges que hauts, apprécient la chaleur pour fructifier et la fraîcheur à leur pied. Pensez à bien arroser les premières années ! Les variétés que nous proposons sont données pour résister à -15°C. Les figuiers peuvent être :

**Bifères** : ils produiront deux fois dans l'année, durant l'été sur les branches de l'année précédente (figes fleurs), puis en automne sur les branches de l'année (figes fruits).

**Unifères** : ils fructifieront une fois en fin d'été.

Les conditions climatiques de cette année n'ont pas été idéales pour nos figuiers. Nous pouvons vous proposer trois variétés qui ont bien poussé, nous aurons également quelques autres variétés en petites séries, mais nous préférons conserver la majorité de notre production une année de plus en pépinière afin de proposer de beaux figuiers la saison prochaine.



## LISTE DES VARIÉTÉS DISPONIBLES :

**Ronde de Bordeaux** : Variété unifère précoce et à la production très étalée, si les conditions sont chaudes la récolte peut commencer début août et se poursuivre jusqu'en octobre !

*Très bonne variété à fruits noirs de petit calibre, sucrés et parfumés ils se prêtent bien au séchage.*

*Taille adulte 5 à 7 m de large pour 3 à 5 m de hauteur.*

**Dorée ou Goutte d'Or** : Variété bifère qui produira les figes fleurs mi-juillet puis les figes fruits en septembre - octobre.

*Les fruits sont de très bonne qualité et de gros calibre, la peau est fine et de couleur cuivrée, la chair rosée est bien juteuse.*

*C'est un arbre de faible développement : 2,5 à 4 m de large pour 2 à 3 m de hauteur.*

**Dalmatie** : Variété bifère qui produira les figes fleurs en juillet puis les figes fruits en septembre - octobre.

*Très bonne variété, gros fruits allongés de couleur verte, à la chair rouge - rosée. Arbre de faible développement, au port plutôt buissonnant ; 2,5 à 4 m de large pour 2 à 3 m de hauteur.*

# Les Petits Fruits

Les groseilliers, à grappes ou à maquereaux, ainsi que le cassissier (autrefois surnommé « groseillier noir ») appartiennent au genre Ribes. Leurs ancêtres sauvages poussent dans les pays du nord de l'Europe ou dans les régions montagneuses froides d'Asie. Pour ces raisons, le groseillier reste longtemps inconnu des grecs et romains antiques. Cultivés dans les jardins français depuis le Moyen-Âge, leur présence est attestée au XII<sup>ème</sup> siècle en Lorraine, et au XVI<sup>ème</sup> siècle dans les jardins et à la table du roi de France.

## LISTE DES ESPÈCES DISPONIBLES :

### LES CASSISSIERS.

**1** *Le cassissier a d'abord été connu pour ses feuilles utilisées dès le Moyen Âge dans un but thérapeutique, car elles possèdent de nombreuses vertus médicinales, notamment des propriétés anti-inflammatoires. C'est à partir du XVI<sup>ème</sup> siècle que ses fruits ont été considérés comme fruits de table. Encore aujourd'hui, les botanistes et médecins lui forgent une excellente réputation, autant pour son goût que ses vertus pour la santé (contient plus de 3 fois plus de vitamine C que l'orange !).*

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b>Bigno</b>	mi-juin	Création Ribanjou en 1999, issue d'un croisement entre Troll et Bigrou.  <i>Gros grains en longues grappes, légèrement acide. Autofertile.</i>
<b>Arno</b>	fin juin	Origine non trouvée.  <i>Longues grappes et gros grains à saveur douce.</i>
<b>Andega</b>	mi-juillet	Création de l'INRA obtenue par croisement entre Noir de Bourgogne et Ôjebyn.  <i>Feuillage et fruits très aromatiques. Autofertile et bon pollinisateur.</i>

[...]

[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b>Noir de Bourgogne</b>	mi-juillet	Ancienne variété, originaire de Bourgogne. Représente environ 25% de la production française.  <i>Grains plutôt petits, acidulés et parfumés. Autostérile (x Andega).</i>
<b>Blackdown</b>	fin juillet	Croisement entre Baldwin et Brödtorp obtenu en 1974 en Angleterre. Représente environ 75% de la production française.  <i>Autofertile.</i>
<b>Titania</b>	fin juillet	Nouvelle variété.  <i>Gros grains noirs très peu acides et bien sucrés. Autofertile.</i>

## 2 | LES GROSEILLERS.

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<b>Junifer</b>	début juillet	Création de l'INRA de 1967, issue d'une fécondation libre de la variété ancienne Fay's prolif.  <i>Gros fruits rouge vif et brillants, sucrés, acidulés, parfumés, bien pourvus en pectine. Conseillé pour tout usage.</i>
<b>Blanka</b>	mi-juillet	Origine non trouvée.  <i>Longue grappe, groseille de couleur blanche (ambre) à maturité, saveur douce. Productive.</i>

[...]

[...]

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<i>Red Lake</i>	mi-juillet	Apparue vers 1933, cultivée principalement en Amérique.  <i>Grandes grappes, grosses groseilles rouge clair, douces et parfumées.</i>
<i>Rovada</i>	mi-juillet	Origine non trouvée.  <i>Grappes très longues (12/18 cm), grosse production dont la cueillette est facile.</i>



3 | *LES GROSEILLERS À MAQUEREAU.*  
Venues des pays nordiques, les groseilles à maquereaux étaient fort communes dès le Moyen Âge en France et en Angleterre où on les utilisait comme garniture du poisson qui leur a donné leur nom.

VARIÉTÉS	MATURITÉ	ORIGINE
<i>Hinnonmaqui</i>	juillet	Origine non trouvée.  <i>Délicieux gros fruits à chair juteuse et acidulée. Autofertile.</i>



LES CASEILLERS.

4

*La caseille est un croisement de cassis et de de groseillier à maquereaux.*

*Le fruit se récolte sur le bois d'au moins 2 ans, il est noir, lisse, plus gros qu'un cassis.*

*Les fruits à la saveur acidulée et au parfum plus léger que le cassis, conviennent parfaitement pour les confitures, sorbets ou tartes.*

VARIÉTÉS

MATURITÉ

ORIGINE

*Josta*

mi-juillet

Origine non trouvée.

*Autofertile.*

# Conseils & Services

CATALOGUE AUTOMNE 2021 – PRINTEMPS 2022  
PÉPINIÈRE LA DEVINIÈRE



# Greffes à la demande

Un arbre pouvant parfois avoir une grande valeur sentimentale, nous proposons de greffer ceux qui vous tiennent à cœur pour pouvoir les conserver.

---

Pour cela, au mois de janvier, vous pouvez prélever sur votre arbre un rameau de bois d'un an avec une dizaine de bourgeons puis l'emballer dans un tissu humide (mais pas détrempé) et le mettre dans un sac plastique fermé. Le rameau devra alors être conservé au frigo jusqu'à ce que vous nous l'apportiez.

Nous ne pouvons malheureusement pas garantir la reprise à 100 % mais nous doublerons la greffe afin d'augmenter nos chances !

Nous grefferons votre variété au printemps puis nous prendrons soin de votre nouvel arbre jusqu'à l'hiver suivant. Nous vous ferons alors signe quand il sera temps de venir le récupérer.

*N'hésitez pas à nous appeler pour plus d'informations.*



# Quelques Recommandations

Les arbres produits à la pépinière sont proposés en racines-nues, ils sont déterrés à partir de la mi-novembre, à la chute des feuilles, et peuvent être replantés jusqu'à fin mars, avant la reprise végétative. A noter que plus la plantation est effectuée tôt dans l'hiver, meilleurs sont les redémarrages au printemps !

---

## La plantation

Lorsque vous récupérez vos arbres, vous pouvez les planter directement ; dans ce cas creusez un trou de 50cm de profondeur, affinez la terre au fond du trou, éventuellement taillez les racines en excès (*pour un bon ancrage, il faut éviter que les racines rebiquent vers le haut*) et plantez !

Ne pas enterrer le point de greffe, sous peine de voir l'arbre s'affranchir au bout de quelques années : il émettra de nouvelles racines depuis la greffe, et finira par obtenir les caractéristiques d'un arbre greffé sur franc (grande vigueur).

Si les conditions climatiques ou le manque de temps retardent la plantation, pas de panique !

Vous pouvez soit garder les racines humides et fraîches dans un sac, à l'abri de la lumière, soit si la plantation doit être plus longtemps différée, mettre vos arbres « en jauge ».

Dans le jargon pépiniériste, une jauge est une tranchée dans laquelle on vient placer les racines des arbres avant la plantation. On peut faire une jauge avec du sable, ce qui est idéal, mais avec de la terre un peu affinée (pas de grosses mottes, les racines doivent être à l'abri de l'air et de la lumière!) ça va très bien aussi !

Les arbres ainsi stockés peuvent patienter plusieurs mois d'hiver avant d'être replantés.

## La taille

Les arbres que nous produisons sont majoritairement vendus sous la forme de scions, c'est à dire à un axe principal. Il vous appartient de choisir la forme que vous souhaitez donner à vos arbres (forme libre, gobelet, demi-tige, palmette, etc..) et donc de tailler, ou non, vos arbres à la plantation.

Notons que dans le cas où l'on taillerait une part conséquente des racines à la plantation, il est conseillé de tailler également la partie aérienne. Il s'agit de garder une idée d'équilibre, pour ne pas épuiser l'arbre qui doit pouvoir alimenter en sève toute la surface aérienne ; s'il manque de racines les zones les plus éloignées peuvent sécher.

[...]

[...]

**Si vous souhaitez former un arbre basse tige, ou gobelet**, tailler à 40cm à la plantation, vous pourrez ensuite sélectionner les futures charpentières au printemps.

**Pour un arbre demi-tige**, tailler à 80cm – 1m en fonction de la hauteur que vous souhaitez pour le départ des futures charpentières.

**Pour une forme haute-tige**, la hauteur conseillée pour le coup de sécateur à la plantation se situe entre 1m50 et 2m.

Ce sont là des indications générales, il existe de nombreux ouvrages et sites en ligne pour approfondir le sujet de la taille de formation des arbres fruitiers !

## Les premières années

Une fois les arbres plantés, on va attendre d'eux qu'ils poussent vite et bien, pour nous faire profiter de leurs fruits le plus rapidement possible ! Il va tout de même falloir patienter un peu, alors autant s'occuper à les bichonner les premières années !

Il est bon de veiller, au moins 2-3 ans après la plantation, à ce qu'il n'y ait pas de concurrence racinaire au pied de l'arbre. Pour cela il est conseillé de pailler et/ou désherber le sol autour de l'arbre, ce qui permettra un meilleur ancrage et une meilleure pousse.

Il faut également s'assurer dans la jeune vie de l'arbre que celui-ci ne manque jamais trop d'eau si vous voulez éviter toute période de ralentissement végétatif. Dans cette optique il peut être bon de pailler. Mais cela ne saurait parfois être suffisant, en cas de sécheresse prolongée par exemple, pensez à lui offrir au moins un bon arrosoir par semaine !

Enfin, il se peut, suivant les portes-greffes, que ceux-ci émettent des rejets en cours de saison sous le point de greffe. Il est important de les supprimer si ils apparaissent, afin de concentrer la pousse dans la partie greffée de l'arbre. Ils sont facilement reconnaissables, car ils démarrent toujours d'en dessous du point de greffe, et que leurs feuilles seront toujours légèrement différentes de celles de votre arbre greffé !

# Tarifs

Tous nos plans sont élevés en pleine terre et proposés en scions  
(*pousse d'un an greffée sur porte greffe d'un an*) et en racines nues, c'est à dire sans pot.  
Cela favorise un système racinaire équilibré et un meilleur ancrage de l'arbre par la suite.

## Scion d'un an : 20€

*La hauteur des arbres que nous vous proposons peut varier en fonction de la vigueur du porte greffe et de la variété, compter entre 1m20 et 2 mètres.*

## Figuier : 17€

*Nos figuiers sont issus de boutures, les arbres sont en général plus petits que ceux greffés. La première année ils développent leur système racinaire, les phases de croissance débutent à partir de la deuxième année.*

## Petits Fruits : 7€

*Idem à la description du figuier.*

## Greffe à la demande : 25€

---

Paiement par virement bancaire ou lors du retrait des arbres.

*Pensez à noter le numéro de devis lors du règlement !*

*Il s'agit de notre première saison de vente, nous avons dans un premier temps recherché dans les vergers conservatoires ainsi que dans d'autres pépinières de nombreuses variétés de fruits mais nous n'avons pas pu toutes les multiplier en de nombreux exemplaires, nous nous excusons donc d'avance si certaines ne sont plus disponibles lors de votre commande !*

*Nous nous efforcerons alors de vous en proposer d'autres qui pourraient s'en rapprocher !*

# Commandes et points de retraits

Nous vous invitons à prendre contact par mail à partir du mois de septembre en nous indiquant vos choix (variétés et portes-greffes) afin que nous puissions vous confirmer la disponibilité et vous envoyer un devis.

Une fois le point d'accord trouvé, nous conviendrons d'une date et d'un point de retrait et nous pourrons ainsi préparer les arbres afin que tout soit prêt le jour de votre venue !

---

**La pépinière sera ouverte de décembre à fin février,  
les mercredis et samedis  
de 9h à 12h et de 14h à 17h.**

---

*Nous recherchons actuellement des partenariats avec des commerces et points de vente dans un rayon d'environ 1h autour de la pépinière afin de grouper les commandes et proposer plusieurs points de retrait, nous vous tiendrons au courant. Vous pouvez bien entendu nous joindre par téléphone si vous avez des questionnements relatifs aux arbres, à leur adaptabilité en fonction des types de sol ou encore sur les saveurs de certains fruits.*

---

**NOUS N'EFFECTUONS  
PAS D'ENVOIS POSTAUX.**



# Contacts

---

**E MAIL** [CONTACT@PEPINIERE-LADEVINIERE.FR](mailto:CONTACT@PEPINIERE-LADEVINIERE.FR)

**TÉLÉPHONE** DONATIEN 06 88 64 80 95  
ANTHONY 06 35 13 33 21

**SITE** [WWW.PEPINIERE-LADEVINIERE.FR](http://WWW.PEPINIERE-LADEVINIERE.FR)

LES GRANGES, 73110 DÉTRIER

