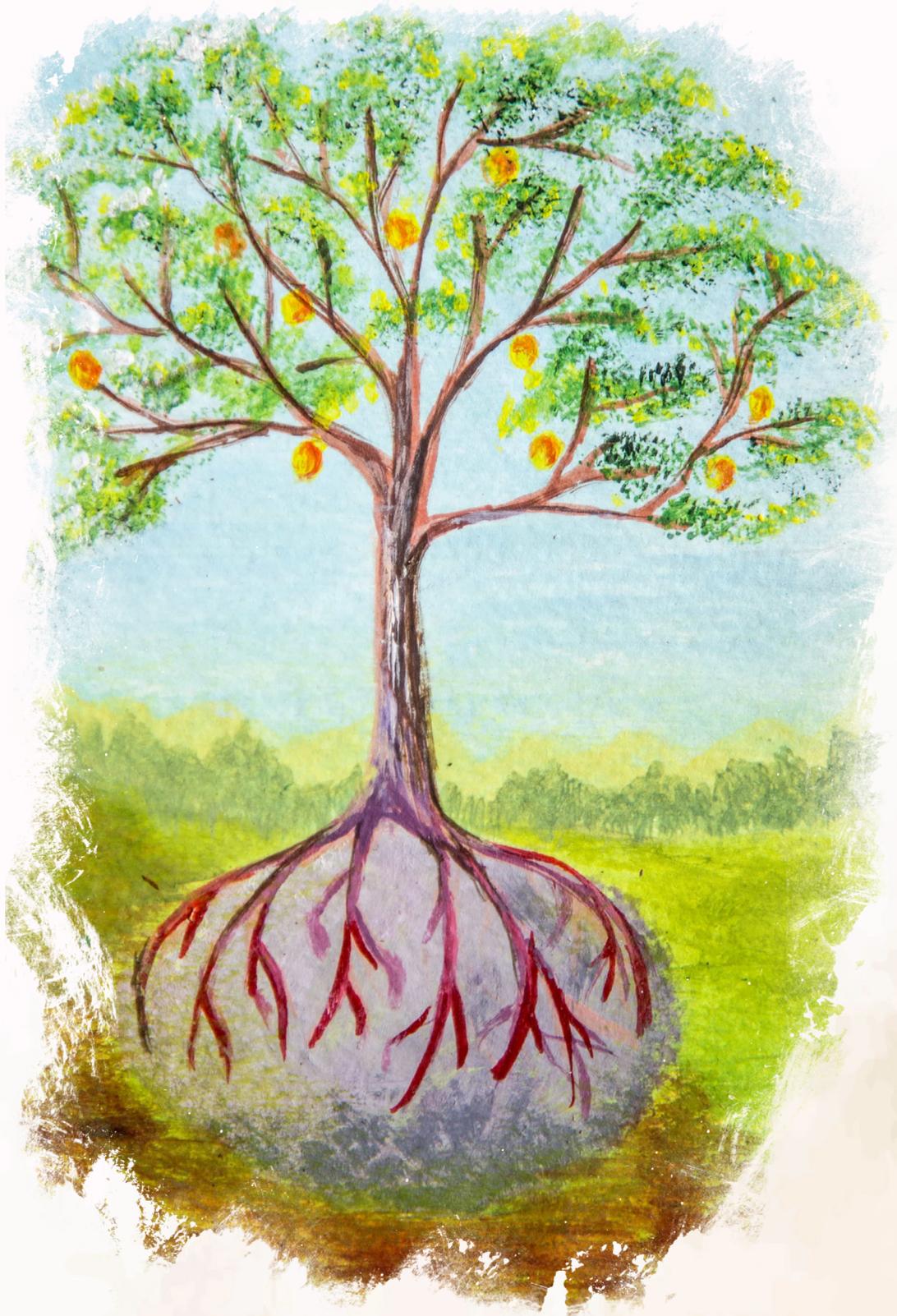


Catalogue 2023/2024

# La pépinière des Lattes

Pépinière d'arbres & arbustes fruitiers de variétés anciennes & rustiques en



Les lattes, 07190 Saint Maurice en Chalencon

[pepinieredeslattes@gmail.com](mailto:pepinieredeslattes@gmail.com)

06.62.70.35.11

[www.pepinieredeslattes.fr](http://www.pepinieredeslattes.fr)



## Qui suis-je?

Jonathan Lux, 33 ans.

J'ai créé la pépinière en 2022 sur la commune de Saint-Maurice-en-Chalençon, au cœur de la vallée de l'Eyrieux (centre Ardèche) sur des terrains en terrasses de pierres sèches.

J'ai à cœur de proposer des arbres de qualité. Pour cela, je travaille manuellement, dans le respect de la nature, sur des planches de cultures permanentes. Ces bandes de cultures sont travaillées une seule fois par an grâce à un outil manuel qui vient décompacter le sol, l'aérer et ensevelir le paillage en cours de décomposition. Chaque année, le sol est nourri à base de fumiers locaux, de purins fabriqués sur place et d'engrais organiques. Il est couvert en permanence de foin, paille ou BRF afin d'éviter l'évaporation des eaux utilisées pour les arrosages, limiter les besoins en eau des plantes et nourrir le sol lentement par la décomposition des paillis.

Concernant les arbres et arbustes que je propose, je recherche et sélectionne des variétés adaptées aux climats méditerranéens, montagnards et ardéchois, afin de proposer des variétés pour plusieurs types de climats et de permettre la culture de fruitiers dans des zones arides, gélives tout comme dans des zones plus clémentes.

J'ai un faible pour les variétés anciennes, rustiques, particulièrement autonomes et nécessitant donc le moins d'interventions possibles pour fructifier correctement. Ces variétés composent une grande partie de mon catalogue, mais sont également accompagnées d'autres variétés plus rares, ou plus classiques.

Les arbres sont cultivés en pleine terre. Inspirés des techniques de cultures sur sol vivant et sont donc vendus uniquement l'hiver, en racines nues, de Novembre à Mars, durant la période de repos végétal, qui correspond au moment idéal de plantation.

Un verger conservatoire est actuellement en cours de mise en place sur les terrains de la pépinière afin de cultiver, goûter et tester l'ensemble des variétés que je propose à la vente. Les variétés sont pour le moment issues de vergers conservatoires, de parcs naturels (Lubéron, Ardèche) ainsi que de vergers d'amateurs minutieusement identifiés.

La pépinière et le verger conservatoire sont en cours de certification en Agriculture Biologique. Les terres ayant été en partie travaillées avant la demande de certification, elles nécessitent donc une période de conversion bien qu'elles n'aient pas été cultivées depuis plus de 10 années.





Adapté à la culture en altitude



Adapté aux zones méditerranéennes



Variété rustique



Les dates de maturités indiquées en gras dans la description peuvent varier selon les régions de plantation et la météo de chaque année. Elles sont présentées ici à titre indicatif afin de pouvoir faire votre choix, dans l'idée d'étaler les productions.

## Les Arbres Fruitiers

### POMMIERS

*Les pommiers sont greffés sur deux portes greffes différents, à choisir en fonction de vos besoins.*

**M26** : vigueur faible, pour forme basse ou palissé (cordon, palmette) ainsi que les petits jardins, mise à fruit rapide, pour sols drainés.

**MM106** (Malling-Merton 106) : porte greffe de vigueur moyenne à forte (reste cependant inférieur au franc) pour formes moyennes et plein vent. Mise à fruit rapide, pour sol humide, peu sensible à l'asphyxie, craint la sécheresse lors des premières années (paillage épais au pied nécessaire), bon ancrage des racines.

#### Béraud



Variété ancienne, originaire des Cévennes ardéchoises elle est répandue sur tout le département.

C'est un gros fruit rond, vert jaunissant à maturité. Il peut parfois se colorer de rouge. La chair est croquante, acidulée, presque blanche, juteuse et parfumée.

L'arbre est vigoureux, résistant et très productif, (autrefois, de très gros sujets pouvaient produire jusqu'à une tonne de fruits), d'une grande rusticité (beaucoup subsistent encore de nos jours, sans soins particuliers).

Le fruit supporte les coups et reste accroché à l'arbre une partie de l'hiver. cultivées essentiellement pour le commerce, les Béraud étaient exportées en Algérie, car elles résistaient aux chocs du transport et à l'air marin. Fruit à couteau et compotes.

**Maturité : à cueillir à partir d'octobre, elle se consomme de novembre à mars et se bonifie avec le temps.**



#### Nationale



Variété ancienne très répandue en Ardèche, elle est également appelée "cusset rouge" on retrouve des traces de sa culture depuis 1871, c'est une pomme d'un beau calibre bien rouge à chair blanche, sucrée et douce, très croquante. Elle peut être utilisée comme pomme à couteau et pour en faire du jus. Pommier très rustique, vigoureux, son port est un peu retombant, tout à fait adapté à la culture en altitude.

**Excellente conservation tout l'hiver, jusqu'en mars, si cueillie fin octobre.**



## Verdalet

Variété ancienne originaire des Cévennes. Ce petit fruit est d'un beau vert pomme. La chair est sucrée et très juteuse, un peu acidulée, c'est un fruit très agréable à croquer, désaltérant et d'excellente qualité. C'est une pomme qui a souvent été utilisée pour accompagner le boudin, elle reste ferme à la cuisson et peut se poêler comme une pomme de terre, elle se mange aussi en compote ou comme fruit à couteau. Originaire des Cévennes elle accepte également d'être cultivée en plaine. **Fruit de conservation, il se cueille dès la fin novembre, la pomme est encore meilleure si récoltée après les premières gelées.**



## Doux crasseux (pommier à cidre) ❄️

Fruit moyen de forme générale oblong, la couleur de la chair est crème de saveur douce.

Arbre de productivité moyenne, mais très rustique, résistant à la tavelure et aux classiques qui touche les pommes en général.

Jutosité moyennement juteux

En pleine floraison autour de la mi-mai elle s'adapte aux secteurs ayant des gelées tardives. Le parfum de la chair est excellent, elle est utilisée principalement pour faire du cidre.

**De maturité très tardive (après novembre), les fruits ont une garde au sol très longue (s'abîme peu après la chute), permettant une récolte en une seule fois.**



Synonymes : Crassoux, Doux Crassoux, Petit Crassoux

## Rouge de Borne

(ou de born), calibre moyen, peau rouge et orangé, chair blanche, tendre, saveur douce et sucrée. **Maturité échelonnée automne et hiver. Se consomme de décembre à mars crue ou cuite.**



## Calville rouge ❄️

aussi appelée "Caramille", couleur de la peau rouge, chair tendre et juteuse de saveur douce.

**C'est une pomme rustique de conservation courte, sa floraison est de saison et elle arrive à maturité d'octobre à novembre.**



## Rosé supérieure ❄️ ⚙️

Variété ancienne originaire des Cévennes ardéchoises.

Fruit moyen à gros, régulier, rond et aplati, jaune, lavé de rouge côté soleil.

Chair blanche, croquante, acidulée à maturation. Arbre élancé, de moyenne altitude.

Arbre vigoureux, solide et non alternant, à remettre en culture.



**Cueillir mi-octobre et cuire de décembre à avril, voire jusqu'en juin ce fruit entier, en compote ou en tarte et remarquable pour son jus.**

## Reinette Martin

Variété ancienne, originaire d'Ardèche. C'est une pomme douce sans acidité, certain lui trouve un goût de poire. Fruit moyen, haut, jaune doré marbré de rose et orange à l'insolation. Chair blanc jaune, juteuse et croquante, goût sucré acidulé, et fruité (banane poire). Pomme à couteau d'excellente qualité, au summum de son goût en février. **Maturité décembre à mars.**



## Rouge de Fer ❄️

Variété ancienne, son nom viendrait de ses caractéristiques durantes : la résistance de ses fleurs aux difficultés climatiques du printemps, du fruit qui est très ferme et se conserve longtemps. Les pommes sont de calibre moyen, juteuses, au goût acidulée.

Dans le sud-ouest c'est un fruit qui est très souvent fait sécher.

C'est un pommier moyennement vigoureux et très productif.

**Maturité plutôt tardive.**



## Croison de Boussy (pommier à cidre) ❄️ ⚙️

Synonymes : Croéson , Craison de Boussy. Petite pomme de couleur jaune-rouge à la chair ferme et juteuse, assez sucrée, peu acide et agréablement parfumée utilisée pour la conception du cidre en Savoie.

La pomme Croison de Boussy peut être destinée à tous les usages. Jadis très cultivé en Haute-Savoie, elle faisait l'objet d'un commerce important pour les industries de compotes, de gelées et les cidreries. En effet, c'est par son jus et son cidre que la Croison de Boussy est réputé dans toute la Haute-Savoie et même au-delà. Le village de Boussy entretient traditionnellement cette culture du "jus de pommes" et organise tous les ans la "Fête des Croisons et des vergers", grande fête au cours de laquelle vous pouvez déguster et apprécier les qualités du plus célèbre des Croisons en jus frais pressé. En cuisine, le vinaigre de Croison de Boussy fait merveille dans l'assaisonnement.



## Muscade

Fruit moyen plus large que haut, très asymétrique. La peau des fruits est jaune strié de rouge à l'insolation, chair blanche tendre tendant vers le verdâtre, Bonne saveur. Son goût rappelant légèrement la muscade lui doit son nom.

**Consommation jusqu'en décembre voir au delà.**

## Cousteau Vincent

Variété ancienne originaire d'Ardèche, cultivée à 500m en Cévenne ardéchoise sur les contreforts chauds schisteux. Pomme à couteau de taille moyenne à grosse, plus large que haute, épiderme rouge vif foncé. Chair blanche jaunâtre, tendre et juteuse, c'est une pomme très parfumée.



## Levadas



Pomme originaire de Saint-Andéol-de-Vals en Ardèche.

Selon les propos de Bernard Avit, conservateur de variétés de pommes en Ardèche : « Depuis mon enfance, j'avais toujours entendu les anciens du village parler de cette fameuse pomme qu'ils appréciaient beaucoup. Je l'ai cherché en vain. Puis un chasseur m'a mis sur la piste d'un vieux pommier envahi par les ronces en bordure de ruisseau. J'y ai prélevé quelques greffons, non sans difficultés ! » Mais la trouvaille en valait la peine : « J'ai aujourd'hui 5 arbres en Levadas, qui se démarquent clairement en termes d'adaptation au sol, de robustesse et de productivité. » Une petite pomme, rouge orangée sur fond jaune, excellente au goût. Arbre très vigoureux et très rustique.

## Mouillerou



Variété ancienne originaire des monts d'Ardèche, cultivée dans le hameau des Roudils, dans la maison du Mouillerou (au-dessus de Jaujac), elle s'est ensuite répandue en Hautes Cévennes et Boutières.

C'est un très gros fruit, plus large que haut, bosselé près de la fleur. Sa queue est souvent en bouton. L'épiderme est jaune et rose côté soleil. Chair blanche, sucrée, juteuse et tendre.

De floraison tardive et à fructification précoce, la Mouillerou est bien armée pour les climats rigoureux : l'arbre peut être planté même au delà de 800m d'altitude.

**Maturité précoce d'août à octobre, ensuite la pomme perd ses qualités. Faible conservation.**



## Peau de Boutte

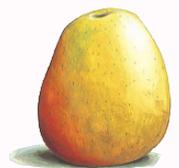


Variété ancienne, originaire de la haute vallée de l'Ardèche : Mayres, Barnas.

Pomme de calibre petit à moyen, plus haute que large, oblongue. Épiderme jaune pâle, rosissant légèrement au soleil. Chair blanc crémeux, ferme, juteuse, très sucrée et parfumée. Excellente pomme à couteau mais très bonne également à cuire.

Arbre robuste, de forme montante, très productif, mais qui a tendance à alterner (une taille et un éclaircissage peuvent réduire ce phénomène et assurer une récolte chaque année).

**A cueillir fin septembre, maturité à partir de novembre, conservation parfaite jusqu'en mars-avril.**



## Chantemerle



Variété ancienne, courante en Ardèche.

C'est une grosse pomme plus large que haute, jaune et rouge. Chair blanche, croquante, juteuse, acidulée, sucrée et parfumée, son goût rappelle des notes d'ananas.

Arbre vigoureux que l'on peut cultiver en moyenne altitude.

**Excellente pomme à couteau, cueillie en octobre, elle peut être dégustée jusqu'en décembre.**

## Reinette du Mans



Variété ancienne probablement originaire du canton de Montfort dans la Sarthe où sa présence est attestée depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle.

Pomme de taille moyenne, jaune clair de forme aplatie, saveur douce et sucrée, chair couleur blanc à crème, ferme, fine, juteuse (utiliser aussi pour le jus).

C'est un bon pollinisateur à floraison tardive. Particulièrement bien adaptée à l'altitude, où les fruits sont de meilleure qualité.

**Récoltée en octobre elle se conserve jusqu'en Février.**



## Cousteau Therme

Variété ancienne cultivée à 500m en Cévenne ardéchoise.

Fruit moyen à gros, haut, vert jaune strié de rouge. Chair tendre, juteuse, sucrée et parfumée, de bonne qualité.

**Mûre d'octobre à décembre, c'est une variété rare.**

## Rouge de Port

Variété rare et ancienne originaire du secteur de Burzet (07).

Pomme de taille moyenne légèrement conique, de couleur jaune plaqué de rouge vif strié de blanc d'un côté.

Chair tendre sucrée, douce et légèrement parfumée. C'est un arbre vigoureux de forme montante.

**Cueillie en octobre elle se consomme en décembre et janvier.**

## Reine des reinettes



Variété ancienne incontournable, née vers 1770 en Hollande.

Fruit de calibre petit à moyen, peau jaune-orange strié verticalement de rouge, chair de couleur crème, croquante sucrée acidulé parfumée de bonne à très bonne qualité gustative (dépend de la région). C'est une pomme à couteau, très bonne pour les tartes. Reine des reinettes est une très bonne variété pollinisatrice qui résiste aux gelées printanières. Arbre qui se comporte bien en altitude, semi-vigoureux de forme érigé. **Maturité mi-août à septembre, conservation jusqu'en octobre.**



## Cloche

La pomme Cloche est une variété ancienne d'origine Suisse, c'était autrefois une variété commerciale populaire, avant 1865.

De taille moyenne, en forme de cloche, son épiderme est de couleur jaune vert avec une face rouge. Sa chair est croquante et juteuse. C'est une très bonne pomme fruitée et rafraichissante.

Utilisation : Pomme à couteau, bien adaptée à la cuisine.

**Pomme de longue conservation, se consomme de janvier à mai.**



## Belle fille de salins



Vieille variété originaire du Jura à floraison très tardive (mi-mai).

Fruits très colorés, jaunes striés de rouge, chair blanche, croquante, juteuse et bien parfumée. Pommier très productif et particulièrement résistant aux maladies (bien qu'un peu sensible au chancre).



Sa grande résistance au froid et sa floraison très tardive en font une variété très indiquée dans les régions aux printemps froids et lui permettent d'être cultivée en altitude.

**Très bonne conservation. Elle peut également être utilisée comme pomme à sécher.**

## Bouquepreuve



Variété ancienne, originaire de la vallée du Gapeau dans le Var, cultivée traditionnellement en Provence.

C'est une pomme ronde un peu aplati de calibre moyen, peau vert-jaune un peu rouge coté soleil, chair croquante blanche et fine.

Fruit résistant bien au vent et qui apprécie les expositions à fort ensoleillement.

**Maturité à partir de novembre, se conserve jusqu'en mars.**



## Transparente blanche conique

Variété ancienne, elle serait originaire de Lettonie, introduite en 1852 par M. Leroy, pépiniériste à Angers.

Fruit assez gros, peau de couleur ambré blanc, chair blanche croquante et sucrée, goût acidulé. Cette variété est probablement la meilleure des pommes précoces (pommes d'été). C'est une bonne pomme de cuisson qui donne des compotes très fines. Arbre moyennement vigoureux mais très productif. Partiellement autofertile l'arbre reste plus productif en présence d'un pollinisateur.



**Maturité juillet-août (pomme très précoce), ne se conserve pas.**

## Api étoilée

Pomme ancienne de forme originale, (côtelé à cinq bosses) originaire de Suisse au XVIème siècle.

Le calibre des fruits est petit à moyen, leur peau verte devient jaune à maturité avec une zone rose à l'insolation. La chair blanche-verte fine est ferme, dense et très rafraichissante. Elle peut être utilisée aussi comme pomme à sécher ou pour faire du jus. C'est un pommier de forme érigée, plutôt vigoureux très fertile et productif.

Il apprécie un sol filtrant, frais, profond, enrichi et exposé au soleil. Évitez tout de même une exposition plein sud.

**Maturité novembre (se conserve parfois jusqu'en mai).**



## Blanche du Lubéron



Petite pomme jaune/verte qui colore légèrement à l'insolation. croquante et juteuse. À chair fine. Très bonne qualité gustative. Arbre vigoureux et productif. Pomme à couteau ou compotes. **Maturité : Octobre/Novembre**

## Pomme glacée de Solliès-Pont



Variété ancienne originaire du Vaucluse. Il existe plusieurs pomme dénommées "glacées" cela signifie quelle ont un aspect gelé dessus ou à l'intérieur.

Pomme de forme sphérique, de couleur vert lavé de calibre moyen.

Variété adapté à la culture dans les zones chaudes.

**Maturité fin Octobre début Novembre.**

## Double bon pommier



Variété normande, très cultivée dans le nord, l'est et les Ardennes.

Gros fruit jaune strié de rouge, à la chair jaune et sucrée. Bon fruit de bouche à goût plutôt sucré. Variété rustique et vigoureuse.

**Maturité : fin Septembre à Octobre**

**A récolter avant maturité. Elle se déguste une quinzaine de jours après.**

## Double Verdalet

Variété ancienne.

Gros fruit arrondi et vert tournant au jaune pâle à maturité, sa chair est tendre sucrée et parfumée. La commercialisation de ce fruit à couteau a été abandonnée à cause de sa sensibilité au transport.

## Rosé d'Aizac

Variété ancienne, retrouvée dans le secteur Ardéchois, peu d'informations.

## Boussi

Variété ancienne, retrouvée dans le secteur Ardéchois, peu d'informations.

## Rouge de Maria

Variété ancienne, retrouvée dans le secteur Ardéchois, peu d'informations.

## Rouge de rocher

Variété ancienne, retrouvée dans le secteur Ardéchois, peu d'informations.

# POIRIERS

Les poiriers sont greffés sur trois portes greffes différents, à choisir en fonction de vos besoins.

**Cognassier d'Angers** : Il est très résistant au pucerons lanigères et moins vigoureux que le Cognassier de Provence. Mise à fruit rapide et fruits de gros calibres. Convient aux petits jardins.

**Cognassier de Provence** : De vigueur moyenne à faible il supporte un peu plus la sécheresse et les sols calcaires que le Cognassier d'Angers. Il n'attire pas les pucerons lanigères et induit une mise à fruits relativement rapide. Convient aux petits jardins.

**Pyrus communis 'Kirchensaller'** : C'est un poirier sélectionné à partir de Pyrus communis (poirier franc). De vigueur moyenne à forte. Les fruits pourront être un peu plus petits que des variétés greffées sur du cognassier. Il peut s'adapter aux froids comme aux températures élevées. Longévité très grande.

## Louise Bonne d'Avranches

Variété ancienne, originaire d'Avranches en Normandie et découverte en 1788. C'est une poire allongée, de moyenne taille, la peau verte devient parfois rouge carmin sur la partie prenant le soleil, la chair est blanche fine, sucrée, juteuse et fondante. C'est une excellente poire, à récolter avant maturité, un peu sensible à l'alternance. L'arbre est de vigueur moyenne et productif. Cette variété cultivée en altitude donnera des fruits d'une qualité encore supérieure.

**Maturité octobre (fin août à mi-septembre dans le sud de la France).**



## Beurré clairgeau

Variété ancienne obtenue par Mr Clairgeau, pépiniériste à Nantes en 1838, très gros fruit de couleur jaune vert et gris pouvant devenir rouge coté soleil, chair blanche légèrement granuleuse, juteuse et sucrée. C'est un poirier de moyenne vigueur et productif qui préfère les situations ensoleillées, il est un peu sensible à la tavelure. **Sa conservation difficile en fait un fruit à réservé aux vergers familiaux et à consommer peu de temps après la récolte, maturité octobre.**



## Beurré Hardy

Variété ancienne obtenue en France en 1830, c'est une grosse poire à la chair fondante, sucrée et acidulée, on lui trouve parfois une saveur un peu musquée. Poirier facile à cultiver, c'est un arbre très vigoureux et rustique, peu sensible à la tavelure. Un arbre réputé pour sa longévité (jusqu'à 200 ans greffé sur Franc).

**Maturité août-septembre.**



## Conférence

Variété ancienne commercialisée vers 1900. C'est un gros fruit allongé, sa peau est de couleur vert et rouille, sa chair est fine et légèrement rosée. Poirier très productif et rustique, sensible à l'alternance mais résistant à la tavelure, feuillage sensible au vent (déssechement). Excellente poire à couteau.

**Cette poire arrive à maturité de Septembre à novembre selon les régions et se conserve jusqu'à 8 mois (dans des conditions optimales).**



## Président Héron

Variété ancienne obtenue en 1894 par Monsieur Sannier à Rouen. C'est une grosse poire (400 gr et plus), De couleur bronze, bien juteuse, grain moyen, tendre et fondante. De vigueur moyenne ce poirier a une mise à fruit rapide, la productivité est forte et régulière. Assez peu sensible au Feu bactérien, c'est une poire assez sensible aux manipulations.

**Conservation de 3 à 4 mois après récolte si bien entreposée. Maturité deuxième moitié de septembre.**



## Margueritte Marillat ❄️

Variété ancienne obtenue par Mr Marillat en 1874 à Villeurbanne près de Lyon. C'est un très gros fruit (jusqu'à 700g), de couleur jaune avec du rose. Sa chair est sucrée, bien juteuse et parfumée. C'est un poirier moyennement vigoureux et productif, réputé pour être résistant à la tavelure. Très résistant aux maladies en général. Il a besoin d'être pollinisé avec une autre variété comme la Williams par exemple. Très rustique il résiste à des températures jusqu'à -15 °C.

**Maturité septembre-octobre et faible durée de conservation.**



## Pierre Corneille

Variété ancienne mise sur le marché vers 1900. C'est un croisement entre beurré diel et doynné du comice. Cette poire a la peau couleur bronze, sa chair est fondante et juteuse de saveur mi-sucrée. C'est une bonne poire à croquer. L'arbre est résistant aux maladies et aux ravageurs. De bonne vigueur sa production est forte, régulière et sa mise à fruits rapide.

**Les fruits arrivent à maturité entre octobre et novembre. Récoltée mi septembre avant maturité, elle se conserve 3 à 4 mois.**



## Doyenné Perrault

Variété ancienne obtenue par M. Trottier, à Montjean (Maine-Et-Loire), en 1848. Fruit gros, ovoïde ou doliforme, rude au toucher, fauve bronzé, la chair est blanche, très fine et très sucrée. **Récoltée avant maturité elle se conserve jusqu'en Mars.**



## Beurré Lebrun

Variété rare et ancienne, issue d'un croisement Beurré d'Arenberg et Doyenné d'Hivers, obtenue par M Gueniot à Troyes en 1856. Gros fruit, cylindro-conique très allongé. Peau fine, jaune verdâtre pointillé de fauve. Chair très fine, juteuse et fondante. Arbre extrêmement rustique de fertilité importante et régulière. Résistant à la tavelure, c'est un arbre de vigueur moyenne à grande.

**Maturité octobre-novembre.**



## Beurré d'Hardenpont

Variété ancienne, création l'abbé Nicolas d'Hardenpont en 1759 au pied du Mont Panisel à Mons en Belgique. Il fut le premier à expérimenter la fécondation artificielle sur poirier et obtenir les premières poires fondantes.

C'est une très bonne poire de table. Son fruit est gros, d'un beau jaune à maturité.

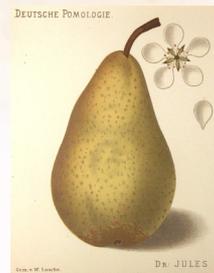
Chair blanche, fine, fondante sucrée et acidulée. Sensible Tavelure. **Se cueille début novembre et se conserve naturellement jusqu'en février.**



## Docteur Jules Guyot

Variété ancienne découverte en 1870 à Troyes. C'est une grosse poire de couleur jaune citron, sa chair est légèrement granuleuse, tendre et fine. Très bonne résistance aux maladies. C'est un poirier peu vigoureux, productif et peu rustique, à réserver aux régions situées au sud de Lyon.

**C'est une poire précoce, murissant à la mi-août (10 juillet à fin juillet dans le sud de la France), sensible à l'alternance, sa conservation est courte.**



## Général Leclerc

Variété ancienne, création du pépiniériste Alfred NOMBLLOT en 1947 à Bourg la Reine, France. Il est issu du semis d'un pépin de poire doyenné de Comice. C'est une poire moyenne à grosse, ventru, peau à fond vert-jaune recouverte sur une grande partie de sa surface de points fauves. La chair est blanche, fine, fondante, sucrée et parfois sans pépins. C'est un poirier rustique de forte vigueur. Assez peu sensible à la tavelure, sensible au psylle et au Feu bactérien.

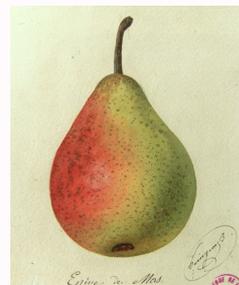
**Maturité septembre de façon parfois un peu échelonnée.**



## Due de Bordeaux

Variété ancienne, cette poire à été découverte dans la forêt de Rochechouart (87) en 1856. Les fruits sont de taille moyenne, jaune-vert légèrement rosé coté soleil, fondante, bien juteuse et au parfum agréable. C'est un arbre productif et rustique (résistant à -17°C). Variété partiellement autofertile qui produira même sans la présence d'un autre poirier (la productivité se verra tout de même nettement améliorée en présence d'un pollinisateur).

**Variété tardive qui arrive à maturité de novembre à mi décembre.**



## William Jaune

Variété ancienne produite dès 1770 en Angleterre. C'est un très beau fruit jaune à la chair bien fine blanc jaunâtre, juteuse, sucrée, une poire renommée pour sa très bonne qualité gustative. L'arbre est vigoureux, rustique et très productif, il reste tout de même sensible à la tavelure. **Culture possible en altitude et de maturité précoce, 10 août à fin août dans le sud de la France.**



# NASHIS

## Kosui (greffé sur poirier franc Kirchensaller)

Le NASHI kosui (Pomme Poire) est une ancienne variété (1959) très répandue au Japon.

Il produit d'assez gros fruits ronds d'une superbe couleur bronze-brunâtre. Sa chair juteuse et légèrement parfumée est particulièrement désaltérante. Très productif si il est pollinisé par une autre variété de nashi ou même par un poirier. Arbre très rustique à petit développement. Se plaît dans tous les sols mais préfère une situation bien ensoleillée. **Ses fruits se récoltent entre fin août et mi-septembre.**



# PRUNIER

Les pruniers sont greffés sur un porte greffe très polyvalent, qui s'adapte à un grand nombre de sols et climats.

**Prunus cerasifera myrobolana** (Myrobolan) : C'est le prunier le plus répandu en Europe occidentale. Il supporte très bien les sols pauvres, secs ou un peu calcaires et se comporte aussi très bien en sols un peu humides. La mise à fruits sera rapide et la vigueur grande à moyenne.

## Couyoujo ❄️

Prune peu connue, rare, variété de couleur vert-jaune colorée de rouge à l'insolation. Excellentes en tartes et en confitures.

Variété très rustique dont la croissance est très rapide. **Maturité fin Juillet.**

## Quetsche Blanche de Létricourt ❄️

Variété de quetsche très ancienne, vigoureuse et rustique, produisant abondamment des fruits d'un gros calibre jaune pâle, de forme allongée. La chair est parfumée, sucrée et légèrement acidulée.

C'est un prunier vigoureux, à floraison tardive et autofertile. Bien résistant aux maladies, cette variété réussit très bien dans le Nord et l'Est de la France. Résiste jusqu'à -15°C. Ses prunes sont idéales pour la pâtisserie, notamment la réalisation de tarte et peuvent se faire sécher en pruneaux.

**Les prunes se récoltent fin août-septembre.**



## Quetsche d'Alsace ❄️

Variété très ancienne originaire de Syrie. Le mot Quetsche signifie, en alsacien, Prune de Damas. Dès le Moyen-Âge, la Syrie fournit de nombreuses variétés de prunes à travers le monde. La variété Quetsche d'Alsace est cultivée depuis très longtemps en France et principalement en Alsace-Lorraine.

Variété de prunier très productive, avec des prunes violettes à chair jaune. Cette prune est excellente pour toutes utilisations même le séchage. Variété autofertile, mise à fruits 4 ans environ après plantation. Bien rustique, cette variété se plaît dans les régions plus froides. La Quetsche d'Alsace craint la sécheresse estivale et la canicule qui endommagent les fruits jusqu'à la chute prématurée.

**Maturité début septembre/mi-septembre.**



## Reine claudes d'Oullins ❄️ ⚙️

Variété ancienne déjà citée dans la littérature en 1847. Oullins, dont la variété est originaire est une commune du département du Rhône.

La chair est juteuse, moyennement sucrée, d'un goût discret, elle est souvent utilisée pour les conserves et les confitures. C'est un très bon pollinisateur, particulièrement pour la reine claudes dorées ou les mirabelles.

C'est un arbre productif, vigoureux et facile de culture. Elle est résistante au monilia, ses fruits ne tombent pas à maturité (culture possible en zones venteuses).

**Maturité fin Juillet-Août.**



## Reine claudé dorée/verte

Variété très ancienne, on retrouve des traces de sa culture en France depuis le XVIème Siècle. Le prunier Reine-Claude dorée a été ainsi nommé en l'honneur de Claude de France épouse de François premier. La reine claudé dorée est considérée par beaucoup comme la meilleure des prunes avec la mirabelle.

Epiderme vert devenant doré ensuite.

Chair ferme, très juteuse, très sucrée, très bonne qualité gustative.



Prunier de culture facile, nécessitant tout de même un autre prunier à proximité pour assurer une bonne pollinisation (exemple: reine claudé d'Oullins) et donc une bonne productivité. Prunier très rustique dont la culture en montagne est possible (jusqu'à 1000m).

## Mirabelle de Nancy

Variété très ancienne, cultivée en France dès les années 1500.

C'est l'une des plus grosses mirabelles cultivés, plus gros calibre que la mirabelle de Metz elle s'avère tout de même moins sucrée. Très bonne prune au délicat goût de miel, utilisation en pâtisserie ou à croquer.

Pour obtenir des fruits d'excellentes qualités gustatives l'idéal est un climat avec des écarts de températures importants entre le jour et la nuit et une température diurne pas trop élevée, certain parle d'une limite de 25°C la nuit.



Variété autofertile, mise à fruits 3 à 5 ans après plantation. Très rustique, il s'adapte jusqu'à 1000 m d'altitude et apprécie une exposition ensoleillée. Résistant jusqu'à -20°C. **Maturité mi-août/fin août.**

## Mirabelle de Metz

Variété très ancienne, cultivée en France dès la fin des années 1500.

Délicieuse, chair fine, très parfumée. Les Fruits sont de couleur jaune doré et rosé sur les parties exposées au soleil avec une chair de couleur jaune. Plus petit que Mirabelle de Nancy, mais plus sucré et parfumé, légèrement moins juteux.

Le Prunier Mirabelle de Metz n'est pas autofertile et nécessite un pollinisateur non loin (exemple reine claudé d'Oullins), c'est un arbre de faible vigueur mais très productif. Il est très résistant aux maladies et très rustique, jusqu'à -20°C.

**Maturité mi-août/fin août.**



# COGNASSIERS

Les cognassiers sont greffés sur deux portes greffes différents, à choisir en fonction de vos besoins.

**Cognassier d'Angers** : Il est très résistant au pucerons lanigères et moins vigoureux que le Cognassier de Provence. Mise à fruit rapide et fruits de gros calibres. Convient aux petits jardins.

**Cognassier de Provence** : De vigueur moyenne à faible il supporte un peu plus la sécheresse et les sols calcaires que le Cognassier d'Angers. Il n'attire pas les pucerons lanigères et induit une mise à fruits relativement rapide. Convient aux petits jardins.

## De Provence (non greffé)

Variété ancienne sélection sauvage, souvent utilisé comme porte greffe pour les poiriers. Les fruits sont de taille moyenne. Arbre de faible développement à forme buissonnante. Le coing de Provence convient bien pour des sols assez secs, du sud de la France et tolère les sols calcaires.

La préparation traditionnelle de ses fruits, cuits, pour faire de la pâte de coing est bien connue et son goût est extra, souvent même considéré meilleur que les variétés greffés.

## Champion

Découvert vers 1870. Gros calibre, non cotelé, forme régulière sans ou avec peu de duvet, pédoncule épais, épiderme jaune foncé coté soleil, plus pâle à l'ombre, chair très parfumé, il est parfait pour la pâte de coing. Un très bon compromis entre parfum et productivité, arbre de vigueur moyenne. Ce cognassier est bien rustique et fertile. **Maturité tardive, fin octobre - début novembre.**



## Monstrueux de Vranja

Variété ancienne découverte en 1898. Fruits énormes à chair jaune blanchâtre, cotelé, pyriforme et allongé, les fruits sont parfumés, l'arbre est productif et vigoureux. Sa production est régulière. Il apprécie les expositions ensoleillées et les sols frais.

**Maturité mi-octobre.**



# ABRICOTIERS

*Cette année seulement une variété d'abricots disponible. Les greffes ayant été réalisées cet été pour la plupart des abricotiers, la liste complète des variétés sera disponible dès la saison prochaine.*

## **Paviot** (greffé sur Prunier Myrobolan) ☀️ ❄️

Variété ancienne obtenue par Mr Paviot en 1880.

Il donne de très gros fruits, orangés à la chair fine, fondante et juteuse. Il est considéré comme un des meilleurs abricot si planté en bonne situation.

Nécessite une bonne exposition pour la floraison mais peut toutefois être planté dans une très grande partie de la France car il est rustique et sa floraison est tardive. Nécessite un pollinisateur.

**La maturité des fruits est échelonnée de mi-Juillet à mi-Août, permettant de ne pas avoir à conserver les fruits très longtemps.**



# PÊCHERS

*Cette année seulement deux variétés de pêches non-greffés, les greffes ayant été réalisées cet été les premiers pêchers greffés arriverons dès la saison prochaine.*

## **Rubira** (non greffé) ☀️ ❄️

C'est une variété autofertile originaire de Chine, très résistante : ce pêcher peut supporter des températures négatives allant jusqu'à -35°C.

Ce pêcher présente un avantage très décoratif grâce à son feuillage sublime : au printemps l'arbre se pare de longues feuilles rouges rubis qui par la suite deviennent pourpres en été.

Les fruits sont rouges sanguins, de petite taille mais nombreux. Ils sont le plus souvent utilisés pour la confection de tartes ou de pêche au sirop/jus.

**Maturité fin Juillet à début Septembre selon les régions.**

*Très résistant à la cloque.*



## **Pêches de vigne sanguines** (non greffé)

La pêche de vigne est une catégorie de pêches que produisent des pêches comestibles reproduisent par semis. Ce n'est pas vraiment une variété précise bien qu'elle se reconnaît souvent à sa peau duveteuse gris clair et sa **maturité en même temps que le raisin, souvent autour de fin Août/Septembre.**



# CERISIERS

Les cerisiers sont greffés sur deux portes greffes différents, à choisir en fonction de vos besoins.

**Prunus avium (merisier)** : Il s'agit du cerisier spontané et « sauvage ». Très vigoureux, la mise à fruits sera en revanche assez lente. Craint les sols calcaires.

**Prunus Mahaleb Sainte Lucie** : Cerisier à petites feuilles permettant une mise à fruits rapide et ayant surtout une grande affinité aux sols calcaires ou secs. Très bonne résistance à la sécheresse.

## Napoléon ❄️

Variété ancienne originaire d'Allemagne, le cerisier Bigarreau Napoléon est issu d'un croisement créé à la fin du 19<sup>e</sup> siècle.

Ses fruits sont de taille moyenne, rose clair à l'insolation - Jaunâtre ailleurs. La chair est ferme, croquante et sucrée, de couleur jaune. Les cerises sont très souvent utilisées en conserves et confiseries. De floraison tardive, c'est un excellent pollinisateur et un arbre très productif. **Maturité tardive: fin Juin.**



## Cœur de pigeon ❄️

Variété ancienne, cette cerise était déjà connue en France avant 1540.

C'est un bigarreau de taille moyenne en forme de cœur, sa chair est ferme, croquante et sucrée. C'est un cerisier vigoureux qui donnera un grand arbre.

Nécessite des pollinisateurs comme Burlat, Napoléon ou Summit. Pollinisateurs : Géant d'Hedelfingen, Napoleon, Reverchon, Summit. **Maturité tardive, Mi-Juin.**



## Burlat ❄️

Variété ancienne mais relativement récente obtenu à partir d'un semis de hasard par Léonard Burlat à Loire-sur-rhône (1915). C'est un bigarreau assez gros, de couleur rouge foncé. Sa chair est juteuse, ferme et sucrée, considéré comme l'un des meilleurs bigarreau. La précocité de sa maturité la met un peu à l'écart des attaques de la mouche de la cerise (*Rhagoletis cerasi*).

**Maturité Mi-Mai à fin Mai dans le Sud de la France.**



## Géant d'Hedelfingen ❄️

Variété ancienne obtenu en Allemagne en 1850. C'est un gros bigarreau de forme plutôt conique, rouge sombre et brillant. Sa chair est ferme, croquante, très bonne, sucrée et juteuse. Floraison tardive et maturité tardive. Nécessite des pollinisateurs comme Burlat, Napoléon ou Summit.

**Maturité mi juin - fin juin dans le sud de la france.**



## Reverchon ❄️

Variété ancienne, introduite d'Italie en France par Mr Reverchon (autour de 1855). C'est un gros bigarreau de couleur rouge foncé, approche du noir quand elle est bien mure. La chair est croquante et sucrée.

**De floraison tardive, les fruits arrivent à maturité autour de début Juin à fin Juin selon les régions et les années.**



# FIGUIERS

*Les figuiers que je propose sont issus de bouturages, réalisés par mes soins à partir de pieds mères qui se développent sur mes terres. Ils sont généralement vendus après un an passé en pleine terre.*

## Goutte d'or

Variété autofertile originaire de France, produisant des très grosses figues à la peau jaune dorée et à la chair sucrée et juteuse. Utilisable en fruit frais ou en confiture. C'est un figuier ayant un faible développement, parfait pour une culture en pot ou pour de petits espaces.

C'est un arbre rustique, appréciant une exposition ensoleillée. Variété très résistante au froid adapté aux hivers rigoureux. **Cette variété est bifère, c'est-à-dire qu'elle fructifie deux fois par an, à partir de fin juillet puis vers la mi-août.**



## La Marseillaise

Variété ancienne commune dans le pourtour méditerranéen.

Ce figuier produit de petites figues vertes qui jaunissent à maturité. Leur chair rose est à la fois ferme et fondante, très sucrée et parfumée.

C'est un figuier productif et rustique, à faible développement. Autofertile il est adapté aux régions sud de la France. **Ce Figuier est unifère (partiellement bifère selon les années et les expositions), il produit abondamment en août-septembre suivant l'ensoleillement.**



# GRENADIERS

*Les grenadiers que je propose sont issus de bouturages, réalisés par mes soins à partir de pieds mères qui se développent sur mes terres. Ils sont généralement vendus après un an passé en pleine terre.*

## De provence

Le Punica granatum 'Provence' est une variété ancienne, la plus adaptée au climat océanique et méridional français par sa capacité à tolérer des températures de l'ordre de -12°C.

C'est un arbre fruitier vigoureux et rustique qui produit tardivement. Il pourra alors produire de succulentes grenades si il y a suffisamment de douceur en automne.

Si le grenadier à fruits est un arbuste qui est souvent associé au climat doux voir chaud de certaines régions du globe, cette variété est une exception française. Il est à planter tout de même dans un endroit abrité et ensoleillé de votre jardin et à protéger les premières années ou durant les hivers très rigoureux.



# Les Petits Fruits

Les plants de petits fruits que je propose sont issus de bouturages, réalisés par mes soins à partir de pieds mères qui se développent sur mes terres. Ils sont généralement vendus après un an passé en pleine terre.

## CASSISSIERS

### Andéga

Ce cassis autofertile est un croisement entre Noir de Bourgogne et Ojebyn effectué par l'INRA. Les baies ont une saveur acidulée et un arôme très puissant. Il en est de même pour ses feuilles et bourgeons idéal pour les infusions. Sa floraison assez tardive permettra de polliniser la variété Noir de Bourgogne. Très résistant à l'oïdium.

**Maturité de mi-saison.**

### Blackdown

Variété autofertile, obtenue en 1974 en Angleterre, peu sensible à l'oïdium, sa floraison précoce donne des fruits fermes en grappes courtes et nombreuses. Ne s'abîme pas à la cuisson, sa saveur est douce et sucrée. Production très régulière.

**Maturité tardive.**

### Géant de Boskoop

Variété auto-stérile originaire des Pays-Bas en 1887, pollinisateur de Noir de Bourgogne. Gros grains peu nombreux acidulés à la peau tendre et fine. Un peu sensible à l'oïdium et à l'anthracnose. **Maturité précoce.**

## GROSEILLIERS

### Jonkheer Van Tets

Originaire des Pays-Bas, cette variété maintenant ancienne et très répandue possède de gros grains rouges tombant rapidement à maturité. Supporte très bien le froid et moyennement sensible à l'oïdium, elle se montre très productive dans la moitié Nord de la France.

### Versaillaise Rouge

Variété très ancienne et rustique donnant une abondante production de fruits rouges à l'arôme prononcé. Buisson assez trapu supportant bien le froid. Précoce.

# CASEILLES

## Josta

La caseille Josta est une variété vigoureuse issue du croisement du cassis et du groseillier épineux. Cette variété est à bois trapu, sans épines, résistante aux parasites. Les fruits sont fruités et acidulés. Appréciera tous les types de sols à l'exception des sols trop calcaires. **Maturité fin juillet.**



## GOJIS

### Lycium chinense - Lyciet de Chine

Arbrisseau de forte croissance et atteignant 3 à 4 m de hauteur. Affectionne les situations chaudes et les sols drainants, tolère les embruns et les sols salins. Rameaux peu ou pas épineux et fruits plus petits que son cousin lycium barbarum.



La pépinière étant fraîchement lancée cette année, les espèces à noyaux ainsi que les boutures et semis qui prennent du temps pour pousser ne sont pas encore disponibles cette année.

L'année prochaine, vous retrouverez un catalogue encore plus étoffé que cette année, avec une quinzaine de variétés de pêchers, une dizaine d'abricotiers, des amandiers, des feijoas, des asiminiers, etc..

En attendant bonne saison de plantation.

## TARIFS saison 2023/2024

Arbres fruitiers greffés :	.....	20 €
Figuiers & Grenadiers :	.....	16 €
Pêchers non greffés :	.....	15 €
Cognassiers non greffés :	.....	12 €
Petits fruits (boutures de 1 an) :	.....	7.5 €
Petits fruits (boutures de 2 ans) :	.....	10 €

Les végétaux sont vendus en racines nues, c'est à dire qu'ils sont vendus sans pots. Ils poussent en pleine terre et sont déterrés à l'automne lorsque les feuilles ont chutées. Ils sont ensuite placés en jauge (dans du sable ou en pleine terre) en attendant d'être vendus.

Les arbres fruitiers : Je vend des scions, c'est à dire des tiges droites qui font entre 70cm et 2 mètres de hauteur, ce sont des pousses de l'année, en général peu ou pas ramifiées.

Spécificité des figuiers et grenadiers : Ce sont des jeunes arbres bouturés de l'année , ils sont toujours plus petits que les arbres greffés, une pousse de l'année chez moi fait en général moins de 50cm.

**Commandes, infos & réservations par téléphone ou par mail  
(site internet en cours de création)**

