



Pépins d'hier



NATURE &
PROGRES

**CATALOGUE DES VARIETES ANCIENNES DE FRUITS
DU HAUT LANGUEDOC**

MULTIPLIEES ET DIFFUSEES A LA PEPINIERE



Renaud Mauchoffé - 81240 SAINT AMANS SOULT - 06 50 67 58 35

Pépinière sous mention NATURE & PROGRES

INTRODUCTION

Toutes les variétés présentées dans ce catalogues sont greffées par mes soins, les greffons provenant de vergers familiaux anciens situés sur le territoire du Haut-Languedoc (Sud Tarn, Montagne Noire, Monts de Lacaune, Hauts-Cantons de l'Hérault).

Ces variétés sont donc particulièrement bien adaptées aux conditions climatiques de moyenne montagne, mais peuvent aisément être plantées en climat plus clément (alors que l'inverse est plus difficile).

Une partie d'entre-elles n'ont pas été encore définitivement identifiées (travail en cours de longue haleine). Je leur ai attribué un nom d'attente (nom du lieu-dit, nom donné par les anciens, morphologie du fruit...), la priorité étant pour moi de voir cette diversité de formes, de saveurs et de couleurs reconquérir nos paysages.

Mes arbres sont cultivés dans une terre sablo-limoneuse leur assurant un système racinaire bien développé, et sont arrachés au dernier moment avec le plus grand soin.

Tout au long de leur croissance à la pépinière, ces plants sont soignés avec des produits naturels, préparations personnelles à base de plantes, engrais organiques ou engrais verts... favorisant leur bonne résistance naturelle à la plupart des parasites.

En plantant ces arbres, vous assurez pour vous et les générations futures une production de fruits régulière, sans nécessité d'intervention chimique, en retrouvant des goûts savoureux, des formes et des couleurs d'une surprenante diversité.

Vous souhaitant une agréable lecture,

Renaud Mauchoffé

AVERTISSEMENT

Etant donné la grande diversité de variétés proposée, certaines ne sont cultivées qu'en quantités limitées. En cas de choix précis, assurez vous de leur disponibilité avant de vous déplacer. Merci de votre compréhension

- CATALOGUE RESERVE A UN PUBLIC NON PROFESSIONNEL -

LES POMMIERS (greffés sur franc ou MM106) :

Franc : issu de semis, vigoureux, pour des arbres de haute tige (plantation tous les 7 à 10 m), longue durée de vie.

MM106 : sélectionné pour des arbres plus petits (plantation tous les 4 à 5 m), plus rapide en mise à fruit, mais nécessitant plus de soins.

VARIETES POUR L'ETE ET LE DEBUT D'AUTOMNE

(MATURITE PRECOCE, FAIBLE CONSERVATION)

Attention, une maturité précoce ne signifie pas forcément une floraison précoce, certaines variétés précoces conviennent très bien en altitude ou dans des endroits sensibles au gel.

Calibres et porte-greffes disponibles

	Maturité/ Consommation	1an		2ans		3ans	
		FRANC	106	FRANC	106	FRANC	106
Rouge de Juillet (pomme fraise): quel plaisir de déguster une pomme au milieu de l'été ! A croquer sur l'arbre ou à cuisiner	mi-juillet		●		●	●	
Jaune d'été : fruit rond entièrement jaune, tendre et sucré, à manger sur l'arbre, pour dessert et compote, se garde très peu <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	août		●				
Pomme de La Sophie : gros fruit rond légèrement aplati, agréablement juteux, parfumé et acidulé, fortement strié de rouge sur fond jaune vert. Variété saint-amantaise quasi disparue	mi-août à mi-septembre		●			●	●
Pomme de Barrailler : tendre et douce au goût de banane, belle couleur rouge/rose foncé sur jaune. Bonne pomme à couteau de belle taille <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	mi-août à fin septembre	●			●	●	
Poumart (Jacques Lebel) : excellente pour compote et pâte de fruit, de gros calibre, aplatie, jaune vert à peine rayé de rouge <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	mi-août à fin septembre					●	●
Précoce de la plaine : parfumée et acidulée, beau fruit conique, en majorité vert jaune plus ou moins strié de rouge à l'insolation. A croquer ou cuisiner	septembre	●	●		●	●	
Transparente de Camproux : fruit conique, jaune lavé de violacé, chair translucide par endroits. Juteux	septembre - octobre					●	
Rubi de la plaine : fruit moyen rouge carmin uni, parois marbré de liège. Chair blanchâtre douce au léger parfum de banane	septembre - octobre			●		●	
Petite « Api » locale : petit fruit rond aplati jaune fortement lavé et strié de rouge. Arbre fertile à production régulière. Chair croquante, juteuse et acidulée	septembre - octobre	●				●	
Reinette du Vigan : Pomme jaune verte côtelée, d'aspect rugueux (grisée), fruit de beau calibre à chair fine et tendre, sucrée acidulée, bien parfumé. Très bon fruit de bouche mais assez sensible au chancre (planter en verger aéré et bien exposé).	septembre - octobre		●			●	●

<p>Grand Alexandre : Fruit de gros calibre, mi croquant, bien parfumé, très sucré et juteux. Variété nationale bien adaptée au climat local, vert pâle, marbrée, rayée et voilée d'un rouge léger</p>	<p>septembre - octobre</p>	●	●	●	●		
--	--------------------------------	---	---	---	---	--	--

POMMIERS - FRUITS D'AUTOMNE (CONSOMMATION D'OCTOBRE A NOEL)

Calibres et porte-greffes disponibles

	Maturité/ consommation	1 an		2ans		3ans	
		FRANC	106	FRANC	106	FRANC	106
<p>Janissole : pomme à jus par excellence ! petite pomme jaune allongée, savoureuse et productive, très bonne aussi couteau. Souvent appelée blanquette à tors.</p> <p><i>Variété bien adaptée à l'altitude</i></p>	octobre à janvier	●		●	●		
<p>Violette de la Balme : Certainement « Api noire ». Douce et juteuse, d'un surprenant violet Pour les amateurs de fruits juteux ou de jus de pomme</p>	octobre	●				●	
<p>Pigeon rouge : fruit conique très allongé, à chair tendre, douce et très juteuse, entièrement strié de rouge vif. Conseillée pour le jus de fruit</p>	octobre					●	
<p>La plate : gros fruit aplati, jaune lavé et rayé de carmin, tendre, parfumé, sucré, excellente au couteau, rare</p>	octobre à décembre	●		●	●	●	
<p>Reine des reinettes : fruit rond de taille moyenne, bonne pollinisatrice, pour tous usages, aux couleurs rouges flamboyantes, production régulière</p> <p><i>Variété bien adaptée à l'altitude</i></p>	octobre à décembre	●	●		●	●	●
<p>Reinette grise d'automne : fruit rond entièrement recouvert de fauve cuivré à l'insolation. Chair tendre et acidulée. Très bonne cuite</p>	octobre - novembre				●		●
<p>Reinette grise de montagne : Grosse pomme grise à joue rouge, chair tendre au goût caractéristique de reinette. Juteuse en début de maturité. Très présente dans les Monts de Lacaune</p> <p><i>Variété bien adaptée à l'altitude</i></p>	octobre à décembre	●	●	●	●		
<p>Cœur de bœuf : conique vert pâle entièrement lavé de rouge lie de vin, chair ferme, sucrée, bien implantée à Murat/Vèbre</p> <p><i>Variété bien adaptée à l'altitude</i></p>	octobre à décembre	●	●	●	●	●	
<p>La Montagnarde : fruit gros à très gros, jaune vert lavé de rose au soleil, chair tendre très appréciée en compotes</p> <p><i>Variété bien adaptée à l'altitude</i></p>	octobre - novembre	●					
<p>Striée de Pragues : très bonne pomme à couteau, sucrée acidulée, d'un beau rouge foncé recouvert plus ou moins de marbrures liégeuses. Chair fine, ferme et juteuse</p>	octobre à mars	●		●		●	
<p>Museau de lièvre rayé rose : beau fruit conique fortement rayé et lavé d'un beau rose foncé. Chair tendre, sucré, acidulée et parfumée.</p>	octobre - novembre					●	
<p>Belle Rouge de Camproux : quasi disparue de la région et pourtant excellent fruit de bouche parfumé et acidulé. Taille moyenne à grosse, jaune mat lavé de rouge carmin, à chair mi-croquante et juteuse</p>	octobre à décembre		●		●	●	

Belle de la Souque : gros fruit irrégulier vert pâle sur lavé de rouge, devenant entièrement rouge en fin de maturité. Parfumée et odorante, sa chair est acidulée, tendre et juteuse <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	novembre - décembre	●					
Museau de lièvre vert : petit fruit juteux d'un vert pâle parfois lavé de rose à l'insolation. Délicat parfum acidulé, pour tous les usages. Très fertile <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	octobre à décembre						
De Jaune (Reinette du Mans) : fruit jaune moyennement sucré à saveur vanillée, chair fine et juteuse, pouvant avoir deux formes, ronde ou conique. Au couteau comme en tartes <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	octobre à janvier	●	●	●	●	●	●
Reinette « dorée de Bodicker » : fruit côtelé d'un beau jaune d'or uni, à la chair tendre et sucrée	novembre - décembre						●
Blanc de Négrin (reinette du Tarn) : beau fruit d'un jaune pâle cireux, voilé de rose au soleil. Sa chair est croquante et juteuse, sucrée-acidulée. Bonne mais conservation délicate, recommandée pour le jus. Arbre fertile, production régulière.	octobre à février				●		●
Cox' Orange : variété nationale à chair tendre sucrée et savoureuse. Excellent fruit de bouche à éviter en montagne et climat trop humide. Jaune strié de rouge orangé	octobre à janvier					●	●
« Patchwork » montagnard : Autres variétés en quantité moindres, non identifiées, mais très intéressantes pour les vergers en altitude	Automne et début d'hiver		●	●			

POMMIERS - FRUITS D'HIVER (A RECOLTER AVANT LES GROSSES GELEES ET A STOCKER DANS UN ENDROIT FRAIS ET VENTILE, POUR UNE CONSOMMATION TOUT L'HIVER ET JSUQU'AU PRINTEMPS SUIVANT)

	Maturité/ consommation	Calibres et porte-greffes disponibles					
		1an		2ans		3ans	
		FRANC	TOG	FRANC	TOG	FRANC	TOG
Carabille : Très répandue sur le versant Audois de la Montagne Noire et un peu en vallée du Thoré. Petit fruit entièrement rouge foncé à chair fine et ferme. Douce et juteuse	octobre à avril	●	●	●	●		
Reinette blanche du Canada : assez gros fruit aplati, vert jaune tacheté et marbré de brun fauve. Savoureux fruit de bouche à chair tendre et juteuse <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	novembre à février	●	●				
Reinette grise tardive : bel épiderme cuivré, rugueux au touché. Chair tendre à croquante peu juteuse, sucrée acidulée, pour couteau et desserts	novembre à février				●		●
Tardive de Montredon : beau fruit conique de montagne, à chair tendre et douce. D'un beau rouge carmin sur fond jaune <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	novembre à février	●		●		●	

Belle fille Normande : comme son nom l'indique, bien adaptée aux climats pluvieux. Gros fruit jaune citron brillant, voilé de rose au soleil, à chair peu sucrée, mais juteuse, savoureuse et acidulée. Pour tous les usages	novembre à février						
Museau de lièvre jaune : un grand classique de nos montagnes, conique allongée, jaune d'or à peine rayée de rose, parfumée, sucrée, tendre <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	novembre à mars	•	•	•	•	•	
« Api » des Raynauds : fruit de taille moyenne, chair tendre, douce et à peine acidulée. Epiderme brillant d'un beau jaune vert partiellement recouvert de stries et lavis rouge carmin	novembre à février	•	•	•			•
Api étoilée : très petite, aplatie en forme d'étoile! Douce et très parfumée, bonne qualité de conservation. Excellente à croquer en décembre, sa taille en fait surtout une pomme à jus <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	novembre à mars			•	•	•	
« Api vert » (nom local) : Fruit d'excellente conservation acidulé, principalement vert avec de fines rayures rosés au soleil. Jaune en fin de maturité. Chair fine et ferme	novembre à avril	•	•	•			•
Reinette de Marso : très vieille variété du St-Ponais ! Petite, rouge orangée, mouchetée de clair, utilisée autrefois (et entre autres) pour parfumer le linge dans les armoires...	novembre à février		•		•		•
Blanc d'Espagne : jaune pâle à peine lavée de jaune au soleil, douce, ferme, parfumée, une valeur sûre des pommes à couteau	janvier à avril			•	•	•	
Pomme de Rouairoux : vert jaune à peine lavé de rose au soleil, floraison et maturité très tardives, rustique, excellente conservation. Au couteau et en desserts <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	décembre à avril	•	•		•		
Milharenque : pomme ronde régulière, jaune toute rayée de rouge, excellente conservation, chair fine, sucrée acidulée au parfum délicat	novembre à mars	•		•	•	•	•
Court pendu royal : petite à moyenne, acidulée, d'un beau rouge moucheté de liège. Chair craquante et dure, plus tendre en fin de maturité	novembre à mars	•					
Baron de Berlepsch : fruit de taille moyenne, côtelé, à chair ferme et juteuse, fortement lavé et strié de rouge foncé, presque brun. Bon fruit d'hiver à couleur et saveur typique.	novembre à mars						•
Sainte Germaine : embellit le verger de belles couleurs orangées, excellente conservation, chair ferme, acidulée. Savoureuse et d'excellente conservation <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	décembre à avril	•	•	•	•		
Pigeonnet du Thoré : diffuseur de parfum ! Douce et sucrée, belle couleur dorée et curieuse forme écrasée, aux senteurs d'amande ou d'agrumes. Chair tendre et fine	novembre à février	•	•	•			

Franc roseau : variété nationale à chair ferme et savoureuse, d'un beau rouge, connue pour sa qualité de pomme de bouche et sa rusticité	novembre à avril			•		•	•
Court-pendu gris : épiderme rugueux, jaune fortement grisé, cachant une chair croquante, sucrée et acidulée à saveur anisée. Très vieille variété nationale	novembre à avril		•		•		
Blanquette (la vraie) : petite pomme ronde, jaune, parfois rosée au soleil, parfois fauve sur le dessus, à chair blanche, tendre, juteuse et sucrée, sous-acidulée	novembre à avril			•	•		
Calville rouge d'hiver : Très ancienne, grosse pomme rouge côtelée, à chair très blanche et rosée, fine, acidulée et savoureuse	novembre à mars	•		•		•	

Pour les amateurs de cidre, plusieurs variétés spécifiques sont également disponibles.

LES POIRIERS (greffés sur franc ou cognassier):

Franc: issu de semis, vigoureux, pour des arbres de haute tige (plantation tous les 7 à 10 m), longue durée de vie

Cognassier : pour arbres petit pouvant être conduits en espaliers, plus rapidement productifs, mais plus exigeants, avec une durée de vie beaucoup plus courte (15 à 20 ans de pleine production seulement)

Calibres et porte-greffes disponibles

(Par ordre de maturité)		1 an		2 ans		3 ans	
		FRANC	COGN.	FRANC	COGN.	FRANC	COGN.
Pérots : petites poires « de la St Jean », très précoces (juillet) au parfum inoubliable	juillet	●	●				
Trompe-pastre : variante de pérots restant verte à maturité, d'où son nom, et qui plus est exquise.	juillet	●					
Clap : fruit moyen à gros, allongé et ventru au milieu, jaune panaché, cuivré à l'insolation. Chair très fondante et juteuse	fin juillet début août	●	●		●		
Beurré Giffard : jaune-vert plus ou moins voilé de rouge, fruit allongé à chair fine et acidulée	fin juillet début août	●	●				
Poire « du Jaur » (nom d'attente) : Vieille variété héraultaise, pointue, très sucrée et fondante	août		●				
Poire de la Sophie : beau jaune d'or, juteuse, parfumée, chair fine, excellente mais ne se garde pas	août - septembre					●	
William Duchesse : Ancêtre de la Williams' jaune. Fruit fondant sucré et savoureux (du miel !). sensible à la tavelure, Conservation assez courte	août - septembre	●	●	●	●	●	
Jules Guyot : Gros fruit jaune à peau et chair fine, sucrée et légèrement acidulée, juteuse mais de conservation courte (10 jours)	août - septembre	●	●	●		●	
Jaune de Montagne : variété à déterminer de type William, faisant de beaux fruit jaunes, fondants, juteux et sucrés. <i>Très bien adaptée à l'altitude</i>	août - septembre	●	●	●	●		
Joyaux de septembre : fruit jaune lavé de rose à l'insolation, rétrécissement curieux et caractéristique au niveau de la queue. Chair fondante et juteuse au goût sucré. <i>Convient en montagne</i>	fin août - septembre			●		●	
Poire d'Auch : Fruit impressionnant par son calibre (très gros), chair ferme et très juteuse, autrefois très prisé à la cour.	fin août - septembre		●				
Alexandrine : Fruit pointu et ventru, jaune coloré de rose-fauve au soleil, chair blanche, très juteuse et fondante.	septembre - octobre			●			
Poire coing : août, forme de petit coing, jaune unie, fondante, juteuse et parfumée, rare	septembre - octobre	●	●				
« Duchesse » locale : favorite des anciens, gros fruit jaune allongé d'aspect irrégulier (joue rouge au soleil). Fine, fondante, acidulée	septembre - octobre	●	●	●	●	●	

Citron de Septembre (Poire Doyenné) : grosse poire ronde, jaune-verte frappée de rouge au soleil, très fine et délicatement parfumée	Septembre - octobre	●					
Williams rouge : Fruit fondant sucré et savoureux, parfum musqué. Peau et feuilles fortement teintées de rouge carmin. Conservation assez courte	septembre	●	●	●		●	
Louise Bonne d'Avranches : gros fruit asymétrique, rouge rosé à l'insolation, à chair juteuse, sucrée, agréablement acidulée	septembre à fin octobre	●	●				
Sucrée de Montluçon : petite à moyenne, pas très longue, pointue. Peau entièrement jaune, piquetée de rouge, et rosée coté soleil. Chair fondante. <i>Bien adaptée à l'altitude</i>	septembre - octobre	●					
Conférence : fruit allongé, à peau verte panachée de liège assez épaisse. Fruit d'automne de bonne conservation, à chair douce, à peine acidulée	octobre - novembre			●			
Duchesse d'Angoulême : Gros fruit trapu jaune vert, chair fondante et juteuse, plutôt acidulée	octobre à décembre		●				
Beurré Clairgeau : gros fruit à peau panachée, rouge vermillon à l'insolation. Chair blanche juteuse	octobre - décembre	●	●	●			
Abbé Fettel : fruit très allongé jaune moucheté plus ou moins lavé de rose à l'insolation. Chair douce	octobre à décembre			●	●	●	
Doyenne de Comice : gros fruit à peau panachée sur fond vert-jaune, chair blanche, fondante, juteuse, sucrée et acidulée. Un plaisir au début de l'hiver !	octobre à décembre	●	●	●			
Beurré gris : fruit pointu, fortement panaché de fauve, parfumé, à chair fine. <i>Très bien adapté à la montagne</i>	octobre à décembre	●					
Comtesse de Paris : très tardive, fruit vert pâle en forme de losange, tendre, juteuse, mi-sucré	octobre - février	●	●	●			
Beurré d'Aremberg : gros fruit jaune légèrement lavé et strié de rose. Chair blanche fine et ferme, acidulée et juteuse	novembre - février						
Joséphine de maliges : fruit assez petit à chair ferme et très fine, très parfumée. Jaune citron panaché.	décembre à mars	●		●	●		
Bergamotte esperen : Fruit rond, jaune clair moucheté, chair fondante acidulée très sucrée	décembre à mars		●				

LES PRUNIERS (greffés sur Prunier myrobolan) :

Convient pour tous types de sols sauf terrains engorgés

		1 an	2ans	3ans
Jaune précoce : un des premiers fruits de l'été, sucré à souhait, gros fruit allongé jaune pâle	juillet		●	
Violette : Prune violette foncée à peau brillante, ferme et juteuse, sucrée et parfumée	mi-juillet		●	
Prune Abricot : gros fruit fondant sucré et parfumé aux couleurs abricot. Vieux fruit du Sud-ouest à redécouvrir. Culture délicate en montagne et sous climat pluvieux	fin juillet à début août	●	●	●
Prune a peau rosée (vienne variété de castres) : Fruit ovale à peau Jaune et rose panachée, très parfumée.	Fin juillet	●		
Grosse Reine Claude : gros fruit jaune doré, sucrée et juteux, très bonne et idéale pour les confitures	début août	●	●	●
Reine Claude d'Oullins : gros fruit jaune parfois rosé, pas trop sucré, assez juteux et un peu acidulé. Fertile, bon pollinisateur.	mi-juillet à mi-août	●		
Reine Claude verte : une des plus répandues et appréciées. Fruit moyen de couleur vert-jaune, rustique, <i>convenant en altitude</i> , parfumé, juteux et sucré, excellente en fruit frais, convient aussi pour la confiture	mi-août	●	●	
Grosse bleue ancienne : prune très ancienne de la vallée du Thoré et des montagnes. De belle taille, d'un beau bleu foncé pruneux, chair charnue, juteuse et sucrée.	fin août	●	●	●
Mirabelle : petit fruit jaune rosé, parfumé, souvent utilisé en tartes. Originaire de lorraine où elle très utilisée pour la distillation	fin août	●	●	●
Prune d'Ente : prune d'Agen pour le pruneau, également très bonne fraîche, violette allongée	fin août	●	●	
Rouge du Causse : Prune rouge assez clair (chair jaune), charnue et sucrée. <i>Peut se cultiver en montagne en zone abritée</i>	fin août	●	●	
Prune à confiture : Variété locale très ancienne de grosses prunes violettes excellentes en confiture	fin août		●	
Quetsche de Bühl : gros fruit rouge foncé, juteux et sucré, résiste bien à la chute au sol, donc de bonne conservation	mi-septembre	●	●	
Tardive de Montagne : (Ste Catherine ? à vérifier). Fruit moyen jaune doré voilé de rose, à maturité très tardive. Parfumé. <i>Peut se cultiver en montagne en zone abritée</i>	mi-septembre octobre		●	●

LES CERISIERS (greffés sur Merisier) :

Craint le calcaire et les terrains trop secs

Calibres disponibles

	maturité	1 an	2ans
Burlat : Fruit précoce rouge foncé, très sucrée bien présente sur le territoire	mai	●	●
Belle de mai : premier fruit présent sur le versant héraultais, beau rouge uni	mi-mai	●	●
Rouge précoce de pays : première cerise du pays mazametain et de la vallée du thoré. Jamais véreuse.	mi-mai	●	●
Clairette : fruit clair, de couleur rosé, très bonne, jamais véreuse	fin mai	●	●
Reverchon : gros fruit rouge foncé bien charnu	juin	●	
Bigarreau Napoléon : fruit panaché rouge et blanc, assez gros, goût sucré acidulé excellent	juillet	●	●
Géant d'Hedelfingen : Fruit noir brillant assez petit, craquant et sucré. Floraison tardive bien adaptée à notre climat	mi-juin à juillet	●	
Noire du Cuzel (variété locale non identifiée) : la dernière à mûrir, quasi-noire à maturité, sucrée, cette variété peut s'adapter jusqu'à 700 m d'altitude	juillet	●	

LES PECHERS DE VIGNE (greffés sur franc) :

Éviter les sols lourds ou engorgés et terrains trop calcaires

Scion d'un an uniquement

Petite Blanche : petite pêche des vignes à peau jaune pâle, très rustique, peau tendre, à croquer comme un abricot. bonne résistance à la cloque	Fin aout - septembre
Bellevue : pêche blanche à peau rouge de belle taille, très bonne et surtout très bien adaptée au climat de la vallée du Thoré. résistance à la cloque	Mi août
Blanche panachée : pêche à chair blanche, juteuse de calibre moyen, à peau rouge et blanche	Fin aout - septembre
Sanguine : peau et chair d'un rouge très foncé, taille moyenne, très bonne	septembre

LES COGNASSIERS :

Craint le calcaire et l'excès d'humidité

Deux variétés de Montagne non identifiées, très bien adaptées à la région	octobre
---	---------

LES CHATAIGNIERS (Greffés sur franc local) :

En terre légère et non calcaire uniquement

Dauphine / Marron d'Olargues : la reine du Haut-Languedoc, chair fine et sucrée, à griller, à transformer en confiture ou pour accompagner les plats	mi-octobre
--	------------

LES NEFLIERS (greffés sur cognassier) :

Craint le calcaire et l'excès d'humidité

Une seule variété d'hiver, originaire de la Vallée du Thoré. Un concentré de vitamines au début de l'hiver, excellent en confiture.	Après les premières gelées
--	----------------------------

Quelques conseils pour une conduite naturelle de votre verger

Distances de plantation conseillées pour un épanouissement optimal de vos arbres à l'âge adulte

Espèce	Distance d'un arbre l'autre
Pommier greffé sur franc	7 à 10 m
Pommier greffé sur MM106	4 à 6 m
Poirier greffé sur franc	6 à 8 m
Poirier sur cognassier	3 à 4 m
Pruniers (sur myrobolan)	5 à 7 m
Cerisiers (sur merisier)	8 à 10 m
Châtaigniers	10 à 15 m
Pêchers, cognassiers, néfliers	4 à 5 m

Un verger aéré est garant d'une bonne santé de vos arbres, ces distances sont données pour des sols fertiles, n'hésitez pas à demander un conseil personnalisé

Plantation :

Idéalement, planter vos arbres entre mi-novembre et mi février, en dehors de toute activité racinaire. La terre ne doit pas être gelée mais les gelées matinales ne sont pas dangereuses si l'arbre a été correctement planté. La terre doit être bien ressuyée et s'effriter facilement à la main.

Les plantations tardives, en Mars ou début avril sont possibles mais nécessiterons un arrosage et une fumure beaucoup plus réguliers par la suite pour compenser la destruction des jeunes racelles qui se forment dès février.

Le trou de plantation est fait en fonction du type de sol et de la taille des racines. En terre légère, un trou de 50X50X50cm suffit largement et peut être fait au dernier moment. En terre plus lourde, il est conseillé de préparer les trous à l'avance pour que les gels et dégels brisent les mottes, faire des trous plus grands ou décompacter les bords du trou à la bêche.

Si vous plantez sur une terre qui a été longtemps labourée, un sous-solage (décompactage) en profondeur - entre 40 et 60 cm - est vivement conseillé sur la(les) ligne(s) de plantation.

Pralinage :

Un enrobage des racines est idéal pour une bonne reprise : faire un mélange de 2/3 terre et 1/3 bouse de vache fraîche, diluer à l'eau pour obtenir une « pâte à crêpe » un peu épaisse. Plonger les racines dans ce mélange juste avant de planter. Le pralin peut être aussi utilisé pour badigeonner les troncs.

Rebouchage du trou :

PHASE LA PLUS IMPORTANTE. Bien ameubler la terre du fond. Y mélanger du compost est idéal. Poser votre arbre et faire glisser la terre entre vos racines de manière à butter l'arbre. Tasser en utilisant le bout arrondi d'un manche d'outil retourné, pour bien faire descendre la terre entre les racines. Reboucher ensuite votre trou en plusieurs fois en tassant régulièrement. Respecter les couches du sol (terre du fond au fond...) ne pas enfouir l'herbe ! On peut rajouter qq. pelles de compost en cours de rebouchage.

Un bon rebouchage se passe d'arrosage si on plante tôt en saison. L'arrosage est même déconseillé si de fortes gelées sont annoncées le lendemain.

Tuteurage et protection :

le tuteur n'est pas une nécessité pour un scion. Sollicité par le vent, il développera mieux ses racines. Dans tous les cas, positionner le tuteur de biais de manière à ce qu'il vienne croiser l'arbre à mi-hauteur, et que la pointe du tuteur ne soit pas enfoncée dans les racines. En cas de présence de lapins, prévoir un grillage fin ou un filet sur 50 cm au moins, pour les chevreuils une gaine d'1m20 m est nécessaire. Ces protections peuvent être tenues par une tige fine (fer, bambou) plantée au pied ou par plusieurs piquets à l'extérieur du trou de plantation.

Arrosage :

Pour une bonne croissance de votre arbre, un arrosage est conseillé pendant les trois premières années, et ce dès mai s'il ne pleut pas. Un gros apport d'une quinzaine de litres tous les deux à trois semaines est suffisant. Un arrosage trop régulier et superficiel ne favorise pas l'enracinement.

Entretien au pied :

Un binage régulier les premières années limite la concurrence avec l'herbe qui peut diviser la croissance de l'arbre par trois. Un paillage peut être mis en place surtout l'été pour garder l'humidité au sol. Si vous utilisez de l'herbe ou de la paille, retirer le paillage l'hiver pour éviter les moisissures et l'installation des petits rongeurs.

Premières tailles :

D'une manière générale, on peut tailler un jeune arbre en « vert », en juin/juillet, Pour un arbre de plein vent, on se contente au début de supprimer les départs de branches dans le tiers inférieur de l'arbre. Un scion qui ne ramifie pas de lui-même dans sa seconde année peut être étêté l'hiver suivant à hauteur des yeux (si le diamètre fait au moins la taille d'un crayon). Toujours utiliser un sécateur affûté pour ne pas mâcher l'écorce, et couper les rameaux bien à leur base.

Extraits fermentés de plantes (purins) :

Ortie, prêle, consoude... ces plantes vont agir comme stimulantes pour les arbres. Réduisant ainsi leur sensibilité aux maladies et parasites.

Pour bien réussir vos préparations, compter 1 Kg de feuilles fraîches dans 10 litres d'eau. Laisser dans un endroit ombragé ou frais, couvrir et brasser qq. minutes tous les jours. Quand le mélange ne mousse plus au brassage (au bout de qq. semaines selon la température extérieure) filtrer au travers de toiles pour ne garder que le jus. Stocker dans des bidons en plastique à l'ombre et utiliser quand vous souhaitez. Pulvériser (de préférence le matin par temps frais mais sec) sur les feuilles en diluant à 5 % dans de l'eau ou en arrosage en diluant à 10 %.

Beaucoup de plantes communes peuvent être utilisées pour soigner les arbres, des ouvrages existent sur ce sujet.

Pucerons et fourmis :

Les pucerons peuvent gravement ralentir le développement d'un jeune arbre et tordre les pousses. Symptôme : les feuilles se recroquevillent. Un des meilleurs remèdes contre les pucerons est d'empêcher les fourmis de monter dans l'arbre pour les défendre contre leurs prédateurs naturels. Pour cela fixer autour du tronc des bandes engluées toutes prêtes ou des gaines de mousses que vous recouvrirez régulièrement de glue (qu'on trouve dans toutes les jardinerie) tout au cours du printemps et de l'été. Ne jamais mettre la glue directement sur l'écorce et vérifier régulièrement que vos gaines n'étranglent pas l'arbre.

Favoriser les auxiliaires :

Laisser à proximité de vos arbres des zones d'herbes hautes, des tas de bois ou branchages morts pour fournir des abris aux syrphes, coccinelles et autres mangeurs de pucerons. Placer des nichoirs ou garder les arbres creux pour attirer les mésanges qui se régaleront de chenilles. Semer des bandes fleuries... la diversité des fleurs, et des plantes et des insectes est garante d'un bon état sanitaire du verger.

Quelques ouvrages pratiques et pédagogiques :

THOREZ Jean-Paul, *Pucerons Mildiou Limaces... prévenir, identifier, soigner bio*, éditions Terre vivante

BERTRAND, COLLAERT, PETIOT, *Purin d'ortie et compagnie*, éditions de Terran

PONTOPPIDAN Alain, *Manuel de taille douce des arbres fruitiers et d'ornement*, éditions Terre vivante

PONTOPPIDAN Alain, *Fruitiers au jardin bio*, éditions Terre vivante