

HIVER 2018/2019



# Pépins d'hier

**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 catalogue sont greffées par mes soins, les greffons provenant de vergers familiaux anciens situés sur le département et la plupart en 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 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 grande diversité de variétés proposées, certaines ne sont disponibles qu'en quantités limitées, je vous invite à réserver vos arbres et à planter au plus tôt dans l'hiver si vous souhaitez être servis au mieux.

Les plants sont vendus en racines nues, pensez à vous munir de grands sac ou de bâches pour le transport.

Cordialement, Renaud Mauchoffé

- CATALOGUE DESTINE A UN PUBLIC NON PROFESSIONNEL -

## TARIFS HIVER 2017/2018 (TTC)

<b>PLANTS D'ARBRES FRUITIERS</b>	<b>1 AN</b>	<b>2ANS</b>	<b>3ANS</b>
TOUTES ESPECES, TOUTES VARIETES GREFFEES	<b>17 €</b>	<b>26 €</b>	<b>36 €</b>
<i>TARIF DEGRESSIF A PARTIR DE 20 ARBRES GREFFES - ME CONTACTER</i>			
<b>FRUITS ROUGES</b>	PETITE TOUFFE	TOUFFE DE 2/3ANS	
CASSIS GROSEILLES CASSEILLES	<b>5 €</b>	<b>8 €</b>	
FRAMBOISERS	INDISPONIBLES	CETTE	ANNEE
<b>NOISETIERS</b>	PETITE TOUFFE	TOUFFE DE 2/3ANS	<b>+3 ANS</b>
TOUTES VARIETES	<b>7 €</b>	<b>10 €</b>	<b>15 €</b>

TARIFS AU DEPART DE LA PEPINIERE.

POUR D'EVENTUELS ENVOIS OU LIVRAISON, ME CONTACTER.

## 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.

**M 7 ou MM 106**: 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
<b>Rouge de Juillet (pomme fraise)</b> : quel plaisir de déguster une pomme au milieu de l'été ! rouge carmin, à chair croquante au léger goût de fruit rouge, A croquer sur l'arbre ou à cuisiner	<b>mi-juillet</b>	●	●	●		●	
<b>Transparente blanche</b> : fruit conique côtelé jaune pâle, tendre juteux et sucré, à manger sur l'arbre, pour dessert et compote, se garde très peu <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	<b>Fin juin à mi-juillet</b>		●	●			
<b>Pomme de La Sophie</b> : gros fruit rond légèrement aplati, agréablement juteux, parfumé et acidulé, fortement strié de rouge sur fond jaune vert. Variété saint-amantaise quasi disparue	<b>mi-août à mi-septembre</b>		●	●			
<b>Pomme de Barailler</b> : 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>	<b>mi-août à fin septembre</b>	●	●				
<b>Grand Alexandre</b> : 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	<b>septembre - octobre</b>	●	●	●	●		
<b>Reinette dite « de Toulouse »</b> : Pomme jaune orangée avec striée et lavée de rouge bien présente sur le versant héraultais et en plaine coté Tarn. chair fine bien parfumée	<b>septembre - octobre</b>	●	●	●	●		●
<b>« Poumart » (ou Jacques Lebel)</b> : Gros fruit jaune aplati, avec stries rouges éparses, très riche en pectine, utilisé traditionnellement pour la pâte de fruit. Chair tendre, sucrée, à peine acidulée	<b>Fin août - septembre</b>		●				

# 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><b>Janissole</b> : pomme à jus par excellence ! petite pomme jaune allongée, savoureuse et productive, très bonne aussi couteau. Souvent appelée blanquette à tors. <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i></p>	octobre à janvier	●	●		●		
<p><b>Reinette d'Angleterre</b> : peau jaune-verte assez rugueuse, mais chair fine, ferme et très parfumée. Un régal pour les versants ensoleillés.</p>	octobre à décembre		●	●	●		
<p><b>La plate</b> : gros fruit aplati, jaune lavé et rayé de carmin, tendre, parfumé, sucré, excellente au couteau, rare</p>	octobre	●	●	●	●	●	
<p><b>Reine des reinettes</b> : fruit rond de taille moyenne, bonne pollinisatrice, pour tous usages, aux couleurs rouges flamboyantes, production régulière <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i></p>	octobre à décembre	●	●	●	●		
<p><b>Reinette grise d'automne</b> : entièrement recouvert de fauve, cuivré à l'insolation. Chair tendre et acidulée. Très bonne cuite ou en jus. Production rapide et régulière</p>	octobre - novembre			●	●		
<p><b>Reinette grise de montagne</b> : 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 <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i></p>	octobre à décembre		●		●		
<p><b>Cœur de bœuf</b> : gros fruit conique entièrement lavé de rouge lie de vin sur fond jaune-vert, chair tendre et juteuse, sucrée, bien implantée dans les monts de Lacaune <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i></p>	octobre - novembre	●	●	●	●		
<p><b>Striée de Pragues</b> : 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><b>Museau de lièvre rayé rose</b> : beau fruit conique fortement rayé et lavé d'un beau rose foncé. Chair tendre, sucrée, acidulée et parfumée.</p>	octobre - novembre	●	●				
<p><b>Museau de lièvre blanc</b> : Petit fruit jaune pâle de forme allongée, côtelé, très juteux et agréablement sucré/acidulé</p>	octobre à décembre	●	●	●	●		
<p><b>Pomme Cloche d'Automne</b> : fruit conique d'un beau rouge rose à l'insolation. Chair tendre assez juteuse, douce, sucrée et parfumée Production abondante et régulière</p>	octobre à décembre		●				
<p><b>Belle de la Souque</b> : gros fruit irrégulier vert pâle 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></p>	novembre - décembre	●	●				

	Maturité/ consommation	1 an		2ans		3ans	
		FRANC	106	FRANC	106	FRANC	106
<b>De Jaune (Reinette du Mans)</b> : 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	●	●	●	●		
<b>Reinette de Marso</b> : très vieille variété du St-Ponais ! Petite, rouge orangée, mouchetée de clair, utilisée autrefois (et entre autres) pour parfumer le linge dans les armoires...	octobre à février	●	●		●		
<b>«Api des Raynauds » (Milharenque)</b> : 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	octobre à février	●	●	●	●	●	
<b>Api étoilée</b> : pomme très particulière à 5 lobes en forme d'étoile ou de fleur, petite mais juteuse et parfumée.	octobre à février	●	●			●	
<b>Estelle</b> : Petit fruit plat, parfumé et très juteux, rouge/rose à l'insolation, proche de l'api étoilée mais forme moins marquée. <i>Adaptée à l'altitude</i>	octobre à décembre		●				
<b>Api noire</b> : fruit d'un beau violet foncé, calibre moyen, à chaire blanche, douce et très juteuse. <i>Adaptée à l'altitude</i>	octobre à décembre	●	●				
<b>La Calmetié</b> : Joli petit fruit un peu conique, rouge assez foncé, fortement ponctué de lenticelles plus claires, chair fine et parfumée. Douce, croquante, s'attendrit en fin de saison. Origine : Montredon-Labessonnié	Octobre à décembre	●	●				

**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 JUSQU'AU PRINTEMPS SUIVANT)

Calibres et porte-greffes disponibles

	Maturité/ consommation	1an		2ans		3ans	
		FRANC	106	FRANC	106	FRANC	106
<b>Blanc d'Espagne</b> : Fruit jaune pâle, parfois rosé au soleil, excellente au couteau. Pour la plaine et les versants ensoleillés	octobre à mars		●				
<b>Carabille</b> : 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	●	●				
<b>Reinette blanche du Canada</b> : 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	●	●				
<b>Biouelle rouge (tardive de montredon)</b> : 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	●	●	●			
<b>Museau de lièvre jaune</b> : 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	●	●	●	●		
« <b>Api vert</b> » (nom local) : Fruit d'excellente conservation, acidulé, principalement vert avec de fines rayures rosées au soleil. Jaune en fin de maturité. Chair fine et ferme <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	novembre à avril	●	●	●			
<b>Passe-Rose</b> : Jaune-verte à joue rose, originaire de l'Aveyron. Fruit craquant de très longue conservation. <i>Variété bien adaptée à l'altitude</i>	novembre à avril	●	●		●		
<b>Pomme de Rouairoux</b> : Gros fruit 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	●	●	●			
<b>Bellegarde</b> : variété des monts d'Alban, des vallées du Viaur et du Tarn, calibre moyen, jaune à maturité de très bonne conservation, restant parfois même sur l'arbre en plein hiver. Couteau ou jus, cidre.	Novembre à avril	●	●		●		
<b>Court pendu royal</b> : petite à moyenne, acidulée, d'un beau rouge moucheté de liège. Chair craquante et dure, plus tendre en fin de maturité	novembre à mars	●	●		●		
<b>Sainte Germaine</b> : 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	●	●	●			

	Maturité/ consommation	1an		2ans		3ans	
		FRANC	106	FRANC	106	FRANC	106
<p><b>Calville Blanche</b> : variété nationale, présente jusque dans les Monts de Lacaune à chair ferme et savoureuse, jaune pâle, très cotelée.</p> <p><i>Variété bien adaptée à l'altitude</i></p>	novembre à avril	●	●		●		
<p><b>Cusset</b> : pommier à floraison très tardive échappant aux gelées, fruit majoritairement vert de très bonne qualité et de grande conservation.</p> <p><i>Variété bien adaptée à l'altitude</i></p>	décembre à avril	●		●			
<p><b>Banane d'hiver</b> : fruit jaune pâle lavé de rouge à l'insolation présentant une sorte de couture caractéristique sur un coté du fruit. Sucrée et bien parfumée. Présente dans les Monts de Lacaune</p> <p><i>Variété bien adaptée à l'altitude</i></p>	décembre à avril	●	●				

## POMMIERS POUR ESPALIERS (ou formes basses) : greffés sur EM9

Tuteurage indispensable, arrosages très fréquents, fumure abondante

Sont disponibles en scions d'un an ou plants de 2 ans les variétés suivantes :

Précoces : **Pomme de Barailler**  
**Grand Alexandre**

Automne/hiver :

**Reinette d'Angleterre**  
**La Plate**  
**Museau de lièvre rayé rose**  
**Museau de lièvre blanc**  
**Janissole**  
**Cloche d'Automne**  
**Api des Raynauds**  
**Api vert**  
**Museau de lièvre jaune**  
**Passe-rose**  
**Pomme de Rouairoux**



## **LES POIRIERS** (greffés sur franc, calleryana, cognassier ou farold):

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

**Calleryana :** issu de semis, vigoureux, recommandé pour les sols argileux

**Cognassier/Farold :** 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)

### **POUR L'ETE ET LE DEBUT D'AUTOMNE :**

(Par ordre de maturité)		Calibres et porte-greffes disponibles					
		1 an			2 ans		
		franc	Call.	Cogn./Farold	franc	Call.	Cogn./Farold
<b>Pérots :</b> petites poires « de la St Jean », très précoces (juillet) au parfum inoubliable	juillet		●		●	●	
<b>Trompe-pastre :</b> excellentes petites poires restant vertes à maturité.	juillet	●		●	●		
<b>Beurré Giffard :</b> jaune-vert plus ou moins voilé de rouge, fruit allongé à chair fine et acidulée	fin juillet début août	●		●	●		●
<b>« Belle d'été » :</b> Grosse poire jaune, longue et renflée à la base, au pédoncule (queue) excentré, chair très sucrée et parfumée. Bassin Castrais et Mazametain	août	●		●			●
<b>William's Duchesse :</b> Ancêtre de la Williams' jaune. Fruit fondant sucré et savoureux (du miel !). sensible à la tavelure, Conservation assez courte	août - septembre	●	●	●			●
<b>William's rouge :</b> fruit bien rouge sur fond jaune, plus résistant à la tavelure que la duchesse, saveur plus musquée <i>bien adaptée à l'altitude</i>	septembre	●		●			
<b>Jaune de Montagne :</b> variété à déterminer de type William, faisant de beaux fruits jaunes, fondants, juteux et sucrés. <i>Très bien adaptée à l'altitude</i>	août - septembre	●			●		
<b>Joyaux de septembre :</b> poire fondante à forme particulière très rétrécie au niveau du pédoncule, joue rose au soleil. <i>Très bien adaptée à l'altitude</i>	septembre	●	●				
<b>Merveille du Thoré :</b> Fruit non identifié, de belle taille, entièrement recouvert de fauve grisé. Chair verdâtre très fine, extrêmement juteuse et très parfumée, arbre vigoureux et peu sensible aux maladies. Mon coup de cœur !	fin août - septembre	●	●	●		●	●
<b>Poire coing :</b> août, forme de coing, jaune unie, fondante, juteuse et parfumée, rare	septembre - octobre	●	●		●		

(été et début d'automne -suite)	maturité	1 an			2 ans		
		franc	Call.	Cogn./ Farold	franc	Call.	Cogn./ Farold
<b>Poire de Prat Viel</b> : très gros fruit de la Montagne Noire, jaune, fondant. <i>Bien adaptée à l'altitude</i>	septembre	●		●			●
<b>Citron de septembre</b> : poire trapue, épiderme vert frappé de rouge à l'insolation, ponctué de fauve sur l'ensemble du fruit. chair fine, blanche juteuse et bien parfumé	septembre	●			●		
<b>Grise sucrée de la Frégère</b> : fruit presque entièrement grisé sur fond jaune, forme curieuse comme une très grosse figue, chair bien sucrée, fondante et juteuse.	septembre	●	●	●	●		●
<b>Louise Bonne d'Avranches</b> : gros fruit asymétrique, rouge rosé à l'insolation, à chair juteuse, sucrée, agréablement acidulée	septembre à fin octobre	●					

**POUR L'AUTOMNE ET L'HIVER :**

(Par ordre de maturité)		1 an			2 ans		
		franc	Call.	Cogn./ Farold	franc	Call.	Cogn./ Farold
<b>Général Leclerc</b> : fruit jaune verdâtre entièrement panaché de gris, chair fine et juteuse, plutôt acidulée et bien parfumée <i>Très bien adapté à la montagne</i>	octobre-décembre	●					
<b>Sucrée de Montluçon</b> : fruit jaune piqueté de fauve et de rouge, chair fine, assez sucré <i>bien adapté à la montagne</i>	octobre - novembre	●		●			
<b>Beurré gris</b> : fruit pointu, fortement panaché de fauve, parfumé, à chair fine. <i>Très bien adapté à la montagne</i>	octobre à décembre	●					
<b>Conférence</b> : fruit allongé, à peau verte panachée de liège. Fruit d'automne de bonne conservation, peu sensible aux maladies, à chair douce, à peine acidulée	octobre - novembre	●			●		●
<b>Beurré Clairgeau</b> : gros fruit à peau grisée, rouge vermillon à l'insolation. Chair blanche juteuse, parfumée.	octobre - décembre	●	●	●			
<b>Doyenné de Comice</b> : 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	●	●		●		
<b>Jeanne d'Arc</b> : Proche de la Comice mais diffère par la forme, chair de qualité identique	octobre à décembre	●	●	●			
<b>Tardive de la Rougearié</b> : fruit allongé en goutte d'eau, peau fauve panachée, chair fine et ferme, bien résistant aux maladies	octobre à décembre	●					
<b>Poire du curé</b> : fruit de garde verdâtre caractérisé par une « couture » verticale de couleur fauve. Arbre vigoureux et résistant aux maladies. Peut se consommer frais mais très bon cuit ou séché	octobre à décembre	●	●	●			●
<b>Comtesse de Paris</b> : très tardive, fruit vert pâle en forme de losange, tendre, juteuse, mi-sucrée.	octobre - février	●			●		
<b>Beurré d'Aremberg</b> : gros fruit jaune légèrement lavé et strié de rose. Chair blanche fine et ferme, acidulée et juteuse	novembre - février	●					

## LES PRUNIERs :

Greffés sur Myrobolan : très vigoureux, convient pour tous types de sols, même un peu humides

Greffés sur St Julien : sols argileux et argilo calcaire, vigueur moyenne

		Myrobolan		Saint Julien	
		1 an	2ans	1 an	2ans
<b>Prune Abricot</b> : 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	●			
<b>Reine Claude d'Oullins</b> : gros fruit jaune parfois rosé, pas trop sucré, assez juteux et un peu acidulé. Fertile, bon pollinisateur.	mi-juillet à mi-août		●		
<b>Reine Claude verte</b> : 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	●	●		
<b>Reine Claude dorée</b> : fruit plus gros que la précédente, bien sucré, idéal pour confitures. A éviter en montagne.	mi-août	●	●		
<b>Bleue de pays</b> : prune très ancienne de la vallée du Thoré et des montagnes. De belle taille, d'un beau bleu foncé prumineux, chair charnue, juteuse et sucrée. <i>Convient en altitude</i>	fin août	●	●	●	●
<b>Mirabelle</b> : petit fruit jaune rosé, parfumé, souvent utilisé en tartes. Originaire de Lorraine où elle très utilisée pour la distillation	fin août				●
<b>Rouge de Montagne</b> : Prune rouge foncé (chair jaune), charnue et sucrée, très répandue dans les monts de Lacaune. <i>Convient en altitude</i>	fin août	●	●		
<b>Prune d'ente</b> : Prune violette allongée connue pour les pruneaux mais également très bonne fraîche ou en confiture	fin août	●	●		
<b>Quetsche de Bühl</b> : gros fruit rouge foncé, juteux et sucré, résiste bien à la chute au sol, donc de bonne conservation	mi-septembre	●	●	●	●

## LES CERISIERS (greffés sur Merisier ou Sainte-Lucie) :

Merisier : Craint le calcaire et les terrains trop secs. Donne de grands arbres

Cerisier de Sainte-Lucie : pour sols secs, calcaires ou tout sol bien drainant (taille plus petite)

	Porte Greffe	Calibres disponibles			
		Merisier		Sainte Lucie	
	maturité	1 an	2ans	1 an	2 ans
<b>Burlat</b> : Fruit précoce rouge foncé, très sucrée bien présente sur le territoire <i>Convient en moyenne montagne</i>	mai	●			
<b>Belle de mai</b> : premier fruit présent sur le versant héraultais, beau rouge uni	mi-mai	●	●		
<b>Rouge précoce de pays</b> : première cerise du pays Mazametain et de la vallée du Thoré. Jamais véreuse.	mi-mai	●			
<b>Clairette</b> : fruit clair, de couleur rosé, très bonne, jamais véreuse	fin mai	●	●		
<b>Blanche</b> : Fruit entièrement jaune pâle, échappant aux vers et aux oiseaux par sa couleur	juin	●	●		
<b>Reverchon</b> : gros fruit rouge foncé bien charnu	juin	●	●		
<b>Bigarreau Napoléon</b> : fruit panaché rouge et blanc, assez gros, goût sucré acidulé excellent <i>Convient en moyenne montagne</i>	juillet	●		●	
<b>Géant d'Hedelfingen</b> : Fruit noir brillant assez petit, craquant et sucré. Floraison tardive bien adaptée à notre climat	mi-juin à juillet	●	●		
<b>Noire du Soulié (variété locale non identifiée)</b> : la dernière à mûrir, quasi-noire à maturité, sucrée, cette variété peut s'adapter jusqu'à 700 m d'altitude	Fin juin, juillet	●			
<b>Griotte de Montmorency</b> : petite cerise rouge écarlate, juteuse, bien sucrée mais également très acidulée. Peu sensible au ver	juillet	●			
<b>Cerise de la Raviège</b> : (non identifiée) variété s'étant bien adaptée à l'altitude et l'humidité, rouge, mi-saison	juin	●			

## LES PECHERS DE VIGNE : Eviter les sols lourds ou engorgés et terrains trop calcaires

Greffés sur pêcher Rubira (tous sols drainants, même acides), Missour (sols argilo-calcaires non humides)

Scions d'un an - maturité fin août /septembre **Très peu de plants, réservez !**

**Délice d'Aigefonde** : chair jaune à peau rouge, belle taille

**Blanche des Estrabauts** : Chair blanche à peau jaune rosée au soleil, petite mais très parfumée

**Sanguine** : Chair sanguine à peau violacée

## **LES COGNASSIERS** : Craint l'excès d'humidité - *scions d'un an greffés*

Variété de Montagne non identifiée, très bien adaptée à la région, peu sensible à la tavelure, fruits de taille moyenne, sains et parfumés	octobre
--	---------

## **LES NEFLIERS (greffés sur cognassier)** : - *scions d'un an greffés*

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
---	----------------------------

## **PETITS FRUITS :**

**Pas de framboisiers cette année suite aux fortes chaleurs**

### **Cassissiers :**

- Andéga : autofertile très parfumé pouvant polliniser Noir de bourgogne
- Noir de bourgogne : très savoureux, de semi-tardif
- Coswold cross : précoce, très productif et sucré
- Géant de boskoop : précoce, pollinisateur de Noir de bourgogne
- Blackdown : mi-saison, autofertile, robuste, bon pollinisateur

### **Groseilliers : (tous auto-fertiles)**

- Versaillaise blanche : variété ancienne rustique à beaux fruits nacrés
- Versaillaise rouge : supporte bien le froid, fruits rouges, production abondante
- Blanka : peu sensible à l'oïdium, grosses grappes blanches
- Junifer : fruit rouge, arbuste robuste et bien adapté à la région

**Casseilles : gros fruit : croisement cassis X groseille à maquereaux, surprenant, résistant à l'oïdium) :**

- Anita : la plus précoce
- Josta : port plus étalé et plus tardive en maturité

**Pas de Groseilles à Maquereau cette année : (plants trop petits)**

### **Noisetiers**

- Nottingham : fruits allongés précoces à polliniser par Cosford ou Impératrice E.
- Fertile de coutard : gros fruits ronds, à polliniser par longue d'Espagne.
- Purpurea : feuillage rouge gros fruits, à polliniser par longue d'Espagne.
- Longue d'Espagne : fruits allongés, pollinisateur
- Impératrice Eugénie : petits fruits mais bon pollinisateur
- Cosford : fruits allongés et savoureux, à associer à longue d'Espagne

## 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 M7 ou MM106	4 à 6 m
Pommier greffé sur EM9	2 à 3 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
Cerisier (sur Sainte-Lucie)	4 à 5 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 nécessiteront 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. Plus la terre est compacte, plus il faudra aller large et profond. Soyez généreux pour l'arbre, ne ménagez pas votre peine, et l'arbre se développera vite ! En terre lourde, il est conseillé de préparer les trous à l'avance pour que les gels et dégels brisent les mottes. Un diamètre de 80 cm est un minimum même en terre légère, en profondeur cela va dépendre du système racinaire mais prévoir 40 cm pour les formes basses et 60 à 80 pour les arbres sur franc.

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 et fumure :

PHASE LA PLUS IMPORTANTE. Bien ameublir la terre du fond. Y mélanger de la matière organique est idéal. *(Plus votre terre est compacte plus il faut choisir un compost bien élaboré, en revanche en terre très sableuse, préférer de la matière organique fraîche, peu décomposée - fumier, compost grossier - en évitant toutefois un contact direct avec les racines)*. Placer 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 /fumier 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 enfoncé 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 trentaine de litres tous les deux à trois semaines est recommandé. 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.