le jardin Comestible

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CATALOGUE 2020 - 2021

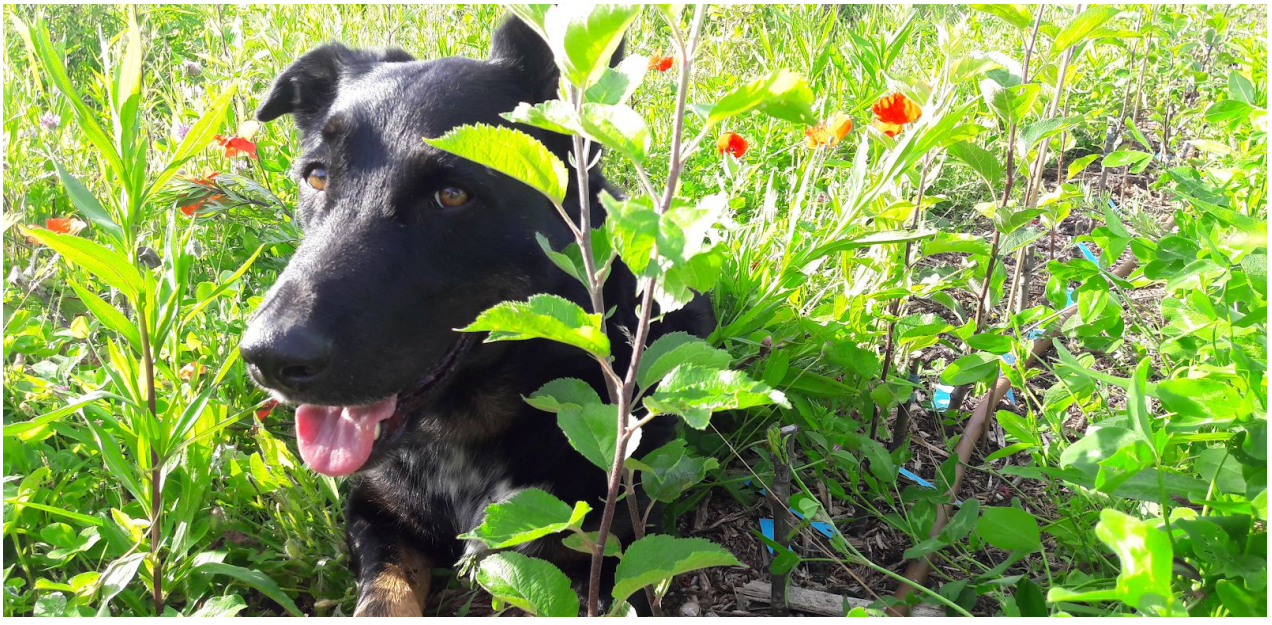
ARBRES FRUITIERS BIO
CULTIVÉS EN PLEINE TERRE
VARIÉTÉS ANCIENNES ET LOCALES

La pépinière Le Jardin Comestible est située à Collonges au Mont d'Or, sur le plateau de Charézieux : 12 chemin de Moyrand (sur rendez-vous uniquement).

Arbres en pré-commande, à retirer à la pépinière après la chute des feuilles (novembre).
Cultivés sur sol vivant.

Mes arbres sont jeunes (1 ou 2 ans) et fiers de l'être !

Valentine Prinet - 07 81 69 21 89
valentine@jardincomestible.fr
https://jardincomestible.fr/pepiniere/
SIRET 819 508 276 00030
Passeport phytosanitaire 0690034V



MODE DE CULTURE

Les arbres fruitiers sont cultivés selon les règles de l'agriculture biologique (organisme certificateur Alpes Contrôles), sur sol vivant et avec très peu d'arrosage.
Les variétés sans précisions sont en Bio, les autres sont en conversion : mes greffons viennent parfois de chez des amis qui ne sont pas certifiés, ce qui donne lieu à une période de conversion sur les scions (C1 = première année de conversion, C2 = deuxième année de conversion)

Je mise avant tout sur la biodiversité et encourage un équilibre naturel.

Tous mes arbres sont greffés sur place, je ne fais pas d'achat-revente.
Les arbres sont souvent petits : ils poussent à leur rythme, sans engrais d'origine synthétique. Ce mode de culture vise à leur assurer un bon départ, et une bonne adaptation ensuite chez vous.

CHOISIR VOTRE ARBRE

Les arbres fruitiers sont des scions (arbre greffé avec un ou deux ans de végétation) vendus en racines-nues.

Le porte-greffe a une influence sur :
- le degré de vigueur de l'arbre
- la rapidité de la mise à fruit
- l'adaptation au sol. La question principale est de savoir si votre terrain est plutôt drainant, sableux, séchant, ou au contraire lourd, argileux/limoneux, qui garde bien l'eau. Il est aussi utile de connaître son pH et sa teneur en calcaire.

Les variétés sont sélectionnées grâce à différents critères :
- le goût
- la résistance aux maladies et aux aléas climatiques
- la date d'obtention et l'origine (en favorisant les variétés anciennes et locales)

Je suis à votre disposition pour vous guider dans votre choix !

PRIX DES SCIONS FRUITIERS

Scions d'un an ou deux ans :
Pommier, poirier : 19 €
Plaqueminiers (kakis) : 25 €
Autres arbres fruitiers : 20 €

Remise de 2 euros par arbre à partir de 5 arbres achetés

Me contacter pour les grosses commandes : valentine@jardincomestible.fr

POMMIERS

Porte-greffes disponibles :

- EM9 : Nanifiants pour tous sols sauf asphyxiants (nécessite un tuteurage). Mise à fruits rapide, durée de vie assez courte.
- MM106 : Semi-Vigoureux pour sol fort/argileux. Mise à fruits assez rapide.
- Franc : Vigoureux pour tous sols. Mise à fruits plus lente mais très bonne longévité.

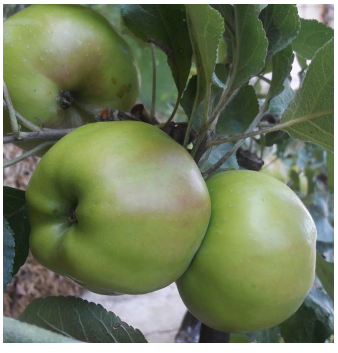
Les pommes précoces

Transparente de Croncels

Excellente pomme, gros fruit blanc à chair fine, tendre et juteuse à saveur acidulée et parfumée (au parfum d'amande fraîche), devenant farineuse après maturité. Arbre vigoureux et fertile, Résiste bien aux maladies et aux froids hivernaux, très bonne crue et cuite (pâtisserie, gelée, compote).
Maturité précoce (fin août).

Akane

Variété assez récente (1953) originaire du Japon.
Production régulière. Arbre peu poussant.
Fruit moyen, juteux et parfumé, à la peau d'un rouge vif et brillant. Assez résistante aux maladies. Adaptée aux situations chaudes. Excellente pomme à couteau.
Récolte mi-août et conservation jusqu'en octobre.



Isabelle Luizet - variété locale -C2

Variété obtenue en 1907 à Ecully (pépin de Calville blanc).
Jolies pommes côtelées à la chair blanche, sucrée, relevée, agréablement acidulée, de bonne qualité gustative.

Arbre vigoureux, productif, sans alternance.
Se récolte en octobre-novembre et se conserve peu.

Pay Bou

Variété basque également appelée Calville Rouge d'été.
Fruit rouge strié, côtelé, à la chair tendre, juteuse et parfumée. Excellente au couteau.
Arbre de vigueur moyenne, très rustique, très résistant aux parasites, à la tavelure et aux pucerons. Floraison semi-tardive.
Très précoce, maturité mi-août / fin août, se conserve un peu, jusqu'à fin septembre.

Reine des Reinettes

Variété précoce datant de la fin du 18ème siècle.
La chair est très parfumée, sucrée, acidulée, fine et ferme mais elle peut devenir rapidement farineuse si la cueillette est trop tardive. Excellente crue et cuite, c'est la reine des tartes Tatin !
Excellent pollinisateur (floraison abondante et étalée).
Récolte fin août, conservation jusqu'en décembre.

Pommier à chair rouge

Des pommes croquantes et acidulées à la chair entièrement rouge, légèrement veinée de blanc ! Garde sa couleur à la cuisson, à déguster crue ou cuite.
Récolte en septembre, conservation quelques semaines.

Les pommes d'automne et hiver

Belle de Boskoop

Obtenue aux Pays-Bas en 1856. Une pomme aussi délicieuse crue que cuite ! Chair ferme, acidulée et sucrée, riche en vitamine C.
Récolte en octobre, conservation jusqu'à mars environ.

Calville d'Oullins - variété locale

Trouvée à Oullins (69), à la fin du 19ème siècle. Chair blanche, sucrée et juteuse.
Bonne crue, très bonne cuite.
Récolte en octobre, conservation jusqu'à mars.

Calville rouge du Mont d'Or - variété locale

Variété ancienne originaire de Champagne au Mont d'Or.
Grosse pomme rouge côtelée.
Récolte septembre - octobre.
Conservation jusqu'à novembre. Chair fine et juteuse, bonne saveur parfumée, arbre vigoureux.

Cousinotte rouge d'hiver

Très adaptée au séchage. Pomme très parfumée, acidulée, sucrée, à la peau lie-de-vin assez épaisse. Très riche en anthocyanes.
Variété ancienne qui faisait partie du potager du roi à Versailles. Sur le même pommier, certains fruits ont la chair rouge, d'autres non.
Récolte en octobre, conservation jusqu'à janvier.

Cox's orange

Obtenue en 1825 en Angleterre. Une des meilleures pommes à couteau, à la chair fine, ferme, très juteuse, sucrée et légèrement acidulée.
Ne convient pas en zone froide. Arbre peu vigoureux, adapté aux zones assez humides.
Très bon pollinisateur.
Maturité début octobre, conservation jusqu'à fin décembre.

Cul d'oie

Belle pomme lourde à l'épiderme jaune. Très bonne pomme à couteau : goûteuse, acidulée, sucrée. Arbre rustique, fertile et peu sensible aux maladies.
Récolte en octobre/novembre, se conserve jusqu'en mars.

De neige (= "la Fameuse") -C2

Une pomme délicieuse, au parfum particulier, à la chair blanche comme neige.
Très polyvalente, excellente au couteau, cuite et en jus.
Variété ancienne (1730) canadienne, de vigueur moyenne et de grande fertilité, sans alternance, assez sensible à la tavelure.
Sa floraison très précoce a la particularité de résister au gel.
Récolte en septembre/octobre, à déguster jusqu'en décembre. Issu du catalogue du Morvan (Michel Belin, cf Marcel)

Fuji

Variété japonaise obtenue en 1939.
Grosses pommes douces et sucrées, juteuses, parfumées et croquantes avec très peu d'acidité, très populaires.
Variété vigoureuse, rapidement productive et fertile (éclaircir les fruits pour avoir un bon calibre).
Se récolte fin octobre et se conserve très bien, jusqu'à mars environ.

Gava -C2

Variété ancienne exceptionnellement résistante aux maladies, notamment la tavelure.
Les pommes sont très riches en vitamine C, très parfumées, à la peau rouge ponctuée d'orange.
L'arbre est productif et très rustique.
Récolte en octobre, se conserve jusqu'en janvier.

Germaine - Variété locale

Bonne crue, très bonne cuite.
Fruit jaune et rouge, parfumé.
Récolte en novembre, conservation jusqu'en février.

Mignonette d'Herbassy -C2

Variété d'origine probablement autrichienne, importée pendant la guerre aux environs de 1870. Traditionnellement très cultivée en Isère, aussi appelée Demoiselle Cabassou.
Grosse pomme jaune striée de rouge à la chair fine, juteuse, assez peu sucrée et acidulée.
Très bon fruit à couteau, peut aussi servir à la fabrication de cidre, compote et jus.
Variété vigoureuse et rustique, adaptée aux zones froides (floraison tardive).
Bonne conservation, récolte en novembre, consommation jusqu'en avril.

Patte de loup

Excellente variété ancienne (daterait du 15ème siècle ?). Chair délicieuse, sucrée et acidulée, au parfum anisé, excellente crue comme cuite. Arbre vigoureux, fertile et peu sensible aux

maladies, qui résiste au vent. Floraison tardive. Sur les arbres adultes, une marque apparaît souvent sur les fruits, comme si un loup les avait griffés.
Récolte en décembre, consommation jusqu'en avril.

Reinette Ananas -C2

Obtenue vers 1820 aux Pays-Bas. Arbre peu vigoureux mais fertile.
Fruit ferme et juteux, avec un délicieux parfum d'ananas à maturité.
Récolte en octobre, conservation jusqu'à mars environ.
Selon Marcel, il existe une Ananas rouge plus goûteuse

Reinette grise ancienne - variété locale

Fruit très croquant et juteux, très sucré, peu acidulé.
Excellente cuite, moelleuse, très parfumée.
La pomme idéale du boudin aux pommes !
Très bonne conservation : récolte en novembre, consommation de décembre à avril.

Reinette grise du Canada

Variété d'origine anglaise, obtenue au début du 19ème siècle.
Une pomme juteuse, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée. Peau jaune terne couverte de russeting.
Tient très bien à la cuisson.
Assez résistante à la tavelure.

Rialette - Variété locale -C2

Variété originaire de Saint Paul en Jarez.
Pomme aplatie, à la peau rouge violacé, savoureuse. Chair blanche, légèrement rose sous la peau, fine, sucrée, acidulée, légèrement parfumée, ferme et cassante.
Arbre vigoureux et productif.
Consommation de novembre à janvier.

Les pommes de garde (à faire mûrir en cave)

Belle fille de Salins -C2

Variété obtenue dans le Jura début du 20ème siècle. Petite pomme jaune striée de rouge, croquante, ferme et juteuse, sans acidité et au léger parfum d'amande. Très bonne crue et

cuite. Excellente conservation. Résistante à la tavelure, débourrement tardif qui en fait une bonne variété de moyenne montagne et de climat froid.
Récolte en octobre, conservation jusqu'à mai dans de bonnes conditions !

Calville blanc d'hiver -C2

Connue depuis le 17ème siècle. Une grosse pomme côtelée fine et délicate, à la texture fine et tendre, avec un léger parfum de banane. Riche en vitamine C. A la fois excellente à croquer et en compote. A réserver aux amateurs car elle peut être assez sensible aux maladies, et à abriter du vent pour éviter la chute prématurée des fruits.
Récolte fin octobre, à consommer à partir de décembre, jusqu'à mars.

Cannelle

Variété de la Loire, adaptée à l'altitude.
Petite pomme jaune à la chair ferme et très sucrée, très parfumée. Utilisation couteau, jus, pâtisserie.
Arbre rustique et résistant aux maladies, à la floraison tardive.
Récolte en novembre, consommation de décembre à mai.

Cardinal rouge -C2

Très bonne pomme à couteau à la chair mi-croquante, juteuse, acidulée, bien parfumée. Adaptée aux situations chaudes.
Conservation excellente : cueillie en octobre, dégustée de décembre à avril.

Court pendu gris

Grosse pomme très ancienne (avant 1400) autrefois très réputée.
Fruit croquant, sucré, au léger parfum d'anis et de cannelle.
Très résistante à la tavelure. Récolte en octobre-novembre, conservation exceptionnelle qui peut aller jusqu'à un an dans de bonnes conditions.

Court pendu rouge -C2

Excellente pomme à couteau, chair ferme, crémeuse et juteuse au parfum musqué.
Bonne résistance aux gelées tardives, très résistante aux maladies (notamment la tavelure).
Se comporte bien vis à vis des pucerons.
Conservation très intéressante : à cueillir avant les gelées et à conserver jusqu'en avril.

Cusset - variété locale -C2

Variété découverte dans une haie à Poleymieux au Mont d'Or (69) à la fin du 18ème siècle.

Gros fruit d'un jaune mat, chair blanche, tendre, juteuse fine et sucrée, assez peu acidulée.

Floraison très tardive (le débourrement est aussi tardif), la rendant très adaptée aux zones froides et à l'altitude. Variété productive et rustique, peu sensible aux maladies, traditionnellement cultivée en région lyonnaise et dans les Monts d'Or.
Se récolte en octobre, à faire mûrir en cave et à déguster à partir de janvier à pleine maturité (jusqu'en mars).

Fer (= Pomme de fer)

Trouvée en Isère, en 1925.
Très bonne et grosse pomme ferme et croquante, de très longue conservation.
Floraison tardive.
Récolte en novembre, consommation jusqu'en mai !

Jolibois

Variété obtenue par M. Alfred Jolibois dans l'Yonne d'un semis effectué en 1907. Fruit jaune paille strié de rouge, rustique, chair juteuse, acidulée, sucrée et parfumée (rappelant la rose, la fraise et la vanille).
Très résistant aux maladies. Floraison mi-tardive.
Très bonne conservation, gagne en saveur avec le temps.
Récolte en novembre, consommation jusqu'en juin !

La Nationale (Cusset rouge) - variété locale

Variété trouvée à Saint-Romain-au-Mont-d'Or en 1870.
Pomme rouge à chair blanche, mi-sucrée, mi-acidulée, pomme à couteau et à jus, pommier rustique, vigoureux, productif et fertile, port un peu retombant, culture en altitude possible (floraison tardive).
Récolte fin octobre, consommation jusqu'en avril.

Reinette Clochard

Aussi appelée Rochelle, Clocharde ou Reinette de Parthenay.
Une des meilleures pommes de garde (à couteau).
Fruit à la peau rugueuse d'un beau jaune soutenu, tacheté de petits points bruns à maturité.

Reinette blanche du Canada

Grosse pomme très parfumée, sucrée, acidulée, à l'épiderme rugueux, lui donnant un air rustique. Excellente en cuisson et pâtisserie. Son origine est méconnue, mais connue en France depuis le début du 19ème siècle.
Arbre vigoureux, peu sensible à la tavelure et à l'oïdium.
Récolte début octobre, conservation jusqu'en mars.

Reinette d'Angleterre

Excellente variété de garde d'origine inconnue.
Chair mi-tendre à maturité, fondante, acidulée, juteuse, sucrée, parfumée.
Très bonne crue et cuite. Variété rustique et très vigoureuse.
Elle se cueille début novembre et se consomme de début décembre jusqu'en avril (elle devient encore meilleure avec le temps !)

Reinette d'Armorique -C2

Variété très ancienne (existait au Moyen-Âge).
Chair acidulée, croquante et parfumée. Variété très polyvalente : très bonne pomme à couteau, à cuire et à cidre.
Floraison très tardive, et débourrement encore plus tardif, ce qui en fait un pommier très adapté à l'altitude. Rustique et peu sensible aux maladies.
Récolte début novembre, consommation de janvier à mai.

Reinette d'automne (= Pépin d'or)

Variété très ancienne (milieu du 18ème siècle), répandue en Bourgogne.
Très bonne pomme polyvalente : croquante, très parfumée, acidulée, très sucrée et qui reste bien juteuse même en garde.
Arbre vigoureux et fertile, rustique, résistant aux maladies. Floraison tardive.
Récolte en octobre, consommation de décembre à mai dans de bonnes conditions.

Reinette de Mâcon

Variété très ancienne (avant 1628), originaire de Mâcon (71).
Fruit de taille moyenne à la peau légèrement rugueuse.
Sucrée, ferme, juteuse, assez fortement acidulée.
Récolte en octobre/novembre, consommation de janvier à mars.

Reinette Marcel (ou Marcelle)

Variété trouvée aux alentours de 1900 à Genay (69). Chair blanche, juteuse, parfumée, bonne pomme à couteau.
Floraison mi-tardive.
Très bonne conservation. Récolte en novembre, consommation jusqu'en mars.

Reinette Martin -C2

Variété originaire des hautes Cévennes d'Ardèche. Pomme à couteau d'excellente qualité, épiderme jaune doré, chair juteuse et croquante, sucrée, acidulée, parfumée.
Récolte en octobre et consommation de décembre à avril (exhale ses meilleurs parfums autour de février).

Reinette Vignat - Variété locale -C2

Variété obtenue à Lancié (Rhône), date inconnue.
Fruit à chair tendre et fine, parfumé.
Récolte en novembre, consommation de janvier à mars.

Sainte Germaine (= De l'Estre, Reinette de Brive)

Variété très répandue avant l'hégémonie de la Gala et autres Golden.
Chair excellente, très sucrée, acidulée, juteuse et très parfumée.
Polyvalente, elle est aussi bonne crue que cuite et peut servir à la fabrication de cidre.
Arbre peu sensible aux maladies, notamment la tavelure sur feuille et fruit. Floraison tardive.
Très bonne conservation, consommation de janvier à mai.

Winter banana (= Banane d'hiver) -C2

Variété obtenue en 1876 aux Etats-Unis (Indiana). Belles pommes rondes à la peau jaune, rosée à l'insolation, à chair fine et tendre, très sucrée mais peu juteuse et peu acidulée, au parfum musqué rappelant légèrement la banane.
Pommier assez sensible aux maladies, pour amateurs.
Récolte mi-octobre, consommation de décembre à fin janvier.

POIRIERS

Porte-greffes disponibles :

- Cognassier de Provence (BA29) : semi-vigoureux pour tous sols. Mise à fruits assez rapide.
- Franc : Vigoureux pour tous sols. Mise à fruits plus longue mais plus grande longévité.

Poires à couteau

Abbé Fétel (= Abbate) - Variété locale -C2

Variété obtenue en 1866 à Chessy les Mines (69).
Poires très allongées en forme de calebasse, à la chair fine, demi-tendre, juteuse et sucrée.
Floraison précoce. Variété la plus cultivée en Italie. A réserver aux situations chaudes.
Récolte mi-septembre, bonne conservation.

Beurré d'Apremont (= Beurré Bosc) -C2

Variété originaire de Haute Saône, trouvée autour de 1835.
Chair légèrement granuleuse, juteuse et sucrée. Très bonne poire à croquer fraîche et excellente cuite au vin.
Arbre très fertile. Greffée avec un intermédiaire sur cognassier (Comice) car incompatible directement sur cognassier.
Récolte mi-octobre, bonne conservation.

Beurré Hardy

Variété précoce du début du 19e siècle.
Fruit juteux, sucré.
Arbre vigoureux assez résistant à la tavelure.

Certeau d'automne

Variété très ancienne (existait en 1540), originaire des hautes Cévennes. Bonne à croquer (assez granuleuse, sucrée) mais également très bon fruit à cuire : la chair devient rosée et excellente (confitures, tartes). Autrefois utilisée en confiserie. Arbre très ornemental prenant de belles couleurs à l'automne. Récolte en octobre, bonne conservation.
Pollinisée par Conférence

Claude Blanchet - variété locale -C2

Variété obtenue en 1877 à Vienne (38). Petite poire juteuse et parfumée.
Maturité fin juillet. Variété très populaire au Japon !

Conférence -C2

Variété obtenue en 1884 en Angleterre. Poire très allongée, à la chair fine, fondante, juteuse, légèrement acidulée. Très bonne qualité gustative. Arbre rustique mais peu adapté aux situations chaudes. Produit des fruits parthénocarpiques (sans fécondation) en cas de mauvaise pollinisation. Une des variétés les plus plantées en Europe.
Récolte mi-septembre, conservation jusqu'en décembre environ.

Doyenné du Comice

La reine des poires !
Variété créée à Angers autour de 1840.
Grosse poire très bonne, chair très fine, fondante.
Arbre assez résistant à la tavelure. Floraison tardive.
Récolte en novembre, conservation jusqu'en janvier / février.

Dr Jules Guyot

Variété de 1870.
Gros fruit parfumé, fondant et juteux, chair blanche.

Arbre résistant à la tavelure et qui remplace de plus en plus la Williams en production commerciale.
Peut produire des fruits parthénocarpiques en l'absence de pollinisateur.

Favorite Morel - variété locale -C2

Variété obtenue à Lyon dans les années 1860 (semis de Williams).
Arbre résistant à la tavelure.
Bonne poire à croquer de forme Williams, à la chair blanche, fine, serrée, fondante, très juteuse, sucrée et parfumée.
Récolte en septembre - octobre.

Ferdinand Gaillard - variété locale -C2

Variété obtenue à Ecully avant 1892. Aussi appelée "poire des mineurs" car ils en emmenaient avec eux pour se désaltérer (fut à ce titre très cultivée dans le Jarez).
Belle poire à la chair blanc jaunâtre, très juteuse, fondante, très sucrée.
Récolte en novembre, consommation jusqu'en février.

Général Leclerc

Variété obtenue vers 1950. Grosses poires à la chair fine, tendre, juteuse et très parfumée.
Excellente qualité gustative.
Bonne affinité avec le cognassier, sujette à l'alternance.
Maturité fin septembre, consommation jusqu'en décembre environ.

Louise Bonne -C2

Variété obtenue à la fin du 18ème siècle, a priori en Normandie.
Poire de taille moyenne, à la chair fondante, très juteuse, acidulée, parfumée, très bonne poire à croquer. Floraison assez précoce mais peu sensible aux gelées, adaptée à l'altitude (où les fruits seraient meilleurs).
Produit des fruits parthénocarpiques en cas de mauvaise pollinisation.
Maturité mi-septembre, se conserve quelques mois.

Mme Bonnefond - variété locale

Variété obtenue en 1848 à Villefranche sur Saône (69).
Poires à chair blanche, fine, bien fondante, très juteuse, bien parfumée. Très bonne qualité gustative. Arbre vigoureux et productif.
Consommation en novembre-décembre.

Mme Bouvant - variété locale -C2

Variété obtenue vers 1903 à Saint André de Corcy (01).
Grosse poire à chair blanche, très fine, très fondante, très juteuse, sucrée et parfumée de très bonne qualité.
Arbre fertile et rustique.
Consommation octobre-novembre.

Marguerite Marillat -C2 - variété locale

Variété obtenue vers 1874 à Villeurbanne.
Très grosses poires (jusqu'à 700 g) à la chair blanche d'excellente qualité, fine, fondante, juteuse, parfumée, sucrée et légèrement acidulée.
Arbre vigoureux et rustique, au bois très jaune.
Récolte en septembre-octobre. Se conserve peu.

Muscat fleuri

Poire ancienne datant du 15ème siècle.
Petit fruit arrondi, chair très juteuse, sucrée, acidulée et musquée.
Maturité début août.

Packham's Triumph

Variété obtenue par Charles Henry Packham à Molong, Australie, semis effectué en 1896.
Fruit irrégulier à la chair blanc jaunâtre, très juteuse, très sucrée, très parfumée, légèrement acidulée.

Précoce de Trévoux

Variété obtenue en 1862 à Trévoux dans l'Ain.
Gros fruit jaune rosé, chair blanche sucrée et fine, juteuse, bien parfumée, maturité début août.
Une des meilleures variétés précoces. Arbre assez résistant à la tavelure et résistant aux maladies en général.

Sainte Anne -C2 - variété locale

Variété obtenue à St Cyr au Mont d'Or (69) avant 1879.
Fruit à la chair blanc jaunâtre, juteuse, sucrée, agréablement parfumée, ne blettissant pas.
L'arbre est vigoureux, rustique et fertile.
Maturité fin juillet.

Sanguine de France (= sanguinole) -C2

Fruit de petit calibre à chair transparente, marbrée de rose vif, mi-fine, fondante, juteuse, sucrée et acidulée.
Feuillage rouge très ornemental, surtout en automne.
Maturité début septembre.

Souvenir du Congrès -C2 - variété locale

Variété obtenue à Vaise en 1851.
Grosse poire bosselée à chair blanche, mi-fine, fondante, saveur sucrée et légèrement musquée.
Arbre élancé, très résistant à la tavelure.
Maturité août - septembre.

Williams

Variété anglaise de 1770.
Chair bien fine blanc-jaune, juteuse, sucrée, très bonne qualité gustative.
Arbre assez sensible à la tavelure, faible vigueur, maturité précoce.

Poires à cuire

Curé

Variété trouvée en 1760 dans l'Indre.
Excellente poire pour les conserves et pour la cuisson au vin car elle ne se défait pas. Son goût dépend beaucoup du terroir, il réussit le mieux dans les situations assez chaudes et lumineuses, bien drainées. Arbre productif, rustique adapté à la petite altitude.
Récolte mi-octobre, consommation jusqu'à janvier.

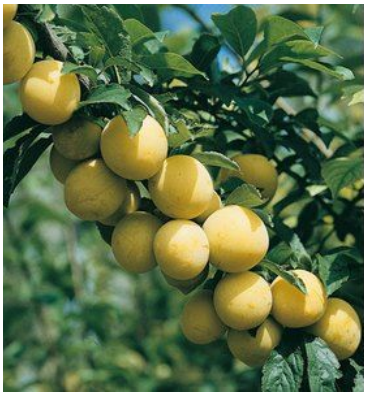
Livre (poire de Livre) -C2

Variété qui existait avant 1600, origine non connue. Nommée ainsi car les fruits dépassent souvent le poids d'une livre romaine (336 g).
Grosse poire au goût acidulé, chair ferme et grossière souvent âpre. Très sucrée quand elle est cuite, très bonne en compote. Sans intérêt crue (amère), sauf en fin d'hiver.
Arbre fertile et vigoureux, très rustique.
Récolte en octobre, consommation de janvier à mai (très bonne conservation).

PRUNIERS

Mise à fruits environ 4/5 ans. Porte-greffes disponibles :

- Saint Julien : Semi-vigoureux pour sols forts/argileux
- Mariana GF8 : Très vigoureux pour sols lourds
- Myrobolan (semis) : Vigoureux pour tous sols



Boule d'or

Grosse prune jaune d'or.
Très bonne, sucrée, originaire d'Auvergne.
Autofertile.
Maturité en août.

Monsieur Hâtif

Prune rose violet sur fond bleu/pourpre, sucrée, parfumée, n'adhère pas au noyau, chair tendre.
Adaptée à l'altitude, s'utilise aussi pour les tartes et les confitures.
Arbre rustique et fertile. Pollinisation : Opal
Maturité fin juillet.

Quetsche précoce Zimmer

Semis de hasard trouvé dans les années 1900 en Allemagne.
Souvent considérée comme la meilleure Quetsche précoce.
Fruit bleu pruiné, très bonne chair jaune à orange, arôme agréable. Arbre fertile. Maturité mi-août.

Reine-Claude d'Oullins - autofertile - variété locale

Grosse prune jaune arrondie, tendre, juteuse, sucrée.
A croquer et à cuire. Excellente !
Très bon pollinisateur.
Maturité fin juillet - début août.

Reine-Claude dorée

Aussi appelée Reine-Claude verte.
Prune jaunâtre arrondie, excellente, très sucrée, parfumée, productive.
A croquer et à cuire.
Pollinisateurs : Reine-claude d'Oullins, Quetsche d'Alsace, Reine-claude d'Althan, Reine-claude de Bavay

Seneca

Variété d'origine américaine, de 1972.
Grosse prune croquante, juteuse et parfumée, à la peau rouge et la chair jaune.
Peu sujette à l'alternance.
Les fruits sont délicieux frais, séchés ou en conserve.
Bonne résistance aux maladies et à l'éclatement des fruits.
Pollinisation : Mirabelle de Nancy, Reine-Claude d'Oullins, Opal
Maturité fin août - début septembre.

Abbaye d'Arton (plus disponible cette année) -C2

Fruit gros, long, ovoïde à épiderme se détachant de la chair, rose pâle, chair jaune ambrée, juteuse, sucrée, non adhérente, de bonne qualité.

Valor -C2

Obtention canadienne. Variété rustique et très productive offrant une grosse prune au look de quetsche mais au goût de Reine-Claude, parfumée et sucrée.
Une des variétés les plus tardives (mi-septembre), vigoureuse, pollinisée par Reine-Claude d'Oullins.

Saint Antonin -C2

Variété très ancienne et très résistante aux maladies (notamment le monilia) et à la sécheresse. Extrêmement productive et sans alternance, elle produit une multitude de petites prunes rondes/ovales à confire ou à sécher, sucrées et acidulées.
Ses prunes ont la faculté de sécher sur l'arbre, vous récoltez directement des pruneaux sans avoir besoin de les déshydrater ! Récolte deuxième quinzaine d'août, conservation jusqu'à mi-octobre en réfrigérateur.

Prune verte / Reine-Claude mâle

Produit de grosses Reine-Claudes, jaune verdâtre, bonnes et sucrées. Arbre fertile et très bon pollinisateur pour la Reine-Claude verte. Maturité mi-août.

Reine-Claude Chambourcy - autofertile

Variété de 1895. Produit des Reine-Claudes de taille moyenne, jaune doré à maturité, très bonnes, saveur excellente.
Récolte mi-septembre.

Reine-Claude d'Althan

Variété originaire de Hongrie, vers 860. Très grosse prune rouge, très bonne : chair fine, juteuse, sucrée, parfumée, également utilisée en conserve. La chair se détache très facilement du noyau, c'est beaucoup de temps gagné pour les compotes et confitures !
Arbre vigoureux et productif.
Pollinisateurs : Reine-Claude dorée, d'Oullins ou Violette.
Maturité mi-août.

Quetsche d'Alsace - autofertile

Variété très ancienne qui pourrait avoir été connue des Romains.
Produit de grosses prunes bleues, allongées, très bonnes, sucrées et juteuses, à l'arôme caractéristique des quetsches. Prunes excellentes séchées et cuites.
Arbre vigoureux et rustique, adapté à l'altitude.
Eviter les situations trop chaudes et séchantes.
Maturité début septembre.

Quetsche blanche de Létricourt - autofertile

Variété donnant des fruits ovoïdes, blanc-jaune, à la chair jaune, sucrée, ferme, légèrement acidulée. Donne d'excellents pruneaux.
Très bonne fraîche, sèche et en confiture.
Arbre fertile, vigoureux et rustique, floraison tardive.
Maturité août/septembre.

Quetsche d'Italie (= Fellemberg, Altesse Double)

Variété italienne de la fin du 17ème siècle. Grosse prune rouge-bleu, ovoïde, à la peau très fine, chair sucrée, ferme, peu juteuse, bonne saveur.
C'est la variété qui est utilisée aux Etats-Unis pour faire des pruneaux séchés. Elle est aussi délicieuse en confitures et en tartes.
Très proche de la quetsche d'Alsace, mais plus adaptée aux situations chaudes.
Arbre vigoureux et fertile. Partiellement autofertile, améliorée par Reine-Claude d'Oullins, Reine-Claude Dorée. Maturité début septembre.

Mirabelle de Metz -C2

Variété donnant des mirabelles jaune-orangé, très sucrées, juteuses à la saveur de miel, parfumées. Fruit Petit, rond, jaune verdâtre picté très sucré.
Arbre peu vigoureux au port buissonnant mais très productif et rustique.
Pollinisé par Reine-Claude Dorée, Reine-Claude d'Althan, Reine-Claude d'Oullins.
Maturité fin août.

Mirabelle de Nancy - autofertile - C2

Offre des fruits de bon calibre pour une mirabelle, à la chair se détachant bien du noyau, délicieuse et sucrée. Arbre assez vigoureux au port érigé, très rustique.
Variété autofertile améliorée par Reine-Claude Dorée, Reine-Claude d'Althan, Reine-Claude d'Oullins. Maturité fin août.

Marcelle Chasset - variété locale -C2

Variété obtenue en 1905 à Villefranche sur Saône.
Assez grosse prune à l'épiderme violet, ovoïde, chair jaune d'excellente qualité gustative, ferme, juteuse, bien sucrée et très parfumée. Adaptée au séchage.
Arbre productif, vigoureux et rustique, résistant au monilia.
Particulièrement adapté à l'altitude, peu d'alternance.
Une des prunes les plus tardives : maturité mi-septembre.

Abricot-prune "Sélection" (Pluot)

Original ! Variété italienne obtenue par l'hybridation naturelle d'un myrobolan (prunier) et d'un abricotier sauvage.
Fruit de calibre moyen et de forme arrondie à la chair tendre, sucrée, douce et légèrement acide. Son arôme est un mélange d'abricot et de prune, avec une dominante d'abricot.
Arbre vigoureux et productif.
Maturité deuxième quinzaine de juin.

CERISIERS

Mise à fruits 4 à 7 ans. Eviter impérativement les sols non drainés, avec de l'eau stagnante.

Porte-greffes disponibles :

- Colt : semi-vigoureux pour tous sols
- Sainte-Lucie : semi-vigoureux pour sols secs et calcaires
- Merisier : vigoureux, sols profonds et riches

Burlat

Bigarreau très répandu, donnant des grosses cerises charnues, juteuses et délicieuses, rouge foncé.
Variété découverte en 1915 à Gerland, à Lyon (69).
Maturité de fin mai à début juin.

Jaboulay - sur commande

Quand elle est très mûre, elle est moins sucrée que la Burlat, ce qui la rend très adaptée à la conservation en bocaux.

Merveille de Saint Genis

Variété de bigarreau obtenue à Saint-Genis-Laval (69).
Arbre moyennement vigoureux. Offre des cerises de calibre moyen, fermes, juteuses, très parfumées, très bonnes en goût.
Récolte fin juin / début juillet

Moreau

Variété de bigarreau obtenue en 1895 à Denicé (69).
Grosses cerises rouge foncé brillant, fermes, croquantes, douces, sucrées, juteuses, résistant à l'éclatement.
Récolte mi-juin.

ABRICOTIERS

Mise à fruits 3 à 4 ans. Greffés sur myrobolan : vigoureux, adaptable.
Autofertile.

Bergeron - variété locale

Variété trouvée en 1926 à St-Cyr-au-Mont d'Or (69).
Produit de nombreux gros fruits fermes, sucrés et acidulés de couleur jaune orangé, utilisation en fruit frais et en pâtisserie.
Floraison tardive, peu d'alternance, assez sensible au monilia.
Maturité fin juillet.

PÊCHERS

Mise à fruits 2 à 3 ans. Autofertile.
Porte-greffes disponibles :

- Saint Julien : Semi-vigoureux pour sols forts/argileux
- Pêcher Montclar : sols légers et perméables

Rouge d'oc

Variété ancienne languedocienne extrêmement résistante à la cloque, très productive, au feuillage très ornemental qui rougit en automne.
Fruit à chair légèrement rosée, veinée de rouge, fine, très goûteuse.
Maturité précoce : juin .

Madeleine Pouillet

Mutation de May Flower, plus colorée et précoce.
Belles pêches bien colorées, à la chair blanche, acidulée, juteuse.
Maturité fin juin.

Tournier

Très bonne pêche à chair blanche, juteuse, parfumée. Arbre très résistant à la cloque
Maturité mi-août

Amsden

Variété originaire des Etats-Unis. Arbre vigoureux qui résiste bien à la cloque. Pêches à la chair blanche, fine, acidulée, sucrée, juteuse.

Maturité début juillet.

COGNASSIERS

Atteindra environ 3-4 m. Greffés sur cognassier de Provence. Autofertile.

Gros jaune

Arbre rustique et productif, coing parfumé et de bon calibre.
Récolte en octobre.

AMANDIERS

Greffés sur amandier (franc) ou St Julien.

Texas

Variété originaire des Etats-Unis.
Variété tardive produisant des amandes à coque tendre, qui se récoltent vertes en juillet pour consommation immédiate ou à maturité complète en octobre pour conservation en sec.
Pollinisée par Princesse.

Princesse (="Pistache")

Vieille variété française (avant) 1809, probablement originaire d'Ardèche.
Variété produisant des amandes à coque très tendre au parfum de pistache, qui se récoltent vertes en juin/juillet pour consommation immédiate ou à maturité complète en septembre/octobre pour conservation en sec.
Partiellement autofertile, pollinisée par Texas.

Avijor - autofertile

Variété autofertile à floraison assez tardive, ce qui en fait un des plus résistants aux gels printaniers (mais cela reste un amandier !).
Fruits à coque dure, de très bonne qualité gustative.
Récolte en septembre pour les fruits secs, en juillet pour manger les amandes vertes.

All in one - autofertile

Variété autofertile à floraison assez tardive

NASHIS (Pyrus pyrifolia)

Greffé sur poirier franc. Mise à fruits environ 3 ans.

Aussi appelé pomme-poire car son goût et sa texture se situent entre ces deux fruits.
Très rafraîchissant, croquant, ferme, juteux parfum subtil.
La majorité des variétés sont très rustiques, productives, faciles de culture.
Le fruit peut être conservé au réfrigérateur plusieurs mois (environ 3 semaines en cave).

Kimizuka

Très bonne qualité, épiderme bronzé.
Maturité fin juillet - début août

PLAQUEMINIERS (KAKIS)

Greffé sur *Diospyros Lotus.* Autofertile.

Mise à fruits 3 à 4 ans.
Arbre très ornemental, le feuillage d'automne est magnifique, rougeoyant, et les fruits restent sur l'arbre après la chute des feuilles.
Le plaqueminier est un arbre très rustique, peu exigeant quant à la qualité de son sol, très peu sensible aux maladies et qui résiste bien à la sécheresse.
Peut mesurer plus de 10 m (choisir des variétés peu vigoureuses si vous souhaitez une taille adulte plus modeste)

Le kaki est très intéressant d'un point de vue nutritionnel. Il contient différents pigments, carotènes, lycopènes et xanthines en abondance, et est riche en provitamine A et vitamine C. Il en existe deux sortes.

Les astringents (PCA)

se consomment blets, lorsque le fruit est mou et a perdu son astringence.

Chocolate

Fruits de forme allongée, moyens à gros, peau d'un bel orange et chair foncée couleur chocolat, très goûteuse légèrement épicée.
Maturité fin octobre-début novembre.

Hatchiya

Gros fruit oblong d'excellente qualité, la chair est épaisse, rouge foncée. Très adapté au séchage (par tranches épaisses).Variété considérée comme très résistante au froid.

Peut se conserver jusqu'à fin janvier.

Hiratanenashi

Une des variétés les plus réputées au Japon. Le fruit fortement côtelé est délicieusement parfumé. Conservation jusqu'à fin décembre.

Virginiana Meader (D. virginiana)

Tout petit kaki, (taille d'une petite mandarine), sa chair est pâteuse et extrêmement parfumée avec une note relevée de rhum. Très original, c'est un fruit très goûteux mais au goût très original qui diffère beaucoup des autres kakis. Très bonne résistance au froid. Très précoce, il se mange en octobre.

Rojo Brillante - plus disponible cette année

Fruits gros, allongés avec une croix à la base du fruit à pleine maturité.
Les fruits sont très juteux, rafraîchissants.
Conservation longue, jusqu'à fin janvier.

Mount Goverla -C2

Hybride de Diospyros kaki et Diospyros virginiana. Le plus gros de tous les hybrides, d'origine ukrainienne.
Arbre de petite taille mesurant environ 4 m à taille adulte.

Muscat -C2

Variété, vigoureuse et productive, convient bien aux climats chauds.
Donne de gros fruits ronds, brillants, sucrés et doux à maturité complète.
Maturité novembre/décembre.

Saijo -C2

Variété japonaise dont le nom signifie "le meilleur".
Très sucré, à la chair douce et consistante. Arbre vigoureux au port érigé.
Très résistant au froid. L'un des kakis les plus précoces : septembre / octobre.

Les non astringents (PCNA, ou kaki-pomme)

Ils se consomment croquants, durs comme une pomme. On peut également les consommer blets et ils sont alors légèrement plus sucrés.

Hana Fuyu

Arbre de faible développement, adapté aux petits jardins ; très résistant au froid, fruit très gros (400 à 450 grammes), côtelé, de couleur jaune orangé avec de jolies marbrures noires longitudinales. Très bonne qualité gustative.
Maturité de mi-novembre à mi-décembre.

Une espèce originale de plaqueminier

Diospyros duclouxii

Un plaqueminier donnant des tout petits fruits bleutés. Cette espèce est très ornementale et très appréciée des oiseaux.

PETITS FRUITS

Casseilles - 5€

La casseille (ou caseille) est un croisement entre cassis et groseille à maquereau produisant des fruits agréablement acidulés.
Les deux variétés que je propose (Josta et Anita) sont très similaires mais Anita est un peu plus précoce que Josta.

Amélanchier Sleyt (Amelanchier alnifolia) - 10 à 20€

Cette variété d'amélanchier à feuilles d'aulne a l'avantage d'être plus compacte que l'espèce type, ce qui la rend adaptée aux petits jardins.
Fruits délicieux, grands et sucrés, excellents crus, cuits et séchés, riches en antioxydants.
Port buissonnant, arbuste à croissance assez lente.
Magnifique floraison blanche au printemps, très beau feuillage rouge à l'automne.
Il fera environ 2 à 2,5 m de hauteur adulte.
Très rustique, autofertile, aime le soleil mais éviter les terrains trop séchants.
Récolte mi-juillet.

Framboisier Violette - 5€

Framboises type "anciennes", rose foncé tirant sur le violet, juteuses et aromatiques. Très bonne qualité gustative.
Classé dans les non remontants mais remonte souvent en fin de saison.

Précoce : récolte juin-juillet.

Framboisier Lloyd George - 5€

Variété ancienne de framboisier au parfum délicat, donnes des framboises très aromatiques et parfumées. Productif.
Classé dans les non remontants mais remonte souvent en fin de saison.
Précoce : récolte juin-juillet.

Framboisier Jaune Sucrée de Metz - 5€

Variété ancienne de framboisier (1866) aux fruits jaune blanchâtre mat, sucrés, bien fondants, très délicats. Cannes très vigoureuses, drageonnant beaucoup. Très productif.
Non remontant. Maturité mi-juillet.

Mûre sans épines Loch Ness - 6€

Des mûres à récolter sans se piquer ! Cannes inermes très vigoureuses qui offrent une grosse quantité de très grosses mûres juteuses, sucrées et parfumées.
Récolte en août. A palisser.

SAULES

Saule blanc (Salix alba)

Un saule très utilisé pour la production d'osier. Il aime les sols humides et alluvionnaires.
Vendu sous forme de boutures non racinées d'au moins un mètre (de janvier à mars).
Racine très facilement en terre ou dans de l'eau.
Utilisé pour faire de jolies clôtures tressées vivantes.
10 euros les 15, tarifs dégressifs.

CONSOUDES

Les consoudes sont vendues sous forme de bouture de racine : c'est la forme la plus facile à transporter et reprend très bien. Quantités limitées cette année.

Consoude officinale (Symphytum officinale) - 1€

Un incontournable du jardin bio !
Elle aime les sols riches, profonds et humides, ainsi qu'une exposition plutôt ensoleillée ou mi-ombre.Elle s'accommode des sols secs s'ils sont profonds. Lorsque vous la plantez, prévoyez qu'elle risque de s'étendre, il suffit de lui réserver un carré au jardin.
Multiplication par bouturage de racines, éclat de touffe et semis. Très productive, on peut récolter ses feuilles presque tout au long de l'année (avec une petite pause hivernale).

C'est avant tout son rôle d'accumulateur dynamique (une véritable "pompe biologique") et sa formidable production de biomasse qui intéresse le jardinier écologiste. Sa biomasse peut être utilisée directement comme paillage, compostée, ou en extrait fermenté. Sa teneur en azote et phosphore est élevée, et sa teneur en potasse exceptionnelle.
Peut être envahissante. Attire une multitude d'insectes.

Consoude B4 (Bocking 4) - 2€

La sélection Bocking 4 est avant tout destinée à servir de fourrage et de complément alimentaire aux animaux.
En plus de cela, comme toutes les consoudes, elle sert à produire de la biomasse, à couvrir le sol, et à remonter des nutriments dans ses parties aériennes, les rendant ainsi disponibles.

Consoude B14 (Bocking 14) - 2€

La sélection Bocking 14 est un hybride naturel entre une grande consoude et une consoude rugueuse. Elle a l'avantage de ne pas produire de graines et ainsi ne pas envahir le jardin.
Même utilisation que la consoude officinale : feuilles en paillage, activateur de compost, fabrication d'extraits fermentés.