

Bonpi/ea

CATALOGUE DES FRUITIERS

2025
2026



PLANTER, C'EST TOUTE UNE AVENTURE !

Ici on s'amuse à découvrir, glaner, dégotter, collectionner, partager, sélectionner, dénicher et cuisiner des variétés fruitières et des espèces végétales dignes d'intérêt pour homo sapiens.
Puis nous les multiplions par semis, bouture et greffe, et les élevons, bichonnons, dorlotons pour finir par les disperser dans vos jardins !

Nos pratiques culturelles s'élaborent au fil de nos expériences, nos lectures et nos ressentis. Nous faisons notre petite cuisine écologique en mixant des notions de permaculture, d'agroécologie ou de MSV (maraîchage sol vivant).

Nous tentons de préserver et d'améliorer la biodiversité en perturbant le sol le moins possible, en le couvrant et l'amendant de matières organiques locales, en laissant des zones sauvages et en plantant des végétaux mellifères et nourriciers pour toute une faune d'auxiliaires, dans l'idée que tout ce petit monde s'entremêle, s'entraide et se régule.

Que trouve-t-on chez Bonpied?

Des variétés anciennes, locales ou d'exception, avec des goûts authentiques, uniques et parfois surprenants. Nos critères de sélection s'orientent davantage vers une bonne résistance aux maladies, un goût extraordinaire ou des périodes de maturité échelonnées, que vers des fruits homogènes et bien calibrés ou une capacité à se tenir lors de transports sur des milliers de kilomètres.

Nos arbres sont majoritairement des scions d'un ou deux ans, greffés en été ou en hiver, élevés une ou deux saisons et déterrés à la chute des feuilles, une fois qu'ils ont accumulés un maximum d'énergie et qu'ils se mettent en repos végétatif (généralement fin novembre).

Par rapport à un arbre formé, plus âgé, un jeune scion traverse mieux la période de transplantation, reprend facilement un rythme de développement normal et acquiert plus rapidement une autonomie pour se nourrir et s'hydrater.

Contrairement à l'idée reçue, sa période de mise à fruit n'est donc pas forcément retardée.

Pour un bon pied, choisissez le bon porte-greffe:

Prenez bien le temps de sélectionner votre porte-greffe en fonction de votre terrain, de votre milieu et de votre projet. En effet, c'est lui le système racinaire de votre arbre, c'est lui qui va déterminer sa vigueur, sa résistance à certaines maladies et son adaptation à votre sol.

Grosso modo : plus le porte-greffe est vigoureux, plus votre arbre pousse vite et fort, plus longtemps il vit, moins il a besoin de soin et d'entretien, mais en contrepartie, il met plus de temps à fructifier, il prend plus de place et il est moins facile à récolter.

Les dates de maturité et de floraison sont données à titre indicatif, elles dépendent d'énormément de paramètres (météo, sol, maladie, région, milieu, changement climatique...).

Sur notre site internet vous pourrez retrouver quelques conseils et bonnes pratiques qui nous paraissent importants pour accompagner votre arbre durant les premières années de sa vie.

Enfin, le catalogue s'étoffera au fil du temps, de nos envies et de nos découvertes.

SOMMAIRE

PLANTER, C'EST TOUTE UNE AVENTURE !.....	2
SOMMAIRE.....	3
ARBRES FRUITIERS.....	4
ABRICOTIER <i>Prunus armeniaca</i>	4
CERISIER <i>Prunus avium</i> - <i>Prunus cesarus</i>	5
COGNASSIER <i>Cydonia oblonga</i>	6
hybride prune X abricot etc.....	6
KAKI-PLAQUEMINIER <i>Diospyros kaki</i>	7
NASHI <i>Pyrus pyrifolia</i>	8
NÉFLIER <i>Mespilus germanica</i>	9
MÛRIER <i>Morus</i>	10
PÊCHER <i>Prunus persica</i>	10
POIRIER <i>Pyrus communis</i>	11
POMMIER <i>Malus communis</i>	14
PRUNIER <i>Prunus domestica</i> et <i>Prunus insititia</i>	21
PETITS FRUITS ET AUTRES FRUITIERS.....	24
BAIE DE GOJI <i>Lycium barbarum</i>	24
CASSEILLIER <i>Ribes × nidigrolaria</i>	24
CASSISSIER <i>Ribes nigrum</i>	25
FRAMBOISIER <i>Rubus idaeus</i>	26
GROSEILLIER <i>Ribes</i>	26
GROSEILLIER À MAQUEREAU <i>Ribes uva crispa</i>	26
KIWAÏ <i>Actinidia arguta</i>	27
MÛRIER SANS ÉPINÉS <i>Rubus fruticosus</i>	27
VIGNE.....	28
Autres plantes disponibles.....	28
COMMANDES ET RÉSERVATIONS.....	30

ARBRES FRUITIERS

Nous sommes une très jeune et encore très petite pépinière et n'avons malheureusement pas l'ensemble des variétés présentées, dans toutes les dimensions et sur tous les porte-greffes.
Nous essayons de régulièrement mettre à jour les stocks sur notre site.

Pommiers greffés en racines nues:

Plants forts : 23€ (Scions de plus de 1,80m ou déjà ramifiés naturellement ou scion de 2 ans)
Scions classiques : 18€ (Scions compris entre 1 m et 1,80 m.)

Autres fruitiers greffés en racines nues:

Plants forts : 25€ (Scions de plus de 1,80m ou déjà ramifiés naturellement ou scion de 2 ans)
Scions classiques : 20€ (Scions compris entre 1 m et 1,80 m.)

Kaki-plaqueminier et mûriers greffés en racines nues :

Plants forts : 30€ (Scions de plus de 1,80m ou déjà ramifiés naturellement ou scion de 2 ans)
Scions classiques : 25€ (Scions compris entre 80 cm et 1,80 m.)

ABRICOTIER PRUNUS ARMENIACA

Arbre originaire de Mandchourie, petit et touffu, l'abricotier demande une exposition ensoleillée, protégée des vents du nord et de l'est. Il aime les hivers froids et les printemps secs.

Il produira des fruits durant une trentaine d'années. Nous proposons des variétés à floraison tardive afin de limiter les risques liés aux gelées printanières.

Il est intéressant de noter que dans nos régions sa culture sera beaucoup plus favorable en climat urbain qu'en campagne. Idéalement, le placer sur des coteaux nord, pour retarder au maximum la floraison.

On peut conserver les abricots un jour ou deux après la récolte pour qu'ils puissent développer leurs goûts et leurs parfums.

Myroblan : un porte-greffe sauvage issu de semis. Très vigoureux (4 à 6 m), un peu tout terrain (tolère bien sols humides, secs, calcaires, etc.). Superbe porte -greffe, très rustique, qui résiste bien à la sécheresse . Mise à fruit entre 4 et 7 ans.

● BERGERON

Variété issue d'un semis de hasard obtenue par Mr. Bergeron vers 1920 dans le Rhône.

Sa chair est ferme, sucrée, légèrement acidulée et bien parfumée. Les abricots Bergeron sont de beau calibre et joliment colorés à l'insolation. Sa productivité est assurée grâce à son autofertilité, à une floraison semi-tardive et une bonne résistance aux gelées tardives. Les fruits sont mûrs assez tard, à partir de mi-juillet.

● ORANGERED

Fruit orange cuivré plaqué de rouge, saveur douce, et goût très agréable (parfum de rose dominant) bien sucré.

Variété précoce : début à fin juin selon les régions. Floraison tardive et besoin en froid assez élevé permettant d'envisager des plantations dans nos régions.

CERISIER PRUNUS AVIUM-PRUNUS CESARUS

Originaires d'Asie mineure, les cerisiers cultivés proviennent de deux espèces botaniques : avium et cerasus. C'est un arbre rustique à port dressé ou pyramidal. Il fleurit en mars/avril. Fleurs et jeune feuilles peuvent-être sensibles aux gelées printanières. La fructification varie de 40 à 60 jours après la floraison. Il se plaît dans tous les sols. Les fruits mouillés se conservent mal, mieux vaut les récolter après évaporation de la pluie ou de la rosée.

Bien que certains soient autofertiles, une pollinisation croisée entre plusieurs variétés favorisera la production.

Colt : Le porte-greffe très polyvalent . De vigueur moyenne il donne des cerisiers de 4 à 5 m de hauteur. Supporte les sols lourds et humides. Croissance très rapide.Son drageonnement est assez faible (comparé à celui d'un merisier) et localisé autour du tronc. Mise à fruit assez rapide (3 à 5 ans selon les variétés).

● BIGARREAU DE LA SAINT JEAN

Variété autofertile, sa floraison s'étend de fin mars à début avril, son fruit est gros, rouge sombre presque noir à complète maturité, très sucré et bien parfumé. La récolte s'effectue fin juin.

● GÉANT HEDELFINGEN

Cette variété de Bigarreau a été obtenue à Hedelfingen en Allemagne, dans les années 1850. Beau fruit allongé pourpre foncé, violacé à maturité. La chair est assez ferme, juteuse, sucrée et parfumée. Excellente variété pollinisatrice. Du fait de sa floraison (mi-fin avril) ce cerisier a tendance à passer à travers les gelées, ce qui lui permet de fructifier assez régulièrement même en climat froid. La récolte, tardive, se fait en juillet. De bonne vigueur, le cerisier Hedelfingen a des charpentières assez érigées, une ramification abondante, avec des rameaux grêles retombants.

● JAUNE DE DOENISSEN

Bigarreau très fertile dont les fruits ivoire sont parfois joliment ambrés à l'insolation. Ils sont fermes, croquants et savoureux. Ils sont généralement groupés par deux sur l'arbre. La teinte particulière de ces fruits fait qu'ils ne sont jamais attaqués par les oiseaux. Maturité début juillet.

● MARMOTTE

Bigarreau découverte par Mr Marmotte de Jussy dans l'Yonne en 1850. Gros fruit allongé, rouge foncé noirâtre au goût sucré et acidulé, ferme et de très bonne qualité gustative. Le noyau est petit, et le fruit bien résistant aux chocs et à l'éclatement.

● NAPOLEON

Variété de bigarreau bien vigoureuse qui nécessite d'être associée à un autre cerisier pour une bonne fructification. Il fleurit en mars-avril et se récolte en juin. Les fruits ont une peau jaune rouge, la chair est blanche, juteuse et sucrée. Cerise idéale pour la transformation : pâtisserie, alcool ou confiture.

COGNASSIER CYDONIA OBLONGA

Espèce autofertile qui gagne à être pollinisée pour une production plus régulière. Ses grandes fleurs blanc rosé et parfumées, apparaissent sur les branches très ramifiées, il est donc inutile d'effectuer une taille pour qu'il fructifie.

Les coings ont besoin de beaucoup de soleil et de chaleur pour arriver à maturité complète, dans nos régions les fruits sont donc très parfumés mais souvent difficiles à consommer crus par manque de maturité. On les consomme alors transformés en confiture, gelée, pâte de fruit, compote et cuits pour accompagner les viandes, ils apportent un arôme incomparable.

Les coings se cueillent par temps sec et se conservent à l'écart car ils dégagent de l'éthylène qui fait mûrir les autres fruits.

Cognassier de Provence BA29: de vigueur moyenne, l'arbre peut atteindre 3 à 4 m une fois adulte, il supporte les terrains humides et secs (pas trop non plus), les sols argileux et légèrement calcaires.

Son enracinement est traçant mais robuste, sa mise à fruit rapide (2 à 3 ans à partir d'un scion). Il est peu sensible aux chocs de transplantation. Espacement conseillé sur le rang, entre 3 et 4 m.

Cognassier Adams : Sols limoneux ou argilo-limoneux, craint la sécheresse et le calcaire. vigueur moyenne à faible. mise à fruit précoce. Palissage conseillé. induit une bonne fertilité. Pas mal utilisé en Belgique, fruits de bon calibre.

● BOURGEAULT

Les coings, assez petits, mais parfumés, parviennent précocement à maturité ! L'arbre, peu vigoureux, a un port étalé, ce qui facilite les récoltes. La production est abondante, mais plus ou moins régulière.

Récolte : de fin septembre à début octobre.

● GÉANT DE VRANJA

Introduit depuis la ville de Vranja en Serbie (autrefois Yougoslavie) en 1898. Son fruit côtelé est énorme (jusqu'à un kilo), sa chair jaune blanchâtre est bien parfumée. C'est un arbre productif et vigoureux à la production régulière, pour exposition ensoleillée, sols frais. port semi-érigé. Maturité mi-octobre.

● DU PORTUGAL

Gros fruit côtelé, chair jaunâtre délicate, très parfumée. Arbre de forme buissonnante, autofertile et bien rustique. Maturité début octobre.

HYBRIDE PRUNE X ABRICOT ETC...

Nous proposons cette année quelques hybrides d'abricotier et prunier. En Italie , on les appelle Bricoccolo , aux E.U ils sont connus sous les noms de Pluot , Plumcot ou Aprium. Ces hybrides naturels sont considérés comme étant une bonne alternative aux abricotiers traditionnels souvent sensibles aux maladies dans notre région. Nous nous sommes lancés l'an dernier dans cette aventure pleine de promesses et n'avons que peu de recul sur leurs caractéristiques. Après les avoir multipliés pour former nos pieds-mères. Il nous reste un petit échantillon que nous vous proposons à la vente.

Myrobolan : un porte-greffe sauvage issu de semis. Très vigoureux (4 à 6 m), un peu tout terrain (tolère bien sols humides, secs, calcaires, etc.). Superbe porte -greffe, très rustique, qui résiste bien à la sécheresse . Mise à fruit entre 4 et 7 ans.

● ABRICOT NOIR 'PIRATE' (PRUNUS × DASYCARPA)

Chair rouge sang et peau noir, goût excellent, un mélange de prune et d'abricot. La récolte a lieu de juillet à septembre, et les fruits mûrissent progressivement.

Un arbre autofertile, plus rustique que les abricotiers classiques et résistant aux maladies.

● BIRICOCCOLO VESUVIANO (PRUNUS × DASYCARPA)

Le biricoccolo vesuviano est un croisement entre une prune et un abricot originaire de la région du Vésuve. Cet arbre fruitier rustique fleurit plus tard que l'abricotier. Les fruits sont rouges orangés, à la chair jaune, parfumée et bien équilibrée. Ils se récoltent de mi à fin juillet.

La pulpe est un mélange d'abricot et de prune. Leur maturité n'est pas facile à déterminer au début, une récolte précoce donne un goût de prune verte, tandis qu'une récolte tardive donne un goût d'abricot acidulé.

● RUMYANAYA ZORKA (CERASIFERA X SALICINA X USSURIENSIS X SIMONII)

Hybride d'une grande complexité apportant une diversité génétique et gustative qui ne se retrouve pas chez les fruits plus traditionnels. Le prunier sibérien apporte la rusticité de la fleur, le japonais sa productivité !

Apprécié pour ses fruits à la peau jaune orangé avec un fort blush. La chair, également jaune orangé, est ferme, juteuse, aigre-douce et savoureuse. Grande résistance au gel et excellente résistance aux maladies fongiques.



Jaune de doenissen



Rumyanaya Zorka



Marmotte

KAKI - PLAQUEMINIER DIOSPYROS KAKI

Originaire de Chine et du Japon. Le plaqueminier a un port arrondi ou pyramidal.

La plupart des variétés donnent des fruits astringents qui se consomment blets. Plus le kaki se rapproche de sa maturité, plus la teneur en tanin baisse et plus il devient exquis. L'astringence peut être levée par le séchage du fruit (intéressant pour des fruits à maturité incomplète).

Il existe également des variétés à fruits non-astringents, qu'on appelle les « kakis-pomme », qui peuvent se déguster directement après cueillette lorsque la chair est encore ferme, comme une pomme.

Le kaki est une plante aimant la chaleur et le défi dans les régions au Nord de la Loire est d'arriver à avoir des fruits à maturité, il faut donc des variétés assez précoces pour cela. Sauf à de rares exceptions, les variétés astringentes offrent les meilleures qualités gustatives dans nos climats. Ce sont les kakis des connaisseurs. Mous, pulpeux, très sucrés.

Il faut les stocker à température ambiante en évitant des températures trop basses et venir vérifier régulièrement pour prélever les fruits qui ont atteint la maturité physiologique. Un plaque-minier adulte donne très facilement autour de 90 kg de fruits par an. Lorsque les fruits sont colorés on peut les récolter. Plus on attend mieux c'est mais il faut impérativement récolter avant les premières gelées et avant que les oiseaux attaquent (les fruits blessés ne pourront pas mûrir correctement).

Diospyros Lotus : un porte-greffe qui s'adapte aux différents types de sols. La mise à fruit est assez rapide, à partir de la 3ème année à partir d'un scion. Donne des arbres de 3 à 7 m une fois adultes (en fonction des variétés). Système racinaire très ramifié. Forte croissance et productivité dans les bons sols riches en matière organiques. Supporte bien les transplantations. Résistant aux nématodes. Ne drageonne pas. N'aime pas les sols extrêmes (trop humide ou trop sec).

● MEADER

De la famille des virginiana (-25°C). Il se mange blet fin septembre. Le fruit est un petit kaki à chair dense à l'image d'une datte medjool. Ses arômes nous emmènent d'ailleurs vers des horizons exotiques et confits, de rhum raisin et vanille bourbon. Saveur très différente de celle des kakis classiques.
Variété auto-fertile, assez vigoureuse, très productive, de mise à fruit rapide et de belle couleur automnale.
Bien adapté aux secteurs froids et aux étés courts.

● HIRATANENASHI

Originaire du Japon, il produit des fruits de calibre moyen à gros, un peu aplatis, côtelés, d'une belle couleur orangée. Kaki à chair très sucrée une fois blettie (ou séchée), saveur douce et aromatique, idéal pour la fabrication d'hoshigaki (fruits entiers séchés) grâce à sa peau épaisse et à sa quasi-absence de pépins.
Il se récolte généralement de fin octobre à mi-novembre selon la région.

NASHI PYRUS PYRIFOLIA

Originaire d'Extrême-Orient, il est aussi appelé poire japonaise. Sa floraison d'une blancheur éclatante contraste avec son feuillage vert. Les fruits du nashi ressemblent à des pommes, leur goût se rapproche de celui de la poire.

Il est encore peu connu en France, et pourtant il présente de nombreux attraits gustatifs, est très facile à conduire et consommable dès la récolte .

C'est une très bonne alternative à la poire !

Les nashis sont des arbres dits auto-stériles, c'est-à-dire qu'ils ont besoin d'une autre variété de nashi (ou de poirier) fleurissant au même moment pour fructifier correctement.

Lorsqu'il est soigneusement enveloppé, le fruit peut se garder pendant plusieurs semaines dans un endroit froid et sec.

Il se consomme cru, en confiture, en tartes, crumbles, poché aux épices, associé au chocolat ou à la rhubarbe.

Poirier franc ‘Kirchensaller’: Peu exigeant quant à la nature du sol, il tolère bien les sols médiocres ou calcaires, supporte le froid et la sécheresse, mais n’apprécie pas bien les excès d’humidité.
Porte-greffe très vigoureux, doté d’un fort ancrage, la hauteur de l’arbre adulte serait d’environ 5 mètres pour une mise à fruit relativement rapide de 2 à 4 ans à partir d’un scion.

● HAYATAMA

L’un des meilleurs nashis, il est très juteux et croquant avec un bon arrière goût de miel.
Doit être pollinisé avec un autre nashi (ou un poirier très précoce en floraison).
C'est une variété très précoce, les fruits sont mûrs début août.

● KUMOI

Variété de nashi japonaise créée en 1955. Le fruit est de calibre moyen mais les arômes sont riches et la pulpe bien juteuse et sucrée. Récolte à partir de fin septembre. Parmi les meilleurs nashis !

● YU HONG

Il s’agit d’une variété très rare de poire asiatique, originaire de Chine. Les fruits sont rouge foncé avec des rayures jaunes, peuvent être cueillis à partir de septembre. Ils ont une pulpe croquante, juteuse et sucrée avec une saveur particulière.

NÉFLIER MESPILUS GERMANICA

*Originaire d'une aire s'étendant du nord de la Grèce au Caucase et à l'Iran.
Le Néflier commun est un arbuste bas et étalé qui peut atteindre 5 à 6 m de hauteur, ou qui pousse en buisson.
Les variétés sélectionnées pour leurs fruits, plus gros, ne dépassent généralement pas les 3 m.
Il pousse dans tous les sols, à toutes expositions. Il supporte les gelées mais moins la sécheresse.
Aucune taille n'est utile pour la fructification.
Son feuillage assez ornemental apportera également une certaine originalité au jardin.*

Cognassier Adams : Porte-greffe nanifiant pas mal utilisé en Belgique. Il est de vigueur faible, apprécie les sols limoneux ou argilo-limoneux mais craint la sécheresse et le calcaire. La mise à fruit est précoce, la fertilité améliorée et le fruit de bon calibre. Un palissage permanent est conseillé.

● BELLE DE GRAND LIEU

Fruits de plus de 4 cm, à la chair bien crémeuse et homogène, sucrée.
On en fait de délicieuses confitures aux arômes évoquant une compote pomme-poire caramélisée.
Récolte à partir de fin octobre.

MÛRIER MORUS

Cet arbre est autofertile et produit tous les ans. Il se plaît dans les sols frais, légers, profonds et tolère les sols calcaires. Une exposition au sud donnera davantage de saveurs aux fruits.

La floraison survient généralement au printemps, suivie de la fructification du début à la mi-été, selon les conditions climatiques, l'espèce et la variété.

Les premiers fruits arrivent un ou deux ans après la plantation et la récolte se révèle abondante par la suite.

Floraison sur la pousse de l'année, on peut donc le tailler très sévèrement, ce qui permet de contrôler la hauteur de l'arbre. Il est possible de le tailler en trogne.

Les mûres sont juteuses, sucrées avec des arômes subtiles et uniques.

Leurs couleurs sont multiples en fonction des variétés : blanche, rose, rouge ou noire.

Ce fruit est consommé frais, séché, en jus, sous forme de sirop ou en confiture.

Il existe de nombreuses variétés cultivées pour leurs qualités spécifiques, telles que la taille du fruit, la saveur, et la période de maturation. La sélection d'une variété adaptée à son climat et à ses besoins est essentielle pour une culture réussie.

Le catalogue ne présente cette année qu'une seule variété greffée, et le mûrier blanc issu de semis, mais d'autres variétés devraient rentrer en pépinière dès l'année prochaine !

Morus Alba : Le porte-greffe morus alba, ou le mûrier blanc, est réputé pour sa robustesse, capable de survivre jusqu'à des températures minimales d'environ -25°C. Cette résistance en fait un choix adapté pour les régions aux hivers froids.

● EMMANUELLE

Variété vigoureuse et facile à cultiver. Il produit de longs fruits blancs à violacés, mesurant environ 3 cm, à la saveur sucrée, fine, délicate et parfumée.

La maturité des fruits intervient de juin à juillet, avec une récolte généreuse et régulière sur plusieurs semaines.

PÊCHER PRUNUS PERSICA

Originaire de Chine, sa floraison précoce (fin mars à début avril) le rend assez sensible aux gelées printanières.

Il existe 4 types de l'espèce Prunus persica : les fruits à peau duveteuse avec les pêches (le noyau est libre) et les pavies (le noyau adhère à la chair), et les fruits à peau lisse avec les nectarines (le noyau est libre) et les brugnons (le noyau adhère à la chair).

Il peut s'adapter à quasiment tous les sols grâce au porte-greffe. Néanmoins, un sol profond, léger et bien drainé, fera de lui un pêcher heureux. Il est préférable de cultiver le pêcher en situation abritée et ensoleillée.

On peut le reproduire par semis mais le greffage est nécessaire pour obtenir un clone identique.

Les fruits se conservent 2 à 3 semaines sous une température comprise entre 0 et 5 degrés.

Saint Julien A : Vigueur moyenne (taille 3 à 4 m). Très bonne tolérance aux terrains humides et lourds. Légèrement sensible à la sécheresse. Drageonne peu. La fructification est rapide (2 à 3 ans) et abondante.

Apprécie des arrosages en été durant ses 3 premières années d'installation.

● DIXIRE

Variété ancienne de pêche jaune, très juteuse et de très bonne qualité gustative. Elle se récolte en juillet. Sa floraison précoce, entre mi-mars et fin mars, demande une vigilance particulière dans les régions sujettes aux gelées tardives ou exposées aux vents froids (mais sa qualité mérite quelques efforts) !

● RED HAVEN

La Redhaven possède une saveur de pêche très prononcée et une chair juteuse. Il est préférable de la cueillir et de la déguster directement sur l'arbre.

Ses fleurs roses apparaissent tout au long du mois d'avril. Les premiers fruits peuvent être récoltés à partir de la mi-août. Grâce à sa maturation échelonnée, le fruit peut ensuite être cueilli à plusieurs reprises. La récolte attendue est abondante et régulière.

Sa popularité tient en partie à sa saveur agréable, mais aussi à sa certaine résistance à la cloque du pêcher.



Kaki Hiratanenashi



Nashi Hayatama



Néflier Belle de grand lieu

POIRIER PYRUS COMMUNIS

La poire est originaire d'Asie centrale et les Romains ont largement contribué à l'extension de sa culture en Europe. La Quintinie, créateur puis directeur du verger et du potager du roi Louis XIV en fera un fruit royal, notamment par la sélection de nombreuses variétés.

Les poiriers peuvent être assez capricieux et nécessitent un bon entretien pour s'épanouir et produire pleinement.

La diversité des goûts et des saveurs donne à ce fruit un attrait tout à fait particulier pour l'amateur, mais la conservation des poires est souvent difficile.

Les poires se récoltent lorsque le pédoncule se détache sans forcer. Une période plus ou moins longue de conservation est nécessaire pour atteindre la maturité. Une fois arrivée à maturité, la période de consommation est en général très courte.

Les poiriers sont des arbres dits auto-stériles, c'est-à-dire qu'ils ont besoin d'une autre variété de poirier fleurissant au même moment (pollinisation croisée) pour fructifier correctement.

Cognassier de provence BA29: c'est un porte-greffe de moyenne à faible vigueur, Convient à la plupart des sols sauf les sols trop secs. Peu sensible aux chocs de transplantation, son enracinement est traçant mais bien robuste. Il atteindra 3 à 4 mètres à maturité. La mise à fruit est beaucoup plus rapide que sur poirier franc, et il améliore sensiblement le calibre et la qualité gustative du fruit.

Pyrodwarf: Il est semis nanifiant, de vigueur légèrement supérieure au BA29. Son avantage est sa bonne compatibilité avec tous les poiriers. On l'utilisera donc pour greffer les variétés de poiriers incompatibles sur cognassier et les variétés trop faibles sur cognassier. Il confère à l'arbre une précocité de mise à fruit, un rendement élevé, une taille de fruit uniforme, un bon ancrage et une bonne résistance au froid hivernal.

Il ne produit pas de drageons et résiste à la chlorose induite par le calcaire sur les sols à pH élevé.

Poirier franc 'Kirchensaller': Peu exigeant quant à la nature du sol, il tolère bien les sols médiocres ou calcaires, supporte le froid et la sécheresse, mais n'apprécie pas bien les excès d'humidité.

Porte-greffe très vigoureux, doté d'un fort ancrage, il peut faire des arbres de 6 à plus de 10 mètres de haut, présentant une très longue espérance de vie.

Sa mise à fruit sera un peu longue : 4 à 7 ans (tout est relatif).

● BEURRÉ HARDY

Variété originaire de France découverte vers 1820.

C'est un fruit assez gros, avec un épiderme bronzé sur fond jaune-vert. D'excellente qualité gustative unanimement reconnue, sa chair est fine, tendre, juteuse, parfumée et sucrée.

Variété vigoureuse (mise à fruit parfois un peu longue), il fleurit en avril, ses fruits se récoltent en septembre et se conservent jusqu'à novembre.

● CONFÉRENCE

Variété originaire d'Angleterre obtenue en 1884 . Elle est issue d'un semis libre de la poire 'Léon Leclerc' et doit son nom au premier prix remporté à la conférence internationale de la poire de Londres en 1895.

Fruits allongés vert-jaune, avec de nombreuses roussissures de beaux calibres. Très juteux ainsi que très sucrés, bons à croquer aussi bien qu'à cuire.

De vigueur moyenne, il fleurit en avril, les poires se récoltent mi-septembre et se conservent 4 mois.

Bonne adaptation à des conditions climatiques difficiles.

● DUCHESSE D'ANGOULÈME

Variété découverte en 1809 près de Champigné, grosse poire de couleur vert clair à jaune avec des points roux, chair demi-fine, fondante, juteuse, bien sucrée à l'arôme exquis.

Très vigoureux, il fleurit fin mars, les fruits se récoltent en novembre et se conservent jusqu'en mars en cave.

Le Poirier Duchesse d'Angoulême n'est pas autofertile. Bonne résistance aux maladies.

● GÉNÉRAL LECLERC

Variété obtenue par Alfred Nomblot en 1947 à Bourg la Reine.

Le fruit est gros, de forme globuleuse. Sa peau est épaisse et solide, de couleur jaune-vert à bronzé. La chair est fine, tendre, juteuse et très parfumée.

Forte vigueur. Fleurit en avril.

On récolte les fruits fin septembre, ceux-ci se conservent 3 à 4 mois.

● KRAVNICKA (CHAIR ROUGE)

Variété originaire des pays de l'est.

Produit des poires sanguines de petits calibres . La chair est légèrement juteuse, sucrée et dotée d'un bon goût épicé, qui ne se retrouve pas chez les autres poires. Rares sont les poires sanguines et de plus, ce serait l'une des seules bonnes à déguster crues. Floraison précoce, le fruit se récolte de fin août à septembre. Conservation jusqu'en décembre.

● MUSKATELLINA

L'une des variétés les plus anciennes . Elle est auto-fertile et produit des petits fruits d'excellente saveur avec un goût muscat prononcé. Très productive, très précoce, on la récolte et on la consomme en juin / juillet.

● POIRE DE CURÉ

Trouvée à Clion (Indre) en 1760 par M. Leroy (Curé de la paroisse de Villers-en-Brenne).

Produit des fruits gros à très gros à l'épiderme vert clair, légèrement rougi côté soleil, lisse mais épais. La chair est blanche ou blanc verdâtre, sucrée, parfumée bien qu'un peu âpre, mi-fondante. Vigueur forte, il fleurit en avril et la récolte s'effectue d'octobre à novembre. Les fruits sont à maturité en décembre et la conservation peut se prolonger jusqu'en janvier. Elle sera la reine des desserts, parfaite cuite dans du vin rouge ou autre mélange sucré. C'est aujourd'hui l'une des meilleures variétés de poire à cuire.

● WILLIAMS JAUNE

Variété originaire du Royaume Uni (1796). Produit des fruits verts devenant jaunes à maturité. Les qualités gustatives sont reconnues : sucrées et parfumées avec une chair fine, juteuse et fondante.

Vigueur moyenne à forte, fleurit en avril et la récolte s'effectue fin août début septembre. Conservation: 3 mois.

● WILLIAMS ROSE



Beurré hardy



Muskatellina



Williams jaune



Poire de curé

POMMIER MALUS COMMUNIS

Originaire d'Asie centrale et plus particulièrement du Tian Shan, au Kazakhstan. C'est pendant l'Antiquité, en passant par la route de la soie que l'homme en dissémina les semences. Les romains qui maîtrisaient la greffe et excellaient dans sa culture, planteront les premiers pommiers cultivés.

La pomme est un fruit exceptionnel aux vertus multiples. La conduite du pommier est aisée et les fruits peuvent se conserver sur une longue période. Le pommier est une espèce extrêmement bien adaptée à nos régions à condition de choisir des variétés tolérantes aux maladies.

La cueillette s'étale de mi-août à mi-novembre selon les variétés, la date de cueillette doit se distinguer de la date de maturité. Généralement, les pommes de conservation doivent se cueillir bien avant maturité pour pouvoir se conserver longtemps.

Les pommiers sont autostériles, il faut au moins 2 variétés différentes et compatibles.

EM9 : Porte-greffe très nanisant (arbre d'environ 2,5 m), idéal pour les petits jardins ou pour densifier les plantations. Il mettra à fruit très rapidement, au bout de 1 à 2 ans à partir d'un scion, mais aura une plus faible espérance de vie. Il nécessite d'être tuteuré (souvent l'ancrage au sol ne suffit pas), et d'être nourri et arrosé quasiment toute sa vie pour être bien productif.

M26 : Ce porte-greffe nanisant donnera un meilleur ancrage à votre arbre pour une vigueur légèrement supérieure au 'EM9' (arbre d'environ 3 m de haut). La mise à fruits se fera rapidement, 2 à 3 ans à partir d'un scion. Porte-greffe parfait sur sol vivant et riche (type sol maraîcher). L'arbre nécessitera un tuteur, au minimum les premières années.

M7 : De vigueur légèrement supérieur au M26 (arbre de 4 à 5 m de haut). Assez tolérant à la sécheresse et à l'excès d'humidité mais alterne un peu (tendance à produire des fruits 1 année sur 2). Il peut développer un bon enracinement et pourrait se passer de tuteur si l'arbre s'épanouit bien en vigueur. Il est de mise à fruit assez rapide. Il est très résistant au phytophtora et au feu bactérien.

Pommier Franc 'bittenfelder' : Issu de semis, c'est un porte -greffe très vigoureux, qui peut faire des arbres de 6 à plus de 10 mètres de haut, présentant une très longue espérance de vie. Sa mise à fruit sera relativement longue, 4 à 7 ans. S'adapte à tous types de sols !

● AKANE

Variété originaire du Japon (Jonathan X Worcester Pearmain) sélectionnée en 1953, c'est une excellente pomme de table d'un rouge éclatant, de calibre moyen à la peau fine. Elle possède une chair blanche, croquante, juteuse et parfumée au goût légèrement acidulé et sucré.

La floraison a lieu en avril, les pommes se consomment dès la récolte (mi-août à septembre) mais ont une durée de conservation assez courte.

Variété de vigueur moyenne à faible, tolérante aux principaux parasites du pommier ce qui lui confère un intérêt pour la conduite en agriculture biologique.

● BELLE DE BOSKOOP

Originaire de la ville de Boskoop (Hollande) obtenue en 1856, c'est une pomme de gros calibre, bicolore (rouge sur fond vert-jaune).

Reconnue pour être une bonne pomme à cuire, elle peut être utilisée en fruit de table après une conservation au frais de deux à trois mois, ce qui lui fait perdre un peu de son acidité.

Variété de forte vigueur, florissant en avril.

● BELLE FILLE DE BOURGOGNE

Belle pomme rouge et jaune, de taille moyenne. Le fruit est juteux, acidulé et parfumé. Bonne pomme à déguster crue, cuite ou en jus. Sa floraison est très tardive et très fertile. Maturité : décembre. Elle se conserve de longs mois.

● BELLE FLEUR JAUNE

Originaire des USA (Connecticut en 1817), grosse pomme, peau mince jaune or avec parfois du rose coté soleil, chair fine, ferme et parfumée (aussi utilisée pour fabriquer du jus de pomme).

De floraison tardive, elle se récolte en octobre et se consomme de décembre à février.

Arbre de vigueur moyenne, au port étalé, avec des rameaux assez longs, grêles et flexibles.

● CALVILLE BLANC D'HIVER

Ancienne variété qui aurait été cultivée dès le XVI ème siècle en Franche-Comté, en Suisse et dans le Wurtenberg.

Pomme à l'aspect côtelé, la peau est jaune pâle, légèrement rosée, avec une petite émotion carmin coté soleil. Chair fine, sucrée. Considéré comme un fruit de luxe dans les années cinquante.

Floraison en avril. Elle se récolte en octobre et se consomme de décembre à mars.

Une variété de forte vigueur, de mise à fruit rapide.

● CALVILLE ROUGE D'HIVER

Calville rouge est une ancienne variété française peut-être d'origine bretonne qui aurait été cultivée dès le début du XVII ème siècle.

Le fruit est côtelé surtout vers l'œil. L'épiderme de la pomme Calville Rouge est jaune verdâtre lavé de rouge sang à l'approche de la récolte. La chair, fondante, très peu acidulée et parfumée (certains décèlent des arômes pouvant rappeler la framboise), est blanche plus ou moins teintée de rose.

Floraison en avril. De récolte assez tardive (octobre), ses pommes se consomment de fin de novembre à mars.

Forte vigueur.

● CHANTECLER

Chantecler est une variété originaire de l' INRA d'Angers issue du croisement Golden X Reinette Clochard.

Fruit aplati, légèrement côtelé, jaune doré d'aspect rustique. Aussi bien crue que cuite, elle est excellente : très sucrée, acidulée et très parfumée. La chair est juteuse et croquante à la récolte puis devient fondante (voir parfois un peu flétrie mais toujours aussi bonne).

Le pommier fleurit en avril, il est de forte vigueur, sa mise à fruit est assez rapide, sans alternance. La taille ne doit pas être trop sévère les premières années pour éviter le départ de nombreux gourmands.

Les fruits se récoltent début octobre et se conservent 4 à 5 mois. Variété assez sensible aux maladies.

● CHATAIGNIER

Très vieille variété (normandie dès 1200, déjà présente dans le potager du roi Louis XIV) fruit jaune verdâtre avec des stries de couleur rouge, sa chair est blanche et cassante avec une saveur sucrée, son parfum est léger, elle est utilisée pour le jus ou le cidre, mais c'est également une très bonne pomme à couteau.

Sa floraison, mi-tardive, survient vers mi-avril. Les pommes se consomment dès la récolte en novembre-décembre et peuvent se conserver jusqu'en mars.

Variété moyennement vigoureuse, très fertile, résistante aux maladies, à la fructification rapide et au port étalé et bien charpenté.

● COX'S ORANGE PIPPIN

Obtenu par Mr. Cox au Royaume Uni en 1825. Variété de base du verger anglais pour ses qualités gustatives, sa chair est fine, ferme et très juteuse. L'épiderme est jaune clair strié de rouge.

Le pommier Cox's Orange a un port semi-érigé, un peu retombant, de vigueur moyenne. Il fructifie sur tous les types de bois (sur rameaux inclinés ou horizontaux) et fleurit en avril.

Maturité fin septembre. Conservation : 4 mois.

En hiver, pour limiter les risques de chancre, il est préférable de réaliser la taille de renouvellement par temps sec.

● EVE'S DELIGHT

On a très peu d'informations à son sujet. Elle est vendue comme étant une énorme pomme rouge super bonne.

● FLORINA

C'est le fruit du croisement de Jonathan avec un hybride résistant aux races communes de tavelure. Cette pomme a été obtenue en 1977 par l'INRA en France.

Bonne pomme de couleur presque toute rouge si elle prend bien le soleil et jaune si elle mûrit à l'ombre. De moyen calibre, cette pomme est ferme avec un rapport sucre/acidité bien équilibré, elle est particulièrement fruitée.

A la cueillette, au mois d'octobre, une pruine recouvre la pomme. Florina se conserve jusqu'en janvier mais perd de sa qualité gustative au fil du temps.

Variété rustique (bonne résistance à la tavelure et tolérance aux pucerons et feu bactérien), de forte vigueur et bien productive. Éviter de tailler trop sévèrement les premières années.

● GRANNY SMITH

Apparue en Australie en 1868 à la suite d'un « semis chanceux » réalisé par une vieille dame, Maria Ann Smith surnommée Granny Smith, c'est une pomme verte très connue et très cultivée en France.

Elle a un goût assez acidulé, est très ferme, croquante, juteuse, excellente à cuire ou à croquer. Elle est considérée comme un des meilleurs pollinisateurs et ne nécessite que peu de tailles pour bien fructifier.

Pomme cueillie en octobre et consommée de novembre à mars.

Seule ombre au tableau, il est sensible à tout un tas de maladies et de ravageurs, ce qui en fait un pommier difficile à conduire en bio mais peut, de fait, intervenir comme auxiliaire pour la protection biologique intégrée du verger.

● GROS BOIS

Variété de pomme à cidre. Gros fruit jaune vert, légèrement rosé. Pommes douces amères, parfumées aussi, riches en tanins et faibles en acidité.

De floraison tardive, ce pommier de moyenne vigueur, très productif et très résistant aux maladies, nous offre ses pommes fin octobre début novembre.

● IDARED

Variété originaire des USA obtenue, en 1935, à la Station de Recherche de Moscow par le croisement de Jonathan x Wagener.

L'épiderme est lisse, rouge vif sur fond jaune-vert. La chair est fine, croquante et juteuse, douce et acidulée.

Les pommes se récoltent début octobre et peuvent facilement se conserver en cave jusqu'à février mars.

Arbre de vigueur moyenne, de mise à fruit rapide et de production forte et régulière

● JOLIBOIS

Alfred Jolibois, pépiniériste, a obtenu cette pomme par semis à Gurgy (Yonne) vers 1940.

Belle pomme jaune paille, lavée de rouge à l'insolation. Chair croquante, blanche, hyper savoureuse avec un très bon équilibre sucre/acidité. Excellente pomme de table qui peut aussi être utilisée en jus ou en cidre, elle se récolte en octobre et se conserve de longs mois.

C'est une variété hyper rustique, très résistante à la tavelure et bien productive.

● JONAGOLD

Variété libre obtenue en 1943 par la Station de Recherche de Geneva. le pommier Jonagold produit un fruit régulier de gros calibre, rouge-orangé lavé-strié sur fond vert-jaune.

La qualité gustative est bonne dès la récolte (fin septembre) : sucrée, légèrement acidulée, parfumée, la texture est fine, croquante et juteuse. Elle se consomme crue ou cuite et se conserve longtemps. C'est la pomme du crumble!

La mise à fruit est rapide et régulière, avec parfois une légère alternance.

Malheureusement elle n'est pas réputée pour être des plus résistantes.

● KANDIL SINAP

Variété de pomme découverte en Turquie vers 1800 .

Pomme anciennement très prisée au XIXième siècle : de forme originale allongée, jaune à joue rose vif, croquante, juteuse, sucrée et parfumée – de très bonne qualité. Il se récolte fin octobre, sa conservation est très bonne et améliore son goût.

L'arbre est moyennement vigoureux mais très productif et régulier. Sur porte-greffe nain, il a un port pyramidal étroit de type spur. Parfait pour les petits jardins.

● KARNEVAL

Pomme extravagante, car aucune ne lui ressemble (avec ses rayures rouges et jaunes). Chair mi-ferme, blanche et juteuse. Saveur délicatement acidulée et agréablement parfumée.

Elle se récolte début octobre et se conserve jusqu'en janvier.

Cette variété de bon rendement est résistante à la tavelure et peu sensible à l'oïdium. Aucun chancre détecté jusqu'à présent.

● MELROSE

Variété apparue aux Etats-unis vers 1937, croisement entre Jonathan et Red delicious, peau rose à rouge, chair fine de couleur crème, très juteuse, sucrée pas trop acidulée, croquante, qualité gustative remarquable.

Elle se consomme dès la récolte (fin septembre) et se conserve jusqu'en janvier, voire plus si elle est bien stockée.

Pour accélérer la mise à fruit ne pas trop tailler les premières années, fructification avec un équilibre mise à fruit/vigueur assez lent. Variété bien rustique, notamment vis-à-vis de la tavelure.

● PATTE DE LOUP

Elle devrait son nom à la marque ressemblant à une cicatrice qui apparaît parfois tout autour du fruit, comme si un loup l'avait griffée.

Fruit de taille moyenne, de couleur grise-marron ayant un toucher rugueux, un épiderme épais. Sa chair croquante, fine, douce à saveur sucrée sans acidité est très parfumée avec un léger goût d'anis ou de litchi.

Pour avoir des arômes plus développés, cueillir tardivement (mi-octobre avant les 1ères gelées) puis conserver jusqu'à maturité (de janvier à mars).

La pomme étant bien attachée à l'arbre, on peut le cultiver dans des zones ventées. Variété faisant des arbres irréprochables: peu sensibles aux parasites et en particulier à la tavelure du pommier.

● PAY BOU

Aussi connue sous le nom de Calville Rouge d'été, cette ancienne variété cultivée au Pays Basque produit des pommes de calibre moyen, de forme cylindrique et côtelée. La peau est rouge striée. La chair est tendre, blanche ou légèrement rosée, juteuse et sucrée. Excellente pour les compotes et bonne pomme à couteau.

Précoce, donc de courte conservation, elle se récolte de fin août à mi-septembre.

C'est une variété rustique résistante à la tavelure et aux pucerons.

● POMME POIRE

Cette petite pomme originaire des Pays-Bas a une peau brun rouille, une chair très douce, dénuée d'acidité et riche en sucre. Le fruit, récolté début octobre, se consomme de décembre à mars. Il est utilisé en pâtisserie ou pour faire du cidre.

L'arbre est peu vigoureux mais bien fertile et de production régulière.

● RED DEVIL

Originaire du Kent en Angleterre (1975) cette pomme de moyen à gros calibre à l'épiderme rouge écarlate possède une chair rouge depuis l'extérieur qui s'éclaircit jusqu'à devenir blanche au cœur. Croquante, juteuse, douce, avec une délicieuse saveur de fraise. Floraison rose intense.

Elle se récolte mi-septembre et se consomme jusqu'en novembre.

Une excellente pomme de plus en plus recherchée, possédant une excellente résistance aux maladies.

● REINE DES REINETTES

Ancienne variété d'origine sûrement hollandaise est décrite pour la première fois vers la fin du XVIII ème siècle. Le fruit, bicolore sur fond jaune, est strié rouge-orangé sur la moitié de sa surface. La chair est très parfumée, sucrée, acidulée, fine et ferme mais peut devenir rapidement farineuse si la cueillette est trop tardive.

Elle se récolte mi-août à septembre et se conserve environ trois mois.

Considéré comme une très bonne variété pollinisatrice, sa floraison est étalée et généralement importante, mais sujette à l'alternance. Peu sensible à la tavelure.

● REINETTE BLANCHE DU CANADA

Le fruit, de gros calibre, est aplati et de forme un peu irrégulière. L'épiderme rugueux est vert-jaune avec parfois du rouge à l'insolation, ce qui donne un aspect rustique à la pomme. La chair, tendre et grossière, est appréciée pour ses qualités gustatives : sucrée, acidulée et parfumée, mais elle peut devenir un peu farineuse si elle est conservée trop longtemps. Reinette du Canada est une excellente pomme à cuire.

Elle se récolte début octobre et se conserve jusqu'en février.

● REINETTE GRISE DU CANADA

La Reinette grise du Canada est incomparable, à peau couleur cannelle. Elle est juteuse, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée. Elle convient aussi parfaitement à l'élaboration de pâtisseries ou compotes, pourra être transformée en jus ou encore séchée.

La récolte se fait à partir de mi-octobre. Les pommes se conservent remarquablement bien, jusqu'au mois de janvier. La mise à fruit est relativement lente, avec une fructification qui se développe principalement sur du bois de trois ans et plus.

● REINETTE DE CAUX

La pomme Reinette de Caux est une variété de pomme ancienne cultivée dans le Pays de Caux en Normandie au 19ème siècle mais originaire des Pays Bas aux alentours du 18ème siècle.

Fruit de taille moyenne à grosse, légèrement aplati, de couleur jaune doré, strié de rouge à l'insolation. La chair est fine et ferme, juteuse, sucrée et légèrement acidulée. C'est une variété très polyvalente, bonne pomme de table ou de cuisine.

Elle se récolte en novembre et se consomme de janvier à mars.

C'est une variété rustique de forte vigueur et productive.

● REINETTE DE FRANCE

Pomme ancienne, originaire des hauts de France, à la peau mate, rugueuse, jaune grisâtre, marbrée de rouge rosé côté soleil. Elle possède un bon rapport sucre-acidité, elle est à la fois très sucrée et très acide. La qualité gustative est exceptionnelle. Une pomme bonne à tout : au couteau, au jus et à cuire

De floraison très tardive, elle se récolte début octobre et se consomme de novembre à janvier.

Sa faible vigueur permet la conduite en axe central, et n'occupe qu'un volume modéré. Enfin elle résiste bien à la tavelure et supporte l'oïdium.

● RICHARED

Très beau fruits d'un rouge intense, avec une chair presque jaune, croquante et bien sucrée à maturité.

On récolte la pomme à la fin du mois de novembre et on peut la consommer jusqu'en février.

Elle offre une bonne productivité, très régulière et qui alterne peu.

● ROYAL GALA

Variété qui produit des pommes rouges, jaunes, orangées, de calibre moyen. Le fruit est croquant, sucré, parfumé et un peu acidulé. L'arbre fleurit en avril, la récolte s'effectue en septembre. N'étant pas autofertile, mieux vaut l'associer à un autre pommier. Soyons clairs, ce n'est pas la variété la plus résistante de notre catalogue !

● STARKING

C'est la number one des pommes américaines. Le fruit, de gros calibre, est bien typé, de forme tronconique, rouge foncé brillant, à la chair ferme, juteuse. Bonne pomme à couteau.

Elle se récolte fin septembre et se conserve deux mois.

Variété vigoureuse, productive et à mise à fruit rapide.

Donnée pour être sensible à tout un tas de choses, elle est toutefois vendue en magasin bio donc rien n'est impossible!

● TRANSPARENTE BLANCHE

Originaire de Riga, cette variété à la peau blanche, parfois rouge côté insolation est la première pomme d'été, un vrai plaisir de croquer une pomme sur l'arbre dès juillet ! Goût penchant vers l'acidulé, juteuse, très rafraîchissante.

Cette variété se prête à la réalisation de compotes très fines et de gelées.

Elle est à récolter de mi-juillet à mi-août lorsqu'elle passe du vert au blanc cassé, jaune et se déguste de préférence juste après cueillette. Moyennement sensible à la tavelure.

● TRANSPARENTE DE CRONCELS

Obtenue par M. Baltet à Troyes autour de 1870, Croncels est, maintenant, un quartier de la commune de Troyes. Gros fruit jaune clair à chair rosée, fine, tendre et juteuse à saveur acidulée et parfumée (arômes rappelant l'amande ou la noisette fraîche), devenant farineuse après maturité (fin août- septembre). Bonne aussi pour la pâtisserie, la gelée, les compotes.

Arbre vigoureux, fertile, résiste bien aux maladies, bonne variété pollinisatrice, forte production sur jeune bois.

● WINTER BANANA

Originaire des USA (Indiana), le pommier Winter Benana est une variété obtenue par D.Flory en 1876. Le fruit, arrondi, jaune avec parfois une face rosée est souvent traversé par un pli vertical, légèrement en relief. La chair est tendre, sucrée mais peu juteuse et sans acidité. La saveur, légèrement musquée, pouvant rappeler un peu le goût de la banane, est caractéristique de la variété.

La récolte s'effectue début octobre, le fruit peut se conserver 3 à 4 mois.

De bonne vigueur avec un port un peu étalé, ce pommier a une mise à fruit rapide.



Akane



Calville blanche d'hiver



Florina



Kandil Sinap



Karneval



Patte de loup



Transparente blanche



Reinette de France

PRUNIER PRUNUS DOMESTICA ET PRUNUS INSITITIA

Originaire d'Asie centrale, Les pruniers ne sont pas des fruitiers qui ont la cote et c'est bien dommage ! C'est l'une des espèces les plus rustiques! Peu exigeants quant à la nature du sol, ils sont faciles à mettre en place et nécessitent peu d'entretien.

Sa floraison abondante assurant presque toujours une fructification satisfaisante. Bien qu'il en existe des variétés autofertiles, la présence d'un autre prunier dans l'environnement proche (100 m) ou la plantation d'un pollinisateur ne pourra qu'améliorer la production.

Saint Julien A : Vigueur moyenne (taille 3 à 4 m). Très bonne tolérance aux terrains humides et lourds. Légèrement sensible à la sécheresse. Drageonne peu.. La fructification est rapide (3 à 4 ans) et abondante.

Appréciera des arrosages en été durant ses 3 premières années d'installation.

Myrobolan : un porte-greffe sauvage issu de semis. Très vigoureux (4 à 6 m), un peu tout terrain (tolère bien sols humides, secs, calcaires, etc.). Superbe porte -greffe, très rustique, qui résiste bien à la sécheresse . Mise à fruit entre 4 et 7 ans.

● GOUTTE D'OR DE COE

Variété ancienne originaire d'Angleterre. La prune, vert-jaune d'or, est de bon calibre en forme de gouttelette. La chair est ferme, fine, juteuse, sucrée et délicatement parfumée avec une saveur subtile d'abricot.

Elle se cueille dès le mois de septembre. Elle est donc assez tardive et permet d'allonger la récolte des prunes.

Bonne conservation des fruits qui restent attachés à l'arbre.

L'arbre est moyennement vigoureux, de mise à fruits rapide, productif et régulier, rustique et résistant. Facile à cultiver.

● MIRABELLE DE NANCY

Cultivé depuis le XVème Siècle, ce prunier est certainement originaire du Moyen Orient. Petit fruit rond, jaune doré très lumineux de très bonne qualité gustative : sucré et juteux (goût de miel). La mirabelle est utilisée à plusieurs fins: consommation en frais ou pour la transformation (conserve, confiture, distillation et tartes).

De mise à fruit tardive, elle donne par la suite de très bons rendements, avec une tendance à l'alternance, et une surcharge les années de production.

Peu sensible à la chute des fruits à maturité et au monilia sur fruits, assez sensible à la rouille.

● MONSIEUR HÂTIF

Variété ancienne, son fruit est rose violet sur fond bleu, chair jaune qui n'adhère pas au noyau. Prune très douce, assez sucrée et agréablement parfumée. Elle est bien juteuse, ce qui est agréable étant donné que sa maturité arrive début août. Sa rusticité en fait un arbre fruitier facile à cultiver.

● PRUNE ABRICOT

Originaire des Landes. Gros fruit rond jaune foncé et à la chair jaune, fondante, juteuse, sucrée et très parfumée. Très bonne. Il se récolte entre la mi-juillet et la mi-août, sa floraison est plutôt tardive. Variété bien rustique.

Très vigoureux, il forme facilement et rapidement un petit arbre dressé, assez évasé. Il produit plus certaines années que d'autres.

● QUETSCHE D'ITALIE

Ancienne variété de la fin du XVIIIe siècle originaire de Milan. Le fruit à l'épiderme bleu foncé est ferme, de forme ovale et d'assez gros calibre. La chair jaune-verte est parfumée, bien sucrée et devient presque confite si le fruit est laissé mûrir sur l'arbre. Bonne qualité gustative en frais, considéré comme le roi des pruneaux, très bien adapté pour le séchage ou la transformation (tartes).

Floraison très tardive, maturité septembre. Arbre vigoureux, pousse dans le sud mais supporte aussi très bien les situations froides et humides. Peu sensible à la monilia.

● QUETSCHE JAUNE

Synonyme : "Quetsche blanche de Létricourt". Arbre vigoureux, rustique, productif et autofertile. Il s'adapte très bien dans les régions Nord-Est de la France.

Le fruit a la même forme et consistance que les autres quetsches mais est de couleur jaune clair avec une saveur plus sucrée et moins acidulée. Il se récolte début septembre.

Parfait pour la pâtisserie, les tartes ou le séchage.

● REINE CLAUDE D'ALTHAN

Variété rustique et vigoureuse originaire de Hongrie, obtenue par le jardinier du compte d'Althan.

La prune, à l'épiderme violacé, est appréciée pour sa saveur délicate, son goût sucré, sa chair juteuse et bien parfumée. Bon pollinisateur. Maturité début août. Très productif.

● REINE CLAUDE D'OULLINS

Le prunier Reine-Claude d'Oullins a été découvert à Coligny dans l'Ain au 19ème siècle. Son fruit, jaune à maturité, est rond et de bon calibre, la chair, jaune verdâtre, est assez juteuse et sucrée. Très bonne utilisée en conserve ou confiture. Maturité fin juillet, début août.

Floraison tardive peu sensible au gel. L'atout principal de Reine-Claude d'Oullins est son autofertilité. Elle est un très bon pollinisateur.

● REINE CLAUDE DIAPHANE

Elle est obtenue par Mr Laffay en 1845 à Paris. Produit de très bons gros fruits, juteux et mielleux, à chair jaune orangé, presque translucide. Récoltes régulières et généreuses (mi-août).

Arbre de vigueur moyenne à faible. Robuste et rustique, il résiste bien aux maladies.

● REINE CLAUDE DORÉE

Cultivé en France depuis au moins le XVIème Siècle, le prunier Reine-Claude dorée a été ainsi nommé en l'honneur de Claude de France épouse de François premier. Fruit de taille moyenne, vert puis doré à maturité (août). Chair jaune, ferme, juteuse, très sucrée, remarquable qualité gustative, une des meilleures prunes avec la mirabelle.

Mise à fruit assez rapide, avec généralement une bonne productivité (à condition d'être bien pollinisée car autostérile) mais une tendance à l'alternance qui peut-être en partie corrigée par un éclaircissement manuel les années de forte surcharge.

● REINE CLAUDE ROUGE HÂTIVE

Variété qui serait originaire des environs de Conflans-Sainte-Honorine, cultivée depuis au moins 1862. Les fruits sont verts piqués de rose à l'insolation. Ils sont de calibre moyen à gros. La chair est très agréable : tendre, très juteuse et sucrée, bien parfumée, ce qui en fait un parfait fruit de table.

Elle s'appréciera d'autant plus qu'elle est assez précoce (fin juillet)

● REINE CLAUDE VIOLETTE

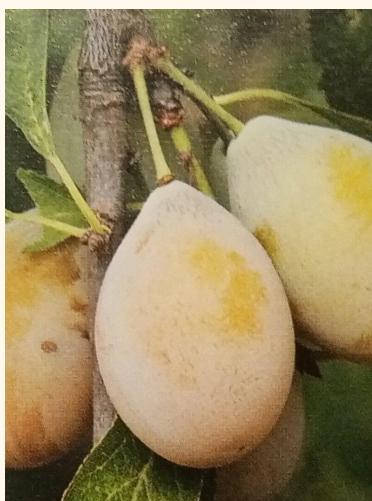
Le prunier Reine-Claude Violette est une variété ancienne d'origine inconnue citée dès la fin du XVIII ème Siècle. Fruits ronds, rouge violacé de taille moyenne et de très bonne qualité et de bonne tenue. La chair, vert jaunâtre, est juteuse, sucrée et parfumée. Maturité un peu échelonnée, de fin août à début septembre. D'assez bonne vigueur, buissonnant, avec un port assez étalé et un peu alternante.

● SAINTE CATHERINE

Ancienne prune déjà présente dans le potager du roi Louis XIV, prune à peau jaune, calibre moyen/gros. Chair fondante, sucrée, mielleuse, saveur appréciée. Cette prune séchée était appelée « Pruneau de Tours » et faisait la fortune de nombreux cultivateurs du Maine-et-Loire au XIXe siècle.

Récolte : début septembre sur plusieurs semaines. Variété autofertile, floraison en avril.

Extrêmement fertile, très rustique, assez sensible à la moniliose sur fleur mais très peu sensible sur fruit.



Goutte d'or de Coe



Mirabelle de Nancy



Prune abricot



Quetsche d'Italie



Reine claude dorée



Reine claude violette

PETITS FRUITS ET AUTRES FRUITIERS

Cassissier/Casseillier/Goji/Groseillier/Groseillier à maquereau en racines nues :

Bouture 1 an : 5€

Bouture 2 an : 10€

Framboisier Racines nues, drageon : 3€

Kiwaï Pot de 1,5 L : 15€

Asiminier Pot de 1 L haut : 12€

Poncirus trifoliata Pot de 1 L : 10€

Arbuste de haie et porte-greffe Racines nues : 5€ à 8€

BAIE DE GOJI LYCIUM BARBARUM

C'est un arbuste facile à cultiver de forme évasée et désordonnée, résistant à la chaleur et aux sécheresses passagères.

Le fruit apparaît sur les branches de 2 ans et se récolte de septembre à octobre.

Il est conseillé de le consommer séché, car une consommation excessive du fruit frais (trop riche en alcaloïdes) peut être un peu toxique. Une fois séché, il est idéal en muesli ou en grignotage (Les baies contiennent tout un tas de vitamines et de minéraux intéressants).

● BAIE DE GOJI COMMUNE

Le fruit est une baie rouge plus ou moins orangé, oblongue, développant des saveurs suaves un peu âpres (qui disparaît au séchage).

Sa fleur mauve, mellifère, attire beaucoup de polliniseurs.

CASSEILLIER RIBES × NIDIGROLARIA

Le casseillier est un hybride entre le cassissier et le groseillier à maquereaux qui atteint facilement 2 m de haut pour 2 m de large.

Les casseilliers sont des arbustes robustes, très productifs et faciles de culture avec beaucoup d'avantages : sans épine, sans maladie, fleurs résistantes au gel, fruits plus gros que les cassis. Il apprécie les sols frais, bien pourvus en matière organique et une exposition ensoleillée à mi-ombragée.

L'arbuste produit, sur son bois de deux ans, de gros fruits noirs, lisses ayant une saveur acidulée et fruitée.

La casseille se grappe ou se transforme en sorbet, sirop, jus et confiture.

● JOSTA

Josta produit de gros fruits brun noir de saveur acidulée.

La récolte a lieu en juillet, elle s'opère en plusieurs fois sur environ 2 semaines.

CASSISSIER RIBES NIGRUM

Le Cassissier est un arbuste caduc, vigoureux, très rustique, résistant jusqu'à -20°C mais craignant la sécheresse en été. Il atteint sa taille adulte en trois ans.

Certaines variétés de cassissier sont autofertiles, d'autres nécessitent la proximité d'une autre variété pour permettre une bonne pollinisation.

Les cassissiers ne sont pas exigeants en matière de sol. On évitera seulement les terres trop calcaires, pauvres et sèches.

Les fruits apparaissent sur les rameaux de 2 ans et se raréfient sur les rameaux de 4 ans. La récolte s'effectue lorsque les fruits sont bien noirs et qu'ils commencent à tomber sur le sol. Attendez la maturité complète avant de les récolter.

● ANDEGA

Variété obtenu à l'INRA d'Angers, le cassis Andega est issu d'un croisement Noir de Bourgogne.

Andega est une variété auto-fertile (bon pollinisateur de Noir de Bourgogne), résistante à l'oïdium. Il produit des fruits de grosseur moyenne, aromatiques et acidulés. Il dégage un fort parfum tant au niveau des bourgeons qu'à celui du fruit ou de la feuille. Il a une bonne vigueur, sa floraison s'effectue mi-avril. On le récolte en Juillet et on peut le conserver 1 semaine. Les feuilles peuvent s'utiliser en infusion.

● BLACK DOWN

Variété anglaise qui produit des fruits noirs, assez sucrés et doux pour un cassis. Un des meilleurs gustativement.

De vigueur moyenne, autofertile, il fleurit début avril (trop précoce pour polliniser Noir de Bourgogne). On le récolte en juillet.

Les fruits supportent bien la cuisson sans éclater et sont donc idéaux pour la pâtisserie.

● BOSKOOP

Les grappes longues contiennent beaucoup de gros fruits un peu acidulés avec un bel arôme.

Il est vigoureux, sa floraison tardive fait de lui un bon pollinisateur pour la variété 'Noir de Bourgogne'.

Précoce, il arrive à maturité en juin.

● COTSWOLD CROSS

Variété auto-stérile, qui nécessite d'être pollinisée par une autre variété comme 'Andega' ou 'Wellington' afin de fructifier. Assez sensible à l'oïdium, il produit une grosse quantité de baies, fermes et sucrées.

Il fructifie en juillet.

● NOIR DE BOURGOGNE

Variété de cassis à floraison tardive, peut-être pollinisée avec Andega et Boskoop.

La référence au niveau qualité gustative.

● TENAH

Variété à très gros fruits qui fut pendant longtemps la plus cultivée en arboriculture, pour sa belle vigueur, la longueur de ses grappes, son excellent rendement, ainsi que pour la très haute qualité de ses fruits.

● WELLINGTON

Variété auto-fertile, précoce et vigoureuse, aux très gros fruits, sucrés, parfumés, un peu acides.

FRAMBOISIER RUBUS IDAEUS

Le framboisier est originaire d'Europe, il drageonne beaucoup et produit de longues cannes, atteignant parfois 2 m, qu'il est judicieux de palisser sur un fil tendu entre deux piquets pour faciliter la récolte. Les pieds sont plantés en ligne, à 50 cm de distance et on conserve une dizaine de drageons par mètre linéaire.

Comme dans son milieu d'origine (les clairières et sous-bois) le framboisier affectionne les situations mi-ombragées et les sols couverts (BRF et résidus de bois de taille).

Le framboisier est une excellente source de nectar et pollen pour les abeilles et autres butineurs.

Il existe deux groupes de framboisiers:

Les remontants qui produisent deux fois. En juin/juillet en petite quantité puis de façon bien plus importante en (août)/septembre/octobre.

Les non-remontants qui produisent une seule fois mais en grande quantité durant environ 4 semaines en juin/juillet.

● HÉRITAGE

Variété remontante, vigoureuse, très productive. Fruit de bon calibre, rouge, ferme et délicieux. Délicieuse crue et idéale en congélation.

GROSEILLIER RIBES

Originaire des régions tempérées de l'hémisphère nord, c'est un arbrisseau sans épines, buissonnant jusqu'à 1,20- 1,50 m de hauteur. Il apprécie les emplacements mi-ombragés et n'est pas très regardant sur la nature du sol.

Le groseillier fructifie sur les brindilles de l'année précédente et sur les tiges de trois ans.

● ROLAN

De croissance vigoureuse avec un port un peu retombant, le groseillier Rolan produit, début juillet, de gros fruits rouge vif sur de longues grappes faciles à cueillir. Outre sa très bonne productivité, il se démarque par sa rusticité vis à vis des principales maladies.

● WHITE PEARL

Une variété tardive (à partir de mi-juillet) donnant des groseilles blanches pouvant se teinter de rose, à la saveur douce et parfumée .

GROSEILLIER À MAQUEREAU RIBES UVA CRISPA

Indigène en Europe tempérée, c'est un arbuste rustique à rameaux épineux qui porte des fruits isolés, doux, fruités, rafraîchissants ou bien croquants et acidulés lorsqu'on ne peut se retenir de les manger un peu trop tôt. D'ailleurs récoltés à moitié mûrs, ils servent de condiment pour assaisonner les sauces accompagnant le poisson et notamment le maquereau !

Son fruit est merveilleux, frais, mais aussi en tarte, en coulis, en confiture, en gelée ou en chutney.

C'est un arbuste pouvant atteindre 2 m de haut, qui se plaît en sol sain, aéré, surtout pas trop calcaire, bien riche en matière organique et en situations mi-ombragées. Facile et productif !

● HINNONMAKI ROUGE

Variété vigoureuse offrant à partir de fin juillet de gros fruits rouge foncé, juteux, au bon goût aigre-doux. Résiste bien à l'oïdium.

● HINNONMAKI VERT

Variété tardive (récolte en août) à fruits verts pâles au goût fin et subtil. Bonne résistance au gel.

KIWAI ACTINIDIA ARGUTA

Originaire du Nord et de l'Est de l'Asie, c'est une plante grimpante de croissance très vigoureuse, qui peut atteindre une belle hauteur. Le jeune pied est sensible aux gelées, il faut donc le pailler en hiver. La plante supporte selon la variété et pendant le repos hivernal, des températures allant de -30 à -40°C. Il aime avoir le pied à l'ombre (sol frais) et la tête au soleil. Pendant des étés secs, pensez à bien irriguer les pieds. Il est important de planter un pied mâle afin de polliniser les pieds femelles.

Contrairement au kiwi, le fruit, de la taille d'un gros raisin, se mange avec la peau, qui est fine et lisse. On peut le déguster en gelée, jus, compote, vin, confiture, marinade et cru.

Il se conserve plusieurs jours au frigo.

● KEN'S RED

Variété d'asie centrale non autofertile produisant des fruits à la peau lisse et rouge, dont la chair sucrée est légèrement pourpre. Plante nécessitant une pollinisation croisée par un plant mâle. Très bonne résistance au gel et à la maladie. Période de récolte: de septembre à octobre.

● MÂLE

Originaire d'Asie, le pied ne produira pas de fruits mais permettra la pollinisation de 5 à 6 pieds femelles.

Produit des fleurs blanches et parfumées en juin et juillet.

MÛRIER SANS ÉPINES RUBUS FRUTICOSUS

Les mûres domestiques sont des variétés de ronces sauvages sélectionnées depuis 1850 pour être cultivées dans nos jardins. Le mûrier s'adaptera à tout sol ordinaire pas trop sec.

La mi-ombre est l'idéal afin de limiter la sécheresse tout en conservant une bonne récolte.

Le mûrier fructifie sur le bois de l'année d'avant. En fin d'hiver, enlevez les rameaux ayant fructifié et donnez-leur une bonne couche de paillage pour éviter de trop arroser.

Les fleurs, blanches, mellifères suivies des gros fruits rouges passant au noir profond et brillant en font une grimpante tout à fait digne d'un jardin purement ornemental.

Le problème, régulièrement soulevé, de l'acidité du fruit provient le plus souvent d'une récolte trop précoce.

● JUMBO

Mûrier sans épines vigoureux et drageonnant, à palisser si besoin. Très gros fruits qui se récolte en août-septembre. Bonne résistance au froid.

VIGNE

● CLINTON (VITIS RIPARIA X VITIS LABRUSCA)

Le Clinton est un cépage hybride d'origine américaine. Vigoureux, rustique et très résistant aux maladies fongiques, il est idéal pour treilles et tonnelles. Il reprend étonnamment bien après les gelées. Vigne de table ou de transformation à baies bleues mûres en septembre. Grain de taille moyenne à la peau un peu épaisse, son arôme atypique rappelle une saveur de fruits rouges mielleux.

AUTRES PLANTES DISPONIBLES

● ASIMINIER, PAW PAW (ASIMINA TRILOBA)

Nous vous proposons des asiminiers issus de semis en attendant nos variétés greffés.

Ce qui signifie que cet asiminier est une nouvelle variété. La plante étant peu travaillée génétiquement le fruit sera correct, sans que l'on puisse connaître à l'avance ses caractéristiques.

Le fruit mûr en septembre/octobre ressemble à une petite mangue jaune. Très doux rappelant des goûts exotiques, banane, fruit de la passion, mangue.

Sa croissance est lente au départ (5 ans pour faire 1m50) puis pousse relativement vite. L'asiminier fructifie mieux en plein soleil donc c'est cette exposition que l'on recherchera pour lui à terme. Malheureusement pendant ses 5 premières années il est très sensible aux rayons UV, il est donc fort recommandé de le protéger (gaines forestières de 1m50 de haut à doubler si besoin)

L'asiminier est un arbre fruitier certes passionnant, mais qui nécessite beaucoup de soins pour dépasser le stade juvénile : culture en pot haut, protection contre les gastéropodes et la lumière directe du soleil, transplantation au moment adéquat (fin mai) dans des trous profonds, paillage adapté et suivi de l'arrosage.

Avis aux greffeurs : vous pouvez planter le semis en pleine terre, le laisser croître un à deux ans puis le greffer en place.

● ARBRES ET ARBUSTES POUR HAIE OU PORTE-GREFFE

PONCIRUS TRIFOLIATA : (semis de 2ans en pot d'1l, 50-70cm prêts à greffer)

C'est l'agrume le plus résistant au froid (-21°C). Il est principalement utilisé comme porte-greffe. Son feuillage caduque en hiver, son branchage épineux et ses fruits jaunes poilus en font un arbre très esthétique en hiver. Déplaisants à l'état cru (à cause de leur amertume, causée en partie par la poncirine), ses fruits peuvent être accommodés et préparés sous diverses formes après cuisson. On en fait entre autres une sorte de vin et des confitures, notamment en Chine. Séchés et réduits en poudre, ils sont utilisés comme condiment.

kaki lotus, mûrier blanc, cognassier de provence, prunier St Julien, prunier myrobolan etc...



Framboisier Héritage



Vigne Clinton



Asiminia Triloba



Groseillier à maquereau
Hinnomaki vert



Kiwiï Ken's red



Mûrier Jumbo



Cassissier Tenah



Casseillier Josta



Poncirus Trifoliata

COMMANDES ET RÉSERVATIONS

Vous pouvez réserver les arbres par e-mail à l'adresse suivante

pepibonpied@gmail.com

En précisant bien la variété, le porte-greffe et la taille du fruitier que vous souhaitez commander.

Le stock des arbres est disponible en ligne.

LES ARBRES SONT PROPOSÉS EN RACINES NUÉS, ILS SERONT DÉTERRÉS
ET DISPONIBLES À LA CHUTE DES FEUILLES
(FIN NOVEMBRE/DÉBUT DÉCEMBRE).
Ils sont à retirer à la pépinière sur RDV
de fin novembre à mars.

Pépinière BONPIED, fruitiers et plantes comestibles

14 rue de la république 89100 St Clément

Tél : 07 69 80 95 00

Nous crapahutons souvent dans nos jardins et il est possible que nous ne soyons pas à proximité de notre téléphone.
N'hésitez pas à nous laisser un message vocal ou un SMS.