

L'Arpenteur

Pépinière Fruitière
Samuel Souchay



**catalogue des
variétés fruitières**

SAISON 2023 2024

presentation

Présentation

Les arbres vivent longtemps...ils nous dépassent aussi bien par leur âge que par leur taille. C'est depuis mon enfance dans l'immense territoire du sud aveyron, que j'ai rencontré de vieux sujets fruitiers, que ce soient des pommiers, des cerisiers, des amandiers ou des poiriers...je peux encore rentrer dans le tronc de certains.... j'aime me souvenir de ces arbres, de leur tronc, de leurs ramures, , et surtout de leurs fleurs et de leurs fruits ! Que de saveurs, couleurs et parfums !

Mais la culture des arbres fruitiers s'est quelque peu perdue.... Et les fruits sur nos tables viennent du monde entier... je vous propose de redécouvrir les arbres et arbustes fruitiers poussant chez vous et de réapprendre à les connaître!

Aujourd'hui la plupart des arbres fruitiers sont dopés pour produire toujours plus vite, toujours plus précoces, mais aussi d'autant plus sensibles aux maladies et aux aléas, qu'ils soient climatiques, sanitaires ou issus de négligences. Ce que je vous propose, c'est d'avoir des arbres sains, dont les porte greffes sont issus de semis, ce qui les rend plus résistants aux sécheresses ainsi qu'aux maladies. Je vous propose aussi du conseil, et du suivi de vos plantations afin que vous accompagniez vos arbres vers un devenir productif. Ils sont produits au coeur de l'Aveyron, aux carrefours du Lévézou, du Ségala et des Rougiers. Je les greffe et les cultive en altitude à plus de 500m, à l'abri de nombreuses maladies et parasites. Je les soigne avec des préparations naturelles, un peu de fumier, dans le respect du vivant et de l'écosystème. Y compris humain. C'est toujours une joie de voir un loriot ou une loutre, un chevreuil moins....

J'ai découvert la diversité fruitière de ma région depuis plus de 20 ans, en taillant des arbres fruitiers d'Albi à Lodève, de Laissac à Lacaune. Avec votre soutien, de vous, habitants, de nombreuses associations locales et de certaines personnes ressources, ici ou ailleurs, j'ai pris soin d'arpenter notre territoire pour collecter des variétés, les répertorier et les multiplier, et ainsi sélectionner pour vous les variétés fruitières les plus intéressantes.

Je vous propose aussi des conseils afin que mes petits arbres puissent bien s'épanouir chez vous. Ce n'est pas rien d'adopter un arbre. Et plus il est jeune et mieux il se fait à votre terroir. Mes connaissances en géographie, climatologie et géologie vous permettront d'être bien aiguillés quant aux espèces et variétés convenant à votre projet.

Que ce soit une goutte de rosée pour que le Sud Aveyron (et ses alentours) refleurisse plus grand chaque printemps !

L'arbre est une culture!

Remerciements

Un merci particulier à la maison de la cerise et **Frédéric Plombat**, aux producteurs locaux, (**Didier Dumas, Lucie Fondard, Renaud Mauchoffé, Dorian Mercadier**) ; aux associations (VL12, croqueurs de l'aveyron, vergers d'antan), aux membres des **pépifolies**, et aux personnes bienveillantes autour des fruits, du monde paysan et de mon projet (la liste est longue!).

bibliographie

c'est par mes observations mais aussi par une large bibliographie que je peux vous décrire mes variétés fruitières, voici quelques éléments de bibliographie:

Les fruits retrouvés, patrimoine de demain, d'Evelyne Leterme et Jean Marie Lespinasse, conservatoire régional d'Aquitaine, édition du rouergue, 2008

Dictionnaire de pomologie Leroy, Paris 1873

Les bons pommiers à planter, éric dumont, les calepins éditions castor et pollux

Nos vergers, chambre d'agriculture de l'Aveyron, 1949

Arboriculture fruitière, J Vercier, hachette 1932

Les beaux fruits de france, G delbard, éd Delbard, 1947

Nouveau traité d'arboriculture fruitière, André Louis, 1944

divers manuels du CTIFL

Généralités sur les arbres fruitiers

les arbres fruitiers ont certains besoins auxquels il faut répondre afin qu'ils se développent bien :

Avant tout les arbres fruitiers ont **besoin de lumière** pour bien fructifier. Le soleil est une source d'énergie par sa lumière, mais aussi par sa chaleur. Il aide fortement les arbres à pousser. Seul le pommier ou le néflier peuvent supporter un peu d'ombre .

irriguer: arrosez votre arbre abondamment à la plantation: c'est le plombage (deux arrosoirs minimum). Cela permet de chasser l'air et cela évite que les racines ne se dessèchent. Une plantation précoce dans un large trou permettra de mieux passer la sécheresse estivale suivante. mais des binages et des arrosages réguliers vous permettront d'avoir une bonne croissance. 1 arrosoir tous les 15 jours si il pleut moins 20mm

un **bon sol, profond** d'au moins 50cm leur est nécessaire au minimum. Un sol saturé en eau sur de longues périodes, comme des terres marécageuses, tourbeuses, ou des cuvettes argileuses ne leur conviennent pas. Un sous sol constitué de dalles calcaires ou schisteuses ne leur est pas favorable non plus.

il est important que la **roche mère soit fracturée**, pour que les racines puissent se diriger en profondeur. Les arbres greffés sur francs ont de fortes capacités dans ce sens et c'est pour cela que je les utilise dans ma production. L'intérêt des arbres francs est que grâce à leur vigueur ils vont pouvoir bien répondre aux besoins élémentaires de la plante :

se nourrir et boire
se protéger des parasites et bien réagir face à leurs attaques
et enfin et c'est ce qui nous intéresse ici, produire des fruits !

si vous décidez d'implanter ces arbres dans des terroirs plus difficiles, il vous faudra investir pour adapter le sol et/ou l'arbre à son terroir :

si le sol a une faible profondeur chez vous la **technique du trou romain**, peut vous aider à implanter des arbres durablement :

cela consiste à excaver 1m³ de roche ,et de remplir le trou avec de la bonne terre, du sable des graviers et diverses matières organiques. Ainsi l'arbre aura de bonnes réserves hydriques et nutritives dans cette fosse.

de manière générale, sur des sols déjà assez profonds, l'apport de matière organique, par enfouissement et surtout en surface est bénéfique à l'arbre .

Dans les terrains riches en calcaire actif, il peut arriver des risques de chlorose, surtout par manque ou excès d'eau. Cela peut être corrigé par un apport de matière organique acide (écorces, aiguilles de pin en quantité et régulier. Un apport de terre végétale acide est plus durable. A défaut, le sulfate de fer (chélaté) corrige temporairement le problème.

du fait que vous plantiez un arbre à un endroit choisi par vos soins, il vous faudra parfois accompagner l'arbre de manière suivie. Aérer sa couronne pour éviter les maladies fongiques, les traiter si cela s'avère nécessaire ; chauler les troncs et branches charpentières si elles sont exposées au plein soleil dès le printemps. La liste est longue des besoins des arbres si ils ne sont pas dans le terroir idéal !

POMMIERS

Les pommiers sont à 30 ou 20€, suivant leur calibre . Ils sont greffés sur franc et M106.

Quelques généralités sur le pommier : Le pommier apprécie les sols drainés . Il a besoin d'arrosages copieux et fréquents. Il est préférable à basse altitude de le planter orienté au Nord ou à l'Est afin de le préserver des fortes chaleurs.

La maturité indiquée est celle de consommation. La cueillette se fait quand les premiers fruits tombent : Tourner d'en quart de tour le fruit si le pédoncule cède facilement avec le fruit, récolter. La récolte doit être réalisée avant les premières gelées

Les Variétés entre guillemets n'ont pas de dénomination fixée

<i>Variété</i>	Description	Époque maturité
<i>artémis</i>	pomme locale, rouge striée, floraison mi tardive. Juteuse croquante acidulée	octobre
<i>'Daniel fabre '</i>	pomme locale (sylvanès, non déterminée)	
<i>'De Négrier'</i>	Pomme locale, productive, du Ségala. Épiderme vert-jaune, lavé de rouge-orangé à l'insolation. De bonne qualité, chair assez ferme se conserve bien	<i>novembre à février</i>
<i>'de danos'</i>	pomme rouge striée, parfois lavée de rose, se conserve assez bien, originaire des pyrénées orientales	<i>octobre à janvier</i>
<i>'Rouge de couffouleux'</i>	Très belle pomme fructifiant bien en altitude (800m), arbre mère de très belle taille (15m de haut pour 10m de diamètre), fruit assez gros, marbrures, et lavé de rouge et de carmin, sur fond jaune, chair ferme croquante, juteuse, fruitée acidulée.	<i>octobre/ novembre</i>
<i>'rouge du soulié'</i>	monts de lacaune, beaux fruit, rouge, chair blanchâtre, croquante, douce.	<i>octobre à décembre</i>

<i>'Voisin descazes'</i>	arbre à bonne production, alternant, résiste assez bien aux sécheresses, pomme moyenne, jaune ponctuée de rouge	<i>octobre à décembre</i>
<i>Api étoilée</i>	Fruit petit à moyen, pentagonal rappelant la forme d'une étoile. Épiderme fin, lisse jaune nuancé de vert, très rouge à l'insolation. Chair croquante, acidulée. Productif, bonne pomme à jus et très décorative.	<i>Se conserve de décembre à février.</i>
<i>Bertranne</i>	Hybride golden et canada grise, fruit moyen, plus large que haut, épiderme rugueux presque totalement recouvert de marron cuivré, la sous-couche vire du vert au jaune au cours de la maturité ; chair jaune, croquante et fondante, devenant très sucrée à maturité, avec un peu d'acidité, parfumée. Peu juteuse.	<i>Cueillette en octobre, se conserve jusqu'en février ;</i>
<i>Bouscasse de Brès</i>	pomme cévenole, à peau lisse et saveur douce, parfumée, arbre rustique, maturité automne hiver.	<i>hiver, très bonne conservation</i>
<i>Bouscoune d'algues fondard</i>	pomme aveyronnaise, pomme aplatie, épiderme jaune pâle lavé de rose, chair blanche juteuse parfumée, de bonne qualité	<i>octobre, assez bonne conservation</i>
<i>Calville blanche d'hiver</i>	Arbre assez gros fruit, épiderme vert virant au jaune paille, lavé de rose à l'insolation ; chair jaunâtre, fine et ferme, juteuse, sucrée, au parfum délicat. À maintenir par la taille en petit forme, car sensible au chancre.	<i>décembre -avril</i>
<i>Calville saint sauveur</i>	fruit moyen, épiderme rouge strié, chair blanche veinée de vert, très croquante, très parfumée, jus très agréable, se conserve très bien. Cueillette début novembre. Convient bien pour la montagne	<i>décembre -avril</i>

<p><i>Calville rouge d'hiver</i> (sur réservation)</p>	<p>Gros fruit, de forme variable, pédoncule grêle, dans cuvette irrégulière ; œil dans cuvette oblique, vaste, épiderme rouge clair sur fond jaune verdâtre, carmin à l'insolation ; chair blanche, rosée sous la peau, parfois jusqu'au centre, jus sucré, assez abondant, , avec parfum savoureux. Très bonne fertilité</p>	<p><i>novembre jusqu'à avril</i></p>
<p><i>Canada blanche cf reinette du canada blanche</i></p>	<p>Fruit moyen , épiderme vert clair virant au jaune d'or à maturité, aspect rugueux liégeux avec tache rouge orangée à l'insolation; chair blanc crème à jaunâtre, fine tendre, sucrée acidulée, bien parfumée. Bonne pomme polyvalente couteau, cuite, jus, cidre... ; floraison mi tardive ; convient bien en montagne, sensible au chancre, tavelure, et pucerons lanigères.,</p>	<p><i>Cueillette de fin septembre à octobre, fin de maturité de décembre à mars</i></p>
<p><i>châtaignier cf reinette chataignier</i></p>	<p>Arbre assez vigoureux, au bois souple , très fertile, fruits moyens, plus larges que hauts, chair blanche, fine, cassante et croquante. Fruit assez sucré, peu parfumé. Bonne au couteau, excellente à cuire, notamment en beignets, tartes et compotes.</p>	<p><i>décembre à Avril</i></p>
<p><i>citron</i></p>	<p>fruit assez gros, jaune, strié de fauve, juteuse, bien acidulée, parfumée. Floraison semi tardive</p>	<p><i>novembre à mars</i></p>
<p><i>Cloche</i></p>	<p>Arbre assez vigoureux, mais peu rameux. Fruit assez gros, conique, côtelé au sommet, dissymétrique. Epiderme lisse, jaune clair nuancé de vert et maculé de fauve. Parfois rose pâle à l'insolation. Chair tendre et fine, blanchâtre. Saveur faiblement acidulée, sucrée.</p>	<p><i>décembre à février</i></p>
<p><i>Coudiari</i></p>	<p>Très belle pomme des cantons de Belmont et Camarès, jaune allongée striée et lavée de rouge. De très bonne qualité, se conservant assez bien.</p>	<p><i>cueillette mi octobre à novembre, maturité jusqu'en février</i></p>

<i>court pendu du limousin</i>	fruit gros, plus large que haut, vert, recouvert de brun liégeux, rugueux. Chair jaunâtre, dense, juteuse et très sucrée, récolte en octobre,	<i>décembre à Avril</i>
<i>de graine</i>		<i>d'octobre à avril</i>
<i>de Négrier</i>	Pomme locale, productive, du Ségala. Épiderme vert-jaune, lavé de rouge-orangé à l'insolation. De bonne qualité, chair assez ferme se conserve bien	<i>novembre à février</i>
<i>double rose</i>	pomme sans acidité, chair fine et bien sucrée, tendre, peau vert-jaune lavée de rose coloré coté soleil,	<i>maturité octobre jusqu'en mars</i>
<i>elstar dumas</i>	apparu vers 1955, croisement Golden Delicious × Ingrid Marie. Grosse pomme rouge avec des zones jaunes, goût acidulé, chair blanche sucrée, parfumée, usage : pomme à peler, variété sensible aux maladies et à l'alternance. floraison quelques jours après golden,	<i>maturité à partir de septembre, durée de conservation courte,</i>
<i>Fenouillet gris</i>	Excellente pomme, de taille moyenne, pédoncule court un peu fort, mais renflé à son attache, œil moyen dans cuvette moyenne ; peau rugueuse, à fond jaune ombre, entièrement lavée et réticulée de gris roussâtre ; chair blanche, jaunissant vite à l'air, assez tendre, inodore, croquante et des plus fines ; jus correct, très sucré, sans acidité, avec bon parfum	<i>de décembre à avril</i>
<i>Golden</i>	Vieux cultivar de golden, d'excellente qualité si elle n'est pas trop arrosée. Apprécie les sols frais et bien nourris.	<i>octobre, se conservant assez bien jusqu'en décembre en cave</i>

<i>Grand Alexandre</i>	Arbre vigoureux, sensible aux grands vents. Fruit de gros calibre, conique, épiderme à fond vert clair à jaunâtre, maculé de brun près du pédoncule, lavé et rubané de rouge carmin. Chair verdâtre, croquante, assez tendre. Saveur acidulée et très sucrée, et parfum original très agréable. Très bon pollen.	<i>septembre à octobre</i>
<i>granny smith</i>	peau verte, floraison précoce quelques jours avant golden, chair croquante et très acidulée (d'où son utilisation pour les salades), juteuse, pomme de gros calibre, arbre de vigueur moyenne, très bonne variété pollinisatrice (floraison stade f2 assez longue, pollen de qualité et abondant) maturité janvier,	
<i>Grasse</i>	Variété locale, arbre très fertile, assez vigoureux, fruits oblongs, jaunes fortement lavés de rouge carmin, épiderme ayant une texture très grasse à la récolte. Chair blanche-jaunâtre, assez croquante, sucrée et acidulée, mais se conservant peu.	<i>fin août à mi septembre</i>
<i>grise rugueuse</i>	petite pomme à l'épiderme jaune ponctué de lenticelles grises, rugueuses. Chair très ferme sucrée, de bonne qualité	<i>octobre à mars</i>
<i>Jacques lebel</i>	très gros fruit, irrégulier, peau fine, lisse brillante, jaune clair carmin à l'insolation, chair blanche, tendre, assez compacte, eau acidulée, fruitée	<i>octobre à décembre</i>
<i>Janissole</i>	Pomme originaire des hauteurs du Tarn, fruit petit, de bonne qualité, productif, excellente pour le jus, pour la gelée (rosée) mais aussi à cuire et croquer. Alternance.	<i>septembre-octobre</i>
<i>maggia sanguinea (saint jean rouge)</i>	la plus précoce, d'origine italienne.	<i>Fin juin</i>

<i>muscade pep</i>	peau jaune strié de rouge à l'insolation, chair blanche tendre tendant vers le verdâtre, bonne saveur, sucrée, juteuse, acidulée. Excellente. Floraison moyenne	<i>octobre novembre, se conserve jusqu'en avril mai</i>
<i>museau de lièvre</i>	pomme jaune, assez grosse, ayant une forme allongée caractéristique rappelant un museau de lièvre, saveur douce, chair blanche très juteuse, assez sucrée et parfumée, qualité moyenne, à croquer le premier mois, pour la transformation plus tard	<i>maturité d'octobre à décembre</i>
<i>Museau de lièvre rouge de l'Aveyron</i>	Fruit moyen, tronconique à cylindrique, se conservant assez bien, chair blanc jaunâtre, ferme, bien sucrée, acidulée, en fin de maturité, de table, mais aussi bonne pour la cuisson, la compote ; très prolifique, alterne. Bon rendement en jus ; très florifère, pourrait servir de pollinisateur.	<i>octobre jusqu'à décembre</i>
<i>Orangette</i>	Typiquement locale (Ségala et Rougiers). Fruit moyen, légèrement conique, pédoncule long ; épiderme jaune paille maculé de rouge vif ; chair lâche, sucrée moyennement juteuse, très parfumée de très bonne qualité ; arbre très rameux.	<i>Récolte en octobre, maturité janvier, et très longue conservation</i>
<i>Passe rose de Saint Beauzély</i>	Fruit de grosseur moyenne plus large que haut, côtelé sur son pourtour, plus ou moins déprimé sur un côté ; épiderme vert devenant jaune à maturité, lavé de rose à l'insolation ; chair blanche, tendre, légèrement sucrée, moyennement juteuse, saveur assez particulière. Peu sensible, excellente pour le jus.	<i>Cueillette octobre novembre, conservation mars avril</i>

<i>pépin de bourgueil</i>	épiderme jaune rosé à l'insolation, chair blanche jaunâtre, croquante , parfumée et bien acidulée. Floraison tardive. Très bonne pomme à cuire ou à croquer	<i>décembre à février</i>
<i>Pigeonnet blanc d'hiver</i>	Fruit moyen, tronconique, vert à la récolte et virant au jaune à maturité, couverte dans la cuvette pédonculaire de fauve liégeois. Chair ferme, blanche veinée de vert, peu sucrée, parfum doux, très juteuse, se conservant bien ; excellente en cuisson, florifère, bonne production à 700m d'altitude.	<i>Récolte en octobre, maturité jusqu'en mars avril</i>
<i>pomme 'carrée'</i>	peau jaune-vert, chair tendre,	<i>automne hiver</i>
<i>pomme 'poire'</i>	pomme moyenne, forme conique plus haute que large, épiderme marron sur toute la surface, peau rugueuse, chair acidulée, blanc verdâtre, épiderme fin, s'améliore à la conservation	<i>bonne de décembre a mars</i>
<i>pomme d'ile</i>		
<i>Reine des reinettes</i>	Fruit à épiderme vert d'eau doré strié de rouge orangé ; chair blanche à jaunâtre, fine , assez ferme et juteuse, sucrée et parfumée ; très bonne pollinisatrice ; polyvalente en cuisine	<i>Octobre à décembre, parfois jusqu'à mars</i>
<i>reINETTE anglaise</i>		
<i>reINETTE baumann</i>	pomme assez grosse, avec une très belle robe rouge carmin recouvert de brun clair, le tout sur un fond jaune paille. Chair blanc jaunatre, mi fine, assez ferme. Eu peu abondante, sucrée, acidulée parfumée. Fruit très agréable !	<i>novembre à mars</i>

<i>reINETTE châtaignier</i>	Arbre assez vigoureux, au bois souple , très fertile, fruits moyens, plus larges que hauts, chair blanche, fine, cassante et croquante. Fruit assez sucré, peu parfumé. Bonne au couteau, excellente à cuire, notamment en beignets, tartes et compotes.	<i>décembre à mars</i>
<i>ReINETTE clochard</i>	Excellent Fruit moyen à petit, doré à maturité ; chair blanche à jaunâtre, ferme et juteuse au début, fondante et sucrée ensuite. Bien parfumée. . Excellente qualité gustative et bonne conservation. Résiste assez bien au vent. Variété Très sensible au chancre mais faiblement sensible à la tavelure. Floraison mi-précoce à boutons fermés très colorés.	<i>novembre à mars</i>
<i>ReINETTE d'Amboulme</i>	Fruit gros, plus haut que large, épiderme vert clair devenant jaune verdâtre, maculé de rose à l'insolation ; chair dense , blanche, sucrée, et acidulée, très parfumée ; très nombreux pépins.	<i>Maturité très tardive, se conservant jusqu'en juin</i>
<i>ReINETTE de Mours</i>	Fruit plus haut que large, épiderme vert virant au jaune, maculé de brun liégeux. Chair jaune, juteuse, parfumée, tendrement acidulée, goût agréable, bonne a très bonne . Floraison très tardive	<i>octobre à janvier</i>
<i>ReINETTE du canada blanche</i>	Excellente pomme de taille moyenne, plus large que haute, épiderme jaune verdâtre virant au jaune d'or à maturité ; chair blanche jaunâtre bien sucrée, assez juteuse, et parfumée; à ne pas planter en situation trop chaude, souffre de coups de soleil sur feuilles branches et fruits. Sensible au carpocapse et au chancre. À planter à plus de 400m d'altitude à l'est ou au nord, en situation aérée.	<i>fin septembre, jusqu'en novembre</i>

<p><i>Reinette du canada grise</i></p>	<p>Fruit moyen , épiderme vert clair virant au jaune d'or à maturité, aspect rugueux liégeux avec tache rouge orangée à l'insolation; chair blanc crème à jaunâtre, fine tendre, sucrée acidulée, bien parfumée. Bonne pomme polyvalente couteau, cuite, jus, cidre... ; floraison mi tardive ; convient bien en montagne, sensible au chancre, tavelure, et pucerons lanigères.,</p>	<p><i>octobre à décembre</i></p>
<p><i>Reinette du Mans</i></p>	<p>Fruit moyen à petit, de bonne qualité, jaune clair; pomme douce, chair fine, juteuse (à utiliser aussi pour le jus) ; se comporte bien en altitude, les fruits y sont meilleurs. Très productif.</p>	<p><i>Cueillette début novembre, maturité janvier, se conserve bien</i></p>
<p><i>Reinette du Vigan</i></p>	<p>Très gros fruit, aplati aux pôles, pédoncule court ou moyen, très gros dans une cuvette vaste et profonde, œil grand souvent irrégulier, dans cuvette large et peu profonde. Peau assez rugueuse, jaune clair à l'ombre rosée orangée au soleil, veinée, marbrée de liège de manière circulaire, se concentrant vers les pôles. Chair blanc jaunâtre, fine, croquante, avec un jus abondant, acidité légère, bien sucrée, parfum spécifique. Fertilité modérée.</p>	<p><i>de bonne conservation, de décembre à mars, récolte en octobre-novembre</i></p>
<p><i>reinette grise du grand fay</i></p>	<p>Fruit de taille moyenne, peau grise rugueuse au toucher, chair blanche jaunâtre ou verdâtre, croquante. Ressemble à la reinette grise du canada mais sa forme est plus haute que large. Arbre très rustique.</p>	<p><i>novembre à avril</i></p>
<p><i>Rose double</i></p>	<p>aplatie se conserve bien rouge sur fond vert</p>	<p><i>octobre à fevrier</i></p>
<p><i>rouge de borne</i></p>	<p>Pomme cévenole, de calibre moyen, peau rouge et orangé, chair blanche, tendre, saveur douce et sucrée,</p>	<p><i>novembre à février</i></p>

<i>rouge de villefort</i>	pomme cévenole, allongée, rouge carmin, adaptée à la montagne, très juteuse, à chair acidulée, très agréable à croquer	<i>hiver, très bonne conservation</i>
<i>rouge hâtive</i>		
<i>Royale d'Angleterre</i>	Gros fruit conique arrondi ou légèrement allongé ; épiderme épais, onctueux, ponctuée de brun gris, jaune citron à l'ombre, jaune orangé à l'insolation nuancée de rouge clair et de vermillon ; chair blanchâtre, tendre, mi fine assez sucrée, acidulée et peu parfumée. Excellente en compote.	<i>Cueillette en septembre, très bonne conservation</i>
<i>st michel, le coudic</i>	Fruit de calibre moyen, arrondi, chair jaunâtre, sucrée, tendre, parfumée. Fruit de bonne qualité à couteau et à tarte, très résistante aux maladies et aux insectes. Floraison époque moyenne, débourrement tardif, parfumée.	<i>mi septembre à décembre</i>
<i>starking</i>	pomme de calibre moyen à gros, avec chair blanche, ferme, fondante, juteuse, sucrée, à l'arôme caractéristique de Starking. Résistance aux maladies correcte. Pommier moyennement vigoureux, rustique et productif. Culture possible en altitude. Pollinisateurs golden delicious et reine des reinettes	<i>fin septembre à décembre</i>
<i>transparente blanche</i>	Fruit assez gros, peau de couleur ambré blanc, chair blanche croquante et sucrée, goût acidulé, arbre moyennement vigoureux mais très productif, Bonne pomme, maturité en été, plus productif en présence d'un pollinisateur,	<i>maturité juillet (très précoce), ne se conserve qu'au frigo, en récoltant avant maturité</i>

<p><i>transparente de croncels</i></p>	<p>Fruit assez gros épiderme blanc verdâtre passant au jaune clair lavé de rose pâle recouvert de pruine ; chair fine subtile, jaunâtre, tendre, légèrement rosée, acidulée, parfumée et juteuse, floraison tardive, arbre vigoureux.</p>	<p><i>Maturité fin août, septembre en montagne</i></p>
<p><i>Vilafrançaise</i></p>	<p>Arbre assez vigoureux, très fertile, fruit moyen, conique. Épiderme jaune totalement strié de rouge, chair jaunâtre, tendre, juteuse assez sucrée et bien parfumée. n'alterne pas</p>	<p><i>octobre à janvier</i></p>
<p><i>winston</i></p>	<p>petite pomme, chair ferme croquante juteuse et sucrée. variété de pommier considérée comme autofertile, éclaircir pour avoir du calibre. Assez résistant aux maladies (issue d'un croisement entre cox'orange et worcester pearmain)</p>	<p><i>décembre à avril</i></p>

POIRIERS

Les poiriers sont à 30 ou 20€, suivant leur calibre. Ils sont greffés sur franc et cognassiers.

généralités sur les poiriers : les poiriers greffés sur franc supportent bien les sols secs, les sols lourds tant qu'ils ne sont pas saturés d'eau ; Ils apprécient aussi les sols légers. Leur puissant système racinaire leur permet de chercher l'eau en profondeur. Un amendement en fumier régulier est favorable à la production.

La maturité indiquée est celle de consommation. La cueillette se fait quand les premiers fruits tombent : Tourner d'en quart de tour le fruit si le pédoncule cède facilement avec le fruit, récolter. La récolte doit être réalisée avant les premières gelées

Les variétés entre guillemets n'ont pas de dénomination fixée

<i>Variété</i>	Description	<i>Époque maturité</i>
<i>'costecalde'</i>	poire d'hiver très arrondie, verte avec lenticelles vert foncé, virant au jaune après conservation en caquettes à la cave . Peu sensible au carpocapse, chair très ferme, devenant plus fondante après Noël. Excellente à la cuisson, notamment en tarte tatin ; parfum original. Origine 800m dans le Lévezou.	<i>Cueillette en novembre, maturité décembre à mars;</i>
<i>'de mellet'</i>	poire précoce de très bonne qualité, convient pour l'altitude	<i>fin août</i>
<i>'mas de rouve'</i>	bonne poire d'automne, juteuse, fondante et aromatique, musquée	<i>octobre</i>
<i>'poire mouchetée'</i>	poire de calibre moyen, très florifère, produit des fruits qui bletissent assez rapidement, 15 jours après récolte . Les fruits sont très parfumés, aromatiques tout autant que sucrés. Après bletissement les fruits restent comestible, mais changent de goût et de texture	<i>septembre</i>

"Jean Fabre"	très bonne petite poire, originaire du centre de l'aveyron, juteuse, sucrée, avec un agréable parfum	<i>septembre</i>
Alexandrine douillard	Fruit pyriforme, très côtelé ; épiderme vert d'eau légèrement maculé de rose ; chair jaunâtre, dense, fondante, moyennement sucrée, parfumée, assez juteuse ; floraison mi précocce ; alterne.	<i>Maturité septembre octobre</i>
Amiral gervais	ronde jaune, et juteuser, chair tendre a maturité ; blettit rapidement. Tres bonne cuite et crue	
Belle Epine du mas	Fruit moyen, régulier, ovoïde, ventru arrondi à la base ; épiderme vert pâle à jaune clair, devenant jaune citron à maturité, ponctué de carmin à l'insolation; chair blanche, mi fine, fondante, pierreuse au centre ; juteuse, sucrée acidulée, très parfumée ; floraison moyenne, assez résistante ; alterne peu.	<i>Mi octobre à mi décembre, excellente crue jusqu'à mi novembre</i>
Beurré bosc	poire ancienne (1835) poire bosselée, chair blanche, fine et mi-fondante, parfum subtil, très productif,	maturité fin octobre,
beurré clairgeau	Épiderme jaune vert de gris, légèrement rosé à l'insolation. chair blanche juteuse, assez fine, sucrée, parfumée ; floraison moyenne saison, supporte bien l'altitude. Excellent fruit. Arbre très productif. Très sensible à la tavelure, éviter les sols lourds, ce qui rend le fruit non consommable.	<i>Fin septembre</i>
Beurré hardy	Excellente poire ! Fruit assez gros à moyen, turbiné obtus, ventru, bosselé, ; épiderme épais, rude, jaune obscur, ponctué de brun clair, presque entièrement marbrée et tachée de fauve, parfois lavée de rouge sombre à l'insolation ; chair blanche, des plus fines et des plus fondantes, juteuse, sucrée, aromatique, parfumée, musquée.	<i>Mi septembre à mi octobre</i>

<p><i>Beurré morettini</i></p>	<p>Issue d'un croisement entre Bartlett x Coscia, la variété est obtenue p</p>	<p><i>mi aout</i></p>
<p><i>Blesson</i></p>	<p>Poire à cuire. gros fruit allongé et parfumé, à chair fine, ferme, sucrée et juteuse. sa chair blanche devient rouge et sucrée à la cuisson. C'est la poire pour les rissoles savoyardes. Se conserve jusqu'à la fin de l'hiver. Sensible à la tavelure</p>	<p><i>fin octobre</i></p>
<p><i>bon chretien d'hiver</i></p>	<p>très grosse poire d'hiver, jusqu'à un kilogramme. déjà présente dans le jardin potager du roi Louis XIV. Épiderme verdâtre, chair assez dure. Se conserve assez bien. Excellente à cuire, notamment au vin</p>	<p><i>décembre à mars</i></p>
<p><i>chaploux</i></p>	<p>pérou originaire de belgique (1859). chair ferme, dure, verdâtre. Épiderme vert clair, marbré de brun. De conservation, à cuire, même sous la cendre.</p>	<p><i>décembre à mars</i></p>

<i>conférence</i>	Très bonne poire, base ronde et assez effilée vers le pédoncule, chair bien blanche, fine, parfumée, fondante et très juteuse. Cueillir avant maturité pour une meilleure conservation (un mois). Maintenir l'arbre assez bas, bonne rusticité.bonne fertilité.	<i>octobre</i>
<i>Cuisse madame</i>	Déjà cultivée vers 1600 (présente dans le jardin potager du roi Louis XIV), forme allongée, peau rouge et jaune, poire juteuse, sucrée, qualité moyenne pour la table, arbre productif, maturité en fin d' été,	<i>septembre a octobre</i>
<i>Curé</i>	Fruit moyen à gros, très allongé, renflé à l'extrémité, et très étranglé en zone pédonculaire; épiderme lisse, épais, vert, parfois coloré de rouge bronzé à l'insolation ; raie de liège marron fréquente de haut en bas du fruit; chair blanche, assez granuleuse et juteuse, médiocre à la cueillette, s'améliore avec le temps. Excellente cuite ; peut être séchée ; floraison précoce ; sensible à la tavelure. Disponible sur cognassier de provence	<i>Cueillette octobre à novembre, maturité de novembre à janvier</i>
<i>Docteur jules Guyot</i>	très bonne poire, assez précoce, chair fondante, fine, juteuse, bien sucrée, précède en maturité les william. Floraison assez précoce, cueillir mi août, afin d'éviter les frelons.	<i>fin août</i>

<p><i>Doyenné du Comice</i></p>	<p>l'une des meilleures poires, mondialement connue ! Très beau calibre pouvant facilement atteindre 300g, chair très fondante, juteuse, aromatique, avec un jus sucré , peu parfumé mais de saveur exquise ! Assez rustique, elle apprécie un bon ensoleillement. Née en 1849 dans le maine et loire. Cueillette en octobre, conservation max 2 mois en cave saine. Nécessite un autre poirier, car son pollen est fragile.</p>	<p><i>octobre à décembre</i></p>
<p><i>Figue d'alençon</i></p>	<p>originaire d'alençon vers 1830, fruit de couleur jaune-vert, peau assez épaisse, jaune ponctuée de roux plus rousse au soleil, légèrement rugueuse. chair fondante bien sucrée, parfumée, préfère les sols pas trop humides. Très florifère</p>	<p>maturité octobre à décembre,</p>
<p><i>Général Leclerc</i></p>	<p>Issu d'un semis de comice, cette poire est bien adaptée pour la montagne. Le fruit assez gros, se cueille en septembre, et sa maturité est en octobre. Sa chair est fine, fondante, parfumée.</p>	<p><i>octobre</i></p>
<p><i>harrow sweet cf arrow sweet</i></p>	<p>Le poirier 'Harrow sweet' , très productif, produit des fruits de calibre moyen, celui-ci s'obtient les derniers jours avant la récolte qui ne doit pas être anticipée. La poire 'Harrow sweet' est piriforme de couleur jaune à maturité avec parfois une joue rouge. La chair est fine, sucrée, avec un parfum légèrement musqué. Éclaircir .</p>	<p><i>mi septembre à mi décembre</i></p>

<i>Josephine de Malines</i>	petite poire jaune citron, ponctuée de gris, chair au léger parfum de rose/ jacinthe, fondante, très fine, parfumée, de très bonne qualité légèrement rosée,	<i>décembre à mars</i>
<i>Louise bonne</i>	Fruit moyen, ovoïde allongé légèrement bosselé, un côté toujours plus ventru ; épiderme vert jaunâtre, couverte de gros points bruns clairs et de rouge vif à l'insolation ; chair blanche, fine, des plus fondantes, juteuse, sans pierres; sucrée, vineuse, acidulée, parfumée.	<i>Mi septembre à la mi octobre</i>
<i>madeleine</i>	poire de calibre moyen à petit, bois rouge violacé, moins vigoureux que st jean, fruits proches mais plus colorés, saveur plus fine, plus parfumée	<i>août</i>
<i>notre dame</i>	poire précoce, jaune, chair assez ferme, pousse bien dans les rougiers de Camarès, notamment autour de Vabres, saveur moyenne, mais rafraîchissante ; très bonne en salade de fruits, en jus. Parfum léger.	<i>mi août</i>

<p><i>pérous, plusieurs variétés</i></p>	<p>petites poires, dont la détermination est complexe, souvent greffées dans la région, bonnes à manger crues (très agréables à rousiguer) mais se conservant peu de temps, blettissant rapidement. Leur qualité principale réside dans le volume de production, souvent important, assez régulier d'une année sur l'autre, qui permet de les transformer rapidement en jus, confitures compotes ou fermentations très facilement. Leur maturité varie de début juillet à fin octobre, mais la plupart se concentrent fin août début septembre. tous les fruits de l'arbre arrivent à maturité en même temps.</p>	<p><i>fin août, début septembre</i></p>
<p><i>pierre corneille</i></p>	<p>mise sur le marché vers 1900, croisement entre beurré diel et doyné du comice, poire ayant une peau couleur bronze, à chair fondante et juteuse, saveur mi-sucrée, bonne poire, arbre résistant,</p>	<p>maturité octobre-novembre</p>
<p><i>Poire 'goutte de paulhe'</i></p>	<p>poire de bon rendement pour la distillation</p>	<p><i>septembre octobre</i></p>
<p><i>Poire coing</i></p>	<p>déjà connu en 1596, Poire en losange, renflé au centre ; épiderme vert pâle devenant jaune safran, maculé de rouge orangé à l'insolation, chair blanche croquante, granuleuse parfumée ; floraison échelonnée se conservant assez bien, très sensible à la tavelure et à la monilia.</p>	<p><i>Novembre à janvier</i></p>
<p><i>poire d'épice</i></p>	<p>poire dure, de bonne conservation, chair parfois colorée se conservant bien ; à cuire</p>	<p><i>octobre à janvier</i></p>

<i>Saint Jean</i>	poire précoce, verte, de calibre moyen, de bonne précocité, ayant une saveur douce, bien juteuse, sucrée, mais se conservant peu. En salade de fruits elle se comporte très bien du fait de sa chair assez ferme. Se conserve peu.	<i>fin juillet début août</i>
<i>seigneur esperen</i>	fruit arrondi conique a turbiné, épiderme jaune verdâtre rouge côté soleil. chair blanche fine fondante juteuse très sucrée. Arbre vigoureux	<i>mi septembre</i>
<i>sept en gueule</i>	variété ancienne présente dans la littérature depuis le XVème siècle (terroir cité Lyon) mais qui pourrait dater des Romains (une variété semblable serait décrite par Pline l'ancien dans son histoire naturelle ?). Petite poire d'où son nom (on la mangeait sans la couper en enlevant les éléments durs (queue,...)), poires groupées sur la branche, peau jaune devenant bronzé-orange côté soleil, chair douce couleur crème peu fine, goût musqué apprécié, variété rustique peut être atteinte par les maladies, donne le meilleur d'elle-même dans les terrains secs,	<i>maturité très précoce vers fin juin- début juillet, blettissent rapidement mais peu se consommer un peu avant maturité,</i>
<i>Souvenir du congrès</i>	Variété obtenue par M. Morel, pépiniériste à Lyon, d'un semis effectué en 1851. "Fruit gros à très gros, bosselé au pourtour; épiderme fin, mince, jaune d'or; chair blanche, mi-fine, fondante; à saveur sucrée, vineuse, fraîche et légèrement musquée".	<i>août septembre</i>

<p><i>sucrée de montluçon ou sucré vert</i></p>	<p>apparue au début du XIXeme siecle, poire de calibre moyen à gros, forme pointue, peau verte virant au jaune vers la maturité, chair fine,</p>	<p><i>novembre</i></p>
<p><i>Trompe pastre</i></p>	<p>excellente poire à couteau dont la coloration verte à maturité trompeuse ; chair ferme, avec une très bonne eau, pouvant être utilisée cuite.elle est l'une des meilleure poire locale quand elle est consommée à maturité (récolter une semaine avant) conservation un mois en cave saine</p>	<p><i>octobre novembre</i></p>
<p><i>Williams bon chrétien</i></p>	<p>Fruit gros oblong trapu, à contour irrégulier, épiderme lisse, assez brillant, jaune paille légèrement maculé de vermillon à l'insolation, chair fine, très sucrée, fondante, juteuse, très parfumée, musquée, excellente ; crue ou cuite ; floraison mi- tardive, sensible à la tavelure et au feu bactérien.</p>	<p><i>Mi septembre</i></p>
<p><i>autres poires non déterminées</i></p>	<p>différentes variétés aux caractéristiques variées. Paires de dégustation</p>	<p><i>d'août à décembre</i></p>

PRUNIER

*les pruniers sont à 25€, suivant leur calibre
Ils sont greffés sur myrobalan.*

Photo (crédits samuel
souchay)

Variété

Description

maturité



Chypre

Fruit assez gros, rond, rose violacé, chair très ferme, très sucrée, la meilleure des prunes pour les tartes avec la mirabelle ; apprécie une bonne exposition, variété locale, ramenée de Chypre soit lors des croisades, soit au 19^e siècle.

Fin Août



**Prune d'ente, ou
d'Agen**

La prune à pruneaux d'agen. Floraison moyenne, autofertile, maturité fin août début septembre. fruit moyen, violet clair à rose foncé. Chair jaune verdâtre, très sucrée, très parfumée, facilement reconnaissable.

Fin Août



Mirabelle de nancy

La mirabelle la plus répandue, de très bonne qualité gustative, de bonne rusticité, de taille petite à moyenne, floraison fin mars (moyenne)

Fin août



**Prune bleue ou de
Saint Antonin
(togne)**

Fruit de petit calibre forme ovale-arrondie ; épiderme pruneux bleu foncé dessous violacé ; chair juteuse, très sucrée, acidulée ; variété très rustique, productive, peu sensible aux maladies. Maturité pouvant s'étaler sur un mois.

*Fin août à début
septembre*



Reine claudé dorée

Prune très rustique, elle sert à toutes les fins, sa qualité est excellente, ferme et juteuse, très sucrée, épiderme jaune avec coloration rouge à l'insolation. avec un noyau non adhérent. Floraison mi hâtive.

Août



Sainte Catherine

excellente prune, maturité fin septembre, présente autour de broquiès. Fruit jaune, ovale, proche de celle d'une prune d'agen, assez grosse, chair sucrée et parfumée ;

Fin septembre

île verte

Fruit jaune vert, comme la chair, légèrement acide, pointe d'amertume, très juteuse, peau épaisse, parfumée, noyau non adhérent

Mi septembre

'hâtive de fichez'

prune précoce de début juillet, trouvée à st affrique

début juillet

'Prune jaune grosse'

probable hybride, de très gros calibre, bon rendement, besoin en froid moindre, qualité moyenne

fin août

Prune pêche

très bonne prune, grosse, épiderme rouge violet

début août

'Prune cerise hâtive'

hybride de myrobolan et prunus insitia, chair juteuse, assez sucrée, fondante, noyau adhérent à la chair. Cette chair est jaune au cœur rouge sang.

fin juin, début juillet

<i>Prune de Pézénas</i>	très bonne prune, assez similaire a la mirabelle, mais plus parfumée, présence centenaire a pézenas,	Août
<i>des Béjonnières</i>	supérieure à la mirabelle, arbre vigoureux, assez résistant au froid, jaune d'or et points rouges, chair ferme fruitée, juteuse, sucrée a parfum d'abricot. Bonne en tout usage. Partiellement autofertile, peu atteinte par les vers.	début août
<i>diaprée ou impératrice</i>	prune grosse, violacée, sucrée, productive. Apprécie les situations ensoleillées et une terre riche	Fin juillet à mi août
<i>prune abricot</i>	grosse, allongée, fond jaune orangé, chair jaune, juteuse sucrée, sélectionnée par La Quintinie pour être présente à Versailles au potager du roi	mi juillet
<i>prune pêche</i>	grosse, rouge violacée, un peu pruinée, de saveur agréable	début août

autres fruits à noyau

les pêchers, amandiers et abricotiers greffés sont à 35€. Ils sont greffés sur différents porte-greffes (pêchers, amandier, abricotier, pruniers,) me consulter.

<i>Variété</i>	Description
<i>Abricotier canino</i>	franc de semis. Variété population homogène. Ils sont à 15€
<i>tardif de tarbes/abr</i>	
<i>abricotier Desfarges</i>	vieille variété d'abricotier, présente à millau. Greffé sur abricotier franc
<i>abricotier de semis</i>	semis d'abricot de très bonne qualité, productif dans les alentours de millau, sensible à l tavelure en situation exposée.
<i>amande de semis</i>	issu de la variété princesse. Origine locale
<i>amandier ?</i>	amandier doux, origine les cazes saint Affrique. Variété non repertoriée
<i>amandier princesse</i>	Deja citée en 1809, Appelé ainsi car une femme delicate pouvait en casser la coque très tendre arbre vigoureux ayant un port vertical, fructification principalement sur les bouquets, productivité moyenne, amande blanche et douce de très bon goût rappelant la pistache.maturité précoce (peuvent se consommer en vert à partir de juin et en sec vers août-septembre)
<i>amandier texas</i>	Bon pollinisateur, arbre vigoureux, moyennement ramifié, Coque tendre à semi dure, mise à fruit rapide, productif, amandier productif. Maturité mi octobre ; nécessite un pollinisateur
<i>pêcher de vigne</i>	chair jaune rouge au centre, peau jaune rougeâtre, chair ferme fondant en bouche, très pafumée, peau assez épaisse, excellente au couteau mais aussi en confitures , conserves...

<i>pêche du py</i>	pêcher type roussane, chair jaune coeur rouge autour du noyau non adhérent ; à éclaircir pour avoir du calibre. Maturité mi septembre ; très rustique
<i>red haven/GF 305</i>	bon fruit (gros), noyau semi-libre, peau rouge sur un fond de jaune, chair jaune ferme, sucrée, parfumée, à éclaircir pour avoir une meilleur qualité gustative, saveur apprécié, maturité fin juillet,
<i>rubira</i>	pêcher à feuillage pourpre du printemps au milieu de l'été. Il verdit ensuite. Résiste bien aux excès d'humidité ; fruit assez petit, de qualité moyenne
<i>AUTRES FRUITIERS</i>	
<i>Vous trouverez ici quelques fruits à pépins ainsi que des fruits de nos campagnes qui poussent tous dans le sud Aveyron, avec des saveurs très variées. Beaucoup peuvent être transformés en confitures, marmelades ou encore en cidres (nêfles, cormes). Ils sont excellents aussi pour attirer les oiseaux et autres animaux sauvages.</i>	
<i>Variété</i>	Description

<i>grenadier d'iran</i>	semis de grenadiers iraniens
<i>grenadier 'cambon'</i>	grenadier local (100 ans), pépin plus tendre que la variété 'Provence', fruit plus gros, épiderme assez fin, maturité octobre
<i>grenadier 'provence'</i>	grenadier de la variété provence maturité fin octobre/début novembre dans le sud aveyron, à moins de 500m et bien exposé ! C'est le plus résistant !
<i>Néflier franc</i>	Fruit d'hiver, se cueille en octobre et se conserve pour les manger blets (mous) en novembre-décembre. Fruit doux, bien parfumé à manger frais, mais excellent en compotes et confitures. Sols légers, frais, humides, supporte l'ombre. 20€
<i>néflier d'Allemagne à gros fruits</i>	grosse nèfle, charnue adaptée à la transformation. Arbre très peu piquant, 25€
<i>cognassier</i>	sauvage d'origine locale, il est très parfumé. 20€
<i>cornouiller mâle</i>	l'un des meilleurs fruits sauvages européens ! Ses fruits rouges, à l'intérieur desquels on trouve un gros noyau ont une saveur acidulée et très fruitée crus, avec de grandes qualités alimentaires, et peuvent faire des confitures excellentes ! À planter en sols frais, légers, climat pas trop sec, apprécie le calcaire. Son biotope est la doline ! Peut remplacer les cerises sur les causses les plus hauts ! floraison précoce (février) mellifère. 15€
<i>néflier du Japon (bibacier)</i>	fruit juteux, de début d'été, floraison hivernale odorante. Attention la fleur gèle à -5°C. Feuilles utilisées en tisane en Asie. l'arbre gèle en dessous de -12°C

<i>amélanchier du canada</i>	cousin de l'amélanchier des causses, celui ci ne tolère pas le calcaire. Trois qualités : des fruits plus gros, mûrs en juillet, des fleurs magnifiques au printemps, et de très belles colorations à l'automne. 4m en tous sens. Mellifère. 20€
<i>autres petits fruits</i>	
<i>cassis bas lugan</i>	cassis de fort développement et productif ; convient pour l'altitude
<i>cassis bigno</i>	Une création Ribanjou en 1999, issue d'un croisement entre Troll et Bigrou. Floraison précoce, gros grains en longues grappes, légèrement acide, maturité précoce.
<i>cassis du py</i>	cassis a grappe courte et gros grains, assez précoce
<i>Cassis noir de bourgogne</i>	Ancienne variété, originaire de Bourgogne, plante de forme dressé, floraison tardive, Grains petits à moyens sur grappes courtes, fermes, plutôt acide, beaucoup d'arômes, maturité moyenne saison, moyennement productif, La variété la plus traditionnelle des cassis. Variété adapté pour l'industrie de la transformation. Bonne aptitude à la récolte mécanique. La meilleure variété pour le goût et les arômes. Autostérile, doit être pollinisé par andega ou géant de booskop
<i>cassis oje blanc</i>	Obtention Ribanjou 1994, issue d'une autofécondation d'Ōjebyn. Cassis à fruits de couleur brun-clair (contrairement au cassis blanc seuls les fruits sont dépourvus d'anthocyanes), saveur cassis sans l'acidité. Autofertile

<i>cassis tenah</i>	Origine hollandaise récente (1967), floraison précoce, grappes très longues portant de gros grains ferme, saveur dans la moyenne, forme ouverte et vigoureuse mais bois souple , facilité de récolte à la main grace aux grandes grappes et forme ouverte, maturité de moyenne saison, très productif, production régulière, utilisation frais et industrie. Plutôt autofertile
<i>Groseillier fertodi</i>	Productif, grappes longues, grains moyens fermes, rouge foncé, ni trop acide, ni trop doux. Besoin en froid l'hiver. Sensible à l'oïdium
<i>groseillier gloire des sablons</i>	Variété ancienne, Moyennement vigoureux, productif, grappes moyennes, grains miel ou rosés, doux, très sucrées, parfumées, floraison tardive. Apporte des arômes supplémentaires aux gelées si mélangées avec une variété rouge. N'apprécie pas les sols calcaire. Maturité mi juillet
<i>groseillier lugan</i>	très ancien groseilliers pouvant atteindre plus de 2m50, grappes longues, production abondante
<i>groseillier versaillaise blanche</i>	Apparu vers 1840 du coté de Versailles, moyennement vigoureux, rustique, productif, grappes moyennes, grains moyens, blanc, goût fruité et doux, maturité tardive
<i>groseillier versaillaise rouge</i>	Variété ancienne, rustique, productive, grappes courtes, grains moyens rouges, bien juteux, acidulés, recommandé pour les confitures, aspect érigé, maturité précoce.

autres arbres et arbustes, onrementaux et mellifères

<i>lonicera fragrantisima</i>	chèvrefeuille odorant ; floraison en fin d'hiver (février) appréciée des abeilles
-------------------------------	---

<i>melia azedarach</i>	plante cousine du neem connu pour ses propriétés insecticides. Très belles fleurs attirant les abeilles (non toxique au printemps et fruits jaunes restant sur l'arbre a maturité)
<i>Prunus padus</i>	cerisier à grappes , très belles fleurs blanches, (fruits en juillet), mellifère, 10 à 15m de haut maxi,
<i>prunus subhirtella</i>	port gracile, fleurs blanc rosées retombant en grappes. Gfeuillage marbré de pourpre.
<i>tilleul (Tilia cordata)</i>	arbre mellifère, bois de bonne qualité, tendre, fibre végétale intéressante. Semis spontané
<i>cerisier a fleurs piou</i>	
<i>figuier</i>	différentes espèces
<i>frêne (Fraxinus excelsior)</i>	excellent plant pour régénérer les sols. Semis spontanés à la pépinière, arbre pouvant devenir majestueux en climat frais.

CGV

Pépinière de l'Arpenteur, Samuel Souchay les prés de la mouline 12430 Lestrade et Thouels
T el : 06 76 90 49 82 arpenteurpepiniere@gmail.com
Siret :751 695 438 00026

Conditions générales de vente des produits vendus par la pépinière de l'Arpenteur, Samuel Souchay, Saison 2022-23

Article 1 - Objet

Les présentes conditions régissent les ventes de végétaux de la Pépinière de l'Arpenteur, domiciliée aux prés de la mouline, lestrade et thouels 12430

Article 2 - Prix

Les prix des produits sont indiqués en euros toutes taxes comprises (TVA et autres taxes applicables au jour de la commande), sauf indication contraire et hors frais de traitement et d'expédition.

En cas de commande vers un pays autre que la France métropolitaine vous êtes l'importateur du ou des produits concernés. Nous contacter pour un devis particulier car les frais de port sont réajustés. .

Toutes les commandes quelle que soit leur origine sont payables en euros.

La société Pépinière de l'arpenteur-Samuel Souchay se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment, mais le produit sera facturé sur la base du tarif en vigueur au moment de la validation de la commande et sous réserve de disponibilité.

Les produits demeurent la propriété de la société Pépinière de l'Arpenteur- Samuel Souchay jusqu'au paiement complet du prix.

Attention : dès que vous prenez possession physiquement des produits commandés, les risques de perte ou d'endommagement des produits vous sont transférés.

Article 3 - Commandes

Vous pouvez passer commande :

Détailler les modalités choisies, par exemple :

- Sur Internet : arpenteurpepiniere@gmail.com
- Par téléphone au 0676904982

Les informations contractuelles sont présentées en langue française et feront l'objet d'une confirmation au plus tard au moment de la validation de votre commande.

L'entreprise la pépinière de l'Arpenteur Samuel Souchay se réserve le droit de ne pas enregistrer un paiement, et de ne pas confirmer une commande pour quelque raison que ce soit, et plus particulièrement en cas de problème d'approvisionnement, ou en cas de difficulté concernant la commande reçue.

Article 4 - Validation de votre commande

Toute commande suppose l'adhésion aux présentes Conditions Générales. Toute confirmation de commande entraîne votre adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales de vente, sans exception ni réserve.

L'ensemble des données fournies et la confirmation enregistrée vaudront preuve de la transaction.

Vous déclarez en avoir parfaite connaissance.

La confirmation de commande vaudra signature et acceptation des opérations effectuées.

Un récapitulatif des informations de votre commande et des présentes Conditions Générales, vous sera communiqué via l'adresse e-mail de confirmation de votre commande.

Article 5 - Paiement

Le fait de valider votre commande implique pour vous l'obligation de payer le prix indiqué.

Article 6- Disponibilité

Nos produits sont proposés dans la limite des stocks disponibles.

Les ventes s'effectuent d'octobre à mars

En cas d'indisponibilité de produit après passation de votre commande, vous serez informé au plus tôt. Votre commande sera automatiquement annulée et aucun débit bancaire ne sera effectué ou sera remboursé le cas échéant.

Article 7 – Livraison

les livraisons sont possibles si vous en faites la demande. Elles concernent les ventes d'au moins 10 produits. Elles se feront dans un rayon de 1h à partir de la pépinière, sous réserve d'une majoration du prix de vente suivant un barème que nous vous présentons sur demande.

En cas de livraisons par un transporteur, la pépinière de l'Arpenteur Samuel Souchay ne peut être tenue pour responsable de retard de livraison dû exclusivement à une indisponibilité du client après plusieurs propositions de rendez-vous.

Article 8 – Garantie

Nous rappelons que les plantes vendues sont des êtres vivants ; elles sont vendues vivantes. Le transport assuré par le client est à ses risques et périls. Les plantes sont remplacées sur présentation du sujet jusqu' au mois de juin suivant l'acte d'achat

Article 9 - Droit applicable en cas de litiges

La langue du présent contrat est la langue française. Les présentes conditions de vente sont soumises à la loi française. En cas de litige, les tribunaux français seront les seuls compétents.

Article 10 - Données personnelles

La Pépinière de l'Arpenteur Samuel Souchay se réserve le droit de collecter les informations nominatives et les données personnelles vous concernant. Elles sont nécessaires à la gestion de votre commande, ainsi qu'à l'amélioration des services et des informations que nous vous adressons.

Ces informations et données sont également conservées à des fins de sécurité, afin de respecter les obligations légales et réglementaires.

Conformément à la loi du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations nominatives et aux données personnelles vous concernant, directement sur le site Internet.

Article 11 - Archivage Preuve

La Pépinière de l'Arpenteur Samuel Souchay archivera les bons de commandes et les factures sur un support fiable et durable constituant une copie fidèle conformément aux dispositions de l'article 1348 du Code civil.

Les registres informatisés de la Pépinière de l'Arpenteur Samuel Souchay seront considérés par toutes les parties concernées comme preuve des communications, commandes, paiements et transactions intervenus entre les parties.

Article 12- Prix foires

La Pépinière de l'Arpenteur Samuel Souchay se réserve l'application d'un prix spécifique pour les foires et événements éloignés du siège social. Les réservations se font au prix catalogue.

Calcul livraisons et trajets prestations

CGV

Livraisons

Les livraisons de plants fruitiers se font à partir de 10 arbres commandés.

En deçà, vous êtes invités à les retirer sur les foires et marchés de proximité où la pépinière de l'Arprenteur-Samuel Souchay est présente.

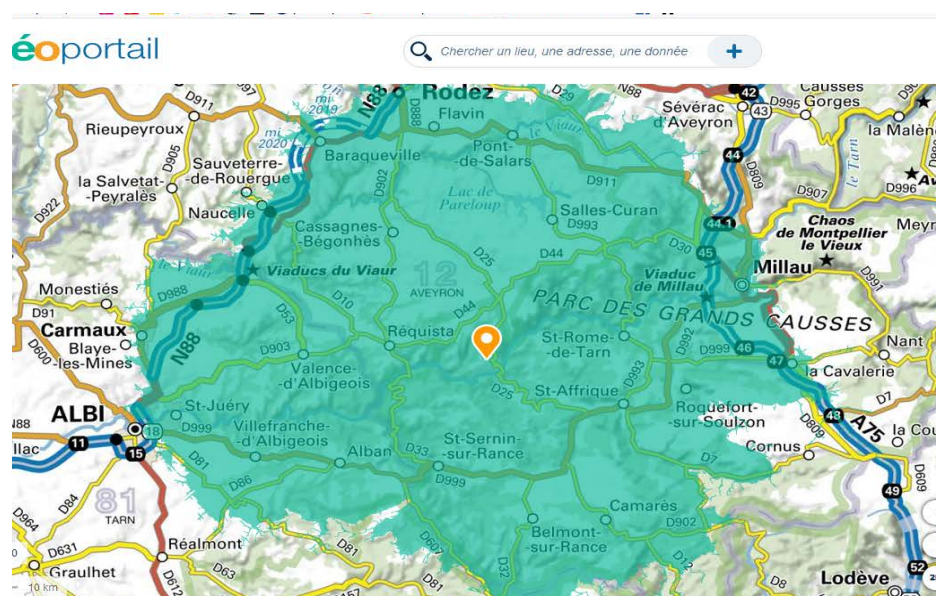
Les livraisons sont **gratuites** pour le territoire des communes de Lestrade-et-Thouels, Broquiès, Villefranche-de-Panat, St-Izaire, Brousse-le-château, Le Truel, Saint-Victor-et-Melviu.

Les livraisons seront effectuées dans un rayon d'une heure autour de la pépinière, cf carte ci après.

Elles seront facturées pour un montant calculé ainsi :

distance (en km) pépinière au lieu de livraison x 1,5€/km

Carte rayon une heure :



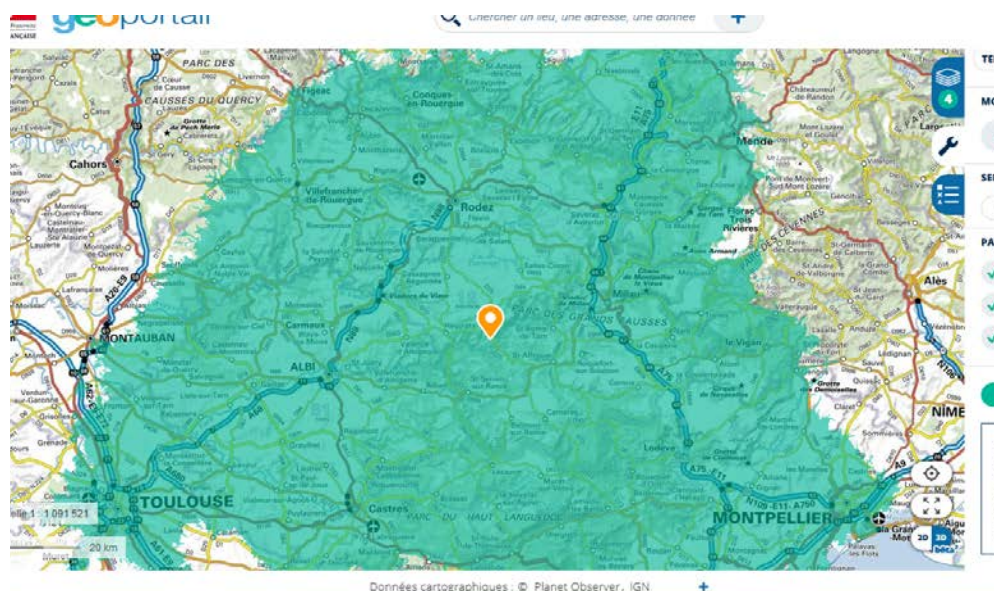
Les communes de Nant, Cornus, Brusque, Lacaune, Albi, Carmaux, Naucelle, Rodez, Sévérac d'aveyron, Millau sont incluses.

Au delà de ce périmètre, la livraison ne pourra se faire qu'à partir de 10 arbres et sera facturée pour un montant forfaitaire de 50€, dans la limite de 2h de route, cf carte suivante.

Carte rayon 2h



CGV



Les communes de Toulouse, Béziers, Montpellier, Ganges, Florac, Mende, Laguiole, Figeac, Caussade sont incluses dans ce périmètre maximum.

Au delà de ce périmètre, il ne pourra s'effectuer de livraisons. Vous pourrez toutefois venir retirer vos arbres sur les foires où la pépinière de l'Arpenteur Samuel Souchay sera présente.

Prestations

le greffage , la taille fruitière, le conseil en arboriculture seront effectués dans un rayon de 2 heures autour de la pépinière, (cf carte plus haut)

Les frais de déplacements seront facturés au même barème que défini pour les livraisons.

Les frais de déplacement sont **gratuits** pour le territoire des communes de Lestrade-et-Thouels, Broquiès, Villefranche-de-Panat, St-Izaire, Brousse-le-château, Le Truel, Saint-Victor-et-Melviu.