



**Notre choix de fruitiers,
conseils de plantation et
d'entretien**



JARDINERIE ET PEPINIERE

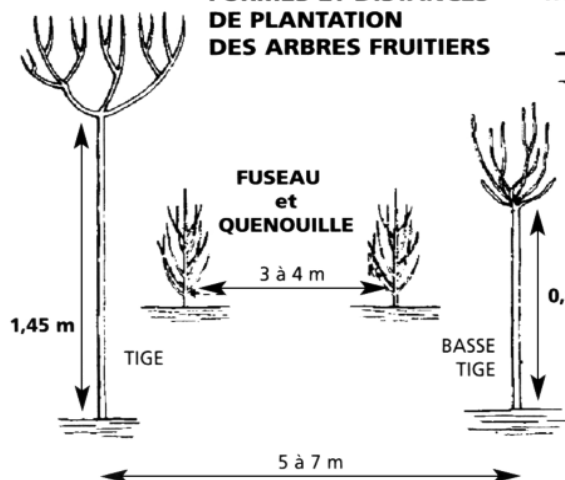
■	Conseils de plantation	Page 1
■	Arbres fruitiers	Page 3
■	Petits fruits multi baies	Page 25
■	Le guide " santé du verger "	Page 34
■	Bon à savoir	Page 38

CONSTRUCTEUR DE JARDINS

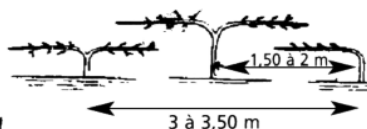
■	Constructeur de jardins	Page 42
---	-------------------------	---------

Conseils de plantation

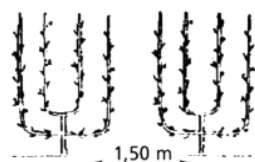
FORMES ET DISTANCES DE PLANTATION DES ARBRES FRUITIERS



POMMIERS CORDONS HORIZONTAUX



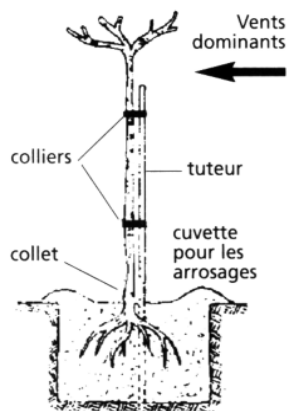
PALMETTES OBLIQUES 2 étages



PALMETTES VERRIER 4 branches

Préparation du terrain

- creuser un trou de 70 à 80 cm de profondeur,
- enfoncer le tuteur face aux vents dominants,
- combler complètement le trou de bonne terre de jardin additionnée d'un engrais organique, *Corne Torrifiée*, *Terreau de Plantation*, *Biofertilite* ou *Fumélite*.



Préparation de l'arbre

- raccourcir les branches à 30/40cm,
- tailler l'extrémité des racines et supprimer les parties endommagées,
- plonger les racines dans la boue onctueuse (pralinage).

Plantation

- ouvrir un trou d'un volume supérieur à celui des racines
- placer l'arbre de façon à ce que les racines les plus hautes soient recouvertes de 5 cm maximum de terre, sans enterrer le point de greffe, c'est capital !
- combler le trou,
- arroser copieusement pour tasser la terre,
- fixer l'arbre au tuteur avec des colliers (serrage définitif 15 jours après)

Entretien

- arroser copieusement la première année. Mieux vaut beaucoup d'eau, de temps en temps, qu'un peu tous les jours. L'arbre doit comprendre qu'il faut aller chercher l'eau. 40 à 50l d'eau par arbres, 1 fois par semaine en période de développement et par temps sec.
- effectuer en hiver et en cours de végétation les traitements nécessaires à une bonne croissance et à des récoltes saines et abondantes,
- tailler chaque année pour assurer la formation, dans un premier temps et une bonne production ensuite.

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

ABRICOTIER

Convient à la plupart des sols. Arbre de petite taille, malgré sa résistance au froid, le placer en situation abritée pour s'assurer une fructification régulière.

CANINO : gros fruit jaune taché d'orange, à la chair juteuse, sucrée et parfumée. Variété productive et autofertile. *Maturité fin juin début juillet.*

ROUGE DU ROUSSILLON : fruit moyen coloré, très parfumé. *Maturité début juillet.*

LUIZET : gros fruit à chair jaune orangé, ferme, sucrée, juteuse. Noyau non adhérent. *Maturité mi-juillet.*

POLONAIS : gros fruit jaune, le meilleur pour la conservation, bonne végétation. Très fertile. *Maturité mi-juillet.*

PRECOCE DE SAUMURS : *Variété ancienne* à gros fruits savoureux, jaunes, piquetés de orange, rustique, toutes utilisations. *Maturité Mi-juillet.*

ROYAL : fruit moyen d'excellente qualité. *Maturité juillet.*

PECHE DE NANCY : variété ancienne et très rustique. Floraison tardive. Bonne production si elle est plantée avec d'autres variétés. Fruit très apprécié pour son goût musqué, chair fine, juteuse fondante. *Maturité mi-juillet ou août. Frais/confiture/gelée/consève. -25°C.*

TARDIF DE TARBES : gros fruit, juteux et sucré. *Maturité fin juillet.*

BERGERON : gros fruit de bonne qualité, arbre vigoureux et fertile. *Maturité début août.*

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

AMANDIER

L'amandier est un arbre très rustique. Greffé, il vient dans les plus mauvais terrains, secs, calcaires.

TEXAS : gros fruit à coque tendre. Arbre très vigoureux. *Maturité septembre.*

FERRAGNES : amande à coque tendre, plutôt longue, pollinisé par Ferraduel ou Texas. *Maturité octobre.*

PRINCESSE : floraison tardive, fruit à coque tendre. *Maturité fin octobre.*



Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

CERISIER

Les BIGARREAUTIERS donnent un fruit à chair ferme et croquante, au jus coloré, doux et sucré, sans acidité.

Les GUIGNIERS donnent un fruit à chair tendre, au jus coloré, doux et sucré.

Les GRIOTTIERS donnent un fruit arrondi à chair plus ou moins tendre, au jus coloré et très acide.

* **BIGARREAU HATIF DE BURLAT** : gros fruit rouge, brillant lumineux et foncé à complète maturité. Chair ferme. La meilleure variété précoce. Pollinisé par Hedelfingen et Napoléon. *Maturité fin mai.*

MOREAU : grosse cerise en forme de cœur, de couleur rouge, noire à maturité. Chair de couleur rouge clair, ferme, juteuse et sucrée. Pollinisé avec Van , Marmotte ou Burlat. *Maturité fin mai début juin.*

SUMMIT : gros fruit cordiforme, rouge clair, chair ferme, pollinisé par Burlat, Van ou Hedelfingen, très productif. *Maturité mi-juin.*

BIG. VAN : fruit très gros, rouge brillant, de bonne tenue, ferme et sucré. Arbre vigoureux. Pollinisé par Burlat, Summit ou Napoléon. *Maturité mi-juin.*

BIG. NAPOLEON : gros fruit jaune pâle suffusé de rouge clair, demi-ferme, sucré, croquant. Excellente variété pour la conserve. Arbre vigoureux, excellent pollinisateur pour les autres variétés. Pollinisé par Burlat et Hedelfingen. *Maturité fin juin.*

BIG. RAINIER : rouge et jaune, gros fruit. Amélioration du Big Napoléon. *Maturité fin juin.*

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

BIG. GEANT D'HEDELFINGEN : très gros fruit noir et brillant, ferme, croquant, juteux et parfumé. Pollinisé par Burlat et Napoléon. *Maturité fin juin.*

BIG. TARDIF DE VIGNOLA : arbre de grande vigueur, port étalé, production bonne et régulière. Fruit gros et juteux. Pollinisé par Hedelfingen. *Maturité fin juin.*

TROMPE GEAI : bigarreau à peau et chair clair. Chair ferme et croquante au goût typé. Peu sensible aux maladies. Bonne résistance à l'éclatement. N'attire pas les oiseaux car elles ne semblent pas mûres. Floraison tardive, pollinisé par Burlat. *Maturité mi-juin.*

BIG. DE CŒUR (Cœur de pigeon) : fruit remarquable en forme de cœur, rouge brillant, ferme et sucré. Provient de ligneyrac en Corrèze. Pollinisé par Burlat. *Maturité fin juin.*

STARK HARDY GIANT : grosse cerise arrondie d'un beau rouge-pourpre foncé et d'excellente qualité gustative : croquante, juteuse et sucrée. Port un peu retombant, vigueur moyenne, une mise à fruit rapide. Excellent pollinisateur, il l'est par Burlat, Van ou Rainier. *Maturité fin juin.*

REVERCHON : fruit très gros, rouge vif foncé à maturité, à chair ferme. Son épiderme est croquant, sucré et parfumé. Il est très résistant à l'éclatement. Fruitier très vigoureux au port demi-étalé. C'est l'un des cerisiers les plus tardifs. Pollinisé par Burlat, Hedelfingen. *Fleurit en mars avril. Maturité fin juin.*

GRIOTTE MONTMORENCY COURTE QUEUE OU GROS GUIN NOIR : fruit moyen rouge vif, fortement acidulé et juteux. Arbre de vigueur moyenne. Autofertile. *Maturité début juillet.*

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

MARMOTTE : très grosse cerise allongée rouge brun. chair ferme, rouge sucrée et acidulée. Pollinisé par burlat ou reverchon. *Maturité fin juillet.*

CHÂTAIGNIER

Le châtaignier est peu exigeant sur la nature du sol à condition qu'il n'y ait pas trop de calcaire. Les maturités vont généralement de mi-septembre à fin octobre.

On différencie le marron de la châtaigne par rapport au cloisonnement de son fruit (> ou < à 12%), par contre il s'agit du même fruit. L'appellation marron est souvent donné dans l'industrie. Ne pas confondre avec le marron d'inde, qui lui n'est pas comestible.

PRECOCE DE MIGOULE (châtaigne) : gros fruit marron acajou, à saveur agréable. Bonne . *Maturité : précoce.*

MARLHAC (châtaigne) : fruit de forme elliptique triangulaire de calibre gros à très gros. Bonne conservation naturelle et bonne aptitude à l'épluchage. Productivité moyenne à forte. *Maturité semi-précoce.*

MARSOL (marron) : fruit gros à très gros, pour la bouche et l'industrie, basse altitude. *Maturité semi-précoce.*

BOUCHE DE BETIZAC (marron) : très gros fruit marron clair, goût fruité, consommation en frais. Bon rendement et production jusqu'à 300 mètres d'altitude. *Pollinisé par marsol. Maturité précoce.*

MARIGOULE (marron) : fruit très gros, marron foncé, consommation en frais, basse altitude, associer à Belle-Epine. *Maturité semi-tardive.*

MARAVAL (châtaigne) : origine Ardèche. Fruit de forme triangulaire de calibre gros à très gros. Productive sans dépasser une altitude de 250-300 mètres. *Maturité demi-précoce à semi-tardive.*

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

BOUCHE ROUGE (marron) : gros fruit rouge brillant strié. Chair fine, de bi=onne qualité gustative et de bonne conservation. Pour toutes utilisation. 500m d'altitude. *Maturité tardive.*

Nous conduisons une production spécialisée de jeunes plants greffés pour création de vergers. CONSULTEZ-NOUS !

COGNASSIER

Préfère les sols riches et frais. La chair est surtout utilisée en gelée ou à pate de coing.

GEANT DE VRANJA : fruit très gros, allongé. Arbre vigoureux et productif. *Maturité octobre.*

CHAMPION : gros fruit, chair jaune juteuse assez tendre. *Maturité octobre.*

GROS DU PORTUGAL: gros fruit jaune à chair fine très odorante. *Maturité octobre/novembre.*

FIGUIER

S'accommode de terrain sec et aride, mais préfère les sols frais. Placer en situation abritée. Les variétés qui ont 2 fructifications sont dites « **bifères** ».

NOIRE DE CAROMB : Bifère, gros fruits à la peau bleu violacé et à la chair rouge, juteuse et sucrée ; très bonne tenue au transport. Bonne qualité gustative. Maturité : début juillet /fin août.

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

GRISE DE SAINT JEAN : Bifère. fruit gris violacé à chair rouge, d'excellente qualité gustative très sucrée. *Maturité août/septembre.*

BROWN TURKEY : Bifère ; figue de calibre moyen, de couleur marron brun clair et de saveur sucrée. Deux récoltes, la première en *juillet*, la seconde en *septembre-octobre*. Fruit le plus souvent violet, parfois vert-jaune. Résistante au froid et cultivable en pot. A consommer fraîche ou en confiture, peut être cuisinée.

DORE : bifère à gros fruits couleur miel, chair jaune saumonée, au goût très fin sucré et juteux avec saveurs de fraise. Très résistant au froid (maxi -12°) et à la sécheresse. Arbre de petite taille. *Maturité : juillet puis sept/oct.*

SULTANE (Noire de Bellone) : Variété bifère très sucrée avec une très bonne qualité gustative et supportant bien la cuisson (figues rôties). Fruit noir à chair rouge. *Maturité juillet puis sept/oct.*

MADELEINE DES 2 SAISONS : bifère. Chair dorée, gros fruit juteux. *Maturité juillet et septembre à octobre.*

RONDE DE BORDEAUX : Petit fruit très sucré, moelleux et parfumé avec une bonne aptitude au séchage. Unifère pouvant mettre certaines années à devenir bifère. *Maturité : juillet et août.*

PANACHÉ : Unifère au calibre de fruits moyens rayés jaune et vert à chair rose. Fruit très parfumé et très sucré avec une bonne qualité dégustative. Arbre de grande taille. *Maturité fin août/début septembre.*

PASTILIERE (Rouge de Bordeaux ou Negronne) : Unifère. Gros fruit grenat. Chair rouge parfumée et sucré. *Maturité fin août/début septembre.*

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

BOURJASSOTTE NOIRE : Unifère tardive. Fruit supportant très bien le transport à la chair rouge, sucrée, juteuse et parfumée. Bonne conservation Plus sensible au froid, Situation protégée. Pour grand jardins. *Maturité sept./octobre*

SUCRE VERT : Unifère tardive. Gros fruit vert à maturité, chair rose très fine, moelleuse et très sucrée avec peu de graines. *Maturité sept./octobre*

KAKI (Diospyros)

A planter face au Sud en situation abritée.

FUYU : Gros fruit ferme croquant et sucré, appelé aussi kaki pomme. Consommable à la récolte. *Maturité novembre.*

MUSCAT : gros fruit arrondi rouge orangé, brillant, ressemble à une orange, variété autofertile. Se mange blet. *Maturité novembre-décembre.*

NASHIS

C'est un Poirier Asiatique. Donne un fruit de haut de gamme. La chair croquante et juteuse donne une sensation de fraîcheur. *Maturité juillet à fin septembre.*

NEFLIER

Le Néflier pousse bien dans toutes les situations, même à l'ombre.

NEFLE D'ALLEMAGNE : Arbre très vigoureux à gros fruits. Mise à fruit rapide. Extrêmement décoratifs.

NOISETIER (Corylus) (voir petits fruits page 30)

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

NOYER GREFFÉ

Le noyer prospère dans tous les sols pourvu qu'ils soient perméables. Le porte-greffe commun est à préférer à l'américain de courte durée.

FERNOR : fruit assez allongé, cerneau de très bonne qualité, savoureux et légèrement sucré. Bonne conservation. Mise à fruit rapide *Maturité fin septembre début octobre.*

LARA (Pieral) : gros fruit d'excellente qualité sans amertume. Coquille fine. Bonne conservation. Mise à fruit rapide. Pollinisé par Fernette. *Maturité fin septembre début octobre.*

FERNETTE: gros fruit à coque fine. Mise à fruit rapide *Maturité : mi- octobre.*

MARBOT : variété régionale du sud de la Corrèze et du nord du Lot, à coque tendre. *Maturité semi-précoce.*

FRANQUETTE : la meilleure variété actuelle. Gros fruit allongé. Très large faculté d'adaptation. Pour la table et le cerneau. *Maturité tardive.*

MEYLANAISE : variété pollinisatrice. Fruit assez gros. *Maturité tardive.*

PARISIENNE : très gros fruit arrondi. En terrain sec résiste mieux que Franquette. *Maturité tardive.*

*Notre pépinière est agréée pour la fourniture de plants certifiés (INRA-CTIFL)
aux groupements de producteurs, ou autres. **CONSULTEZ-NOUS!***

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

NECTARINE ET BRUGNON

Mêmes conditions de culture que le pêcher.

Chair blanche

SYLVER LODE : gros brugnon rouge foncé brillant, à chair blanche, juteuse et sucrée. Se détache bien du noyau. Très productif. *Maturité juillet.*

MORTON : gros fruit coloré à chair blanche. Arbre vigoureux et rustique. *Maturité fin juillet.*

FUZALODE : assez gros fruit rond d'un superbe rouge ; chair blanche et fondante, parfumée et délicieusement sucrée. Fruit d'excellente qualité gustative. *Maturité : fin juillet.*

★ **EXCLUSIVITE PEPINIERE JARRIGE** ★

Blanc de gouygoux : hybride naturel repéré aux Quatre-routes du Lot. Etonne par sa rusticité et sa productivité. Gros fruit coloré, chair blanche, fine et juteuse. *Maturité : fin juillet*

NECTAROSE : fruit de couleur jaune & rouge, nectarine à chair blanche, juteuse et sucrée, d'excellente qualité. Variété rustique et fructifère, de plus on observe une bonne résistance au monilia. *Maturité fin août*

Chair jaune

NECTARED N.6 : excellent fruit. Vigoureux et extrêmement productif. Sensible à la moniliose. *Maturité début août.*

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

NECTARED N° 4 : Maturité 2ème quinzaine d'août

FANTASIA : fruit rond, de couleur jaune teinté de rouge à chair juteuse et sucrée. Maturité mi août.

PÊCHER

Le pêcher est autofertile, mais la présence de deux variétés favorise sa productivité.

Chair blanche

***MAY FLOWER** : fruit moyen et sucré. Arbre vigoureux et fertile. Maturité mi-juin.

***AMSDEN** : bon fruit moyen. Arbre vigoureux et productif. Bonne résistance à la cloque. Maturité fin juin.

REDWING : Fruit rouge à chair blanche, juteuse et très sucrée. Floraison précoce, très productif. Maturité : fin juillet.

CHARLES ROUX : Gros fruits ronds rouge et jaune d'excellente qualité. Chair blanche, tendre, juteuse, sucrée et savoureuse. Arbre vigoureux et rustique; Maturité : début août.

***MADAME GIRERD** : gros fruit gouteux. Arbre très productif. Bonne résistance à la cloque. Maturité mi-août.

GROSSE MIGNONNE : excellent fruit sucré. Maturité mi-août.

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

SATURNE : pêche plate à chair blanche, fondante et parfumée. Bonne production. Résiste bien au gel. *Maturité mi août.*

PECHE DES VIGNES BLANCHES : fruit moyen très parfumé. Noyau non adhérent. Arbre d'une grande rusticité. Vient de Migoule, près de Brive. *Maturité septembre.*

REINE DES VERGERS : gros fruit, coloré et sucré. Arbre vigoureux et productif. *Maturité début septembre.*

SANGUINE : variété originale à chair rouge. Très gustative. *Maturité septembre.*

Chair jaune

FLOWER CREST : grosse pêche à peau rouge et jaune orangé, chair jaune. *Maturité fin août.*

SPRING CREST : fruit rouge à chair jaune, ferme, fine et juteuse légèrement acidulée et sucrée. *Maturité début juillet.*

DIXIRED : très bonne variété. Fruit gouteux et coloré. Arbre vigoureux et productif. *Maturité mi-juillet.*

REDHAVEN : fruit rouge, parfumé et excellent. Arbre vigoureux. *Maturité fin juillet.*

MADELEINE : gros fruit jaune strié de pourpre. Chair jaune très sucrée. Excellente variété pour conserve. *Maturité mi-août.*

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

SUNCREST : Fruit de bon calibre et gouteux, peau rouge sur fond jaune. Très productif. *Maturité mi à fin août.*

J.H. HALLES : fruit très gros à chair jaune et tendre, bonne saveur, parfumée et sucrée. Bonne productivité. *Maturité mi à fin août.*

ORNELLA : pêche plate à chair jaune ; parfumée, sucrée et juteuse. Très productif. Arbre très ornemental. *Maturité fin août.*

✱ **EXCLUSIVITE PEPINIERE JARRIGE** ✱

SAINT HILAIRE : la plus ancienne variété du Bassin de Brive, fruit moyen, chair jaune et teintée de rouge autour du noyau qui est non adhérent. Excellent fruit de conserve . Arbre très résistant aux maladies. *Maturité fin août.*

SUNDANCE : fruit rouge à chair jaune. Très bon goût. Productif et vigoureux. *Maturité fin août.*

PECHE DES VIGNES JAUNES : fruit assez gros, épiderme jaune pourpre, savoureux, non adhérent. A fait ses preuves sur le Causse de Martel (Lot). Très rustique. *Maturité septembre.*



Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

POIRIER

ANDRE DESPORTE : fruit moyen jaune verdâtre, rouge carmin coté soleil. Chair blanche, juteuse, sucrée et acidulée.. *Maturité juillet.*

DOCTEUR JULES GUYOT : fruit allongé, jaune citron & vert, teinté de rose. Chair fine, juteuse, assez sucrée et fondante, bon pollinisateur. Pollinisé par Conférence et Général Leclerc. *Maturité juillet-août.*

* **WILLIAMS** : fruit très fin, très parfumé, assez gros. La meilleure variété de poire d'été. Pollinisé par Conférence et Comice. *Maturité début août.*

***WILLIAMS ROUGE** : identique à la précédente, mais colorée de rouge. *Maturité fin août.*

* **BEURRE HARDY** : gros fruit, chair fine et juteuse. Arbre vigoureux. Bon pollinisateur, mais fécondée par Williams et Comice. *Maturité septembre.*

***LOUISE BONNE** : fruit de bonne qualité, chair fine et fondante, très savoureux. Pollinisée par B. Hardy. Réussit en altitude. *Maturité mi-septembre.*

✳ EXCLUSIVITE PEPINIERE JARRIGE ✳

* **DUCHESSE DE BRIVE** : gros fruit bien coloré. Chair très fine et fondante. *Maturité septembre.*

***DUCHESSE D'ANGOULÊME** : gros fruit, parfumé. Arbre de vigueur moyenne, mais très fertile. *Maturité fin septembre.*

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

DUC DE BORDEAUX : fruit de taille moyenne jaune rosé à chair blanche fondante, juteuse et sucrée, autofertile, variété très productive. *Maturité fin octobre à novembre.*

* **DOYENNE DU COMICE** : excellent fruit, gros calibre, chair fine, fondante, juteuse, sucrée, très agréable. Pollinisée par Williams et B. Hardy. *Maturité octobre /novembre.*

* **CONFERENCE** : fruit très allongé, assez gros. Chair assez fine, juteuse, légèrement acidulée, parfumée. Arbre de vigueur moyenne, mais rustique. Pollinisée par Williams et Comice. *Maturité octobre /novembre.*

* **CURE** : fruit allongé, chair demi-fine fondante. A cueillir fin octobre, de longue conservation. Variété très rustique. Réussit en altitude. Pollinisé par B. Hardy. *Maturité janvier à mars.*



Poires Williams rouge

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

POMMIER

Le pommier est très rustique et s'accommode de tous les terrains, de toutes les expositions. Greffé sur francs, il aura une très grande vigueur, et s'adaptera dans les terrains pauvres, pour former des arbres de plein vent.

AKANE : Pommes moyenne à chair blanche, fine, croquante et juteuse au goût légèrement acidulée. Elles sont rondes, un peu aplaties, recouverte d'une fine peau d'un rouge éclatant sur la quasi totalité du fruit. Excellente pomme de table. Pollinisée par royal gala, granny smith, golden et reine des reinettes. Maturité : mi-août à septembre.

* **GRAND ALEXANDRE** : gros fruit d'apparat. Chair juteuse, tendre, acidulée, légèrement parfumée. *Maturité septembre.*

* **RED SPUR** : fruit rouge à chair tendre légèrement farineuse. Pollinisé par Golden Granny smith et Royal gala. *Maturité fin septembre.*

MUSEAU DE LIEVRE ROUGE : fruit moyen, oblong jaune lavé de rouge à l'ensoleillement. Chair blanc crème sucrée parfumée croquante, peu juteuse. Floraison tardive. *Maturité automne.*

STARKRIMSON : Arbre de petite taille. Fruit très fortement coloré de rouge. Chair ferme, fine, juteuse, à saveur très agréable. Productive. *Maturité : fin sept./début octobre.*

COX ORANGE : Fruits de calibre moyen, jaune orangé strié de rouge, aplatis. Chair jaune crème, croquante, fine, juteuse, parfumée, sucrée et légèrement acidulée. L'une des meilleures pommes. Conservation jusqu'en janvier. Excellent pollinisateur, il est pollinisé par Reine des reinettes. *Maturité : octobre*

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

✧ : Variétés particulièrement rustiques en Auvergne et sélectionnées par nos amis "Les croqueurs de pomme du Cantal".

* **REINE DES REINETTES** : fruit moyen jaune strié de rouge, chair fine, croquante, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. Excellente pollinisatrice pour la plupart des variétés, réussit en altitude. *Maturité octobre /novembre*

* **JONAGOLD** : très gros fruit, rouge orangé strié, chair tendre, juteuse, sucrée, peu acidulée, parfumée. *Maturité octobre /novembre.*

* **MELROSE** : gros fruit rouge à croquer, chair fine assez ferme, juteuse, sucrée, acidulée et parfumée. *Maturité octobre /novembre.*

* **ROYAL GALA** : fruit coloré consommable dès la récolte. Chair ferme, fine, juteuse, très croquante, saveur sucrée, douce, peu acidulée, bien parfumée. *Maturité octobre /novembre.*

BELLE FLEUR « DOUBLE » : Très ancienne variété cultivée dans le Nord de la France. Fruit moyen à gros, légèrement conique. Fruit coloré carmin sur fond jaune paille. Chair blanche, ferme légèrement juteuse, sucrée, aigrette mais agréable. Utilisation culinaire et pour faire du jus de fruits. *Maturité : octobre/décembre.*

* **API ETOILE** : très ancienne variété de pommier légèrement pleureur, aux pommes originales à la forme d'une étoile à 5 branches. Fruit croquant, juteux, bien équilibré en acidité et en sucre. Les pommes se conservent jusqu'en mai. *Maturité : novembre/décembre.*

GOLDEN DELICIOUS : variété universellement connue. Excellente pollinisatrice. Fruits jaune d'or très sucrés et parfumés, avec une production rapide. *Maturité octobre à février.*

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

* **ROUGE DES VERGNES** : fruit rouge foncé, chair ferme sucrée très parfumée.

Origine : St-Germain-les-Vergnes. *Maturité novembre.*

* **JULIET** : fruit rouge légèrement jaune. Pomme issue de l'agriculture biologique.

Chair sucrée ; croquante et juteuse. *Maturité de novembre à mars*

* **REINETTE DE CAUX** : fruit rond aplati, de couleur jaune or strié de rouge à chair

ferme, juteuse et fine, très sucrée, légèrement acidulée et parfumée. Pollinisé par reine des reinettes. *Maturité de novembre à mars.*

* **COURT PENDU GRIS** : fruit moyen globuleux, irrégulier à peau rugueuse jaune

roussâtre et tachetée. Chair fine, sucrée et acidulée avec un délicieux parfum de cannelle. *Maturité de novembre à mars.*

* **FUJI** : fruit rouge et jaune à chair blanche, fine et fondante. Très rafraichissante.

Maturité de novembre à mai.

SUFLEET « CHAIR ROUGE » : Pomme à chair rouge, tendre, sucrée, sans acidité.

Arbre vigoureux. *Maturité : décembre.*

✧ * **BELLE DE BOSKOOP** : fruit jaunâtre lavé de rouge. Chair parfumée, sucrée, mi-acidulée. Réussit en altitude. *Maturité décembre à mars.*

* **CALVILLE BLANC** : très gros fruit côtelé et jaune. A chair fine, tendre, sucrée,

finement parfumée. *Maturité décembre à mars.*

* **CALVILLE ROUGE** : gros fruit jaune pâle marbré de roux. Chair blanche, fine,

tendre, juteuse et sucrée. Réussit bien en montagne. *Maturité décembre à mars.*

* **MACOUN** : Gros fruit rouge noirâtre. Chair rose sucrée et acidulée.

Longue conservation. Arbre résistant et production régulière. Pomme à couteau. *Maturité : décembre à mars.*

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

✧ ***BLANDURETTE** : gros fruit, jaune verdâtre, aplati. Saveur particulière. Chair très juteuse et parfumée. Variété à cidre. L'arbre est vigoureux et rustique. Ancienne variété corrézienne. *Maturité décembre à mars.*

* **POMME D'ISLE** : fruit moyen coloré de rouge d'un côté. Chair juteuse, acidulée et parfumée. A classer parmi les plus rustiques. *Maturité décembre à mars.*

* **REINETTE BLANCHE DU CANADA** : gros fruit un peu aplati, à peau rugueuse et blanchâtre. Chair fine, tendre, sucrée, bien parfumée. Réussit en altitude. *Maturité décembre à mars.*

✧ ***REINETTE GRISE DU CANADA** : gros fruit un peu aplati, à peau rugueuse et grise. Chair fine, fondante, sucrée, parfumée, légèrement acidulée. Réussit en altitude. *Maturité décembre à mars.*

* **BELCHARD-CHANTECLERC** : hybride de Golden et Reinette Clochard. Fruit du type Reinette jaune, juteux, très sucré, légèrement acidulé et parfumé. Arbre vigoureux. *Maturité mi-décembre à mars.*

* **PATTE DE LOUP** : Variété rustique très ancienne datant du XVII^{ème} siècle. Fruit petit à moyen, brun fauve. Chair vert pâle très fine, croquante, acidulée et sucrée pouvant être marquée, à maturité, par une gerçure ressemblant à la griffure d'une patte de loup. Fruit de très bonne qualité de table ou à cuire. Bonne conservation. *Maturité : décembre à avril.*

* **MUSEAU DE LIEVRE** : fruit jaune côtelé. Chair tendre, sucrée et parfumée. *Maturité janvier à avril.*

* **REINETTE CLOCHARD** : fruit moyen, de couleur jaune ponctué de rouille. Chair ferme, juteuse, sucrée et acidulée. *Maturité février à avril.*

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

* EXCLUSIVITE PEPINIERE JARRIGE *

* **CARRETTE** : variété rustique, très répandue en Corrèze. Fruit d'excellente qualité et de bonne conservation. Peut s'utiliser de toutes les façons y compris pour le cidre et comme accompagnement de vos viandes. *Maturité novembre.*

✧ * **CARABINE** : les qualités générales du fruit et de l'arbre en font une variété très appréciée dans la région d'Aurillac. Chair blanche comme la neige, très tendre et juteuse. *Maturité décembre à mars.*

✧ * **REINETTE DE BRIVE** (*Sainte germaine*) : une des meilleures variétés françaises par sa rusticité et la qualité de ses fruits, Chair très dense, acidulée, très sucrée. Longue conservation. Pomme à cidre. A fait ses preuves dans la région. Bon pollinisateur pour la plupart des autres variétés. Réussit en altitude. *Maturité décembre à mars.*

LORETTE : variété corrézienne. Fruit de couleur rouge soutenue. Pomme résistante aux maladies. Longue conservation. *Maturité : décembre.*

✧ * **LIMOUSINE** : ancienne variété d'Auvergne. Gros fruit rond, pigmenté de rouge. Très bonne à cuire, elle se conserve jusqu'au printemps. Chair sucrée, légèrement acidulée et parfumée. *Maturité décembre à mars.*

* **VIGNERONNE** : variété extrêmement productive. Fruit moyen, chair fine, assez sucrée. Pomme à cidre et à jus de fruit. *Maturité décembre à mars.*

✧ : Variétés particulièrement rustiques en Auvergne et sélectionnées par nos amis "Les croqueurs de pomme du Cantal".

BLANDURETTE, ROUGE DES VERGNES, VIGNERONNE :

variétés suggérées pour le cidre.

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

PRUNIER

Le prunier greffé sur prunier Myrobolan s'accommode à tous les terrains.

* **REINE CLAUDE D'OULLINS** : gros fruit , blanc verdâtre, un peu rosé et parfumé. Arbre vigoureux et rustique. *Maturité fin juillet.*

GOLDEN JAPAN : Fruits qui ressemblent à un coeur, de 40 à 60 g, jaune doré à chair jaune vif et très juteux. Vigoureux et productif avec une mise à fruits rapide. Bonne résistance aux maladies. *Maturité : juillet.*

REINE CLAUDE VIOLETTE : Fruit moyen violet foncé. Chair fine juteuse et très sucrée. Mise à fruit rapide. Pollinisé par prunier reine claudée dorée. *Maturité : fin juillet.*

REINE CLAUDE DOREE : Chair verte excellente, devenant jaune, juteuse, sucrée et très parfumée. La meilleure prune de table. Pollinisée par Agen et R.C. Althan. *Maturité : début août.*

REINE CLAUDE DE VARS : Fruit moyen de forme arrondie, vert jaunâtre maculé et ponctué de rose. Chair ferme verte, juteuse, sucrée de bonne qualité gustative. Arbre vigoureux à production régulière. Très répandue en basse Corrèze. Autofertile ! *Maturité : début août.*

ROYAL D'AOUT : grosse prune violette à chair jaune et juteuse, moyennement sucrée. *Maturité Août.*

ROYAL DE TOURS : variété ancienne de prune proche de la Reine Claude Dorée mais de couleur violette. Son fruit est rond avec la chair jaune très sucrée ! *Maturité : août.*

***MIRABELLE DE NANCY** : fruit arrondi , jaune orangé, à chair jaune qui se détache facilement du noyau. Autofertile. *Maturité mi-Aout.*

Arbres fruitiers

⇒ *Toutes les variétés anciennes sont repérées par un * devant le nom.*

★ EXCLUSIVITE PEPINIERE JARRIGE ★

*** REINE-CLAUDE DOREE DE CARENNAC** : Gros fruit très sucré et coloré de pourpre. Arbre rustique. Associer à R.C. d'Oullins ou Agen. Maturité mi-août.

SAINTE CATHERINE : Fruit moyen, peau verte puis jaune ambré à maturité. Chair moelleuse, juteuse, sucrée et parfumée. Arbre très vigoureux, fertile et productif. Maturité : fin août.

***AGEN (ente)** : fruit ovoïde pourpre violacé, à chair ferme et sucrée. Arbre vigoureux. Autofertile. Bonne pollinisatrice. Maturité fin août.

*** QUETSCHÉ** : fruit assez gros, ovoïde, bleu-violet et autofertile. Chair ferme, fine et peu juteuse. Bonne crue mais excellente à sécher. Maturité début septembre.

***REINE-CLAUDE BAVAY** : gros fruit ovoïde, jaune-vert, sucré, autofertile. Maturité début septembre.

***REINE CLAUDE D'ALTHAN** : gros fruit, à peau pourpre. Chair jaune dorée et juteuse, elle se détache facilement des ronds du noyau. Pollinisé par Reine Claude d'Oullins. Maturité septembre.

SANTA CLARA ou PRESIDENT : Gros fruit à épiderme rouge foncé violet, chair jaune verdâtre, ferme et juteuse, peu sucrée et moyennement parfumée, idéal pour les conserves ou sec. Variété autofertile. Maturité : septembre.

Petits fruits multi baies

ACTINIDIA

Plante grimpante à palisser, fruit riche en vitamines C. Plantée en sols drainés. Récolte avant les gelées.

ACTINIDIA CHINENSIS = KIWI

HAYWARD : la variété la plus cultivée. Un pied mâle pollinise jusqu'à 6 pieds femelles.

KIWI AUTOFERTILE : un seul pied suffit pour obtenir des fruits.

ACTINIDIA ARGUTA = KIWAÏ : Le kiwaï, appelé aussi kiwi de Sibérie est une liane vigoureuse (6 m de haut pour 3 de large). En juin-juillet de petites fleurs blanc verdâtre très parfumées apparaissent à l'aisselle des feuilles auxquelles succèdent des grappes de fruits ovoïdes verts ou rouges de 2,5cm de long à la peau lisse. Moins acides que le kiwi, ils sont riches en vitamine C et en minéraux (potassium, calcium et magnésium). Ils se consomment avec la peau, crus ou cuits. Ils parviennent à maturité en septembre.

BAIE DE MAI

Le camérisier, ou baie de mai, est un bel arbuste produisant des baies comestibles au printemps, elles peuvent être consommées en jus, en smoothies mais aussi être cuisinées en gelées ou en confitures.. Très rustique, il peut supporter des températures négatives avoisinant les -40°C.

CASEILLE "Josta"

Croisement de cassis et de groseillier épineux. Fruit en grappes, noir à peau lisse, goût rappelant celui du cassis. Plantation dans tous les sols. *Maturité juillet.*

Petits fruits multi baies

CASSIS

GEANT DE BOSKOOP : gros fruit savoureux mais légèrement acide avec de longue grappe. Faible productivité. A consommer cru. *Maturité en juin / juillet ; autostérile.*

Fruit en grappe, noir à peau lisse, pousse dans tous les sols aérés, riches en humus.

BLACK DOWN : fruit moyen, acide mais très gouteux. A courte grappe multiple, mais très productif. Il s'agit d'une variété tardive et autofertile . *Maturité en juillet.*

ANDEGA : saveur acide mais très gouteux, fruit moyen, longue grappe. Très productif, très bonne résistance à l'oïdium. Bon pollinisateur. Se consomme en confiture, en liqueur, cru, en tarte, en sorbet, en jus et se congèle. *Maturité mi-saison autofertile.*

NOIR DE BOURGOGNE : petit fruit de saveur acide mais très gouteux, il a de courte grappe. Faible productivité. A consommer en confiture, en liqueur, en sirop. *Maturité en juillet ; autostérile.*

FRAMBOISIER

Réussit dans tous les sols, supporte des expositions ombragées. Arrosages fréquents en période de végétation.

- Les variétés non remontantes produisent en juin et juillet sur les tiges de l'année précédente.
- Les variétés remontantes produisent en été et surtout en automne sur les tiges sorties de terre au printemps.

Variété non remontante :

MEEKER : gros fruit assez gouteux, forte productivité, saveur sucrée. Mellifère. A consommer cru. *Maturité juin/juillet ; autofertile*

Petits fruits multi baies

Variétés remontantes :

MARASTAR : c'est un fruit à la chair sucrée et savoureuse, très parfumée. Obtention des pépinières MARIONNET : résistante à l'oïdium.

SUMO : Exceptionnellement gros, les fruits de ce framboisier vigoureux et productif ont une saveur sucrée et très parfumée. S'utilise aussi bien frais que dans vos confitures et pâtisseries. Maturité : Mi-août à fin octobre.

HERITAGE : variété récente très vigoureuse et rustique. *Productive surtout en septembre.*

ZEVA : fruit énorme délicieux, rouge violacé. *Tardive.*

FALLGOLD : variété à fruit jaune et parfumé. Sa couleur lui permet d'échapper à la gourmandise des oiseaux. *Tardive.*

PARIS : fruit rouge assez gros et aromatique. Gros fruits coniques d'excellente qualité gustative. Bonne conservation, consommation de table, pâtisserie ou confiture. Maturité : juin/juillet puis août/septembre.

VERSAILLES : très gros fruits rouges allongés, chair ferme a une bonne saveur équilibrée, sucrée et acidulée. Bonne conservation, consommation de table, pâtisserie ou confiture. Maturité : juin/juillet puis sept./oct.

FRAMBOISIER LOGAMBERRY

Plante sarmenteuse sans épine à palisser. Récolte en juillet /août. Gros fruit rouge excellent à consommer frais, en confiture ou en pâtisseries. Tailler en supprimant les branches de plus de 3 ans, au printemps.

Petits fruits multi baies

FRUITIERS ET PETITS FRUITS PLUS RARES

Qu'ils soient d'origine subtropical, d'Amérique du Sud ou d'ailleurs, nous vous proposons des espèces, comme l'asiminier (pawpaw), l'akebia, le goumil, le goyavier du Brésil, le jujubier... etc, qui offrent des baies comestibles et qui apporteront de la nouveauté dans votre jardin.

POUR VOS RECHERCHES, NOUS CONSULTER !

GRENADIER A FRUITS (*punica granatum*)

Même si tous les grenadiers donnent des fleurs tous ne donnent pas de fruits. Par contre on trouve plusieurs variétés à fruits.

GRANATUM : il s'agit de la variété classique qui donne de gros fruits juteux en septembre/octobre.

GRANATUM « FINAL TENDRAL » : gros fruit à peau fine, à épiderme jaunâtre lavé de rouge, sucré très bon en jus et cru mi-octobre.

GRANATUM « MOLLAR DE ELCHE » : gros fruits jaune orangé dont les pépins sont mous. variété extra pour manger en frais à partir de mi-octobre.

GRANATUM « WONDERFUL » : gros fruits rouge foncé dont la chair est juteuse et délicieusement sucrée ; le peu de graines qu'elle contient lui permet d'extraire une grande quantité de jus en octobre.

GROSEILLIER A GRAPPES

Tous les groseilliers sont autofertiles, ils poussent dans tous les sols. Supprimer les tiges les plus anciennes (4/5 ans) au ras du sol, au printemps.

JUNIFER : très gouteux, saveur acidulée, gros fruit, à grappe moyenne, forte productivité. Se consomme en confiture, cru, en tarte, en sorbet, en jus et se congèle.

Petits fruits multi baies

ROVADA : excellent fruit, grosse baie rouge, très productif et résistant aux maladies.

JONKEER : Saveur acidulée, peu gouteux, gros fruit à longue grappe. Forte productivité. Se consomme en confiture, en tarte, en sorbet, en jus et se congèle, . *Maturité juin/juillet autofertile.*

LONDON MARKET : saveur acidulée, assez gouteux, fruit moyen à grappe moyenne. Forte productivité. Mi-juillet.

BLANKA : grappes à baies blanches, légèrement dorées. Ces fruits à la saveur douce sont juteux et parfumés. Cette variété autofertile est vigoureuse et productive. Pour jardins, terrasses & balcon. Délicieux en frais, mais aussi en gelées et confitures et dans toutes vos pâtisseries ! *Maturité : juillet.*

VERSAILLAISE : résistant bien aux maladies, il produit de nombreuses grappes de baies blanches translucides fruitées et acidulées. Il seront excellents frais, comme en jus, sorbet, gelée, ou dans les pâtisseries. *Maturité : juin/juillet.*

GROSEILLIER A MAQUEREAUX

Variétés de groseilliers épineux, plantation en tous sols.

WINHAMS INDUSTRY : baie rouge parfumée, très ferme. Productive. *Maturité fin juillet.*

CAPTIVOR : Sans épines. Saveur fruitée et acidulée, assez gouteux. Fruit moyen à courte grappe. Forte productivité. Se consomme en confiture, cru, en tarte, en pâtisserie. *Maturité juin/ juillet autofertile.*

MYRTILLE

Plante de plein soleil, en terrain plutôt acide, arrosage régulier.

PATRIOT : grosse baie très parfumée et au très bon goût. Bonne résistance au froid et aux maladies, rendement régulier et élevé. Se consomme en frais, en jus, en confiture, en gelée, dans les pâtisseries (tartes, sorbets). *Maturité juin/juillet - auto-fertile.*

LEGACY : Fruit moyen d'excellente saveur, très productive. Se consomme en frais, pâtisserie, jus, coulis, gelée, confiture... *maturité : mi juillet/mi-août*

REKA : Fruit moyen à chair ferme, savoureuse et aromatique. se consomme en frais, pâtisserie, jus, coulis, gelée, confiture... *Maturité mi-juillet/mi-août.*

BLUECROP : variété la plus plantée dans le monde. Fruit moyen à gros fruit. Bleu noir, de forte productivité. *Maturité mi-juillet/fin août.*

BRIGITTA BLUE : grosses baies savoureuses, variété très productive. Se consomme en frais, pâtisserie, jus, coulis, gelée, confiture, crème.... *Maturité : fin juillet/fin août.*

GOUTTE BLEUE : Fruit allongé, savoureux et rafraîchissant. Se consomme en frais, pâtisserie, jus, coulis, gelée, confiture, crème & vin. *Maturité : Août à octobre.*

NOISETIER

Très rustique sous tous climats et en tous sols. Planter plusieurs variétés pour un bon rendement.

IMPERIALE DE TREBIZONDE : Noisette ronde. Variété introduite de Turquie. Gros fruit rond à coque tendre, sucré qui se sèche bien et se conserve longtemps. Mise à fruit rapide, variété très productive à faible développement. *Maturité : fin août.*

LONGUE D'ESPAGNE : Noisette longue. Fruits de grosse taille et conique. Sa chair est sucrée et goûteuse. *Maturité : mi-septembre*

MERVEILLE DE BOLLWILLER : Noisette ronde. Fruit très gros. Chair ferme, sucrée et parfumée. Associer à longue d'Espagne ou Coxford. *Fin septembre*

PAUETET (pawetet) : Noisette ronde. Chair blanche, ferme et parfumée. *Maturité : fin août.*

SEGORBE : Noisette ronde. Fruit moyen de très bonne qualité gustative et parfumé. *Maturité : septembre.*

CORABEL : Noisette allongée. Gros fruit à chair blanche, ferme sucrée et parfumée. *Maturité : septembre*

ROUGE DE ZELLER : Noisette ronde. Les noisettes sont de taille moyenne et de très bonne qualité gustative ; Coque assez tendre ; très productif, *Maturité : fin septembre.*

NOTTINGHAM : Noisette longue. Gros fruit rond avec une bonne qualité gustative et très productive. Mise à fruits rapide; *Maturité : octobre.*

SUREAU NOIR

Arbuste vigoureux, très productif, gros fruit, apprécié en confiture. *maturité début septembre*

Petits fruits multi baies

TRUFFIERS

Les plants de truffiers sont des plants de feuillus ou de résineux mychorisés par le champignon de la truffe : ***Tuber Melanosporum***.

On peut trouver diverses variétés de chênes, mais aussi du tilleul, du noisetier, du charme et du pin noir.

POUR VOS RECHERCHES, NOUS CONSULTER !

VIGNE DE TABLE

Variétés INRA= Résistantes aux maladies.

PERDIN : blanc. Très peu de traitement. Précocité. Belle baie dorée, juteuse et savoureuse. *Début août*

ALADIN® : noir. Très peu de traitement. Grande grappe, juteuse et sucrée. *Mi-septembre*

AMANDIN : blanc. Très peu de traitement. Muscat à grappe dorée, grain ovoïde. *Fin septembre*

Classiques :

PERLE DE CASBA : blanc. Grains moyens. Goût musqué. Juteuse et peau fine. *Début août.*

REINE DES VIGNES : blanc. Petite grappe de gros grains dorés et fruités, chair croquante. *Début août.*

CARDINAL : rosé. Grosse grappe de grains ronds, fermes et charnus. *Fin août.*

Petits fruits multi baies

PERLETTE SANS PEPINS : Blanc. Grosses grappes à grains ronds de taille moyenne, pratiquement sans pépins, qui sont appréciés pour leur fruité et leur peau fine. *Fin août.*

CHASSELAS ROSE : rose. Les grains sont de taille moyenne, jaune-rosé translucides, parfumés et agréablement sucrés. *Août/septembre.*

CHASSELAS DORE : blanc. Grains moyens, juteux et fondants, peau fine. *Début septembre.*

EXALTA : blanc. Grande grappe. Grains moyens ovoïdes. Goût Muscat. Pulpe juteuse et croquante pratiquement sans pépins. *Fin septembre.*

ALPHONSE LAVALLEE : noir. Gros grains ronds. Saveur simple, peau épaisse. *Fin septembre.*

RIBOL : noir. Gros grains allongés charnus, saveur simple, peau résistante. *Fin septembre.*

DANLAS : Blanc. Grosses grappes de raisins à gros grains, à chair craquante et savoureuse. Cépage vigoureux et productif, assez rustique, très belles grappes pour agré-
menter les coupes de fruits. *Septembre/octobre.*

MUSCAT DE HAMBOURG : noir. Gros grains ronds. Chair juteuse et musquée, peau fine. *Fin septembre.*

DATTIER DE BEYROUTH : blanc. Gros grains, pulpe charnue, croquant, saveur musquée, peau épaisse. *Début octobre.*

ITALIA : blanc. Gros grains très ovoïdes, pulpe charnue, croquant, saveur musquée, peau épaisse. *Début octobre.*

Le guide "santé du verger"

Le verger familial doit se composer essentiellement d'espèces fruitières rustiques demandant peu de soins. Néanmoins certains parasites peuvent se développer anormalement en fonction des conditions climatiques, d'où la nécessité d'effectuer un traitement pour améliorer la santé de vos arbres.

LES PRINCIPAUX PARASITES ...

LES INSECTES

Les Pucerons apparaissent tôt au printemps. Les feuillages de l'extrémité des rameaux s'enroulent, des fourmis circulent sur l'arbre.

Les Vers de fruits (carpocapse) et chenilles diverses. Symptômes : dégâts sur le feuillage rarement graves, fruits véreux.

Les Araignées rouges difficiles à repérer à l'œil nu, le feuillage pâlit et brunit graduellement.

Les Cochenilles ont la forme d'un petit bouclier arrondi collé à la face inférieure des feuilles, l'arbre s'épuise.

LES MALADIES

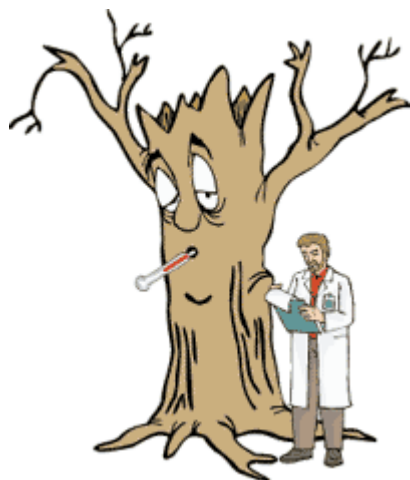
La Cloque essentiellement sur le pêcher et le brugnon : les feuilles se boursofflent, s'entourent, au début de la végétation.

Le Coryneum ou Criblure attaque le feuillage des arbres à noyaux : tâches rouges violacées accompagnées souvent de gomme. Le cerisier y est sensible.

La Tavelure touche surtout les pommiers et les poiriers : tâches irrégulières brun-olivâtre sur les feuilles et les fruits qui peuvent se crevasser et se déformer.

L'Oïdium couvre les rameaux herbacés d'un duvet blanchâtre.

Les Monilioses font surtout des ravages sur les fruits, la partie attaquée noircit et se couvre de coussinets blanchâtres, le fruit se dessèche.



Le guide "santé du verger"

La loi Labbe qui interdit la vente de produits de synthèse à partir de janvier 2019, fait que les matières actives disponibles pour lutter contre les différents parasites et maladies des végétaux, changent continuellement.

Notre équipe, détentrice du certi-phyto, est à votre disposition pour les diagnostics (n'hésitez pas à envoyer des photos ou à amener des branches atteintes) pour vous conseiller sur les différents produits à utiliser.

La meilleure lutte concernant les fruitiers reste tout de même les traitements d'hiver, à savoir :

« **Traitement maladie des fruitiers** » à base d'oxychlorure de cuivre, (résistant à 100mm de précipitation, contrairement à la bouillie bordelaise qui ne résistent qu'à 20mm), qui permet de lutter contre la cloque, moniliose, tavelure,

« **Traitement d'hiver et de fin d'hiver** », à base d'huile paraffinique, qui permet de lutter contre tous les insectes qui hivernent au sein de l'arbre, sous l'écorce ou au niveau des bourgeons.

Ces deux produits sont à pulvériser en 2 fois :

- A la chute des feuilles (mi-novembre)
- Au débourrement (lorsque les bourgeons commencent à gonfler, fin janvier, début février).

Vous pouvez également badigeonner vos troncs d'arbres avec du blanc arboricole, produit à base de lait de chaux qui est un excellent antiseptique. Il est donc utilisé en prévention de nombreuses maladies cryptogamiques comme la tavelure, la cloque, la moniliose, le chancre... Ainsi ce traitement de fond vous permettra de réduire considérablement les usages de fongicides et insecticides.



Avec la carte fidélité Jarrige bénéficiez d'un maximum d'avantage !

- Inscription gratuite
- points doublés tous les mercredis
- offres exclusives réservées
- livraison à moitié prix

1 point = 1 €

200 points = 8€ en bon d'achat

A découvrir !

Participez à nos ateliers de tailles d'arbres fruitiers, arbustes et rosiers en mars et novembre de chaque année.

Dates en magasin ou sur www.pepinieresjarrige.fr

Service livraison pour les départements 15, 19, 24 et 46

Possibilité de livraison jusqu'à 60 Km (conditions en magasin).

Expédition

Possibilité d'expédier des arbres à racines nues - frais d'expédition en fonction de la distance et du poids.

Notre jardinerie

- plus de 6000 m² d'exposition
- le plus grand choix de végétaux de la région
- un choix de fruitiers en pot toute l'année, et de novembre à mars en racines nues
- outils de jardin ; poterie ; bassin
- décoration d'intérieur et d'extérieur
- serre ; terreau ; paillage minéral et végétal ; amendement
- graine ; bulbe ; gazon
- SPA & rayon piscine
- aménagements paysagers
- Horaires:

Mardi au samedi : 9h-12h et 14h-19h (fermeture à 18h00 de décembre à février)

Jours fériés : **OUVERTS sauf** 1er janvier, 14 juillet, 15 août et 25 décembre
(voir horaires en magasin)

Dimanche : fermé (sauf « journées plantations » ou jours fériés)

Le Lundi reste fermé

Compte Pro' : pour les professionnels !

Les modalités d'ouverture d'un compte pro' sont très simples :

- Remplir la demande d'ouverture de compte
- Fournir un RIB et un extrait K-BIS de moins de trois mois
- Facturation au mois possible+ remise professionnelle





Constructeur de jardins

Jarrige imagine, modèle et crée des jardins chaleureux, selon vos envies, votre manière de vivre et votre budget.

Votre jardin est mis en scène autour d'une subtile alliance de végétaux de qualité, d'aménagements paysagers, de jeu de couleurs, de volumes et de matières.

**Venez découvrir
notre jardin expo**



Notre équipe, maîtrisant l'ensemble des savoir-faire du métier de paysagiste, réalise vos travaux dans les règles de l'art, autour d'un seul objectif : l'excellence.



Jarrige réalise :

- Plantation –Engazonnement
- Clôtures - Portails
- Aménagements bois (terrasses, pergolas, abris, claustras, ...)
- Allées - dallage - Pavages
- Murets - Rocailles en pierres naturelles
- Béton désactivé
- Bassin d'agrément
- Piscines - Spas - Bassins biologiques
- Eclairages
- Arrosages intégrés
- Aménagement de terrasses & patios
- Maçonneries paysagères
- Mobilier de jardin



Contact

Route de Saint Denis les Martel
46110 LE VIGNON EN QUERCY
Tél: 05 65 32 11 40
Mail: contact@jarrigejardin.fr
www.jarrigejardin.fr





Jardinerie et Pépinière

Route de Martel

46110 LE VIGNON EN QUERCY

Tél: 05 65 32 11 54 - Fax: 05 65 32 19 36

E-mail: contact@jarrigejardinerie.fr

www.pepinieresjarrige.fr

Créateurs de jardins

Route de Saint Denis les Martel

46110 LE VIGNON EN QUERCY

Tél: 05 65 32 11 40

E-mail: contact@jarrigejardin.fr

www.jarrigejardin.fr