



Petit guide pour réussir son verger

Éditorial.

Vous avez sans doute déjà évoqué l'idée de réaliser un petit verger pour votre consommation personnelle et familiale. Mais bien des questions se posent à vous avant de passer à l'acte.

Quelles variétés ?

Quelles formes d'arbres ?

Quand planter ?

Comment tailler ?

Quelle exposition ? Etc.

La plantation d'arbres fruitiers fait souvent écho à des émotions, souvenirs d'enfance, éveil des sens, besoin de sécurité, plaisir du « fait soi même »...

Produire soi même, maîtriser son approvisionnement, être sûr de la sécurité alimentaire que l'on offre à ses proches, faire profiter de sa production voisins, amis et membres de la famille...manger sain. C'est tellement meilleur!!!

En plus de ces motivations, l'aspect économique est souvent à prendre en considération. En effet, une fois en production, votre verger vous fera réaliser de vraies économies.

Oui mais... la constitution d'un verger est un réel investissement qui peut faire peur si on n'est pas sûr de réussir.

C'est pourquoi nous avons voulu réaliser ce petit guide pour vous aider dans les choix de variétés, de formes, vous aider à préparer la plantation, vous aider à réussir...

Un jardin réussi, c'est: les bonnes plantes, au bon endroit et... les bons gestes!



Dans ce guide, vous trouverez

Les variétés

Vous découvrirez toutes les variétés que nous proposons à la vente. Nous avons réalisé une sélection adaptée à notre environnement.

Des recettes.

Nous avons voulu agrémenter ce petit guide de quelques recettes glanées ici et là sur le net. Pour chaque espèce d'arbre fruitier nous vous proposons une recette. Vous pourrez ainsi transformer vos productions et faire plaisir aux vôtres. Merci aux blogueurs.

Les formes.

Quelle forme d'arbre choisir ? Les formes d'arbres fruitiers expliquées pour vous aider à comprendre quelle forme pour quel usage et vous faciliter le choix...

Table des matières

Abricotier (ou <i>Prunus armeniaca</i>).	3
<i>Actinidia chinensis</i> (ou Kiwi).	3
Cassis (ou <i>Ribes nigrum</i>).	4
Cerisier (ou <i>Prunus avium</i> - <i>Prunus cerasus</i> pour les Griottes).	4
Cognassier (ou <i>Cydonia oblonga</i>).	5
<i>Corylus</i> (ou noisetier):	5
<i>Ficus carica</i> (ou figuier).	6
Framboisier (ou <i>Rubus idaeus</i>).	6
Goji (<i>Lycium barbarum</i>)	7
Groseillier à grappes (ou <i>Ribes rubrum</i>).	7
Groseillier à maquereaux (ou <i>Ribes uva Crispa</i>).	8
Kiwi (ou <i>Actinidia</i>).	8
Mûre sans épine (ou <i>Rubus</i>).	8
Myrte Ugni (<i>Myrtus ugni</i>)	9
Myrtillier (ou <i>Vaccinium corymbosum</i>).	9
Nectarine (ou <i>Prunus persica Nucipersica</i>).	10
Noyer (ou <i>Juglans</i>).	10
Pêcher (ou <i>Prunus persica</i>).	11

Poirier (ou <i>Pyrus communis</i>).	11
Pommier (ou <i>Malus pumila</i>).	12
Prunier (ou <i>Prunus domestica</i>).	13
Vigne (ou <i>Vitis vinifera</i>).	14
Le scion.	15
La quenouille de 2 ans.	15
La tige et la Demi-Tige.	15
La palmette verrier.	16
La touffe forte.	16

Les variétés

Abricotier (ou *Prunus armeniaca*).



L'Abricotier, du doux nom de *Prunus armeniaca* est une plante du sud qui demande de la chaleur pour bien fructifier même si l'arbre est bien résistant au froid (jusqu'à -20°C).

Culture:

Dans notre région vous obtiendrez des fruits avec des variétés tardives: en effet, la floraison de l'abricotier étant très précoce, elle est plus exposée aux froids matinaux. Ainsi une variété tardive fleurira légèrement plus tard et sera moins exposée.

Vous le planterez plutôt dans un sol bien drainant et à une exposition bien ensoleillée où il pourra emmagasiner la chaleur.

Notre sélection.

Formes proposées: Quenouille et demi-Tige en Racines nues.

Abricotier Laurentais

Gros fruit parfumé, variété productive. Maturité : fin juillet début août.

Abricotier Luizet

Gros fruit, chair ferme sucrée acidulée. Variété productive. Maturité : juillet.

Abricotier Précoce de Saumur.

Fruit moyen, coloré, fondant, parfumé. Variété très fertile. Maturité : juillet.

Une recette:

Crumble aux abricots et à la lavande

Pour 4 personnes :

Ingrédients:

15 gros abricots
 120 g + 2 cuillères à soupe de cassonade
 150 g de farine
 120 g de beurre
 1 petite cuillère à soupe de fleurs de lavande (environ 12g)

Préparation:

Préchauffez le four à 210°C.

Lavez et coupez les abricots en gros cubes, mettez-les dans un plat allant au four avec deux cuillères à soupe de cassonade. Le sucre permet d'adoucir les abricots qui deviennent souvent acide à la cuisson.

Dans un saladier, mélangez la farine, la cassonade et la lavande. Puis, ajoutez le beurre en petits cubes et mélangez à la main de façon à former une pâte sableuse. Recouvrez les abricots de la pâte à crumble et mettez au four environ 30 minutes

<http://www.monptitbloggourmand.com/>

Actinidia chinensis (ou Kiwi).



L'*Actinidia chinensis* ou Kiwi est une plante qui se développe bien dans notre région. Il fructifie tardivement (récolte entre octobre et décembre). Son fruit caractéristique est très riche en vitamine C.

Culture:

C'est une plante dioïque; cela veut dire qu'il existe des pieds mâles et des pieds femelles (portant les fruits). Vous devez donc envisager au minimum la plantation d'un pied mâle (peu importe le nombre de pieds femelles).

L'*Actinidia* est très gourmand en matière organique; il préférera donc des sols profonds et riches. À défaut, vous lui apporterez de la matière organique sous forme de fumier à la plantation et à la fin de chaque automne en surface. Il aime le soleil et préférera être abrité du vent. C'est une liane au développement très rapide; les fruits se formeront aux premiers nœuds (emplacement des feuilles et des bourgeons sur la tige) de la tige de l'année: vous pourrez couper la tige au delà des derniers fruits afin de favoriser leur grossissement. Suite à la récolte, vous raccourcirez la tige à 2 ou 3 nœuds pour favoriser le développement des jeunes tiges l'année suivante.

Les fruits commencent à se former en début d'été mais c'est en milieu et en fin d'automne que vous récolterez les fruits (plus tard vous pourrez le cueillir, plus son taux de sucre sera élevé). Conservez le au frais (~10 °C) loin des pommes dans un local aéré: vous pourrez en consommer jusqu'à l'été suivant.

Notre sélection.

Forme proposée: plante en conteneur.

Actinidia chinensis Hayward (variété femelle).

Fruit croquant, acidulé à forte teneur en vitamine C. Maturité: octobre à décembre.

Actinidia chinensis Tomuri (variété mâle).

C'est la variété mâle; elle ne produit pas de fruits mais est nécessaire à la pollinisation des pieds femelles.

Une recette:

Verrines bicolores kiwi-saumon

Ingrédients:

- 4 kiwis
- 6 tranches de saumon fumé

Préparation:

- Pour la sauce d'accompagnement :
- 5 cl de crème fraîche liquide
 - 10 g. de mayonnaise

- ciboulette

Couper les kiwis et les tranches de saumon en dés.

Disposer dans les verrines. (kiwi en-dessous, saumon au-dessus).

Pour la sauce, mélanger la crème liquide et la mayonnaise avec la ciboulette et un filet de jus de citron.

Verser la sauce sur le saumon.

<http://www.marmiton.org>

La première année, vous taillerez en fin d'hiver les branches aux 2/3 pour favoriser le départ de nouvelles branches. Les années suivantes, vous procédez de la même façon sur toutes les nouvelles tiges et éliminez les branches de plus de 2 ans.

Notre sélection.

Forme proposée: Touffe forte en Racines Nues.

Cassis Noir de Bourgogne.

Variété très productive. Maturité: juillet.

Une recette:

Verrine cassis

Pour 4 personnes.

Ingrédients:

- 1 pêche jaune - 1 nectarine jaune - 400 g de fromage blanc à 0 % de mg - 3 cuillères à soupe de canderel - 4 cuillères à soupe de purée de cassis (non sucrée).

Préparation:

1. Peler et couper la pêche et la

nectarine en morceaux. Les répartir dans des verrines.

2. Verser un peu de purée de cassis sur les fruits

3. Batta le fromage blanc et le canderel. Répartir le mélange sur les fruits.

4. Réfrigérer pendant 1 à 2 heures et servir avec quelques petits biscuits si votre jean ne risque pas de rétrécir !!!

<http://www.ptitchef.com/>

Cerisier (ou Prunus avium - Prunus cerasus pour les Griottes).



Le cerisier rappelle de nombreux souvenirs d'enfants. La cerise est le fruit de la gourmandise par excellence, brillant, appétissant, juteux... séduisant. Sa consommation est relativement éphémère; c'est un des premiers fruits de l'été.

Culture:

Le cerisier est un arbre vigoureux et au développement relativement encombrant. Ménagez lui donc de la place à une exposition ensoleillée. Il n'aime pas du tout les sols lourds et trop humides.

Attention, le cerisier supporte mal la taille; si vous êtes amenés à tailler un cerisier pour limiter son développement, faites le en fin d'été et nettoyez proprement la plaie (parer la plaie signifie, la rectifier avec une lame très tranchante afin qu'elle devienne lisse et plate) et appliquez un cicatrisant.

Cassis (ou Ribes nigrum).



Le cassis est une groseille noire très parfumée. Le fruit connaît de nombreux usages dont les gelées, confitures, tartes, sorbets, liqueurs et crèmes réputées pour certains apéritifs...

Culture:

Le cassissier, comme les groseilliers, est d'une culture facile dans un sol suffisamment frais. Vous aurez avantage à le planter en butte (la base des branches sous la terre), cela favorisera le développement de nouvelles branches tous les ans.

Vous récolterez vos cerises de fin mai à juillet selon les variétés.

Notre sélection:

Formes proposées: Quenouille de 2 ans et Demi-Tige en Racines Nues.

Bigarreau Cœur de Pigeon.

Gros fruit jaune et rouge clair, chair croquante sucrée. Maturité : mi-juin à début juillet.

Bigarreau Géant d'Hedelfingen.

Fruit rouge noir brillant, chair croquante sucrée et juteuse. Maturité : mi-juin à début juillet.

Bigarreau Hâtif Burlat.

Gros fruit rouge brillant, chair sucrée, très fertile. Maturité : fin mai à début juin.

Bigarreau Napoléon.

Cerise rouge à la chair ferme et blanchâtre, juteuse et très sucrée. Maturité : mi-juin à début juillet.

Bigarreau Reverchon.

Très gros fruit, rouge foncé. Maturité : mi-juin à début juillet.

Bigarreau Summit.

Très gros fruit rouge, très attractif, d'une excellente qualité gustative, sucré. Maturité: juin.

Bigarreau Van.

Gros fruit, pourpre, sucré, très productif. Maturité : mi-juin à début juillet.

Griotte de Montmorency.

Petit fruit acide pour conserve et confiture. Maturité : juillet-août.

Une recette:

Flan danois aux cerises

Ingrédients:

Pour la pâte sucrée

250 g de farine

75 g de sucre

125 g de beurre

1 oeuf

1 pincée de sel

Pour la crème d'amandes :

125 g de beurre

125 g de sucre

125 g d'amandes en poudre

2 gros d'oeufs ou 3 petits

1 c. à café de farine

2 c. à soupe de Rhum

500 g de cerises aigres fraîches ou en conserve

Pour le glaçage :

150 g de sucre glace

1 c. à soupe de Rhum

2 c. à soupe d'eau

gelée de groseille

Préparation:

Pour la pâte : Faites-la 1h avant l'emploi, puis abaissez-la sur 1/2 cm d'épaisseur, garnissez-en le moule beurré, piquez le fond à la fourchette. Mettez au frais.

Pour la crème d'amandes : Ramollissez le beurre en pommade, ajoutez le sucre, les amandes en poudre et la farine. Travaillez au fouet à main pour bien mélanger, ajoutez les oeufs un à un, puis le Rhum. Garnissez la pâte des cerises dénoyautées, couvrez avec la crème.

Mettez à four chaud 200°. Lorsque le gâteau est coloré, recouvrez d'une feuille d'aluminium. Comptez 1h10 de cuisson en tout. Sortez du four, démoulez sur grille, laissez refroidir.

Pour le glaçage : Tartinez de gelée de groseille tiède et ramollie. Faites fondre à feu doux, en fouettant, le sucre glace avec le Rhum et l'eau, versez sur le gâteau, étendez à la spatule.

<http://www.elle.fr/>

Cognassier (ou Cydonia oblonga).



Le coing est un fruit assez peu connu mais très intéressant en cuisine pour la confection de gelées, confitures, pâtes de fruits ou gâteaux...

Culture:

C'est un arbre sans problème qui s'adapte dans la plupart des sols sauf secs. Sa floraison est remarquable. Il ne demande pas de taille, c'est un arbre facile.

La récolte aura lieu le plus tard possible avant les premières gelées. Conservez à l'obscurité et au frais.

Notre sélection:

Formes proposées: Scion et Demi-Tige en Racines Nues.

Géant de Vranja.

Très gros fruits à chair jaune. Maturité: octobre - novembre.

Une recette:

Coings au four.

Ingrédients:

- des coings (1/2 par pers)

- 2 à 3 c à s miel

- de l'eau

Préparation:

Vous lavez les coings, vous les coupez en quartier (avec un bon couteau!!!),

vous retirez le cœur (pas besoin d'éplucher),

vous les mettez dans un plat qui va au four (pulpe vers le plat) , vous arrosez de 100 ml d'eau dans lequel vous avez fait fondre le miel et vous enfournez 40 mn à 180°.

dégustation tiède, succès garanti!!!!!!!!!!!!!!

<http://www.ptitchef.com>

Corylus (ou noisetier):



La noisette est un fruit riche en Oméga 3 et en vitamine E. Le noisetier pousse bien dans tous les sols et supporte bien les sols secs. Ses fruits se récoltent en fin d'été.

Culture:

Le noisetier se plaît dans un sol riche, profond, frais et bien drainant. Il tolérera bien une situation mi-ombragée. Il ne supporte pas la sécheresse.

Notre sélection:

Forme proposée: plante en conteneur.

Corylus avellana.

Noisetier vert. Maturité: août - septembre.

Corylus maxima Purpurea (ou noisetier pourpre).

Gros fruits entourés de bractées florales rouges.

Maturité: août - septembre.

Une recette:

Petits gâteaux choco / noisettes

Ingrédients pour une bonne vingtaine de biscuits:

200 g de farine - 2 CS de cacao - 2 CC de levure chimique - 100 g de sucre (vous pouvez utiliser aussi du sucre roux) - 100 g de beurre - 100 g de pépites de chocolat - 50 g de noisettes hachées grossièrement - un peu de cannelle

Préparation:

Préchauffez votre four à 180°. Mélangez dans un saladier la farine, la levure, le sucre, la cannelle et le cacao. Ajoutez le beurre et travaillez la pâte avec les doigts pour obtenir un sable.

Ajoutez les pépites de chocolat et les noisettes hachées. Mélangez à nouveau puis formez de petites boules de pâte bien compactes (environ 3 cm).

Disposez-les sur un plaque de cuisson et écrasez-les délicatement pour former une petite galette. Passez au four 8 minutes. Laissez-les refroidir sur une grille...

Ce petit gâteau se décline facilement. Vous pouvez y ajouter ce que vous voulez, par exemple des dés d'oranges confites, des raisins secs. Vous pouvez également varier les arômes et les épices.

Laissez faire votre imagination ou celle de vos enfants...

<http://bcommebon.canalblog.com/>

Ficus carica (ou figuier).



Le figuier est vraiment un arbre qui se comporte bien en bord de mer et certaines variétés arrivent bien à maturité dans notre région. La figue est un fruit savoureux, charnu et sucré à croquer, à utiliser pour les confitures, en pâtisserie et en accompagnement de viandes et foie gras.

Culture:

Le figuier tolère bien la sécheresse mais sa production sera de meilleure qualité s'il reçoit suffisamment d'eau.

Accordez lui un emplacement en plein soleil dans un sol drainant. Évitez de le placer à proximité immédiate d'éléments de construction tels que puisard, canalisation etc. son système racinaire est puissant et se développe en surface.

Certaines variétés portent des fruits deux fois dans l'année (en début d'été sur le bois de l'année précédente et au cours de l'automne sur le bois de l'année); d'autres ne fructifient qu'à l'automne. La récolte la plus importante est celle de l'automne.

L'arbre n'est pas difficile mais il saura se montrer généreux s'il trouve un sol fertile.

Notre sélection.

Forme proposée: plante en conteneur.

Brown Turkey

Variété brune bifère (2 productions) dont les figues d'automne, plus abondantes, sont moins grosses que celles d'été. Maturité: juillet puis septembre - octobre.

Madeleine

Variété claire bifère. Maturité: juillet puis septembre - octobre.

Une recette:

Figues rôties au miel

Ingrédients :

-figues fraîches (1 à 2 par personne)
-miel
-glace à la vanille

Préparation:

Fendre les figues en 4.

Les déposer dans un plat allant au four
Verser au centre un peu de miel
Puis enfourner à 200°C durant 10 minutes.

Servir chaud avec une boule de glace.

<http://mirette-aux-fourneaux.over-blog.com/>

Framboisier (ou Rubus idaeus).

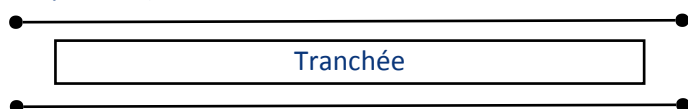


La framboise est un fruit subtil, léger. C'est un des fruits les plus faibles en calories; elle est utilisée en gelées, confitures, entremets ou simplement croquées...

Culture:

Le framboisier se cultive en haie fruitière: vous allez le planter à une exposition **mi-ombre** dans une tranchée en disposant les plants à 10 cm l'un de l'autre. Au moment de la plantation, il faut prévoir l'apport de matière organique car le framboisier est gourmand.

Pour une meilleure gestion de la plantation, il est commode de palisser les framboisiers: pour cela, vous allez tendre des fils de fer entre deux piquets de chaque côté de la tranchée (un fil de fer à 1m de haut et 2 piquets de chaque côté).



La taille: les **variétés remontantes** vont fructifier d'août à octobre sur les tiges de l'année. Ces mêmes tiges porteront à nouveau des fruits en fin de printemps de l'année suivante.. Ces tiges seront supprimées à la fin de l'hiver suivant. Les **variétés non remontantes** produisent en fin de printemps, début d'été. Supprimez toutes les tiges ayant fructifié à la fin de l'hiver suivant.

Notre sélection:

Forme proposée: plante en Racines Nues.

Héritage

Variété remontante. Production abondante de juin à octobre.

Zéva

Variété remontante à très gros fruits. Récolte de juin à octobre.

Une recette:

Tarte Linzer aux framboises fraîches

Pour une tarte de 20 cm (sinon doubler les proportions) :

Ingrédients:

110 gde farine
60 g de sucre
1 clou de girofle pilé dans un mortier ou avec le rouleau à pâtisserie
1/2 cuil. à café de cannelle
Les graines d'1/2 gousse de vanille
1/2 zeste de citron râpé
125 g de noisettes en poudre (ou amandes non mondées)
1 jaune d'œuf dur
1 jaune d'œuf cru
120 g de beurre mou
2 cl de kirsch
1 cuil. à café de semoule de blé dur fine
250 gde framboises
sucre selon votre goût

Préparation:

Mélanger la farine, le sucre, les épices, le zeste, la poudre de noisettes.

Ajouter le jaune dur passé sur une passoire et le jaune cru, puis le beurre et le kirsch. Rassembler la pâte en une boule aplatie, l'enfermer dans un film et reposer au frais jusqu'au lendemain.

Allumer le four à 200°C.

Étaler la pâte sur un plan fariné, garnir le moule. Faire le bord dépassant de 2 cm. Piquer le fond avec une fourchette et le saupoudrer d'un très léger voile de semoule.

Écraser les framboises à la fourchette. Goûter et sucrer à votre goût, selon l'acidité des framboises. Étaler cette purée dans le fond de tarte.

Avec les chutes de pâte, faites des bandes de 1 cm de large et les poser en croisillons sur la tarte.

Enfourner en bas du four et faites cuire 30 à 35 minutes. La pâte doit dorer légèrement.

Laissez refroidir la tarte au moins 5 minutes avant de la démouler sur une grille. Saupoudrer ensuite de sucre glace et attendez qu'il fonde sur la framboise.

<http://cardamome.over-blog.com>

Goji (*Lycium barbarum*)



Faites le plein de bien-être en profitant des formidables vertus du Goji. Vous consommerez ses baies fraîches ou séchées.

Culture:

La culture est facile: vous installerez la plante dans un sol bien drainant. Elle supporte les sols pauvres et même salés et s'adapte bien en bord de mer. Son feuillage est caduc. Développement de la plante (L x H): 1,50 x 2m.

Récolte des fruits: de fin août à octobre.

Attention, il vous faudra attendre 3 à 4 ans avant la première récolte.

Notre sélection:

Forme proposée: la plante en conteneur de 3l.

Groseillier à grappes (ou *Ribes rubrum*).



La groseille est un fruit très riche en vitamine C, juteux et légèrement acide. Vous les utiliserez en salades de fruits, en sorbet, coulis ou gelée...

Culture:

Comme le Cassis, le groseillier est d'une culture facile. Dans notre région, il appréciera une exposition ensoleillée et un sol frais et riche.

La taille: le groseillier porte des fruits sur les rameaux de plus d'un an. Quand un rameau a déjà porté des fruits deux ans, supprimez le à la fin de l'hiver, cela permettra la formation de nouvelles pousses qui porteront les fruits des années à venir.

Récolte: juin - juillet.

Notre sélection:

Forme proposée: touffe forte en Racines Nues.

Red Lake.

Variété à fruits rouges sucrés. Maturité: début juillet.

Versaillaise blanche.

Variété à fruits blancs légèrement acidulés. Maturité: début juillet.

Une recette:

Financiers aux groseilles

Pour une douzaine de financiers

Ingrédients:

2 Blancs d'œufs
70 grammes de sucre en poudre
35 grammes de farine
30 grammes de poudre d'amande
quelques gouttes d'extrait d'amande
30 grammes de beurre
200 grammes de groseilles fraîches

Préparation:

1 – Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne moussieux. Ajoutez ensuite la farine, la poudre d'amande, le beurre fondu et l'extrait d'amande.

2 – Mélangez bien cette pâte. Répartissez la dans des petits moules individuelles.

3 – Déposez quelques groseilles sur chaque financier.

4 – Enfourez pendant environ 15 minutes (four préchauffé à 180°C).

<http://lepaysdesgourmandises.over-blog.com>

La taille: en fin d'hiver, éliminez toutes les vieilles branches (plus de 4 ans) et raccourcissez d'un tiers toutes les branches de l'année précédente de façon à les faire ramifier.

Récolte: juin - juillet.

Notre sélection:

Forme proposée: plante en conteneur.

Hinnomaki

Variété de groseilles à maquereaux blanche légèrement acidulée et croquante. Maturité: juin - juillet

Worcester

Variété de groseilles à maquereaux rouge croquante et sucrée. Maturité: juin - juillet

Une recette:

FILETS DE CABILLAUD AUX GROSEILLES A MAQUEREAUX

Ingrédients:

- 4 filets de cabillaud
- 125 gr de groseilles à maquereaux
- 2 c. à café de sauce Yakitori
- 5 cl de vin blanc
- sel et poivre selon vos goûts
- 1 c. à soupe d'huile neutre

Préparation:

Dans une poêle, faites revenir les filets de cabillaud avec l'huile neutre, puis arrosez-les de sauce Yakitori, laissez quelques minutes, ajoutez le vin blanc, le sel et le poivre à votre convenance, Au bout de quelques minutes (5 à 6 minutes), ajoutez les groseilles à maquereaux délicatement et laissez cuire encore 5 à 6 minutes, servez bien chaud dans des assiettes préchauffées,

<http://mitokola.over-blog.com/>

Groseillier à maquereaux (ou *Ribes uva Crispa*).



La groseille à maquereaux est un fruit méconnu mais délicieux de la taille d'une petite noix. Elle est croquante, très sucrée quand elle est bien mûre.

Elle participe bien aux plats « salé - sucré », vous l'utiliserez également pour faire des crumbles, des tartes, des gelées mais aussi vous découvrirez le plaisir de les croquer dès la cueillette en juillet août.

Culture:

La plante est une plante facile qui se plaira dans un sol frais et riche. Choisissez lui un emplacement ensoleillé.

Kiwi (ou *Actinidia*).

Voir Actinidia.

Mûre sans épine (ou *Rubus*).



Les fruits sont gros et généreux; vous pourrez les récolter en fin d'été et en faire toutes sortes de gelées, de confitures, tartes, clafoutis, crumbles etc.

Culture:

Vous planterez la ronce (oui, c'est une ronce...) dans un sol drainant et riche à une exposition soleil mi-ombre. Après la récolte, vous supprimerez tous les rameaux de plus de 2 ans de façon à rajeunir régulièrement la plante.

Récolte d'août à octobre.

Notre sélection:

Forme proposée: plante en conteneur.

Blackberry.

Une recette:

Gâteau à la mûre

Ingrédients :

- 500g de mûres
- 100g de beurre
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100g de cassonade
- 3 oeufs
- 1CS de semoule fine
- 100ml de lait

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un moule à gâteau (en silicone pour moi) déposer les mûres dans le fond et saupoudrer de sucre en poudre.

Dans un saladier Mélanger le beurre mou avec le sucre.

Rajouter les oeufs, la farine, la levure, le lait, et le sucre.

Quand tout est bien amalgamer verser sur les mûres.

Cuire 30 à 40min.

<http://petitstravauxetgourmandisesdenany.over-blog.com>

Une recette:

Liqueur de Myrte

Ingrédients :

- 40 g de baies de Myrte
- 100 g de sucre en poudre
- 75 cl d'alcool
- 1 citron
- 2 clous de Girofle
- 15 cl d'eau

Préparation:

Laver puis laisser sécher les baies sur de l'essuie-tout pendant deux semaines. Une fois les baies sèches, les verser dans une

marmite avec juste ce qu'il faut d'alcool pour les recouvrir; ajoutez le citron, les clous de Girofle et couvrez la marmite pour laisser macérer un mois. Ensuite vous filtrez au chinois pour obtenir l'extrait.

Une fois l'extrait obtenu, vous réalisez un sirop de sucre en faisant chauffer le sucre dans de l'eau. Dans une bouteille, vous versez l'extrait et complétez avec le sirop de sucre. Bouteille fermée, vous patientez 2 mois et vous pouvez enfin déguster... avec modération.

<http://www.cuisinez-corse.com/>

Myrte Ugni (Myrtus ugni)



Voilà une merveille à découvrir, pourtant si peu connue. Ce fruit a un surprenant goût de fraise épicée. À faire connaître davantage.

Culture:

Vous la planterez dans un sol frais et drainant, en plein soleil. La plante aura un développement (L x H) de 1x1,50m. Ses fleurs rose crème apparaissent en mai et ses fruits commencent à se consommer dès le mois d'octobre.

Notre sélection:

la plante en conteneur de 3l.

Myrtillier (ou Vaccinum corymbosum).



Le myrtillier est un petit arbuste de terre de bruyère qui se plaît en zone mi-ombragée. La myrtille se cueille de juin à septembre. Le fruit noir a un goût subtil.

Culture:

Le myrtillier est une plante de terre de bruyère de la famille des éricacées (Rhododendron). Il se plaira donc dans un sol acide, frais et léger à une exposition ombre à mi-ombre.

Notre sélection:

Forme proposée: plante en conteneur.

Spartan

Gros fruit bleu, ferme et croquant. Maturité: juillet.

Une recette:

Cheesecake aux myrtilles

Ingrédients :

250 gr de spéculoos
250 g de myrtilles fraîches ou surgelées
4 œufs
600 g de fromage frais (de type St Môret ou Kiri)
200 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
40 g de beurre
1 cuillère à café de maïzena
Sucre glace

Préparation :

Ecraser les spéculoos
Préchauffez le four à 210° C (th 7).
Beurrez un moule rond à bord haut.
Ecrasez les spéculoos avec un rouleau à pâtisserie. Mélangez-les avec 30 g de beurre. Disposez le mélange au fond

du moule en pressant bien.

Préparer la pâte.. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Coupez la gousse de vanille en deux et récupérez les graines avec la pointe d'un couteau. Fouettez les jaunes d'œufs avec les graines de vanille et le sucre. Ajoutez le fromage frais puis la maïzena. Mélangez bien. Fouettez les blancs en neige ferme. Incorporez 2 cuillères à soupe de blanc en neige dans la préparation. Mélangez bien.

Mettez au frais. Répartissez les myrtilles au fond du moule. Versez la préparation dans le moule et faites cuire 10 minutes à 210° C (thermostat 7). Baissez la température à 150°C (th 5) et poursuivez la cuisson pendant 50 mn environ. Réfrigérez 6 th minimum. Au moment de servir, saupoudrez de sucre glacé.

<http://alpeschampagnyenvanoiselouepart9.over-blog.com>

Nectarine (ou Prunus persica Nucipersica).



La nectarine, avec la pêche, fait partie des fruits phares de l'été. On l'apprécie particulièrement à croquer fraîchement cueillie. Le fruit demande de la chaleur pour mûrir.

Culture:

Le pêcher nécessite un sol neutre, frais et bien drainé pour se développer correctement. Exposition ensoleillée indispensable pour permettre la maturation des fruits. Le risque sanitaire: la cloque du pêcher qui se contracte au moment de la floraison.

Notre sélection:

Formes proposées: scion ramifié ou Demi-Tige en racines nues.

Nectarose.

Fruit moyen rouge orangé à la chair blanche.
Maturité: août - septembre.

Une recette:

Smoothie melon, nectarine, grenadine.....gingembre et miel

Ingrédients pour 2 personnes:

1 petit melon
1 nectarine
1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
2 cuillères à café de miel

1 cuillère à soupe de sirop Grenadine
1 jus de citron pressé

Préparation:

Éplucher le melon et la nectarine
Mettre tous les ingrédients dans votre blender
Mixer finement
Pour un smoothie plus frais ajouter 1 ou 2 glaçons dans le blender

<http://nicolepassions.canalblog.com/>

Noyer (ou Juglans).



Le Noyer est un grand arbre qui produit des fruits très particuliers. La noix que nous mangeons est la graine de l'arbre. Fraîche ou sèche, elle peut se déguster en toute saison.

Culture:

Notre sélection:

Forme proposée: Tige 5/8 en Racines Nues

Franquette.

Variété greffée

Une recette:

Petits pains aux noix & noisettes

Pour 8 petits pains

Temps de préparation : 10 minutes + 30 minutes de pétrissage

Temps de repos : 2 heures

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients:

260 ml d'eau / 20 ml de lait / 1 et 1/2 càc de sel / 1 pincée de sucre / 1 et 1/2 càc de levure sèche de boulangerie / 20 g de beurre / 500 g de farine / 40 g de noix / 40 g de noisettes .

Préparation:

Faites tiédir le lait et l'eau ensemble . Verser 2 càc de liquide sur la levure , ajouter 1 pincée de sucre en poudre , un peu de farine et laisser 10 minutes à température ambiante (le mélange va

"buller").

Dans la cuve de la MAP, mettre la farine , le sel, le beurre en petits morceaux à température ambiante , le reste de liquide et démarrer le programme pâte (30 minutes de pétrissage + 1 heure de repos) , la mienne pétrit au ralenti pendant 5 minutes puis va plus vite ensuite, c'est ce moment que je choisis pour incorporer la levure et la garniture (noix & noisettes concassés) .

Après l'heure de repos , diviser la pâte en 8 parts égales , former des boules et laisser lever 1 heure .

Préchauffer le four à 200°C , mettre un plat avec de l'eau dans le bas du four (le pain sera plus croustillant) , enfourner pour 10 minutes à 200°C puis finir la cuisson à 180°C (environ 10 minutes) .

<http://www.qui-dort-dine.fr>

Pêche de vigne

Chair douce et fondante. Maturité : août.

Reine des vergers

Gros fruit à chair blanche, bonne qualité. Maturité : août.

Royal Gold

Gros pêche à chair jaune, très goûté. Arbre productif. Maturité : août.

Sanquine vineuse

Chair douce et fondante. Maturité : août.

Une recette:

Aiguillettes de canard aux pêches

Ingrédients pour 2 personnes:

- 4 aiguillettes de canard
- 3 pêches
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre (ou de xérès)
- beurre
- poivre

Préparation:

Éplucher et couper en huit les pêches

Dans une poêle, mettre une noisette de beurre et faire revenir le canard des 2 côtés.

La cuisson dépend du goût de chacun (plus ou moins saignant). ici, j'ai fais cuire environ 5 minutes de chaque côté.

Ajouter les lamelles de pêches et les faire cuire quelques minutes avec le canard.

Verser le miel et le vinaigre, poivrer.

Mélanger délicatement et servir.

<http://trucs-et-recettes-d.alexa.over-blog.com/>

Pêcher (ou Prunus persica).



Voilà bien le fruit qui est évocateur de l'été. La pêche est un fruit juteux qui se croque à la cueillette mais que vous pourrez également utiliser pour faire des tartes, compotes ou même en accompagnement de viandes ou volailles...

Culture:

Le pêcher nécessite un sol neutre, frais et bien drainé pour se développer correctement. Exposition ensoleillée indispensable pour permettre la maturation des fruits. Le risque sanitaire: la cloque du pêcher qui se contracte au moment de la floraison.

Notre sélection:

Formes proposées: Scion ramifié ou Demi-Tige en Racines Nues.

Charles Ingouff

Gros fruit coloré à chair blanche, très bon et fertile. Maturité : juillet.

Grosse Mignonne

Grosse pêche, chair blanche tendre et sucrée, marquée de rose, très bonne. Maturité : juillet.

Poirier (ou Pyrus communis).



Le poirier est un arbre à développement moyen produisant la poire, fruit à pépins savoureux que l'on déguste du milieu de l'été à la fin du printemps selon les variétés.

Culture:

Le poirier s'accommode dans les sols frais, profonds et bien drainants. Le poirier est généralement autostérile; prévoyez donc deux variétés pour assurer une pollinisation croisée.

Notre sélection:

Formes proposées: Quenouille 2 ans, Demi-Tige et Palmette Verrier.

Beurré Hardy

Gros fruit, bronze rougeâtre, juteux, très parfumé, excellent. Qualité : très bonne. Maturité : septembre.

Bon Chrétien Williams

Fruit assez gros, sucré, excellent. Maturité : août - septembre.

Conférence

Fruit allongé, vert et rouille, sucré, parfumé, excellent. Maturité : octobre.

Doyenné du Comice

Gros fruit, épiderme fin jaune et rouge, excellent. Maturité : fin octobre - novembre.

Jeanne d'Arc

Gros fruit à la chair fondante, fine, juteuse, sucrée et parfumée. Maturité : octobre – novembre.

Louise Bonne d'Avranches

Fruit moyen, bon, sucré. Maturité : septembre - octobre.

Président Drouard

Fruit assez gros, jaune pointillé, très bon. Maturité : décembre - janvier.

Williams rouge

Identique à Bon Chrétien Williams, chair ferme, épiderme rouge. Maturité : août - septembre.

Une recette:

Verrines poire spéculoos façon tiramisu

Pour 3 verrines

Ingrédients:

125 g de mascarpone
2 c. à café de pâte de spéculoos
20 g de sucre
6 + 1 spéculoos
4 demi-poires au sirop

Préparation:

Incorporer la pâte de spéculoos et le sucre au mascarpone.

Couper les poires en petits dés et

mélanger les deux tiers à la préparation au mascarpone. Le sirop servira à humidifier les biscuits.
Prendre des verrines de la taille d'un verre à whisky. Y mettre d'abord des dés de poire puis un spéculoos imbibé de sirop de poire. Ajouter une couche de mélange au mascarpone puis un deuxième spéculoos imbibé de sirop et une dernière couche de mélange au mascarpone. Décorer avec quelques miettes de spéculoos.
Réserver au frigo pendant au moins 2 heures.

<http://caouete-aux-fourneaux.over-blog.com>

Pommier (ou Malus pumila).



La pomme est le fruit le plus consommé en France (il s'en produit presque 2 millions de tonnes chaque année). C'est un fruit apprécié car il peut se consommer de la fin de l'été à la fin du printemps selon les variétés choisies. Le fruit est solide et se prête bien à la manipulation; il peut servir de coupe faim pendant la journée et permet de multiples utilisations.

Culture:

Le pommier se développera bien dans un sol profond, bien drainant et légèrement acide. Une exposition plein soleil est requise pour une bonne maturation et des fruits bien sucrés. Le pommier étant généralement autostérile, prévoyez donc au moins deux variétés pour assurer une pollinisation croisée.

Notre sélection:

Formes proposées: Quenouille 2 ans, Demi-Tige et Palmette Verrier.

Belchard

Fruit moyen, jaune. Chair jaune, fine, fondante, sucrée et acidulée. Qualité : très bonne. Maturité : octobre.

Belle de Boskoop

Gros fruit, jaune et rouge, fin, sucré, très bon. Maturité : décembre.

Boskoop Rouge

Beaucoup plus rouge que la Belle de Boskoop. Maturité : décembre.

Calville blanc

Grosse pomme large, jaune à la chair fine, ferme et parfumée. Qualité : très bonne. Maturité : décembre.

Cox Orange

Fruit assez gros, jaune saumoné, fin, fondant, sucré, parfumé. Qualité : excellente. Maturité : octobre et bonne conservation.

Delbard Jubilee

Fruit moyen rouge et jaune. Se consomme à croquer, en compote et en sorbet. Maturité : octobre.

Elstar

Fruit moyen, très bon. Maturité : juillet-août.

Golden Delicious

Gros fruit, jaune paille, très bonne qualité, fertile.
Maturité : octobre.

Granny Smith

Fruit moyen, vert ferme, très acidulé, bon.
Maturité : janvier.

Idared

Fruit moyen, rouge, fin, juteux, sucré, bon.
Maturité : octobre.

Jonagold

Fruit très gros, fruité, rouge. Maturité : septembre.

Melrose

Fruit de grosse taille, rose vif à rouge, ferme juteux, sucré, parfumé. Qualité : très bon. Maturité : décembre.

Patte de Loup

Fruit moyen, gris rouille, ferme juteux, sucré et parfumé. Maturité : janvier, se conserve jusqu'en avril.

Reine des reinettes

Fruit moyen, rouge, sucré et juteux. Maturité : septembre.

Reinette Clochard

Gros fruit, jaune d'or, fin, juteux, sucré, très bon.
Maturité : décembre.

Reinette d'Armorique

Fruit moyen, jaune, ferme, juteux et acidulé, bon.
Maturité : janvier, très bonne conservation.

Reinette grise du Canada

Pomme très grosse, gris rouille, chair sucrée et fine, parfumée. Maturité : décembre.

Royal Gala

Fruit moyen rouge strié de jaune. Chair ferme, douce et sucrée. Maturité : septembre octobre.

Rubinette

Fruit de petite taille, rouge strié de jaune. Chair ferme. Maturité : septembre.

Teint frais

Fruit très gros, jaune paille lavé de rose, chair tendre croquante et acidulée. Qualité : bonne.
Maturité : janvier, conservation jusqu'en juin.

Transparente de Croncels

Gros fruit, jaune très pale, chair acidulée, fine et juteuse. Qualité : très bonne à manger, bien pour les compotes. Maturité : juillet à aout.

Une recette:***Kouign aux pommes et caramel au beurre salé*****Ingrédients:**

2 sachets de levure de boulanger (en petites billes) ou 1/2 cube
500 g de farine de froment
150 g de sucre
3 oeufs
1/2 litre de lait
1 pincée de sel

Préparation:

Dans un saladier, mélangez la farine et le sucre, les oeufs et la levure délayée. Mélangez en y ajoutant progressivement le lait jusqu'à obtenir

la consistance d'une pâte à crêpe épaisse

Recouvrir le saladier d'un torchon propre et laissez la pâte reposer au moins 2 heures dans un endroit tiède. La pâte va doubler de volume.

Une fois ce temps de repose respecté, procédez comme pour les crêpes en mettant un peu de beurre dans la poêle et faites cuire quelques minutes votre Kouign.

Garniture : Poêlez des quartiers de pommes avec un peu de beurre salé jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de chaque côté. Tartinez le tout de bon salidou

<http://www.cestmoilechef.fr/index.php>

Prunier (ou Prunus domestica).

Le prunier est un petit arbre produisant des drupes à noyaux, les prunes. Variées dans leurs formes et leurs couleurs, les prunes se consomment pendant une période relativement courte, du milieu de l'été au début de l'automne. Avec la prune, vous réaliserez des confitures, des tartes, des compotes, alcools (pour certaines variétés). Elles accompagnent également volontiers les viandes dans des préparations « salé - sucré ».

Culture:

Le prunier demande un sol profonds et bien drainé, frais et légèrement acide. Il nécessite également une exposition plein soleil.

La taille du prunier: enlever tout le bois mort. Gardez les nouvelles branches de l'année et celles qui viennent de produire. Supprimez les vieilles branches de 3 ans et plus, devenues trop vieilles.

Notre sélection:

Formes proposées: Quenouille 2 ans ou Demi-Tige en Racines Nues.

Mirabelle de Nancy

Petit fruit, arrondi, jaune orangé, très bon, juteux.
Maturité : mi-août.

Perdrigon

Grosse prune, ovoïde, violet foncé, peu juteux.
Maturité : fin août.

Quetsche d'Alsace

Fruit moyen, oblong, bleu noir, bon, juteux.
Maturité : début septembre.

Reine Claude dorée

Fruit moyen, arrondi, vert jaunâtre, excellent.
Maturité : mi-août.

Reine Claude d'Oullins

Grosse prune, arrondie, jaune verdâtre, bonne, juteuse. Maturité : mi-juillet.

Reine Victoria

Gros fruit rouge pâle et jaune. Chair sucrée.
Maturité: fin août - septembre.

Stanley

Gros fruit violet à la chair ferme, sucrée et peu juteuse. Maturité: fin août - mi septembre.

Une recette:

Tarte aux prunes

Ingrédients :

1 pâte feuilletée
1kg de prunes
1 oeuf
4cs chapelure de biscuit
4 cs poudre d'amande
4 cs de sucre roux
4 cs de confiture de pêche
zestes de citron

Préparation :

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Faites chauffer de la confiture de

pêche dans une casserole.
Étalez la pâte sablée dans le moule.
Piquez la.
Étalez de la confiture de pêche chaude sur le fond.
Dans un saladier, mélangez un œuf et le sucre. Ajoutez la poudre d'amande et la chapelure de biscuit.
Ajoutez un zeste de citron émincé.
Étalez ce mélange sur la pâte. Coupez les prunes en deux, retirez le noyau.
Les disposer dans le moule (côté arrondi en haut).
Badigeonnez de confiture chaude.

<http://telematin.france2.fr>

Culture:

La culture de la vigne est relativement aisée dans un sol drainant, même pauvre. Il est nécessaire que les plants de vigne soient exposés au soleil et de préférence abrités du vent. Une situation au sud d'un mur sera idéale car la plante pourra emmagasiner la chaleur au profit du grossissement des grains de raisin.

La taille: la plante sera conduite sur des fils. La production étant portée par le bois de l'année, il convient de raccourcir très court les branches de l'année précédente pour favoriser le développement des nouvelles branches qui se fixeront aux fils.

Notre sélection:

Forme proposée: Plante en conteneur.

Chasselas doré de Fontainebleau

Grains de petite taille, ronds dorés à l'automne. De très bonne qualité gustative, chair parfumée et sucrée. Maturité: septembre.

Muscat de Hamburg

Grosses grappes allongées, aux grains noirs, sucrés. Maturité: septembre.

Une recette:

Pintade aux raisins au Romertopf

Nécessite l'emploi d'un plat Römertopf

Ingrédients

1 pintade
1 grappe de raisin
Fleurs de thym
Sel, poivre

Préparation :

tremper le Romertopf dans l'eau pendant 1 demi-heure
Placer les grains de raisin dans le fond du Romertopf.
Poser la pintade sur le lit de raisin
Saler, Poivrer et mettre le thym
Mettre à cuire pendant 90 minutes
Servir bien chaud.

<http://www.roemertopf.de/france/>

Vigne (ou Vitis vinifera).



La vigne est une plante sarmenteuse très vigoureuse produisant le raisin, fruit du soleil et d'une exposition permettant d'emmagasiner la chaleur.

Quelle forme ?

Peut-être vous êtes vous demandé pourquoi certains arbres fruitiers étaient présentés sous forme de scions, de quenouilles, de demi-tiges ou de palmettes verriers (il existe encore bien d'autres formes).

Peut-être ne vous l'êtes vous pas demandé...

C'est pourtant un sujet important.

La plupart des arbres fruitiers sont **greffés**: leur système racinaire et leur système système aérien sont donc de variétés différentes (certains arbres sont même greffés deux fois, ce qui fait donc trois variétés constituant la plante).

À quoi sert la greffe ?

Dans la plupart des cas, la greffe sert à limiter la vigueur de l'arbre ou à adapter la plante à des sols particuliers.

Pourquoi limiter la vigueur de la plante ?

La mise à fruit de l'arbre fruitier se fait au dépens de du développement morphologique et réciproquement. Ainsi si l'arbre se développe avec vigueur, sa fructification sera réduite et les fruits de petite taille. À contrario, si le développement est réduit alors, les fruits seront nombreux et gros. Cela paraît simple mais il faut pouvoir, à la fois, ménager le croissance et la fructification de façon à assurer la pérennité de la plante.

Le scion.

Le scion est la forme la plus jeune de l'arbre fruitier. La plante a été greffée depuis un an et a connu sa première année de croissance et de ramification. Elle est donc constituée d'un axe central légèrement ramifié.

Certaines espèces très vigoureuses comme les pêchers et les abricotiers sont vendus sous forme de scions car ces plantes se ramifient très jeunes; la plante paraît donc formée et prête à être plantée dans le jardin. Cela est d'autant plus vrai que ces arbres ne demandent pas la même technicité de taille que les arbres à pépins comme pommiers et poiriers.



Vous trouverez sous forme de scion les pêchers, abricotiers, pommiers à cidre... sur demande, nous pouvons vous procurer également pommiers et poiriers.

Avantages:

Le coût du scion est relativement réduit, ce qui permet d'abaisser le coût de la plantation quand on veut faire une plantation importante.

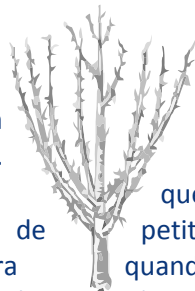
Inconvénients:

Le scion reste à former, ce qui demande une certaine maîtrise. La production sera plus longue à venir que pour les autres formes.

La quenouille de 2 ans.

Après avoir été greffée, la plante a été cultivée pendant deux ans et a déjà fait l'objet d'une opération de taille de formation. La flèche de l'arbre a été supprimée de façon à favoriser une ramification en haut de l'axe.

La quenouille est destinée à former un petit développement (attention, l'arbre mesurera quand même 3 à 4 mètres de haut et 2 à 3 mètres d'envergure.



Avantages:

Les fruits sont à portée de main. La plante a un encombrement réduit, ce qui lui permet de trouver place dans un petit jardin. Les opérations d'entretien sont plus aisées que sur les arbres tiges ou demi-tiges.

Inconvénients:

Compte tenu de sa forme, l'arbre présente à terme un encombrement au sol relativement important qui ne facilite pas la taille de la pelouse. À savoir: certaines variétés de pruniers sont très épineuses: la forme en quenouille peut présenter un danger que l'on ne rencontrera pas sur un arbre Tige ou Demi-Tige.



Contrairement aux arbres tiges ou demi-tiges, la quenouille demande des opérations de taille.

La tige et la Demi-Tige.

L'arbre en tige ou en dite de plein plus grand peut atteindre 8 mètres de hauteur comme de moyenne, on compte 6 mètres pour un arbre.

L'arbre est greffé deux fois: une première fois au pied comme le scion et la deuxième fois est appelé intermédiaire l'arbre. La deuxième greffe sera posée sur l'intermédiaire à 1,40m ou à 1,80m pour constituer un arbre tige.

L'intermédiaire constitue un tronc droit et assure la compatibilité entre la variété des fruits la variété des racines. Ce type de greffage assure de meilleures qualités agronomiques aux arbres telles que meilleure adaptation dans des sols secs ou calcaires voire humides...

Attention: il ne faut pas confondre la demi-tige et la tigette (qui est en fait une forme plus proche de la quenouille).

Avantages:

L'arbre en tige ou en demi-tige est l'arbre le plus facile à conduire car il ne requiert aucune opération de taille spécifique. Il est généreux en production et facile d'entretien: on peut aisément tondre au sol ou lutter contre la mauvaise herbe. L'entrée en production se fait après deux ans de plantation mais il est fréquent que les fruits arrivent plus rapidement.

Inconvénients:

Cette forme trouve difficilement sa place dans un petit jardin. Prix plus élevé.



La demi-tige est une forme vent. L'arbre atteint un développement (selon espèces et variétés) de 8 à 10 mètres de hauteur. En comptant 6 mètres de largeur.

La palmette verrier.



Il existe plusieurs types de palmette: le verrier, la palmette oblique, le U double etc qui sont des variantes d'un même type de conduite.

La palmette est destinée à réaliser des « haies fruitières »; cette forme est particulièrement intéressante quand on dispose d'un espace réduit ou quand on veut conduire des arbres contre un mur.

Produire un tel arbre requiert de nombreuses interventions de la part du pépiniériste producteur et cette culture demande 5 ans pour arriver à l'arbre que vous plantez dans votre jardin.



Avantages:

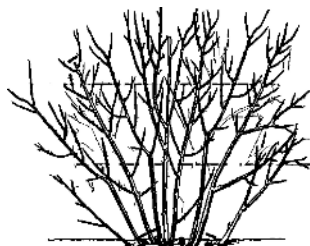
Le faible encombrement de la plante est un réel avantage. Le plus gros avantage de cette forme réside dans la qualité de sa production: rapide, gros fruits.

Inconvénients:

Le prix est le principal frein à l'achat de cette forme de plante. Pour planter des arbres en palmettes, il est nécessaire d'apprendre à tailler correctement l'arbre fruitier.

La touffe forte.

Pour les groseilliers et cassis, nous avons choisi la touffe forte parce que ces plantes sont de constitution robuste et de reprise facile: la touffe forte, bien charpentée, donnera rapidement satisfaction.



La plantation des arbres fruitiers se fait en repos de végétation, après la chute des feuilles, de **novembre** à **mars**.

Pourquoi ?

Après la chute des feuilles, la plante continue d'avoir une activité au niveau des racines. Celles-ci vont se développer durant tout l'hiver sans être sollicitées par le système aérien. Elles ont donc tout loisir de s'installer avant le démarrage du printemps; ainsi, dès que les feuilles apparaissent, elles peuvent être alimentées par un système racinaire déjà en place et opérationnel. La plante ne marque ainsi pas de choc de reprise.

Et le froid ?

Pas de problème, tous ces arbres sont très résistants au froid (jusqu'à -30 °C pour certaines espèces). Le risque de froid ne se situe qu'au niveau de la floraison et de la mise à fruits. En effet, une gelée tardive peut mettre à mal la production d'une saison. C'est pourquoi, pour des espèces plus méridionales nous avons sélectionné des variétés tardives qui limitent le risque de gel sur les fleurs.

Racines nues ou conteneur ?

Sans hésitation, la racine nue en ce qui concerne les arbres fruitiers. **Une raison technique:** le système racinaire des arbres fruitiers n'est pas adapté au conteneur: les racines doivent s'étaler et ancrer l'arbre dans le sol pour résister au vent alors qu'elles tournent dans un conteneur. **Une raison économique:** le prix des arbres en racines nues est moins élevé que celui des arbres en conteneurs.

Que choisir ?

Faites vous plaisir. Nous vous avons proposé tout une gamme adaptée à nos contrées.

Posez-vous les questions suivantes:

- Qu'aimerais-je avoir ?
- Quelle utilisation vais-je en faire ?
- Quand aimerais-je consommer mes fruits?
- De quelle place disposè-je?
- Quelle est la nature de mon sol ?

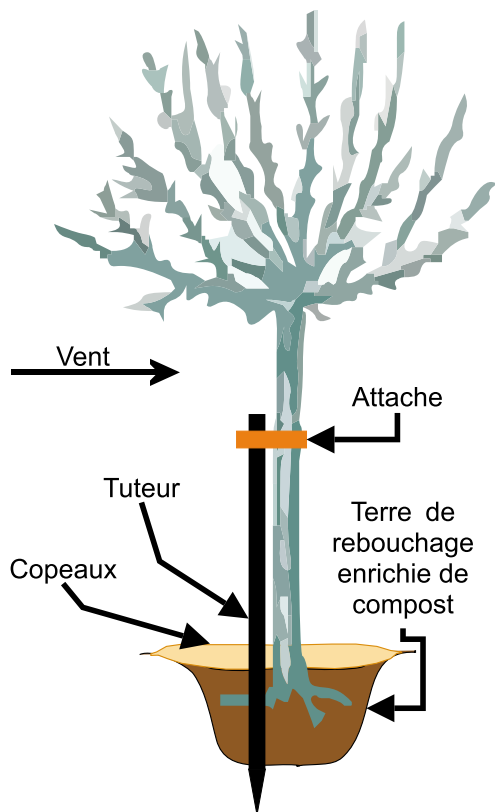
Composez votre verger en fonction de l'utilisation que vous rêvez de faire de votre production.

Comment planter ?

La plantation est un moment crucial pour le développement futur de la plante mais, en même temps, c'est un acte extrêmement simple qui demande juste préparation et application.

Quand planter ?

Creuser un trou:



Pour un arbre ou une palmette, comptez un trou de 60 cm de côté et 40 à 50 cm de profondeur. Il s'agit ici d'aménager pour la plante un volume suffisant de terre meuble dans laquelle les racines s'installeront facilement. Pour une quenouille ou un scion, 40 à 50 cm de côté et une profondeur de 40 cm seront adaptés.

Plantez le tuteur:

Pour un arbre, vous planterez un tuteur au fond du trou. Vous positionnerez ce tuteur du côté exposé aux vents dominants afin que l'arbre ne frotte pas dessus pendant les épisodes venteux.

Recouvrez le fond du trou:

Vous avez creusé un trou profond mais on vous demande déjà de le reboucher avant d'avoir disposé l'arbre: pourquoi ? Parce que l'arbre doit être planté à la même profondeur que dans la pépinière, le point de greffe légèrement au dessus de la surface du sol. Vous n'avez pas creusé pour rien; à la terre de rebouchage, vous allez incorporer un compost bien décomposé (**Bochevo**) qui favorisera l'enracinement.

Positionnez l'arbre:

Positionnez l'arbre sur la terre déposée au fond du trou en mettant bien les racines à plat (si les racines rentrent pas dans le trou, c'est que celui-ci est trop petit). Commencez à reboucher le trou avec la terre améliorée du compost cité plus haut. Une fois le trou rebouché, tassez en donnant un coup de talon à chacun des côtés du trou. Surtout, ne damez pas la surface du trou, l'eau pénétrerait beaucoup moins bien et les efforts que vous avez consentis pour ameublir la terre seraient en partie anéantis. Après avoir tassé, vous pourrez aménager une petite cuvette à la

surface du trou afin de réceptionner l'eau d'arrosage.

Arrosez:

On n'insistera jamais assez sur la nécessité d'arroser à la plantation. Les vertus sont nombreuses: l'eau apportée copieusement (deux arrosoirs pleins par plante) tassera la terre en douceur. Elle permettra également de créer un lien entre la terre et les racines nouvellement installées.

Disposez une couche de protection:

Nous conseillons vivement de disposer à la surface du trou une couche de 10 cm de copeaux de bois (pas des écorces) qui vont empêcher l'herbe de se développer mais surtout maintenir la fraîcheur dans le sol et éviter son dessèchement. En se décomposant, les copeaux vont constituer un apport d'humus très favorable au développement et à l'implantation de vos fruitiers.

Fixez votre arbre:

Si vous avez acheté des arbres Tiges ou demi-tiges, fixez les bien au tuteur avec les attaches prévues à cet effet. La bonne fixation de l'arbre est nécessaire à la bonne installation du système racinaire. Veillez à ce que l'arbre ne soit pas étranglé par l'attache; il risquerait à terme de se briser.

Surtout!

Vous découvrirez très vite que l'arbre fruitier est un élément décoratif de votre jardin par sa floraison précoce (les pêchers sont remarquables en fleurs, par exemple) puis grâce à sa fructification qui prend des couleurs de plus en plus vives au fil de la maturation.

Profitez du plaisir de faire soi même, du plaisir de goûter votre propre production, de la partager avec vos proches... Bonne plantation!



Retrouvez nous sur

www.hortimarine.fr

02 98 824 825



Hortimarine

Producteur de plantes de bord de mer

02 98 824 825

www.hortimarine.fr

Contact@hortimarine.fr

Ouvert de 9h30 à 12h et de 14h à 18h

tous les jours de la semaine

- en octobre et novembre
- et de mars à mai.
- *Fermé le dimanche les autres mois*