

L'Arpenteur

Pépinière Fruitière
Samuel Souchay



**catalogue des
variétés fruitières**

SAISON 2020 • 2021

presentation

Présentation

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

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

Aujourd'hui la plupart des arbres fruitiers sont dopés pour produire toujours plus vite, toujours plus précoces, mais aussi d'autant plus sensibles aux maladies et aux aléas, qu'ils soient climatiques, sanitaires ou issus de négligences. Ce que je vous propose, c'est d'avoir des arbres sains, dont les porte greffes sont issus de semis, ce qui les rend plus résistants aux sécheresses ainsi qu'aux maladies. Je vous propose aussi du conseil, et du suivi de vos plantations afin que vous accompagniez vos arbres vers un devenir productif.

Ils sont produits au coeur de l'Aveyron, aux carrefour du Lévézou, du Ségala et des Rougiers. Je les greffe et les cultive en altitude à plus de 500m, à l'abri de nombreuses maladies et parasites. Je les soigne avec des préparations naturelles, un peu de fumier, dans le respect du vivant et de l'écosystème. Y compris humain. C'est toujours une joie de voir un loriot ou une loutre, un chevreuil moins....

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

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

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

L'arbre est une culture!

Remerciements

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

bibliographie

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

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

Dictionnaire de pomologie Leroy, Paris 1873

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

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

Arboriculture fruitière, J Vercier, hachette 1932

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

Nouveau traité d'arboriculture fruitière, André Louis, 1944

divers manuels du CTIFL

Généralités sur les arbres fruitiers

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

POMMIERS

*Sauf mention particulière, Les pommiers sont à 20€.
Ils sont greffés sur franc. (malus brittenfelder)*

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

Les Variétés entre guillemets n'ont pas de dénomination fixée

Variété	Description	Époque maturité
Api étoilée (sur réservation)	Fruit petit à moyen, pentagonal rappelant la forme d'une étoile. Épiderme fin, lisse jaune nuancé de vert, très rouge à l'insolation. Chair croquante, acidulée. Productif, bonne pomme à jus et très décorative.	<i>Se conserve de décembre à février.</i>
Api noire	Arbre peu vigoureux, très fertile, fruits petits, chair fine et tendre, épiderme jaune recouvert de rouge très sombre à l'insolation (ardoisé)	<i>décembre à Avril</i>
baron de berlepsch (sur réservation)	pomme côtelé de calibre moyen strié de rouge, chair plutôt ferme, mais bien juteuse, sucrée, sans acidité, récolte octobre novembre	<i>décembre à Avril</i>
belle de booskop (sur réservation)	Gros fruit aussi large que haut régulier jaune gris strié en grande partie par du rouge ; chair jaune, ferme un peu sucrée, légèrement acide. Bonne pomme à couteau et à cuire ; floraison précoce. sensible aux maladies si exposée plein sud.	<i>Cueillette en octobre, maturité jusqu'en mars</i>
Bertranne	Hybride golden et canada grise, fruit moyen, plus large que haut, épiderme rugueux presque totalement recouvert de marron cuivré, la sous-couche vire du vert au jaune au cours de la maturité ; chair jaune, croquante et fondante, devenant très sucrée à maturité, avec un peu d'acidité, parfumée. Peu juteuse.	<i>Cueillette en octobre, se conserve jusqu'en février ;</i>
Bouscasse de Brès	pomme cévenole, à peau lisse et saveur douce, parfumée, arbre rustique, maturité automne hiver.	<i>hiver</i>

<i>Calville blanche d'hiver</i>	Arbre assez gros fruit, épiderme vert virant au jaune paille, lavé de rose à l'insolation ; chair jaunâtre, fine et ferme, juteuse, sucrée, au parfum délicat. À maintenir par la taille en petit forme, car sensible au chancre.	<i>décembre -avril</i>
<i>Calville rouge d'hiver</i> (sur réservation)	Gros fruit, de forme variable, pédoncule grêle, dans cuvette irrégulière ; œil dans cuvette oblique, vaste, épiderme rouge clair sur fond jaune verdâtre, carmin à l'insolation ; chair blanche, rosée sous la peau, parfois jusqu'au centre, jus sucré, assez abondant, , avec parfum savoureux. Très bonne fertilité	<i>novembre jusqu'à avril</i>
<i>Canada blanche</i>	Fruit moyen , épiderme vert clair virant au jaune d'or à maturité, aspect rugueux liégeux avec tache rouge orangée à l'insolation; chair blanc crème à jaunâtre, fine tendre, sucrée acidulée, bien parfumée. Bonne pomme polyvalente couteau, cuite, jus, cidre... ; floraison mi tardive ; convient bien en montagne, sensible au chancre, tavelure, et pucerons lanigères.,	<i>Cueillette de fin septembre à octobre, fin de maturité de décembre à mars</i>
<i>caramille</i>	pédoncule court, peau rouge, chair tendre, juteuse, saveur douce, rustique, conservation courte, floraison de saison,	<i>octobre à novembre</i>
<i>calville de st sauveur</i>	fruit moyen, épiderme rouge strié, chair blanche veinée de vert, très croquante, très parfumée, jus très agréable, se conserve très bien. Cueillette début novembre. Convient bien pour la montagne	<i>décembre -avril</i>
<i>citron</i>	fruit assez gros, jaune, strié de fauve, juteuse, bien acidulée, parfumée. Floraison semi tardive	<i>novembre à mars</i>
<i>Cloche</i>	Arbre assez vigoureux, mais peu rameux. Fruit assez gros, conique, côtelé au sommet, dissymétrique. Épiderme lisse, jaune clair nuancé de vert et maculé de fauve. Parfois rose pâle à l'insolation. Chair tendre et fine, blanchâtre. Saveur faiblement acidulée, sucrée.	<i>décembre à février</i>
<i>Coudiare</i>	Très belle pomme des cantons de Belmont et Camarès, jaune allongée striée et lavée de rouge. De très bonne qualité, se conservant assez bien.	<i>cueillette mi octobre à novembre, maturité jusqu'en février</i>

<i>court pendu du limousin</i>	fruit gros, plus large que haut, vert, recouvert de brun liégeux, rugueux. Chair jaunâtre, dense, juteuse et très sucrée, récolte en octobre,	<i>décembre à Avril</i>
<i>cox orange pippin</i> (sur réservation)	fruit moyen à gros, dissymétrique, pédoncule assez long, œil moyen, à fleur du fruit ; épiderme fin lisse, jaune brillant, lavé et fouetté de carmin foncé, taché de fauve autour du pédoncule ; chair blanche, assez fine, jus acidulé abondant, sucré avec un arôme très agréable.	<i>novembre jusqu'à février</i>
<i>de condom</i>	pomme assez grosse , épiderme jaune fouetté de rose et de rouge, et de brun vers le pédoncule. La chair est jaunâtre, croquante, mi tendre, juteuse, sucrée, bien parfumée . Convient pour l'altitude.	<i>octobre à février</i>
« Daniel fabre »	pomme locale (sylvanès, non déterminée)	
« De Négrier »	Pomme locale, productive, du Ségala. Épiderme vert-jaune, lavé de rouge-orangé à l'insolation.	<i>novembre à février</i>
<i>De risoul</i>	fruit des Hautes Alpes, de taille moyenne, jaune et vermillon strié, au goût acidulé et très parfumé. Floraison moyenne, maturité novembre en plaine, de très longue conservation. Bien adaptée a la montagne.	<i>novembre à avril</i>
<i>Fenouillet gris</i>	Excellente pomme, de taille moyenne, pédoncule court un peu fort, mais renflé à son attache, œil moyen dans cuvette moyenne ; peau rugueuse, à fond jaune ombre, entièrement lavée et réticulée de gris roussâtre ; chair blanche, jaunissant vite à l'air, assez tendre, inodore, croquante et des plus fines ; jus correct, très sucré, sans acidité, avec bon parfum	<i>de décembre à avril</i>
<i>Franc roseau</i>	Arbre très vigoureux, de fertilité convenable. Fruit de taille moyenne, épiderme jaune clair lavé de stries rouges, maculé de brun. Chair blanche fine, ferme et croquante, saveur sucrée, acidulée, de première qualité.	<i>novembre à février</i>

gelée	pomme locale, à la chair translucide à l'intérieur. Appréciée dans la vallée du tarn.	
Golden	Vieille variété de golden, d'excellente qualité si elle n'est pas trop arrosée. Apprécie les sols frais et bien nourris.	<i>octobre, se conservant assez bien jusqu'en décembre en cave</i>
Grand Alexandre	Arbre vigoureux, sensible aux grands vents. Fruit de gros calibre, conique, épiderme à fond vert clair à jaunâtre, maculé de brun près du pédoncule, lavé et rubané de rouge carmin. Chair verdâtre, croquante, assez tendre. Saveur acidulée et très sucrée, et parfum original très agréable. Très bon pollen.	<i>septembre à octobre</i>
« Grasse »	Variété locale, arbre très fertile, assez vigoureux, fruits oblongs, jaunes fortement lavés de rouge carmin, épiderme ayant une texture très grasse à la récolte. Chair blanche-jaunâtre, assez croquante, sucrée et acidulée, mais se conservant peu.	<i>fin août à mi septembre</i>
Gravenstein (sur réserve)	Fruit sphérique, épiderme vert-jaune lavé de carmin et stries rougeâtres ; chair blanchâtre, sucrée acidulée. Très bon parfum; floraison précoce, mauvais pollen ; sensible à l'oïdium et au carpocapse.	<i>Fin août à fin septembre</i>
grise de saintonge ou haute bonté ou blandilalie (sur réserve)	très ancienne pomme (Xe siècle), d'excellente qualité. Assez grosse, plus large que haute, peau rugueuse, bronzée, comme la canada grise, rosée à l'insolation. chair jaune très sucrée, ferme, croquante, juteuse, sucrée et acidulée, parfumée. Présente sur millau.	<i>janvier avril</i>
Jacques lebel	très gros fruit, irrégulier, peau fine, lisse brillante, jaune clair carmin à l'insolation, chair blanche, tendre, assez compacte, eau acidulée, fruitée	<i>octobre à décembre</i>

Janissole	Pomme originaire des hauteurs du Tarn, fruit petit, de bonne qualité, productif, excellente pour le jus, pour la gelée (rosée) mais aussi à cuire et croquer. Alternance.	<i>septembre-octobre</i>
<i>maggia sanguinea</i> (saint jean rouge)	la plus précoce, d'origine italienne.	<i>juin</i>
Mas de Barthe	Fruit moyen à gros, tronconique plus haut que large ; épiderme vert devenant jaune à maturité parfois légèrement lavé de rose à l'insolation ; chair blanche verdâtre ou jaunâtre selon maturité sucrée, moyennement juteuse.	<i>Automne hiver</i>
Museau de lièvre rouge de l'Aveyron	Fruit moyen, tronconique à cylindrique, se conservant assez bien, chair blanc jaunâtre, ferme, bien sucrée, acidulée, en fin de maturité, de table, mais aussi bonne pour la cuisson, la compote ; très prolifique, alterne. Bon rendement en jus ; très florifère, pourrait servir de pollinisateur.	<i>octobre jusqu'à décembre</i>
Nationale Syn. Cusset rouge	Grosse pomme rouge marbrée de grenat, sur fond jaune, à chair blanche, plus large que haute, sucrée et douce, juteuse, parfum agréable et léger, pomme à couteau et à jus, pommier rustique et vigoureux, adapté en montagne.	<i>Maturité jusqu'en mars</i>
ontario	grosse pomme, à flammes rouges sur fond jaune, Sa chair est blanc jaune, délicate et fondante, sucrée et acidulée, parfumée d'un arôme léger. Recommandée pour la pâtisserie, les compotes. floraison mi avril	<i>maturité janvier-mars</i>
Orangette	Typiquement locale (Ségala et Rougiers). Fruit moyen, légèrement conique, pédoncule long ; épiderme jaune paille maculé de rouge vif ; chair lâche, sucrée moyennement juteuse, très parfumée de très bonne qualité ; arbre très rameux.	<i>Récolte en octobre, maturité janvier, et très longue conservation</i>
Passé rose de Saint Beauzély	Fruit de grosseur moyenne plus large que haut, côtelé sur son pourtour, plus ou moins déprimé sur un côté ; épiderme vert devenant jaune à maturité, lavé de rose à l'insolation ; chair blanche, tendre, légèrement sucrée, moyennement juteuse, saveur assez particulière. Peu sensible, excellente pour le jus.	<i>Cueillette octobre novembre, conservation mars avril</i>

<i>Pigeonnet blanc d'hiver</i> (sur réservation)	Fruit moyen, tronconique, vert à la récolte et virant au jaune à maturité, couverte dans la cuvette pédonculaire de fauve liégeux. Chair ferme, blanche veinée de vert, peu sucrée, parfum doux, très juteuse, se conservant bien ; excellente en cuisson, florifère, bonne production à 700m d'altitude.	<i>Récolte en octobre, maturité jusqu'en mars avril</i>
<i>Pouzaraque</i>	Arbre peu vigoureux, fruit moyen, conique, épiderme vert jaunâtre virant au jaune, chair blanche, tendre , sucrée, parfumée, à cuire et au couteau.	<i>octobre</i>
<i>Réale d'Entraigues</i>	Fruit moyen à gros, cylindrique bombé ; épiderme mat, totalement vert soutenu devenant vert jaunâtre, lavé de rose à l'insolation ; chair de qualité moyenne ; moyennement acidulée; floraison précoce; sensible à la tavelure et au chancre, supportant bien les manipulations. Autrefois très répandue en plaine et exportée.	<i>Cueillette très tardive (mi novembre) consommation à partir de janvier ; conservation jusqu'en mai.</i>
<i>Reine des reinettes</i>	Fruit à épiderme vert d'eau doré strié de rouge orangé ; chair blanche à jaunâtre, fine , assez ferme et juteuse, sucrée et parfumée ; très bonne pollinisatrice ; polyvalente en cuisine	<i>Octobre à décembre, parfois jusqu'à mars</i>
<i>reINETTE baumann</i>	pomme assez grosse, avec une très belle robe rouge carmin recouvert de brun clair, le tout sur un fond jaune paille. Chair blanc jaunatre, mi fine, assez ferme. Eu peu abondante, sucrée, acidulée parfumée. Fruit très agréable !	<i>novembre à mars</i>
<i>reINETTE chataignier</i>	Arbre assez vigoureux, au bois souple , très fertile, fruits moyens, plus larges que hauts, chair blanche, fine, cassante et croquante. Fruit assez sucré, peu parfumé. Bonne au couteau, excellente à cuire, notamment en beignets, tartes et compotes.	<i>décembre à Avril</i>
<i>ReINETTE clochard</i>	Fruit de calibre moyen, arrondi aplati, à épiderme liégeux, à fond vert jaune, à chair dense, devenant tendre ensuite, fine, juteuse, sucrée, légèrement acidulée et bien parfumée. Cueillette en octobre, moyennement vigoureux. Variété faiblement sensible à la tavelure. Floraison mi-précoce à boutons fermés très colorés.	<i>novembre à mars</i>

<i>Reinette du canada blanche</i>	Excellente pomme de taille moyenne, plus large que haute, épiderme jaune verdâtre virant au jaune d'or à maturité ; chair blanche jaunâtre bien sucrée, assez juteuse, et parfumée; à ne pas planter en situation trop chaude, souffre de coups de soleil sur feuilles branches et fruits. Sensible au carpocapse et au chancre. À planter à plus de 400m d'altitude à l'est ou au nord, en situation aérée.	<i>fin septembre, jusqu'en novembre</i>
<i>Reinette du canada grise</i>	Fruit moyen , épiderme vert clair virant au jaune d'or à maturité, aspect rugueux liégeux avec tache rouge orangée à l'insolation; chair blanc crème à jaunâtre, fine tendre, sucrée acidulée, bien parfumée. Bonne pomme polyvalente couteau, cuite, jus, cidre... ; floraison mi tardive ; convient bien en montagne, sensible au chancre, tavelure, et pucerons lanigères.,	<i>récolte octobre, maturité novembre à janvier</i>
<i>Reinette clochard</i>	Fruit moyen à petit, doré à maturité ; chair blanche à jaunâtre, ferme et juteuse au début, fondante et sucrée ensuite. Très sensible au chancre. Excellente qualité gustative et bonne conservation. Résiste assez bien au vent.	<i>Maturité décembre à avril</i>
<i>Reinette d'Amboulme</i>	Fruit gros, plus haut que large, épiderme vert clair devenant jaune verdâtre, maculé de rose à l'insolation ; chair dense , blanche, sucrée, et acidulée, très parfumée ; très nombreux pépins.	<i>Maturité très tardive, se conservant jusqu'en juin</i>
<i>Reinette d'Angleterre</i>	Fruit gros à très gros, conique arrondi, côtelé au sommet; épiderme jaune citron sur la partie à l'ombre, orangé à rouge vif à l'insolation, ponctuée de brun gris, rugueuse ; chair blanchâtre tendre, assez sucrée, acidulée, pour compotes et couteau. Floraison abondante.	<i>Maturité de septembre à décembre</i>
<i>Reinette du Mans</i>	Fruit moyen à petit, de bonne qualité, jaune clair; pomme douce, chair fine, juteuse (à utiliser aussi pour le jus) ; se comporte bien en altitude, les fruits y sont meilleurs. Très productif.	<i>Cueillette début novembre, maturité janvier, se conserve bien</i>
<i>Reinette de Maurs</i>	Fruit plus haut que large, épiderme vert virant au jaune, maculé de brun liégeux. Chair jaune, juteuse, parfumée, tendrement acidulée	<i>octobre à janvier</i>

<i>Reinette du Vigan</i>	Très gros fruit, aplati aux pôles, pédoncule court ou moyen, très gros dans une cuvette vaste et profonde, œil grand souvent irrégulier, dans cuvette large et peu profonde. Peau assez rugueuse, jaune clair à l'ombre rosée orangée au soleil, veinée, marbrée de liège de manière circulaire, se concentrant vers les pôles. Chair blanc jaunâtre, fine, croquante, avec un jus abondant, acidité légère, bien sucrée, parfum spécifique. Fertilité modérée.	<i>de bonne conservation, de décembre à mars, récolte en octobre-novembre</i>
<i>reinette dubuisson</i> (sur réservation)	pomme de taille moyenne, plus haute que large, à peau vert-jaune, virant au rose à l'insolation. Chair tendre, douce, peu acide,	<i>octobre à décembre</i>
<i>reinette franche</i>	Très ancienne pomme (1540) ancêtre des autres reinettes. fruit de taille moyenne, côtelé, épiderme rugueux, jaune finement lavé de rose. Chair blanc jaunâtre, croquante assez ferme ; juteuse, très sucrée et d'un excellent parfum	<i>décembre à mai</i>
<i>rose de virginie</i>	Très joli fruit jaune strié de rose, conique, à chair tendre, blanche et juteuse. Production élevée, avec une maturité qui s'échelonne sur un mois. Arbre rustique. Très appréciée dans le commerce.	<i>précoce, septembre</i>
<i>rouge de borne</i>	Pomme cévenole, de calibre moyen, peau rouge et orangé, chair blanche, tendre, saveur douce et sucrée,	<i>novembre à février</i>
<i>rouge de villefort</i> (sur réservation)	pomme cévenole, allongée, rouge carmin, adaptée à la montagne, très juteuse, à chair acidulée, très agréable à croquer	<i>hiver, très bonne conservation</i>
« <i>Rouge de couffouleux</i> »	Très belle pomme fructifiant bien en altitude (800m), arbre mère de très belle taille (15m de haut pour 10m de diamètre), fruit assez gros, marbrures, et lavé de rouge et de carmin, sur fond jaune, chair ferme croquante, juteuse, fruitée acidulée.	<i>octobre/ novembre</i>
<i>Royale d'Angleterre</i>	Gros fruit conique arrondi ou légèrement allongé ; épiderme épais, onctueux, ponctuée de brun gris, jaune citron à l'ombre, jaune orangé à l'insolation nuancée de rouge clair et de vermillon ; chair blanchâtre, tendre, mi fine assez sucrée, acidulée et peu parfumée. Excellente en compote.	<i>Cueillette en septembre, très bonne conservation</i>

<i>transparente de croncels</i>	Fruit assez gros épiderme blanc verdâtre passant au jaune clair lavé de rose pâle recouvert de pruine ; chair fine subtile, jaunâtre, tendre, légèrement rosée, acidulée, parfumée et juteuse, floraison tardive, arbre vigoureux.	<i>Maturité fin août, septembre en montagne</i>
<i>Vilafrançaise</i>	Arbre assez vigoureux, très fertile, fruit moyen, conique. Épiderme jaune totalement strié de rouge, chair jaunâtre, tendre, juteuse assez sucrée et bien parfumée.	<i>octobre à janvier</i>

POIRIERS

Sauf mention particulière, les poiriers sont à 20€
Ils sont greffés sur francs (*pyrus kirchensaller*)

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

Les variétés entre guillemets n'ont pas de dénomination fixée

<i>Variété</i>	Description	Époque maturité
<i>Duchesse</i>	fruit assez gros, ventru, jaune à maturité. Chair blanche très bonne. Sensible à la tavelure, préfère les sols silico argileux assez frais. ne pas mettre plein sud, mais est ou ouest. floraison moyenne, fertilité assez grande et régulière.	<i>octobre à novembre</i>
<i>'costecalde'</i>	poire d'hiver très arrondie, verte avec lenticelles vert foncé, virant au jaune après conservation en cagettes à la cave . Peu sensible au carpocapse, chair très ferme, devenant plus fondante après Noël. Excellente à la cuisson, notamment en tarte tatin ; parfum original. Origine 800m dans le Lévezou.	<i>Cueillette en novembre, maturité décembre à mars;</i>
<i>"Jean Fabre"</i>	très bonne petite poire, originaire du centre de l'Aveyron, juteuse, sucrée, avec un agréable parfum	<i>septembre</i>
<i>« poire mouchetée »</i>	poire de calibre moyen, très florifère, produit des fruits qui bletissent assez rapidement, 15 jours après récolte . Les fruits sont très parfumés, aromatiques tout autant que sucrés. Après bletissement les fruits restent comestible, mais changent de goût et de texture	<i>septembre</i>

<i>beurré clairgeau</i>	très bonne poire, à réserver pour les sols non argileux. Fruit moyen à gros, doré maculé de fauve et vermillon à l'insolation. Résistante à la tavelure et aux gelées de printemps	<i>Fin septembre</i>
<i>Beurré hardy</i>	Excellente poire ! Fruit assez gros à moyen, turbiné obtus, ventru, bosselé, ; épiderme épais, rude, jaune obscur, ponctué de brun clair, presque entièrement marbrée et tachée de fauve, parfois lavée de rouge sombre à l'insolation ; chair blanche, des plus fines et des plus fondantes, juteuse, sucrée, aromatique, parfumée, musquée.	<i>Mi septembre à mi octobre</i>
<i>Blesson</i>	Poire à cuire. gros fruit allongé et parfumé, à chair fine, ferme, sucrée et juteuse. sa chair blanche devient rouge et sucrée à la cuisson. C'est la poire pour les rissoles savoyardes. Se conserve jusqu'à la fin de l'hiver	<i>fin octobre</i>
<i>bon chretien d'hiver</i>	très grosse poire d'hiver, jusqu'à un kilogramme. Épiderme verdâtre, chair assez dure. Se conserve assez bien. Excellente à cuire, notamment au vin	<i>décembre à mars</i>
<i>chaploux</i>	pérou originaire de belgique (1859). chair ferme, dure, verdâtre. Épiderme vert clair, marbré de brun. De conservation, à cuire, même sous la cendre.	<i>décembre à mars</i>
<i>conférence</i>	Très bonne poire, base ronde et assez effilée vers le pédoncule, chair bien blanche, fine, parfumée, fondante et très juteuse. Cueillir avant maturité pour une meilleure conservation (un mois). Maintenir l'arbre assez bas, bonne rusticité. bonne fertilité.	<i>octobre</i>

<p>Curé</p>	<p>Fruit moyen à gros, très allongé, renflé à l'extrémité, et très étranglé en zone pédonculaire; épiderme lisse, épais, vert, parfois coloré de rouge bronzé à l'insolation ; raie de liège marron fréquente de haut en bas du fruit; chair blanche, assez granuleuse et juteuse, médiocre à la cueillette, s'améliore avec le temps. Excellente cuite ; peut être séchée ; floraison précoce ; sensible à la tavelure. Disponible sur cognassier de provence</p>	<p><i>Cueillette octobre à novembre, maturité de novembre à janvier</i></p>
<p>Docteur Jules Guyot</p>	<p>très bonne poire, assez précoce, chair fondante, fine, juteuse, bien sucrée, précède en maturité les william. Floraison assez précoce, cueillir mi août, afin d'éviter les frelons.</p>	<p><i>fin août</i></p>
<p>Doyenné du Comice</p>	<p>l'une des meilleures poires, mondialement connue ! Très beau calibre pouvant facilement atteindre 300g, chair très fondante, juteuse, aromatique, avec un jus sucré , peu parfumé mais de saveur exquise ! Assez rustique, elle apprécie un bon ensoleillement. Née en 1849 dans le maine et loire. Cueillette en octobre, conservation max 2 mois en cave saine. Nécessite un autre poirier, car son pollen est fragile. Disponible sur cognassier de provence</p>	<p><i>octobre à décembre</i></p>
<p>Belle Epine du mas</p>	<p>Fruit moyen, régulier, ovoïde, ventru arrondi à la base ; épiderme vert pâle à jaune clair, devenant jaune citron à maturité, ponctué de carmin à l'insolation; chair blanche, mi fine, fondante, pierreuse au centre ; juteuse, sucrée acidulée, très parfumée ; floraison moyenne, assez résistante ; alterne peu.</p>	<p><i>Mi octobre à mi décembre, excellente crue jusqu'à mi novembre</i></p>
<p>Général Leclerc</p>	<p>Issu d'un semis de comice, cette poire est bien adaptée pour la montagne. Le fruit assez gros, se cueille en septembre, et sa maturité est en octobre. Sa chair est fine, fondante, parfumée. disponible sur cognassier de provence</p>	<p><i>octobre</i></p>

<i>Louise bonne</i>	Fruit moyen, ovoïde allongé légèrement bosselé, un côté toujours plus ventru ; épiderme vert jaunâtre, couverte de gros points bruns clairs et de rouge vif à l'insolation ; chair blanche, fine, des plus fondantes, juteuse, sans pierres; sucrée, vineuse, acidulée, parfumée. Disponible sur cognassier d'angers	<i>Mi septembre à la mi octobre</i>
<i>madeleine</i>	poire de calibre moyen à petit, bois rouge violacé, moins vigoureux que st jean, fruits proches mais plus colorés, saveur plus fine, plus parfumée	<i>aout</i>
<i>« musquée mas de rouve »</i>		
<i>notre dame</i>	poire précoce, jaune, chair assez ferme, pousse bien dans les rougiers de camarès, notamment autour de vabres, saveur moyenne, mais rafraîchissante ; très bonne en salade de fruits, en jus. Parfum léger.	<i>mi août</i>
<i>passé crassane</i>	excellente poire d'hiver, poire arrondie, verdâtre virant au fauve, un peu râpeuse, chair fondante, sucrée, parfumée, juteuse, apprécie d'être plantée en situation chaude ; floraison en milieu de saison.cueillet en octobre novembre.	<i>janvier à mars</i>
<i>Pérou Origine Tiergues</i>	Petite poire, faisant partie de la grande famille des pérous, fruit vert virant jaune, chair blanche croquante au début devenant rapidement farineuse voire blette. Consommable à tous les stades crue, mais très intéressante pour confiture, compotes et jus. Se conserve peu, les fruits tombent presque tous en même temps	<i>septembre</i>

<p><i>pérous, plusieurs variétés</i></p>	<p>petites poires, dont la détermination est complexe, souvent greffées dans la région, bonnes à manger crues (très agréables à rousiguer) mais se conservant peu de temps, blettissant rapidement. Leur qualité principale réside dans le volume de production, souvent important, assez régulier d'une année sur l'autre, qui permet de les transformer rapidement en jus, confitures compotes ou fermentations très facilement. Leur maturité varie de début juillet à fin octobre, mais la plupart se concentrent fin août début septembre. tous les fruits de l'arbre arrivent à maturité en même temps.</p>	<p><i>fin août, début septembre</i></p>
<p><i>Poire coing</i></p>	<p>Poire en losange, renflé au centre ; épiderme vert pâle devenant jaune safran, maculé de rouge orangé à l'insolation, chair blanche croquante, granuleuse parfumée ; floraison échelonnée se conservant assez bien, très sensible à la tavelure et à la monilia.</p>	<p><i>Novembre à janvier</i></p>
<p><i>Saint Jean</i></p>	<p>poire précoce, verte, de calibre moyen, de bonne précocité, ayant une saveur douce, bien juteuse, sucrée, mais se conservant peu. En salade de fruits elle se comporte très bien du fait de sa chair assez ferme. Se conserve peu.</p>	<p><i>fin juillet début août</i></p>
<p><i>sucrée de montluçon</i></p>	<p>apparue au début du XIXeme siècle, poire de calibre moyen à gros, forme pointue, peau verte virant au jaune vers la maturité, chair fine,</p>	<p><i>novembre</i></p>
<p><i>Trompe pastre</i></p>	<p>excellente poire à couteau dont la coloration verte à maturité trompeuse ; chair ferme, avec une très bonne eau, pouvant être utilisée cuite. elle est l'une des meilleures poires locales quand elle est consommée à maturité (récolter une semaine avant) conservation un mois en cave saine</p>	<p><i>octobre novembre</i></p>
<p><i>William bon chrétien</i></p>	<p>brillant, jaune paille légèrement maculé de vermillon à l'insolation, chair fine, très sucrée, fondante, juteuse, très parfumée, musquée, excellente ; crue ou cuite ; floraison mi- tardive, sensible à la tavelure</p>	<p><i>Mi septembre</i></p>

<i>« Vieille poire grand père poujol »</i>		
<i>« grosse poire d'hiver potager breg »</i>		
<i>« sagnes »</i>		
<i>« poire ouest lugan »</i>		
<i>« poire est lugan »</i>		
<i>« Poire 1 roust »</i>		
<i>« Poire fondante aval sous ruisseau pouj vers »</i>		
<i>« Poirier fond du jardin Mèl p »</i>		
<i>« Poire 2 roustan »</i>		
<i>« Blay les camb bord du ruisseau »</i>		
<i>« Poire 15 août garl »</i>		

<i>« Blay les camb bord du chemin »</i>		
<i>« Trompe pastre ou cuisse madame »</i>		
<i>« Poire d'été le quem »</i>		

PRUNIERS

*Sauf mention particulière, les pruniers sont à 20€
Ils sont greffés sur myroblan.*

Photo (crédits samuel souchay)	Variété	Description	maturité
	Chypre	Fruit assez gros, rond, rose violacé, chair très ferme, très sucrée, la meilleure des prunes pour les tartes avec la mirabelle ; apprécie une bonne exposition, variété locale, ramenée de Chypre au 19 ^e siècle.	<i>Fin Août</i>
	Prune d'ente, ou d'Agen	La prune à pruneaux d'agen. Floraison moyenne, autofertile, maturité fin août début septembre. fruit moyen, violet clair à rose foncé. Chair jaune verdâtre, très sucrée, très parfumée, facilement reconnaissable.	<i>Fin Août</i>
	Mirabelle de nancy	La mirabelle la plus répandue, de très bonne qualité gustative, de bonne rusticité, de taille petite à moyenne, floraison fin mars (moyenne)	<i>Fin août</i>
	Prune bleue ou de Saint Antonin (togne)	Fruit de petit calibre forme ovale-arrondie ; épiderme pruneux bleu foncé dessous violacé ; chair juteuse, très sucrée, acidulée ; variété très rustique, productive, peu sensible aux maladies. Maturité pouvant s'étaler sur un mois.	<i>Fin août à début septembre</i>
	Reine claudes « du Causse »	Fruit moyen à gros, arrondi, épiderme jaune orangé, chair jaune légèrement verdâtre, fine très sucrée, juteuse, parfum extraordinaire. En tarte, confiture, à l'eau-de-vie...	<i>Fin août, tout début septembre</i>
	Reine claudes d'Oullins	Prune de bonne qualité, peau verte, chair jaune verdâtre, peu juteuse mais très parfumée et sucrée. elle est très rustique et se cultive de manières variées. très vigoureux	
	Reine claudes dorées	Prune très rustique, elle sert à toutes les fins, sa qualité est excellente, ferme et juteuse, très sucrée, épiderme jaune avec coloration rouge à l'insolation. avec un noyau non adhérent. Floraison mi hâtive.	<i>Août</i>
			



<i>Sainte Catherine</i>	excellente prune , maturité fin septembre, présente autour de broquiès. Fruit jaune, ovale, proche de celle d'une prune d'agen, assez grosse, chair sucrée et parfumée ;	<i>Fin septembre</i>	
	« Blanche du Truel »	Prune jaune, à chair claire, très productif, fruit oblong assez gros, peau fine, saveur mielleuse. A le grand intérêt de continuer à mûrir une fois cueillie (1 semaine)	Mi aout
« Jaune des Costes »	Fruit jaune vert, comme la chair, légèrement acide, pointe d'amertume, très juteuse, peau épaisse, parfumée, noyau non adhérent	Mi septembre	
« Prune hâtive »	prune précoce de début juillet, trouvée à st affrique	début juillet	
« Prune jaune grosse »	probable hybride , de très gros calibre, se conservant peu	fin aout	
<i>Prune pêche</i>	très bonne prune, grosse, épiderme rouge violet	début août	
« Prune de chine »			
« Prune cerise hâtive »	hybride de myrobolan et prunus insitia, chair juteuse, assez sucrée, fondante, noyau adhérent a la chair. Cette chair est jaune au cœur rouge sang.	fin juin, début juillet	
<i>grose prune bleue ronde eliane rouq</i>			

<i>hybride de reine claire et mirabelle</i>	bonne prune, hybride naturel entre reine claire et mirabelle, jaune verdâtre, chair ferme, sucrée, saveur proche de la mirabelle mais plus grosse.	fin août
<i>rougeotte</i>	prune précoce, petite, juteuse, sucrée. Épidrme rouge terne.	début juillet

CERISIERS		Les cerisiers sont à 17€ (moins de 1m) ou à 20€, ils sont greffés sur merisier (P. avium).	
		ils sont classés par ordre de floraison	
photo (crédits maison de la cerise)	Variété	Description	maturité
	burlat	la plus répandue des cerises ! Floraison précoce, début avril, gros calibre, moyennement ferme, de couleur pourpre	fin mai
	early river	tres précoce, excellent pollinisateur, cerise idéale pour la confiserie, chair tendre et juteuse.	fin mai
	Jaboulay	floraison première semaine du mois d'avril, fructification première semaine de juin. épiderme épais, rouge vif nuancé de pourpre, chair rouge brunâtre, ferme, non filamenteuse ;	<i>début juin</i>
	Moreau	floraison première semaine du mois d'avril, fructification deuxième semaine de juin. Épiderme presque noir, chair assez ferme rouge foncé, assez sucrée, avec noyau non adhérent.	<i>mi juin</i>
	Guillaume	floraison deuxième semaine du mois d'avril Maturité troisième semaine de juin, rouge, chair rouge, juteuse, de taille moyenne	<i>fin juin</i>
	Jérusalem	floraison deuxième semaine du mois d'avril Maturité troisième semaine de juin, grosse, en forme de cœur, rouge clair, à chair moyennement ferme, assez sensible au ver	<i>fin juin</i>



olivette	floraison deuxième semaine du mois d'avril Maturité troisième semaine de juin, rouge clair, chair dure et croquante, jus rouge, sucré, petite,	<i>fin juin</i>
merveille (de saint genis laval)	floraison deuxième semaine du mois d'avril Maturité troisième semaine de juin, grosseur moyenne, ferme, de bonne qualité	<i>fin juin</i>
Reine Hortense	floraison première semaine du mois d'avril, fructification deuxième semaine de juin. Gros Fruit rouge clair, à la chair jaunâtre, fine et tendre, eau excellente, , avec noyau rugueux, légèrement marbré de rose pâle.	<i>fin juin</i>
noire de meched	Floraison deuxième semaine d'avril, abondante ; cerise noire, ferme très bonne, dans son équilibre sucre/acidité. Ferme, bonne, floraison tardive, Variété bien présente près du Ventoux , pollinisateurs summit et duroni	<i>fin juin</i>
cœur de pigeon	floraison troisième semaine d'avril, chair rouge sucrée, croquante	<i>fin juin, début juillet</i>
conquese	fructification deuxième quinzaine de juin, cerise noircissant lentement sur l'arbre, de bonne qualité. Variété aveyonnaise	<i>mi juin</i>
Reverchon	Floraison deuxième semaine du mois d'avril Maturité troisième semaine de juin, début juillet, bonne qualité, chair ferme à très ferme, croquante, blanc jaunâtre, légèrement teintée de rose à saveur très sucrée, bien relevée, acidulée et petit noyau.	<i>fin juin</i>

	durenque'	cerisier type guine, très grand arbre, cerises de taille moyenne, rouge clair virant au sombre, convient bien en altitude	<i>mi juillet</i>
	cœur de bœuf	voir reverchon	
	Napoléon	floraison première semaine du mois d'avril, fructification deuxième semaine de juin, gros calibre, carmin vif sur fond jaune pâle, ferme.	<i>fin juin</i>
	tardif de vignola	sa floraison est tardive et permet d'échapper aux gelées, port étalé, production régulière, cerisier vigoureux, jus coloré	<i>mi juillet, à fin juillet</i>
	Belle Magnifique	floraison troisième semaine du mois d'avril, fructification troisième semaine de juillet. Épiderme rouge vif légèrement pourpré, chair blanc rosé, très fine, mi fondante, équilibrée, à jus incolore, rafraîchissant., noyau moyen non adhérent à la chair, mais au pédicelle. Fruit sensible	<i>fin juillet</i>
	Griotte	floraison troisième semaine du mois d'avril, fructification troisième semaine de juillet ; cerisier acide, excellente en confiture, et dont on se sert des feuilles pour faire le guignolet. Disonible franche et greffée sur merisier.	<i>fin juillet</i>
	duron	Origine italienne, Rouge, Très ferme, acidulée, sensible à l'éclatement	<i>mi juin à fin juin</i>
	belge	voir noire de meched	<i>mi juin à fin juin</i>



	<p>Starking (ou stark hardy giant)</p>	<p>Floraison troisième semaine d'avril. Fruit en forme de cœur est de gros calibre. Sa couleur rouge brun au brun noir. chair rouge foncé et ferme, très sucrée et aromatique. les fruits peuvent rester longtemps sur l'arbre sans pourrir. Port pleureur</p>	<p><i>fin juin</i></p>
	<p>summit</p>	<p>Floraison première semaine d'avril, fruit gros, moyennement ferme, chair équilibrée à acidulée, sensible au vent marin, apprécie le froid hivernal</p>	<p><i>fin juin</i></p>
	<p>blanche ou trompe geai</p>	<p>cerise tardive et très sucrée, idéale pour les conserves. Chair ferme, croquante et juteuse</p>	<p><i>fin juin</i></p>

autres fruits à noyau

Tous les pêchers et abricotiers greffés sont à 20€ TTC. Ils sont greffés sur différents porte-greffes (pêchers, amandier, abricotier, pruniers,) me consulter.

Variété	Description	
abricotier Desfarges	vieille variété d'abricotier, présente à millau. Greffé sur abricotier franc	
abricotier de semis	semis d'abricot de très bonne qualité, productif dans les alentours de millau, sensible à l tavelure en situation exposée.	18
amande de semis	issu de la variété princesse	18
pêcher de vigne	chair jaune rouge au centre, peau jaune rougeâtre, chair ferme fondant en bouche, très pafumée, peau assez épaisse, excellente au couteau mais aussi en confitures , conserves...	18

AUTRES FRUITIERS

Vous trouverez ici quelques fruits à pépins ainsi que des fruits de nos campagnes qui poussent tous dans le sud Aveyron, avec des saveurs très variées. Beaucoup peuvent être transformés en confitures, marmelades ou encore en cidres (nèfles, cormes). Ils sont excellents aussi pour attirer les oiseaux et autres animaux sauvages.

Variété	Description	Prix TTC
grenadier	semis de grenadiers iraniens	18
	grenadier local (100 ans)	18
	grenadier de la variété provence maturité possible dans le sud aveyron, à moins de 500m et bien exposé ! C'est le plus résistant !	18
Nashi, variété indéterminée	fruit proche de la poire (même genre botanique) mais ayant des caractères (chair ferme, croquante) se rapprochant de la pomme. Une dizaine de variétés existent. Celle ci est présente depuis 40 ans dans la région, fructifie bien mais apprécie les sols acides et frais. À éviter sur calcaire	20
Néflier franc	Fruit d'hiver, se cueille en octobre et se conserve pour les manger blets (mous) en novembre-décembre. Fruit doux, bien parfumé à manger frais, mais excellent en compotes et confitures. Sols légers, frais, humides, supporte l'ombre	18
cognassier	sauvage d'origine locale, il est très parfumé.	18

<i>cornouiller mâle</i>	l'un des meilleurs fruits sauvages européens ! Ses fruits rouges, à l'intérieur desquels on trouve un gros noyau ont une saveur acidulée et très fruitée crus, avec de grandes qualités alimentaires, et peuvent faire des confitures excellentes ! À planter en sols frais, légers, climat pas trop sec, apprécie le calcaire. Son biotope est la doline ! Peut remplacer les cerises sur les causses les plus hauts ! floraison précoce (février) mellifère	15
<i>amélanchier du canada</i>	cousin de l'amélanchier des causses, celui ci ne tolère pas le calcaire. Trois qualités : des fruits plus gros, mûrs en juillet, des fleurs magnifiques au printemps, et de très belles colorations à l'automne. 4m en tous sens. Mellifère	18
<i>cormier</i>	excellent fruitier sauvage, il produit aussi l'un des meilleurs bois d'oeuvre de notre pays. Il produit des fruits de bonne qualité après blettissement. Très résistant à la sécheresse, terroir du chataignier, supporte bien le calcaire. Fruits après 15 ans.	20
<i>saules</i>		
<i>riches en pollen, à floraison précoce, ils offrent aux abeilles des ressources intéressantes. Toutes ces espèces sont utilisables pour la vannerie, et leur floraison ou leur feuillage ont de nombreuses qualités esthétiques</i>		
<i>S.viminalis</i>	saule osier, le plus meilleur pour la vannerie ; sensible aux maladies	18
<i>S.triandra</i>	Appelé aussi osier brun, très bon pour la vannerie, très souple, peu rameux.	18
<i>S.purpurea</i>	s'écorce mal, aime l'humidité ; croissance lente, ne craint pas beaucoup la sécheresse	18
<i>S.alba</i>	saule assez bien adapté aux sols secs, souple et résistant	18
<i>S.irrorata</i>	saule ornemental aux beaux châtons, arbustif, pousses souples, pourpres et cérusées en hiver.	18

<i>autres arbres et arbustes mellifères</i>		
<i>Prunus padus</i>	cerisier à grappes (fruits en juillet), mellifère, 10 à 15m de haut maxi, bois malodorant	20
<i>Prunus serotina</i>	cerisier tardif (fruits mûrs en septembre), mellifère, fruits comestibles, plus de 20m de haut, bois de qualité	20
<i>leycesteria formosa</i>	jolis fruits violacés à l'automne, esthétiques et attractifs pour les oiseaux.	18
<i>lonicera fragrantissima</i>	chèvrefeuille odorant ; floraison en fin d'hiver (février) appréciée des abeilles	18
<i>frêne (Fraxinus excelsior)</i>	excellent plant pour régénérer les sols. Semis spontanés à la pépinière, arbre pouvant devenir majestueux en climat frais.	2,00 €
<i>tilleul (Tilia cordata)</i>	arbre mellifère, bois de bonne qualité, tendre, fibre végétale intéressante. Semis spontané	Prix variable suivant taille.
<i>prunus subhirtella</i>	port gracile, fleurs blanc rosées retombant en grappes. Gfeuillage marbré de pourpre.	18,00 €
<i>melia azedarach</i>	plante cousine du neem connu pour ses propriétés insecticides. Très belles fleurs attirant les abeilles (non toxique au printemps et fruits jaunes restant sur l'arbre a maturité	10,00 €

CGV

Pépinière de l'Arpenteur, Samuel Souchay les prés de la mouline 12430 Lestrade et Thouels

Tel : 06 76 90 49 82 arpenteurpepinier@gmail.com

Siret : 751 695 438 00026

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

Saison 2019-2020

Article 1 - Objet

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

Article 2 - Prix

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

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

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

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

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

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

Article 3 - Commandes

Vous pouvez passer commande :

Détailler les modalités choisies, par exemple :

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

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

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

Article 4 - Validation de votre commande

CGV

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

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

Vous déclarez en avoir parfaite connaissance.

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

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

Article 5 - Paiement

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

Article 6- Disponibilité

Nos produits sont proposés dans la limite des stocks disponibles.

Les ventes s'effectuent d'octobre à mars

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

Article 7 – Livraison

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

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

Article 8 – Garantie

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

Article 9 - Droit applicable en cas de litiges

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

Article 10 - Données personnelles

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

CGV

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

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

Article 11 - Archivage Preuve

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

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

Article 12- Prix foires

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

Calcul livraisons et trajets prestations

Livraisons

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

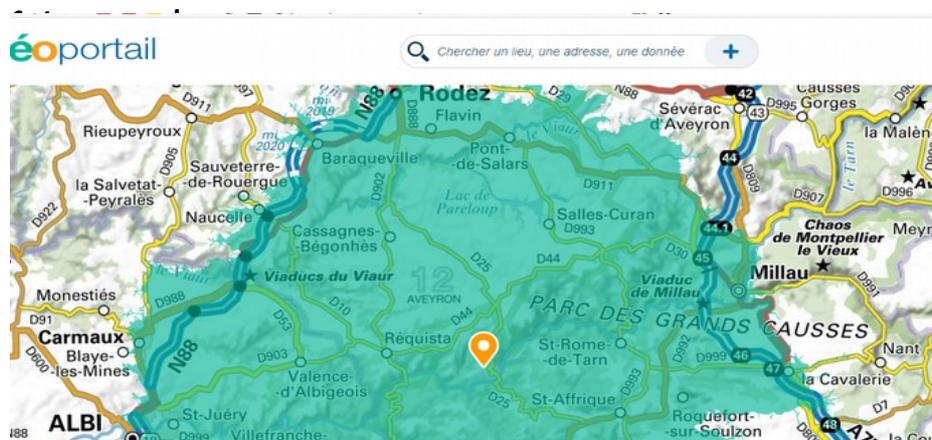
En deçà, vous êtes invités à les retirer sur les foires et marchés de proximité où la pépinière de l'Arpenteur-Samuel Souchay est présente.

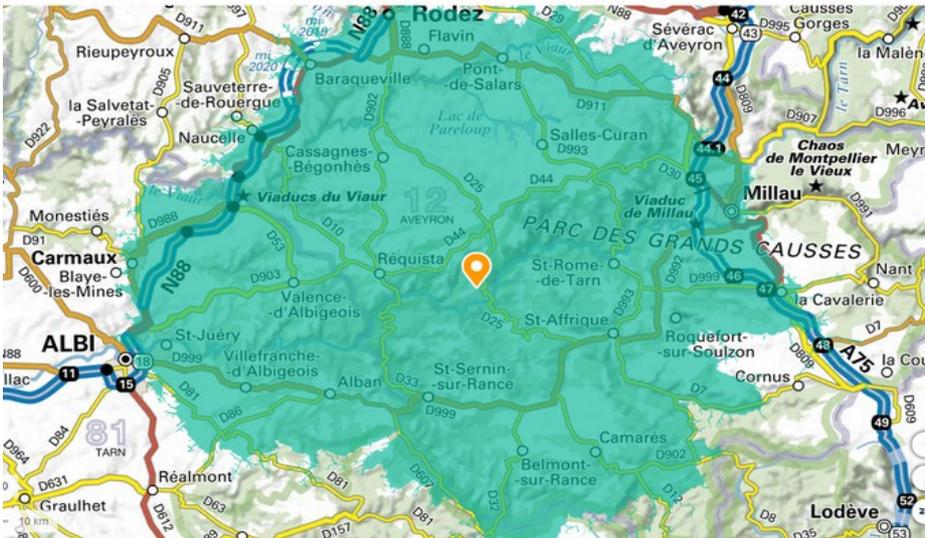
Les livraisons sont **gratuites** pour le territoire des communes de Lestrade-et-Thouels, Broquiès, Villefranche-de-Panat, St-Izaire, Brousse-le-château, Le Truel, Saint-Victor-et-Melviu.

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

Elles seront facturées pour un montant calculé ainsi :

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

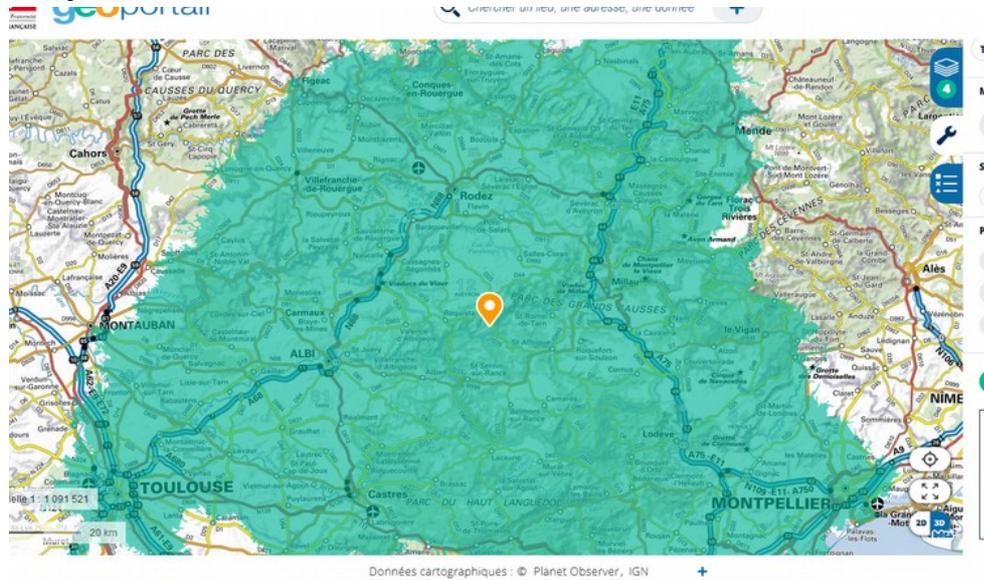




Les communes de Nant, Cornus, Brusque, Lacaune, Albi, Carmaux, Naucelle, Rodez, Sévérac d'aveyron, Millau sont incluses.

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

Carte rayon 2h



CGV

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

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

Prestations

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

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

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