

HISTOIRE ET QUALITÉS DES VARIÉTÉS DE LA PÉPINIÈRE ET DES PORTES GREFFES UTILISÉS

Par la Pépinière Rémi Parmentier

CATALOGUE ET INFOS DISPONIBLES SUR



www.larbore-sens.com



parm.remi@gmail.com



06.82.07.53.97

*Une sélection de variétés anciennes greffées sur des portes greffes adaptés
permet d'obtenir des arbres de haute qualité !*

Symboles :

★ Sélection spéciale de la pépinière

🌸 Bon pollinisateur

Cerisier

Burlat

Très gros fruit bien rouge et très sucré. Sa floraison blanche, très généreuse apparaît au printemps. C'est une variété particulièrement précoce.

Fille de Juin ★

Cerise de type bigarreau, le fruit est rouge clair, est très attractif, lumineux, rond. La chair est croquante, de très bonne qualité gustative, juteuse et sucrée.

Lapins 🌸

Variété type bigarreau, autofertile considéré comme un pollinisateur universel. La cerise Lapins est rouge clair avec un épiderme brillant, elle est croquante et douce. Cette variété très bien adaptée au sol français est originaire du Canada (Station de Summerland en Colombie Britannique) issu d'un croisement de Stella X Van.

Montmorency 🌸

La cerise de Montmorency appartient au groupe des griottes, qui ont la particularité d'avoir de petits fruits acides. La peau des cerises de Montmorency est très rouge très fine, sa chair molle, rosée, juteuse, légèrement sucrée. La cerise de Montmorency est cultivée depuis le XVIIIème siècle. Appréciee pour ses qualités gustatives, la cerise de Montmorency est notamment utilisée pour la réalisation de confiture.

Rainier

Cerisier proche de 'Napoléon' aux gros fruits rouge et jaune, résistants à l'éclatement, à la chair jaune clair, douce et ferme. Bon pour la confiserie. Très productif. C'est un hybride entre 'Bing' et 'Van'

Portes-greffe pour cerisiers

Prunus avium

Il s'agit du cerisier spontané et « sauvage », il est rustique et très vigoureux.

Prunus Mahaleb

Appelé aussi cerisier de Sainte Lucie, il a de petites feuilles permettant une mise à fruits rapide et ayant surtout une grande affinité aux sols calcaires ou secs.

Pêcher

Albergue

Originaire de Gascogne, cette pêche de gros calibre, surtout après éclaircissage, a l'épiderme jaune-orangé maculé de rouge pourpre sur la joue ensoleillée, la chaire orangée, typique des Roussanes, légèrement veinée de rouge à proximité du noyau et sous l'épiderme. Elle est fondante, extrêmement juteuse, dense, très sucrée, relevée d'une pointe d'acidité, très parfumée, excellente, qui se pèle facilement. Arbre Vigoureux, mise à fruit précoce et abondante.

Benon ★

Variété productive de verger, originaire de l'ouest de la France.

Gaillard Girard

Fruit de haute qualité, très gros à la peau rouge duveteuse même sur les fruits à l'ombre. Sa chair est blanche, très fine et sucrée. Obtenue par M. Gaillard, pépiniériste à Brignais (Rhône) et propagée par M. Girerd, son neveu et successeur, qui l'a dédiée à Madame Girerd, son épouse.

Mme Guilloux

Variété autofertile, très résistante à la cloque et autres maladies. Sa chair est blanche et très savoureuse. D'origine française elle est obtenue aux environs de 1900 par Etienne Guilloux à Saint-Genis Laval (Rhône).

Nectarose

La pêche nectarose est une variété de nectarine à floraison précoce. Son fruit à chair blanche est très sucré.

Rochester

Gros fruit, chair jaune

Rouge Julien

Fruit assez bon, chair blanche, résistant à la cloque, maturité mi-juillet

Surpasse Amsden ★

Fruit assez gros, peau duveteuse, se détachant facilement, bien colorée. Chair blanche, non adhérente au noyau, tendre, assez juteuse de bon goût. Très bonne résistance au monilia, bonne à la cloque. Cette variété est originaire de la vallée du Rhône.

Tardive du Mont d'Or ★

C'est une variété très résistante à la cloque et rustique sous tous les climats français, elle est intéressante pour les climats froids. La variété 'Tardive du Mont d'Or' est une obtention française qui produit fin août des pêches à chair blanche.

Prunier

Datil ★

Aussi appelée Violine, elle est particulièrement gouteuse et sucrée. Elle fut redécouverte et sauvée de l'oubli il y a 30 ans par le conservatoire aquitain et a attiré l'attention pour son caractère très

rustique et adapté au territoire. La prune se conserve assez longtemps, ce qui en fait une prune intéressante pour les vergers pro.

Mirabelle de Nancy

Fruit petit, arrondi, jaune terne nuancé doré, chair ambrée, fondante. Cette variété très adaptée au pays fut ramenée du Moyen-Orient vers l'Italie puis en France, aurait été introduite par le roi René d'Anjou au XVe siècle.

Quetsche de Pays ★

Variété autofertile des régions d'Alsace et Lorraine, très productive et très robustes. La peau est fine et pourpre, la chair est vert-jaune, ferme, peu juteuse, légèrement acidulée, avec l'arôme caractéristique des quetsches. Elles se consomment fraîches et sont très bonnes une fois séchées, ce qui permet de les conserver. Le mot Quetsche signifie, en alsacien, Prune de Damas. Les pruniers Quetsche proviennent donc de Syrie, pays qui fournit dès le Moyen-Âge, de nombreuses variétés de prunes. La variété Quetsche d'Alsace est cultivée depuis très longtemps en France.

Reine Claude Baunoy 🌸

Fruit gros, vert jaunâtre. Ce prunier est un bon pollinisateur pour les autres variétés en plus d'être auto-fertile. La présence d'une autre variété telle que 'Reine Claude d'Oullins' améliorera quand même la pollinisation et fructification. Les prunes sont de gros calibre, bien rondes avec une peau de couleur jaune verdâtre. Dotée d'une très bonne qualité gustative, la chair est juteuse, au goût très parfumée, très sucrée et mielleuse. Variété obtenue par le major Espéren, à Malines (Belgique), introduite en France en 1844.

Reine Claude d'Oulin 🌸

Variété partiellement autofertile, intéressante pour ses qualités de pollinisatrice. Fruit gros, peau mince et jaune, chair se détachant du noyau, tendre, juteuse, de bonne qualité.

Reine Claude Dorée ★

"Aussi appelée Reine Claude Verte, c'est une variété autostérile (elle a besoin d'autres pruniers pour produire). Son fruit rond de couleur vert jaunâtre avec d'excellentes qualités gustatives : sucrée, juteuse et très parfumée et peut être consommée en frais ou transformation. Cultivé en France depuis au moins le XVIème Siècle, le prunier Reine-Claude dorée a été ainsi nommé en l'honneur de Claude de France épouse de François premier et surnommée "La bonne Reine".

Porte-greffe pour pêchers et pruniers

St Julien

Il tolère très bien les terres fraîches et lourdes. Légèrement sensible à la sécheresse. La fructification est rapide et abondante.

Poirier

Bergamotte Esperon 🌸

Le poirier Bergamotte Espéron est d'une fertilité remarquable et très vigoureux. Ses fruits sont de grosseur moyenne et souvent volumineux. Poire acidulée, eau des plus abondantes, fraîche, très sucrée, délicieusement parfumée, très juteuse. Intéressant pour sa conservation longue (3 mois). Variété obtenue par le major Espéren à Malines (Belgique), vers 1820, son introduction en France date de 1844.

Beurrée Hardy ★

Le poirier Beurré Hardy vous offrira de superbes et excellentes poires marron clair, assez grosses. Leur chair est fine, fondante en bouche, bien juteuse et sucrée, avec un parfum légèrement musqué. Variété peu sensible aux intempéries, peut se cultiver jusqu'à 800m d'altitude. Obtenue vers 1830 par M. Bonnet, de Boulogne-sur-Mer, dédiée à M. Hardy, qui fut directeur du jardin du Luxembourg. Cette variété rustique et délicieuse fait partie de notre meilleure sélection.

Beurrée d'Amanlys ★

Fruit gros à peau épaisse, vert sombre ou jaune herbacé nuancé de rose. Sa chair est mi fine, fondante; eau abondante, assaisonnée d'un acidulé franc qui plaît. Elle a été trouvée au village d'Amanlis, près de Rennes, vers 1826.

Beurrée Superfin

Fruit assez gros, jaune verdâtre, sa chair est fine, fondante, juteuse et sucrée quoique acidulée. Variété obtenue de semis chez M. Goubault, à Angers, en 1837.

Comtesse de Paris

Cette poire est assez rustique, elle est intéressante pour sa floraison et sa récolte tardive. Son fruit est assez gros de forme allongée, à peau jaune verdâtre, chair blanche, fine, fondante, extrêmement juteuse, très sucrée, à saveur relevée et légèrement parfumée. Originaire de Dreux, elle se cultive jusqu'à 700m d'altitude.

Conférence ★

Fruit moyen à gros, de forme piriforme allongée, régulière, épiderme mince, lisse, chair très fine, tendre, juteuse et fondante, sucrée à saveur exquise. Cette variété a été obtenue par la pépinière Rivers (Angleterre) et introduite dans le commerce vers 1894.

Dorée de Bourgogne

Poire jaune à la chaire fin, son eau est sucrée et abondante. Elle est assez rustique.

Général Leclerc

Le fruit est gros, l'épiderme est, suivant les situations et les années, plus ou moins bronzé sur fond jaune-vert. La chair est fine, tendre, juteuse et très parfumée. Obtenu par Alfred Nombrot vers 1950 et introduit dans la collection de l'INRA en 1954, le poirier Général Leclerc est issu d'un semis de Doyenné du Comice.

Grosse Louise du Nord 🌸

Bonne variété pollinisatrice et peu sensibles aux maladies. La poire est sucrée, parfumée, d'assez bonne qualité gustative. Semis de hasard trouvé dans un jardin de Tourcoing et multiplié vers 1860 par M. Butin.

Président Héron 🌸

Cette variété est intéressante pour sa fertilité, et sa résistance aux maladies. Son fruit est gros à la peau uniformément fauve, rude au toucher et bronzé à l'insolation. Sa chair blanche, très fine, très juteuse, très sucrée, bien parfumée. Elle a été obtenue par M. Arsène Sannier, pépiniériste à Rouen, avant 1896. Un bon compromis entre saveur et rusticité !

Saint Matthieu ★

Cette variété rustique est intéressante pour sa longue conservation. Fruit gros ou très gros à la peau verte foncée lavé de rouge sombre à l'insolation. Sa chair blanc-jaunâtre, granuleuse, cassante, très sucrée et très parfumée.

Sucrée de Montluçon

Ce fruit à la peau jaune herbacé a la chair blanchâtre, assez fine, fondante. Elle a été trouvée dans la haie d'un jardin appartenant au collège de Montluçon (Allier), par M. Rochet, vers 1812.

Portes-greffe pour poiriers

Cidonia oblonga 'provence'

Supporte la sécheresse et les sols calcaires. Il n'attire pas les pucerons lanigères et induit une mise à fruits relativement rapide.

Kirshensaller

C'est un poirier sélectionné à partir de *Pyrus communis*, il est rustique et résiste bien aux froids hivernaux.

Pommier

Baron de Berlepsch ★

Variété obtenue par M. Dietrich Uhlhorn à Grevenbroich en 1880. Fruit moyen, de couleur jaune recouverte de rouge orange. Chair croquante, juteuse, d'arôme framboisé.

Belle Fleur Jaune 🌸

Fruit assez gros, il est bon cru et très bon cuit. Variété à floraison tardive. Elle aurait été trouvée dans la forêt de Sénard (Seine-et-Marne), par M. Louis Noisette, à la fin du XVIIIème siècle.

Bénédictin

Le pommier Benedictin est une variété normande produisant de gros fruits jaune orangé strié de rouge. Le pommier a été Benedictin en hommage aux moines de l'Abbaye de Jumièges. La pomme Benedictin possède une chair, ferme, sucrée, juteuse, très aromatique. Cette pomme à couteau peut également se cuire, tarte tatin par exemple. Les fruits se ramassent en octobre et se consomme à partir de décembre.

Boscoop Rouge ★

Les pommes sont de couleur rouge foncé, légèrement brillantes. La chair est plus épaisse et juteuse. En bouche, la saveur est sucrée, légèrement acidulée et très parfumée.

Calville Blanche d'Hiver 🌸

Ce fruit originaire de Normandie et cultivé depuis le XVIIème siècle, a la peau jaune-verdatre, sa chair est fine et sucrée. Elle était considérée comme un fruit de luxe dans les années cinquante. Cette variété est très fertile.

Calville d'Aout

Ce pommier de table produit des pommes de bonne qualité gustative. La chair est blanche, fine, juteuse, fondante et acidulée.. Le pommier 'Calville Blanc d'Août' est une variété obtenue en 1927 à partir d'un semis de hasard

Canada Grise ★

Pommier à forte vigueur et rustique. Les pommes sont de couleur grise à rouille. La chair est fine et juteuse, la saveur est acidulée, légèrement sucrée et très parfumée.

De Fer

Arbre remarquablement rustique et vigoureux au feuillage abondant, convient au plein vent. Chair acide, très dure, suffisamment juteuse, assez goûtée. Utilisée surtout en pomme cuite, elle est très bonne à consommer en mai-juin. Elle donne un très bon cidre acidulé, rouge.

Pain Meunier

Appelée aussi « Pépin Meunier », cette pomme est très rustique originaire de Mayenne, son fruit est moyen, jaune lavé de rose, petits point rouges à l'insolation, chair très juteuse, sucrée et parfumée. Elle est intéressante pour sa longue conservation, en effet elle se cueille en novembre pour être consommée en mars. Idéal pour avoir des pommes toute l'année !

Patte de Loup ★

Cette variété très rustique et productive a un fruit moyen à la peau rugueuse, brun fauve, nuancée de vert, sa chaire est fine, compacte, ferme, sucrée, délicatement acidulée et très parfumée. Cette variété originaire de Beaupreau en Anjou au XVIIème siècle, revient au goût du jour parmi les incontournables du moment !

Reinette Clochard ★

Cette variété semble originaire des Deux-Sèvres où elle y est cultivée depuis la moitié du XVIIIe siècle. Le fruit est assez gros et de peau jaune, finement marbrée rouge, chair jaune, juteuse, sucrée. Cette variété se récolte en octobre mais les fruit arrivent à maturité qu'en novembre. Elle fait partie des meilleurs compromis entre rusticité, productivité et goût !

Reinette d'Angleterre

Connue en France depuis 1670, cette variété est très belle, de moyenne grosseur, elle est jaune comme de l'or, tiquetée de petits points rouges. Son eau a un bon équilibre sucre/acidité. Elle se conserve longtemps. Le fruit est recommandé pour la confection de gelées et confitures

Reinette d'Anjou ★

Cette variété rustique, particulièrement adaptée à la région trouve ses origines en Allemagne depuis le XVIIème siècle, elle fut introduite en France vers 1848. Son fruit volumineux a la peau lisse, vert clair et rouge, la chaire fine, mi-tendre, sucrée, très agréablement acidulée.

Reinette d'Armorique

Arborant un port retombant cette ancienne variété alterne facilement. Les fruits sont moyens, bien ronds et jaune lavé de rouge carmin. La chair jaune est fine et croquante, juteuse, bien parfumée au goût acidulée, dense. Ses fruits se récolte vers début novembre et les pommes atteignent leur maturité à partir de janvier après une période de stockage au frais. Cette vieille variété rustique est cultivée en France depuis l'Antiquité, elle est particulièrement présente et adaptée au terroir Breton.

Reinette de Savoie

Fruit de taille moyenne, de couleur jaune-vert, offre une chair blanche fondante et croquante. Cette pomme à couteau, de longue conservation et qui ne ride pas en cave, conclut en beauté un repas. Elle s'utilise également cuite, sucrée au four, dans les tartes, les compotes, ainsi que pressée pour le cidre. Malgré son nom, la reinette de Savoie est inconnue en Savoie, on la retrouve plutôt autour de Besançon.

Reinette Grise de Saintonge

"Bonne pomme productive de couleur brun gris (rare). Peu de chute. Se conserve bien. La dénomination primitive Blandilalie qui signifie "douce" et "agréable". Vers 1590 le procureur du roi le Lectier l'avait dans son vergers d'Orléans."

Portes-greffe pour pommiers

Bittenfelder

Une amélioration du pommier franc inscrite en 1967 en France mais qui serait originaire du Sud de l'Allemagne. Il est reconnu pour sa grande adaptabilité aux différents types de sol. Légèrement sensible à l'oïdium, cette variété très rustique reste la référence pour de grands arbres fruitiers.

M111

Ce porte-greffe confère un bon enracinement pour les sols non calcaires. Bonne résistance à la sécheresse mais moins à l'oïdium.

M106

Un porte greffe vigoureux qui supporte calcaire, gel et asphyxie racinaire. Il pourra présenter un risque d'alternance.

CATALOGUE ET INFOS DISPONIBLES SUR



www.larbore-sens.com



parm.remi@gmail.com



06.82.07.53.97

Pommes et Poires

Essence	Nom	Couleur	Propriétés	Usages		Floraison – Cueillette		Conservation
Poirier	Bergamotte Esperon	Jaune	Fondante Sucrée Juteuse Parfumée	Table	Jus	Avril	novembre	longue
	Beurée Hardy	Marron	Fine Fondante Sucrée Juteuse	Table	Jus	Avril	fin sept	
	Beurée d'Amanlys	Jaune Vert	Fine Fondante Acide Juteuse Parfumée	Table	Jus	Avril	mi aout	courte
	Beurée Superfin	Jaune Vert	Fine Sucrée Acide Juteuse	Table	Jus	fin mars	septembre	courte
	Comtesse de Paris	Jaune Vert	Fine Fondante Juteuse Parfumée	Table	Jus	Fin avril	octobre	Moyenne
	Conférence	Vert Jaune	Fine Tendre Fondante Sucrée Juteuse	Table		Avril	Fin aout	courte
	Dorée de Bourgogne	Jaune	Fine Sucrée Juteuse	Table	Cuisson	Avril	octobre	Moyenne
	Général Leclerc	jaune vert	Fine Tendre Juteuse Parfumée	Table	Jus	mi avril	fin sept	courte
	Grosse Louise du Nord	jaune vert	Sucrée Parfumée	Table	Jus	mars	Fin aout	courte
	Président Héron	Jaune	Fine Sucrée Juteuse Parfumée	Table		mi avril	Aout	courte
	Saint Matthieu	Vert Rouge	Croquante Sucrée Parfumée	Cuisson	Table	mai	octobre	Longue
	Sucrée de Montluçon	Jaune	Fine Fondante	Table	Jus	avril	octobre	Moyenne
	Pommier	Baron de Berlepsch	Jaune Rouge	Croquante Sucrée Juteuse	Table	Cuisson	Mai	octobre
Belle Fleur Jaune		Jaune	Croquante Sucrée Parfumée	Cuisson	Table	Mai	décembre	longue
Bénédictin		Orange	Croquante Sucrée Juteuse Parfumée	Table	Cuisson	Mai	Octobre	longue
Boscoop Rouge		rouge	Croquante Sucrée Acide Juteuse	Table	Jus	Fin avril	mi octobre	longue
Calville Blanche d'Hiver		Jaune	Fine Sucrée	Table	Cuisson	Avril	novembre	Moyenne
Calville d'Aout		jaune orange	Fine Fondante Acide Juteuse	Table		Fin avril	fin aout	Moyenne
Canada Grise		gris rouille	Fine Croquante Juteuse Parfumée	Table	Cuisson	fin avril	fin sept	Moyenne
De Fer		Rouge	Croquante Acide Juteuse	Cuisson	Jus	Fin avril	novembre	Longue
Pain Maunier		jaune	Croquante Sucrée Juteuse Parfumée	Table	Jus	avril	novembre	longue
Patte de Loup		Jaune	Croquante Sucrée Acide Parfumée	Table		Mai	décembre	Longue
Reinette Clochard		Jaune	Sucrée Juteuse Parfumée	Table	Cuisson	Fin avril	octobre	Longue
Reinette d'Angleterre		Jaune	Fondante Sucrée Juteuse Parfumée	Cuisson	Table	mi avril	fin sept	Moyenne
Reinette d'Anjou		Vert Rouge	Fine Tendre Sucrée Acide Juteuse	Table	Cuisson	Fin avril	novembre	Longue
Reinette d'Armorique		Jaune	Croquante Sucrée Juteuse Parfumée	Table	Cuisson	avril	novembre	Longue
Reinette de Savoie		Jaune	Croquante Fondante Juteuse	Table	Jus	avril	novembre	Longue
Reinette Grise de Saintonge		Brun oranger	Fine Tendre Sucrée Juteuse	Table	Cuisson	Fin avril	novembre	Moyenne

Cerises, Pêches et Prunes

Essence	Nom	Couleur	Propriétés	Usages	Floraison – Cueillette	Conservation
Cerisier	Burlat	rouge	Tendre Sucrée Parfumée	Table Cuisson	fin mars juin	courte
	Fille de Juin	rouge pale	Croquante Sucrée Juteuse	Table Cuisson	avril fin juin	courte
	Lapins	rouge clair	Croquante Sucrée	Table	avril juillet	courte
	Montmorency	Rouge	Croquante Acide Parfumée	Cuisson Table	avril juillet	courte
	Rainier	rouge jaune	Croquante Sucrée Parfumée	Table	avril mi juillet	courte
Pêcher	Albergue	Jaune	Fondante Sucrée Juteuse	Table	Mi mars mi juillet	Courte
	Benon	Jaune	Fondante Sucrée Juteuse	Table	Mi mars mi juillet	Courte
	Gaillard Girard	rouge	Fine Sucrée Parfumée	Table	debut avril début aout	courte
	Mme Guilloux	rouge oranger	Fine Tendre Sucrée	Table	début sept	courte
	Nectarose	rose	Tendre Sucrée	Table	avril Fin aout	courte
	Rochester	Rouge	Fondante Sucrée Juteuse Parfumée	Table	avril aout	courte
	Rouge Julien	Rouge	Fine Tendre Sucrée Juteuse	Table	avril Mi juillet	courte
	Surpasse Amsden	Rouge	Tendre Sucrée Juteuse	Table	fin mars juillet	courte
Tardive du Mont d'Or	Rouge	Fine Sucrée Juteuse Parfumée	Table	avril Fin aout	courte	
Prunier	Datil	Violette	Fondante Sucrée Parfumée	Table Cuisson	fin mars Fin aout	longue
	Mirabelle de Nancy	Jaune	Fondante Sucrée Parfumée	Table Cuisson	fin mars Fin aout	courte
	Quetche de Pays	pourpre	Tendre Fondante Sucrée Parfumée	Table	avril mi aout	Moyenne
	Reine Claude Bauny	Vert	Sucrée Juteuse Parfumée	Cuisson Table	fin mars septembre	courte
	Reine Claude d'Oulin	jaune	Tendre Juteuse Parfumée	Table Cuisson	fin mars aout	courte
	Reine Claude Dorée	Vert Jaune	Sucrée Juteuse Parfumée	Table Cuisson	fin mars Aout	courte

Formulaire de Commande

À retourner par mail à l'adresse : parm.remi@gmail.com

Nom, Prénom :

Adresse :

Mail :

Tél :

Votre projet :

Variété (précisez le PG si besoin)	Quantité

Sous réserve des stocks disponibles.

Je suis joignable au 06 82 07 53 97