

PÉPINIÈRE DE LA JARINE

CATALOGUE 2023



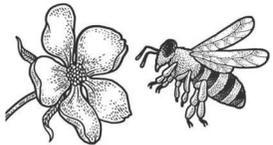
Kevin MARTIN
115 rue de trémont
01110 ARANC
07 86 51 17 74
kevin-mart01@orange.fr
www.pepinieredelajarine.fr
SIRET : 95369024500022

POUR COMMANDER

Précisez pour chaque arbre : la variété souhaitée, la taille de votre future arbre (petit, moyen, grand).
Je n'ai pas mis la liste des porte-greffes utilisées mais je peux vous la communiquer si vous le souhaitez.
Vous pouvez me donner d'autres informations sur le lieu de plantation, type de sol, taille du jardin, ou vos envies...

Envoyez moi un mail à : kevin-mart01@orange.fr

Les arbres seront disponibles à partir de mi-novembre sur rendez-vous au 115 rue de trémont, 01 110 ARANC.



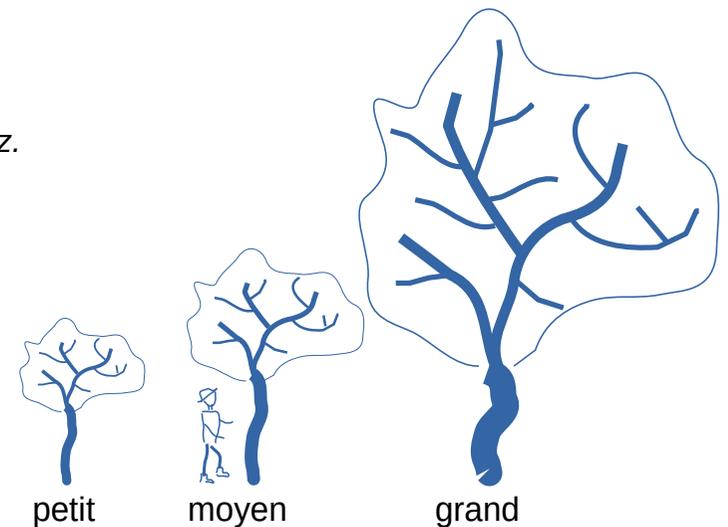
Les arbres aiment bien être à plusieurs pour produire des fruits.

Plantez au moins deux variétés à période de floraison identique pour une meilleure pollinisation.

Le choix de la taille FUTURE* de l'arbre :

**Il s'agit ici de la taille définitive de l'arbre, rien à voir avec la taille de l'arbre quand vous l'achetez.*

	Espacement	Mise à fruit	Forme	Résistance à la sécheresse
Petits arbres :	1 à 2 mètres	Très rapide	palissé	moyenne
Moyens arbres :	3 à 5 mètres	rapide	Libre ou palissé	bonne
Grands arbres :	7 à 10 mètres	moyenne	Libre	Très bonne



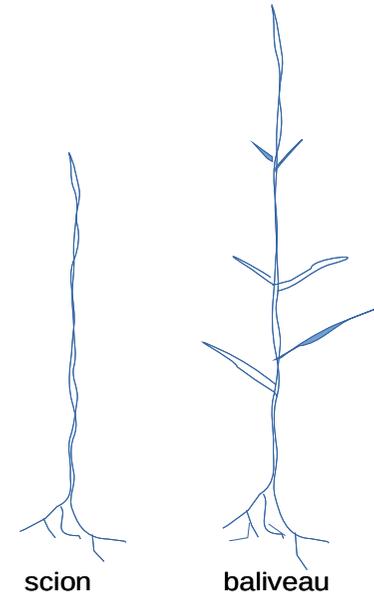
Quel que soit l'arbre planté, la première année nécessitera des arrosages par temps sec.

TARIFS

Tarifs des arbres fruitiers : (à racines nues)

	Scion : entre 1 et 2m	Scion >2m baliveau :
POMMIER, CERISIER	20€	25€
POIRIER, PRUNIER, NASHI	20€	25€
PÊCHER DE VIGNE	18€	
PÊCHER, NOYER, PLAQUEMINIER...	Soyez patient, c'est pour l'année prochaine.	

Baliveau : tige avec les premières charpentières.



Les scions ont une meilleure reprise que les arbres plus développés. L'arrosage devra être plus important pour un arbre déjà formé.

Tarifs des petits fruits : (à racines nues)

	Petit plant	Plant intermédiaire	touffe
CASEILLIER	4€	6€	8€
CASSISSIER	4€	6€	8€
GROSEILLIER	4€		8€
GROSEILLIER A MAQUEREAU			8€
MURE SANS ÉPINE		6€	
GOJI	4€		
FRAMBOISIER	2,50		
VIGNES	L'année prochaine...		

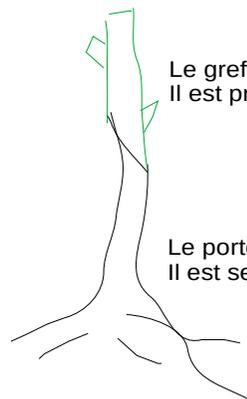
Tarifs des plants de haie : (à racines nues)

	Petits plants
Plant de haie : entre 30 et 60 cm	3€

Tarifs des vivaces : (à racines nues)

	Racine	Division de touffe
CONSOUDE	1€	3€
SAUGE, ORIGAN, TANAISIE CAREX, ABSINTHE		3€

Cette année, la pépinière est hébergée à la ferme maraîchère du Ver Luisant chez Lucile et Fabrice, production en Agriculture Biologique sur la commune de Vieux d'Izenave. La pépinière déménagera sur un plus grand terrain en fermage à Outriaz l'année prochaine. Je les remercie chaleureusement pour leur accueil et leur grand coup de pouce.



Le greffon donnera nos fruits préférés.
Il est prélevé sur un arbre mère.

Le porte-greffe donnera la future taille de l'arbre.
Il est semé ou acheté à une pépinière spécialisée.

Des végétaux de qualité produits dans un système agro-environnemental pérenne :

Des pratiques qui favorisent la biodiversité. Le sol est couvert (paillage ou couvert végétal). Des plantes mellifères sont semées entre les rangs. Je laisse certaines plantes spontanées grandir avec les arbres (chardon, coquelicot, trèfle, menthe sauvage, bugle rampante...). Elles accueillent ainsi des insectes auxiliaires comme la syrphie dont les larves mangent les pucerons.

Des plants rustiques avec une bonne implantation racinaire pour une meilleure reprise à la transplantation. Ils sont cultivés en altitude (entre 650m et 800m), sans traitement, sans arrosage, sans tuteurage systématique.

Un large choix de variétés savoureuses et rustiques. Elles sont issues des croqueurs de pommes du confluent Ain-Isère-Savoie, du verger de Tiocan, de la pépinière Brassart (mon maître de stage), de mes achats dans différentes pépinières, de la société pomologique de l'Indre ou d'amis passionnés de jardin. Certaines variétés sont locales, parfois rares et méritent d'être conservées, d'autres sont répandues plus largement.

J'ai effectué une demande pour être labellisé en agriculture biologique.

POMMES

Antonovka 600g



Le fruit : Très grosse pomme juteuse, acide et croquante.

Origine : Russie. Variété très répandue depuis 1900 et souvent surnommée « pomme du peuple »

Particularités : Résistante à la tavelure. Adaptée à l'altitude.

Floraison	Maturité
-----------	----------

Moyenne	Septembre
---------	-----------

Utilisation :

Bonne à croquer.

La pomme d'Api



Le fruit : Chair très fine, ferme, croquante, juteuse ; à saveur sucrée, relevée d'un léger parfum rafraîchissant.

Arbre : Variété très productive. Port pleureur.

Origine : Très très ancienne.

Particularités : Très rustique. Résistante à la sécheresse. Adaptée à l'altitude.

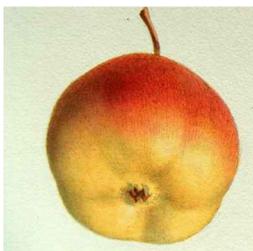
Floraison	Maturité
-----------	----------

Tardive	Mure fin août, se consomme d'octobre à mai.
---------	---

Utilisation

À croquer, à cuire, à jus.

Api étoilé



Le fruit : Chair fine, ferme, croquante, juteuse, goût bien équilibrée en acidité et en sucre. Variété d'apparat et de collection par excellence du fait de sa forme particulière à 5 branches.

Arbre : Variété vigoureuse. Port érigé, cueillette difficile. Productivité moyenne.

Origine : Variété décrite au XVIIème siècle sous le nom de pomme Pentagonale.

Particularités : Résistant aux gelées, adaptée à l'altitude. Résistant aux maladies.

Floraison	Maturité
-----------	----------

Moyenne	Récolte en octobre. consommation de janvier à mai.
---------	--

Utilisation

À croquer, à cuire, ornementale.

Ascailler

Le fruit : Pomme de gros calibre à la chair équilibrée, jaune, savoureuse, sucrée, acidulée et juteuse.

Arbre : Variété vigoureuse, alternante.

Particularités : Variété très rustique, faible sensibilité aux maladies.

Fertilité : Mauvaise pollinisatrice.

Floraison

Précoce

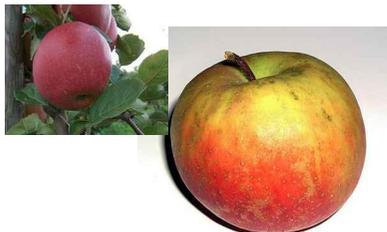
Maturité

Les pommes se consomment de septembre à décembre.

Utilisation

Toutes. Goût agréable. Particulièrement appréciée pour le jus.

Belle de Boskoop (en grise ou rouge)



Le fruit : Chair ferme, croquante, suffisamment sucrée et très acidulée.

Arbre : Variété qui préfère les terrains humides. Alternante en terrain sec.

Origine : Boskoop, Pays Bas, 1856.

Particularités : Variété rustique.

Fertilité : A besoin d'un autre pommier à proximité pour être pollinisée.

Floraison

Précoce.

Maturité

Cueillette début novembre pour avoir des arômes plus développés. Attendre un mois pour consommer. Jusqu'en février.

Utilisation

À croquer. Très riche en vitamine C. Pomme très appréciée cuite.

Belle fille de l'Indre



Le fruit : Chair tendre et juteuse, parfumée sans acidité.

Arbre : Variété moyennement vigoureuse, port étalé. Productive.

Origine : Inconnue mais elle est répandue dans le Nord de la Creuse et la Haute-Vienne.

Particularités : Très résistante aux maladies. Adaptée en altitude.

Floraison

Très tardive

Maturité

Récolte fin novembre. Peuvent se conserver jusqu'en mai.

Utilisation

Excellente à croquer. Pomme à jus.

Borowitsky



Le fruit : La chair blanche fine et juteuse, à la saveur acidulée et légèrement sucrée est bien parfumée.

Origine : Russie vers 1700.

Particularités : Variété rustique qui résiste aux grands froids. Adaptée à la montagne.

Une bonne résistance aux parasites et maladies.

Fertilité : Très bonne pollinisatrice.

Floraison

Floraison précoce.

Maturité

Pomme primeur, qui se consomme à complète maturité en juillet, août. Ne se garde pas au-delà du mois de septembre.

Utilisation

À croquer, à jus.

Calville d'Oullins

Fruits assez gros, coniques arrondis, à fond jaune presque totalement recouvert de rouge foncé, parfois un peu strié.

Le fruit : Chair blanche, mi-tendre, un peu juteuse, sucré, à peine acidulée, parfumée.

Arbre : Vigueur moyenne, port érigé. Peu d'alternance. Adaptée à tous les sols, même sableux.

Origine : Lyonnaise, semis de Calville rouge d'hiver, variété découverte par un pépiniériste à Oullins vers 1850.

Particularités : Variété rustique qui résiste aux grands froids. Adaptée à la montagne. Une bonne résistance aux parasites et maladies.

Fertilité : Très bonne pollinisatrice.

Floraison

Moyenne

Maturité

De bonne conservation, à consommer d'octobre à février.

Utilisation

Assez bonne crue mais meilleure cuite. Excellente en compote ou au four.

Cannelle blanche

Fruit de taille moyenne, conique. Peau lisse, d'un jaune blanchâtre, pointillée de brun, teinté de rouge du côté du soleil.

Le fruit : Chair blanche, fine, sucrée, sans acide, parfumée, au goût citronné, très bonne.

Origine : Pomme décrite en 1840, répandue de Villefranche/Saône à Saint-Etienne.

Floraison

Moyenne

Maturité

Maturité de décembre à mars.

Utilisation

À croquer.

Chantecler

Le fruit : Sa chair ferme et fondante dégage une saveur à la fois sucrée et acidulée et surtout très aromatique.

Origine : Variété moderne obtenue par l'INRA en 1977, issue de golden et reinette clochard.

Particularités : Utilisée en culture. Nécessite des soins.

Floraison

Tardive.

Maturité

Récolte début octobre et elle peut être consommée jusqu'à juin.

Utilisation

Excellente à croquer.

Conique

Le fruit : Moyen à assez gros Chair blanche, verdâtre, ferme, juteuse, peu sucré, douce, peu parfumé.

Origine : Variété ancienne retrouvée à La Forteresse (Isère)

Particularités : Rare.

Floraison

Moyenne

Maturité

Maturité mi-août

Utilisation

Pomme rafraîchissante d'été. A cuire, à jus.

Court pendu gris du Limousin



Le fruit : Moyen à assez gros. Au goût acidulé et sucré a une peau jaune roussâtre à gris, croquante, très fine, sucrée.

Arbre : Variété très productive.

Origine : Très réputée depuis le 15ème siècle dans plusieurs pays d'Europe. Considérée pendant longtemps comme la meilleure des pommes car, en plus de son bon goût, on lui accordait des vertus médicinales.

Particularités : Très résistante aux maladies. Recommandée en altitude. Éviter les zones trop venteuses, les fruits ont tendance à tomber.

Fertilité : Bonne pollinisatrice.

Floraison

Moyenne

Maturité

Maturité : décembre
Excellente conservation.

Utilisation

Excellente crue et cuite.

Court pendu rouge d'AYN

Le fruit : Fruits assez gros, de forme conique arrondie, assez bons.

Origine : Avant Pays savoyard. Semis de Calville rouge d'Hiver.

Floraison

Moyenne

Maturité

Conservation automne
hiver

Utilisation

À croquer, à cuire.

Croque de l'Ain

Épiderme à fond jaune plus ou moins lavé et strié de rouge.

Le fruit : Gros fruit à chair tendre, fine, juteuse, sucrée, acidulée, bien parfumée.

Origine : Variété cultivée avant 1800 en Bresse, Val de Saône et l'Ain.

Floraison

Moyenne

Maturité

Consommation de
janvier à avril.

Utilisation

À croquer, à jus.

Cusset

Gros fruit, jaune clair à maturité, rosé à l'insolation,

Le fruit : Chair tendre, fine et sucrée, peu parfumée.

Arbre : Vigueur assez forte une fois l'arbre bien installé.

Origine : Originaire de la commune de Poleymieux, au Mont d'Or (Rhône),

Particularités : Variété rustique, peu sensible aux maladies. Recommandée en altitude. Très présente dans la région.

Floraison

Très tardive

Maturité

A consommer entre
janvier et mars.

Utilisation

À croquer, à cuire.

De l'Estre / Sainte Germaine



Le fruit : Chair mi ferme, sucrée, acidulée, juteuse, bien parfumée,

Arbre : Variété moyennement vigoureuse, dressée, productive.

Origine : Variété ancienne du Limousin (1750). Cultivée.

Particularités : Peu sensible aux maladies. Une valeur sûre. Adaptée à l'altitude. Très fertile.

Floraison

Moyenne

Maturité

Très longue conservation.
Délicieuse après décembre.

Utilisation

Excellente pour toutes les utilisations.

Demoiselle plate

Le fruit : Chair crème, fine, ferme, juteuse, sucrée, légèrement acidulée, très goûteuse.

Origine : inconnue. pomme locale

Fertilisé : Nécessite la présence d'une autre variété pollinisatrice.

Floraison

Moyenne

Maturité

Récolte novembre.
Automne hiver

Utilisation

Pomme succulente.

Fer

Le fruit : Chair acidulée, très ferme, suffisamment juteuse, assez goûtée.

Arbre : Variété peu vigoureuse dans les premières années. Variété très productive tous les ans quand l'arbre est bien enraciné. Port en boule, un peu retombant.

Origine : Originaire des Hautes Cévennes d'Ardèche.

Particularités : Variété très rustique. Bonne résistance aux maladies. Recommandée en l'altitude. Arbre de plein vent.

Floraison

Très tardive.

Maturité

Excellente conservation.

Utilisation

Se consomme crue ou en jus mais plutôt à cuire. Donne un très bon cidre.

Fer de Dolomieu

Le fruit : Chair blanche, très fine, croquante, juteuse, sucrée, peu acidulée, moyennement goûteuse.

Origine : Pomme locale.

Particularités : Pas de sensibilité aux parasites. Adaptée à l'altitude.

Floraison

Semi-tardive

Maturité

Très longue conservation

Utilisation

Bonne à croquer, excellente en cuisine, ou pour le jus.

Feuilloux

Gros fruit jaune d'Or, lavé de rouge vif côté soleil.

Le fruit : Chair mi-tendre, blanc jaunâtre, juteuse, assez sucrée et parfumée.

Arbre : Variété vigoureuse. Port arrondi. Mise à fruit rapide.

Origine : Auvergne.

Particularités : Bonne résistance aux maladies. Adaptée à l'altitude.

Floraison

Tardive

Maturité

Récolte en octobre novembre.
Consommation de décembre à avril.

Utilisation

Pomme polyvalente.
Délicieuse à croquer, en pâtisserie ou en jus.

Grand Alexandre



Le fruit : Très juteuse, d'un goût acidulé et très sucré, sa chair est croquante, assez tendre, très savoureuse, arôme bien prononcé.

Arbre : Variété vigoureuse. Moyennement productive. Protéger du vent car les fruits ont tendance à tomber.

Origine : Variété ancienne de pomme russe.

Particularités : Bonne résistance aux maladies. Adaptée à l'altitude.

Floraison

Moyenne

Maturité

Les fruits ne se conservent pas longtemps mais ils se consomment à maturité sur une période assez longue (septembre-novembre).

Utilisation

À croquer.

Groin de veau

Le Groin de veau est un fruit plutôt petit, avec une forme particulière de bonde de barrique. Il est jaune, légèrement lavé de rose à l'insolation.

Le fruit : La chair est ferme, fine, juteuse, sucrée, acidulée, très savoureuse.

Arbre : Productif, peu alternant. Port retombant.

Origine : Pomme locale, Avant-Pays savoyard.

Particularités : Arbre rustique. Adapté à l'altitude.

Floraison

Moyenne

Maturité

Mure en novembre. La conservation peut être assez longue : jusqu'en mars-avril.

Utilisation

À croquer.

Jeanne Hardy

Le fruit : Très gros fruits d'automne, chair tendre, juteuse, goûteuse.

Arbre : Variété vigoureuse.

Origine : Semis de Grand Alexandre effectué à l'école nationale d'horticulture de Versailles par H. Hardy qui lui a donné le prénom de sa fille. 1879.

Particularités : Adaptée à l'altitude

Fertilité : Bonne pollinisatrice.

Floraison

Floraison moyenne

Maturité

Automne (septembre à novembre)

Utilisation

À croquer et à cuire.

Jolibois

Le fruit : petite pomme à la chair mi-croquante, blanche avec tendance verdâtre, très sucrée, bonne acidité, juteuse et délicatement parfumée. Délicieuse. Arômes subtiles de rose, fraise, vanille.

Arbre : Variété vigoureuse et très productive.

Origine : Yonne

Particularités : Variété rustique, peu sensible aux maladies. Résistant à la tavelure. Culture possible en altitude.

Floraison

Moyenne

Maturité

Cueillette octobre.
Consommation de décembre à mai.

Utilisation

À croquer, jus ou cidre.

Melrose



Le fruit : Chair fine, couleur crème, juteuse, sucrée, peu acide et croquante.

Arbre : port semi érigé.

Origine : Variété moderne. 'Melrose', est une variété qui a été créée aux Etats-Unis dans les années 40.

Particularités : Utilisée dans les vergers de production. Arbre qui peut nécessiter une attention particulière pour avoir une fructification régulière.

Floraison

Moyenne

Maturité

Récolte mi septembre.
Consommation de décembre à avril.

Utilisation

Délicieuse à croquer et à cuire.

Mignonnette d'Herbassy

Fruit assez gros, d'une belle couleur jaune lavée et striée de rouge,

Le fruit : Chair ferme, juteuse, sucrée, légèrement acidulée et un peu parfumée.

Arbre : Variété très vigoureuse, alternante. Port érigé, étalé.

Origine : Très cultivée dans l'Isère (le Royans), elle est toujours cultivée autour de St Marcelin.

Particularités : Très résistante aux maladies.

Floraison

Moyenne

Maturité

Bonne conservation de novembre à avril.

Utilisation

À croquer, à cuire, jus.

La Nationale

Gros fruit à fond vert-jaune presque totalement lavé et strié de rouge, piqueté de nombreuses lenticelles claires.

Le fruit : La chair est ferme, fine, sucrée, légèrement acidulée, et très juteuse.

Arbre : Arbre au port étalé, très productif, qui ne nécessite pas d'entretien.

Origine : Originnaire de St Romain au Mont d'Or (69) en 1860.

Particularités : Arbre très rustique adaptée aux zones gélives et à l'altitude.

Floraison

Tardive

Maturité

Novembre à avril

Utilisation

À croquer (au printemps), tartes et à jus.

Patte de loup



Le fruit : Elle est sucrée, délicatement acidulée et parfumée avec un léger goût anisé.

Arbre : Variété vigoureuse. Port érigé.

Origine : Maine et Loire, XVIIème siècle. La marque, comme une griffure de loup lui a donné son nom.

Particularités : Variété très rustique. Adaptée aux zones ventées car bien attachée à l'arbre. Adaptée en altitude.

Fertilité : Bonne pollinisatrice.

Floraison

Maturité

Floraison mi tardive - Se cueille en octobre tardive.

avant les premières gelées, maturité de décembre à avril.

Utilisation

À croquer, à cuire, à jus.

Pomme d'île

Le fruit : Conique , jaune maculé de rouge , croquant , juteux , sucré , légèrement acidulé, au parfum particulier très appréciable.

Arbre :Port très érigé. Mise à fruits rapide .

Origine : Sud Ouest. Grande variété commerciale dans le pays d'Agen.

Particularités :Bonne résistance aux gelées tardives. Légèrement sensible à la tavelure.

Fertilité : très fertile

Floraison

Maturité

Floraison moyenne à Récolte Septembre mi précoce.

Octobre.
Conservation jusqu'en mars

Utilisation

À croquer, jus.

Racine rouge

Le fruit : Chair jaunâtre, mi-tendre, peu sucrée, ferme, pas très juteuse, assez serrée, saveur parfumée et délicate.

Arbre : Arbre au port étalé et aux branches fines. Aime une terre fraîche.

Origine : Pomme traditionnelle de Vendée, toujours cultivée.

Particularités : Peu sensible aux maladies. Idéal en haute tige, arbre de plein vent.

Floraison

Maturité

Tardive.

Décembre à mars.

Utilisation

Bonne pomme à croquer.

Rambour d'hiver

Le fruit : Chair sucrée, acidulée, mi-tendre, agréable.

Arbre : Port retombant.

Origine : Ancienne variété du Nord-Est de la France.

Particularités : Adaptée à l'altitude.

Floraison

Maturité

Semi-tardive

Fruit d'hiver.

Utilisation

Bonne à croquer, réputée en pâtisserie.

Rayée du bouchage

Fruits à fond jaune lavé et strié de rouge sombre, surtout à l'insolation.

Le fruit : Assez gros. La chair est mi-tendre, juteuse, sucrée, agréablement acidulée et parfumée.

Arbre : arbre très productif. Non alternant.

Floraison

Maturité

récolte début octobre. Se consomme d'octobre à février.

Utilisation

Bonne à croquer, cuite, jus.

Reine des reinettes



Le fruit : Chair à peine acidulée, bien sucrée, moyennement juteuse, fine et croquante, à saveur agréable bien caractéristique. Une des meilleures pommes d'automne.

Arbre : forte vigueur. Mise à fruit rapide. Tendance à l'alternance.

Origine : Originaire de Hollande, du XVIIIème siècle.

Particularités : Rustique. résistance aux maladies. Adaptée à l'altitude.

Fertilité : Très bonne pollinisatrice. Floraison très longue.

Floraison

Maturité

Moyenne, s'étale sur un quinzaine de jours. La récolte est échelonnée dès septembre. A consommer jusqu'à la mi-décembre.

Utilisation

À croquer et pâtisserie.

Reinette blanche du Canada



Le fruit : Bonne pomme: sucrée, acidulée et parfumée.

Arbre : forte vigueur. Mise à fruit lente. Demi érigé, s'étalant avec la charge.

Origine : Variété décrite en 1821.

Particularités : Peu sensible à l'oïdium et à la tavelure.

Fertilité : Nécessite la présence d'une autre variété pollinisatrice.

Floraison

Maturité

Moyenne

Se conserve jusqu'à mars. Devient farineuse si conservation longue.

Utilisation

Bonne à croquer. Excellente pomme à cuire en compote. Ne tient pas en tarte.

Reinette grise du Canada



Le fruit : La Reinette grise du Canada est incomparable, à peau couleur cannelle. Elle est juteuse, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Arbre : Bois très fort. Port retombant.

Origine : peu sensible à la tavelure.

Fertilité : Nécessite la présence d'une autre variété pollinisatrice.

Floraison

Maturité

Moyenne

Utilisation

À croquer, jus, fondante en compote mais pas tarte.

Reinette Clochard

Le fruit : Sa chair ferme est juteuse, sucrée.

Arbre : Variété vigoureuse. Mise à fruit lente mais production abondante par la suite.

Origine : Variété répandue en Charente et dans les deux Sèvres.

Particularités : Résistante aux maladies. Adapté aux zones gélives et à l'altitude.

Fertilité : Bonne pollinisatrice.

Floraison

Moyenne

Maturité

Se consomme de décembre à avril.

Utilisation

À croquer, excellente.

Reinette Marcel

Fruit assez gros, sphérique aplati, à épiderme jaune lavé de rouge à l'insolation.

Le fruit : Chair mi-tendre, juteuse, sucrée, avec une légère acidité, parfumée.

Arbre : Variété

Origine : Serait un semis de hasard d'une dame prénommée Marcel. Cultivée dans la vallée de la Saône au Nord de Lyon et autour de Trévoux dans les années 50.

Floraison

Maturité

Se consomme jusqu'en mars.

Utilisation

À croquer.

Rose des Verchères

Le fruit : Surprise, les premiers fruits arrivent, je n'ai pas encore goûté.

Arbre : Variété vigoureuse. Fructification rapide.

Origine : Variété retrouvé localement par les croqueurs de pomme du confluent Ain-Isère-Savoie, à l'étude.

Floraison

Maturité

Utilisation

Sans pareil de Peasgood



Le fruit : Une des plus grosses pomme. De fin d'été, très rafraîchissante. douce, sucrée, juteuse et parfumée.

Arbre : Les rameaux sont érigés. La grosseur et le poids des fruits peu nécessiter de palisser l'arbre.

Origine : Origine : 1872, Angleterre.

Particularités : Un peu sensible à la moniliose. A ne pas trop exposer au vent en raison de la taille des fruits.

Fertilité : Bonne pollinisatrice.

Floraison

Semi-tardive.

Maturité

septembre-Octobre.

Utilisation

À croquer, à cuire (cuisson rapide), cidre.

Signe Tillisch



Le fruit : Excellente grosse pomme d'automne. Chair crème, juteuse. Acidulé, parfumé.

Arbre : L'arbre a une croissance assez rapide, une longue durée de vie et peut encore porter de nombreux fruits même à un âge avancé.

Origine : Variété originaire du Danemark en 1866. Variété très populaire qui avait presque disparue. Variété retrouvée en deux exemplaires dans un ancien verger des Terres Froides.

Floraison

Moyenne

Maturité

Se consomme de mi-septembre à fin novembre.

Utilisation

Très bonne. À croquer et à cuire.

Teint frais



Le fruit : Très gros fruits. Chair blanche, fine, tendre et croquante, très juteuse, sucrée, des plus savoureuses pour les amateurs de fruits acidulés.

Arbre : Vigueur forte, rameaux gros, longs, étalés.

Origine : Variété bretonne (1760) retrouvée localement.

Particularités : Légère sensibilité au chancre et oïdium si région très humide.

Fertilité : Bonne pollinisatrice.

Floraison

Moyenne à tardive

Maturité

Récolte mi octobre. Consommation de décembre à mars.

Utilisation

Bonne à croquer, excellente en jus ou à cuire.

Trompe gelée

Fruit moyen, jaune verdâtre lavé de rose à l'insolation

Le fruit : Chair tendre, douce, très juteuse, très sucrée, peu acidulé.

Arbre : Arbre moyennement vigoureux.

Origine : Variété présente dans l'Ouest de la France.

Particularités : Peu sensible à la tavelure. Présente une bonne résistance aux gelées tardives.

Floraison

Mi-Tardive. Très belle floraison rose, violacée.

Maturité

Récolte à partir de mi-septembre pour une conservation jusqu'en décembre.

Utilisation

À croquer, à jus. Excellente en confiture ou gelée, elle est connue pour son fort taux en pectine.

Verte à longue queue **Le fruit :** Chair blanc verdâtre, mi-fine, tendre, juteuse, sucrée, légère acidité.

Arbre : Variété très vigoureuse.

Origine : Variété trouvée à Courtenay (38) et au verger de Beauvoir sous le nom de « Rose plate ». à l'étude.

Fertilité : Nécessite la présence d'une autre variété pollinisatrice.

Floraison

Moyenne

Maturité

Fin de l'automne - hiver.

Utilisation

À croquer, et à cuire (compote et pâtisserie), jus et cidre.

POIRES

Beurré Hardy



Le fruit : La chair est blanche, fine, fondante, un peu grenue autour des loges, bien juteuse, sucrée, acidulée et bien parfumée.

Arbre : Planté dans une terre meuble, légère, fraîche et fertile, il est vigoureux. Eviter les terres sèche ou trop argileuse.

Origine : française, très répandue et cultivée.

Particularités : Très résistante aux maladies et au transport.

Fertilité : très fertile.

Floraison

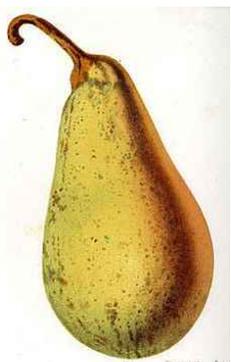
Maturité

Récolte mi septembre.
Consommation septembre, octobre.

Utilisation

De table

Curé



Le fruit : Gros fruit blanche ou blanc verdâtre, sucrée, agréablement parfumée bien qu'un peu âpre, mi-fondante. Le goût de cette poire change selon les biotopes, pour cette raison on la dit bonne ou mauvaise avec la même assurance.

Origine : Inconnue.

Particularités : Résistante à la tavelure.

Floraison

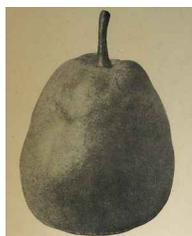
Maturité

Précoce Cueillette à partir du 15 octobre, elle mûrit lentement, devient jaune sans blettir et se conserve jusqu'à Noël.

Utilisation

Elle reste cependant une poire à cuire. Cette poire est également consommable au couteau mais il est nécessaire de la laisser mûrir un à plusieurs mois (elle vire alors du vert au jaune).

Duchesse Bérerd



Le fruit : Chair très fine, très sucrée, presque fondante, acidulée.

Arbre : Variété vigoureuse et fertile. Éviter l'exposition aux vents, les gros fruits risquent de tomber.

Origine : La variété a été obtenue, vers 1885, d'un semis de Duchesse Bronzée par Étienne Bérerd, propriétaire-arboriculteur, à Quincieux (Rhône)

Particularités : Peu sensible à la tavelure. Bien dans le Sud et bien en altitude.

Fertilité : Très bonne.

Floraison

Maturité

Moyenne Octobre à décembre

Utilisation

Crue.

Fleur d'hiver

Le fruit : Petit fruit. Peau jaune, chair très fine et douce, délicieuse crue ou cuite.

Arbre : Mise à fruit rapide.

Particularités : Rustique. adaptée à l'altitude.

Floraison

Tardive

Maturité

Maturité mi-octobre.
Longue
conservation.

Utilisation

Crue.

Joséphine de Maline



Le fruit : Fruits assez gros, blanc rosé, surfine, fondante, très juteuse ; à saveur sucrée, relevée d'un parfum de rose prononcé.

Origine : Origine de Malines, Belgique. Cultivée.

Particularités : Résistante à la tavelure.

Floraison

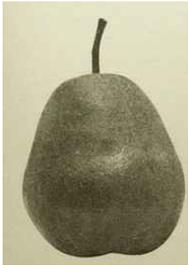
Maturité

Courant hiver,
jusqu'en mars.

Utilisation

Crue.

Précoce de Trévoux



Le fruit : Chair blanche tendre, fondante, juteuse, sucrée, relevée, légèrement parfumée souvent sans pépin. Rafraichissante. Succulente.

Arbre : Arbre de vigueur moyenne, mise à fruit rapide et régulière.

Origine : La Précoce de Trévoux est une variété de poire de table d'origine française, créée à la fin du XIXe siècle (1862) par un arboriculteur de Trévoux (Ain).

Particularités : Bonne résistance à la tavelure. Sensible au gel tardif.

Floraison

Moyenne

Maturité

La récolte
s'échelonne de mi-
août à début
septembre.

Utilisation

Crue ou cuite, en pâtisserie.
En sirop ou en conserve.

Ripoux Rousset

Petites poires.

Le fruit : Chair tendre, très juteuse, sucrée, excellente.

Arbre : Port érigé.

Origine : Très rare. Un unique arbre a été identifié dans les Terres Froides à 540 m d'altitude.

Particularités : Adaptée à l'altitude.

Floraison

Tardive.

Maturité

Mûre fin août, début septembre.
Faible durée de conservation.

Utilisation

Crue.

CERISES

Burlat



Le fruit : c'est un bigarreau à chair rouge vif et juteuse.

Arbre : Vigueur forte, port érigé. Peut faire un bel arbre d'ombrage. Productif.

Origine : Origine Lyon, arbre repéré en 1815. Représente la moitié des cerisiers cultivés en France.

Particularités : La maturité précoce le protège de la mouche de la cerise.

Fertilité : Pollinisé par Napoléon, Reverchon, Van, Marmotte.

Floraison

Précoce

Maturité

Elle est disponible de la fin de mai à la mi-juin.

Utilisation

Crue ou cuite.

Cœur de pigeon

Gros fruits à la forme pointue évoquant un cœur.

Le fruit : Les cerises sont très fermes, croquantes à la peau brillante, rouge carmin et jaune, jus abondant et sucré.

Arbre : Variété très vigoureuse, très productive.

Origine : Variété ancienne d'Anjou (1540)

Particularités : Bien en altitude.

Fertilité : Très bonne pollinisatrice. Pollinisé par Napoléon, Burlat.

Floraison

Moyenne

Maturité

Mi juin

Utilisation

Crue ou cuite.

Géant d'Hedelfingen

Le fruit : Leur chair ferme est délicieusement sucrée et juteuse à souhait !

Arbre : Vigueur moyenne, mise à fruit lente.

Origine : Hedelfingen, Allemagne, 1850.

Fertilité : Variété bonne pollinisatrice.

Floraison

Moyenne

Maturité

Mi à fin juin.

Utilisation

Crue ou cuite.

Griotte de Montmorency



Le fruit : Griotte juteuse au goût très acidulé et légèrement sucré.

Arbre : La mise à fruits est moyenne mais plus rapide que les bigarreaux.

Origine : ancienne.

Fertilité : C'est une variété autofertile, ne nécessitant pas d'être associée à une autre variété pour la pollinisation.

Floraison

Moyenne

Maturité

Fin juin

Utilisation

Ces griottes sont idéales pour la transformation (confitures, conserves, eau-de-vie).

Marmotte

Le fruit : fruit à chair ferme, rouge sucrée et acidulée, très bonne qualité gustative.

Arbre : Variété Vigoureuse et très productive.

Origine : Horticole ; obtenu à Jussy, Yonne (F) vers 1850 par un pépiniériste surnommé Marmotte.

Fertilité : Pollinisée par Burlat.

Floraison

Précoce

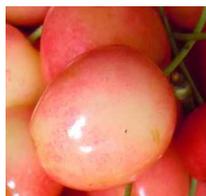
Maturité

À partir de mi juin

Utilisation

Crue ou cuite. La saveur de 'Marmotte' est particulière, c'est une variété ancienne qui garde sa typicité

Napoléon



Le fruit : Chair blanche, sucrée, juteuse et parfumée.

Arbre : De bonne vigueur, le cerisier Napoléon a un port demi-érigé.

Origine : Ancienne variété d'origine allemande. (XVIIème siècle)

Particularités : Adaptée au climat chaud.

Fertilité : Pollinisée par Burlat. Bonne pollinisatrice.

Floraison

Moyenne

Maturité

Juin, juillet, 1mois après Burlat.

Utilisation

Crue, conserve, confiserie.

Reverchon

Le fruit : Les cerises sont volumineuses à chair rose, croquante, et délicieusement sucrée et acidulées.

Arbre : Variété d'une grande vigueur. Production faible au début mais s'accroît chaque année.

Origine : D'origine italienne (Florence)

Particularités : Résiste à l'éclatement. Adaptée à l'altitude.

Fertilité : Pollinisée par Napoléon, Burlat ou Géant d'Hedelfingen.

Floraison

Tardive

Maturité

Mi juin

Utilisation

Crue ou en pâtisserie.

Van

Le fruit : Fruits sucrés, juteux et savoureux, chair ferme et croquante, petit noyau.

Arbre : Variété très productive, mise à fruit rapide.

Origine : Obtention canadienne récente.

Particularités : Ces cerises résistent bien à l'éclatement.

Fertilité : Pollinisée par Burlat, Napoléon.

Floraison

Précoce

Maturité

Mi juin. Burlat + 20 jours.

Utilisation

Crue ou en pâtisserie.

PRUNES

Bonjour

Bleu violacé foncé, apparaît d'un joli bleu clair avec la pruline qui la recouvre.

Le fruit : Énorme prune ovoïde à la chair jaune verdâtre, juteuse, acidulée et sucrée, délicatement parfumée au goût fort agréable.

Arbre : Variété érigé, à la productivité moyenne. Très longue longévité. Il peut se receper.

Origine : Origine : 1923, elle fut cultivée par Francis, Bonjour, pépiniériste dans la Loire.

Particularités : Très rustique.

Fertilité : Pollinisée par Reine-claude de Bavay.

Floraison

Floraison précoce.

Maturité

Maturité étalé en
Septembre - Octobre
– se conserve
jusqu'à décembre.

Utilisation

Crue ou cuite

Cul de poulet

Le fruit : petit à moyen, ovoïde, forte pruline. Sucrée, très bien parfumée.

Origine : Savoie, Haute Savoie..

Fertilité : autofertile.

Floraison

Maturité

À partir de mi-août.

Utilisation

Très bonne pour tous usages : frais, congélation, séchage, pâtisserie, conserves, alcools.

Farote

Le fruit : Fruit moyen, oblong, Violet pourpre foncé fortement pruiné.

Arbre : Variété vigoureuse, productive, alternante. Peu se resemer mais drageonne beaucoup.

Origine : Variété emblématique de la vallée de la Bourbre et des « Terres froides ».

Particularités : Résistant aux maladies.

Floraison

Maturité

2ème semaine
d'août.

Utilisation

Bonne en confiture. Séchée en pruneaux. Réalisation d'alcools.

Mirabelle de Nancy



Le fruit : Sa chair est ferme, jaune orangé, très sucrée, mielleuse, parfumée au goût typique de la mirabelle.

Arbre : Variété très vigoureuse. Mise à fruit rapide et très régulière. Très productif ensuite. Port semi érigé.

Origine : Controversée. Cultivée dans l'Est.

Particularités : Adaptée en altitude, climat frais.

Fertilité : Partiellement autofertile. Pollinisée par reine-claude d'Oullins.

Floraison

Moyenne.

Maturité

Récolte qui s'étale sur une vingtaine de jour. À partir de la 2ème semaine d'août.

Utilisation

Crue, pâtisserie, conserve.

Madame Bonnard

Le fruit : Gros fruit sphérique. Très savoureuse, possède un parfum prononcé très différent des prunes habituelles. Goût délicieux, variété qui mériterait d'être beaucoup plus connue.

Arbre : Facile à cultiver, peu sensible à l'alternance. Variété très vigoureuse.

Origine : Origine ancienne (région de Vienne en Isère).

Particularités : Adaptée à l'altitude.

Fertilité : Pollinisatrice de perdrigon violet, pruneau de Passy.

Floraison

Tardive

Maturité

Maturité étalée à partir de mi août.

Utilisation

De bouche, confiture, alcool.

Perdrigon violet

Le fruit : Épiderme vert virant pourpre à maturité en août. Saveur typique. Chair jaune, ferme. Très fin, eau abondante, sucrée, bien parfumé.

Arbre : Se taille bien, ce qui est rare chez les pruniers.

Particularités : Adaptée à l'altitude.

Fertilité : Pollinisateur inconnu.

Floraison

Tardive

Maturité

Mi août, septembre.

Utilisation

De première qualité crue, séché ou cuite. Servait à faire des pistoles en Provence.

Prune d'Ente

Le fruit : Abondamment sucrée et parfumée.

Arbre : Variété assez vigoureuse, port érigé ou semi érigé, retombant, production régulière.

Fertilité : Autofertile. Ne nécessite pas d'être fertilisée par une autre variété. Excellente pollinisatrice.

Floraison

Maturité

2ème semaine d'août.

Utilisation

Convient au séchage. Cultivar très cultivé pour faire les pruneaux d'Agen.

Pruneau de Passy

Le fruit : Gros fruit. Prune assez proche de la questche

Origine : Origine ancienne et inconnue. La prune de Passy est souvent utilisée, après séchage, dans la recette du forçage, plat typique de la vallée de l'Arve.

Particularités : Adaptée à l'altitude. Ne tombe pas de l'arbre même mûre.

Floraison

Tardive

Maturité

On la récolte, selon son utilisation, de mi-septembre à mi-octobre. Cueillie tardivement, alors qu'elle est déjà ridée, elle sera encore bien plus sucrée et servira à la fabrication des pruneaux.

Utilisation

Séché en pruneau.

Reine-claude dorée



Le fruit : Chair jaune verdâtre, ferme, très juteuse, très sucrée, très parfumée.

Arbre : Arbre vigoureux à port étalé, peu ramifié, à floraison moyenne, à mise à fruit lente, productivité assez alternante. Peut être cultivé partout.

Particularités : Sensible à la rouille, résistante au monilia.

Fertilité : Pollinisée par mirabelle de Nancy, reine-claude de Bavay, prune d'Ente

Floraison

Moyenne

Maturité

Mi août.

Utilisation :

Excellente en bouche. A cuire.

Reine-claude D'Oullins

Grosse prune, épiderme vert virant doré à maturité.

Le fruit : Chair jaune, assez juteuse, sucrée et parfumée. Le noyau adhère peu à la chair.

Arbre : Port érigé, grande vigueur. Mise à fruits lente.

Origine : Repérée dans l'Ain (Coligny) puis diffusé par M. Massot, pépiniériste à Oullins. XIX^e siècle.

Particularités : Adaptée à l'altitude. Résistante aux maladies.

Fertilité : Autofertile. Bonne pollinisatrice de reine-claude dorée.

Floraison

Moyenne

Maturité

Août. Récolte étalée dans le temps,

Utilisation

Table, à cuire.

Reine-claude violette

Le fruit : Variété de prune proche de la reine-claude dorée mais de couleur violette. Son fruit est rond avec la chair jaune très sucrée

Arbre : Variété vigoureuse, fertile, productivité moyenne. Alternante.

Origine : Certainement M Galoppin, Liège en Belgique.

Particularités : Résistante au monilia, sensible à la rouille.

Fertilité : Pollinisée par mirabelle de Nancy.

Floraison

Floraison précoce à Fin août. Septembre semi précoce.

Maturité

Utilisation

Table, à cuire.

PÊCHERS

pêche de vigne : petite pêche issue de noyau, délicieuse.

COGNASSIER

Géant du Portugal

Le fruit : Gros fruit duveteux jaune vif. Chair fine et très parfumée.

Arbre : Variété assez vigoureuse. La taille définitive de l'arbre sera moyenne. Bonne production. Aime être abrité.

Origine : Nommé par Miller en 1768.

Particularités : Assez résistant aux maladies. Culture possible en altitude. Magnifique floraison.

Fertilité : Autofertile qui ne nécessite pas d'autres variétés pollinisatrices.

Floraison

Moyenne

Maturité

Octobre, novembre.

Utilisation

Excellent à cuire, en confiture, gelée, pâte de fruit, agrément les plats en sauce.

NASHI

Hosui

Le fruit : Chair granuleuse, juteuse, rafraîchissante.

Arbre : Arbre à petit développement. Parfait dans un petit jardin. Fructifie régulièrement.

Origine : De la même famille que les poiriers. Vient d'Asie.

Particularités : Très résistant aux maladies. Peu sensible aux gelées tardives. Adaptée à l'altitude.

Fertilité : Nécessite un poirier ou une autre variété de nashi à proximité.

Floraison

Précoce.

Maturité

Septembre à décembre

Utilisation

Table, à cuire.

PETITS FRUITS

Les petits fruits sont autofertiles, un seul pied suffit pour avoir des fruits.

Caseillier



Le fruit : Taille entre cassis et groseille à maquereau. Leur goût est à la fois fruité et acidulé, proche du cassis mais avec la texture de la groseille à maquereau.

Arbuste : Arbuste sans épine très vigoureux atteignant facilement 2 mètres de haut et 2 mètres de large. Mise à fruit lente. Très productif ensuite.

Origine : Allemagne 1980, hybride entre cassis et groseille à maquereau.

Particularités : Très riche en vitamine C.

Fertilité : Autofertile. Les fruits sont stériles. Se multiplie uniquement par bouturage.

Maturité

Récolte étalée de mi juin à juillet.

Utilisation

Frais, confiture, compote en sorbet, en sirop.

Groseillier



Versaillaise blanche

Le fruit : Sucré, moins acidulé que les groseilles rouges. Belles grappes.

Arbuste : Vigueur moyenne. Mise à fruit rapide sur bois de 2 ans. Productif. Facile à conduire.

Particularités : Ne sont pas mangés par les oiseaux.

Maturité

Juillet

Utilisation

Frais, confiture, compote, en sorbet, en sirop.

Groseillier

Junifer

Le fruit : Produit de longues grappes de fruits rouges brillants, très parfumés.

Arbuste : Vigoureuse et très productive. Hauteur : 2m ; largeur 1m20.

Particularités : Variété précoce. Riche en pectine, parfait pour la gelée de groseille.

Maturité

juin

Utilisation

Frais, confiture, compote, en sorbet, en

sirop.

Groseillier

Jonkher Van Test

Le fruit : Elle produit de longues grappes de fruits rouges, légèrement acides, de gros calibre.

Arbuste : Variété vigoureuse et très productive. Hauteur : 2m ; largeur 1m20.

Particularités : Variété précoce, conseillée pour les régions aux hivers froids. Résistantes aux maladies.

Maturité

juin

Utilisation

Frais, confiture, compote, en sorbet, en sirop.

Groseillier à maquereau



Le fruit : Gros fruit acidulé au goût de groseille, chair fondante, peau épaisse.

Arbuste : Arbuste épineux atteignant 1 bon mètre de haut. Très productif.

Origine : Le nom viendrait du fruit qui servait d'agrément au poisson.

Maturité

Récolte étalé en juillet

Utilisation

Frais, confiture, compote, en sorbet, en sirop.

Cassissier

Titania

Le fruit : Petite baie noire sucrée, acidulée au goût particulier de cassis.

Arbuste: Arbuste atteignant 1 bon mètre de haut. Très productif.

Origine : Nord de l'Asie.

Particularités : Usage médicinal très ancien. Anti-oxydant, vitamine C...Très résistant aux maladies.

Maturité

Récolte étalée en juillet

Utilisation :

Frais, confiture, compote, en sorbet, en sirop, liqueur.

Tisane avec les feuilles.

Goji



Le fruit : Il se présente sous la forme d'une petite baie rouge, allongée, de saveur légèrement sucrée.

Arbuste : Arbuste extrêmement vigoureux atteignant rapidement 2 mètres de haut et autant en largeur. Il faut le tailler régulièrement pour éviter que les longues tiges ne retombent au sol et se marcotent.

Origine : Asie. Il est souvent commercialisé sous forme séchée.

Particularités : Considéré comme un super fruits aux multiples vertues. Produit abondamment en altitude quand les gelées n'arrivent pas trop tôt.

Maturité

Tardive, octobre, novembre.

Utilisation

Frais ou séché.

Framboise jaune



Fall Gold

Le fruit : Jaune, sucré, assez gros, ferme.

Plant : Variété remontante, productive.

Particularités : La couleur jaune n'attire pas les oiseaux. Planter à mi-ombre dans un endroit frais.

Maturité

Récolte en juin/juillet puis septembre octobre jusqu'aux premières gelées.

Utilisation

Frais, confiture, compote, en sorbet, en sirop, liqueur.

Framboise rouge

Héritage

Le fruit : Jaune, sucré, assez gros, ferme.

Plant : Variété remontante, très productive.

Particularités : Adapté à la plupart des terrains. Tolère les situations ensoleillées.

Maturité

Récolte en juin/juillet puis septembre octobre jusqu'aux premières gelées.

Utilisation

Frais, confiture, compote, en sorbet, en sirop, liqueur. Bonne tenue à la congélation.

Mûre sans épine

Buckingham

Le fruit : Goût de framboise, sucré, bien acidulé. A consommer très mûre.

Arbre : Hauteur 2-3 mètres. Très productif.

Origine : Croisement entre mûre sauvage et framboise.

Maturité

juillet

Utilisation

Se consomme crue, en confiture, en sorbet...

VIVACES

Consoude



Plante vivace buissonnante, elle peut atteindre 1,50 m de haut.

Mellifère.

Plante compagne au jardin, sert pour les purins, paillage, se cuisine...

Peut se planter aux pieds des arbres.

Maturité

Floraison du printemps à l'automne.

Tanaisie



Plante vivace buissonnante, atteint un bon mètre de haut,

Mellifère.

Plante compagne au jardin. Très odorante, elle a toute sa place dans le jardin comme répulsif contre les ravageurs où habitats pour les auxiliaires. Elle peut être utilisée pour réaliser toute sorte de « potions ». (purin, décoction....) Vermifuge pour les animaux.

Maturité

Floraison août septembre.

Sauge officinale



Plante vivace tapissante, couvre très rapidement le sol.

Mellifère.

Médicinale.

Maturité

Floraison en mai et tout l'été.

Origan



Plante vivace aromatique, 50 cm de diamètre.

Aromate pour la cuisine.

Origine : Moyen Orient

Maturité

Floraison en fin d'été et tout l'automne.

Carex



Plante vivace de milieu humide.

Maturité

Oreille d'Ours



Épiaire de Byzance

Plante vivace très bon couvre sol, adapté à tout type de sol, bien en milieu sec. Couvre rapidement le sol. Les hampes florales atteignent jusqu'à 70cm de haut.

Les feuilles sont duveteuses comme une peau d'animal.

Mellifère.

Maturité

Floraison longue, juin, juillet.

Absinthe



Plante vivace buissonnante atteignant facilement 1 mètre de haut. Elle se plaît partout, elle est souvent présente dans les terres pauvres, arides, friches, bord de chemin.

C'est une plante médicinale, célèbre comme ingrédient servant à la fabrication d'un alcool du même nom.

C'est une plante compagne au jardin. Elle est utilisée depuis longtemps comme répulsif contre les insectes sous forme d'extrait fermenté.

Il faut éviter de la planter proches des cultures, elle nuit au développement des plantes à proximité. Elle se reproduit facilement et peut devenir envahissante lorsqu'on laisse des espaces non entretenus.

Maturité

Floraison estivale.

PLANTS DE HAIE

Cornouiller sanguin		semis
Frêne		semis
Sorbier des oiseleurs		semis
Pommier franc, belle floraison mais les pommes n'auront pas beaucoup d'intérêt gustatif.	Peuvent servir de porte greffe pour des variétés fruitières.	semis
Poirier franc, belle floraison mais les poires n'auront pas beaucoup d'intérêt gustatif.		semis
Prunier myrobolan, belle floraison, les prunes peuvent être consommées en confiture.		semis
Forsythia , floraison précoce, jaune décorative.		bouture