



La feuille au vent

Pépinière d'arbres fruitiers
variétés anciennes
variétés locales du Brionnais Charolais

Catalogue hiver 2025-2026

Aurore Fouchier
71 110 Saint Martin du Lac



La pépinière

La pépinière est située sur les hauteurs de Saint Martin du Lac, sur sol limono-argileux. La majeure partie de la production est de pleine terre et les fruitiers sont ainsi soumis dès leur première année de greffe aux conditions réelles de terrain : pluie, vent, variations de températures, insectes, oiseaux...

Les fruitiers et les petits fruits rouges de pleine terre sont sortis de terre à la fin de l'automne/début d'hiver après la chute des feuilles lorsqu'ils ont entamé leur repos hivernal. Ils sont conservés en jauge et vendus en racines nues.

Les arbres sont conduits au naturel et stimulés par des purins de plantes faits maison (ortie, consoude...). Aucun traitement ni fertilisant chimique n'est appliqué.

Les arbres fruitiers greffés

Les arbres fruitiers vendus sont des scions, c'est à dire des arbres dont la greffe a une ou deux saison de pousse. Ce sont des arbres non formés dont la jeunesse facilitera la reprise après plantation.

Différents portes-greffes vous sont proposés : il conditionnent l'adaptation au terrain, la mise à fruit, la longévité de l'arbre, sa vigueur...

Parmi les variétés proposées certaines sont locales voire typiques du Brionnais Charolais. Je travaille avec l'association des Croqueurs de Pommes pour aider à leur diffusion et à leur préservation.

Ce catalogue est en cours de construction. Les informations présentées ici viennent de différentes sources externes (associations, vergers conservatoires, autres pépiniéristes..) Il sera modifié chaque année en fonction des observations 'de terrain'.



Les tarifs

Fruitiers greffés vendus en racines nues

Scion : un arbre avec une tige droite. De 70cm à 1,80m de haut, pousse de l'année
Sujet fort : sujet de plus de 1,80m de haut et/ ou ayant des ramifications.

		scions	sujets forts
Pommiers sur	Malus Bittenfelder	20 €	25 €
	M111		
	M106		
	M26		
Poiriers sur	Kirchensaller	20 €	25 €
	Farold	25 €	30 €
	Pyrodwarf		
Pruniers sur	Myrobolan	20 €	25 €
	Saint Julien		
Cerisiers sur	Colt	20 €	25 €
	Sainte Lucie / Mahaleb	25 €	30 €
	Gisela 5		
Abricotiers sur	Rubira	25 €	30 à 35€
	Myrobolan		
Pêchers sur	Rubira	25 €	30 à 35€
	Myrobolan		
Amandiers sur	Saint Julien	25 €	30 à 35€
	Myrobolan		
Nashis sur	Kirchensaller	25 €	30 €
	Farold	25 €	



Les tarifs

Autres fruitiers et petits fruits rouges

Explication du tableau ci dessous :

Conditionnement : RN = Racines nues

G9, G8 ... = godet de 9cm, godet de 8 cm

Taille : exemple : 40/70 : taille variable entre 40 et 70 cm

	nom commun et variétés	conditionmt	taille (cm)	Prix
Fruitiers	Amélanchier du Canada	pot 3-4L	60/80	20 €
	Grenadier 'Wonderful'	pot 3-4L	40/70	15 €
	Grenadier 'Provence'	pot 3-4L	40/70	15 €
	Figuier 'Brown Turkey'	pot 1L	50/60	15 €
	Figuier 'Dauphine'	pot 1L	40/60	15 €
	Figuier 'Goutte d'or'	pot 2L	40/50	15 €
	Figuier 'Madeleine'	pot 1L	40	15 €
	Figuier 'Précoce de Dalmatie'	pot 4-5L	80	30 €
	Figuier 'Violette de Solies'	pot 2L	60/100	15 à 20€
	Kiwai femelle 'Weiki plus'	pot 2L	50/70	15 €
	Kiwai mâle 'Weiki plus'	pot 2L	50/70	15 €
	Poivre Sichuan	pot 2L	50/70	20 €
	Baie Goji	RN	50/100	10 €
		pot 1 à 3L	30/40	8 à 10€
Petits fruits rouges	Cassis 'Géant de Boskoop'	pot 2L	30/40	10 €
		RN	40/90	10à15€
	Cassis 'Noir de Bourgogne'	pot 2L	40/50	10 €
		RN	40/80	10 €
	Cassis 'Coswald Cross'	RN	70/100	15 €
	Cassis 'Blackdown'	RN	50/100	10 à 15€
	Caseilles type Josta	pot 3-4L	70 ramifiées	15 €
		RN	120	18 €
	Mûre Framboise 'tayberry'	RN	50	8 €
	Groseille 'Gloire des Sablons'	RN	50/70	8 €
		pot 2L	30/50	10 €
	Groseille 'Versaillaise Blanche'	pot 2L	30/50	10 €
		RN	40/80	8 €
	Groseille 'Jonker Van Tets'	RN	50/70	10 €
Vignes	Framboise 'Fall Gold'	godets et pots	15/30	5 à 10€
		RN	50/100	5 à 10€
	Framboise rouge remontante	pot 1L	30	8 €
	Vigne 'Exalta' - blanc hâtive	pot 3L	40/60	15 €
	Vigne 'Victoria' - blanc moyenne	pot 3L	40/60	15 €
	Vigne 'Sulima' - blanc tardive	pot 3L	40/60	15 €
	Vigne 'Noa' (raisin fraise)	RN	70/00	15 €
		pot 4-5L	60/80	15 €
	Vigne 'Baco' noir	RN	70/100	15 €
		pot 2-3L	30	15 €



Les tarifs

Feuillus et aromatiques

Explication du tableau ci dessous :

Conditionnement : RN = Racines nues

G9, G8 ... = godet de 9cm, godet de 8 cm

Taille : exemple : 40/70 : taille variable entre 40 et 70 cm

	nom commun et variétés	conditionmt	taille (cm)	Prix
Feuillus	Cornouiller sanguin 1 brin	G10	20/30	5 €
	Tilleul argenté	pot 3L	70/80	15 €
	Saule pourpre nain	pot 2L	60	15 €
	Saule des vanniers	pot 3L	100	10 €
	Noisetier 'Merveille de Bolwiller'	RN	50	10 €
	Noisetier 'Cosford'	RN	50	10 €
	Noisetier 'Nottingham'	RN	50	10 €
	Noisetier 'Pourpre'	RN	50	10 €

Aromatiques et légumes perpétuels	Verveine citron	pot 1L	50/70	10 €
	Hysope	G10		5 €
	Hélichryse	G9		8 €
	Origan commun	G9		5 €
	Sauge officinale	G10		5 €
	Thym longue feuille couvre sol	pot 1L		5 €
	Thym commun	pot 1L		5 €
	Thym d'hiver	G9		5 €
	Rhubarbe	pot 2L		10 €
	Sauge blanche	pot 2L		10 €



Comment passer commande ?

1/ Parcourez ce catalogue

2 / Regardez les disponibilités en ligne des arbres fruitiers greffés sur [la liste du stock](#)

3/ Si vous souhaitez réserver merci de m'envoyer votre demande (références et quantités) à :

contact@lafeuilleauvent.fr

Avec votre nom et votre numéro de téléphone.

4/ Je vous confirmerai la réservation par retour de courriel. Les racines nues seront disponibles à partir de début décembre jusqu'en février, les commandes seront traitées par ordre d'arrivée !

5/ Lorsque votre commande est prête nous prenons rdv pour le retrait à la pépinière.



Pommes

Portes-greffe proposés - selon disponible

Malus Bittenfelder : Pour tout sols sauf calcaires. Très vigoureux. Pour forme tige et demi-tige. Rusticité forte. Distance de plantation : 8 à 10m, hauteur adulte 7 à 12m (selon variétés et conduite des arbres). Mise à fruit peut être assez longue, 5 à 8 ans selon les variétés. Longue durée de vie.

M111 : Pour sols sains et drainés, non calcaires. Résiste au gel et à la sécheresse. Vigueur entre franc et M106. Hauteur 4 à 6m, espacement 6m, pour formes hautes, demi-tige. Mise à fruit 5 ans.

M106 : Porte greffe courant. Pour sols humides, supporte l'asphyxie racinaire. Mise à fruit 4-5 ans, distance de plantation 5 à 7m. Pour formes libres, tige, demi tige et basse tige. Hauteur adulte : 3 à 5m (selon variétés et conduite des arbres). Supporte le calcaire sauf excès.

M26 : Pour sols sains et non asphyxiants, non calcaire. Peu vigoureux. Mise à fruit 3-4 ans. Pour forme basse tige. Nanifiant, hauteur 3 à 4m (selon variétés et conduite des arbres). Distance de plantation : 3 à 4m.

Variétés - Pommes	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Belle fille de Bourgogne		très tardive	conservation hiver et début printemps. Récolte octobre/novembre	Calibre moyen ou petit. Epiderme jaune paille lavé de rose, strié de rouge.	Chair fine, croquante, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée.	Bonne à très bonne crue, bon jus. Bon fruit de garde.
Bougeronne	Inconnue. Répandue en Saône et Loire	précoce - 2ème quinzaine d'avril	cueillette précoce	Calibre très gros. Epiderme vert jaune lavé et strié de rouge foncé sur presque la totalité du fruit.	Moyennement juteux, parfumé et go^teux. Chair faiblement sucrée et faiblement acide.	couteau et cuisson. Pâtisserie, compote, confiture. Jus et cidre. Conservation moyenne.
Calville rouge	Française, 17ème siècle. Grande variabilité, beaucoup de synonymes.	avril	récolte octobre maturité nov-déc	Gros fruit, épiderme jaune verdâtre lavé de rouge sang à l'approche la récolte. Très cotelé autour de l'œil.	Chair fondante, très peu acidulée	Conservation 5 mois. Excellent pomme au couteau, cuisson.
Châtaignier / De châtaignier	Inconnue, mais présente depuis 13ème siècle. Répandue en Côte d'Or et Nièvre.	tardive	récolte très tardive, octobre/novembre. Maturité novembre / février. Se conserve très bien en hiver.	Calibre moyen fort. Epiderme jaune, lavé et strié de rouge foncé sur les 3/4 du fruit.	Fruit juteux. Chair sucrée et sans acidité. Très bon fruit	Couteau et à cuire (pâtisserie et compotes). Jus et cidre. Séchage. Conservation très longue, 6 mois et plus.
Colapuy	Serait originaire de Crimée, ramenée sous le 2nd Empire par un soldat nommé Nicolas Puy	intermédiaire	décembre à mars récolte novembre	Epiderme jaune et rouge strié de rouge	Chair fine, juteuse, sucrée et parfumée	Couteau et jus. Bonne qualité
Court pendu gris	Inconnue. 1423.	tardive	récolte : octobre consommation : novembre à février	Calibre petit-moyen. Epiderme fauve rousseâtre ponctué de gris.	Chair ferme et croquante, sucrée et faiblement acidulée. Fruit peu juteux, parfumé et goûteux.	Couteau et cuisson, bonne conservation (4 mois). Très bonne cuite.
Cusset	découverte par M.Cusset dans une haie à Poleymieux (Rhône). Traditionnellement cultivée en région Lyonnaise.	avril - très tardive	récolte fin octobre, consommation décembre à fin mars.	Calibre moyen à gros. Couleur vert devenant jaune clair à maturité	Bonne qualité gustative	conservation 6 mois.
Double rose véritable		mi tardive	Récolte : fin octobre, quand le fruit est vert/jaune. A consommer quand le fruit es tjaune. Maturité : fin décembre/ janvier à avril	Croquant, rustique. Ne s'abîme pas trop quand tombe.	bon	table



Variétés - Pommes	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Francizio	Italienne, dans le Charolais Brionnais depuis le 16ème.	précoce, 2ème quinzaine d'avril	tardive, récolte en novembre	Calibre moyen, épiderme jaune lavé de rouge sur le quart du fruit.	Juteux, parfumé et très gouteux. Chair tendre, texture fine, sucrée sans acidité.	couteau.
Jolibois	Yonne	mi-tardive	récolte : octobre consommation : Janvier à mars	Epiderme jaune paille lavé de rouge vif avec de larges stries.	Chair mi-croquante, très sucrée et moyennement acide. Fruit juteux, très parfumé et très goûteux.	Couteau et jus. Conservation 5 mois
Locard Groseille	Brionnais (Verger de Briant)	?	automne	Petit à moyen, épiderme vert jaune.	Chair ferme, faiblement sucrée, assez acide, juteuse, très goûteuse au goût de groseille	couteau et autres, à tester !
Nationale/ cusset rouge	Saint Romain au Mont d'Or (69), 1871	intermédiaire, mi-tardive	récolte : octobre consommation : novembre à avril	Epiderme jaune recouvert de rouge.	Fruit peu juteux, parfumé, goûteux. Chair moyennement sucrée et faiblement acide.	Tout usage. Conservation 6 mois
Reine des Reinettes	Hollande, 18ème	Intermédiaire, avril. Floraison importante et échelonnée. Sujette à l'alternance	récolte : septembre. Consommation dès cueillette jusqu'à fin décembre.	Epiderme jaune lavée d'orange et striée de rouge. De nombreux mutants plus ou moins colorés	Fruit très goûteux, légèrement juteux et agréablement parfumé. Chair fine à saveur sucrée et acidulée. Farineuse si cueillette trop tardive.	Tout usage. Conservation 3-4 mois
Reinette blanche du Canada		mi-tardive, avril	récolte début octobre, maturité assez groupée : nov à mars	Calibre fort. Epiderme blanc /jaune à tâches brunes et épais.	Chair fine, juteuse, sucrée et agréablement acidulée, très bonne. Un peu farineuse si conservée trop longtemps.	Couteau, jus, excellente pomme à cuire. Conservation 5 à 6 mois
Reinette clochard	Deux sèvres	intermédiaire	récolte : octobre. Consommation novembre à février.	Calibre moyen. Epiderme jaune lavé de rose à l'insolation.	Chair fine, croquante, sucrée, et légèrement acidulée. Fruit très parfumé, goûteux et très juteux.	Couteau et compote. Conservation 4 mois.
Reinette du Mans		Très tardive	récolte octobre/novembre. Maturité décembre à mai.	Épiderme fin d'un jaune clair finement ponctué de brun	Chair fine et ferme, croquante, assez juteuse, bien sucrée et parfumée	couteau, très bonne en compote, crue, cuisson, jus... Très bonne conservation.
Reinette Marcel	cultivée dans l'Ain, en Saône et Loire et dans le Rhône	mi-tardive	hiver et printemps	Epiderme jaune d'or lavé de rose pâle ponctué de gris	Chair juteuse sucrée et parfumée	Très bonne conservation. Bonne variété à croquer.
Rissoul	Hautes Alpes	tardive	hiver	Calibre assez gros. Epiderme jaune paille lavé de rose et strié de rouge	Chair juteuse assez sucrée et parfumée, assez bonne	Tout usage, excellente conservation
Rouge de Vareilles	Brionnais	tardive	tardive	Calibre très petit, aplati. Epiderme vert jaune, lavé et strié de rouge foncé sur presque la totalité du fruit.	Chair faiblement sucrée et moyennement acide. Fruit moyennement juteux, sans parfum et peu goûteux.	Couteau en fin de conservation. Excellent cuit (four et pâtisserie). Jus et cidre. Conservation longue.
Sainte Germaine / De l'Estre	Incertaine. Cultivée en Corrèze et limitrophe.	intermédiaire	janv/ mai	Epiderme jaune verdâtre, abondamment ponctué de lenticelles gris-roux.	Chair croquante, saveur sucrée un peu acidulée. Parfum très agréable. Très bonne qualité.	Tres bonne conservation. Tout usage.
Serve	Brionnais		hiver	jaune lavé de rouge, calibre moyen	sucré et acidulé, chair ferme	couteau. Bonne conservation
Taponne	Brionnais		pomologie en cours	pomologie en cours	pomologie en cours	pomologie en cours
Transparente de Croncels	Obtenu par Ernest Baltet pépiniériste à Croncels (10).	intermédiaire	récolte fin août début septembre. Consommation dès cueillette jusqu'à mi octobre.	Epiderme blanc jaune lavé de rouge	Chair tendre, sucrée et acidulée. Fruit assez juteux, goûteux au parfum typé.	Couteau et à cuire. Excellente en compote. Conservation 1 à 2 mois.
Violette de Montbéliard		tardive	récolte octobre. Maturité novembre à mars	Epiderme vert recouvert d'un rouge violacé	Tres juteuse, excellente qualité gustative	Couteau, à cuire, jus, longue conservation



Poires

Portes-greffe proposés - selon disponible

Pyrus Kirchensaller : pour tout sol, même calcaire. Très vigoureux. Pour forme tige et hautes tiges. Très bon ancrage. Mise à fruit 5 à 8 ans (selon variétés et conduite des arbres). Longue durée de vie. Distance de plantation 10 à 12 m.

Pyrodwarf : moyenne vigueur, bon ancrage pour forme demi-tige. Mise à fruit rapide. Distance de plantation 5-6m.

Farold 87 Daytor : moyenne vigueur, très bon ancrage. Mise à fruit rapide 3 à 5 ans, supporte bien les conditions de sécheresse. Distance de plantation 4-5m.

Variétés - Poires	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Alexandrine Douillard	Nantes, vers 1849. Traditionnellement cultivée en vallée du Rhone et dans la région de Lyon.	mi précoce.	Récolte : fin septembre. Maturité jusqu'en novembre.	Calibre moyen, parfois gros. Epiderme jaunâtre.	Chair assez fine, fondante, très juteuse et bien parfumée. Bonne qualité. Chair de bonne tenue mais pouvant devenir un peu pâteuse en sur maturité.	couteau et cuisson. conservation 2 mois
Beurré Giffard	sauvageon trouvé en 1825 près d'Angers par Nicolas Giffard	mi précoce - avril	Récolte lorsque le fond est encore vert, assez cru. Récolte et maturité fin juillet.	Calibre moyen à assez gros. Epiderme vert devenant jaune pâle à jaune d'or, souvent frappé de rose ou de rouge à l'insolation.	Chair fondante, juteuse, bien sucrée, parfumée, à peine acidulée.	Excellent en bocaux. Conservation 1 mois.
Beurré Hardy	France, découverte en 1820	mi précoce à mi tardive - avril	Récolte septembre. A surveiller attentivement quelques jours après la cueillette : cueilli trop mûr, le fruit blettir assez vite par le cœur. Maturité octobre	calibre assez gros. Epiderme à fond jaune-verdâtre presque entièrement recouvert de fauve bronzé	Chair fondante, juteuse, sucrée, acidulée. Légère âpreté. Très parfumée, succulente, parfois grenue autour des loges.	Conservation 2 à 3 mois
Comtesse de Paris		très précoce	récolte novembre conservation jusqu'à décembre au frais	Calibre assez gros. Epiderme jaune verdâtre à maturité, fortement pointillé de roux sur toute sa surface.	Chair demi fine, fondante, juteuse, très sucrée et parfumée. Très bonne qualité mais doit être cueillie le plus tard possible.	
Bon Chrétien d'automne	Brionnais		Automne	type bon chrétien (pomologie en cours)	type bon chrétien (pomologie en cours)	type bon chrétien (pomologie en cours)
Conférence	Angleterre, 1884	mi tardive avril	Récolte fin septembre et octobre. Maturité octobre/novembre. Peut être conservée jusqu'en janvier en frigo ou cave aérée.	Calibre de belle grosseur. Epiderme vert, devenant partiellement jaunâtre à complète maturité.	Chair juteuse, fondante, sucrée, agréablement acidulée, très fine, légèrement grenue vers le cœur.	4 à 5 Mois : à 0°C ou -1°C, conservation plus limitée en cave. Frais, confiture, tartes.
Directeur Hardy	Obtention de M. Tourasse, commercialisée en 1893 par Charles Baltet, horticulteur à Troyes	?	septembre octobre. Cueillir quand commence à tomber. Surveiller, quand tire vers le jaune, à consommer.	Epiderme vert jaunâtre se fonçant en fauve légèrement teinté de rouge à l'insolation	Chair fine, fondante, bien juteuse, sucrée, relevée d'un parfum agréable, de très bonne qualité.	couteau. Consommation jusqu'en début décembre.
Docteur Guyot	obtenue en 1870 par M. Baltet horticulteur à Troyes	mi tardive	seconde quinzaine d'août et début septembre. Cueillir 15 jours avant maturité.	Calibre gros à très gros. Epiderme vert d'eau à jaune citrin.	Chair fine, mi fondante, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée, agréable, rafraîchissante. Très bonne qualité	Couteau. conservation 1 à 2 mois : peu de bletissement, bonne tenue pour une variété précoce. Poire parfaite pour la stérilisation



Variétés - Poires	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Doyenne d'Alençon	semis de hasard trouvé au territoire de Cusset vers 1830	mi tardive	Récolte septembre/octobre. A consommer quand tire ver le jaune.	Epiderme verdâtre marbré de brun, passant au jaune à maturité.	Chair fine, fondante, sucrée, bonne qualité. Acidulée, presque citronnée.	couteau et cuisson.
Epermain	ouest Charolais	?	Récolte : novembre.	Calibre moyen, épiderme vert.	Chair ferme à texture grossière, faiblement sucrée et sans acidité. Fruit juteux sans parfum et peu goûteux.	couteau et à cuire. Reste ferme à la cuisson. Fruit séché. Conservation longue.
Epine Du mas	trouvée dans la forêt de Rochechouard (haute vienne). Pied mère existant en 1856	précoce	novembre/décembre	Calibre moyen a sous moyen. Epiderme un peu rugueux, jaune citrin fortement frappé de rose à l'insolation avec des points noirâtres très apparents.	Chair mi-fine, fondante, très juteuse, rarement granuleuse au centre, saveur sucrée, agréable.	couteau
Fanfareau/ Belle de Bruxelles	Répandue en Flandres et Normandie début 19ème	tardive, mai / juin	Maturité fin août à fin septembre, devient assez vite farineuse	Beau calibre. Epiderme vert jaunâtre, nuancé de brique sur la face ensoleillée	Chair demi fine, sucrée, acidulée, légèrement musquée. Un peu granuleuse au centre et pafois légèrement pierreuse autour du cœur.	couteau
Olivier de Serres		précoce, avril. Bcp de fleur mais nouaison moyenne	Récolte octobre. Consommation tardive janvier à mars	Ressemble à une pomme. Epiderme à fond jaune clair abondamment ponctué de fauve.	Chair fine, juteuse et parfumée. Aromatique et sucrée, excellente qualité gustative.	Conservation 5 mois : consommation de janvier à mars
Poire du Notaire		précoce	Récolte : novembre Consommation : février à mars	Calibre gros. Epiderme de fond vert à la cueillette et virant au jaune à maturité.	Chair assez ferme, fine, sucrée, faiblement acide. Fruit moyennement juteux, goûteux au parfum typique. A croquer à partir de son jaunissement.	couteau. Conservation 3 à 4 mois. Poire de garde
Professeur Bazin	commercialisation 1898, Troyes, par les frères Baltet	?	maturité décembre / janvier	Calibre gros. Epiderme vert clair passant au jaune citron à maturité	Chair extrêmement fine et fondante, juteuse, sucrée, relevée, d'un parfum délicat; fruit exquis.	
Rossette	Inconnue. Courant dans le Charolais Brionnais, presque disparue aujourd'hui.	1ère quinzaine de mai	septembre	Petit calibre. Epiderme vert jaune et ruseting partiel.	Chair moyennement ferme à texture grossière, très sucrée et sans acidité. Fruit juteux sans parfum et très goûteux. Croquant et sucré à maturité de cueillette, blettit rapidement.	A cuire (pâtisserie et confiture). A jus. A sécher. Se conserve très peu.
Saint Christophe	Brionnais	?	Très précoce : mi-juillet, maturité à la chute des fruits.	Petit calibre, de forme sphérique. Epiderme vert à jaune. Quand est jaune > fruit passé.	Chair de couleur crème, moyennement ferme, peu juteux, bon goût mais peu prononcé.	à croquer, à tester cuite
Sanguine de France	Très ancienne, connue en 1500		Maturité début et courant août.	Calibre petit ou sous moyen. Epiderme vert d'eau pâle ponctué de gris, unicolore.	Chair mi-cassante, pierreuse au cœur, juteuse, aidulée, musquée, agréable.	Couteau et à cuire (compote)
Soldat Laboureur	Belgique, 1820	avril	Récolte septembre octobre. Maturité : novembre à mi-décembre.	Calibre assez gros, peau un peu rugueuse. Couleur jaune dorée et brun roussâtre.	Chair juteuse, fondante, fine, sucrée, un peu aigrette et délicieusement parfumée	couteau
Sucrée de Montluçon	variété du Bourbonnais, cultivée en auvergne et région de Lyon. Découverte vers 1812 par Mr Rochet, jardinier du collège de Montluçon, dans une haie d'un jardin du centre de la ville.	précoce	Récolte: début octobre. Conservation décembre	Epiderme vert clair devenant jaune pointillé de brun à maturité.	Chair blanche assez fine, sucrée, fondante et parfumée	Conservation 2 mois
William bon chrétien / William	Semis naturel vers 1770 en Angleterre. Introduite en France par L. Leclerc ers 1828	moyennement tardive à tardive	A cueillir verte, maturité fin août à mi-septembre. Gagne à mûrir 2 semaines au fruitier.	Calibre moyen à surmoyen. Epiderme verdâtre à jaune paille parsemé de lenticelles grisâtres.	Chair juteuse, fine, fondante, musquée, sucrée, peu acidulée.	Conservation 3 mois, évolution rapide à la sortie de frigo. Fruit en frais et transformation (compote, poire au sirop et distillation)



Prunes

Portes-greffe proposés - selon disponible

Prunus Myrobolan : Pour tout type de sol, même pauvre, grande vigueur. Pour tige et demi-tige, formes de plein vent, très bon ancrage. Mise à fruit 4-5 ans. Distance de plantation 8 à 10m. Tendance à drageonner.

Prunus Saint-Julien : Pour sol fort, limoneux ou argileux, humide, lourd et calcaire. Bonne résistance à l'asphyxie racinaire. Moyennement vigoureux. Pour formes limitées demi-tige ou basse tige. Tendance à drageonner. Mise à fruit 4-5 ans. Hauteur 3 à 5m. Distance de plantation 4-5m.

Variétés - Prunes	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Belle de Louvain	Belge (Louvain).		maturité :mi-août.	Gros à très gros, épiderme pourpe foncé, violacé, recouvert de pruine.	Chair jaune, juteuse, moelleuse, sucrée, assez parfumée.	fruit de table, compote ou confiture. Rends beaucoup d'eau à la cuisson.
D'ente / D'Agen	Cultivé par les moines de Clairac, près d'Agen	moyenne à tardive (avril)	Septembre	Calibre moyen à gros, fruit def orme ovoïde, couleur rose-violacé à violet, chair jaune un peu verdâtre	Chair juteuse et sucrée	sechée (pruneau)
Des Besjonnières	Anjou 1906	Intermédiaire	Mi-août.	Calibre moyen, oviforme. Epiderme jaune ambré grumelé de carmin.	Chair juteuse, sucrée, relevée et parfumée. Très bonne qualité. Arrière gout d'abricot.	Frais, tarte, confiture, pruneaux
Goutte d'or des sarmates	Charolais Brionnais Prune ou quetsche des Sarmates		Etalée, mois de juillet	Calibre moyen, dissymétrique. Epiderme jaune doré nuancé de quelques plages rouge orange côté isolation.	Chair peu juteuse (type abriot) sucrée et assez parfumée.	Parfait pour tartes et confitures
Mirabelle nancy	orientale, imprécise.	Avril, semi tardive	Août/septembre	Epiderme jaune orangé parfois un peu verdâtre ou rouge légèrement orangé.	Chair assez fine, juteuse, saveur très bone, agréable, parfumée. Goût caractéristique très sucré.	Frais, pâtisserie, en conserve, eau de vie, pruneaux. Conservation frais 1 à 2 semaines.
Mme Bonnard	Région de Vienne (Isère)		Seconde quinzaine d'août.	Calibre moye, épiderme fin, violacé clair à bleu, fortement pruiné, parfois taché de liège.	Chair jaune, sucrée, juteuse, délicieusement parfumée d'un arôme prononcé. Très bonne.	
Quetsche Alsace		tarfive	Septembre	allongé, rouge violacé	chair vert jaune ferme, peu juteuse, légèrement acidulée et bien parfumée	Frais, confiture et patisserie
Quetsche Italie	1800, région de Milan	Avril, semi-tardive	Septembre	Epiderme bleu violacé foncé.	Epiderme bleu, chair jaune verdâtre, puis jaune. Assez ferme, saveur acidulée sucrée et moyennement parfumée et juteuse.	Bonne crue. Très bonne pour sécher, conserves, confitures et congélation. Conservation frais 1 à 2 semaines.
Reine Claude Athlan	Hongrie, 1860	Avril	mi aout /septembre	Epiderme violet	Chair jaune fine, juteuse, parfumée et très sucrée	frais et transformation
Reine Claude Moissac	Tarn et Garonne	tardive, avril	mi aout	Calibre moyen à gros, peau vert/jaune	Chair tendre, sucrée, juteuse, parfumée, délicate.	frais et transformation
Reine Claude Tardive de Chambourcy	Obtenue dans le 78. Commercialisée depuis 1885	?	Fin septembre à début octobre. Reine Claude la plus tardive.	Belle grossuer, forme arrondie. Peau mate passant du vert à un jaune moutarde à maturité.	Chair jaune verdâtre, très juteuse, fondante, très sucrée, agréablement acidulée et bien parfumée. Très bonne qualité.	
Reine Claude dorée	Cultivé en France depuis au moins le XVIème Siècle.	Avril demi-tardive	Maturité fin août - début septembre selon le climat	Calibre assez gros. Epiderme fin, mince, vert jaunâtre souvent lavé de rose-violacé à l'insolation.	Chair jaune verdoyant, fine, fondante, très juteuse, très sucrée et très parfumée. Excellente qualité.	Excellente en frais, compote, conserve, séchée et à l'eau de vie. Pour conservation et transport, mieux vaut cueillir le fruit quand il est encore ferme. Se conserve bien au frigo.
Reine Claude violette		Avril demi-précoce	Mi-aout à début septembre	Calibre moyen. Epiderme violet foncé taché de jaune foncé, pruine bleuâtre.	Chair verdâtre, fine, juteuse, très sucrée, parfumée. Très bonne qualité.	De table, bon fruit à pâtisserie, confiture, compote et pruneaux. conservation frais 1 à 2 semaines



Cerises

Portes-greffe proposés - selon disponible

Prunus Colt : Vigueur moyenne, mise à fruit 3-5 ans selon les variétés, hauteur de l'arbre 5m, distance de plantation 8-10m. Pour sols lourds et humides. Pour forme demi-tige sur sol argileux.

Prunus Mahaleb Sainte Lucie : Vigueur moyenne à forte (80% du merisier), pour sols secs et bien drainés, non asphyxiants. Très bon ancrage. Résistants au calcaire. Distance de plantation 6m. Pour formes basses tiges et demi tiges.

Gisela 5 : Porte greffe nanifiant, hauteur 3m. Ancrage moyen, mise à fruit rapide. Pour sol argileux et non sableux. Vigueur 30% du merisier, sensible à la sécheresse. Doit être tondu au pied et paillé. Pour forme demi-tige, distance 5m entre les arbres

Variétés - Cerises	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût
Burlat - Bigarreau	semis de hasard, Rhône	Intermédiaire : avril,	Fin mai à début juin. Maturité précoce qui la protège de la mouche de la cerise.	Epiderme rouge pourpre brillant, gros calibre.	Saveur sucrée, juteuse, peu acide, douce.
Jardin Cornus	pied mère à Saint martin du Lac		fin juin	gros fruit rouge vif allant jusqu'au rouge foncé	chair ferme, sucrée, parfumée
Griffon - bigarreau	Très répandu sur les cantons de Charoles et Saint Bonnet de Joux	?	Début à mi juin	Epiderme rouge sang devenant noir à complète maturité.	Chair ferm, croquante, sucrée, gouteuse.
Hedelfingen - bigarreau	1850, Allemagne.	Avril : intermédiaire à tardive, Burlat + 2 à 4 jours, forte floribondité (sur bois âgé)	Fin juin début juillet, Burlat + 27 à 29 jours. Variété tardive bien adaptée aux régions septentrionales ou moyenne altitude.	Epiderme rouge violacé assez foncé, presque noir à maturité, brillant, fermeté moyenne à bonne (supporte mal les températures très élevées)	Sucrée, croquante, peu acide, juteuse, légère amertume à maturité insuffisante. Très bonne qualité gustative
Jaboulay - Bigarreau	semis de hasard découvert à Oullins, près de Lyon	Précoce à intermédiaire	fin mai / début juin	Epiderme rouge vif en début de maturité puis devient presque noir avec des reflets carminés. Chair couleur brun	Chair très juteuse, moyennement sucrée, gouteuse et rafraîchissante.
Marmotte -Bigarreau	semis naturel obtenu dans l'Yonne vers 1900	Tardive et abondante	mi juin	Calibre gros. Epiderme pourpre foncé, presque noir à complète maturité, lisse, brillant	Chair moyennement ferme, juteuse, assez sucrée et parfumée. Assez bon fruit, un peu amer avant maturité complète.
Régina	Allemagne 1981	Tardive, avril	récolte fin juillet	Ferme. Forme de coeur, allongée avec un épiderme assez épais, rouge-pourpre foncé	Très sucré, peu d'acidité, bonne qualité gustative
Reverchon - bigarreau	longtemps cultivée dans la région de Florence. Propagé à partir de 1885 vers Lyon	Avril tardif. Localisée sur bois âgé	Juin-Juillet, 3 semaines après burlat.	Gros calibre, épiderme rouge à pourpre foncé à pleine maturité. Très ferme	Acidulée si ramassée tôt, agréable avec un bon équilibre à maturité, juteuse. Chair ferme très craquante, rose, sucrée et aidulée, jus rosé peu abondant.
Summit	Summerland, Canada	avril moyenne à tardive	récolte début juillet	bon calibre, rouge clair brillant	Bonne qualité gustative, sucrée et peu acide
Vignola tardif		Légèrement tardive.	Fin juin à mi juillet.	Epiderme rouge au rouge foncé voir bordeaux, presque noir. Résiste à l'éclatement par temps de pluie/	Chair ferme, sucrée et parfumée, jus coloré.
Van - bigarreau		Moyenne, avril	Juin- juillet	Cerise de bon calibre	Chair ferme, juteuse, croquante, sucrée si pas récoltée trop tôt.
Griotte Montmorency		Assez précoce.	Début juillet.	Volumineux pour une griotte. Epiderme mince, transparent, lisse, brillant, d'un rouge devenant légèrement brun à maturité	Chair fine et blanche, très juteuse, acide à très acide, sucrée.

Abricots

Portes-greffe proposés - selon disponible

Prunus Persica Rubira : Moyenne vigueur, pour forme tige et demi-tige. Mise à fruit 4 ans. Distance de plantation 4 m. Pour tout sol.

Prunus Myrobolan : Pour tout type de sol, même pauvre, grande vigueur. Pour tige et demi-tige, formes de plein vent, très bon ancrage. Mise à fruit 4-5 ans. Distance de plantation 8 à 10m. Tendance à drageonner.

Variétés - Abricots	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Ampuis	Très ancienne, commune du sud du Rhône. Très bien adapté en région Nord de la Vallée du Rhône	Avril, demi tardive	Début août, peu de temps après Bergeron	Petit calibre, jaune orangé et insolation rouge	Très bonne qualité gustative, sucré et parfumé	Frais et transformation (confiture, fruit au sirop).
Bergeron	Semis de hasard obtenu, vers 1920, par M. Bergeron à Saint-Cyr au Mont d'Or dans le Rhône.	Mars/avril, bonne résistance au gels printaniers. Autofertile	Fin juillet début août	Gros calibre. Couleur orangé avec insolation rouge.	Sucré et acidulé	Frais et cuits (confits, confitures) fruit au sirop, bocaux)
Luizet	Ecuully (69), début 20ème	Mars/avril	Mi-juillet	Fruit jaune orangé et piqueté de rouge, calibre moyen	Chair sucrée et parfumée	Frais, conserve et confiture

Pêches

Portes-greffe proposés - selon disponible

Prunus Persica Rubira : Moyenne vigueur, pour forme tige et demi tige. Mise à fruit 4 ans. Distance de plantation 4 m. Pour tout sol.

Prunus Myrobolan : Pour tout type de sol, même pauvre, grande vigueur. Pour tige et demi-tige, formes de plein vent, très bon ancrage. Mise à fruit 4-5 ans. Distance de plantation 8 à 10m. Tendance à drageonner.

Variétés - Pêches	Origine	Floraison	Maturité fruit	Fruit	Goût
Amsden	Missouri, semis de hasard	Avril	Juillet	Coloré de rouge à l'insolation sur fond blanc- jaune crème	Sucé, acidulé, juteux, chair fine, moyennement aromatique
Guilloux Elegante	Rhône	Début avril	Fin juillet	Chair blanche, gros calibre	Très savoureux, chair tendre, juteuse sucrée
Mme Guilloux	Rhône, 1900	Début avril	Début septembre	Chair blanche, gros calibre	Savoureuse, bonne qualité gustative
Surpasse Amsden = Entre 2 chanas	Rhône, 1898		mi juillet	Fruit assez gros, arrondi. Chair blanche.	juteuse, bien parfumée
Rubira		avril	septembre	pêche de vigne sanguine de taille petite à moyenne	juteux et sucré



Amandes

Portes-greffe proposés - selon disponible

Prunus Myrobolan : Pour tout type de sol, même pauvre, grande vigueur. Pour tige et demi-tige, formes de plein vent, très bon ancrage. Mise à fruit 4-5 ans. Distance de plantation 8 à 10m. Tendance à drageonner.

Prunus Saint-Julien : Pour sol fort, limoneux ou argileux, humide, lourd et calcaire. Bonne résistance à l'asphyxie racinaire. Moyennement vigoureux. Pour formes limitées demi-tige ou basse tige. Tendance à drageonner. Mise à fruit 4-5 ans. Hauteur 3 à 5m. Distance de plantation 4-5m.

Variétés - Amandes	Origine	Floraison	Récolte et Maturité	Fruit	Goût	Usages
Princesse	Vieille variété française, citée dès 1809, l'amandier Princesse est probablement originaire d'Ardèche.	Mars. Pollinisé par Texas	Récolte juillet pour amandes fraîches, sept/octobre pour amandes sèches.	Variété à coque tendre	Aromatique rappelant la pistache.	frais et séchées (11 à 12 mois)
Texas	texas 1891	Première décade de mars, floraison précoce à moyenne pour un amandier. Pollinisation par Princess	Récolte juillet pour amandes fraîches, sept/octobre pour amandes sèches.	Variété à coque tendre, nombreux amandons doubles	Chair blanche d'excellente qualité	frais et séchées (11 à 12 mois)
Aï	Provence	tardive, mars. Pollinisé par Texas	Récolte mi septembre.	Amande charnue, taille moyenne	sucrée	

Nashis

Portes-greffe proposés - selon disponible

Pyrus Kirchensaller : pour tout sol, même calcaire. Très vigoureux. Pour forme tige et hautes tiges. Très bon ancrage. Mise à fruit 5 à 8 ans (selon variétés et conduite des arbres). Longue durée de vie. Distance de plantation 10 à 12 m.

Farold 87 Daytor : moyenne vigueur, très bon ancrage. Mise à fruit rapide 3 à 5 ans, supporte bien les conditions de sécheresse. Distance de plantation 4-5m.

Variétés - Nashis	Origine	Floraison	Maturité fruit	Fruit	Goût	Usages
Nashi 'Shinsui'	Asie	Avril. Pollinisé par poirier ou nashi	Récolte fin août/septembre.	Fruit semblable à une pomme. Épiderme jaune clair.	Goût de poire. Chair parfumée et très juteuse, croquante et désaltérante.	Couteau Conservation au frais
Nashi 'Hosui'	Asie	Avril. Pollinisé par poirier ou nashi	Récolte début septembre.	Fruit semblable à une pomme. Épiderme bronzé doré	Goût de poire. Chair parfumée et juteuse, croquante et désaltérante.	Couteau Conservation au frais



Petits fruits rouges

Variétés - Casselles	Récolte	Fruit	dimensions adulte
Type 'Josta'	Juillet	Hybride entre cassis et groseilles, fruit bleu foncé pourpre.	2 m en tout sens, forte vigueur

Variétés - Cassis	Floraison	Récolte	Fruit	dimensions adulte
Géant de Boskoop	Floraison tardive, nécessite une pollinisation croisée. Pollinise 'Noir de Bourgogne'	Cueillette Juin/juillet.	Gros fruit noir, longues grappes. Toute utilisation pour les fruits. Feuilles et bourgeons en infusions	1 à 2 m en tout sens adulte
Noir de Bourgogne	Variété de mi-saison, nécessite une pollinisation croisée. Pollinisée par Géant de Boskoop'	Cueillette Juin/juillet.	Petit fruit noir, grappes courtes. Toute utilisation pour les fruits. Feuilles et bourgeons en infusions. Utilisée pour liqueur de Cassis.	1 à 2 m en tout sens adulte
Black Down	Variété tardive. Autoferile.	Cueillette juillet.	Variété productive. Fruits bleu foncé /noirs, grappes courtes. Fruits se tiennent bien à la cuisson. Toute utilisation, intéressant en pâtisserie et transformation.	1 à 2 m en tout sens adulte
Coswald Cross	Autofertile	Cueillette juillet.	Variété productive. Gros fruits. A consommer crus ou transformés	1 à 2 m en tout sens adulte

Variétés - Groseilles	Floraison	Récolte	Fruit	dimensions adulte
Gloire des Sablons	Tardive, autofertile	juillet - aout	Fruits rosés, saveur plus douce que les groseilles rouges. Consommation crus ou transformés	1 à 2 m en tout sens adulte
Versaillaise Blanche	autofertile	mi juillet, au fur et à mesure maturation des fruits	Fruits blancs, saveur douce. Consommation crus ou transformés	1 à 2 m en tout sens adulte
Jonkheer Van tets	Autofertile	précoce, juin- juillet	Gros fruits rouges, variété productive, longue grappes. Consommation crus ou transformés	1 à 2 m en tout sens adulte

Variétés - Muroise	Récolte	Fruit	Exposition	dimensions adulte
Tayberry	Juillet, dès la 2ème année	Gros fruits rouge foncé noir, entre la mûre et la framboise, très goûteux. Très bon en confiture.	semi ombragée à plein soleil	hauteur 3 à 5m, largeur 1 à 2 m. Type ronce, peu buissonnant. A palisser.



Figues

Variétés - Figues	Récolte	Fruit	Culture	dimensions adulte
Brown Turkey	Bifère : juillet et automne.	Peau brune, chair ouge. Figues douces, sucrées et parfumées. Consommation frais ou confiture ou séchée.	Grande rusticité, résistant au froid. Exposition ensoleillée	4 m de haut, 5 mètres de diamètre.
Dauphine	Bifère : juillet et automne.	Fruit à chair rose juteux et sucrés, peau violette. Consommation frais ou confiture ou séchée.	Au soleil à l'abri du vent. Rusique	croissance lente mais mise à fruit rapide. 3 à 5 m d'envergure
Goutte d'or	Bifère : figues fleurs fin juillet et figues fin-aout début septembre	Fruit allongé, peau jaune dorée. Chair rose, sucrée, juteuse et parfumée. Consommation frais ou confiture.	Cultivable en région froide. Exposition ensoleillée	figuier à faible développement, port buissonnant. 2 à 3 m de haut, 3 à 4 m de large
Madeleine des 2 saisons	Bifère : juillet et automne.	Couleur bronze, grosses figues rondes jaunes/dorées	Résistante au froid. Exposition ensoleillée	Envergure 5 m
Précoce de Dalmatie	Bifère : juillet et automne.	Peau vert jaune et chair rouge.	Résistante au froid et aux régions humides. Exposition ensoleillée	3 m d'envergure
Violette de Soliès	Bifère : juillet puis septembre octobre.	Fruit rond, violet bleu, chair rose sucrée parfumée. Consommation frais ou confiture ou séchée.	Très répandue dans le sud. Résistante au froid. Exposition ensoleillée	Envergure 5 m

Amélanches

Variétés - Ameélanches	Récolte	Fruit	Divers	dimensions adulte
Amélanchier Du Canada	Juin - juillet	Baies rouges et noires à maturité. Saveur entre la myrtille, la cerise et la pomme. Finement acidulé, excellent. Consommation frais, cuite, pâtisserie, sirops ...	Très rustique. Belle floraison blanche au printemps. Feuillage d'or à l'automne. Exposition mi-ombre /soleil.	hauteur 7 à 10m largeur 3m

Grenades

Variétés - grenadiers	Récolte	Fruit	Divers	dimensions adulte
Wonderful'	à partir de septembre	Gros fruit, saveur acidulée, excellent jus. Conservation 5 à 6 mois au sec et au frais.	- 8 à -10°C quand bien installé. Sol drainant. Besoin en chaleur et en soleil. Résistant à la sécheresse. A mettre à l'abri du vent en situation froide. A arroser en été pour une production de fruit. Floraison sur bois de 3 ou 4 ans. Sols calcaire, tolère sols acides.	port buissonnant,, envergure 4m
Provence'	septembre / octobre	Gros fruit, sucre. Très bon en jus et cru.	Résistant au froid quand bien installé. Rustique, situation chaude et ensoleillée. A arroser pour avoir une production de gros fruits.	port buissonnant, envergure 3 à 4 m



Kiwaïs

Variétés - Kiwaï	Récolte	Description	Sol / Exposition	dimensions adulte
Weiki plus - femelle	Octobre - novembre	Origine Asie, cousin du kiwi, fruit plus petit et imberbe, sucré. (Gros raisin). Peau rouge / vert et chair verte. Facile de culture. Conservation 1 à 2 semaines.	Sol frais et fertile, maintenu frais. Exposition ensoleillée. Rustique.	grimpante, hauteur 6 m À conduire sur un support solide !
Weiki plus - mâle		Pollinisateur, que des fleurs mâles. 1 pied mâle pour 3 à 5 pieds femelles	Sol frais et fertile, maintenu frais. Exposition ensoleillée.	grimpante, hauteur 6 m À conduire sur un support solide !

Vignes

Variétés - Vigne	Récolte	Description	Divers
Exalta	Maturité septembre octobre.	Croisement Muscat de hambourg/ Perlette. Peau peu épaisse d'un beau jaune doré à maturité, chair croquante à saveur quelque peu muscatée, pulpe juteuse, pépins inexistants ou négligeables, très sucrée. Raisin de table, jus, séchage. Bonne conservation.	4m de hauteur. Peu sensible au froid. Il est peu sensible à la pourriture grise mais craint les coups de soleil trop brutaux. Bonne résistance au froid. Sol neutre, drainé ou très calcaire, tant qu'il reste exposé au soleil pendant la journée.
Victoria Blanc	Maturité septembre	Croisement Cardinal/Dattier de Beyrouth. Raisin de table, jus. Couleur verte devenant vert jaune voire ambrée au soleil à pleine maturité, chair croquante juteuse sucrée. Saveur particulière mais agréable avec peu d'acidité et présence quelquefois de pépins	Vigoureux et très productif. Supporte assez bien les expositions au soleil, résiste aux froids hivernaux mais également à la chaleur et craint le vent. Légèrement sensible à l'oidium et à la pourriture grise.
Sulima	Maturité aout septembre	Croisement Verdelet et Sultanine. Grandes grappes longues aux baies à peau fine verte puis jaune dorée à maturité avec des taches rousses, chair croquante, très sucrée et sans pépin. Très sucre et de bonne conservation. Raisin de table et séchage.	Vigoureux, fertile. Peu sensible à la pourriture grise.
Baco noir	Maturité septembre	Grappes petits à moyennes, peau d'une belle couleur noir bleuté, pulpe molle à saveur herbacée très juteuse. Pour jus ou vin, table.	Très bonne résistance au mildiou et à l'oidium. Sol riche pas trop secs sans trop d'humidité, se ressuyant assez vite après une forte pluie. Débourse tôt. Résiste bien aux froids de l'hiver. Facile à cultiver, très productif et très vigoureux. Résistance au phylloxéra pas suffisante dans tous les sols mais très grande vigueur. Pas sujet à la coulure et possède une bonne résistance au mildiou et à l'oidium. Un peu sensible toutefois à la pourriture grise et très sensible à l'érinose et au black-rot.
Noa	Précoce, fin d'été	Raisin blanc, grappes moyennes. Très sucré et très acide. Goût foxé de fruits de bois, très prononcé. On l'appelle le "raisin fraise"	Sensibilité faible à la pourriture grise, cépage très résistant à beaucoup de maladies. Repars à fruit en cas de gelées printanière sur les premières sorties. Vigoureux, idéal pour treille. A tailler à l'hiver, très résistant au froid.





À bientôt !