

FRUITS DE PAYS DU SUD-OUEST

Fleurs et plantes du Val de Garonne



NOS SÉLECTIONS DE VARIÉTÉS
ANCIENNES ET RÉGIONALES

LES FRUITIERS DE PAYS DU SUD-OUEST

nos sélections de variétés anciennes et régionales

Depuis des décennies, les pépiniéristes ont multiplié et élevé de très nombreuses variétés fruitières traduisant la grande diversité et les multiples qualités de notre patrimoine variétal.

Le Conservatoire Régional de Montesquieu (47) a un rôle essentiel pour rassembler ce matériel végétal, l'identifier et le conserver. Les caractéristiques essentielles de ces géniteurs doivent permettre à l'avenir la création de variétés nouvelles adaptées à une culture respectueuse de l'environnement.

Notre sélection s'appuie sur ces travaux pour choisir des variétés, les élever et vous les proposer dans une forme adaptée aux exigences du commerce actuel et aux nouveaux modes de consommation.

NOTRE DÉMARCHE

Notre vaste région du sud-ouest se caractérise par une grande diversité de ces sols et de ses climats, entraînant une grande diversité de terroirs. Des bordures océaniques aux renforts montagneux, entrecoupées des bassins fluviaux, le climat est généralement tempéré humide avec des aspects méditerranéens en fin de printemps et d'été. Ces conditions, s'ajoutant à la multiplicité des conditions pédologiques (les sols), ont permis le développement de nombreuses variétés fruitières.

Notre idée a été de sélectionner parmi ces centaines de variétés celles qui présentaient des caractéristiques très attrayantes : vigueur de l'arbre, rapidité de mise à fruits, période de floraison, calibre des fruits, leur coloration, leur saveur sucrée et acidulée, leur rusticité (vis-à-vis des gelées tardives), et leur tolérance vis-à-vis des principaux parasites.

Nous avons créé un verger porte-greffons et une collection sur la base des variétés conservées au Conservatoire Régional mais aussi des collections des pépiniéristes.

ATOUTS ET QUALITÉS DES VARIÉTÉS ANCIENNES ET RÉGIONALES

Ce sont le plus souvent des variétés dont les arbres sont vigoureux, avec un feuillage sain. Dans un mode de culture traditionnel (faible densité et conduite en tiges), les variétés sélectionnées présentent **une très faible sensibilité aux parasites**. La dépendance aux produits sanitaires est ainsi réduite.

Elles sont adaptées à notre climat : originaires ou développées depuis longtemps dans nos régions, ces variétés ont des périodes de floraison étalées et échelonnées en correspondance avec le climat aquitain, ce qui limite leur sensibilité aux gelées tardives.

Des goûts et des saveurs authentiques : les variétés commerciales actuelles sont sélectionnées pour leur calibre (le plus gros possible), leur homogénéité, leur coloration facile à identifier, leur productivité. Les conditions de récolte de transport et de commercialisation actuelles ne permettent pas une valorisation des qualités gustatives (taux de sucre, acidité, parfum) des variétés. Le choix des variétés anciennes ou régionales, permet de mettre en avant les qualités essentielles des fruits : texture et finesse de la chair, importance des sucres avec des récoltes faites à maturité, révélation des acidités et dégagement des parfums spécifiques.



**MUSÉE & FERME
DU PRUNEAU
BÉRINO - MARTINET**

**MUSÉE ET FERME
DU PRUNEAU**

Bérino - Martinet
Le Gabach
47320 Lafitte sur Lot
Tél 05 53 84 00 69
www.musee-du-pruneau.com

Avril à juin et septembre
Du lundi au samedi 9h-12h / 14h-19h
Dimanche et jours fériés 15h-19h

Juillet et août
Du lundi au samedi 9h-19h
Dimanches et jours fériés 10h30-19h

Octobre à mars
Du lundi au samedi 9h-12h / 14h-18h30
Dimanche et jours fériés 15h-18h30
Fermeture du 15 janvier au 31 janvier

Consultez nos PRODUITS grâce à la BOUTIQUE EN LIGNE !

Notre sélection d'Abricotiers

Les Abricotiers sont greffés sur 'Prunier Myrobolan' qui permet une bonne vigueur, une croissance rapide et qui ne craint pas les sols calcaires ou les excès d'eau.

COMMUN DE NICOLE

C'est un arbre vigoureux et fructifère, résistant à la Moniliose. Les fruits de petit calibre sont de forme triangulaire à l'épiderme blanc-crème à jaune pâle-orangé. La chair blanc-jaunâtre à orangé très clair est très parfumée et a un goût prononcé.

Maturité : *début juillet* **Qualité :** *très bonne* **Origine :** *Lot et Garonne*

COMMUN DE CLAIRAC

Ce fruitier est un clone du 'Commun de Nicole'. C'est un arbre vigoureux et fructifère à la floraison mi-hâtive. Il produit de petits fruits à l'épiderme jaune pâle. Sa chair de couleur blanc-crème est excellente et le noyau est légèrement adhérent.

Maturité : *début juillet* **Qualité :** *bonne* **Origine :** *Lot et Garonne*

NANCY DE CLAIRAC

C'est une variété fruitière intermédiaire entre 'Abricot pêche' et le 'Commun' à floraison précoce. Ses fruits sont d'assez gros calibre dont l'épiderme et la chair sont orangés. La chair est ferme, juteuse, sucrée et acidulée.

Maturité : *début juillet* **Origine :** *Lot et Garonne*

MUSCAT DE CLAIRAC

C'est un arbre de bonne vigueur, à port pleureur avec une floraison plus tardive que 'Abricot pêche'. Il produit des fruits de taille moyenne à l'épiderme orangé couvert de rouge. La chair est orange foncé, ferme, juteuse, sucrée, très parfumée et musquée.

Maturité : *début juillet* **Qualité :** *très bonne* **Origine :** *Lot et Garonne*

Nos variétés de la collection générale sont : **Bergeron, Canino, Précoce de Saumur, Luizet, Nancy, Polonais, Royal, Rouge du Roussillon.**

La ferme de la Bergerie
Fruits et légumes de saison - Produits laitiers - Produits du terroir

«La Bergerie» - 47180 Sainte Bazeille - Tel 05 53 64 19 40 - Ouvert du lundi au samedi

Notre sélection de Brugnons

BRUGNON ABRICOT

C'est une variété originaire de Dordogne. L'arbre est vigoureux avec une sensibilité à la cloque mais peu au Monilia. Le fruit de calibre moyen a un épiderme jaune crème à jaune orangé. Sa chair est jaune, non fibreuse, tendre et très sucrée, peu juteuse, très parfumée. Le noyau est semi-libre.

Maturité : *mi-août* **Origine :** *Dordogne*

BRUGNON MUSCAT ou BRUGNON VIOLET

C'est un arbre vigoureux, très fertile, originaire du sud des Landes et peu sensible à la cloque. Il a de petits fruits à l'épiderme violet. La chair est blanche verdâtre, parfumée, juteuse et sucrée. Le noyau est libre.

Maturité : *mi-août à fin août* **Origine :** *Landes*

BRUGNON CAFÉ

C'est un arbre vigoureux originaire de Dordogne. Il est très faiblement sensible à la cloque et au Monilia. Les fruits sont de calibre moyen à l'épiderme jaune moucheté de marron rouge. La chair est dense, beige, très tendre, charnue, juteuse, sucrée à noyau semi-libre.

Maturité : *mi-août* **Qualité :** *très bonne* **Origine :** *Dordogne*

BRUGNON BLANC

C'est un arbre moyennement vigoureux mais très fertile. Il est originaire de Dordogne et reste peu sensible à la cloque et au Monilia. Les fruits de calibre moyen à noyau adhérent, ont un épiderme jaune pâle presque blanc. La chair est crème, très dense, ferme et sucrée et très parfumée.

Maturité : *mi-août* **Origine :** *Dordogne*

BRUGNON DE VIGNE

C'est un arbre vigoureux, originaire du Lot et Garonne. Il a de petits fruits à l'épiderme crème maculé de rouge. Leur chair est blanche, tendre, non fibreuse, juteuse, très sucrée et à noyau semi-libre.

Maturité : *deuxième quinzaine d'août* **Qualité :** *bonne* **Origine :** *Lot et Garonne*

BRUGNON BLANC BORDELAIS

C'est un arbre vigoureux, très productif et très peu sensible à la cloque et au Monilia. Le fruit est de petit calibre à l'épiderme jaune paille marbré de rouge. Sa chair est blanc-vanille, très parfumée, très sucrée, juteuse et au goût de muscat. Le noyau est semi-libre.

Maturité : *début août* **Qualité :** *très bonne* **Origine :** *Gironde*

Notre sélection de Cerisiers

Les Cerisiers sont greffés sur 'Franc' ou 'Sainte Lucie'. Le premier permet une bonne vigueur, une mise à fruit rapide et un bon comportement en sols humides. Le second est adapté aux sols secs et perméables. Ils proposent aussi une mise à fruit rapide.

CERISE NOIRE D'ITXASSOU VARIÉTÉ 'GERESI BELSA'

C'est un arbre vigoureux, à port étalé, originaire du Pays Basque. Les fruits de petit calibre ont un épiderme noir. La chair est pourpre, tendre, très juteuse et très sucrée. Le jus est pourpre à noir.

Maturité : *fin juin* **Qualité :** *excellente tant en frais qu'en pâtisseries et confitures* **Origine :** *Pays Basque*

GRIOTTE DE MOISSAC

C'est un arbre très ramifié à port retombant et à floraison tardive. Les fruits de calibre moyen ont l'épiderme rouge. La chair, peu ferme est juteuse et plus sucrée que 'Montmorency'.

Maturité : *fin juin, début juillet* *Auto-fertile* **Origine :** *Lot et Garonne*

ABOURIOU

C'est un arbre peu vigoureux à port moyennement dressé, originaire du Lot et Garonne. La guigne de calibre moyen est cordiforme, pointue avec un épiderme pourpre à noir. La chair est très tendre, pourpre, sucrée et le jus pourpre est très abondant.

Maturité : *fin mai* **Qualité :** *très bonne* **Origine :** *Lot et Garonne*

CERISE FRAISE

C'est un arbre semi-dressé, originaire des Charentes. Il produit de petits fruits très allongés à épiderme vermillon sur fond jaune. Leur chair est tendre, blanc crème et le jus abondant est très sucré.

Maturité : *fin mai* **Qualité :** *très bonne* **Origine :** *Charentes*

GUIN NOIR DU LOT ET GARONNE

C'est un arbre très vigoureux, dressé, très ramifié et fertile. Il est originaire du Lot et Garonne. Il produit de gros fruits à l'épiderme rouge-noirâtre. La chair est très colorée, molle, fondante, juteuse et qui conserve, même à maturité, une certaine acidité, servant à relever le goût très sucré.

Maturité : *fin mai* **Qualité :** *bonne* **Origine :** *Lot et Garonne*

TARDIF DE VIGNOLA

C'est un arbre vigoureux, à port étalé et à la production régulière. Il est originaire d'Italie. Les fruits sont gros à l'épiderme pourpre foncé, à la chair ferme, croquante, sucrée, parfumée et au jus coloré.

Maturité : *mi-juillet*

Qualité : *très bonne*

Origine : *Italie*

Pollinisation : *avec 'Reverchon', 'Géant d'Hedelfingen' ou 'Summit'*

TROMPE-GEAI

Il fait parti des bigarreaux blancs. C'est un arbre vigoureux et érigé. Il est originaire des Landes, avec des clones différents. Il a une bonne résistance aux maladies. Il possède de gros fruits à l'épiderme jaune. Leur chair est moyennement ferme et croquante, blanc-crème à jaune, très parfumée. Le jus est incolore, moyennement abondant, sucré et agréable.

Maturité : *mi-juin*

Origine : *Landes*

Nos variétés de la collection générale sont : **Burlat, Cœur de pigeon, Géant d'Hedelfingen, Moreau, Napoléon, Reverchon, Summit, Van, Rainier, Montmorency.**

CONFITURE DE *Cerises* *noires d'Ixassou*



*Ca y est c'est le printemps!
Tous les vergers du Sud-
Ouest sont couverts de fleurs.
C'est un régal pour les yeux et
bientôt pour les papilles. Mais
avant de pouvoir récolter, il va
falloir ruser. Je vois déjà les
gourmands pointer le bout de
leurs nez et de leurs plumes.
Je vous envoie toujours ce pot
de confiture de l'année passée
aux Cerises noires d'Ixassou.
En souhaitant qu'il vous évoque
tous les parfums, les odeurs, les
saveurs et les couleurs de notre
région.
Cordialement.*

Thais
pour
PVG

Les amis du Sud-Ouest

Notre sélection de Pêchers

Les Pêchers et Nectariniers sont greffés sur 'Franc sylvestris' qui se comporte bien en sols secs et humides mais peu en sols calcaires.

PÊCHE DE VIGNE BLANCHE

C'est un arbre très vigoureux, originaire des Landes. Il est très peu sensible à la cloque et au Monilia. Le fruit est de calibre moyen à l'épiderme jaune devenant crème puis rouge à l'insolation. Sa chair est blanc-verdâtre et rouge autour du noyau. Elle est juteuse, sucrée et acidulée, au parfum typique.

Maturité mi-tardive : *troisième semaine d'août* **Qualité :** *bonne* **Origine :** *Landes*

PÊCHE DE VIGNE JAUNE

C'est un arbre très vigoureux, à la mise à fruit rapide et abondante. Il est originaire de Dordogne. Il est très peu sensible à la cloque et au Monilia. Il a de petits fruits ronds à l'épiderme jaune-orangé et à la chair jaune. Elle est sucrée et acidulée, au parfum typique.

Maturité tardive : *fin août à début septembre* **Qualité :** *bonne* **Origine :** *Dordogne*

MUSCADE

C'est un arbre peu vigoureux, originaire de la Dordogne. Il est très peu sensible à la cloque. Le fruit est de calibre moyen à l'épiderme épais, de couleur orange foncé. Sa chair est orangée, dense, assez fibreuse, colorée autour du noyau, juteuse, très sucrée et sans astringence.

Maturité mi-tardive : *fin août* **Qualité :** *excellente* **Origine :** *Dordogne*

JAUNE MIEL

C'est un arbre érigé et touffu, originaire de Dordogne. Il est très peu sensible à la cloque. Les fruits sont gros à l'épiderme jaune-orangé. Leur chair est jaune et rouge autour du noyau. Elle est sucrée, dense avec un goût de miel.

Maturité tardive : *fin août à début septembre* **Origine :** *Dordogne*

PORCELAINE TÉTON

C'est un arbre très vigoureux et très ramifié. Il est originaire de la Dordogne. Il est très peu sensible à la cloque et au Monilia. C'est un pavie (noyau adhérent à la chair) de forme dissymétrique, à l'épiderme jaune pâle et à la chair très pâle avec un aspect de porcelaine. Elle est juteuse et sucrée.

Maturité mi-tardive : *fin août* **Qualité :** *bonne* **Origine :** *Dordogne*

SANGUINE PRÉCOCE (AOÛT)

C'est un arbre moyennement vigoureux et trapu. Il est originaire de la Dordogne. Il est très peu sensible à la cloque. Le fruit est petit avec un épiderme épais, pubescent, rouge strié. La chair est rouge vineuse et blanche autour du noyau. Elle est très juteuse avec une légère amertume.

Maturité : *mi-août*

Qualité : *bonne*

Origine : *Dordogne*

ROUSSANE DE JUILLET

C'est un arbre semi-dressé et bien ramifié. Il est originaire des Landes. Il est moyennement sensible à la cloque et à la Moniliose. Les fruits sont de calibre moyen à gros avec un épiderme mince jaune-orangé entièrement coloré de rouge à ponctuation rouge à pourpre. Sa chair est orange, non fibreuse, sucrée et peu astringente.

Maturité : *troisième semaine de juillet* **Qualité :** *très bonne* **Origine :** *Landes*

COLOMBINE

C'est un arbre originaire de Dordogne. Il est très peu sensible à la cloque. Il présente des fruits de calibre moyen à l'épiderme épais, très pubescent, pâle coloré de rouge sur moitié de la surface. Leur chair est blanc-rosé, dense, très juteuse, très sucrée et acidulée.

Maturité mi-tardive : *deuxième et troisième semaine d'août*

Qualité : *très bonne* **Origine :** *Dordogne*



Le Verger de Peyreton
Pommes - Jus de pommes - Nectarines - Pêches
Christine et Christophe SEGRESTAN
47180 Sainte Bazelle - Tel 05 53 20 19 03 - Port 06 72 01 98 59 - Mail depeyreton@wanadoo.fr



Les Fabuleux Délices

boeuf bazadais - figues - châtaignes - huiles artisanales

Gravessos - 47180 Meilhan-sur-Garonne

Philippe Miozzo 06 08 45 03 37



Notre sélection de Poiriers

Les Poiriers sont greffés sur une sélection de Cognassiers qui permettent une mise à fruit rapide et une résistance aux principaux parasites.

BEURRÉ GIFFARD

C'est un arbre moyennement vigoureux et buissonnant. Il a une mise à fruit longue mais reste de bonne productivité. Le fruit est de calibre moyen au pédoncule court et à l'épiderme lisse, jaune-verdâtre lavé de rouge à l'insolation. Sa chair est blanche, très fine, fondante, sucrée, faiblement acidulée et parfumée.

Maturité : *variété hâtive à récolter fin juillet, début août, de faible conservation*

Qualité : *très bonne*

BEURRÉ SUPERFIN

C'est un arbre vigoureux, érigé et très ramifié. Il est de bonne fertilité et peu sensible à la tavelure. Il présente de gros fruits ventrus et bosselés, à l'épiderme lisse jaune d'or parsemé de points et de tâches de couleur fauve puis vermillon à l'insolation. Leur chair blanchâtre est très fine, très fondante, aqueuse, très parfumée et un peu granuleuse au cœur.

Maturité : *septembre* **Qualité :** *très bonne*

BOUTOC ou POIRE D'ANGE

C'est une variété originaire de Gironde dont l'arbre à un port semi-dressé, très fertile et très peu sensible à la tavelure. Le fruit est de calibre moyen à l'épiderme vert jaunâtre, ponctué de gris puis rouge brique à l'insolation. Sa chair blanche est fine, tendre, fondante, très juteuse, sucrée, agréablement parfumée d'un léger goût anisé.

Maturité : *s'étale du 15 août au 15 septembre* **Qualité :** *délicieuse poire de table et en confiserie*
Origine : *Gironde*

DUCHESSE D'ANGOULÊME

C'est un arbre originaire du Maine et Loire et largement répandu dans le Sud-ouest. C'est une variété à floraison précoce dont l'arbre est peu vigoureux et semi-dressé. Il présente de très gros fruits bosselés à l'épiderme vert brillant, ponctué de petites et très nombreuses lenticelles marron. Leur chair jaunâtre est grossière, très juteuse, parfumée, faiblement sucrée et légèrement acidulée.

Qualité : *bonne, à très bonne une fois transformée* **Origine :** *Maine et Loire*

EAU DE VIE DE
Poire d'Anis



C'est avec joie que nous vous recevrons pour les vacances de la Toussaint. Vous verrez, les journées d'automne sont magnifiques dans le Sud-Ouest. Et pour égayer nos soirées nous vous ferons déguster les belles récoltes du verger.

Pour vous faire patienter, je vous envoie ma recette d'eau de vie à la Poire d'Anis : un beau fruitier, un alambic et des amis !

Et pour ceux qui redoutent l'abus d'alcool pour la santé, la Poire d'Anis reste une belle à croquer.

Avec toute notre affection.

Les amis du Sud-Ouest

B



**C H Â T E A U
BOIS BEAULIEU**

**Château
BOIS
BEAULIEU**

Vins AOC/AOP

Côtes du Marmandais
rouge - blanc - rosé

SCEA CAMPOT
47180 MEILHAN SUR
GARONNE

Tel 05 53 94 18 58
Fax 05 53 64 65 11
Mob 06 25 70 43 51

www.bois-beaulieu.com

POIRE D'ANIS

C'est un arbre originaire des Landes. Il est vigoureux, dressé avec une mise à fruit lente. Le fruit arrondi est de calibre moyen à pédoncule court avec un épiderme vert ponctué de vert foncé. Sa chair est grossière, tendre, sucrée, granuleuse au cœur.

Maturité : *deuxième quinzaine d'août* **Qualité :** *bonne* **Origine :** *Landes*

POIRE SAINT JEAN

C'est un arbre vigoureux, dressé, originaire du Sud-ouest et à floraison précoce. Il possède de petits fruits allongés à l'épiderme vert ponctué de lenticelles marron clair. Leur chair est blanche, croquante, douce, légèrement sucrée, non acidulée, peu juteuse et au parfum particulier.

Maturité : *très précoce, deuxième ou troisième semaine de juin. Faible conservation*

Qualité : *assez bonne* **Origine :** *Sud-ouest*

TARQUIN DES PYRÉNÉES ou RATEAU BLANC

C'est une variété très ancienne, originaire des Hautes Pyrénées mais très répandue en Gironde. L'arbre est peu vigoureux à production régulière et abondante. Il a de gros fruits irréguliers et coniques à pédoncule court. Leur épiderme rugueux est grisâtre et liégeux, à fond vert devenant jaune-orangé à l'insolation. La chair est blanchâtre, grossière, peu juteuse, sucrée et parfumée.

Maturité : *tardif* **Qualité :** *Fruit excellent cuit ; sa chair devient rouge sang à la cuisson* **Origine :** *Hautes Pyrénées*

Nos variétés de la collection générale sont : **Beurré Hardy, Conférence, Doyenne des comices, Jules Guyot, Louise bonne d'Avranches, Williams rouge et Williams jaune.**



Notre sélection de Pommiers

Les Pommiers sont greffés sur 'Pommier Franc', très vigoureux et très bon enracinement. Il est adapté à tous les sols y compris humides ou médiocres mais a une mise à fruit lente.

COURT PENDU DU LIMOUSIN

C'est une variété ancienne cultivée en Limousin. L'arbre est très vigoureux et très rustique. Il est aussi très peu sensible aux maladies sur feuillage et sur fruits, en particulier la tavelure. Il porte de gros fruits à l'épiderme vert liégeux et au pédoncule court. Sa chair jaunâtre est dense, juteuse et très sucrée et très acidulée.

Maturité : *se récolte mi-octobre et à consommer jusqu'en avril*

Qualité : *très bonne, avec conservation d'un bon niveau de sucre pendant le stockage*

Origine : *Limousin*

COURT PENDU DU LOT ET GARONNE

C'est un clone de 'Court pendu rouge'. L'arbre est vigoureux, à port semi-dressé. Il a une bonne résistance à la tavelure et un très bon comportement aux pucerons cendrés. Le fruit est de calibre moyen à l'épiderme rouge strié de rouge violacé et ponctué de lenticelles blanches. Le pédoncule est court et trapu. La chair, très blanche, est fine, croquante, très juteuse, moyennement sucrée et acidulée.

Maturité : *tardive en novembre, à conserver jusqu'en mars*

Qualité : *bonne* **Origine :** *Limousin*

GRAND ALEXANDRE

C'est un arbre originaire de Russie. Il est vigoureux avec une productivité moyenne et résiste à la tavelure. Il possède de très gros fruits à l'épiderme épais, vert pâle teinté de carmin devenant rouge à l'insolation. Leur chair blanche est juteuse, tendre, acidulée, sucrée et légèrement aromatisée.

Maturité : *s'étale de septembre à octobre mais ne se conserve pas bien*

Qualité : *bonne, une des variétés les plus appréciées des amateurs de pommes*

Origine : *Russie*

MUSEAU DE LIÈVRE JAUNE

C'est un arbre originaire des Landes. Il est très ramifié, moyennement sensible à la tavelure et a un bon comportement face aux pucerons. Il porte d'assez gros fruits tronconiques à l'épiderme jaune pâle très faiblement lavé de rose orangé. Leur

chair est croquante, assez grossière, juteuse, avec un bon équilibre sucré et acidulé et légèrement parfumée.

Maturité moyenne : *début octobre ; assez longue conservation*

Qualité : *très bonne* **Origine :** *Landes*

MUSEAU DE LIÈVRE DU BÉARN

C'est un arbre peu ramifié, érigé puis retombant. Il reste de production régulière. Il porte de gros fruits très allongés à l'épiderme jaune ou rose marqué par de larges stries rouges, devenant rouge rosé à maturité. Leur chair est tendre, juteuse, assez acide après cueillette, nécessitant quelques semaines de conservation avant dégustation.

Maturité : *tardive (mi-octobre) à conservation moyenne*

Qualité : *bonne* **Origine :** *Béarn*

POMME DE SAINT JEAN

C'est une variété précoce dont les arbres sont peu vigoureux, très rustiques et moyennement résistant à la tavelure et aux pucerons. Le fruit est de calibre moyen, arrondi avec un épiderme épais, lisse, vert pâle devenant jaune et présentant des lenticelles vert foncé. Sa chair est blanche, verdâtre, très tendre, très juteuse, très acidulée et moyennement sucrée.

Maturité : *mi-juillet*

Qualité : *très bonne à excellente en friture*

REINETTE DORÉE

C'est la variété la plus étonnante du Sud-ouest. Elle est aussi appelée 'Reinette d'Or'. Elle est originaire du Lot et Garonne. C'est une variété alternante qui produira peu après une année de forte production. Elle est peu sensible aux maladies et aux parasites. Elle porte de petits fruits, plus larges que hauts à l'épiderme doré, nuancé d'orangé, ou de carmin à l'insolation et très parfumés. Leur chair est blanche, fine, juteuse, très sucrée avec une saveur très prononcée.

Maturité : *tardive (décembre) avec possibilité de longue conservation*

Qualité : *excellent* **Origine :** *Lot et Garonne*

REINETTE DE BRIVE ou DE L'ESTRE ou SAINTE GERMAINE

Cet arbre est issu d'une variété-population du Massif Central. Ce clone cultivé est très présent en Lot et Garonne. L'arbre est peu vigoureux avec une mise à fruit lente. C'est une variété rustique, très peu sensible à la tavelure, au Monilia et aux pucerons cendrés. Le fruit est de calibre moyen à gros selon la conduite de l'arbre. Son épiderme à fond jaune est strié de pourpre et plus ou moins couvert de liège.

Sa chair est jaunâtre, à grain fin, très sucrée, acidulée, juteuse et très parfumée.

Maturité: *très tardive (décembre), récolte fin octobre et très longue conservation jusqu'en juin* **Qualité:** *excellente* **Origine:** *Massif Central*

REINETTE MARBRÉE D'AUVERGNE

C'est un arbre originaire du Massif Central. Il est vigoureux avec des ramifications trapues caractéristiques. Il est légèrement sensible à la tavelure. Il possède d'assez gros fruits à l'épiderme épais un peu rugueux, à fond jaune paille marbré de liège. Leur chair est blanchâtre et tendre, moyennement sucrée et acidulée, juteuse et parfumée.

Maturité: *semi-tardive (mi-septembre), se conservant jusqu'en mars*
Qualité: *très bonne* **Origine:** *Auvergne*

ROUGE BASQUE ou ANIXA

Cet arbre est issu d'une famille de pommiers appelée 'Apez Sagarra' ou 'Pomme de curé'. C'est une variété très répandue dans le Pays Basque. Elle est très rustique et très peu sensible aux parasites sauf au Monilia. Son fruit est de calibre moyen, légèrement tronconique à l'épiderme rugueux couvert de liège marron ocre sur fond jaune et maculé de rouge pourpre. Sa chair est blanche, légèrement veinée de rose, très tendre, très juteuse, acidulée, sucrée et légèrement anisée.

Maturité: *mi-précoce (mi-septembre), se conservant difficilement*
Qualité: *bonne* **Origine:** *Pays Basque*

VEDETTE DU BÉARN

C'est une variété de la région paloise. Elle est adaptée aux conditions d'altitude, avec une mise à fruit rapide et peu sensible à la tavelure. L'arbre porte d'assez gros fruits globuleux à l'épiderme épais et lisse, jaune lavé et strié de rouge avec des lenticelles blanches. Leur chair est blanche, croquante et acidulée.

Maturité: *très tardive (mi-novembre) et très longue conservation*
Qualité: *bonne* **Origine:** *Béarn*

Nos variétés de la collection générale sont : **Belle de Boskoop, Chanteclerc, Fuji, Golden delicious, Granny Smith, Melrose, Reine des reinettes, Reinette du Canada blanche, Reinette du Canada grise, Royal Gala.**

Nous te souhaitons tous un très bon anniversaire! Un an de plus ça se fête. Donc, comme prévu, nous nous joindrons à vous ce week-end pour partager amitié et gourmandises. Pour l'occasion, je mets en jeu ma tarte aux pommes. Les amis pâtisseries et pâtisseries n'ont pas bien se tenir! Un beau fruitier, une belle pâte et le tour est joué. Et pour ta fête rien de tel qu'une petite rein - "ette" du verger. C'est sûr, vous en redemanderez! A très vite.

Les amis du Sud-Ouest

TARTE AUX Pommes Reinette de Brive



PRUNEAUX À LA Prune d'Ente



Je vous écris depuis la terrasse où je profite des derniers rayons de soleil. Cet été, la chaleur ne nous a laissé aucun répit. Au programme, soleil et canicule. Et si parfois nous avons manqué d'eau, ce ne sont pas mes prunes qui s'en plaindront. La vie est douce dans le Sud-Ouest. Il suffit d'une claie, d'un fruitier et de beaucoup de soleil pour faire le plus savoureux des desserts : le pruneau à la Prune d'Ente. En attendant nos retrouvailles, je me régale de tous les parfums du verger. On pense à vous.

Les amis du Sud-Ouest

Notre sélection de Pruniers

Les Pruniers sont greffés sur 'Prunier Myrobolan' (voir notre sélection de Cerisiers).

PRUNE DE SAINT ANTONIN

C'est un arbre de vigueur moyenne, à port buissonnant. Très fertile, il assure une production régulière. Cette variété est originaire du Tarn et Garonne. Elle est très rustique et peu sensible à la Moniliose. Le fruit est de petit calibre, de forme ovale arrondie, à l'épiderme bleu foncé. Sa chair est juteuse, très sucrée et acidulée.

Maturité: *fin août à début septembre* **Qualité:** *très bonne* **Origine:** *Tarn et Garonne*

CAPRANE

C'est un arbre vigoureux et érigé, très productif pouvant alterner et originaire des Landes et de la Gironde. Les fruits sont de calibre moyen, de forme ovale allongée à l'épiderme orange teinté de rouge-orangé puis rose foncé à l'insolation. Sa chair est orangée, charnue, très sucrée, juteuse et acidulée.

Maturité : *deuxième quinzaine de juillet* **Origine :** *Landes et Gironde*

DATIL

C'est un arbre vigoureux, très érigé et bien ramifié. Il est rustique et peu sensible au Monilia. Il a une production régulière. Les fruits sont de petit calibre, un peu allongés, à l'épiderme violet très foncé, pruneux. Leur chair est jaune, à texture dense, non fibreuse, riche en sucre et légèrement acidulée.

Maturité : *deuxième quinzaine d'août à début septembre*

Qualité gustative : *excellente tant en frais que transformé*

ENTE BLANCHE

C'est un arbre moyennement vigoureux, érigé, rustique à la fructification abondante et auto-fertile. L'épiderme et la chair des fruits sont jaune. La chair est juteuse, très sucrée et parfumée.

Maturité: *mi-août à mi-septembre* **Qualité:** *très bonne*

PRUNE DE SAINT JEAN

C'est un arbre peu vigoureux, très fertile, originaire de Gironde. Il est rustique et peu sensible au Monilia. Les fruits sont petits, de forme ovoïde arrondie à l'épiderme jaune clair avec des ponctuations rosées. La chair est jaune, fondante, peu juteuse, sucrée et sans acidité.

Maturité : *début juillet*

Qualité : *bonne*

Origine : *Gironde*

REINE CLAUDE DE MOISSAC

C'est une sélection de 'Reine Claude dorée'. L'arbre est vigoureux à port érigé, auto-fertile et peu sensible au Monilia. Il produit des fruits de calibre moyen, arrondis à l'épiderme jaune-verdâtre, ponctué de rose. Leur chair est ferme, jaune, très juteuse, très sucrée et acidulée.

Maturité: *fin juillet à début août* **Qualité:** *bonne* **Origine:** *Lot et Garonne*

ROYALE DE MONTAUBAN

C'est une variété originaire d'Espagne qui a été développée dans la région de Carcassonne, puis de Montauban. L'arbre est vigoureux, très érigé, productif, très rustique et a une très faible sensibilité au Monilia. Le fruit est arrondi et allongé, de gros calibre à l'épiderme noir à reflet rougeâtre. Sa chair est vert-jaunâtre, moyennement juteuse. Il a une bonne résistance au transport et se conserve bien.

Maturité: *mi-août* **Qualité:** *assez bonne, mais peu de parfum*

Origine: *Espagne puis régions des Corbières et de Montauban*

PRUNE ABRICOT

C'est une variété originaire des Landes. L'arbre est vigoureux et très productif. Les fruits sont assez gros, ronds à l'épiderme épais, jaune foncé, devenant rose à l'insolation. Leur chair est jaune, fondante, assez juteuse, sucrée et très parfumée.

Maturité: *fin juillet à début août* **Qualité:** *très bonne* **Origine:** *Landes*

PRUNE MONSIEUR DE BORDEAUX

Ce fruitier est originaire de Gironde. C'est un arbre assez vigoureux, à port érigé, très fertile et très résistant au Monilia. Les fruits sont de calibre moyen, de forme ovoïde à l'épiderme verdâtre, légèrement taché de vermillon violacé à l'insolation. Leur chair est jaune-verdâtre, juteuse, assez ferme, très sucrée et très parfumée.

Qualité gustative: *bonne* **Origine:** *Gironde*

Nos variétés de la collection générale sont : **Reine Claude de Bavay, Reine Claude dorée, Reine Claude d'Oullins, Mirabelle de Nancy, Prune d'Ente, Quetsche.**



Près de chez vous, nos fermes

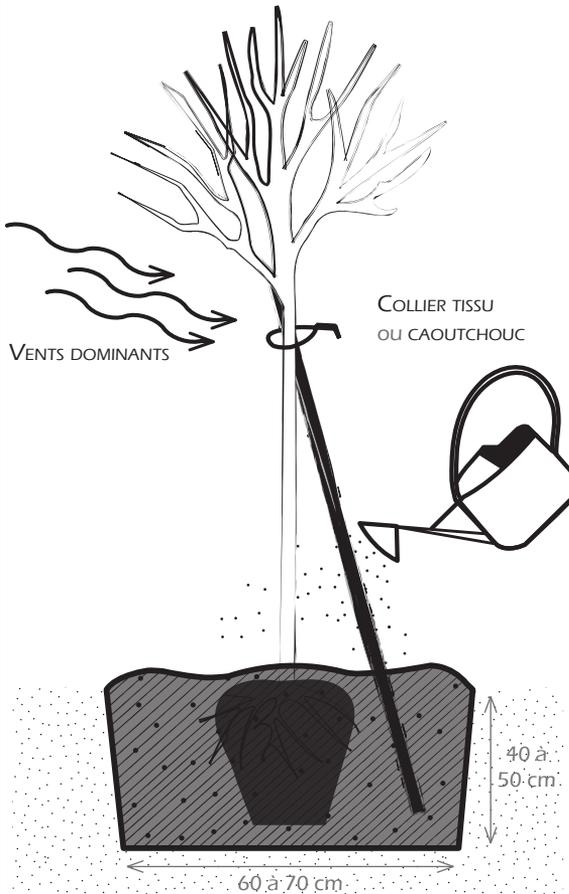
Réseau de producteurs - Vente directe à la ferme

Territoires du Val de Garonne

Val de Garonne Agglomération - Maison du Développement 47213 Marmande cedex - 05 53 64 40 46 - www.vg-agglo.com



CONSEILS DE PLANTATION



PRÉPARATION D'UN ARBRE EN RACINES NUES

TAILLE de
30 à 40 cm



TAILLE et PRALINAGE

+ 1/3 terre
+ 1/3 terreau
de plantation
+ 1/3 eau



PRÉPARATION D'UN ARBRE EN CONTENEUR



SCARIFICATIONS et
HUMIDIFICATION
de la motte



Période plantation
> 0°C - hors gel



+ terre
+ terreau de plantation
+ engrais organique

ENTRETIEN

Arroser copieusement la première année le temps que les racines se développent. Procéder à une taille en deuxième année pour compléter la formation. Observer régulièrement la végétation et appliquer des traitements préventifs (traitements insecticides d'hiver ou cuivrés contre les maladies).

Avec ces variétés, peu de traitements seront nécessaires. Au demeurant, consulter votre magasin ou votre pépiniériste dès l'apparition des premiers symptômes.

PVG DE GARONNE VAL ÉPINIÈRES



PVG

SAINT MARTIN PETIT

LA SABLETTE

VERS LA RÉOLE



SAINTE BAZEILLE

VERS MARMANDE

VERS A 62

BORDEAUX / TOULOUSE



PÉPINIÈRES DU VAL DE GARONNE

Earl PVG - La Sablette - 47180 Saint Martin Petit

Tel 05 53 94 41 45 www.pepinieresduvaldegaronne.fr

Avec le label Plante Bleue, votre pépiniériste s'engage à respecter des pratiques de production respectueuses de l'environnement.

Vos contacts : Joël 06 37 57 48 45

Aurélien 06 37 57 48 23