



le Fruit  
Avenir

**PRODUCTEUR DE FRUITIERS ANCIENS**

---

CATALOGUE 2019

Pépinière le Fruit Avenir | Caudeval - 81700 PUYLAURENS



# le Fruit Avenir

Depuis 2004, son pépiniériste, Julien Oziol élève avec passion des pommiers, poiriers, pruniers et cerisiers.

Ses variétés sont issues à 80% du travail d'un amoureux des fruitiers, Mr Michel Gardes. Initiateur du conservatoire régional de Puycelsi, tous deux partagent comme critères de sélection la qualité gustative et la rusticité.

La pépinière sélectionne des variétés anciennes allant du Tarn, du grand Sud-ouest, du Parc du Haut Languedoc, en passant par les Pyrénées Ariégeoises et Garonnaises. Elle s'est également enrichie de variétés anciennes étrangères.

C'est dans le respect de la Nature, grâce à la démarche permaculturelle de son pépiniériste, que les arbres grandissent.

# PORTE GREFFE

## POUR POMMIERS ET POIRIERS

---

### FRANC

- Porte-greffe vigoureux issu de semis, résistant à la sécheresse, exempt de virus
- Donne de grands arbres
- Mise à fruit en général assez tardive (selon les variétés et la conduite des arbres)
- Grande longévité

**Franc de pommier** : pousse très bien dans les terrains argileux, à sous-sols perméables, ainsi que dans les sols silico-argileux ; les sols trop secs et trop calcaires lui conviennent mal.

**Franc de poirier** : demande une terre fraîche, profonde, perméable et riche. Craint les terres trop argileuses et l'excès d'humidité (racines pivotantes). Idéal pour les terres silico argileuses ou calcaires (max. 10%).

### MM106

- Porte-greffe pour pommiers, provenant de marcotte, moins vigoureux que le franc
- Craint davantage la sécheresse, convient dans les terrains humides
- S'utilise pour les formes basses et mi-tiges
- Mise à fruit précoce et abondante

### M9

- Porte-greffe pour pommiers, provenant de marcottage en cépée
- Moins vigoureux que le MM106
- Classé dans les nanisants, s'utilise pour les formes basses et formes palissées
- Nécessite un support, car son système racinaire est traçant

### COGNASSIER

- Porte-greffe pour poiriers, issu de marcotte ou de bouture
- Exige un terrain riche, frais et profond, craint l'excès de calcaire
- S'utilise pour les petites formes et les haies fruitières
- Mise à fruit rapide, fruits plus gros et de meilleure qualité que sur franc

## POUR PRUNIERS

---

### MYROBOLAN

- Porte-greffe vigoureux issu de semis, il s'adapte dans une large gamme de sols
- Son principal inconvénient est qu'il drageonne
- Mise à fruit 6-7 ans

### SAINT JULIEN

- Porte-greffe de vigueur moyenne, supporte les sols lourds, humides et froids
- Drageonne peu, système racinaire traçant, supporte les sols peu profonds
- Mise à fruit 6-7 ans

# PORTE GREFFE

## POUR CERISIERS

### MERISIER

- Préfère les sols profonds et frais, craint le calcaire et la sécheresse
- Développement important, donne de grands arbres
- Grande longévité

### SAINTE LUCIE

- Adapté aux sols caillouteux, secs voir calcaires, craint les sols détrempés
- Développement moins important sur le merisier
- Longévité plus courte que sur merisier

## MODALITE ET FRAIS D'ENVOI

Il est possible d'envoyer les plants par la poste à partir de 3 arbres, les frais de port sont environ de 18 à 25€ selon le nombre d'arbres.

## TARIFS

VARIETES	PORTE GREFFE	AGE	PRIX
<b>Pommier</b>	Franc	• 1 an	17,00 €
		• 2 ans	25,00 €
<b>Pommier</b>	MM106	• 1 an	17,00 €
		• 2 ans	25,00 €
<b>Pommier</b>	M9	• 1 an	19,00 €
		• 2 ans	27,00 €
<b>Poirier</b>	Cognassier	• 1 an	19,00 €
<b>Prunier</b>	Myrobolan	• 1 an	19,00 €
<b>Prunier</b>	Saint Julien	• 1 an	19,00 €
<b>Cerisier</b>	Merisier	• 1 an	19,00 €
<b>Cerisier</b>	Sainte Lucie	• 1 an	19,00 €

# POMMIERS

## les Sucrées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Pomme St Jean</b> - France 1815 Pomme blanche à verdâtre, chair juteuse, tendre à mi-croquante.	2 <sup>ème</sup> quinzaine de juillet	Fin août	• Franc • MM106	> 1, 2 ans > 1 an
 				
<b>Ariane</b> - Inra 1979 Petite pomme mais résistante, idéale pour les amateurs, chair juteuse, tendre à mi-croquante.	Fin septembre	Fin décembre	• MM106	> 1 an
				
<b>Janissole</b> - Tarn Pomme typique du Tarn, chair blanche, excellente pour les gelées et le cidre.	Mi-précoce septembre octobre	Fin décembre	• MM106	> 1 an
  				
<b>Patte de loup</b> - Maine-et-Loire Fruit à l'aspect rustique légèrement acidulé et citronné, chair demi-fondante.	Octobre	Avril	• Franc • MM106	> 1 an
 				
<b>Milharenque, De Graine</b> - Tarn, Aveyron Fruit jaune lavé de rouge et strié de rouge foncé, chair très juteuse légèrement acidulée.	Fin septembre Octobre	Longue avril	• Franc • MM106 • M9	> 1an > 1, 2 ans > 1 an
 				
<b>Goldrush</b> - Usa 1980 Fruit épicé, chair ferme quelque peu acidulée, avec une forte teneur en sucre.	Novembre	Longue mars	• MM106	> 1 an
 				
<b>Court pendu rouge</b> - Tarn, Aveyron Fruit très ancien au goût anisé, chair très sucrée et très croquante.	Début Novembre	Longue mars	• Franc • MM106	> 2 ans
   				
<b>Chourreau</b> - Hautes Pyrénées, Comminges Fruit à la peau rugueuse, chair blanche, fondante et juteuse.	Novembre	Longue mars	• Franc • MM106	> 1 an
				



Couteau



Cuire



Compote



Cidre

# POMMIERS

## les Parfumées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Museau de lièvre rouge</b> - Aveyron Fruit à fond jaune allongé, couvert de stries rouges, chair juteuse, tendre à mi-croquante.	Mi-septembre	Décembre	• Franc • MM106	> 2 ans
<b>Reinette du Mans</b> - Sarthe Fruit charnu légèrement acidulé, au goût vanillé, sa chair juteuse et ferme devient fondante.	Fin septembre	6 mois	• Franc • MM106	> 1 an > 1, 2 ans
<b>Reinette grise du canada</b> - Massif central Gros fruit rustique couleur cannelle, chair très parfumée, fine, peu croquante.	Début Octobre	1-2 mois	• Franc • MM106	> 1,2 ans > 1 an
<b>Court pendu gris</b> - Limousin 1400 Fruit généreux pour sa taille, son goût prononcé, au parfum cannellé, la finesse de sa chair et sa longue maturité.	3 <sup>ème</sup> semaine Octobre	Longue avril	• Franc • MM106 • M9	> 2 ans
<b>Reinette d'Angleterre</b> - Comminges Introduite fin 19 <sup>ème</sup> , sa chair juteuse, sucrée et très parfumée est excellente pour les pâtisseries.	Fin octobre	Longue	• Franc • MM106 • M9	> 1 an > 1,2 ans > 1,2 ans
<b>Pomme pierre</b> - Poitevin, Haute-Vienne Fruit qui doit son nom à la fermeté de sa chair, juteuse, moyennement sucrée et acidulée.	Fin octobre	Avril	• MM106	> 2 ans
<b>Belle Fille de Salins</b> - Jura Petite pomme à la chair juteuse et croquante, au parfum délicat qui rapelle l'amande.	Novembre	Très longue mai	• Franc • MM106	> 1 an
<b>Reinette de Brive</b> - Limousin Fruit rustique qui offre une chair juteuse bien parfumée, modérément sucrée et acidulée.	Fin décembre	Avril	• Franc • MM106 • M9	> 2 ans
<b>Reinette d'Entraygues</b> - Nord Aveyron Emblème de son terroir, fruit à la chair croquante et juteuse, au parfum de litchi.	Fin décembre janvier	Très longue	• Franc • MM106 • M9	> 1 an > 1,2 ans > 1,2 ans



Couteau

Cuire

Compote

Cidre

# POMMIERS

## les Acidulées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Verdière</b> - <i>Tarn Aveyron</i> Pomme à la chair blanche, croquante et tendre, légèrement sucrée.	Mi-octobre	2-3 mois	• Franc • MM106	> 2 ans
<b>Melrose</b> - <i>Ohio 1937</i> Grosse pomme d'un beau rouge foncé, chair acidulée très croquante aux arômes floraux.	Mi-Octobre	Janvier	• MM106	> 1 an
<b>Api étoilée</b> - <i>Nord-Est 1650</i> Petite pomme décorative, à la chair ferme, juteuse, rafraichissante et très croquante.	Janvier en cave	Tardive mai	• Franc • MM106	> 2 ans



Couteau



Cuire



Compote



Cidre

# POIRIERS

## les Parfumées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Pérot</b> - <i>Sud-Ouest</i> Petite poire à la chair fondante, sans acidité, et au parfum inimitable. 	Fin juin à mi-juillet	Courte	• Franc • Cog.	> 1 an
<b>Beurré Hardy</b> - <i>Nord</i> Fruit fondant et juteux, à la chair fine et sucrée, qui peut se déguster frais ou cuisiné.  	Début septembre	Octobre	• Franc	> 2 ans
<b>Poire coing</b> - <i>Sud-Ouest</i> Gros fruit croquant à fondant à pleine maturité, à la chair juteuse et sucrée, au parfum sauvage.  	Octobre	Longue	• Franc • Cog.	> 1 an
<b>Poire d'Auch</b> - <i>Antiquité</i> Beau fruit doré, sa chair généreuse et juteuse, presque sans pépins est hautement parfumée.   	Fin d'hiver	Très longue mai	• Franc • Cog.	> 1 an

## les Acidulées

<b>Cuisse Madame</b> - <i>Landes</i> Petit fruit allongé, sa chair mi-fondante, sucrée et juteuse, excellente en bouche et pour distiller.    	Fin juillet début août	Courte	• Franc	> 1 an
<b>Conférence</b> - <i>Grande-Bretagne 1884</i> Poire allongée, sa chair fine et fondante, sucrée et parfumée est finement acidulée. 	Fin octobre	Mi-octobre mi-novembre	• Franc • Cog.	> 1 an
<b>Comice</b> - <i>Angers 1850</i> Poire dodue, à la renommée internationale de par sa chair fine et juteuse, très sucrée et savoureuse, avec une note acidulée. 	Mi-novembre	Fin décembre	• Franc • Cog.	> 1 an



Couteau



Cuire



Compote








Distillation



# POIRIERS

## les Sucrées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Williams rouge</b> - USA Fruit attrayant par sa couleur et son goût, sa chair fine, juteuse est fortement musquée. 	Mi-août fin août	Octobre	• Franc • Cog.	> 1 an
<b>Williams jaune</b> - Angleterre Gros fruit, sa chair mi-fine, fondante, juteuse est très aromatique avec une pointe d'acidité. 	Début septembre	Octobre	• Franc • Cog.	> 1 an
<b>Curé</b> - Berry Fruit volumineux et rustique à croquer frais, sa chair mi-fondante est peu parfumée. 	Mi-octobre	Noël	• Franc	> 1 an
<b>Comtesse de Paris</b> - Dreux 1882 Reine des poires d'hiver, sa fine chair est juteuse, légèrement parfumée et épicée. 	Octobre	Janvier	• Franc • Cog.	> 2 ans
<b>Beurré Bosc</b> - Haute-Saône 1835 Fruit volumineux et allongé, à la chair douce et juteuse, au parfum subtil. 	Octobre Novembre	3-4 mois	• Franc	> 1 an



Couteau



Cuire



Compote



Distillation

# PRUNIERS

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<b>Reine-Claude de Moissac</b> - <i>Tarn et Garonne</i> Fruit moyen à la chair ferme, très juteuse et sucrée, légèrement acidulée. 	Fin juillet	1-2 semaines	<ul style="list-style-type: none"><li>• Myrobolan</li><li>• S<sup>t</sup> Julien</li></ul>	> 1 an
<b>Reine-Claude Dorée</b> - <i>France 1600</i> Gros fruit moyen à la chair juteuse, très sucrée et parfumée, 	1 <sup>ère</sup> semaine août	3 semaines	<ul style="list-style-type: none"><li>• Myrobolan</li><li>• S<sup>t</sup> Julien</li></ul>	> 1 an
<b>Mirabelle de Nancy</b> - <i>Moyen Orient 1888</i> Petit fruit doré, à la chair sucrée et juteuse qui se prête autant à la pâtisserie qu'à la distillation. 	Fin août	1-2 semaines	<ul style="list-style-type: none"><li>• Myrobolan</li><li>• S<sup>t</sup> Julien</li></ul>	> 1 an
<b>Prune d'ente</b> - <i>Moyen Orient</i> Fruit violacé à la chair juteuse et très sucrée utilisée pour la fabrication du pruneaux d'Agen. 	Mi-août	1-3 semaines	<ul style="list-style-type: none"><li>• Myrobolan</li><li>• S<sup>t</sup> Julien</li></ul>	> 1 an
<b>Reine-Claude Bavay</b> - <i>Belgique 1841</i> Fruit de bon calibre, à la chair ferme et sucrée, qui se consomme aussi bien frais qu'en confiture. 	Fin août Début septem- bre	1-2 semaines	<ul style="list-style-type: none"><li>• Myrobolan</li></ul>	> 1 an



Couteau



Cuire



Pruneau



Distillation

# CERISIERS

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
<p><b>Burlat</b> - Rhône 1900</p> <p>Gros fruit foncé issu d'un semis de hasard, à la chair sucrée, peu acide et très juteuse.</p> <p>  </p>	Fin mai	1 semaine	• Merisier	> 1 an
<p><b>Summit</b> - France 1600</p> <p>Très gros fruit rouge sombre, à la chair juteuse, sucrée et parfumée, idéale pour les salades.</p> <p> </p>	Début juin	1 semaine	• Merisier • S <sup>t</sup> Lucie	> 1 an
<p><b>Chapata</b> - Pyrénées-Atlantiques</p> <p>Fruit typique du Pays Basque, sa chair douce est très sucrée et très juteuse, légèrement acidulée.</p> <p>   </p>	Début juin à mi juin	1 semaine	• Merisier	> 1 an
<p><b>Noire de Meched</b> - Iran</p> <p>Fruit de beau calibre, à la chair croquante, sa saveur est équilibrée entre sucrée et acidulée.</p> <p>  </p>	2 <sup>ème</sup> semaine juin	1 semaine	• Merisier • S <sup>t</sup> Lucie	> 1 an
<p><b>Cœur de bœuf</b> - Rhône 1800</p> <p>Fruit à la chair très ferme, équilibrée entre sucrée et acidulée quand elle arrive à maturité.</p> <p>  </p>	2 <sup>ème</sup> et 3 <sup>ème</sup> semaine juin	1 semaine	• Merisier • S <sup>t</sup> Lucie	> 1 an
<p><b>Griotte</b> - origine sauvage</p> <p>Petite cerise très juteuse et acide, idéale pour la confection de pâtisseries et de liqueur.</p> <p> </p>	3 <sup>ème</sup> semaine juin	2-3 jours	• Merisier • S <sup>t</sup> Lucie	> 1 an
<p><b>Napoléon</b> - Provence 1884</p> <p>Fruit bicolore, sa chair mi-ferme, juteuse, sucrée et parfumée est utilisée pour la confection de cerise confites.</p> <p> </p>	Fin juin	1 semaine	• Merisier • S <sup>t</sup> Lucie	> 1 an



Couteau



Cuire



Confiture

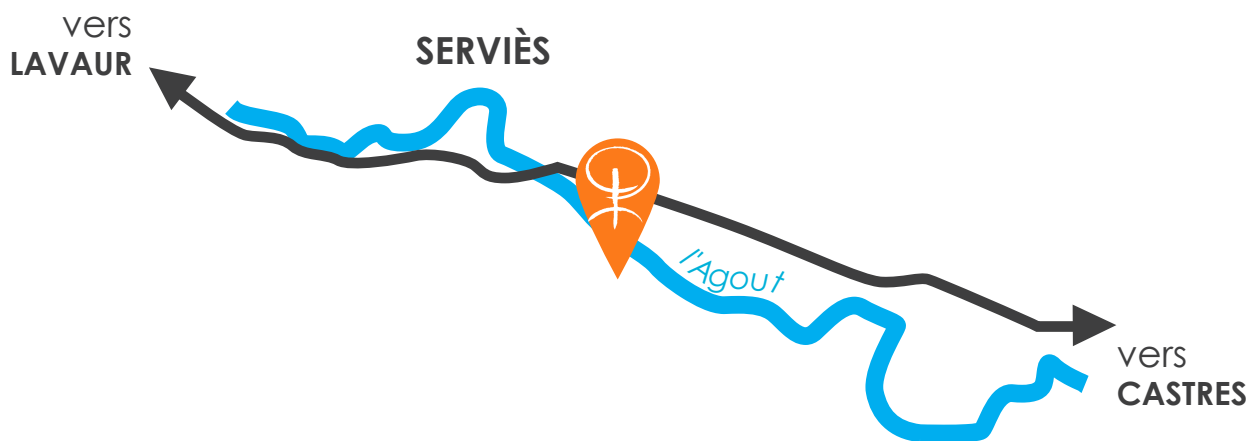


Distillation



le Fruit  
Avenir

**Pépinière le Fruit Avenir**  
Caudeval - 81700 PUYLAURENS



Sur rendez-vous  
Ouvert les mercredi de novembre à mars  
Vente par correspondance

**Julien Oziol**  
06 52 07 14 52

contact@fruitavenir.com

[www.fruitavenir.com](http://www.fruitavenir.com)