



le Fruit
Avenir

PRODUCTEUR DE FRUITIERS ANCIENS

CATALOGUE 2020

Pépinière le Fruit Avenir | Caudeval - 81700 PUYLAURENS



le Fruit Avenir

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

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

TARIFS

VARIETES	PORTE GREFFE	AGE	PRIX
Pommier	Franc	• 1 an	22,00 €
		• 2 ans	26,00 €
Pommier	MM106	• 1 an	22,00 €
		• 2 ans	26,00 €
		• 3 ans	30,00 €
Pommier	M9	• 1 an	22,00 €
		• 3 ans	30,00 €
Poirier	Franc	• 1 an	22,00 €
Poirier	Cognassier	• 1 an	22,00 €
Prunier	Myrobolan	• 1 an	24,00 €
		• 2 ans	26,00 €
Prunier	Saint Julien	• 1 an	24,00 €
Cerisier	Merisier	• 1 an	24,00 €
Cerisier	Sainte Lucie	• 1 an	24,00 €
Pêcher	Saint Julien	• 1 an	24,00 €
Plaqueminier	Dyospyros lotus	• 1 an	30,00 €

le Pommier Kazakh

Originnaire des montagnes d'Asie centrale, c'est **l'origine de toutes nos pommes cultivées**. Il est naturellement résistant à la tavelure. Il est sélectionné par l'ours Kazakh. Celui-ci consommant uniquement les meilleures. D'une grande diversité génétique, l'exemplaire multiplié à la pépinière n'a pas encore donné de fruits. C'est pour cela que ses caractéristiques de maturité et de conservation ne sont pas encore fixées.

Néanmoins, c'est un excellent investissement dans nos vergers. Car il représente une « banque génétique » pour les générations futures.

Croisé avec nos espèces locales et nationales, il pourrait faire face aux changements environnementaux.

POMMIERS

les Parfumées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Museau de lièvre rouge - Aveyron Fruit à fond jaune allongé, couvert de stries rouges, chair juteuse, tendre à mi-croquante.	Mi-septembre	Décembre	• Franc • MM106	> 2 ans > 2, 3 ans
Reinette du Mans - Sarthe Fruit charnu légèrement acidulé, au goût vanillé, sa chair juteuse et ferme devient fondante.	Fin Septembre	6 mois	• MM106	> 2, 3 ans
Gravenstein - <i>Variété ancienne allemande</i> Gros fruit très fortement parfumé, sa chair mi-cassante, fondante est bien juteuse.	Septembre à octobre	1-2 mois	• Franc	> 2 ans
Reinette grise du canada - <i>Massif central</i> Gros fruit rustique couleur canelle, chair très parfumée, fine, peu croquante.	Début octobre	1-2 mois	• Franc • MM106	> 2 ans > 2, 3 ans
Blanche d'Espagne - <i>Comminges</i> Une pomme de calibre moyen, douce, pas très sucrée et qui se conserve longtemps.	Mi-octobre	Mars	• Franc • MM106	> 1 an > 1 à 3 ans
Court pendu gris - <i>Limousin 1400</i> Fruit généreux pour sa taille, son goût prononcé, au parfum canellé, la finesse de sa chair et sa longue maturité.	3 ^{ème} semaine octobre	Longue avril	• Franc • MM106 • M9	> 2 ans > 2, 3 ans > 3 ans
Reinette d'Angleterre - <i>Comminges</i> Introduite fin 19 ^{ème} , sa chair juteuse, sucrée et très parfumée est excellente pour les pâtisseries.	Fin octobre	Longue	• MM106 • M9	> 2, 3 ans > 3 ans
Pomme pierre - <i>Poitevin, Haute-Vienne</i> Fruit qui doit son nom à la fermeté de sa chair, juteuse, moyennement sucrée et acidulée.	Fin octobre	Avril	• MM106	> 3 ans
Blanquette - <i>Sud du Tarn</i> Petit fruit à la chair tendre et douce. Le cidre de blanquette se fait en février.	Novembre	Avril- mai	• MM106	> 2, 3 ans



Couteau

Cuire

Compote

Cidre

POMMIERS

les Parfumées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Reinette de Brive - <i>Limousin</i> Fruit rustique qui offre une chair juteuse bien parfumée, modérément sucrée et acidulée. 	Fin décembre	Avril	<ul style="list-style-type: none">• Franc• MM106• M9	<ul style="list-style-type: none">> 1 an> 1 à 3 ans> 3 ans
Reinette de Pons - <i>Nord Aveyron</i> Emblème de son terroir, fruit à la chair croquante et juteuse, au parfum de litchi. 	Fin décembre janvier	Très longue	<ul style="list-style-type: none">• Franc• MM106• M9	<ul style="list-style-type: none">> 1 an> 1 à 3 ans> 1, 3 ans

les Acidulées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Baron de Berlepsh - <i>Allemagne</i> Fruit de qualité gustative remarquable à savourer à l'état frais mais aussi à cuire au four. 	Octobre	Mars	<ul style="list-style-type: none">• MM106• M9	> 1 an
Verdière - <i>Tarn Aveyron</i> Pomme à la chair blanche, croquante et tendre, légèrement sucrée. 	Mi-octobre	2-3 mois	<ul style="list-style-type: none">• Franc	> 2 ans
Reine des Reinettes Fruit très agréable à croquer au goût de noix. Idéale pour les tartes tatin. 	Mi-octobre	Décembre	<ul style="list-style-type: none">• Franc• MM106• M9	> 1 an
Api étoilée - <i>Nord-Est 1650</i> Petite pomme décorative, à la chair ferme, juteuse, rafraichissante et très croquante. 	Janvier en cave	Tardive mai	<ul style="list-style-type: none">• Franc• MM106	<ul style="list-style-type: none">> 2 ans> 2, 3 ans
Reinette d'Amboulne - <i>Aveyron</i> Gros fruit à la chair dense et peu cassante. Au goût sucré et au parfum délicat. 	Très tardive	Juin	<ul style="list-style-type: none">• Franc• M9	> 1 an



Couteau



Cuire



Compote



Cidre

POMMIERS

les Sucrées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Pomme St Jean - France 1815 Pomme blanche à verdâtre, chair juteuse, tendre à mi-croquante.	2 ^{ème} quinzaine de juillet	Fin août	• Franc • MM106	> 1 an > 1 à 3 ans
				
Janissole - Tarn Pomme typique du Tarn, chair blanche, excellente pour les gelées et le cidre.	Mi-précoce Septembre Octobre	Fin décembre	• MM106	> 2, 3 ans
				
Patte de loup - Maine-et-Loire Fruit à l'aspect rustique légèrement acidulé et citronné, chair demi-fondante.	Octobre	Avril	• Franc	> 2 ans
				
Milharenque, De Graine - Tarn, Aveyron Fruit jaune lavé de rouge et strié de rouge foncé, chair très juteuse légèrement acidulée.	Fin septembre Octobre	Longue avril	• MM106	> 2, 3
				
Reinette de Vieur - Tarn, Aveyron Croquante et acide au début, sa chair devient très sucrée et parfumée en fin de conservation.	Fin Octobre	Longue mars, avril	• Franc • MM106	> 2 ans > 2, 3 ans
				
Court pendu rouge - Tarn, Aveyron Fruit très ancien au goût anisé, chair très sucrée et très croquante.	Début Novembre	Longue mars	• Franc • MM106	> 2 ans
				
Chourreau - Hautes Pyrénées, Comminges Fruit à la peau rugueuse, chair blanche, fondante et juteuse.	Novembre	Longue mars	• Franc • MM106	> 1 an
				
Franc roseau Fruit de beau calibre avec une chair ferme, sucrée-épicée et peu acidulée.	Novembre	Longue avril	• Franc • MM106 • M9	> 1 an
				



Couteau



Cuire



Compote





Cidre

POIRIERS

les Parfumées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Pérot - <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, 2 ans > 1 an
Beurré Hardy - <i>Nord</i> Fruit fondant et juteux, à la chair fine et sucrée, qui peut se déguster frais ou cuisiné.  	Début septembre	Octobre	• Franc	> 1 an
Poire coing - <i>Sud-Ouest</i> Gros fruit croquant à fondant à pleine maturité, à la chair juteuse et sucrée, au parfum sauvage.  	Octobre	Longue	• Cog.	> 1 an
Poire d'Auch - <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

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Conférence - <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
Beurré superfin - <i>Pays de la Loire 1844</i> Gros fruit à la chair très fine, très fondante, sucrée et délicatement parfumée. 	Mi-septembre Mi-octobre	25 jours en cave	• Franc	> 1 an



Couteau



Cuire



Compote



Distillation

POIRIERS

les Sucrées

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Williams rouge - USA Fruit attrayant par sa couleur et son goût, sa chair fine, juteuse est fortement musquée.	Mi-août Fin août	Octobre	• Franc	> 1 an
Williams jaune - Angleterre Gros fruit, sa chair mi-fine, fondante, juteuse est très aromatique avec une pointe d'acidité.	Début septembre	Octobre	• Franc	> 1 an
Beurré Bosc - Haute-Saône 1835 Fruit volumineux et allongé, à la chair douce et juteuse, au parfum subtil.	Octobre Novembre	3-4 mois	• Franc • Cog.	> 1 an

NÉFLIER ET COGNASSIER

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Néflier gros - Asie mineure Fruits dorées légèrement acidulés rappelant la compote de pomme, ils sont récoltées blettes.	Octobre	Courte, 2 à 3 jours	• Cog.	> 1 an
Wranja - Serbie 1898 Arbre très fertile aux fruits de beau calibre, à la chair parfumée et la peau fine.	Octobre	Quelques semaines	• Cog.	> 1 an



Couteau



Cuire



Compote



Distillation

PRUNIERS

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Reine-Claude de Moissac - <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"> • Myrobolan • S^t Julien 	> 1 an
Reine-Claude Dorée - <i>France 1600</i> Gros fruit moyen à la chair juteuse, très sucrée et parfumée,	Début août	3 semaines	<ul style="list-style-type: none"> • Myrobolan • S^t Julien 	> 1 an > 2 ans
Mirabelle de Nancy - <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"> • Myrobolan • S^t Julien 	> 1 an
Prune d'ente - <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"> • Myrobolan • S^t Julien 	> 1 an > 2 ans
Reine-Claude Bavay - <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 septembre	1-2 semaines	<ul style="list-style-type: none"> • Myrobolan • S^t Julien 	> 1 an > 2 ans
Goutte d'or - <i>Angleterre</i> Fruit de calibre moyen fortement sucré. Bien parfumé à la saveur abricotée	Fin août Début septembre	1-2 semaines	<ul style="list-style-type: none"> • Myrobolan • S^t Julien 	> 1 an > 2 ans

CERISIERS

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Summit - <i>France 1600</i> Très gros fruit rouge sombre, à la chair juteuse, sucrée et parfumée, idéale pour les salades.	Début juin	1 semaine	<ul style="list-style-type: none"> • Merisier • S^t Lucie 	> 1 an



Couteau

Cuire

Pruneau

Distillation

PÊCHERS

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Belle des croix rouges Pêche blanche de calibre moyen, acidulée sucrée, juteuse. De très bonne qualité gustative. 	Précoce Mi-juillet	1 semaine	• S ^t Julien	> 1 an
Pêche de vigne blanche Fruit de calibre moyen légèrement acidulé, juteux et parfumé. 	Début août	1 semaine	• S ^t Julien	> 1 an
Pêche de vigne sanguine Fruit de calibre moyen, à la chair juteuse et au goût de fleur. 	Mi-août	1 semaine	• S ^t Julien	> 1 an
Biscomte de Montauban - <i>Tarn-et-garonne</i> Fruit moyen à la chair jaune et ferme. Très bonne pour les conserves.  	Mi-août	1 semaine	• S ^t Julien	> 1 an
Brugnon blanc Orliac Petit brugnon à la chair blanche sucrée et légèrement acidulée. 	15-20 août	1 semaine	• S ^t Julien	> 1 an
Téton de Vénus - <i>Variété ancienne</i> Gros fruit à la chair mi-fine, sucrée et relevée. À cultiver en espalier à l'est. 	Récolte tardive	1 semaine	• S ^t Julien	> 1 an

PLAQUEMINIERS

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ	CONSERVATION	PG	AGE
Kaki Meader - <i>Amérique du Nord</i> Arbre très rustique portant des petits fruits à la chair dense et au goût de miel. 	Septembre Octobre	À consommer rapidement	Dyospyros lotus	> 1 an



Couteau



Cuire



Confiture



Distillation

PETITS FRUITIERS

DESCRIPTION - UTILISATION	MATURITÉ
Cassis Noir de Bourgogne Une variété ancienne à grappes courtes de petits fruits. Il est autostérile. Il peut être pollinisé par la variété Andega. Ses fruits très aromatiques sont riches en vitamine C. Ils sont utilisés pour la fabrication de liqueurs et crèmes de cassis.	Juin, Juillet
Cassis Andega Une variété de cassis vigoureux à longues grappes de gros fruits acides. Il est autofertile et très bon pollinisateur. Sa floraison est plutôt tardive, il est donc idéal pour les régions plus froides. Ses grains ont beaucoup de saveur et se consomment frais ou en confiture.	Juin, Juillet
Cassis Royal de Naples Cette variété produit des grappes moyennes de gros grains noirs. Il nécessite une pollinisation croisée. Il est utilisé traditionnellement en Bourgogne. Mélangé au Noir de Bourgogne, il constitue la base idéale pour obtenir une liqueur crème de cassis de qualité.	Juillet
Caseille Anita La caseille est un hybride entre le cassis et le groseillier à maquereaux. Cette variété produit de gros fruits de saveur acidulée et parfumée. Sa récolte est compliquée, du fait d'une maturité hétérogène et par la difficulté du fruit à se détacher de la grappe. Espèce réservée aux amateurs.	Juillet

POUR HAIES FRUITIÈRES

Nous vous proposons des arbres qui ne sont pas des arbres fruitiers mais qui s'intègrent à vos haies fruitières multi-étagées, ces arbres sont :

Structurants

Ils représentent les structures verticales, le squelette de vos haies fruitières. Ils peuvent servir de supports pour les plantes grimpantes, comme la vigne. Ils peuvent être taillés en fonction des besoins lumineux de vos cultures.

Fertilisants

Ils sont taillés afin de fournir de la matière carbonée. Par leurs systèmes racinaires, ils améliorent la vie du sol, et optimisent la mycorhization. Multi-fertilisants, ils sont la clé de vos écosystèmes fruitiers. Plus besoin de trouver du BRF ou du paillage !

Modelants

Ces essences sont des repères pour créer vos motifs (haies fruitières, forêt jardin, guildes...), ils seront placés en densité en fonction de votre conception.

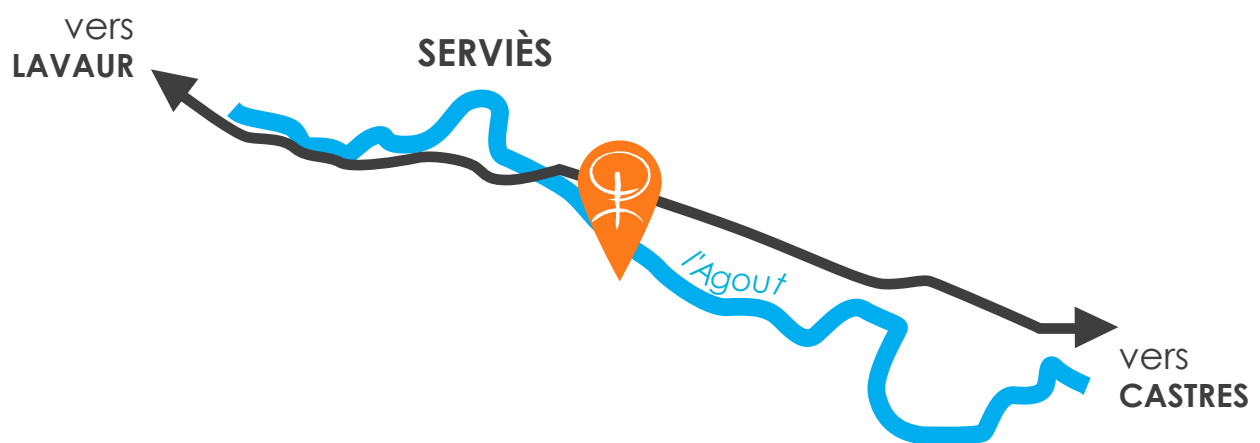
Quelques exemples (liste non exhaustive) :

Peuplier
Paulownia
Saule



le Fruit
Avenir

Pépinière le Fruit Avenir
Caudeval - 81700 PUYLAURENS



Sur rendez-vous
Ouvert les mercredis de novembre à mars

Julien Oziol
06 52 07 14 52

contact@fruitavenir.com

www.fruitavenir.com