



# Les Herbes Folles

*Plantes vivaces comestibles, aromatiques*

*& médicinales*

Catalogue des arbres fruitiers et petit fruits  
*En racines nues – Hiver 2020 - 2021*



**Yoanna Marescot et Thomas Gouëlo**  
1, chemin des rochers 17380 SAINT-LOUP  
06.52.58.13.71  
[pepiniere.lesherbesfolles@gmail.com](mailto:pepiniere.lesherbesfolles@gmail.com)  
[www.pepinierelesherbesfolles.com](http://www.pepinierelesherbesfolles.com)  
SIRET 533 239 984 0002

*Tous nos arbres et petits fruits en racines nues sont produits à par nos soins et selon les principes de l'agriculture biologique, en cours de certification. Nous travaillons consciencieusement sur leur environnement et particulièrement sur la vie du sol pour qu'ils puissent développer des résistances naturelles aux maladies et à la sécheresse. Le sol est amendé avec le fumier de nos chevaux et recouvert de paille locale. Nous arrosons les arbres, avec de l'eau de pluie, uniquement lorsque c'est nécessaire pour favoriser un enracinement fort et une bonne résistance aux conditions climatiques.*

*Tous les scions proposés à la vente font au moins un mètre de hauteur, ils sont déracinés manuellement avec grande précaution pour préserver de belles racines et permettre une bonne reprise.*

# Cassis

Touffe de 2 ans - 6 €

## » *Andega*

Variété de mi-saison à la très bonne qualité gustative. Elle dispose d'une grande richesse aromatique.

# Pommiers

Scions d'un an greffés sur M106 ou sur M7 - 16 €

## » *Bonne Hotture*

*Maturité : début septembre*

Variété ancienne de l'Anjou, de bonne conservation, fort rendement et résistante aux maladies. Fruit : Calibre moyen, vert légèrement plaqué de fauve, chair acidulée, juteuse, bonne.

## » *Crimson*

*Maturité : début septembre*

Variété récente des Etats Unis. Grande résistance à la tavelure. Fruit : chair ferme, croquante et juteuse, révèle une douceur désaltérante. Finement acidulée, juteuse et peu sucrée, la Crimson est la pomme parfaite à croquer.

## » *Glace de Pont l'Abbé*

*Maturité : début septembre*

Variété ancienne, origine probable de Charente Maritime. Vigoureuse et fertile. Fruit au calibre moyen, jaune verdâtre, chair tendre, faiblement sucrée et sans acidité. Bonne conservation.

## » *Coquette*

*Maturité : mi-septembre*

Variété originaire des Pyrénées Orientales, port semi érigé. Fruit petit jaune verdâtre. Chair croquante et douce, parfumée et peu sucrée. Bonne à croquer ou cuite.

## » *Reinette Clochard*

*Maturité : fin septembre*

Ou Reinette de Parthenay. Variété ancienne d'origine Deux Sévrienne. Arbre vigoureux, au port érigé et de bonne fertilité. chair fine, dense, juteuse, sucrée et légèrement acidulée, très bonne. Bonne conservation

» ***Julietta***

*Maturité : septembre*

Petit fruit rouge, réputé pour sa résistance à la tavelure. Bonne conservation.

» ***Reinette du Mans***

*Maturité : début octobre*

Arbre possédant une grande vigueur, au port ouvert. Chair ferme, juteuse et sucrée. Floraison très tardive, bon pollen, réussit bien partout, très longue conservation

» ***Reinette Grise de Saintonge***

*Maturité : début octobre*

La plus locale de toute ! Origine très ancienne, cultivée dans tout l'ouest de la France. Très bonne pomme à couteau: chair fine et ferme, croquante, sucrée et légèrement anisée. Arbre de vigueur moyenne et très grande fertilité

» ***Blanche d'Espagne***

*Maturité : début octobre*

Variété originaire de l'Aude, arbre au port érigé, il supporte les chaleurs. Fruit jaune à chair ferme et juteuse, possédant un goût très doux et particulièrement sucrée.

» ***Court pendu gris***

*Maturité : octobre*

Origine France, avant 1400. Arbre de grande vigueur aux branches semi érigées, à floraison tardive, supporte assez bien la sécheresse. Fruit : Calibre moyen, Chair verte ferme et croquante, juteuse, sucrée, acidulée à saveur parfumée

» ***Court pendu rouge***

*Maturité : octobre*

Arbre au port ouvert, peu vigoureux, il fait de petits arbres, idéal pour les petits jardins. Bonne résistance aux maladies. Superbe pomme rouge violacée, d'un bon volume, goût fruité et bien parfumé, floraison très tardive

» ***Carabille***

*Maturité : octobre*

Variété originaire de l'Aude, au port tombant. Fruit au calibre moyen, rouge foncé, au goût très parfumé et de bonne conservation

# Poires



Scions d'un an greffés sur Poirier Kirshensaller - 16 €

» **Sainte-Anne**

*Maturité : fin juillet*

Petit calibre, jaune, chair mi-fine, mi-fondante, sucrée, bonne

» **Marguerite Marillat**

*Maturité : fin juillet*

Fruit énorme, allongé jaune paille ; chair fine, fondante, très juteuse, sucrée, acidulée, extra !

» **Conférence**

*Maturité : début septembre*

Une grande classique.

» **Président Héron**

*Maturité : mi-septembre*

Calibre moyen à gros, fauve bronzé à l'insolation, chair très fine, juteuse, très sucrée, très parfumée. Bonne

» **Sucré de Montluçon**

*Maturité : fin septembre*

Originaire de France, 1812. Arbre de grande vigueur, au port étalé et arrondi, bonne productivité. Fruit au gros calibre, chair blanc jaunâtre, transparent, fondant et sucrée

» **Madame Flon Aîné**

*Maturité : début octobre*

Fruit calibre gros, jaune verdâtre marbrée de fauve, chair mi-fine, sucrée

» **Soldat laboureur**

*Maturité : mi-octobre*

Originaire de Belgique, 1820. Arbre de bonne vigueur, au port érigé et de mise à fruit assez lente. Fruit au calibre plutôt gros, chair blanc jaunâtre, fondante juteuse et très sucrée, bonne

# Pruniers



Scions d'un an greffés sur Prunier Myrobolan - **16 €**

» **Bonne de Brie**

*Maturité : juillet*

Très bonne variété précoce et rustique, tolérante à la moniliose. Epiderme violet, chair jaune

» **Reine Claude d'Oullins**

*Maturité : début août*

Bonne variété rustique, arbre de grande vigueur et très grande productivité, auto-fertile ; fruit gros, peu sucrée, parfumé, très bonne

» **Reine Claude Verte**

*Maturité : début août*

Arbre de bonne vigueur qui demande un pollinisateur pour fructifier. Considéré comme la meilleure variété de prune, fruit jutee et sucrée. Bonne aptitude au séchage

» **Prune des Béjonnières**

*Maturité : août*

Fruit proche de la mirabelle mais moins sucrée et avec des notes d'abricots, juteux et bien parfumé.

# Cerisiers

Scions d'un an greffés sur Cerisier Sainte-Lucie - **16 €**

» **Bigarreau Cœur de pigeon jaune**

*Maturité : juin*

Chair ferme, croquante, moyennement juteuse, bien sucrée et parfumée, fruit jaune

» **Bigarreau Reverchon**

*Maturité : juin*

Bonne variété rustique, arbre de grande vigueur et très grande productivité, auto-fertile ; fruit gros, peu sucrée, parfumé, très bonne

» **Guindhoul**

*Maturité : juillet*

Variété rare, acidulé et sucrée, goût très agréable, assez grosse, typique du Midi. Surtout pour tartes et conserves.

# Les arbres fruitiers semés

*Semis d'un an - 12 €*

*Nous avons sélectionné des noyaux d'arbres en bonne santé et aux fruits charnus et gouteux. Ces arbres sont eux-mêmes issus de semis et poussent localement, ils ont donc une grande chance de reproduire fidèlement des fruits de qualité et de s'adapter au territoire. L'avantage du semis c'est que l'on favorise la diversité génétique, le système racinaire est plus fort et l'arbre aura besoin de moins de soin que lorsqu'il est greffé.*

## Abricotier

Bien plus vigoureux et résistant que ceux qui sont greffés.

## Pêcher de vigne

Pêcher rustique autrefois présent dans les vignes, se ressemant la plupart du temps tout seul. Au choix : fruit jaune ou rouge.

## Amandier

L'Amandier est résistant au froid et à la sécheresse. S'il fructifie, il y a de fortes chances qu'ils s'agissent d'amandes amères

## Prunier des haies

Issu des haies locales, nous avons sélectionnés les individus qui donnent de jolis fruits.

## Arbre à miel

Arbre caduc de 10 m de hauteur. Particulièrement apprécié par les abeilles, c'est un arbre rustique à croissance rapide.

## Brugnonier

Autrefois très répandu dans les jardins, on ne leur prêter attention que lorsqu'il fallait cueillir leurs fruits délicieux.

## Poivrier du Sichuan

Arbuste buissonnant caduc de 4 m de hauteur. Le poivrier du Sichuan est fortement épineux et très aromatique dans toutes ses parties. Cultivé pour ses grappes de baies rouges que l'on récolte en octobre et que l'on utilise comme une épice en cuisine. Il offre aussi de belles couleurs automnales. C'est une espèce rustique, tolérante et vigoureuse, qui s'adapte à tout sol drainé.

Vous pouvez nous passer commande par mail ou par téléphone pour une vente de décembre à mars à la pépinière dans nos différents points de retraits à St Jean d'Angély, Surgères, La Rochelle et Niort. N'hésitez pas à nous demander conseils, par mail ou par téléphone, pour le choix des portes greffes et des variétés en fonction de vos besoins et de votre terrain. Vous pouvez également visiter notre site internet

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

**A bientôt**

Yoanna Marescot et Thomas Gouello  
1, chemin des rochers 17380 SAINT-LOUP  
06.52.58.13.71  
pepiniere.lesherbesfolles@gmail.com - [www.pepinieresherbefolles.com](http://www.pepinieresherbefolles.com)  
SIRET 533 239 984 0002