



CATALOGUE 2020/2021

Vente de Plants Fruitiérs et de Matériel Arboricole

Chères adhérentes, chers adhérents,

La Commande Groupée, une action Rénova au service de la Biodiversité cultivée...

Comme chaque année, nous organisons la Commande Groupée, évènement qui permet à chacun de commander des plants fruitiers de variétés anciennes et locales préparés par un réseau de pépiniéristes locaux. En replantant ces variétés, non seulement vous profiterez des qualités nutritionnelles et gustatives de ces fruits, mais vous participez à la préservation d'une biodiversité fruitière élaborée par des générations de paysans qui nous ont précédés et que le monde moderne tend à éradiquer.

Vous pouvez également commander des porte-greffes et du matériel d'arboriculture. Grâce aux formations que nous vous dispensons, vous pouvez devenir plus autonome pour créer votre propre verger.

Vous trouverez dans ce Catalogue la liste et la description des variétés, les porte-greffes ainsi que le matériel d'arboriculture disponibles durant la saison 2020-2021.

Il est accompagné de deux Bons de Commande (Plants Greffés et Porte-Greffes) et du Bulletin d'adhésion à retourner avant le 20 Novembre accompagnés de votre règlement : l'adhésion qui s'élève à 25 € ainsi qu'un acompte de 30 % du total de votre commande.

Pour les plants greffés, la distribution sera **du 14 au 18 Décembre 2020, de 10h à 16h.**

Pour les porte-greffes, elle sera **du 25 Janvier au 29 Janvier 2021, de 10h à 16h.**

Le matériel d'arboriculture sera disponible durant **les deux sessions.**

Création d'un Centre de Ressource pour le châtaignier... Quelques nouvelles des activités de Rénova sur la châtaigne locale.

Depuis 2011, avec l'aide du Conservatoire Régional de la Châtaigne en Aveyron, nous faisons l'inventaire des variétés locales de châtaigne. Nous avons redécouvert quelques dizaines de variétés intéressantes en terme de calibre, de goût et de facilité d'épluchage. Quelques unes portent un nom « Patte de Loup », « Fine de Montfa », « Rousse de Nay »... et beaucoup sont des inconnues auxquelles il faudra donner un nom.

Pour pouvoir sauvegarder, étudier et diffuser ces variétés, la Fédération Rénova vient d'acquérir une châtaigneraie de 7 hectares à Fabas dans le but d'en faire un « Conservatoire » de la châtaigne locale et plus largement un Centre de Ressource sur le châtaignier et l'agroforesterie..

La Région Occitanie vient apporter son aide pour l'aménagement de ce site. Notre projet a été retenu dans le cadre d'un programme participatif où les citoyens (vous en faite peut-être partie) ont sélectionné les projets qu'ils souhaitent voir se réaliser.

Actuellement, la diffusion de ces variétés se fait principalement par greffage sur rejets en place.

Si vous êtes intéressé n'hésitez pas à nous contacter. Des aides sont possibles pour les agriculteurs. Les Ateliers Rénova ont également installé une chaîne de transformation de la châtaigne qui permet de travailler la châtaigne pour en faire des marrons au naturel et de la crème.

*les plants fruitiers ne sont vendus qu'à des amateurs en vue d'une exploitation non-commerciale.

Les différents types de plants fruitiers :



Scion :
plant de un an après la greffe,
allongé et non ramifié
prix : 20 €



Baliveau :
plant de deux ans après la greffe,
ramifié
prix : 24 €



Tige :
plant de trois ans après la greffe,
rabattu et formé
prix : 30 €



**La majorité des plants sont vendus sur scion.
Le figuier est vendu en scion au prix du baliveau**

POMMIER	Greffé sur Pommier Franc, Pommier MM106 et Pommier EM9 - racines nues
Amassoucade	Petits fruits vert virant au jaune, agglomérés en bouquet sur un arbre vigoureux, chair jaune, acidulée et très parfumée. Maturité Février à juin.
Api étoilée	Petite à moyenne ; aplatie et à la forme caractéristique d'une étoile à cinq branches ; épiderme jaune clair et rouge à l'insolation ; chair ferme, juteuse, acidulée et sucrée ; bonne conservation de décembre à avril.
Api noir	Moyenne ; arrondie et un peu aplatie ; épiderme lisse, largement coloré de marron-grenat tirant vers le noir ; chair blanche un peu verdâtre, fine, juteuse et sucrée ; bonne conservation d'octobre à février.
Api rouge	Petite ; ronde et un peu aplatie ; épiderme jaune orangé largement lavé de rouge ; chair croquante, juteuse, sucrée et un peu acidulée ; peu sensible aux maladies. Maturité de décembre à mai.
Apiun	Très petite ; épiderme jaune doré ; chair parfumée, douce et très sucrée ; autrefois très appréciée et utilisée en guise de goûter. Maturité octobre , bonne conservation.
Barlique	Épiderme jaune strié de rouge ; chair fine et bien parfumée ; à croquer ou excellente en pâtisserie. Maturité novembre à mars.
Belle de Boskoop	Grosse ; arrondie ; épiderme rugueux et jaune verdâtre largement strié de rouge ; chair jaunâtre, croquante, parfumée, légèrement sucrée et acidulée ; à croquer ou idéale à cuire ; bonne conservation. Maturité octobre à mars.
Belle de mai	Moyenne ; épiderme jaune lavé de rouge et de stries carminées ; chair juteuse, acidulée et parfumée ; à croquer, en pâtisserie ou en jus ; bonne conservation de novembre à mai.
Belle fleur jaune	Fruits assez gros, tronconiques, côtelés, jaune maculé de rose, très parfumés. Maturité novembre à mars.
Blanche d'Espagne	Arbre vigoureux portant des fruits de bon calibre, épiderme jaune paille teinté de rose, lisse, chair croquante et très agréable.
Calville rouge	Grosse ; allongée et tronconique ; épiderme fortement strié de rouge ; chair fine, blanche, juteuse et acidulée. Maturité octobre à janvier.
Caramille	Production abondante; fruit rouge foncé ; chair très blanche et rosée sous l'épiderme, douce, juteuse et au léger parfum de framboise ; excellente à croquer ; bonne conservation. Maturité Octobre à janvier
Centrou	Floraison tardive, production régulière, fruit moyen à gros; sans cuvette pédonculaire ; épiderme lisse et jaune ; chair très sucrée, parfumée et au jus abondant. Maturité septembre - octobre.
Châtaignier	Moyenne à grosse ; un peu aplatie ; épiderme caractéristique, lisse, pruiné et jaune lavé de rouge violacé à l'insolation ; chair croquante, très juteuse et équilibrée en sucre et acidité ; à croquer, en cidre ou excellente à cuire. Maturité décembre à avril.
Choureau	Moyenne ; arrondie ; épiderme jaune légèrement maculé d'orange ; chair blanche, très fine, juteuse, acidulée, très sucrée et très parfumée ; excellente à croquer, en tarte ou en compote ; bonne conservation de décembre à mai.
Court pendu gris	Fruit de gros calibre, vert liégeux, chair jaune, juteuse, très sucrée et acidulée. Très bonne conservation de décembre à avril.
Court pendu rouge des Pyrénées (reinette de Bethmale)	Arbre vigoureux, fruit moyen ; épiderme lisse et rouge strié de vermillon ; chair croquante, légèrement sucrée et acidulée, bien juteuse ; à croquer de novembre à mai.
Couteras	Petite à moyenne ; légèrement aplatie ; épiderme jaune marquée de rouge à l'insolation ; chair jaunâtre, croquante, sucrée et légèrement acidulée ; à croquer ou en jus ; résiste aux transports ; bonne conservation de janvier à juin.
Douce néruque	Arbre vigoureux donnant des fruits moyen à épiderme vert rugueux maculé de rouge brique caractéristique. Chair douce parfumée. Maturité septembre à décembre.
Estelle	Originaire du Comminges, très fertile, fruit moyen, lisse, jaune virant au rouge à l'insolation. Fruit juteux et parfumé de longue conservation.
Grand Alexandre	Grosse à très grosse ; arrondie ; épiderme jaune verdâtre coloré de rouge vif à l'insolation ; chair blanche, tendre, assez juteuse, parfumée, sucrée et légèrement acidulée ; excellente à croquer ou en pâtisserie. Maturité septembre octobre
Mataleno	Grosse ; épiderme jaune largement strié de rouge pourpre ; chair fine et très parfumée ; considérée par certains comme la meilleure. Variété précoce. Maturité Août à septembre.
Museau de lièvre	Nom donné aux variétés de pomme allongée et tronconique ; il en existe de toutes les couleurs et sont en général de bonne conservation.
Nationale	Grosse ; arrondie et un peu aplatie ; épiderme lisse et jaune verdâtre largement strié de rouge vif ; chair blanche, fine, sucrée, peu acidulée et juteuse ; à croquer ou en jus ; bonne conservation d'octobre à mars.
Œil gros ou Bolivarde	Pomme très présente dans le Comminges. Moyenne ; épiderme lisse jaune marqué d'une tâche rose orangé typique ; chair blanche jaunâtre, ferme, légèrement acidulée et très parfumée ; bonne conservation de octobre à mars.
Passe rose	Arbre vigoureux à floraison tardive, fruit moyen jaune teinté de rouge à l'insolation, chair juteuse et acidulée. Bonne conservation d'hiver.
Pay Bou	Grosse ; épiderme huileux et jaune verdâtre largement strié de rouge foncé ; fruit recherché pour sa précocité ; chair blanche, fine, très juteuse et parfumée. Maturité Août Septembre.
Pera	Production régulière, fruit moyenne à épiderme rugueux et bronze doré ; chair tendre, sucrée et un peu anisée ; excellente à cuire ; très bonne conservation.
Pomme cloche	Moyenne à grosse ; allongée, ventrue et évoquant une cloche ; épiderme jaune lavé de rouge à l'insolation ; chair blanche, ferme, juteuse et à l'acidité prononcée et rafraîchissante ; à croquer ou en jus ; Maturité de novembre à mars.

Pomme coing :	Grosse ; épiderme jaune verdâtre ; chair blanche, tendre, juteuse, sucrée et parfumée ; Maturité septembre.
Pomme de fer	Production régulière, gros fruit vert amande maculé de rouge bronze violacé, fruit parfumé, peu juteux et propice au séchage.
Pomme Orange	Ronde comme une orange ; épiderme lisse, huileux, jaune doré et d'un vert caractéristique autour de la cuvette pédonculaire ; chair ferme, juteuse, au parfum agréable et très caractéristique. Maturité octobre, excellente en tarte à partir de décembre.
Reine des reinettes	Moyenne ; tronconique ; épiderme jaune orangé largement strié de rouge ; chair blanchâtre, croquante, juteuse et acidulée ; bonne pollinisatrice ; excellente à croquer. Maturité septembre.
Reinette blanche du Canada	Grosse ; arrondie et irrégulière ; épiderme duveteux, roux et rouge à l'insolation ; chair jaunâtre, tendre, sucrée, acidulée, assez juteuse et parfumée ; à croquer ou excellente à cuire ; résiste bien aux transports ; bonne conservation d'octobre à mars.
Reinette Clochard	Moyenne ; arrondie et légèrement aplatie ; épiderme rugueux et jaune taché de brun ; chair croquante, juteuse, sucrée et légèrement acidulée ; peu sensible aux maladies ; bonne conservation d'octobre à mars.
Reinette d'Angleterre	Grosse ; épiderme jaune orangé strié de rouge sombre ; chair blanche jaunâtre, fondante, très juteuse, sucrée, acidulée et parfumée ; à croquer, à cuire ou en jus. Maturité septembre – octobre.
Reinette de Brive (ou Sainte Germaine)	Moyenne ; cylindrique ; épiderme jaune plus ou moins couvert de liège et teinté de pourpre orangé ; chair jaunâtre, fine, très sucrée, acidulée et juteuse ; excellente à croquer, à cuire ou en jus ; bonne conservation de décembre à mai.
Reinette du Comminges	Rustique à floraison tardive, fruit jaune lavé de rose. Chair blanche, croquante et équilibrée. Maturité et conservation tardives.
Reinette du Mans	Moyenne ; arrondie et légèrement aplatie ; épiderme lisse et jaune verdâtre ; chair ferme, blanchâtre, juteuse, sucrée, légèrement acidulée et très parfumée ; à croquer, en compote ou excellente en tarte ; résiste bien aux transports ; bonne conservation de décembre à mai.
Reinette grise du Canada	Ressemble à la variété blanche mais le fruit est vert, plus petit et plus ferme.
Royale d'Angleterre	Très bonne pomme à croquer, intermédiaire entre la Belle de Boskoop et la Reinette blanche du Canada
Sabater	Bon calibre ; côtelée ; épiderme jaune-vert ; chair blanche, juteuse et agréablement parfumée. Maturité Août septembre
Taupe	Moyenne à grosse ; épiderme d'un jaune soutenu et maculé de vermillon à l'insolation ; coloration très photosensible faisant apparaître l'ombre des feuilles ; chair blanche, juteuse et équilibrée en sucre et acidité ; à cuire ou en jus. Maturité octobre – décembre.
Tourellière	Arbre trappu, fruit moyen à gros, jaune lavé de rouge, chair croquante, très sucrée et juteuse. Maturité en octobre et longue conservation.
Transparente blanche (Saint Jean)	Avec des fruits mûrs en Juillet, cette variété est la plus précoce. Les fruits rafraichissant sont vert virant au blanc et se conservent peu de temps.
Transparente de Croncels	Gros fruit avec un épiderme lisse, jaune pâle et strié de rose à l'insolation; chair jaunâtre, juteuse, fine, très sucrée, parfumée et légèrement acidulée ; à croquer, en compote ou idéale à cuire ou en gelée. Maturité Août septembre.
Vermillon d'Espagne	Fruit moyen, aplati, rouge violacé recouvert d'une pruine blanche. Chair croquante, équilibrée et très juteuse de longue conservation.

CERISIER	Greffé sur Merisier et Cerisier de Sainte-Lucie - racines nues
Albane	Grosse ; épiderme jaune marbré de rose et bien rouge à l'insolation ; chair blanche, ferme, sucrée, parfumée et au jus abondant et incolore. Maturité Juin.
Aouba	Petite ; épiderme rose ; chair sucrée et parfumée. Maturité juin.
Burlat	Bigarreau ; grosse ; épiderme lisse et rouge foncé ; chair rouge vif, mi-tendre, juteuse, sucrée et peu acidulée ; pas sensible à la mouche de la cerise ; la plus consommée en France. Maturité mai-juin
Cœur de bœuf (Reverchon)	Grosse ; épiderme pourpre foncé ; chair rose, ferme, très sucrée, acidulée et juteuse. Maturité juin juillet.
Cœur de pigeon	Bigarreau ; moyenne ; cordiforme ; épiderme rouge foncé présentant une ligne noire sur la suture ventrale ; chair rose, ferme et au jus également rose. Maturité mai juin.
Guin noir d'Ariège	Moyenne ; épiderme rouge foncé virant au noir ; chair tendre, acidulée, sucrée, très parfumée et au jus abondant et très coloré ; sensible aux manipulations ; excellente en confiture ou clafoutis. Maturité tardive.
Guindouhl du midi	Moyenne à grosse ; épiderme rouge plus clair que la Guindouhl du Tam ; chair sucrée et acidulée ; excellente en tarte ou en conserve. Maturité juillet.
Hedelgingen	Bigarreau ; moyenne à grosse ; conique ; épiderme rouge foncé ; chair ferme, juteuse, sucrée, peu acidulée et parfumée ; bonne pollinisatrice ; peu sensible aux maladies; variété tardive et de bonne conservation.
Napoléon	Bigarreau ; cordiforme ; épiderme jaune et rouge à l'insolation ; chair blanche, croquante, sucrée, parfumée et au jus incolore ; résistante à la moniliose et n'attire pas les oiseaux ; bonne pollinisatrice. Maturité juin juillet.
Trompe geai	Petite ; arrondie et en forme de cœur légèrement allongé ; épiderme jaune clair ; chair blanchâtre, ferme, juteuse, peu acidulée et très sucrée ; très résistante aux maladies et n'attire pas les oiseaux. Maturité en juin.

FIGUIER	Bouture en container de 10 litres
Bifère de Pénèle	Grosse figue verte avec 2 récoltes par an.
Bleu de Pénèle	Récolte en fin septembre de figues grosses à moyennes juteuses et parfumées.
Figue de Marseille	Variété locale très présente localement, murissant début octobre et donnant un fruit de couleur vert jaune, rosée à l'intérieur, très sucré et parfumé.
Longue d'Août	Variété bifère donnant des fruits allongés et succulents.
Noire de Pénèle	petit fruit devenant noir à maturité début septembre, très sucré.
Noire du Gaubert	Fruit moyen murissant vers le 15 septembre, frais en bouche et parfumé. Production importante et régulière.
Ronde de Bordeaux	Petit fruit noir, rond et parfumé. Production régulière et abondante début septembre.
Sang de lièvre (Angélique jaune)	Petit fruit vert virant au jaune à maturité, intérieur rouge sang. Maturité septembre octobre.

PÊCHE DE VIGNE	Semis en racines nues
Pêche de vigne blanche	Épiderme jaune très pâle et un peu jaune orangé à l'insolation ; chair ferme, juteuse, très sucrée et parfumée ; résistante à la cloque. Maturité début septembre .
Pêche de vigne jaune	Épiderme jaune très pâle et un peu jaune orangé à l'insolation ; chair ferme, juteuse, très sucrée et parfumée ; résistante à la cloque. Maturité début septembre.
Pêche de vigne rouge	Épiderme rouge foncé ; chair largement teintée de rouge, fondante, juteuse, assez acidulée et parfumée ; résistante à la cloque. Maturité mi septembre.

POIRIER	Greffé sur Poirier Franc et Cognassier de Provence BA29 - racines nues
Beurré Hardy	Moyenne à grosse ; épiderme rugueux et jaune verdâtre largement lavé de brun fauve ; chair blanche, fondante, très sucrée, bien juteuse, acidulée et bien parfumée ; à cuire ou excellente à croquer. Maturité septembre octobre.
Comtesse de Paris	Moyenne à grosse ; allongée ; épiderme rugueux et jaune verdâtre taché de roux ; chair blanche, fondante, très juteuse, très sucrée et très parfumée ; bonne pollinisatrice ; excellente à croquer ; bonne conservation. Maturité novembre janvier.
Conférence	Moyenne ; allongée ; épiderme rugueux, vert puis jaune pâle et couvert de tâches de roussure ; chair blanche, très fine, fondante, parfumée, sucrée, juteuse et légèrement acidulée ; la plus consommée en Europe ; bonne conservation. Maturité septembre à décembre.
Cuisse de nymphe	
Doyenne du Comice	Grosse à très grosse ; épiderme jaune brun maculé de rouge à l'insolation ; chair blanche, fondante, parfumée, très juteuse, sucrée et légèrement acidulée ; à croquer, en pâtisserie ou en confiture ; bonne conservation. Maturité octobre à décembre.
Épine du Mas (Belle épine)	Fruit moyen, ventru ; épiderme vert à jaune, lavé de carmin à l'insolation; chair fondante, sucrée et acidulée. Maturité octobre à novembre.
Louise Bonne	Moyenne ; piriforme et régulière ; épiderme lisse et jaune verdâtre typiquement ponctué de rouge carmin à l'insolation ; chair blanche, fondante, juteuse, sucrée, acidulée et parfumée ; à croquer. Maturité septembre octobre.
Pérous	Petite ; épiderme jaune ; à croquer, à cuire, en tarte ou en distillerie ; à cueillir avant maturité ; variété de poire locale par excellence. Maturité juillet août.
Poire citron	Moyenne ; ovoïde et à la forme d'un citron ; épiderme jaune ; chair parfumée et juteuse ; très bonne à croquer ou à cuire. Maturité septembre octobre.
Poire Corneille	Grosse, ovoïde et rétrécie au niveau du pédoncule ; épiderme lisse, jaune doré largement bronzé ; chair blanche, fine, fondante, juteuse, très sucrée, agréablement parfumée. Maturité décembre janvier.
Poire Curé	Grosse, piriforme et allongée ; épiderme lisse, vert jaunâtre teinté d'un peu de rouge à l'insolation présentant une ligne de rouille caractéristique du sommet à la base ; chair blanche, sucrée, mi-fondante et juteuse ; à croquer ou excellente à cuire ou en compote. Maturité octobre février.
Poire du Gaubert	
Soldat laboureur	
Williams	Moyenne ; épiderme jaune et rougeâtre à l'insolation ; chair blanche, juteuse, sucrée, légèrement acidulée et très parfumée ; à croquer, à cuire ou en distillerie ; sensible aux manipulations ; poire la plus consommée de France. Maturité Août octobre.

PRUNIER	Greffé sur Prunier Myrobolan - racines nues
Datil	Fruit de petit calibre d'excellente qualité gustative, chair jaune, dense et sucrée. Production régulière fin août à mi septembre.
Mirabelle	Moyenne ; épiderme jaune orangé pouvant avoir des nuances rouges à l'insolation ; chair fondante, douce, parfumée et sucrée ; sensible aux manipulations ; à croquer, à cuire, en confiture, pâtisserie ou distillerie ; la plus consommée en France en fin d'été. Récolte en août septembre.
Mujolle	Voir Secrétan
Prune d'Ente	Oblongue ; ressemble à la Quetsche mais à l'épiderme rose violacé ; chair jaunâtre, juteuse et très sucrée ; excellente pollinisatrice ; origine du Pruneau d'Agen ; excellente en fruit séché mais aussi à croquer ou en confiture. Maturité en août septembre.
Reine Claude dorée	Moyenne ; arrondie ; épiderme jaune ponctué de rose ; chair ferme, jaune verdâtre, juteuse, sucrée et très parfumée ; excellente à croquer ou en pâtisserie ; la plus consommée en France en début d'été. Récolte en fin juillet août.
Saint Antonin	Petite ; légèrement ovale ; épiderme bleu-mauve sombre ; chair jaune orangé, très juteuse, très sucrée, parfumée et acidulée. Mure en août.
Secrétan	Allongée ; épiderme jaune doré ; chair très sucrée et parfumée ; en fruit séché ou excellente à croquer. Maturité en août.
Verda	Moyenne ; légèrement allongée ; épiderme vert ; chair verte à saveur de Reine –Claude. Maturité en août.

Autres espèces	---
Cassissier	Plant rustique ; ne tolère pas trop les terres calcaires ou sableuses ; très proche du groseillier ; possible en régions montagneuses ; en planter deux pour une bonne fécondation ; fruits en Juin-Juillet
Cognassier	
Framboisier	Peu exigeant ; aime terre plutôt acide et craint terres calcaires ou trop argileuses ; drageonnant ; auto-fertile
Groseillier	Peu exigeant ; auto-fertile ; aime terres plutôt siliceuses mais tolère terres peu calcaires ; fruits en Juin-Juillet
Néflier	
Noisetier	
Plaqueminier ou Kaki	

Pour toutes informations complémentaires, procurez-vous la brochure : ***Les Fruits du Verger Traditionnel***

Porte-Greffes

Espèce	Porte-Greffe	TARIFS		Sol	Vigueur	Distance de plantation	Mise à fruit	Hauteur approximative	Durée de vie
		Lot de 5	Lot de 25						
POMMIER	Pommier Franc Bittenfelder	6 €	25 €	Tous types mêmes médiocres	Forte	10 mètres	Lente : 10 ans	10 mètres	Longue : 80 ans
	Pommier MM111	10 €	37,50 €	Tous types	Moyenne	8 mètres	Moyenne : 8 ans	7 mètres	Moyenne : 50 ans
	Pommier MM106	10 €	37,50 €	Supporte asphyxie Craint sécheresse	Moyenne	7 mètres	Moyenne : 7 ans	5 mètres	Moyenne : 45 ans
	Pommier EM9	10 €	37,50 €	Sain et fertile Limoneux	Faible	3 mètres	Rapide : 3 ans	3 mètres	Courte : 25 ans
CERISIER	Merisier	6 €	25 €	Profond et sain	Forte	10 mètres	Lente : 10 ans	10 mètres	Longue : 80 ans
	Cerisier de Sainte-Lucie	6 €	25 €	Calcaire Filtrant	Faible	5 mètres	Rapide : 3 ans	3 mètres	Moyenne : 40 ans
POIRIER	Poirier Franc Kirchensaller	8 €	30 €	Tous types	Très forte	10 mètres	Lente : 10 ans	15 mètres	Longue : 100 ans
	Cognassier de Provence BA29	8 €	30 €	Riche et profond Filtrant	Faible	5 mètres	Rapide : 3 ans	3 mètres	Moyenne : 40 ans
PRUNIER ABRICOTIER	Prunier Myrobolan	6 €	25 €	Tous types Supporte calcaire	Moyenne	8 mètres	Rapide : 3 ans	6 mètres	Moyenne : 30 ans
CHÂTAIGNIER	Châtaignier Sativa	10 €	37,50 €	Acide Filtrant	Très forte	10 mètres	Lente : 10 ans	>20 mètres	Longue : 1000 ans



Les portes-greffe se vendent en lots de 5 pièces et de 25 pièces et seront disponibles à partir de Janvier 2021

Matériel d'Arboriculture

PLANTATION			TARIFS
Collier double lien	longueur : 35 cm diam. tronc max : 30 mm	Collier de tuteurage en élastomère, souple et élastique, posé rapidement autour de l'arbre et du tuteur	5 €
Film polyéthylène noir agricole	larg. : 1,2 m ; long. : 100 m épaisseur : 30 µ	Film agricole en polyéthylène d'une épaisseur de 30 microns qui bloque le développement des mauvaises herbes	20,50 €
Gaine de dissuasion Forest	long. : 1,2 mètres diam. : 30 cm	Gaine de dissuasion souple en polyéthylène qui protège les jeunes plants contre les chevreuils	3,30 €
Terreau de plantation Fum'Eco	quantité : 50 L	Composé de compost végétal, de tourbe blonde, d'écorce de pin et de fumier de cheval	6,25 €
Tuteur	hauteur : 1,60 m	Tuteur en bois de châtaignier de qualité	1,50 €
	lot de 2 pièces ; haut. : 1 m		

GREFFAGE			TARIFS
Bandelette Flexiband	lot de 125 pièces long. : 20 cm ; larg. : 6 mm	Bandelettes en caoutchouc spéciales pour la greffe des fruitiers, des conifères et des arbres d'ornement	4 €
	lot de 75 pièces long. : 24 cm ; larg. : 8 mm		4 €
Écussonnoir à vigne Due Buoi	droitier longueur : 16,5 cm	Écussonnoir ou greffoir à vigne, idéal pour tout type de greffe avec renflement sur la lame	26,85 €
	gaucher longueur : 17 cm		34,85 €

Étiquette à boucle PVC <i>blanc / vert / jaune / orange / rouge / bleu</i>	lot de 100 pièces long. : 16 cm ; larg. : 13 mm	Étiquette à boucle pour repérage colorimétrique et, en pépinière, pour marquage de petites séries	3,50 €
Étiquette à boucle Tyvek <i>blanc / vert / jaune / orange / rouge / bleu</i>	lot de 100 pièces long. : 22 cm ; larg. : 12 mm	Étiquette Tyvek pour imprimante matricielle utilisée en recherche agronomique et en pépinière	4,50 €
Étiquette PVC à suspendre <i>bleu / blanc / jaune / orange / rouge / violet / vert / rose</i>	lot de 50 pièces long. : 10 cm ; larg. : 18mm	Étiquette à suspendre en PVC à longue durée de vie, très utilisée en pépinière et en arboriculture	6 €
Mastic Marbella	quantité : 200 g	Lac Balsam protège les arbres et arbustes des plaies de taille et d'élagage ainsi que des blessures (200 g = 40 à 50 greffes)	5 €