



SAISON
2012
2013

plantons[®] Le décor

espaces naturels régionaux



Bien
conserver vos fruits
pour en profiter
toute l'année !

Commande groupée
d'arbres, d'arbustes
et de fruitiers

Avec le soutien financier de



Mise en œuvre par



essence à fruit : réserve de nourriture pour la faune

essence mellifère : permet aux abeilles de produire du miel

essence marcescente : garde ses feuilles mortes attachées aux branches pendant l'hiver

BON DE COMMANDE - ARBRES & ARBUSTES

=	•	■	ARBRES CHAMPÊTRES	PRIX TTC EN EURO	QUANTITÉ	TOTAL
			AULNE GLUTINEUX <i>Alnus glutinosa</i>	60/90 cm	0,8	
				125/150 cm	1,3	
				6/8 cm*	16	
			BOULEAU VERRUQUEUX <i>Betula pendula</i>	60/90 cm	0,8	
				125/150 cm	1,3	
				6/8 cm*	16	
	•		CHARME <i>Carpinus betulus</i> Charm. fle.	60/90 cm	0,9	
				125/150 cm	1,8	
				6/8 cm*	22	
		■	CHÂTAIGNIER	125/150 cm	1,5	
	•		CHÊNE PÉDONCULÉ <i>Quercus robur</i>	60/90 cm	0,7	
				125/150 cm	1,7	
				6/8 cm*	22	
			CHÊNE SESSILE <i>Quercus petraea</i>	60/90 cm	0,9	
				125/150 cm	1,9	
				6/8 cm*	22	
		■	ÉRABLE CHAMPÊTRE <i>Acer campestre</i>	60/90 cm	0,8	
				125/150 cm	1,3	
				6/8 cm*	18	
		■	ÉRABLE SYCOMORE <i>Acer pseudoplatanus</i>	60/90 cm	0,8	
				125/150 cm	1,3	
				6/8 cm*	18	
			FRÊNE COMMUN <i>Fraxinus excelsior</i> À planter en isolé	60/90 cm	0,7	
				125/150 cm	1,3	
				6/8 cm*	18	
	•		HÊTRE <i>Fagus sylvatica</i>	60/90 cm	0,8	
				125/150 cm	1,9	
=		■	MERISIER <i>Prunus avium</i>	60/90 cm	0,8	
				125/150 cm	1,5	
				6/8 cm*	18	
=			NOYER COMMUN <i>Juglans regia</i>	125/150 cm	3	
				6/8 cm*	22	
			PEUPLIER TREMBLE <i>Populus tremula</i>	125/150 cm	1,7	
				6/8 cm*	18	
			SAULE BLANC <i>Salix alba</i>	125/150 cm	1	
				6/8 cm*	18	
		■	TILLEUL À GRANDES FEUILLES <i>Tilia platyphyllos</i>	125/150 cm	2,2	
				6/8 cm*	22	
		■	TILLEUL À PETITES FEUILLES <i>Tilia cordata</i>	125/150 cm	2,2	
				6/8 cm*	22	
SOUS-TOTAL ARBRES CHAMPÊTRES						

* Circonférence du tronc à 1 m du sol

Délimitez le tracé de votre haie :

- Entendez-vous avec votre voisin pour savoir si votre haie pourra être plantée sur la limite de vos deux propriétés, et dans ce cas, elle sera mitoyenne. Sinon, vous devez respecter les règles suivantes :
- En limite de parcelle, il est interdit de planter entre 0 et 50 cm,
- Entre 50 cm et 2 m de la limite de propriété, la hauteur maximale des plantations est limitée à 2 m,
- Au-delà de 2 m de la limite séparative, les plantations ne sont pas limitées en hauteur.

=	•	■	ARBUSTES CHAMPÊTRES - 60/90 CM	PRIX TTC EN EURO	QUANTITÉ	TOTAL
		■	BOURDAINE <i>Frangula alnus</i>	1,30		
=			CORNOUILLER SANGUIN <i>Comus sanguinea</i>	1,2		
=			ÉGLANTIER <i>Rosa canina</i>	1		
=			FUSAIN D'EUROPE <i>Eunymus europaeus</i>	1,2		
			NERPRUN PURGATIF <i>Rhamnus cathartica</i>	1,2		
=		■	NOISETIER <i>Corylus avellana</i>	1,2		
			ORME CHAMPÊTRE <i>Ulmus minor</i> Doit impérativement être taillé en haie basse	1		
=		■	PRUNELLIER <i>Prunus spinosa</i>	1,2		
		■	SAULE MARSAULT <i>Salix caprea</i>	1		
			SAULE OSIER <i>Salix viminalis</i>	0,7		
=		■	SUREAU <i>Sambucus nigra</i>	1,2		
=		■	TROÈNE D'EUROPE <i>Ligustrum vulgare</i>	1		
=			VIERNE MANCIENNE <i>Viburnum lantana</i>	1,2		
=			VIERNE OBIER <i>Viburnum opulus</i>	1,2		
SOUS-TOTAL ARBUSTES CHAMPÊTRES						
ARBUSTES À FEUILLAGE PERSISTANT				Godet diamètre 10		
		■	BUIS <i>Buxus sempervirens</i>	2,5		
=			HOUX <i>Ilex aquifolium</i>	2		
			GENÊT À BALAI <i>Cytisus scoparius</i>	2		
SOUS-TOTAL ARBUSTES À FEUILLAGE PERSISTANT						

KIT HAIES

	Prix TTC €	QUANTITÉ	TOTAL
Kit "bocager" en lot de 100 : Composé d'arbres (Charme commun et Érable champêtre) et d'arbustes (Noisetier et Prunellier) en bottes de 25 plants et en 60/90 cm de hauteur. Il peut être conduit en port libre associant la strate arborée et la strate arbustive et peut atteindre 15 m de hauteur. Les arbres pourront également être conduits en têtard. Ces végétaux se taillent facilement, peuvent être maintenus en haie basse et servent d'abri pour la faune durant l'hiver grâce au caractère marcescent du charme commun.	70		
Kit "paysager" en lot de 100 : Composé d'arbustes (Fusain d'Europe, Viorne Obier, Cornouiller sanguin, Troène d'Europe) en bottes de 25 plants et en 60/90 cm de hauteur. Il peut être conduit en une haie au port libre, qui pourra atteindre environ 3 à 4 m de hauteur à l'âge adulte, ou en haie basse taillée. La plantation peut se faire en ligne en espaçant les végétaux tous les 50 cm et en alternant une essence différente à chaque fois afin d'obtenir une haie régulière et bien fournie.	70		
SOUS-TOTAL KIT HAIES			

	PLANTES GRIMPANTES - GODET DIAMÈTRE 10	Prix TTC €	QUANTITÉ	TOTAL
=	CHEVREFEUILLE DES BOIS <i>Lonicera periclymenum</i>	2,5		
	HOUBLON <i>Humulus lupulus</i>	3,8		
	■ LIERRE <i>Hedera helix</i>	1,5		
SOUS-TOTAL PLANTES GRIMPANTES				



La densité de plantation dépend de l'effet souhaité et des essences choisies. En règle générale, il est préférable de planter une diversité de plants en quinconce sur deux rangées. Cela permet une meilleure unité et évite la concurrence entre les différents plants.

Exemple d'implantation d'un kit "bocager" :

Plus propice à accueillir une faune variée et utile, il peut être conduit en « haie taillée » et de préférence en « haie libre ».



: Charme, Érable, etc. - : Cornouiller, Troène, etc.

Les étapes de la plantation

1. Préparer le sol

Éliminer la végétation concurrente. Travailler le sol en profondeur. Un apport de fumier ou compost peut être fait mais en surface seulement.

2. Couvrir le sol

Permet de maintenir l'humidité, d'aérer et de limiter la concurrence avec d'autres plantes. Un paillage ou des dalles biodégradables pourront être utilisés.

3. Planter

Préparer les plants (couper les parties abimées des racines). Creuser un trou d'une profondeur suffisante pour que le collet (limite entre tiges et racines) soit au niveau du sol. Les racines ne doivent pas être comprimées au fond, elles doivent être étalées et non contraintes. Recouvrir les racines en tassant le sol et en s'assurant qu'elles soient bien en contact avec la terre.

4. Arroser

Pour passer votre commande

1 Calculez le total de votre commande en euros :

TOTAL GÉNÉRAL :

2 Remplissez votre chèque libellé à l'ordre :

PÉPINIÈRES DE LA CLUSE

3 Choisissez vos date et lieu de livraison

<input type="checkbox"/>	12 janvier 2013 matin	Centre Éclipse 47 avenue de Dunkerque 59400 Cambrai
<input type="checkbox"/>	12 janvier 2013 après-midi	Marché couvert de Solesmes

4 Envoyez ce bon de commande et votre chèque à :

Pays du Cambrésis, Espace Cambrésis 14 rue neuve - BP50049 - 59401 Cambrai cedex

Nom :	Prénom :
Adresse complète :	
Courriel :	Tél :
Besoin d'une facture (uniquement si écoles, institutions publiques, privées ou personnes ayant un numéro de TVA intracommunautaire) en l'indiquant sur le bon de commande : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	

DATE LIMITE DE COMMANDE
Pour une livraison le 12 janvier 2013 → **14 décembre 2012**

MATÉRIEL		PRIX TTC EN EUROS	QUANTITÉ	TOTAL
PAILLAGE VÉGÉTAL (LARGEUR 52 CM)	le mètre	1,5		
FIXATION AGRAFES (2/DALLE - 2/M POUR LE PAILLAGE)	l'un té	0,25		
DALLE JUTE/CHANVRE (1 400 GR/M2)	50 cm x 50 cm	1,2		
KIT PROTECTION POUR LES VÉGÉTAUX EN 6/8	le k t	5,5		
Protection lapin "surtronc" (H 55 cm - Diam. 11 cm) + tuteur épicéa non traité labellisé FSC-PEFC (H 250 cm - Diam. 6 cm fin bout et 8 cm maxi) + ligature collier				
KIT PROTECTION POUR JEUNES PLANTS (ARBRES & ARBUSTES)	le k t	0,35		
Protection lapin (filet H 60 cm - Diam. 14 cm) + tuteur bambou (H 90 cm - Diam. 0,6 à 1 cm)				
SOUS-TOTAL MATÉRIEL				

Quelques conseils pour augmenter la biodiversité dans votre jardin :

- Semez une prairie fleurie sur 5 ou 20m²
- Laissez un petit tas de branches mortes ou de bois
- N'utilisez pas ou très peu de pesticides
- Créez un muret de pierres sèches
- Laissez des herbes folles le long de votre haie ou de votre clôture
- Créez une mare
- Plantez un bosquet d'arbres
- Implantez des nichoirs et des mangeoires
- Limitez le nombre de tontes des pelouses (deux par mois)
- Utilisez les déchets de coupe et les feuilles mortes pour votre compost

Semez une prairie fleurie !

Ces mélanges de prairies fleuries agréés par le Conseil Scientifique de l'Environnement Nord-Pas-de-Calais et le Conservatoire botanique national de Bailleul vous sont proposés par notre partenaire ECOSEM sprl, société spécialisée dans la production et la commercialisation de semences et de plantes de fleurs sauvages d'origine régionale contrôlée. Les semences de base, servant à la multiplication, sont originaires de la Belgique et du Nord de la France.

MÉLANGES (COMPOSITION PAGE SUIVANTE)			RIX TTC EN EUROS	QUANTITÉ	TOTAL
MÉLANGE FLEURS SAUVAGES MELLIFÈRES		Particularité : mélange d'espèces intéressantes pour les pollinisateurs, riches en nectar et pollen. Durée : pérennité de 3 à 4 ans. Densité : 2,5g/m ² (3 g max).	10 g/4 m ²	8,25	
			25 g/10 m ²	13	
			50 g/20 m ²	19	
			250 g/100 m ²	68	
			500 g/200 m ²	115	
MÉLANGE PRAIRIE FLEURIE (AVEC GRAMINÉES)		Particularité : mélange qui comprend une base de graminées, dont 30 % de fleurs sauvages dont 5 % d'annuelles garantissant une floraison dès la première année. Durée : pérennité du mélange supérieure à 5 ans. Densité : 5 g/m ² .	50 g/10 m ²	13	
			250 g/50 m ²	26,50	
			500 g/100 m ²	42	
			1 kg/200 m ²	75	
MÉLANGE FLEURS DES CHAMPS		Durée : la pérennité du mélange est de 2 ans, il est recommandé de retravailler le sol finement et de ressemer le mélange chaque année. Densité : 2,5 g/m ² .	50 g/20 m ²	12,50	
			100 g/40 m ²	18,50	
			250 g/100 m ²	27,50	
			500 g/200 m ²	45,50	
			1 kg/400 m ²	75	
MÉLANGE VERGER		Particularité : mélange conçu spécialement pour les vergers favorisant la lutte intégrée par les insectes auxiliaires. Composé uniquement de fleurs sauvages annuelles, bisannuelles et vivaces. Durée : la pérennité est de 5 ans maximum. Densité : 2,5 g/m ² . Idéal pour les terres fraîchement retournées.	100 g/40 m ²	37,50	
			250 g/100 m ²	63,75	
			500 g/200 m ²	105	
			1 kg/400 m ²	175	
MÉLANGE FLEURS SAUVAGES PURES (SANS GRAMINÉES)		Particularité : mélange de fleurs sauvages annuelles, bisannuelles et vivaces. Sans apport de graminées. Durée : pérennité sur 5 ans. Densité : 2,5 g/m ² .	50 g/20 m ²	19	
			250 g/100 m ²	75	
			500 g/200 m ²	120	
			1 kg/400 m ²	195	
SOUS-TOTAL MÉLANGES					



Pour passer votre commande

1 Calculez le total de votre commande en euros :

TOTAL GÉNÉRAL :

2 Remplissez votre chèque libellé à l'ordre :
ECOSEM

3 Choisissez vos date et lieu de livraison

<input type="checkbox"/>	12 janvier 2013 matin	Centre Éclipse 47 avenue de Dunkerque 59400 Cambrai
<input type="checkbox"/>	12 janvier 2013 après-midi	Marché couvert de Solesmes

4 Envoyez ce bon de commande et votre chèque à :

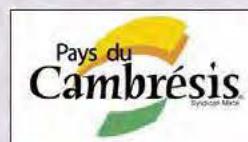
Pays du Cambrésis, Espace Cambrésis 14 rue neuve - BP50049 - 59401 Cambrai cedex

Nom :	Prénom :
Adresse complète :	
Courriel :	Tél :
Besoin d'une facture (uniquement si écoles, institutions publiques, privées ou personnes ayant un numéro de TVA intracommunautaire) en l'indiquant sur le bon de commande : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	

DATE LIMITE DE COMMANDE

Pour une livraison le 12 janvier 2013 → **14 décembre 2012**

KITS (DESCRIPTION PAGE SUIVANTE)		RIX TTC EN EUROS	QUANTITÉ	TOTAL
KIT JARDIN (ADALIFE)	le kt	34,95		
KIT PRÉ FLEURI (ADALIFE PRO)	le kt	901,45		
SOUS-TOTAL KIT				





1 • Kit jardin (Adalife)

Consacrez une parcelle de votre jardin à créer un lieu d'accueil pour les insectes amis au jardin, en semant des fleurs sauvages régionales et en installant un abri à coccinelles. Le kit proposé favorise l'équilibre naturel, permet de réduire considérablement l'utilisation de pesticides et, en attirant des insectes pollinisateurs, assure un environnement riche et varié. Ce kit contient un abri à coccinelles, un mélange de semences composé d'espèces sauvages d'origine régionale, produites en Wallonie et dans le Nord de la France (pour une surface de 20m²) et un coupon pour recevoir gratuitement 30 larves de coccinelles à deux points (*Adalia bipunctata*), sympathiques insectes – indigènes à l'Europe – qui sont de redoutables prédateurs pour les pucerons.

Comment ça marche ?

Commencez par ensemercer votre parcelle de terrain (environ 20m²) avec les graines fournies dans votre kit et installez votre abri à coccinelles. À la fin du printemps ou en été, surtout si vous remarquez l'apparition de pucerons, commandez gratuitement vos coccinelles (selon la procédure jointe dans le kit). Vous recevrez alors vos larves accompagnées de conseils pour pouvoir les installer.

2 • Kit pré fleuri (Adalife Pro)

Destiné aux particuliers ayant un grand terrain, exploitants agricoles, entreprises ou collectivités, ce kit permet d'aménager tout ou partie d'un terrain en le convertissant en pré fleuri qui permettra d'accueillir toute une variété d'insectes amis au jardin.

Ce kit comprend des larves de coccinelles *Adalia bipunctata*, espèce indigène européenne, un hôtel à insectes, et un mélange de semences composé d'espèces sauvages d'origine régionale (Wallonie et Nord de la France).

Vous réduisez le coût d'entretien de vos aménagements d'extérieur, favorisez le biotope à une grande échelle et vous le faites savoir - un panneau informe sur la coccinelle *Adalia bipunctata* et sur les plantes présentes sur le site et leur utilité pour le biotope.

Le kit s'adaptant à la surface qui sera transformée en prairie fleurie, contactez directement notre partenaire Ecossem qui, après analyse de votre projet, vous fournira un devis précis.



COMPOSITION DES MÉLANGES

MÉLANGE FLEURS SAUVAGES MELLIFÈRES

Daucus carota (carotte sauvage), *Dipsacus fullonum* (cardere sauvage), *Centaurea thuylieri* (centaurée des prés), *Malva moschata* (mauve musquée), *Centaurea cyanus* (bleuet des champs), *Papaver rhoeas* (coquelicot), *Trifolium pratense* (trèfle rouge), *Origanum vulgare* (origan commun), *Leucanthemum vulgare* (grande marguerite), *Reseda luteola* (reseda des teinturiers), *Leontodon hispidus* (dent de lion hispide)

MÉLANGE PRAIRIE FLEURIE (AVEC GRAMINÉES)

Festuca rubra rubra (fétuque rouge), *Agrostis tenuis* (agrostide capillaire), *Poa pratensis* (pâturin des prés), *Lotus corniculatus* (lotier corniculé), *Achillea millefolium* (achillée millefeuille), *Daucus carota* (carotte sauvage), *Hypericum perforatum* (millepertuis perforé), *Leucanthemum vulgare* (grande marguerite), *Centaurea thuylieri* (centaurée de Thuylier / jacée « grandiflora »), *Malva moschata* (mauve musquée), *Silene latifolia alba* (compagnon blanc), *Papaver rhoeas* (coquelicot), *Centaurea cyanus* (bleuet des champs), *Chrysanthemum segetum* (chrysanthème des moissons), *Agrostemma githago* (nielle des blés), *Prunella vulgaris* (brunelle), *Plantago lanceolata* (plantain lancéolé), *Tanacetum vulgare* (tanaisie)

MÉLANGE FLEURS DES CHAMPS

Papaver rhoeas (coquelicot), *Centaurea cyanus* (bleuet des champs), *Chrysanthemum segetum* (chrysanthème des moissons), *Agrostemma githago* (nielle des blés)

MÉLANGE VERGER

Achillea millefolium (achillée millefeuille), *Daucus carota* (carotte sauvage), *Hypericum perforatum* (millepertuis perforé), *Leucanthemum vulgare* (grande marguerite), *Centaurea thuylieri* (centaurée de Thuylier / jacée « grandiflora »), *Malva moschata* (mauve musquée), *Silene latifolia alba* (compagnon blanc), *Papaver rhoeas* (coquelicot), *Centaurea cyanus* (bleuet des champs), *Chrysanthemum segetum* (chrysanthème des moissons), *Agrostemma githago* (nielle des blés), *Origanum vulgare* (marjolaine), *Echium vulgare* (vipérine commune), *Tragopogon pratensis* (salsifis des prés), *Geranium pyreneica* (géranium des Pyrénées), *Plantago lanceolata* (plantain lancéolé), *Clinopodium vulgare* (sarriette), *Cichorium intybus* (chicorée sauvage)

MÉLANGE FLEURS SAUVAGES PURES

Achillea millefolium (achillée millefeuille), *Daucus carota* (carotte sauvage), *Hypericum perforatum* (millepertuis perforé), *Leucanthemum vulgare* (grande marguerite), *Centaurea thuylieri* (centaurée de Thuylier / jacée « grandiflora »), *Malva moschata* (mauve musquée), *Silene latifolia alba* (compagnon blanc), *Papaver rhoeas* (coquelicot), *Centaurea cyanus* (bleuet des champs), *Chrysanthemum segetum* (chrysanthème des moissons), *Agrostemma githago* (nielle des blés), *Origanum vulgare* (marjolaine), *Tragopogon pratensis* (salsifis des prés), *Echium vulgare* (vipérine commune), *Plantago lanceolata* (plantain lancéolé), *Tanacetum vulgare* (tanaisie)

Bien conserver vos fruits pour en profiter toute l'année !

Vous avez planté des fruitiers il y a quelques années et maintenant ils « donnent », comme on dit dans le jargon : ils produisent de nombreux fruits... Vous ne savez qu'en faire, et surtout vous voulez en profiter le plus longtemps possible et ne pas les gaspiller...

Vous avez envie de planter un fruitier dans votre jardin et vous hésitez :

- j'aime les pommes mais pas au point d'en manger matin, midi et soir pendant 1 mois...

- qu'est-ce que je vais faire de mes poires ? Ça ne conserve pas bien !...

Nous allons cette année, faire tomber quelques préjugés grâce à des conseils adaptés, et vous donner quelques pistes afin que vous puissiez apprécier vos fruits tout au long de l'année ou presque !...

Voici donc quelques conseils et astuces pour profiter pleinement de vos fruits et le plus longtemps possible !

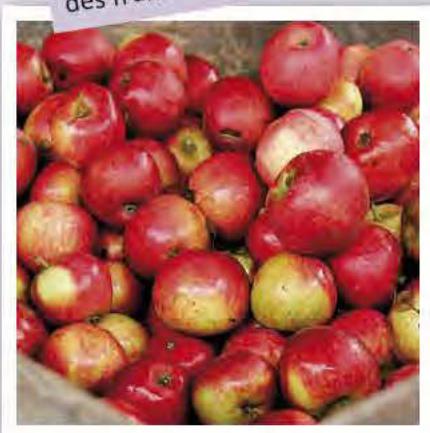


Bien choisir votre ou vos variétés en fonction de vos envies !!



Il faut distinguer :

- la période de cueillette ou de récolte : le fruit a atteint sa taille finale et se détache facilement
- la période de maturité : période moyenne de consommation après conservation des fruits



D'abord posez-vous quelques questions, au-delà de vos goûts (sucré, acide...) :

- Vous et votre famille préférez les fruits dits à couteau, c'est-à-dire à manger crus : croquer dans une bonne poire juteuse au goûter ou une pomme en fin de repas... ou alors vous adorez cuisiner, associer sucré-salé, réaliser de délicieuses tartes, compotes... ou finalement un peu des deux !...

Ce premier choix va conditionner les variétés les mieux adaptées à vos pratiques.

Sachez que, les variétés à usages culinaires exclusifs se conservent en principe plus longtemps, notamment les poires.

- Quand prenez-vous vos congés traditionnellement ? Plutôt en août ? Évitez donc de choisir les pommes et poires précoces qui sont bonnes à cueillir à cette période !...

Afin de faire votre choix nous vous invitons à consulter les principales caractéristiques de chacune des variétés proposées dans ce bon de commande sur enrx.fr - rubrique patrimoine fruitier ou à nous contacter par mail à crrg@enrx.fr

On distingue :

- **les fruits d'été** : ce sont des fruits qui mûrissent vite et qui ne se conservent que peu de temps hormis en les plaçant en réfrigérateur (Sans Pépins, Belle de Juillet...).

- **les fruits d'automne** : ils mûrissent plus lentement, ils sont à cueillir une quinzaine de jours avant leur pic de maturité et se conservent bien en fruitier (Plovinne, Belle Fleur Double...).

- **et les fruits d'hiver** : appelés également fruits de garde, ce sont des fruits de longue conservation par excellence, et seront cueillis avant les premières gelées (après le 15 octobre) (Comtesse de Paris, Cabarette...).

CONSEIL
2

Savoir récolter... avec délicatesse.



Contrairement à ce que l'on pourrait penser, bien cueillir serait presque un art !... Afin de déguster de bons fruits et pouvoir les conserver au mieux, il faut savoir les récolter à temps, ni trop tôt, ni trop tard...

C'est à partir du mois d'août, et jusqu'en octobre, que les variétés de pommes et poires sont bonnes à cueillir. Certaines seront bonnes à consommer sitôt après la cueillette, d'autres ne seront à maturité de consommation qu'après avoir séjourné quelques mois à la cave, telle la fameuse Cabarette par exemple !...

Sachez, que les fruits tombés à terre peuvent être ramassés mais sont à consommer rapidement : ils ont été un peu choqués par la chute et ne se conserveront pas.

En revanche, ces chutes sont un indicateur de maturité : c'est le moment de tester ceux qui sont restés sur l'arbre.

Pour ce faire, tournez délicatement et soulevez la pomme ou la poire autour de son pédoncule. Si le fruit se détache facilement, c'est le moment de cueillir.

⚠ Vérifiez que les premiers fruits tombés ne soient pas véreux ; si c'est le cas, évidemment ce n'est pas un signe de maturité, et il faut les évacuer pour éviter toute contamination.

Les fruits d'un même arbre n'étant pas tous mûrs en même temps, privilégiez plusieurs passages.

⚠ Ne cueillez pas les fruits mouillés et ne les choquez pas !

Il est important de respecter leur maturité, car de là dépendra leur conservation.

Pour aller plus loin...
Vous pouvez vérifier la maturité de vos fruits en réalisant le test à l'iode. Pour cela, coupez en deux quelques pommes-échantillon (qui seront jetées après le test) et appliquez au pinceau une solution de lugol (vendue en pharmacie), réactif qui révèle la teneur en amidon. Le fruit prend alors une coloration plus ou moins violette : plus la pomme est violette, moins elle est mûre, l'amidon n'étant pas encore transformé en sucre. Pour une bonne conservation, il convient de cueillir le fruit lorsque la surface blanche (à partir du cœur de la pomme) représente environ 30 % de la surface totale.



CONSEIL 3

Stockez et conservez vos fruits.



Astuce pour les pommes :
Vous n'avez pas de local respectant ces conditions...
Mettez vos pommes dans un tonneau rempli de sable sec. Répandre une couche de sable fin au fond du tonneau sur laquelle on place un lit de pommes, qu'on recouvre d'une couche de sable, et ainsi successivement, jusqu'à ce que le tonneau soit rempli.

Cette méthode préserve les pommes du contact immédiat de l'air, principale cause de leur décomposition. Elle les prive aussi d'une humidité surabondante : le sable l'absorbe, de sorte qu'elles n'en conservent que ce qui est nécessaire pour les maintenir en bon état. Leur arôme qui leur est propre, est conservé également, contrairement aux fruits exposés à l'air. Enfin, elles sont bien moins exposées à la gelée, à la variation de température et à l'humidité. Par ce moyen, la durée de vie de ces fruits est prolongée jusqu'au mois de mai ou juin.

Sachez qu'une bonne conservation dépend de la qualité du tri, de la délicatesse des manipulations, de la méthode d'entreposage et du lieu de conservation.

Une fois récoltées, de préférence l'après-midi, laissez les pommes s'aérer quelques jours sous-abri, mi-ombragé, avant de les ranger.

Avant le stockage, il convient d'éliminer tous les fruits qui portent des traces de blessures, qui sont malades ou flétris, afin de ne conserver que les plus sains.

Traditionnellement les fruits sont stockés dans des clayettes ou des fruitiers (étagères à claire-voie en bois).

Des caisses plastiques ou encore des cagettes en bois, propres, récupérées au marché feront également l'affaire. Lavez à grande eau et laissez-les sécher quelques jours avant utilisation.

Les fruits doivent être placés à plat au fond de la clayette sur une seule couche, et de manière à ce qu'ils ne se touchent pas entre eux (évitant ainsi la formation de gouttes d'eau par condensation et donc la germination de champignons).

Les pommes seront stockées la tête en bas (pédoncule vers le bas) et les poires la tête en haut (pédoncule vers le haut).

Placez-les ensuite, idéalement, à l'abri de la lumière, à une température de 6 à 10 °C, et dans un endroit ni trop sec ni trop humide, bien aéré, et hors gel. Une bonne ventilation évitera la maturité de l'ensemble des variétés au même moment.

Si vous avez différentes variétés, trie les fruits en fonction de leur conservation : courte ou longue.

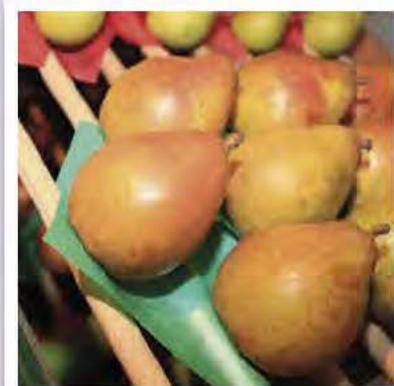


Surveillez régulièrement l'état de vos fruits et retirez ceux qui s'abîment avant qu'ils n'infectent les autres.

Traitement biologique pour une meilleure conservation :

Après cueillette, pulvérisez une solution de propolis -substance produite par les abeilles- (20 ml/10 l d'eau de pluie filtrée) sur vos fruits ou trempez-les, puis égouttez et séchez avant stockage.

Astuce pour les poires :
Afin de limiter l'évaporation qui se produit au niveau de l'extrémité du pédoncule, vous pouvez le tremper dans de la cire à cacheter : la conservation du fruit en est améliorée !





Une autre façon de déguster votre production toute l'année... cuisinez !!!

Voici quelques recettes traditionnelles de notre région qui permettraient de conserver les fruits et d'en profiter durant de longs mois.

Pommes séchées

Cette technique permet de manger des tranches de pommes sèches comme des chips à l'apéritif. Les enfants adorent !

- Lavez les pommes et évidez l'intérieur pour ôter le trognon.
- Coupez des petites tranches de 1 cm d'épaisseur.
- Enfilez-les sur un bâton ou une ficelle de façon qu'elles ne se touchent pas. L'air et la chaleur doivent circuler entre les pommes.
- Placez les tranches de pommes sur une source de chaleur (poêle, cuisinière ou devant un insert). Les tranches sèchent entre 24 et 48 heures.
- Stockez les tranches dans une boîte hermétique à l'abri de la lumière. Les pommes séchées peuvent se garder plusieurs mois.



Autres méthodes :

- Posez les tranches sur une grille et les mettre dans un four en réglant le thermostat le plus bas possible. Retournez les tranches de temps en temps.
- Placez les tranches sur des claies ou grilles, protégez-les des guêpes par un voile d'hivernage et mettez-les en plein soleil.
- Suspendez sur un cintre les tranches de pommes enfilées sur des ficelles devant une fenêtre exposée en plein soleil.

Pâte de fruits aux pommes

Confiseries très anciennes, elles sont fabriquées à base de sucre et de pulpe de fruits, « déchet » de la gelée de pommes !...

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients : pulpe de pommes, sucre, 1 cuillère à soupe de jus de citron

- Mettez à cuire la pulpe (ou les quartiers de pommes non pelés) assez rapidement dans une cocotte sans couvercle, sans ajouter de sucre ni d'eau.
- Tamisez la préparation.
- Remettez à cuire à feu doux avec le citron jusqu'à caramélisation : la préparation devient pâteuse.
- Versez la pâte dans un moule tapissé de papier sulfurisé et laissez sécher.
- Saupoudrez de sucre au fur et à mesure qu'elle sèche.
- Après complet refroidissement, coupez en cube !



Les poires confites au vinaigre

Une recette qui permet de profiter de ces fruits pendant 2 ans !...

Préparation : 30 mn

Cuisson : 4 h

Ingrédients : 2,5 kg de poires à cuire (type Plovine, Saint Mathieu...), 1 kg de sucre, 1/4 de litre de vinaigre de vin

- Épluchez les poires et laissez la queue.
- Mettez-les dans un faitout avec le sucre et le vinaigre de vin.
- Faites cuire 2 heures avec le couvercle à feu doux, puis 2 heures sans couvercle.
- Mettez en bocaux sans stériliser.



N'oubliez pas également jus, cidre et poiré

En effet, ces 2 transformations vous permettent également de profiter de vos fruits toute l'année...

Pour faire votre jus pasteurisé -seule condition pour pouvoir le conserver- vous pouvez vous rapprocher d'ateliers de pressage, ou d'associations qui ont développé des outils de pressage et de pasteurisation ambulants (infos au CRRG - Tél. 03 20 67 03 51).

Quant au cidre et poiré, le mieux est certainement que vous vous rapprochiez de l'association régionale « les amis de Germaine » qui vous initiera à l'art du choix des variétés et de l'élaboration de cette boisson fermentée !!! (Tél. 03 21 83 25 71).



Compotes, confitures et gelées

Riches en pectine, les pommes font des merveilles seules ou en mélange dans les confitures et gelées. La pulpe sera transformée en pâte de fruit, délice pour petits et grands.

Les compotes ne sont pas en reste non plus : pommes et poires y tiennent la dragée haute ! Privilégiez les fruits qui ont été choqués ou légèrement blessés, après nettoyage et enlèvement des parties abîmées.



Espérant que ces divers conseils vous auront apporté des réponses, des idées, de l'inspiration, et surtout l'envie de manger les pommes et poires de notre région à tout moment chez vous... nous vous souhaitons bonne dégustation !!!

RECOMMANDATIONS DE PLANTATION

PORTE GREFFE	HAUTEUR MOYENNE À LA LIVRAISON	HAUTEUR ADULTE	DISTANCE DE PLANTATION	MAINTIEN DE L'ARBRE PAR TUTEURAGE
POMMIERS				
Arbre haute-tige sur Franc	3 m	7 à 10 m	10 m	Les premières années
Forme basse de 2 ans sur MM 106	1,5 m	5 à 7 m	5 m	Les premières années
Scion de 1 an sur EM9	0,8 m	3 à 5 m	2 m	Toute la durée de vie de l'arbre
POIRIERS				
Arbre haute-tige sur Franc	3 m	7 à 10 m	10 m	Les premières années
Forme basse de 2 ans scion d'un an sur cognassier	1,5 m 0,8 m	4 à 6 m	3 m	Toute la durée de vie de l'arbre



POMMIERS - POMMES À CIDRE		PRX TTC EN EUROS	QUANTITÉ	TOTAL
AMÈRE NOUVELLE	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
ARMAGNAC	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
CARISI À LONGUE QUEUE	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
DOUX CORIER	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
DU VERGER	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
MARSEIGNA	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
NORMANDIE BLANC	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
SOUS-TOTAL POMMIERS À CIDRE				

POIRIERS - POIRES À COUPEAU		PRX TTC EN EUROS	QUANTITÉ	TOTAL
BEURRÉ D'ANJOU	Forme basse de 2 ans/Cognassier	20		
BEURRÉ LEBRUN	Forme basse de 2 ans/Cognassier	20		
COMTESSE DE PARIS	Forme basse de 2 ans/Cognassier	20		
	Haute-tige/Franc	37		
CORNÉLIE	Forme basse de 2 ans/Cognassier	20		
	Haute-tige/Franc	37		
POIRE À CLÉMENT	Forme basse de 2 ans/Cognassier	20		
SANS PÉPINS	Forme basse de 2 ans/Cognassier	20		
	Haute-tige/Franc	37		
SUCRÉ DE MONTLUÇON	Forme basse de 2 ans/Cognassier	20		
	Haute-tige/Franc	37		
TRIOMPHE DE VIENNE	Forme basse de 2 ans/Cognassier	20		
	Haute-tige/Franc	37		
SOUS-TOTAL POIRIERS À COUPEAU				

POIRIERS - POIRES À CUIRE		PRX TTC EN EUROS	QUANTITÉ	TOTAL
JEAN NICOLAS	Haute-tige/Franc	37		
POIRE À CÔTES D'OR	Haute-tige/Franc	37		
POIRE DE LIVRE	Haute-tige/Franc	37		
SOUS-TOTAL POIRIERS À CUIRE				

POMMIERS - POMMES À COUPEAU		PRX TTC EN EUROS	QUANTITÉ	TOTAL
ASCANIRE	Arbre haute-tige /Franc	37		
BAGUETTE D'HIVER	Arbre haute-tige /Franc	37		
BELLE FLEUR DOUBLE	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
BELLE FLEUR SIMPLE (PETIT BON ENTE)	Arbre haute-tige /Franc	37		
CABARETTE	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
COLAPUIS	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
COURT PENDU ROUGE	Arbre haute-tige /Franc	37		
DOUBLE BON POMMIER ROUGE	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
GOSSELET	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
GRIS BRABANT	Arbre haute-tige /Franc	37		
GUEULE DE MOUTON	Arbre haute-tige /Franc	37		
JACQUES LABEL	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
LANSAILLER	Arbre haute-tige /Franc	37		
REINETTE DE FRANCE	Arbre haute-tige /Franc	37		
REINETTE DE FUGÉLAN	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
REINETTE DE WALLEFFE	Arbre haute-tige /Franc	37		
REINETTE DES CAPUCINS	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
REINETTE DESCARDRE	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
REINETTE ÉTOILÉE	Arbre haute-tige /Franc	37		
	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
REINETTE HERNAUT	Arbre haute-tige /Franc	37		
SAINT-JEAN TRANSPARENTE BLANCHE	Forme basse de 2 ans/MM 106	20		
	Arbre haute-tige /Franc	37		
SANG DE BŒUF	Arbre haute-tige /Franc	37		
TARDIVE DE BOUVIGNIES RAMBOUR D'HIVER	Arbre haute-tige /Franc	37		
SOUS-TOTAL POMMES À COUPEAU				

BON DE COMMANDE - FRUITIERS



RECOMMANDATIONS DE PLANTATION

PORTE GREFFE	HAUTEUR MOYENNE À LA LIVRAISON	HAUTEUR ADULTE	DISTANCE DE PLANTATION	MAINTIEN DE L'ARBRE PAR TUTEURAGE
CERISIERS				
Arbre haute-tige sur Merisier	3 m	7 à 12 m	12 m	Les premières années
Forme basse de 2 ans scion d'un an sur Sainte Lucie	1,5 m 0,8 m	3 à 5 m	5 m	Les premières années
PRUNIERS				
Arbre haute-tige sur Myrobolan ou Brampton	3 m	5 à 7 m	6 m	Les premières années
Forme basse de 2 ans scion d'un an sur Saint Julien	1,5 m 0,8 m	3 à 5 m	5 m	Les premières années



Forme basse

Haute-tige

Pour passer votre commande

CERISIERS		PRX TTC EN EUROS	QUANTITÉ	TOTAL
CERISE BLANCHE D'HARCIGNY	Arbre à haute-tige/Merisier	37		
GRIOTTE DE LEMÉ	Arbre à haute-tige/Merisier	37		
GROS BIGARREAU DE LA GROISE	Arbre à haute-tige/Merisier	37		
GUIGNE NOIRE DE RUESNES	Arbre à haute-tige/Merisier	37		
SOUS-TOTAL CERISIERS				

PRUNIERS		PRX TTC EN EUROS	QUANTITÉ	TOTAL
ABRICOTÉE JAUNE	Forme basse de 2 ans/St Julien	20		
	Arbre à haute-tige/Myrobolan	37		
COE VIOLETTE	Forme basse de 2 ans/St Julien	20		
	Arbre à haute-tige/Myrobolan	37		
GOUTTE D'OR DE COE	Forme basse de 2 ans/St Julien	20		
	Arbre à haute-tige/Myrobolan	37		
MONSIEUR HÂTIF	Forme basse de 2 ans/St Julien	20		
	Arbre à haute-tige/Myrobolan	37		
REINE CLAUDE D'ALTHAN (CONDUCTA)	Forme basse de 2 ans/St Julien	20		
	Arbre à haute-tige/Myrobolan	37		
REINE CLAUDE DORÉE	Forme basse de 2 ans/St Julien	20		
	Arbre à haute-tige/Myrobolan	37		
REINE CLAUDE ROUGE HÂTIVE	Forme basse de 2 ans/St Julien	20		
	Arbre à haute-tige/Myrobolan	37		
SAINTE CATHERINE	Forme basse de 2 ans/St Julien	20		
	Arbre à haute-tige/Myrobolan	37		
SOUS-TOTAL PRUNIERS				

KIT DE PLANTATION	PRX TTC EN EUROS	QUANTITÉ	TOTAL
PROTECTION LAPIN "SURTRONC" (H 55 cm - DIAM. 11 cm) + TUTEUR ÉPICÉA NON TRAITÉ LABELLISÉ FSC-PEFC (H 250 cm - DIAM. 6 cm FIN BOUT ET 8 cm MAXI) + LIGATURE COLLIER	le kit 5,50		
SOUS-TOTAL KIT			

1 Calculez le total de votre commande en euros :
TOTAL GÉNÉRAL :

2 Remplissez votre chèque libellé à l'ordre :
PÉPINIÈRES DELSERT

3 Choisissez vos date et lieu de livraison

<input type="checkbox"/>	12 janvier 2013 matin	Centre Éclipse 47 avenue de Dunkerque 59400 Cambrai
<input type="checkbox"/>	12 janvier 2013 après-midi	Marché couvert de Solesmes

4 Envoyez ce bon de commande et votre chèque à :
Pays du Cambrésis, Espace Cambrésis 14 rue neuve - BP50049 - 59401 Cambrai cedex

Nom :	Prénom :
Adresse complète :	
Courriel :	Tél :
Besoin d'une facture (uniquement si écoles, institutions publiques, privées ou personnes ayant un numéro de TVA intracommunautaire) en l'indiquant sur le bon de commande : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	

DATE LIMITE DE COMMANDE
Pour une livraison le 12 janvier 2013 → **14 décembre 2012**



Pour vous aider dans vos choix...

Dans les pages précédentes, vous avez pu découvrir des variétés adaptées aux terroirs de la région et intéressantes à cultiver dans vos jardins et vergers.

Après les pommiers l'an dernier, cette année, nous vous proposons d'approfondir vos connaissances sur les poiriers, pruniers et cerisiers selon plusieurs critères de sélection afin que vous puissiez faire le meilleur choix en fonction de vos attentes.

En complément, le site plantonsledécor.fr vous offre la possibilité d'étendre vos recherches sur l'ensemble des variétés fruitières (pommes, poires, prunes et cerises), soit au travers de ce tableau synthétique complet, ou au travers de fiches illustrées.

Descriptifs, utilisations, caractéristiques, photographies tout y est !

• Période de floraison :

1 = très précoce 2 = précoce 3 = moyenne saison
4 = tardive 5 = très tardive.

* L'astérisque signale que la variété est un mauvais pollinisateur. Pour optimiser la mise à fruit, il est conseillé de planter deux variétés différentes qui fleurissent plus ou moins en même temps et dont au moins une des deux n'est pas un mauvais pollinisateur. La plupart des variétés ne peuvent pas se polliniser elles mêmes et nécessitent donc la présence plus ou moins proche d'une variété pollinisatrice.

⚠ Certaines variétés de pruniers peuvent se polliniser elles mêmes : elles peuvent donc être plantées seules.

• Période de récolte / Période de maturité / Période de consommation :

En poirier, tout comme en pommier, il est d'usage de cueillir les fruits, un peu avant complète maturité pour assurer une conservation optimale. Ainsi, on préconise une période optimale de récolte (le fruit a atteint sa taille finale et le pédoncule se détache relativement facilement du rameau) suivie de la période de maturité, (période moyenne de consommation après conservation des fruits en cave fraîche et aérée).

En prunier et cerisier, les fruits ne sont pas destinés à la conservation et il convient de les consommer dès la récolte ou dans les quelques jours qui suivent.

• Utilisation :

Pour les poires :

A = à couteau

D = à cuire

Pour les prunes et cerises :

E = de table

F = usage culinaire et transformation

• Sensibilité aux maladies :

() : sensible (+) : moyennement sensible

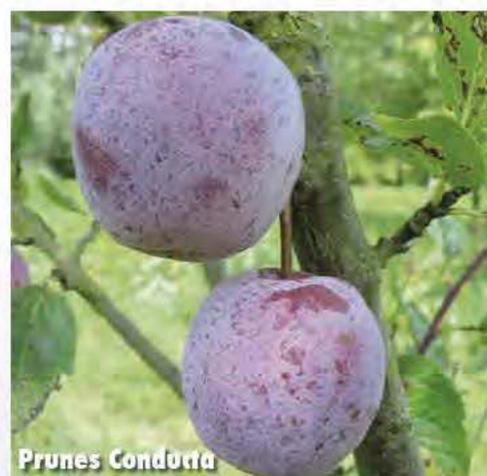
(++) : peu sensible (++) : résistant

La tavelure (Ta) est une maladie causée par des champignons parasites microscopiques.

Elle cause des dégâts sur les feuilles, les fruits et même le bois (en poirier) par des taches noires pulvérulentes.

Variétés	Utilisation	Période de floraison	Période de récolte	Période de maturité	Sensibilité tavelure	Commentaires
POIRIERS						
BEURRÉ D'ANJOU (NEC PLUS ULTRA MEURIS)	A	1	Fin septembre	Début octobre à décembre	+	Très sucrée, parfumée. À conduire en formes basses (arbres de jardins, formes palissées).
BEURRÉ LEBRUN (LEBRUN)	A	3	Fin août - début septembre	Septembre	+	Très sucrée, parfumée, musquée. À conduire en formes basses (arbres de jardins, formes palissées).
COMTESSE DE PARIS	A D	1	Fin octobre, le plus tard possible	Début décembre à début février	+	Sucrée, sans saveur spéciale. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
CORNÉLIE (DÉSIRÉ CORNÉLIS)	A	1*	Fin août, au même moment que William's	2 ^e quinzaine d'août à septembre	+	Très sucrée, agréablement parfumée. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
GROSSE LOUISE (LOUISE-BONNE BUTIN)	A	2	Fin août	Septembre	+	Sucrée, parfumée. À conduire en formes basses (arbres de jardins, formes palissées).
SANS PÉPINS, (MARQUISE D'HEM, BELLE DE BRUXELLES)	A	3	Fin août à septembre	Fin août à début octobre. À entrecueillir tous les 10 jours	+	Sucrée, légèrement parfumée, faiblement musquée, devient facilement pâteuse. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
POIRE À CLÉMENT	A	3*	Mi-août	Mi-août à septembre	+	Sucrée, extrêmement parfumée. À conduire en formes basses (arbres de jardins, formes palissées).
POIRE D'AOÛT DE SENINGHEM	A	3	Mi-août	2 ^e quinzaine d'août	+	Sucrée, très parfumée, devient rapidement farineuse. Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois. Convient à la haute-tige et aux formes basses.

SUCRÉE DE MONTLUÇON	A	3		Octobre - novembre	+	Sucrée, agréablement parfumée. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
TRIOMPHE DE VIENNE	A	3	Fin août	Septembre	+	Très sucrée, agréablement parfumée. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
JEAN NICOLAS	A	3	2 ^e quinzaine de septembre	Octobre	+	Variété exclusivement culinaire, très juteuse. Typique de l'Avesnois. À conduire en haute-tige (arbres de plein-vent).
POIRE À CÔTE D'OR (SAINT MATHIEU D'HIVER, BELLE DE MONCHEAUX)	D	5	1 ^{re} quinzaine d'octobre	Décembre à mars	+	Variété exclusivement culinaire. À conduire en haute-tige (arbres de plein-vent). Répandue un peu partout dans la région Nord-Pas-de-Calais.
POIRE À CUIRE GRISE DE WIERRE-AU-BOIS	D	5	Mi-octobre	Hiver	++	Variété exclusivement culinaire. Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois. À conduire en haute-tige (arbres de plein-vent).
POIRE DE LIVRE	D	4*	1 ^{re} quinzaine d'octobre	Janvier à mars	+	Très sucrée, destinée exclusivement à la cuisson. À conduire en haute-tige (arbres de plein-vent).
POIRE DE SANG	D	5	Fin octobre	Novembre à fin février	+	Variété exclusivement culinaire. Typique de la région d'Audruicq-Eperlecques. À conduire en haute-tige (arbres de plein-vent).
POIRE REINETTE (POIRE ROGNETTE)	D	3	2 ^e quinzaine d'août	2 ^e quinzaine d'août	++	Très bonne, cuite à l'eau ou en confiture. Typique de la plaine de la Scarpe et du Pévèle. À conduire en haute-tige (arbres de plein-vent).
PLOVINNE	D	3,4	Mi-octobre	Octobre - novembre	+/-	Variété exclusivement culinaire. Convient à la haute-tige et aux formes basses.
SAINTE MATHIEU	D	4*	2 ^e quinzaine de septembre	2 ^e quinzaine de septembre	++	Excellente. Typique de la plaine de la Scarpe et de la région de Lille.



Variétés	Utilisation	Synonymie	Qualité gustative	Période de floraison	Période cueillette/ consommation	Pollinisation
PRUNIERS						
ABRICOTÉE JAUNE	E		Bien sucrée	2	Mi-août	
COE VIOLETTE	E	Goutte d'or violette	Sucrée	3	Début septembre	Variété auto-stérile nécessitant un pollinisateur
GOUTTE D'OR DE COE	E	Coe's Golden Drop	Très sucrée, parfumée	3	Mi-septembre	Variété auto-stérile nécessitant un pollinisateur
MONSIEUR HÂTIF	E	Prune de Roi	Assez sucrée, d'assez bonne qualité gustative	1,2	Début août	Variété faiblement auto-fertile
REINE CLAUDE D'ALTHAN	E	Conducta	Très sucrée, parfumée	3	Fin août	Variété auto-stérile nécessitant un pollinisateur
REINE CLAUDE DORÉE	E	Reine Claude verte	Très sucrée, agréablement parfumée	3	Mi-août	Variété auto-stérile nécessitant un pollinisateur
REINE CLAUDE ROUGE HÂTIVE	E		Sucrée	3	Mi-juillet	—
SANGUINE DE WISMES	E		Sucrée, légèrement acidulée	1	Mi-juillet	—
SAINTE CATHERINE	D		D'assez bonne qualité pour la table et de très bonne qualité pour l'usage culinaire	3,4	Fin septembre	Variété auto-fertile

Variétés	Utilisation	Texture et fermeté de la chair	Qualité gustative	Période de floraison	Période cueillette / consommation	Commentaires
CERISERS						
CERISE BLANCHE DE WAVRANS SUR L'AA	E	Molle et très juteuse	Sucrée	3	Fin juin - début juillet	Réputée peu attractive pour les oiseaux. Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois
CERISE BLANCHE D'HARCIGNY	E	Ferme et croquante	Sucrée	4	Fin juin - début juillet	Réputée peu attractive pour les oiseaux. Typique de l'Avesnois-Thiérache
CERISE BLANC NEZ	E	Chair assez ferme mi-croquante, juteuse	Sucrée	4	Mi-juin	Typique du Pévèle
CERISE DE MONCHEAUX	F	Molle	Acide	4,5	Mi-juillet	Typique du Pévèle
CERISE DU SARS	E	Molle	Sucrée, acidulée	2	2 ^e quinzaine de juin	Typique de la Plaine de la Scarpe
GASCOGNE TARDIVE DE SENINGHEM	E	Moyennement ferme, mi-croquante	Très sucrée	4	Mi-juillet à fin juillet	Typique du Haut-Pays d'Artois
GRIOTTE PRÉCOCE DE SAMER	F	Molle	Acide	4	Mi-juillet	Variété présentant des qualités ornementales indéniables. Typique du Boulonnais
GRIOTTE DE LEMÉ	F	Molle	Acide	4	Début juillet	Typique de l'Avesnois-Thiérache
GRIOTTE DE VIEUX-CONDÉ	F	Molle	Acide	3	Mi-juillet	Typique de la Plaine de la Scarpe
GROS BIGARREAU DE LA GROISE	E	Chair ferme et croquante	Sucrée	4	Fin juin	Typique de l'Avesnois-Thiérache
GROS BIGARREAU D'ÉPERLEQUES	E	Chair ferme et croquante	Sucrée	3	Fin juin - début juillet	Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois
GROSSE CERISE BLANCHE DE VERCHOCO	E	Chair ferme et très croquante	Sucrée	3	Début juillet	Réputée peu attractive pour les oiseaux. Typique du Boulonnais et Haut-Pays d'Artois
GUIGNE NOIRE DE RUESNES	E	Molle et juteuse	Sucrée	2	Fin juin - début juillet	Typique de l'Avesnois-Thiérache
GUIGNE NOIRE DU PÉVÈLE	E	Molle	Sucrée, parfumée	2	Fin juin - début juillet	Typique du Pévèle

Pour plus de renseignements :

Enrx-Centre régional de ressources génétiques Ferme du Héron Chemin de la ferme Lenglet 59650 Villeneuve-d'Ascq
Tél. 03 20 67 03 51 - Fax 03 20 67 03 37 - Mail : crrg@enrx.fr



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION ARTOIS-COMM. - 03 21 61 50 00
 • 20 janvier 2013 - Hôtel communautaire d'Artois-Comm. à BÉTHUNE

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION HÉNIN-CARVIN - 03 21 79 71 58
 • 8 février 2013 - Centre technique communautaire à HÉNIN-BEAUMONT

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU DOUAISIS - 03 27 99 89 89
 • 24 novembre 2012 - Lycée agricole de Douai-Wagnonville à DOUAI

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DE LA PORTE DU HAINAUT - 03 27 09 00 93
 • 19 janvier 2013 (matin) - Place Baudin à DENAIN

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CŒUR D'OSTREVENT - 03 27 71 37 60
 • 1^{er} février 2013 (après-midi) - Centre de formation du Cœur d'Ostrevent à AUBERCHICOURT

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE FLANDRE - 03 28 62 63 83
 • 24 novembre 2012 - Service technique de la CC de Flandre à HONDSCHOOTE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU PAYS DE PÉVÈLE - 03 20 79 20 80
 • 26 janvier 2013 (matin) - Ferme équestre de l'Institut de Genech à GENECH

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE LA RÉGION D'AUDRUICQ - 03 21 00 83 83
 • 16 février 2013 - Ateliers techniques de la CCRA à AUDRUICQ

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES SUD OUEST CALAISIS - 03 21 85 53 20
 • 15 décembre 2012 (matin) - Hôtel Communautaire 332 route de Wadenthun à BONNINGUES-LÈS-CALAIS

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU CALAISIS - 03 21 19 55 20
 • 17 novembre 2012 - Base de voile Tom Souville à SANGATTE/BLÉRIOT-PLAGE

COMMUNAUTÉ URBAINE DE DUNKERQUE - 03 28 59 64 95
 • 24 novembre 2012 au lac d'ARMBOUTS-CAPPEL

ESPACE NATUREL LILLE MÉTROPOLE - 03 20 63 11 26
 • 17 novembre 2012 (matin) à QUESNOY-SUR-DEÛLE
 • 2 février 2013 (matin) à TOURCOING

PARC NATUREL RÉGIONAL DE L'AVESNOIS ET COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION MAUBEUGE - VAL DE SAMBRE - 03 27 77 51 60
 • 1^{er} décembre 2012 (matin) - Maison du Parc à MAROILLES et Ferme du Zoo à MAUBEUGE
 • 2 mars 2013 (matin) - Maison du Parc à MAROILLES et Ferme du Zoo à MAUBEUGE

PARC NATUREL RÉGIONAL DES CAPS ET MARAIS D'OPALE - 03 21 87 90 90
 • 1^{er} décembre 2012 (matin) - Maison du PNR à LE WAST et (après-midi) - Maison du PNR à ARQUES
 • 23 février 2013 (matin) - Maison du PNR à LE WAST et (après-midi) - Maison du PNR à ARQUES

PARC NATUREL RÉGIONAL SCARPE-ESCAUT - 03 27 19 19 70
 • 19 janvier 2013 (matin) - Complexe Notre-Dame d'Amour, Poste-Écogarde à SAINT-AMAND-LES-EAUX

PAYS DE LA LYS ROMANE - 03 21 54 60 70
 • 9 février 2013 (matin) - Maison de la nature à MONT-BERNENCHON

PAYS DES 7 VALLÉES - 03 21 47 70 21
 • 8 décembre 2012 (après-midi) - Maison de l'initiative à BEURAINVILLE

PAYS DU TERNOIS - 03 21 47 70 21
 • 8 décembre 2012 (matin) - Service technique de la Cc du St-Polois à SAINT-POL-SUR-TERNOISE

PAYS DU MONTREUILLOIS - 03 21 47 70 21
 • 16 février 2013 (matin) - Ateliers municipaux à MONTREUIL-SUR-MER

PAYS CŒUR DE FLANDRE - 03 28 43 86 60
 • 15 décembre 2012 à OUDEZEELE
 • 22 février 2013 à MORBECQUE

PAYS D'ARTOIS - 03 21 21 01 94
 • 8 décembre 2012 (matin) à VITRY-EN-ARTOIS (03 21 60 06 05)
 • 15 décembre 2012 (matin) à ARRAS (0 800 62 62 62)
 • 2 février 2013 (matin) à RIENCOURT-LÈS-BAPAUME (03 21 59 17 17)
 • 15 février 2013 (après-midi) à GRAND-RULLECOURT (03 21 22 64 13)

PAYS DU CAMBRÉSIS - 03 27 72 92 60
 • 12 janvier 2013 (matin), Centre Éclipse à CAMBRAI et (après-midi), marché couvert de SOLESMES

Tous les bons de commande sont téléchargeables sur les sites : www.enrx.fr et www.plantonsledecor.fr

Du 19 au 25 novembre Festival de la forêt et des arbres



Découvrez ou redécouvrez les richesses, atouts et plaisirs de la forêt autour de manifestations ludiques, sportives et pédagogiques dans le Nord-Pas de Calais !

Informations et programme complet sur : www.festivaldelaforet.nordpasdecals.fr

À noter : le Festival de la Forêt et des Arbres s'inscrit dans le cadre du Plan Forêt Régional mis en place par le Conseil Régional, qui ambitionne de réhabiliter la nature par une forte augmentation de la surface boisée d'ici 2040. Cette politique volontariste vise à la fois une plus-value environnementale pour la région et une plus-value sociale, économique et de bien-être pour chacun des habitants. Elle intègre l'ensemble des formes de boisement qu'il s'agisse de haies multi-strates, d'agroforesterie, de pré-vergers, d'extension de massifs boisés existants, et



contact@enrx.fr
www.enrx.fr
www.plantonsledecor.fr

6, rue du Bleu Mouton
 BP 73 - 59028 LILLE CEDEX
 métro : République
 tél : +33(0)3 20 12 89 12
 fax : +33(0)3 20 12 89 39

espaces naturels régionaux Nord-Pas de Calais

Plan régional de la Forêt
 Plan régional de la Forêt
 Plan régional de la Forêt

ENR² est soutenu par la Région Nord-Pas de Calais pour mettre en œuvre des missions d'enquête régionale précisées dans une convention d'objectifs pluriannuelle.