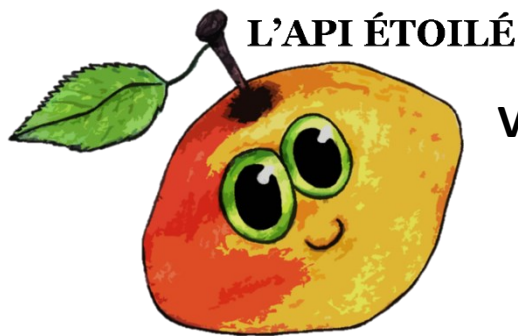




**L'API ÉTOILÉ**

**Pépinière L'Api Etoilé**

## **Variétés disponibles pour l'hiver 2026-2027**

Sont listées ci-dessous uniquement les variétés en stock pour cet hiver. Nous avons habituellement davantage de choix, donc n'hésitez-pas à nous demander pour l'année prochaine.

Cette saison a été particulièrement compliquée en raison de la sécheresse, des canicules et des attaques de rongeurs. Les petits fruits s'en sortent mieux que les arbres. Nous n'avons malheureusement pas beaucoup d'exemplaires de chaque variété d'arbres.

### **Petits fruits**

*Tarifs : TTC en racines nues*

*Framboisiers : 4€ la tige*

*Cassis, Caseilles, Groseilliers, et Mûres : de 9 à 15€ le buisson selon la taille*

- **Caseille** (hybride Cassis X Groseille à maquereaux) variété « Josta » ; maturité fin juin/début juillet ; grappes de gros fruits violets tendres et sucrés (très peu acides)
- **Cassis (2 variétés possibles) :**
  - « Banban » ; maturité mi-juin ; fruits se détachant très facilement des grappes
  - « Pont-Neuf » ; maturité fin juin à fin juillet ; récolte plutôt étalée mais facilitée car se faisant par grappes de fruits assez solidaires
- **Framboisiers (3 variétés possibles) :**
  - « Héritage » ; fruits ronds et roses de calibre moyen à gros (selon arrosage), variété remontante
  - « Amarante » ; fruits roses allongés pouvant devenir très gros si arrosage suffisant, variété remontante
  - « Sucré de Metz » ; fruits jaunes/oranges très sucrés, variété non-remontante donnant à partir de fin août jusque dans l'automne (tiges très vigoureuses)
- **Groseillier à grappes rouges** ; maturité fin juin/début juillet
- **Groseillier à grappes blanches** – « Cerise blanche » ; maturité fin juin/début juillet
- **Groseillier à maquereaux (4 variétés possibles) :**
  - Epineux, grandes groseilles blanches ; maturité mi-juillet
  - Epineux, moyennes groseilles roses ; maturité début à mi-juillet
  - « Lady delamare » ; épineux, moyennes groseilles blanches ; maturité mi-juillet
  - « Captivor » ; non-épineux ! Grandes groseilles rouges à peau plus dure ; maturité mi-juillet à fin juillet
- **Mure sans épines** ; variété donnant de grands fruits (si arrosage) à partir de début juillet

## **Figuers**

*Tarifs : TTC en racines nues*

**De 9.5 à 24€ selon la taille**

- « **Violettes Mornex** » ; figues moyennes à grandes à partir de fin août jusque tard dans l'automne si pas de gelées
- « **Grosses blanches Mornex** » ; figues grosses à très grosses (si suffisamment d'eau). Peu produire 2 fois dans l'année, en juin puis à partir de septembre

Les arbres fruitiers proposés ci-dessous sont des scions (une année après greffage). Ils n'ont pas eu encore de taille de formation. Ils mesurent entre 60cm et 220cm actuellement. Etant greffés sur francs ils deviendront des arbres vigoureux et d'assez grandes dimensions (demi-tige à hautes-tiges). Assurez-vous d'avoir la place suffisante dans votre jardin.

## **Poiriers :**

*Tarifs : TTC en racines nues*

**De 16 à 30€ selon la taille**

Uniquement la variété « **Catillac** » est encore en stock pour cet hiver ; donnant de très grandes poires tardives, à consommer cuites (au sirop, compotes, tartes) car plutôt dures. Elles servent notamment pour la confection des fameuses rissoles.

## **Cerisiers**

*Tarifs : TTC en racines nues*

**De 24 à 35€ selon la taille**

- « **Teppes** » ; gros bigarreau noir juteux et sucré, à maturité mi-juin à fin juin
- « **Bigarreau de la St Jean** » ; gros bigarreau rouge croquant et juteux, à maturité début à mi-juin
- « **Esery croquante rouge** » ; cerises rouges/roses et taille moyenne, croquantes, sucrées, à maturité mi-juin
- « **Esery tendres noires** » ; cerises noires de taille moyenne, tendres et douces, à maturité début juin

## **Pommiers**

*Tarifs : TTC en racines nues*

**De 20 à 32€ selon la taille**

- « **Api étoilé** » ; pomme à croquer et de garde, assez dure, calibre petit à moyen en forme d'étoile, acidulée, maturité à partir de décembre et jusqu'en mars
- « **Belle Joséphine** » ; pomme à croquer douce et sucrée, de calibre moyen, maturité à partir de décembre et jusqu'en mars

- « **Calville rouge d'automne** » ; pomme plutôt à cuire de calibre moyen, assez douce, maturité fin septembre et bonne conservation
- « **Cloche** » ; pomme à croquer de calibre moyen à gros, maturité à partir de septembre et bonne conservation
- « **Colate** » ; pomme à croquer très sucrée et assez dure de calibre moyen, maturité à partir de fin septembre et assez bonne conservation
- « **À côtes** » ; pomme de garde, plutôt à cuire, maturité à partir de décembre et conservation jusqu'en mars
- « **Framboise** » ; pomme à croquer de calibre gros, sucrée et juteuse, maturité à partir de mi-fin septembre
- « **Grand Alexandre de Savoie** » ; pomme à croquer de très gros calibre, maturité à partir de septembre
- « **Jacques Lebel** » ; plutôt pomme à cuire, de gros calibre, maturité à partir de fin septembre
- « **Melrose** » ; pomme à croquer, calibre moyen, maturité à partir d'octobre, bonne conservation
- « **Reinette d'Angleterre** » ; pomme à tout faire, calibre moyen à gros, acidulée et sucrée, maturité à partir de fin août
- « **Rose de Berne** » ; pomme à croquer, calibre moyen à gros, très douce, maturité fin septembre, bonne conservation

## **Pruniers**

### ***Tarifs : TTC en racines nues***

1 exemplaire de « **Pluot** » à **35€** ; hybride entre une prune et un abricot ; prunes rondes de couleur bleue à maturité mi-juillet ; juteuse, douces avec un léger goût d'abricot