

Plantons le paysage...

Au cours des Journées Pomologiques organisées depuis 1999, un inventaire des variétés locales à partir des fruits amenés par les habitants a été réalisé, ce qui a permis de confirmer la **grande richesse du patrimoine arboricole du massif des Bauges**.

Le Parc naturel régional du Massif des Bauges, en partenariat avec les associations Croqueurs de Pommes de Haute Savoie, Croësons et Carmaniules et les pépiniéristes spécialisés en variétés anciennes, vous propose à un prix négocié **une sélection d'arbres fruitiers à planter dans les prés ou les jardins, parfois connus uniquement dans le terroir des Savoie** : c'est l'opération « **Plantons le paysage** ».

Ces arbres ont des caractères de rusticité marqués (résistance aux maladies, adaptés aux sols et au climat locaux) et produisent des fruits aux couleurs et aux formes souvent originales et surtout très savoureux !

Vous trouverez dans cette brochure un **bon de commande à retourner au Parc avant le 31 janvier 2009**, ainsi que la description des variétés anciennes et locales proposées. Les arbres seront **livrés à l'automne 2009 (samedi 7 novembre)** à la **Maison Faune Flore** à Ecole, afin de laisser le temps aux pépiniéristes de préparer en nombre suffisant ces variétés d'autrefois...

Règlement et Calendrier

Bon de Commande

Adressez votre bon de commande à la **Maison du Parc** avant le **31 Janvier 2009**.

**Paiement
Livraison**

Paiement des plants par chèque **le jour de livraison**.

Livraison des arbres uniquement le **samedi 7 novembre 2009** à la **Maison Faune-Flore (Ecole)** de 9h à 12h.

Formation

Le **samedi 4 avril** : journée de **formation gratuite** à la plantation, la taille et à la greffe organisée en collaboration avec les **Croqueurs de Pommes de Haute-Savoie** et l'**Association Croësons et Carmaniules**.

Lieu à définir : consultez le site internet du Parc (www.parcdesbauges.com)



Maison du Parc : 73 630 Le Châtelard
Tél. 04 79 54 86 40 Fax 04 79 54 88 97
Mail : info@parcdesbauges.com
Visitez le site internet du parc : www.parcdesbauges.com



Rhône-Alpes



composition graphique et illustrations : Credit photos : BNRMB/O.Pasquet/S.Ala Imprimé sur papier recyclé.

Massif des Bauges
Près de la vie, naturellement.

Plantons le Paysage...

Fruitiers
SAISON 2009
Jusqu'au 31 janvier



Parc naturel régional du Massif des Bauges

Quelques contacts utiles

Maison du Parc 73 630 Le Châtelard
Tél. 04 79 54 86 40
Fax 04 79 54 88 97
Mail : info@parcdesbauges.com
Visitez le site internet du parc : www.parcdesbauges.com
et téléchargez cette plaquette.

**Association des Croqueurs de
Pommes de Haute-Savoie** Lycée Agricole 74 330 Poisy
mail : croqueurs74000@free.fr

**Association Croësons et
Carmaniules** Maison des Associations Rue de l'Annexion
74150 Rumilly
Tél 04 50 01 44 17

Pour découvrir les patrimoines du massif venez visiter les maisons thématiques du Parc :

Maison Faune-Flore 73 630 Ecole
Tél. 04 79 52 22 56

La Chartreuse, 73 340 Aillon-le-Jeune
Maison du Patrimoine Tél. 04 79 34 03 59

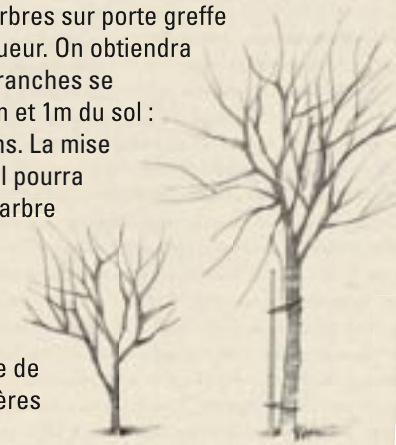


A chacun son verger...

Comment choisir son plant ?

● **Haute tige** : il s'agit d'arbres de 2 à 3 ans sur porte greffe vigoureux, pour former des tiges (tronc de 1,80m à 2 m) ou des demi-tiges (tronc de 1,30 m), suivant la taille qu'on lui a donnée. Adapté aux prés, ou jardins de grande surface.

● **Basse tige** : il s'agit d'arbres sur porte greffe de faible ou moyenne vigueur. On obtiendra un arbre dont les 1ères branches se développeront entre 50cm et 1m du sol : idéal pour les petits jardins. La mise à fruits sera plus rapide. Il pourra être vendu soit en scion (arbre d'un an à former), soit en quenouille (arbre de 2 à 3 ans préformé). Il faudra veiller à sa protection et apporter un soin à la taille de formation dans les premières années.



BASSE TIGE

HAUTE TIGE

Planter un arbre fruitier :

● Préparation du terrain

- Choisir un emplacement bien ensoleillé, avec un sol suffisamment profond et pas trop humide.
- Faire un trou de 60 à 80 cm de large et 40 à 50 cm de profondeur, bêcher le fond.

● Préparation de l'arbre

- Pour un racine nue : couper les extrémités des racines et les racines cassées.
- Praliner les racines (trempier les racines dans un mélange d'eau et de terre). Si vous ne plantez pas l'arbre rapidement, il est obligatoire de le mettre en jauge (couvrir les racines de terre).
- Pour un conteneur : déchirer le conteneur et tremper la motte dans l'eau.

● Plantation

- Ne jamais planter trop profond : le point de greffe doit être à 10 /15 cm au dessus du sol.
- Mettre le tuteur au sud du futur arbre avant de planter
- Apporter une bonne terre, mélangée avec un terreau, autour des racines. Tasser légèrement.
- Pas de fumier au fond du trou !
- Arroser copieusement.

PLANTATION D'UN POMMIER HAUTE TIGE




PLANTATION D'UN VERGER BASSE TIGE AU
COLLÈGE DES BAUGES

1700 arbres fruitiers plantés depuis la première édition !

Les pommiers



	Variétés	Particularités, points forts	Récolte	Conservation	Utilisation
1	 Transparente blanche (Pomme des Moissons)	Chair acidulée, bien adaptée à la montagne	Juillet-août	A consommer rapidement	A couteau, jus, pâtisserie
2	 Jacques Lebel (Pomme d'Août)	Arbres vigoureux, mise à fruit rapide, pomme régulière de bonne qualité. Très estimée en cuisson. Très bien en montagne.	Août	2 mois si cueillie avant maturité	A couteau, pâtisserie
3	 Pomme des Clercs (Pomme d'un Sou, Croëson des Capucins, Grand Alexandre de Savoie)	Belle et bonne pomme, bien implantée traditionnellement dans les Bauges et l'Albanais. Bien en montagne	Septembre	Fin décembre	A tout faire
4	 Reinette Dorée	Belle pomme aux formes régulières, qualité excellente, surtout à la cuisson. Bien adapté dans les Savoie.	Septembre	Jusqu'à décembre	Bonne à tout faire !
5	 Carcavale ou Groin de Veau	Forme originale, qui lui vaut son nom. Bonne pomme originaire du canton d'Albens.	Septembre	Jusqu'à janvier	A tout faire
6	 Galantine de Savoie	Belle et bonne pomme, très employée dans les tartes et au four : elle gonfle ! Mise à fruit rapide de l'arbre.	Début octobre	Très bonne conservation	A couteau et pâtisserie
7	 Api étoilée	Petite pomme originale et belle par sa forme, qui peut décorer les sapins de Noël ! Très rustique.	Début octobre	Très bonne conservation	En décoration et couteau
8	 Croëson de Boussy	Pomme savoyarde qui aurait été ramenée de Crimée selon la légende. Acidulé et sucré. Bien cultivée dans l'Albanais.	Début octobre	Très bonne, jusqu'en mai	Jus, cidre et couteau
9	 Pomme Cloche	Son nom vient du bruit fait par les pépins quand on remue la pomme. Chair croquante, fine et acidulée et rafraîchissante. Assez rustique.	Octobre	Bonne conservation	A tout faire
10	 Grise Parmentier (Petite Grise)	Pousse à flanc de coteau jusqu'à 700-900m dans les Savoie. Petite pomme grise qui se garde longtemps à la cave.	Octobre	Très bonne conservation	A couteau. Excellente en boudin !
11	 Coutoè	Arbre rustique, mise à fruit rapide. Chaire délicatement parfumée. Localisée dans les Bauges et ses piémonts.	Octobre	Bonne conservation	A couteau et à cuire (à la poêle)
12	 Rambour d'Hiver	Belle et bonne variété rouge. Bien utilisée pour la compote.	Octobre	Très grande garde !	Couteau et pâtisserie
13	 Franc Roseau (Fran Rojho)	Pomme toute rouge, d'où son nom en patois. Berceau au lac d'Aigubelette. Chaire rosée vers l'épiderme. Goût agréable et particulier de bonbon acidulé, juteuse.	Octobre	Bonne conservation	Bonne à tout faire
14	 Pomme à Côtes	Calibre moyen, jaune et rose. Bonne qualité. Côtelée vers l'œil. Répartie dans les Savoie. Pas au dessus de 700m ou bien exposée.	Octobre	Très longue conservation (avril !)	Bonne à tout faire

Les poiriers et autres arbres fruitiers



	Variétés	Particularités, points forts	Récolte	Conservation	Utilisation
15	 Carmaniule	Petite poire très juteuse et sucrée permettant de faire le 1 ^{er} cidre au 15 août. Connue uniquement dans l'Albanais.	Août	A consommer tout de suite	Cidre et couteau
16	 Cuisse de dame	Poire assez grosse, de bonne qualité.	Fin août, septembre	Se conserve	A la main, en confiture
17	 Beurré Clairjeau	Belle et grosse poire colorée jaune et rouge. Très rustique, bien en montagne.	Fin septembre	Un mois et demi	Couteau
18	 Poire Curé	Poire allongée excellente à cuire. Craint la tavelure. A conserver dans le foin, elle devient fondante...	Octobre	On la mange à Noël	A tout faire
19	 Maude	Beaux arbres, souvent des monuments dans le paysage ! Très juteuse.	Octobre	A brasser de suite	A cidre
20	 Martin Sec	Poire allongée de dimension moyenne. Bonne pour les rissoles ! A installer sur coteau ensoleillé.	Octobre	Bonne conservation	Excellente à cuire dans le vin
21	 Blosson (ou Blesson)	Poire de couleur verte récoltée pour les rissoles. Localisée en Haute-Savoie	Octobre	Bonne conservation	A cuire et rissoles
22	 Rosset	Poire de belle couleur maron-rouge, d'où son nom, diffusée vers le bassin d'Albertville	Octobre	Bonne conservation	Bonne à cuire
23	 Cul de Poulet	Prune moyenne allongée, excellente. La prune traditionnelle des Savoie ! Très bien adaptée en montagne.	Août à 400m.	Très facile à sécher	Confiture, tarte, à la main, eau de vie
24	 Pêche de vigne	Belle et bonne pêche. Très rustique et bien adaptée en montagne.	Fin août-septembre	Maturité échelonnée	Couteau, pâtisserie, compote
25	 Coing de pays	Petit coing très bon en arôme, rustique.	Octobre	Bonne conservation	Pâte de fruit, gelée, confiture

L'opération **Plantons le Paysage** continue avec une sélection de **haies champêtres et diversifiées** pour améliorer vos jardins et vos vergers.

Un bon de commande sera disponible dès le printemps. Renseignez vous auprès du Parc.

