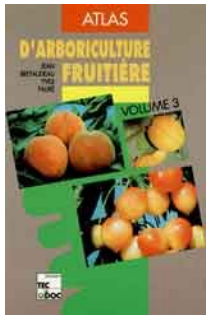
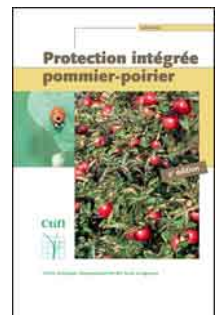


## Commande groupée d'ouvrages

Voici des propositions d'achat d'ouvrages liés à l'arboriculture.

### PROTECTION INTÉGRÉE POMMIER-POIRIER 2<sup>ème</sup> Edition\* par R. Orts, M. Giraud et L. Darthout, 2006

Cet ouvrage est un recueil très complet de fiches sur les maladies et ravageurs affectant les pommes et les poires, comportant des éléments de description, de biologie et de protection - 336 pages - 38€



### ATLAS D'ARBORICULTURE FRUITIÈRE\*

par J. Bretaudeau, 1991

Les ouvrages de référence écrits par J. Bretaudeau se déclinent en 4 tomes qui permettent aux professionnels comme aux amateurs d'aborder tous les domaines de l'arboriculture.

Tome 1 : Généralités sur la culture des arbres fruitiers, 300 pages - 23,17 €

Tome 2 : Les arbres fruitiers à pépins : poirier, pommier, nashi, 200 pages - 23,17 €

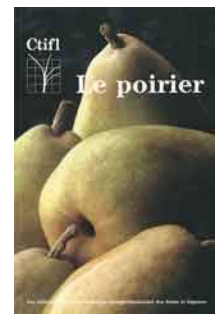
Tome 3 : Les fruitiers à noyaux : pêcher, prunier, cerisier, abricotier, 200 pages - 23,17 €

Tome 4 : Les petits fruits, 200 pages - 23,17 €

LE POMMIER\* par M. Trillot et A. Masseron, 2002  
300 pages, 45€

LE POIRIER\* par A. Masseron, 1991  
300 pages, 45€

Ces deux ouvrages sont une synthèse des acquis écrits par des spécialistes français de la pomme et de la poire. Bien illustrés, destinés, comme les atlas de Bretaudeau, aux acteurs de la filière fruits mais également aux amateurs-croqueurs.



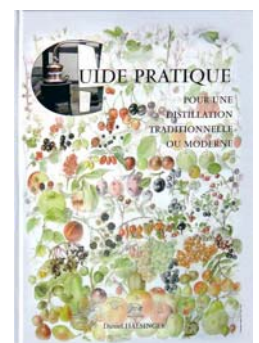
### LE MEMENTO DE LA DISTILLATION MODERNE DES FRUITS

par A. Meyer, 2005

Perpétuer les techniques de distillation des eaux de vie est l'objectif principal de cet ouvrage qui se veut pédagogique, pragmatique, innovateur et réformateur tout en restant garant d'un savoir faire ancestral. Il est le seul recueil existant condensant toute la législation s'y référant. 300 pages, 33 €.

### GUIDE PRATIQUE POUR UNE DISTILLATION ...par D. Haesinger, 2006

L'Alsace, région au passé très riche, a su garder son identité culturelle et ses traditions ancestrales. La conception de ce guide, éminemment pratique, sur la distillation traditionnelle ou moderne, présente un immense intérêt : non seulement il revêt la présentation attrayante et illustrée permettant d'identifier les fruits et les baies, source de nos eaux-de-vie, mais surtout, il constitue une première pour les bouilleurs de cru qui y trouveront une remarquable base des techniques de distillation des eaux-de-vie naturelles. 232 pages, 29 €, 15% pour achat groupé à partir de 10 livres.



\* Editeur CTIFL : Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes