



Liste des variétés de poires

Variété	Présentée dans l'ouvrage "Des Pommés, ..."	Cueillette à prévoir en...	Bonne à déguster à partir de..	Conservation (dans de bonnes conditions")	S'apprécie...	Spécificités	Disponibilité
ALEXANDRINE DOUILLARD	oui	Septembre	Septembre	courte	1ère : à croquer	Très sucrée, saveur beurrée très délicate / ne pas laisser mûrir sur l'arbre	
ANDRE DESPORTES	oui	Juillet	Juillet	courte	1ère : à croquer	1ère : acidulée, sucrée, parfum délicieux / fibreuse autour du cœur	
BELLE ANGEVINE	non		Novembre	Jusqu'au début d'année suivante	2ème : à cuire	Pour la cuisson exclusivement	
BEURRE CLAIRGEAU	oui	Septembre	Octobre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	Acidulée, vineuse, sucrée, arôme agréable et délicat	
BEURRE D'ANJOU	non		Septembre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	Bonne : juteuse, légèrement acidulée, sucrée	
BEURRE GIFFARD	oui		Juillet	courte (moins d'un mois après cueillette)	1ère : à croquer	En raison de sa précocité, sucrée, acidulée / rarement pierreuse	
BEURRE SUPERFIN	oui		Août	courte	1ère : à croquer	Fraîche, acidulée, sucrée, parfum savoureux / granuleuse au cœur. Prime dc conservation courte	
CURE	oui		Septembre	Jusqu'au début d'année suivante	2ème : à cuire	Très bonne à cuire: mi-fine, juteuse, parfumée	
DE DAME	oui	Septembre	Septembre	courte	2ème : à cuire	A cuire. Bonne séchée (en "débisses"). Pierreuse et macreuse	
DE NEIGE	oui	Août	Septembre	courte (moins d'un mois après cueillette)	1ère : à croquer	Bonne, chair fine et fondante; bonne séchée	Bientôt disponible!
DOYENNE DEFAYS	oui	Octobre	Octobre	courte	1ère : à croquer	Sucrée, vineuse, parfumée / maturité variable / pierres autour ds loges	Bientôt disponible!

DOYENNE DU COMICE	oui	Octobre	Novembre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	Très sucrée, acidulée, peu parfumée mais exquise; fruit délicat	
DOYENNE FLON AINE	oui	Novembre	Novembre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	Parfum de rose très agréable, sucrée, aigrette	
DUCHESSSE D'ANGOULEME	oui	Octobre	Octobre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	Très sucrée, vineuse, arôme exquis / peu granuleuse	seulement sous certaines formes. Nous contacter
DUCHESSSE DE BORDEAUX	oui	Octobre	Novembre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	1ère : sucrée, acidulée, parfum de rose	seulement sous certaines formes. Nous contacter
GENERAL DE BONCHAMP	oui	Août	Août	courte	1ère : à croquer	Sucrée, acidulée, délicieuse saveur beurée	
GENERAL LECLERC	non			nc			oui
GREGOIRE BORDILLON	non		Août	courte	1ère : à croquer	Très sucrée, fraîche et acidulée, parfum exquis / granuleuse auprès des loges	
MADELEINE D'ANGERS	oui	Juillet	Juillet	courte	3ème : ?	Sucrée, légèrement acre et peu parfumée, assez fondante et pierreuse	Bientôt disponible!
MARIE BENOIST	oui	Octobre	Décembre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	Chair fine et un peu pierreuse; sucrée, vineuse	seulement sous certaines formes. Nous contacter
MARIETTE DE MILLEPIEDS	oui	Octobre	Mars	longue	1ère : à croquer	Sucrée, acidulée, parfum exquis / granuleuse auprès des loges	seulement sous certaines formes. Nous contacter
PRESIDENT DROUARD	oui	Octobre	Décembre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	Très bonne : fondante, juteuse, sucrée, parfumée	
ST JULIEN	oui	Août	Septembre	courte	2ème : à cuire	Moyenne au couteau, parfum légèrement musqué	Bientôt disponible!

Informations complémentaires

A propos de la dégustation :

- 1^{ère}, à croquer : la variété peut se manger crue. Très bonne qualité
- 2^{ème}, à cuire : la variété doit, de préférence, se manger cuite (compotes, gâteaux, accompagnement de viandes, etc.). Deuxième ou troisième qualité.
- NC : pas d'information disponible

A propos de la conservation :

La conservation est optimale dans des conditions stables de température basses (5-7°C), d'hygrométrie importante (80-90%) et de ventilation (entre les fruits). Il est important également de conserver des fruits non abîmés et de surveiller régulièrement pour enlever ceux qui le deviendraient.

- On parle de conservation longue lorsque le fruit peut se conserver jusqu'au printemps suivant (mars-mai).
- On parle de conservation courte quand le fruit est bon à croquer dès cueillette: profitez rapidement de ces variétés souvent précoces!
- Pour d'autres fruits ou d'autres variétés, contacter Mission Bocage au 02 41 71 77 50 ou par mail mission-bocage@paysdesmauges.fr

MISSION BOCAGE

Maison de Pays

49600 BEAUPRÉAU

Tel : 02 41 71 77 50

mission-bocage@paysdesmauges.fr