



Liste des variétés de pommes

Variété	Présentée dans l'ouvrage "Des Pommes, ..."	Cueillette à prévoir en...	Bonne à déguster à partir de..	Conservation (dans de bonnes conditions)	S'apprécie...	Spécificités	Info disponibilité
BELLEFONTAINE	non				non précisé		Bientôt disponible !
BIDET	non				1ère : à croquer		Bientôt disponible !
BONNE HOTTURE	oui	Octobre	Novembre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	douce, parfumée, très sucrée	
CALVILLE D'AOUT	non	Août	Août	courte	1ère : à croquer	chair tendre, acidulée, sucrée	
CHAILLEUX	oui	Octobre	Octobre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	très sucrée, parfum savoureux, un peu acide	
CUL DE MULET	oui	Octobre	Octobre	courte	2ème : à cuire	Passable au couteau, excellente cuite	
DE MEUNIER	oui	Octobre	Février	longue	2ème : à cuire	sucrée, sans parfum	
DOUX D'ARGENT	oui	Octobre	Octobre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	douce, sucrée, faiblement acidulée	
DRAP D'OR	oui	Septembre	Octobre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	très sucrée, parfum savoureux, un peu acide	
ECHALIER	oui	Octobre	Octobre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	ferme, croquante, acidulée	Bientôt disponible !
FENOUILLET GRIS	oui	Octobre	Décembre	longue	1ère : à croquer	Très sucrée, parfum anisé-musqué	

FREMY	oui	Octobre	Janvier	longue	1ère : à croquer	sucrée, délicatement acidulée et parfumée	
GRAND'MERE	oui	Octobre	Novembre	longue	1ère : à croquer	sucrée, juteuse, acidulée comme une reinette	
GROS LOCARD	oui	Octobre	Novembre	Tout l'hiver	2ème : à cuire	assez bonne, fruit de table mais aussi jus et cidre	Bientôt disponible !
MADELEINE BLANCHE	oui	Juillet	Juillet	courte (moins d'un mois après cueillette)	non précisé	douce	Bientôt disponible !
MIGNONNE D'HIVER	non		Février	longue	1ère : à croquer	pour les amateurs de pommes douces	
PATTE DE LOUP grise/dorée	oui	Octobre	Janvier	longue	1ère : à croquer	sucrée, peu acidulée, parfum délicat	
PECHE	non		Septembre	nc	1ère : à croquer	sucrée, peu acidulée, parfum délicat	
PEPIN MEUNIER	non		Mars	longue	1ère : à croquer	assez bonne; juteuse, sucrée, mi-tendre	Bientôt disponible !
REINETTE CLOCHARD	oui	Octobre	Octobre	longue	1ère : à croquer	sucrée, légèrement acidulée, très parfumée	
REINETTE D'ANJOU	oui	Octobre	Novembre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	sucrée, agréablement acidulée, parfum exquis	
REINETTE DUBUISSON	oui	Octobre	Octobre	Jusqu'au début d'année suivante	1ère : à croquer	Bonne : douce, sucrée. Au couteau comme à cuire.	
REINETTE DU MANS	oui	Octobre	Janvier	longue	1ère : à croquer	ferme, assez fine, juteuse, sucrée, légèrement acidulée	
REINETTE GRISE DE SAINTONGE	oui	Octobre	Janvier	longue	1ère : à croquer	ferme, fine, sucrée, légèrement anisée	Bientôt disponible !
REINETTE TENDRE	oui	Août	Août	courte	2ème : à cuire	douce rapidement farineuse, bonne en compotes	
SUZANNE	non		Février	nc	1ère : à croquer	bien sucrée, parfum exquis rappelant celui de la rose	

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