



Liste des variétés d'abricots

<i>Variété</i>	<i>Usage</i>	<i>Spécificités</i>	<i>Cueillette</i>	<i>Période de dégustation</i>	<i>Conservation</i>
ABRICOT PRECOCE DE SAUMUR³	De table, confiture ?	Assez précoce, craint les gelées de printemps	Juillet	Juillet	NC
ABRICOT LAURENTAIS¹	Aux dire des propriétaires, gout agréable	Baptisé sans référence et bibliographique à une variété mais simplement en référence à l'origine locale du pied-source (récent BR)	Aout	Maturité : fin juillet / début août	NC
ABRICOT D'ANJOU³	De table, confiture ?	Douce, parfumée, très sucrée	Juillet	Maturité : mi-juillet	NC
TRIOMPHE DE TRELAZE²	1er	Goût agréable	Entre octobre et novembre	Maturité : début décembre	Longue : décembre à mars

Liste de variété de prune

<i>Variété</i>	<i>Usage</i>	<i>Spécificités</i>	<i>Cueillette</i>	<i>Période de dégustation</i>	<i>Conservation</i>
PRUNE DES BEJONNIERES¹	De table, confiture ?	Excellente comme fruit de table et pour la préparation des desserts	Juillet	Maturité : début août	NC

Liste des variétés de vignes

Variété	Usage	Spécificités	Cueillette	Période de dégustation	Conservation
ADMIRABLE DE COURTILLER¹	Plutôt utilisé comme raisin de table plus qu'en vinification	Peau est fine, la chair fondante et juteuse	Fin septembre	Sitôt récolté	Conservation améliorée si cueillette avec rameau maintenu à la base dans de l'eau et conservé dans une pièce fraîche.
MADELEINE D'ANJOU¹	Plutôt utilisé comme raisin de table plus qu'en vinification	NC	NC	Sitôt récolté	Conservation améliorée si cueillette avec rameau maintenu à la base dans de l'eau et conservé dans une pièce fraîche.
MUSCAT DE SAUMUR³	Plutôt utilisé comme raisin de table plus qu'en vinification	Chair ferme, sous la peau fine, a une saveur musquée, nettement marquée	Fin aout	Sitôt récolté	Conservation améliorée si cueillette avec rameau maintenu à la base dans de l'eau et conservé dans une pièce fraîche.

¹ Quasi-exclusivité de Mission Bocage

² Incertitude de trouver la variété (en 2021)

³ Communes

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Les informations manquantes sont en cours de recherche. Si vous avez des informations historiques complémentaires, n'hésitez pas à nous les transmettre via notre adresse email.

A propos de la dégustation :

- 1ère, à croquer : la variété peut se manger crue. Très bonne qualité
- 2ème, 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 email mission_bocage@contact.fr