



Liste des variétés de poires

<i>Variété</i>	<i>Usage</i>	<i>Spécificités</i>	<i>Cueillette</i>	<i>Période de dégustation</i>	<i>Conservation</i>
Alexandrine Douillard³	1er : à croquer	Très sucrée, saveur beurrée très délicate / ne pas laisser mûrir sur l'arbre	Octobre	Novembre	Jusqu'au début d'année suivante
Andre Desportes³	1er : à croquer	1er : acidulée, sucrée, parfum délicieux / fibreuse autour du cœur	Juillet	Juillet	Courte
Belle Angevine³	2eme : à cuire	Pour la cuisson exclusivement	NC	Novembre	Jusqu'au début d'année suivante
Bergamote Parthenay³	3eme : couteau 2eme : cuire	Très pierreuse, sucrée, parfumée	Octobre	Maturité de janvier à mars	Janvier à mars
Beurre Aurore³	NC	Mi-fine, mi-fondante, granuleuse au centre, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée, vineuse	NC	Maturité : fin septembre à fin octobre	NC
Beurre Clairgeau³	1er : à croquer	Acidulée, vineuse, sucrée, arôme agréable et délicat	Septembre	Octobre	Jusqu'au début d'année suivante
Beurre d'Anjou³	1er : à croquer	Bonne : juteuse, légèrement acidulée, sucrée	NC	Septembre	Jusqu'au début d'année suivante
Beurre d'Assomption³	1er : à croquer	Tendre, fondante, très juteuse, acidulée, sucrée, vineuse, pierreuse autour des loges, parfumée	Maturité de la fin juillet jusqu'à la fin août	Août à septembre	Fin août
Beurre Enfants Nantais³	1er : à croquer	Sucrée, très acidulée, très juteuse, parfum faible mais délicat	Entre précoce et tardive	Fin juillet	Court : septembre
Beurre Giffard³	1er : à croquer	En raison de sa précocité, sucrée, acidulée / rarement pierreuse	NC	Juillet	Courte (moins d'un mois après cueillette)
Beurre et sauveur³	NC	NC	NC	NC	NC

BEURRE SUPERFIN³	1er : à croquer	Fraîche, acidulée, sucrée, parfum savoureux / granuleuse au cœur ; Prime dc conservation courte	NC	Aout	Courte
CREMESSINE³	NC	Juteuse, sucrée, tendre et fine	NC	Maturité fin août-début septembre	Juillet – août
CURE³	2eme : à cuire	Très bonne à cuire : mi-fine, juteuse, parfumée	NC	Septembre	Jusqu'au début d'année suivante
DE DAME³	2eme : à cuire	A cuire. Bonne séchée (en « débisses »). Pierreuse et macreuse	Septembre	Septembre	Courte
DE GRAS³	1er : à croquer 2eme : à cuire	NC	NC	Maturité d'octobre à novembre	Conservation moyenne
DE NEIGE³	1er : à croquer	Bonne, chair fine et fondante ; bonne séchée	Août	Septembre	Courte (moins d'un mois après cueillette)
DOYENNE DEFAYS²	1er : à croquer	Sucrée, vineuse, parfumée / maturité variable / pierres autour des loges	Octobre	Octobre	Courte
DOYENNE DU COMICE³	1er : à croquer	Très sucrée, acidulée, peu parfumée mais exquise ; fruit délicat	Octobre	Novembre	Jusqu'au début d'année suivante
DOYENNE FLON AINE³	1er : à croquer	Parfum de rose très agréable, sucrée, aigrette	Novembre	Novembre	Jusqu'au début d'année suivante
DOYENNE POITIERS³	NC	NC	NC	Maturité : octobre-décembre	NC
DUCHESSE D'ANGOULEME³	1er : à croquer	Très sucrée, vineuse, arôme, exquis / peu granuleuse	Octobre	Octobre	Jusqu'au début d'année suivante
DUCHESSE DE BORDEAUX³	1er : à croquer	Sucrée, acidulée, parfum de rose	Octobre	Novembre	Jusqu'au début d'année suivante
DUCHESSE DE POITIERS³	A croquer	Chair fine	Fin octobre	Maturité : octobre-décembre	Moyenne
GENERAL DE BONCHAMP¹	1er : à croquer	Sucrée, acidulée, délicieuse, saveur beurrée	Aout	Aout	Courte
MADELINE D'ANGERS³	NC	Sucrée, légèrement acre et peu parfumée, assez fondante et pierreuse	Juillet	Juillet	Courte
MARIE BENOIST²	1er : à croquer	Chair fine et peu pierreuse, sucrée et vineuse	Octobre	Décembre	Jusqu'au début d'année suivante

MARIETTE DE MILLEPIEDS¹	1er : à croquer	Sucrée, acidulée, parfum exquis / granuleuse auprès des loges	Octobre	Mars	Longue
POIRE DES TONNEAUX³	NC	NC	NC	NC	NC
PRESIDENT DROUARD³	1er : à croquer	Très bonne : fondante, juteuse, sucrée, parfumée	Octobre	Décembre	Jusqu'au début d'année suivante
ROYAL VENDEE³	« poire de table » et bien pour la transformation	Fine, juteuse, très fondante, sucrée, savoureusement parfumée, acidité agréable	Septembre	Maturité : derniers jours de décembre jusqu'aux premiers jours de février	Courte: octobre
SAINT JULIEN²	2eme : à cuire	Moyenne au couteau, parfum légèrement musqué	Aout	Septembre	Courte
SAINT LEZIN²	A cuire	Granuleuse autour des loges, peu sucrée, arrière-gout herbacé, dénuée de parfum	Entre octobre et novembre	Maturité : début novembre	Novembre – décembre

¹ Quasi-exclusivité de Mission Bocage

² Incertitude de trouver la variété

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