



Liste des variétés de pommes

<i>Variété</i>	<i>Usage</i>	<i>Spécificités</i>	<i>Cueillette</i>	<i>Période de dégustation</i>	<i>Conservation</i>
Bellefontaine ¹	Non précisé	Nc	Nc	Nc	Nc
Bidet ²	1er : à croquer	Nc	Nc	Nc	Nc
Bonne Hotture ³	1er à croquer	Douce, parfumée, très sucrée	Octobre	Novembre	Jusqu'au début de l'année suivante
Clairette ³	« pomme de table »	Petite pomme à lenticules blanches, croquante	Maturité à partir d'octobre	Décembre	Jusqu'en aout
Cul de mulet ¹	2ème : à cuire	Passable au couteau, excellente cuite	Octobre	Octobre	Courte
De Meunier ²	2ème : à cuire	Sucrée, sans parfum	Octobre	Février	Longue
Doux d'Argent ³	1er : à croquer	Douce, sucrée, faiblement acidulée	Octobre	Octobre	Jusqu'au début d'année suivante
Drap d'or/ Chailleux ³	1er : à croquer	Très sucrée, parfum savoureux, un peu acide	Septembre/ Octobre	Octobre	Jusqu'au début d'année suivante
Echalier ¹	1er : à croquer	Ferme, croquante, acidulée	Octobre	Octobre	Jusqu'au début d'année suivante
Fenouillet gris ³	1er : à croquer	Très sucrée, parfum anisée-musqué	Octobre	Décembre	Longue
Frémy ³	1er : à croquer	Sucrée, délicatement acidulée et parfumée	Octobre	Janvier	Longue
Grain d'or ³	« pomme de table »	Fine, croquante, à la manière d'une Reinette grise, très sucrée, très parfumée	Décembre	Maturité : hiver et printemps	Conservation moyenne

Grand-mère³	1er : à croquer	Sucrée, juteuse, acidulée comme une reinette	Octobre	Novembre	Longue
Gros locard³	2ème : à cuire	Assez bonne, fruit de table mais aussi jus et cidre	Octobre	Novembre	Tout l'hiver
Métailler²	Nc	Nc	Nc	Nc	Nc
Museau de Lièvre³	à cuire	Assez fine, juteuse, sucrée et assez parfumée Compote ou jus	Octobre	Maturité : hiver	Jusqu'en mars
Passe rose de Parthenay³	à cuire	Assez fine, juteuse, sucrée et relevée Compote ou jus	Novembre	Maturité hiver et printemps	Jusqu'en avril
Patentée³	à croquer	Fruit juteux, très sucrée très parfumée, très gouteux, et faiblement acide fruit à jus et fruit de table	Octobre à janvier	Maturité en janvier	Moyenne
Patte de loup dorée ou grise³	1er : à croquer	Sucrée, peu acidulée, parfum délicat	Octobre	Janvier	Longue
Pépin cognard³	Fruit de table et fruit à cuire (compote)	Assez juteuse, parfum léger, moyennement sucrée et moyennement acide	Octobre et novembre	Décembre à janvier	Moyenne Jusqu'en avril
Pépin Meunier³	1er : à croquer	Assez bonne, juteuse, sucrée, très parfumée	Nc	Mars	Longue
Pineau³	« pomme de table »	Juteuse, acidulée et sucrée, s'apprécie en compote	Octobre	Maturité à partir de novembre	Courte (jusqu'à décembre)
Ramane³	A croquer crue ou séchée en lamelle	Croquante, sucrée, assez relevée, très parfumée, peu juteuse	Mi-septembre jusqu'à décembre	Maturité à partir de septembre	Conservation moyenne
Reinette Clochard³	1er : à croquer	Sucrée, légèrement acidulée, très parfumée	Octobre	Octobre	Longue
Reinette d'Anjou³	1er : à croquer	Sucrée, agréablement acidulée, parfum exquis	Octobre	Novembre	Jusqu'au début d'année suivante
Reinette de Douée³	1er : sols secs 2ème : sols argileux	Tendre, peu compacte, fortement acidulée, assez sucrée, rarement bien parfumée	Nc	Maturité de décembre jusqu'à avril	Avril
Reinette du Mans³	1er : à croquer	Ferme, assez fine, juteuse, sucrée, légèrement acidulée	Octobre	Janvier	Longue
Reinette Dubuisson³	1er : à croquer	Bonne : douce, sucrée. Au couteau comme à cuire	Octobre	Octobre	Jusqu'au début d'année suivante

Reinette grise de Saintonge³	1er : à croquer	Ferme, fine, sucrée, légèrement anisée	Octobre	Janvier	Longue
Reinette tendre³	2ème : à cuire	Douce rapidement farineuse, bonne en compotes	Aout	Aout	Courte
Troche³	à cuire	Acidulée et sucrée Jus de pomme/cidre ou en cuisson	Récolte après novembre	Maturité : décembre	Longue (jusqu'en mai-juin)
Trompe gelée³	à cuire	Tendre, très juteuse et très sucrée Bonne en confiture ou gelée	A partir mi-septembre	Maturité : fin-aout	Longue (jusqu'en décembre)

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