



LES CROQUEURS

de pommes®

du Confluent Ain-Isère-Savoie

Président : Yves BARBIER

37 Avenue François Mitterrand 38500 VOIRON

Téléphone : 06 86 99 03 87

e-mail : croqueurs.ais@orange.fr

Janvier 2008 – m.à.j. janvier 2015

Variétés régionales recommandées par notre association locale

La bourse aux greffons organisée par notre association locale est l'occasion de diffuser les variétés régionales méritantes d'arbres fruitiers.

Cependant s'est posée la question de savoir comment faire connaître ces variétés, d'une part, et d'autre part d'éviter de préparer des greffons qui ne trouveront pas preneurs.

Lors de la réunion du 19 décembre 2007 de la section, il a été convenu :

- d'inciter les nouveaux adhérents à venir voir les expositions de fruits, expositions au cours desquelles des Croqueurs expérimentés pourront donner des conseils en fonction des goûts de chacun,
- de demander aux Croqueurs d'indiquer les noms des variétés pour lesquelles ils disposent de greffons qu'ils pourraient apporter à la bourse,
- de demander aux acquéreurs de portes greffes d'indiquer si des variétés bien particulières sont attendues à la bourse,
- de dresser une liste de variétés régionales recommandées par l'association.

Il n'empêche que la bourse aux greffons doit conserver son caractère *improvisé* qui offre l'avantage de diffuser des variétés sans à-priori, sur coup de cœur.



Comment choisir une variété :

Le choix d'un greffon doit répondre aux questions suivantes :

- quel fruit je recherche ?
- combien d'arbres j'envisage de greffer ?
- de quel porte-greffe je dispose ?
- quelles sont les saveurs que je recherche ?
- à quelle période de l'année je désire pouvoir manger mes fruits ?

Pommiers

A. J'envisage de n'avoir qu'un seul pommier
Les Croqueurs proposent

Reine des reinettes

Autofertile, maturité de mi-septembre à mi-décembre

B. j'envisage au moins trois pommiers :

Les Croqueurs proposent 3 variétés dont la maturité s'échelonne dans le temps

Pommes d'automne	Pomme d'hiver	Pommes de garde
Vous souhaitez disposer de variétés locales, alors choisissez parmi :		
Grésine Belle Normande Pocagne Rose de Bouchetière	Groin de veau Reinette Normand Pomme de Dolomieu (Rayée du Bouchage) Panette Micalette	Plate de Nances (douce) Reinette de Demptézieu Gude Morelle Fer de l'Isère

Vous souhaitez disposer de variétés régionales, alors choisissez parmi :

Pommes d'automne	Pomme d'hiver	Pommes de garde
Grand Alexandre de Savoie Belle Rivet	Cusset Franc-Roseau D'Eylau (sucrée) Fer de Savoie (acidulée) Carmignole Barbe Mignonette d'Herbassy	La Nationale Galantine A côtes Croque de l'Ain Reinette Marcel (sucrée) Reinette de Provence (sucrée) Tarella

Vous souhaitez disposer d'autres variétés qui sont habituellement proposées à la bourse aux greffons de la section Confluent Ain-Isère-Savoie, alors choisissez parmi :

Pommes d'été	Pommes d'automne	Pomme d'hiver	Pommes de garde
Borowitsky Passe-pomme d'été Astrakan rouge Jacques Lebel Grand Alexandre	Reine des Reinettes Reinette d'Angleterre	Belle Fleur Jaune (acidulée) Belle de Boskoop (acidulée) Bénédictin (sucrée) Cox'orange (sucrée), Kandil Synap (sucrée), Reinette des Carmes (acidulée) Reinette du Canada (acidulée) Reinette rouge étoilée (acidulée) Tiuffat (acidulée)	De L'Estre (acidulée) Reinette du Mans (sucrée) Double Rose (acidulée)

Autres variétés également occasionnellement proposées à la bourse aux greffons :

pomme d'Api, Court pendu rouge d'Ayn, Court pendu gris (ou doré), Reinette Parmentier, Reinette franche, Reinette de Caux, Belle fille de Salins, Reinette Clochard, Belle fleur rouge, Pomme de vigne, Bonne ménagère, Rissoul, Museau de lièvre blanc, Museau de lièvre rouge, Reinette d'Allemagne, Châtaignier, Double bon pommier, Arboisine, Grelot, Pomme d'août, St Nicolas, Reinette grise de Saintonge, Reinette Abry, Cramoisie de Gascogne, Reinette carré de Montbard, Gris baudet, Reinette de Bailleul, Reinette Marcel, Winter Banana.

Poiriers

A. J'envisage de n'avoir qu'un seul poirier
Les Croqueurs proposent

Bon Chrétien Williams

Chair fine, fondante, très sucrée, très parfumée
Floraison tardive, récolte en août

B. j'envisage au moins trois poiriers :

Les Croqueurs proposent 3 variétés dont la maturité s'échelonne dans le temps

Poires d'été	Poires d'automne	Poires de garde
Vous souhaitez disposer de variétés locales, alors choisissez parmi :		
Précoce de Trévoux	Sucrée d'Aix	

Vous souhaitez disposer de variétés régionales, alors choisissez parmi :

Poires d'été	Poires d'automne	Poires de garde
Triomphe de Vienne	Marguerite Marillat	

Vous souhaitez disposer d'autres variétés qui sont habituellement proposées à la bourse aux greffons de la section Confluent Ain-Isère-Savoie, alors choisissez parmi :

Poires d'été	Poires d'automne	Poires de garde
Docteur Jules Guyot Beurré Giffard Beurré Morettini	Beurré Hardy Doyenné du Comice Louise Bonne d'Avranches Beurré Clairgeau Beurré d'Apremont Alexandrine Douillard Grand Champion	Bergamotte Esperen Comtesse de Paris

Quelques variétés de poires à cuire ou de poires à poiré sont couramment proposées :
Poire curé, Catillac, poire Livre, Raclet, Normand Blanc, Lombard, Blesson, Maude.

Pruniers

A. J'envisage de n'avoir qu'un seul prunier

Les Croqueurs proposent une prune auto-fertile

Reine Claude d'Oullins

Fruit assez gros, arrondi, jaune verdâtre légèrement rosé

Floraison mi-avril, maturité début août

B. j'envisage au moins trois pruniers :

Les Croqueurs proposent 3 variétés dont la maturité s'échelonne dans le temps

Vous souhaitez disposer de variétés régionales, alors choisissez parmi :

Prunes précoces	Prunes de saison	Prunes tardives
	Farote (prune salée) Saint Michel	Madame Bonnard Marcelle Chasset Cul de Poulet Pruneau de Passy

Vous souhaitez disposer d'autres variétés qui sont habituellement proposées à la bourse aux greffons de la section Confluent Ain-Isère-Savoie, alors choisissez parmi :

Prunes précoces	Prunes de saison	Prunes tardives
Monsieur Hatif Bonne de Bry Reine Claude précoce Léon Hisse	Belle de Louvain Reine Claude d'Oullins Reine Claude Verte (ou dorée) Des Béjonnières Mirabelle de Nancy (ou de Metz) Prince Englebert Reine Claude tardive de Chambourcy Martin Perdrigones	Coe's Golden Drop D'ente Bonjour Quetsche d'Alsace Reine Claude de Bavay

Les cerisiers comprennent 5 sous-groupes :

- les bigarreaux : fruits sucrés à chair ferme, blanc à rouge,
- les guignes : fruits sucrés à chair molle
- les cerises anglaises, à chair molle, sucrée/acidulée et jus peu coloré
- les griottes, fruits acide, à chair molle et jus coloré
- les amarellas, fruits acide, à chair molle et jus incolore.

A. J'envisage de n'avoir qu'un seul cerisier

Les Croqueurs proposent

Bigarreau hâtif de Burlat

Gros fruits pourpre, moyennement ferme

Floraison moyenne, maturité précoce

B. j'envisage au moins trois cerisiers :

Les Croqueurs proposent 3 variétés dont la maturité s'échelonne dans le temps

Vous souhaitez disposer de variétés régionales, alors choisissez parmi :		
Cerises précoces	Cerises de saison	Cerises tardives
Bigarreau hâtif de Burlat Bigarreau Jaboulay	Bigarreau Guillaume Cerise Courte blanche Cerise Noire Duchâtel	

Vous souhaitez disposer d'autres variétés qui sont habituellement proposées à la bourse aux greffons de la section Confluent Ain-Isère-Savoie, alors choisissez parmi :		
Cerises précoces	Cerises de saison	Cerises tardives
Guigne Précoce de la Marche Bigarreau Moreau	Bigarreau Reverchon Bigarreau Napoléon Bigarreau Marmotte Cerise Impératrice Eugénie	Cerise Belle de Magnifique Cerise Reine Hortense Cerise de Montmorency (griotte)

Complément d'information

Quelques éléments de choix de variétés :

- Question de nom des variétés :

Reprenons le texte d'Olivier de Serres, dans son excellent ouvrage « *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* » paru en 1620 qui résume la question :

« Encores qu'il ne soit nécessaire de s'arrester aux particuliers noms de chacune espèce de pommes, estant plus question d'avoir de bons fruicts, que de magnifiquement les nommer : si est-ce qu'il y a du contentement de sçavoir comment on les appelle, par-çi par-là, afin aussi que de la généralité de telles appellations, nostre mesnager puisse discerner ses fruicts, sans toutes-fois par trop s'y asseurer, pour la foiblesse du fondement ; procédant cela du climat et du terroir, qui changent les noms des fruicts »

- Question de goût :

La notion de goût est relativement subjective, le goût se formant ou se déformant avec l'expérience et... l'âge. L'examen gustatif des fruits permet de distinguer la force des 4 saveurs fondamentales :

- o L'acidité,
- o L'amertume
- o La salinité
- o La sucrosité

Il faut savoir que chacun perçoit différemment les saveurs. Par exemple l'un trouvera très acide une boskoop, alors qu'un autre la trouvera moyennement acide.

Les pommes à cidre peuvent être classées en trois catégories (cf. J.M. Boré et J. Fleckinger)

- o Les pommes douces, riches en sucre
- o Les pommes amères, riches en tanin
- o Les pommes acidulées ou aigres.

Les deux premières catégories sont principalement utilisées pour la fabrication de cidre, alors que les pommes acidulées sont utilisées pour fabriquer le jus de pommes.

- Période de maturité et conservation :

Le choix de variétés de fruits doit également permettre un approvisionnement sur la plus longue durée possible ; ainsi il est possible d'avoir des pommes depuis le mois de juillet jusqu'en juin de l'année suivante.

Les variétés sont classées par durée de conservation :

- o Les pommes d'été, mures de juillet à mi-septembre, mais de faible durée de conservation,
- o Les pommes d'automne, consommables de septembre à fin d'année,
- o Les pommes d'hiver, qui sont bonnes jusqu'au mois de mars,
- o Les pommes de garde, qui se conservent au delà du mois de mars