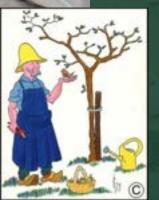


# Choisir une variété normande ou bretonne

En fonction de l'usage, des saveurs et de la maturité

LES CROQUEURS de pommes® de la Manche Association à but non lucratif <u>croqueurs-national.fr</u> (Manche)

Quelques pistes suggérées par l'association pour votre visite à la manifestation annuelle "Greffes en fête"



# Pommes

QUELQUES EXEMPLES

### **USAGES**

- <u>Pommes à couteau</u>: Bénédictin, Calville rouge normand,
   Vertot, De Coudre, Reinette de Bayeux
- <u>Pommes à deux fins, couteau ou jus</u> : Bon Père, De Boeuf, Grasseland, Rever, De Glace de la Manche, D'Orange

# **SAVEURS**

- <u>Acidulée</u>: Passe-pomme d'été, Eclat, Grasseland, Reinette de Caen, Reinette d'Armorique, Bon Père
- <u>Juteuse</u>: D'Orange, Rouget de Dol, Rever, Calville du Cotentin
- <u>Croquante</u>: Bon Père Gris, Reine des Reinettes, Justine, Rouget de Dol

# **MATURITÉ**

- <u>Précoce</u>: De Glace d'été, Passe-pomme d'été
- <u>Automne</u>: Bénédictin, Calville du Cotentin, Reine des Reinettes, Bagué Royal, Saint Julien
- <u>Hiver</u>: Rambeau, De Coudre, De Caux, Reinette de Bayeux, Jacob de Rennes, Reinette d'Armorique

Il faut ensuite croiser tous les critères.

Par exemple : variétés de longue conservation et juteuses = Reinette de Bayeux, D'Orange, Rambeau.

Il existe beaucoup d'autres variétés, il ne s'agit là que de quelques exemples. Consultez le <u>Guide des saveurs</u> et demandez conseil aux Croqueurs.

# Poires

# QUELQUES EXEMPLES

### **USAGES**

Poire à cuire : A la Carre (Bourdelot)

Poire à croquer : Safran, Saint-Germain Vauquelin,

Louise-Bonne d'Avranches

# **SAVEURS**

Acidulée : Doyenné d'Alençon, Safran (ou Orange de

Saint-Lô), Beurré Gris, Saint-Germain Vauquelin

<u>Juteuse</u>: Doyenné d'Alençon, Olivier de Serres,

Figue d'Alençon, Louise-Bonne d'Avranches

<u>Parfumée</u>: Safran, Beurré Gris

# **MATURITÉ**

Précoce : Beurré Gris

<u>Automne</u>: Figue d'Alençon, Louise-Bonne d'Avranches,

Grise d'Angleterre, Safran

Hiver: A la Carre, Doyenné d'Alençon, Olivier de Serres,

Saint-Germain Vauquelin

Il existe d'autres variétés, il ne s'agit là que de quelques exemples. Consultez le <u>Guide des saveurs</u> et demandez conseil aux Croqueurs.



- Si vous avez plusieurs arbres à planter, choisissez des variétés ayant des périodes de maturité différentes. Vous pourrez ainsi déguster des fruits plusieurs mois durant!
- Pensez à noter la variété choisie : sur une étiquette bien accrochée à l'arbre (mais pas trop serrée) et sur un plan de votre verger.
- Parlez-en autour de vous! Les variétés régionales gagnent à être connues: adaptées à notre terroir, plus résistantes, elles constituent un patrimoine à sauvegarder et à transmettre aux prochaines générations.
- Lancez-vous dans le greffage! Plusieurs techniques existent, à différents moments de l'année. Les Croqueurs proposent régulièrement des démonstrations.
- Plantez votre fruitier dans un sol préparé et avec une exposition adaptée.
- Découvrez l'entretien des fruitiers et la taille douce avec les Croqueurs, et optimisez ainsi vos récoltes!

Adhésion annuelle à l'association : 30€

Partage d'expériences, savoir-faire,

échanges et convivialité

Contact : croqueur-manche@laposte.net