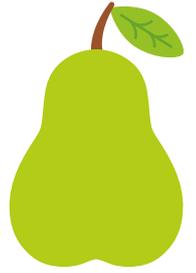




POMMES ET POIRES



Choisir une variété normande ou bretonne

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

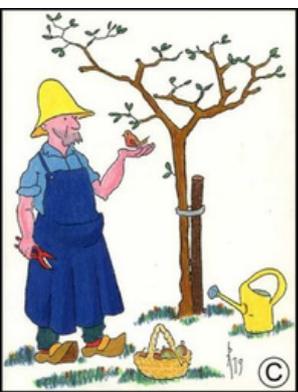
LES CROQUEURS de pommes® de la Manche

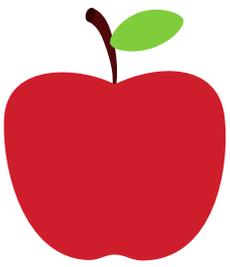
Association à but non lucratif

croqueurs-national.fr (Manche)

*Quelques pistes suggérées par l'association pour
votre visite à la manifestation annuelle*

"Greffes en fête"





Pommes

QUELQUES EXEMPLES

USAGES

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

SAVEURS

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

MATURITÉ

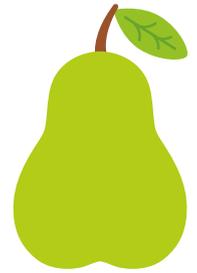
- Précoce : De Glace d'été, Passe-pomme d'été
- Automne : Bénédictin, Calville du Cotentin, Reine des Reinettes, Bagné Royal, Saint Julien
- Hiver : Rambeau, De Coudre, De Caux, Reinette de Bayeux, Jacob de Rennes, Reinette d'Armorique

Il faut ensuite croiser tous les critères.

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

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

Poires



QUELQUES EXEMPLES

USAGES

Poire à cuire : A la Carre

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

Juteuse : Doyenné d'Alençon, Olivier de Serres,
Figue d'Alençon, Louise-Bonne d'Avranches

Parfumée : Safran, Beurré Gris

MATURITÉ

Précoce : Beurré Gris

Automne : 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 Guide des saveurs et demandez conseil aux Croqueurs.*

Quelques conseils

- 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