

# Choisir les variétés régionales

Intéressons-nous à nos variétés anciennes régionales :

Ce n'est pas une pomme verte ou rouge, bien ronde et lisse de la production de masse que nous courtisons ici, mais un fruit frais doté d'une personnalité marquée, riche de ses saveurs et qualités nutritionnelles.

Profitons de l'étalement des maturités de consommation. Nous savons que la maturité de cueillette et celle de consommation peuvent être distinctes.

Nous aurons rendez-vous d'abord avec les « précoces » d'été qu'il convient souvent de croquer sans tarder.

Puis viendront les « automnales » qui nous laisseront quelques semaines de conservation tranquille.

Enfin, les « très longue conservation » dont certaines vous réserveront leurs délicieuses saveurs jusqu'en avril.

Selon vos goûts personnels, réalisez donc une première sélection à l'aide de notre [guide des maturités et saveurs](#) de nos variétés régionales.

Nous saurons vous conseiller pour affiner vos choix.