

La qualité et la conservation des variétés de pommes anciennes étudiées dans FRUINOV



Variétés pouvant se consommer jusqu'à Noël

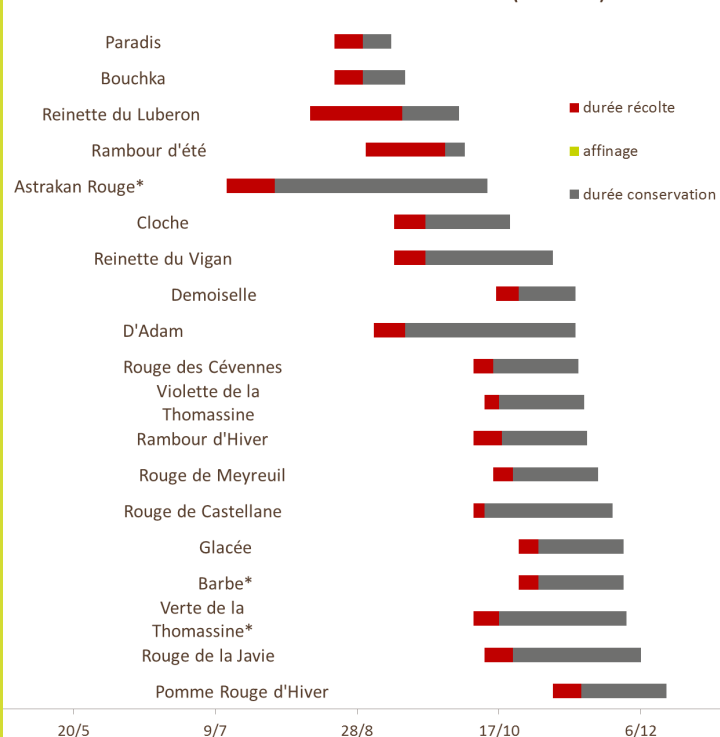
Variétés	Calibre	Texture	Sucrosité	Acidité	Jutosité	Qualité gustative
Paradis	O	+	+++	-	+	++
Bouchka	O	+	+++	-	+	++
Reinette du Luberon	O	+	+	+++	+++	++
Rambour d'été	O	-	+	+	+	++
Astrakan Rouge	o	+++	+	+++	++	+
Reinette du Vigan	O	+	-	+++	++	+
D'Adam	O	+++	+++	+	++	++
Demoiselle	O	+++	+++	+	++	++
Rouge des Cévennes	O	+	+	+++	++	+
Violette de la Thomassine	O	+	+	+	++	++
Rambour d'Hiver	O	+	+	+++	++	+
Rouge de Meyreuil	O	+	+	+	++	++
Rouge de Castellanne	O	+	+++	-	-	++
Barbe	O	+	-	+++	+++	++
Glacée de Solliès-Pont	O	+++	-	+	+++	+
Verte de la Thomassine	o	+	-	+	++	+
Rouge de la Javie	O	+	+++	-	++	+++
Pomme Rouge d'Hiver	O	+	-	-	++	+
Provençale Rouge d'Hiver	O	+	+++	-	++	+++

Variétés pouvant se consommer après Noël

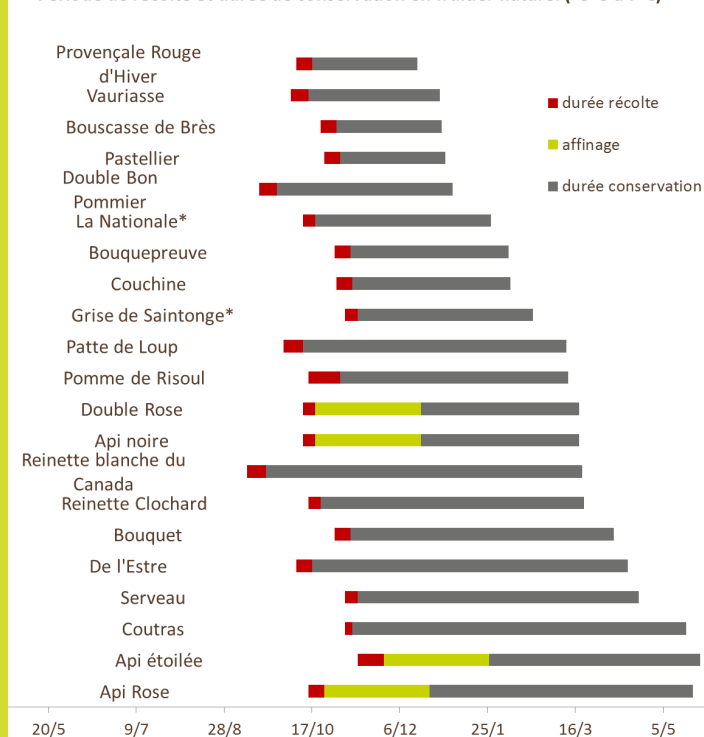
Variétés	Calibre	Texture	Sucrosité	Acidité	Jutosité	Qualité gustative
Vauriasse	o	+++	+++	+	++	+++
Bouscasse de Brès	O	+	+	+	++	++
Pastellier	O	+++	+++	+	++	++
Double Bon Pommier	O	+	+++	+++	+	++
La Nationale	O	+++	+++	+	+++	++
Bouquepreuve	O	+	+	+	++	++
Couchine	o	+++	+++	-	++	++
Grise de Saintonge	O	-	+	+	+	+
Patte de Loup	O	+	+++	-	++	+++
Pomme de Risoul	O	+	+++	+	++	++
Api noire	o	+	+++	+	++	++
Double Rose	O	+	+++	+	++	++
Reinette Blanche du Can	O	+	+	+	++	+
Reinette Clochard	O	+	+++	-	+	++
Bouquet	o	+	-	+	++	+
De l'Estre	O	+	+	+++	++	++
Serveau	O	+++	+	+++	++	++
Coutras	O	+++	-	+	++	+
Api étoilée	O	+++	+	+++	++	++
Api Rose	O	+	+++	-	++	+++

et * : Variétés à consommer cuites

Période de récolte et durée de conservation en fruitier naturel (+3°C à 7°C)



Période de récolte et durée de conservation en fruitier naturel (+3°C à 7°C)



Résultats tirés d'observations au vergers de la Thomassine et de dire d'experts.