

Guide de l'Arborithèque

Afin de faciliter la recherche des variétés de pommes ou de poires, Normandie, Terre d'Appellations Cidricoles, a mis en place un dispositif de filtres **principaux** et **secondaires**.

Les filtres PRINCIPAUX

La saveur du fruit

- **Acidulée** : riche en acidité et pauvre en tanins
- **Aigre** : très riche en acidité et peu tannique
- **Amère** : très riche en tanins
- **Douce-amère** : riche en tanins, pauvre en acidité
- **Douce** : riche en sucre



Les appellations d'appartenance

Ce filtre permet de sélectionner la ou les appellations dans laquelle la variété recherchée doit appartenir.

La période de maturité

La période de maturité des pommes et des poires est variable d'une variété à l'autre. Pour les pommes, les périodes principales sont comprises entre septembre et janvier. Pour les poires les périodes varient entre août et octobre.

Type de maturité	Date de maturité
Très précoce	Septembre
Précoce	Octobre
Moyenne	Novembre
Tardive	Décembre
Très tardive	Janvier

Les filtres SECONDAIRES

Accessibles en cliquant sur "Plus d'options"

Le calibre du fruit

- **Très petit** : diamètre < 4,5 cm
- **Petit** : diamètre entre 4,5 et 5 cm
- **Assez gros** : diamètre entre 5 et 6 cm
- **Gros** : diamètre entre 6 et 7,5 cm
- **Très gros** : diamètre > 7,5 cm



Petit fruit : Pomme Fréquin Lajoie



Gros fruit : Pomme Douce Coëtligné

La période de floraison

La période de floraison des pommes et des poires varie entre les mois d'avril et de juin. Cinq groupes de floraison ont été définis avec des variétés de référence pour chacun d'entre eux.

- **Très précoce (Launette)** : Mi-avril
- **Précoce (Antoinette)** : Fin avril
- **Moyenne (Damelot)** : Mi-mai
- **Tardive (Bedan)** : Fin mai
- **Très tardive (Muscadet Petit de l'Orne)** : Début juin

Les rayures du fruit

Cette caractéristique concerne essentiellement les pommes. De manière générale, les poires ne sont pas rayées. Les fruits sont classés dans quatre catégories : "Non rayé", "Peu rayé", "Assez rayé" et "Rayé".

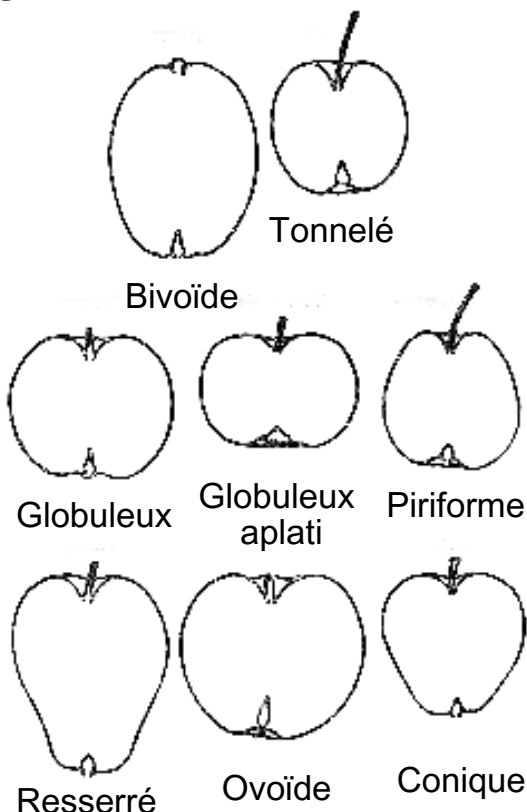


Fruit non rayé : Pomme **Jeannetonne**



Fruit rayé : Pomme **Avrolles**

La forme du fruit

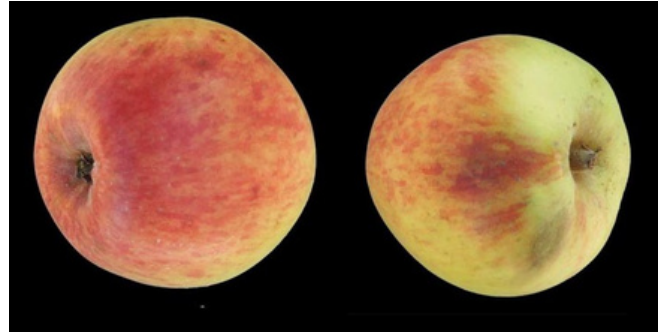


L'importance de rouge

Importance de rouge	Proportion de rouge sur le fruit
Pratiquement sans rouge	Moins de 1/8 de la surface est colorée en rouge
Faiblement coloré en rouge	Entre 1/8 et 1/4 de la surface
Moyennement coloré en rouge	Entre 1/4 et 1/2 de la surface
Fortement coloré en rouge	Entre 1/2 et 3/4 de la surface
Très fortement coloré en rouge	Presque toute la surface est colorée en rouge



Fruit **pratiquement sans rouge**
Pomme **Saint Aubin**



Fruit **moyennement** coloré en rouge
Pomme **Saint Philbert**



Fruit **très fortement** coloré en rouge :
Pomme **Saint Martin**

LES FICHES

L'Arborithèque des pommes et des poires normandes propose des fiches variétales offrant des informations sur 3 axes principaux :

- les caractéristiques du fruit
- les caractéristiques de l'arbre
- les caractéristiques organoleptiques

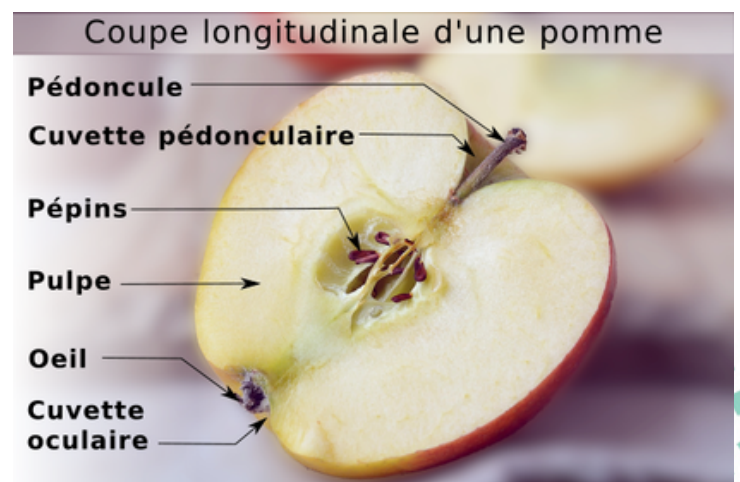
Les adhérents à l'ODG peuvent contribuer sur chaque fiche, en se connectant avec les identifiants de l'extranet.aocidricoles.net. Ensuite, laisser un commentaire sur la fiche souhaitée.

[Se connecter pour commenter](#)

Vous pouvez ajouter chaque variété souhaitée à un projet de plantation. Cette liste est ensuite retrouvée dans l'onglet supérieur droit.

[Ajouter à mon projet de plantation](#)

CARACTÉRISTIQUES DU FRUIT



Photos : D.J. Chevalier, NTAC et Domaine de Merval

Document réalisé avec le soutien financier de la Région Normandie