

Aide au choix variétal pour la production de pommes bio en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Ce document informe sur les principales caractéristiques des variétés les plus significatives de notre région. Il résulte de la combinaison des résultats d'enquêtes auprès d'arboriculteurs bio de PACA, de techniciens spécialistes de la pomme bio en PACA, du Référent technique régional en arboriculture biologique et de certains opérateurs commerciaux de la région (Pronatura, Solebio, Relais Vert et le Vieux Pointet). Il sera mis à jour périodiquement pour prendre en compte les nouvelles variétés et les évolutions observées sur celles déjà présentes.

Toutes les variétés ici présentes peuvent être produites en bio dans notre région, avec plus ou moins de technicité (arcure, taille, éclaircissage, récolte..) et/ou d'interventions phytosanitaires. Cependant, les principes de l'agriculture biologique et la demande sociétale incitent de plus en plus à réduire la fréquence des traitements. Certaines variétés sont plus adaptées aux zones de montagne, d'autres à la plaine. C'est tout l'objet de la dernière colonne.

Concernant l'époque de mise en marché, nous considérons qu'il est favorable de lisser les ventes en commercialisant les variétés ayant de bonnes qualités de conservation lorsque celles au potentiel plus faible sont épuisées.

Concernant les qualités et défauts en production :

- 1/ Les variétés dites RT sont porteuses du gène Vf de résistance à la tavelure. Or celui-ci peut être contourné.
- 2/ Pour la majorité des zones de culture de pomme en PACA, le ravageur majeur est le carpocapse et toutes les variétés y sont sensibles. Nous ne l'avons pas noté dans la colonne « principaux défauts en production » de chaque variété, pour ne pas alourdir inutilement le tableau.
- 3/ Toutes les variétés sont potentiellement sensibles au feu bactérien, en particulier dans les jeunes vergers et en cas de floraison secondaire importante. Les variétés plus sensibles que la moyenne font l'objet d'une annotation particulière dans le tableau qui suit.
- 4/ Pour les variétés à pédoncule court, il est important de laisser un seul fruit par bouquet pour éviter l'expulsion ou le carpocapse et autres tordeuses.



Légende



Faible besoin de moyen humain et de technicité



Besoin modéré de moyen humain et de technicité



Fort besoin de moyen humain et de technicité



Très fort besoin de moyen humain et de technicité



Faible besoin de protection phytosanitaire



Besoin moyen de protection phytosanitaire



Fort besoin de protection phytosanitaire



Très fort besoin de protection phytosanitaire



Variété plus adaptée en zone montagneuse

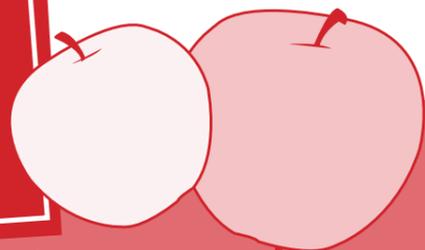


Variété plus adaptée en plaine



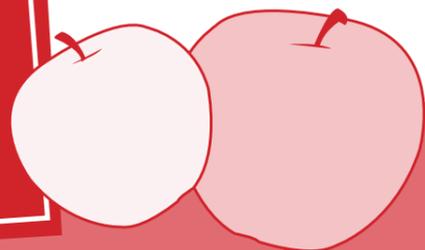
Variété adaptée aussi bien à la plaine qu'à la montagne.

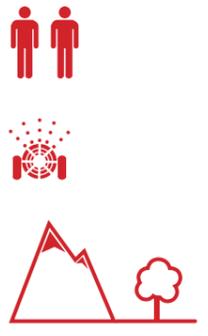
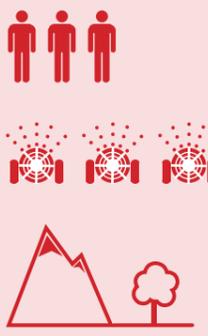
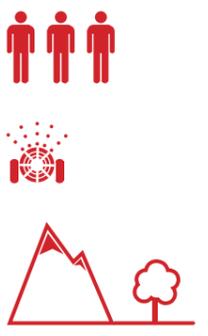
Aide au choix variétal pour la production de pommes bio en PACA



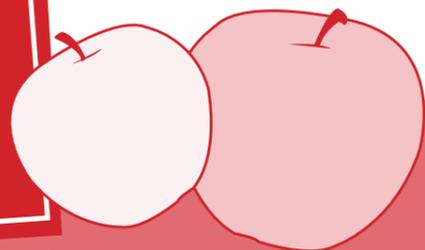
Variété	Caractéristiques du fruit	Époque de cueillette et nombre de passages	Époque de mise en marché	Conservation	Principales qualités en production	Principaux défauts en production	Spécificités commerciales	Niveau de technicité Niveau de protection phytosanitaire Zone d'adaptation
 Arkcharm	Pomme bicolore précoce, de qualité gustative moyenne	Mi-juillet à fin juillet en 2 passages	A la récolte	Ne pas stocker plus d'un mois (problèmes de texture)	Plutôt rustique Peu sensible au puceron Tolérante tavelure Alterne peu	Peu productive	Marché très étroit Peu d'avenir Circuits courts et magasins spécialisés	  
 Akane (Primrouge)	Pomme bicolore rouge lavé sur fond vert, de petite taille à moyenne, de forme aplatie Croquante, juteuse, aromatique, bon équilibre sucre/acidité	Fin juillet à mi-août en 2 à 3 passages	De la récolte à mi-septembre	Jusqu'à 2 mois en froid normal à 1°C	Rustique, très bien adaptée au bio Tolérance polygénique à la tavelure, peu sensible au puceron Production moyenne mais régulière si éclaircissage Laisser 1 pomme par bouquet (pédoncule court) Non sensible à la chute avant récolte	Calibre un peu faible malgré l'éclaircissage, mais les petits calibres se vendent bien Choisir un porte greffe vigoureux Variété intéressante pour le surgreffage sur support vigoureux Sensible aux coups de soleil Plus sensible que la moyenne au feu bactérien	Valeur sûre, se vend bien C'est la première pomme de la gamme Magasins spécialisés et export	  
 Initial®	Pomme bicolore avec un géniteur Gala Juteuse, bon équilibre sucre/acidité Calibre moyen à gros	Une semaine avant Gala Début à mi août en 2 passages	Dès la cueillette, jusqu'à octobre	Se conserve peu Peu de tenue du fruit Jusqu'à octobre maxi en froid normal à 1°C	Productive et régulière Peu d'éclaircissage nécessaire RT : Résistance à la tavelure contournée dans d'autres régions Conseillée uniquement en zone montagne pour la coloration, la texture de la chair et la moindre sensibilité à la chute	Très sensible à la chute avant récolte (surtout dans le sud de la France – chute peu à moyenne altitude) Sensible au puceron Calibre souvent trop gros	Magasins spécialisés, pas GMS car calibre trop gros Peut avoir du mal à trouver sa place entre Akane et Gala	  
 Reine des Reinettes	Pomme bicolore orange/rouge sur fond jaune à la chair fine et croquante, très parfumée, sucrée acidulée, très goûteuse De nombreux clones existent	Récolte étalée de la dernière semaine de juillet à début septembre De 4 à 8 passages (tous les 3 à 4 jours)	De août à décembre	4 mois en froid normal à 4 ou 5°C	Rustique Vigoureuse Peu sensible tavelure	Très compliquée à produire en bio car très sensible à la chute (énormément de pertes au sol – 30 à 50% - même si on a une équipe de cueilleurs en permanence dessus à maturité) Très alternante malgré un éclaircissage rigoureux (un fruit maxi par bouquet) et difficile (au ciseau) Sensible puceron cendré et très sensible puceron lanigère	Variété très demandée mais elle n'est souvent pas payée le prix qu'elle coûte à produire C'est bien d'en avoir, mais peu Produit d'appel	  

Aide au choix variétal pour la production de pommes bio en PACA



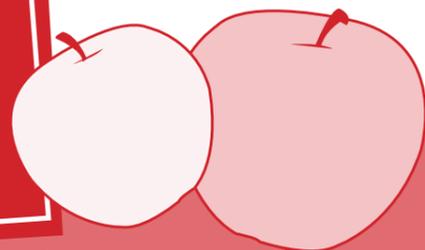
Variété	Caractéristiques du fruit	Époque de cueillette et nombre de passages	Époque de mise en marché	Conservation	Principales qualités en production	Principaux défauts en production	Spécificités commerciales	Niveau de technicité Niveau de protection phytosanitaire Zone d'adaptation
	Pomme très ressemblante à la Reine des Reinettes, de même type gustatif	Récolte en août en 3 à 4 passages	Septembre à décembre	4 mois en froid normal	Rustique, très vigoureuse, peu sensible à la tavelure Manque de recul sur cette variété récente	Port très érigé, travail d'arcure important Sensible au puceron cendré	Variété récente encore peu plantée, mais à envisager en remplacement de Reine des Reinettes (beaucoup plus facile et beaucoup moins coûteuse à produire) Les plants se trouvent chez le pépiniériste Nicolai en Belgique	
	Pomme aplatie bicolore lavée striée, petite à moyenne Bon équilibre sucre-acidité, bonne jutosité Bonne pomme à couteau Elle tient aussi très bien à la cuisson Plusieurs clones existent	Début à mi-août en 3 passages	Août à décembre Notre région est positionnée sur le marché précoce de cette variété (de la récolte à Octobre)	5 mois en froid normal à 1°C Perte de fermeté en froid normal Les gros calibres sont plus difficiles à conserver	Pas trop de qualités en production, mais tout de même moins sensible aux bio-agresseurs que Gala	Conduite difficile et coûteuse Arbre très vigoureux et très ramifié Alternante malgré éclaircissage Celui-ci est difficile (au ciseau) à cause du pédoncule court Sensible au puceron cendré Plus sensible que la moyenne au feu bactérien Très très technique à mener en bio Risque de petit calibre en altitude	Se vend très bien à l'export (notamment Allemagne) Peu demandée en France Commence à être demandée en GMS C'est une variété de diversification pour ces deux circuits, ainsi que pour les clients de circuits courts demandeurs de pomme acidulée en été	
	Pomme bicolore proche d'Elstar, type acidulé Calibre plus petit qu'Elstar	Comme Elstar Début à fin août en 3 passages	Comme Elstar Août à décembre	5 mois en froid normal à 1°C	Rustique, peu sensible à la tavelure Vigoureuse	Attention à bien maîtriser la vigueur Attention au calibre en altitude Pas de gros défaut connu pour le moment	Variété récente encore peu plantée Mais à envisager en remplacement d'Elstar C'est une Elstar rustique	
	Pomme bicolore rouge sur fond jaune De taille moyenne Croquante et juteuse, douce, pas très typée mais plaît à la majorité des palais Nombreux clones avec chacun ses spécificités de coloration et de productivité	Début à fin août en 2 à 3 passages selon les clones	Août à février En fin de période, la qualité gustative décroît plus vite que la qualité visuelle	6 mois en froid normal à 1°C Sensible à l'éclatement, risque de pourriture sur fruits fendus, Perte de fermeté en froid normal	Productive et peu alternante (si éclaircie)	Variété technique pour maîtriser les bioagresseurs Très sensible tavelure Sensible au puceron Moyennement adaptée à une production en bio	2 ^{ème} pomme consommée des Français, très demandée sur tous les circuits de vente malgré son niveau de protection phytosanitaire élevé Les clones les plus colorés ne sont pas forcément les plus recherchés et souvent associés à une perte de qualité gustative	

Aide au choix variétal pour la production de pommes bio en PACA



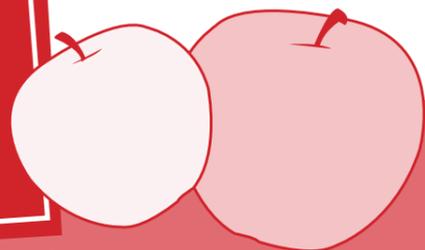
Variété	Caractéristiques du fruit	Époque de cueillette et nombre de passages	Époque de mise en marché	Conservation	Principales qualités en production	Principaux défauts en production	Spécificités commerciales	Niveau de technicité Niveau de protection phytosanitaire Zone d'adaptation
 Crimson Crisp	Pomme bicolore au rouge vif sur fond jaune à ramasser bien rouge Légère rugosité oculaire Croquante, juteuse, peu sucrée et finement acidulée, chair très ferme	De fin août à mi-septembre en 2 à 3 passages	De novembre à décembre	Affinage au froid conseillé 4 mois en froid normal Sensible au bitter-pit	RT : Résistance à la tavelure potentiellement contournable Production régulière S'éclaircit facilement (même un peu trop facilement attention) Demande peu de travail de taille Bien adaptée à une conduite en bio	Productivité moyenne à cause du manque de ramifications Sensibilité forte à l'oïdium Sensible au puceron	Pomme connue et demandée, se vend bien sur tous les circuits	  
 Golden	Pomme jaune douce et sucrée Elle exprime toutes ses qualités en zone montagne mais le clone et le savoir-faire du producteur sont tout aussi importants De nombreux clones avec chacun leurs spécificités en terme de précocité et de sensibilité à la rugosité et à l'alternance X972 est le clone de base et il présente une face rosée en altitude	Début à fin septembre en 1 à 2 passages	Septembre à mars/avril	7 mois en froid normal à 1 °C Sensible au flétrissement et au gloeosporium	Productive et peu alternante si on arrive à éclaircir sans impacter le grossissement Alternante dans les autres cas L'intervention sur fleur ne suffit pas, l'éclaircissage manuel sur petit fruit est obligatoire	Sensible tavelure Sensible anthracnose Sensible au cuivre (russetting) sauf smoothee Epiderme fin favorable au carpocapse Peu adaptée à une conduite en bio Déconseillée en plaine car manque souvent de fermeté et d'acidité à maturité physiologique	Se vend sur tous les circuits y compris transfo (sauf export pour la bio) Difficile de s'en passer quand on est en circuit long ou intermédiaire car très demandée, mais il y en a déjà beaucoup... Ne planter que si on est sûr de ses marchés L'Italie du Nord est très présente sur ce créneau Les clients amateurs apprécient les golden rugueuses car elles sont plus gouteuses	  
 Topaz	Pomme bicolore, ferme, croquante, sucrée, très acidulée, et aromatique Il existe un clone plus coloré (Red Topaz)	Mi à fin septembre en 2 à 3 passages	D'octobre à avril	6-7 mois en froid normal Très sensible au gloeosporium	Productive RT déjà contournée dans d'autres régions	Très déconseillée en plaine car colore trop difficilement Sensible au puceron cendré Sensible au phytophthora sur les points de greffe, Greffage sur intermédiaire conseillé	Tous circuits	  
 Pilot	Pomme bicolore, juteuse et acidulée, très bonnes qualités gustatives, type Reinette Il existe un clone plus coloré (Dalirène)	Septembre en 2 à 3 passages	De décembre à avril	6-7 mois en froid normal	Variété rustique et productive Tolérance polygénique à la tavelure	Alternante et attention à la coloration en plaine Sensible au puceron cendré Port relativement érigé, arcure indispensable	Tous circuits Variété de référence sur le marché du Nord de l'Europe	  

Aide au choix variétal pour la production de pommes bio en PACA



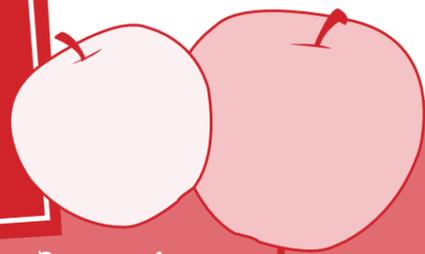
Variété	Caractéristiques du fruit	Époque de cueillette et nombre de passages	Époque de mise en marché	Conservation	Principales qualités en production	Principaux défauts en production	Spécificités commerciales	Niveau de technicité Niveau de protection phytosanitaire Zone d'adaptation
 <p>Pinova ou Corail®</p>	<p>Pomme bicolore à la forme un peu conique</p> <p>Juteuse, croquante, goûteuse, bon équilibre sucre-acidité, bonnes qualités gustatives</p> <p>Elle a un clone plus coloré (Dalinip) et un clone gris (Chanteloup/Daligris) de qualité gustative supérieure</p>	<p>Septembre en 2 à 3 passages</p> <p>Arrive à bonne époque (juste après Gala)</p>	<p>De septembre à décembre (novembre pour Daligris, plus fragile) sans thermothérapie</p> <p>De janvier à mi-avril avec thermothérapie</p>	<p>Extrêmement sensible au gloeosporium</p> <p>3 mois en froid normal sans thermothérapie</p> <p>6 mois en froid normal avec thermothérapie</p>	<p>Productive, assez régulière</p> <p>Assez facile à conduire en bio</p> <p>Assez rustique, ne craint pas trop la tavelure ni le puceron</p>	<p>Floraison secondaire souvent importante, qui rallonge la période de sensibilité au feu bactérien</p>	<p>Tous circuits</p> <p>Le développement réel de cette variété n'est envisageable qu'avec le développement de la thermothérapie, ou en la commercialisant avant décembre</p>	<p>1 personne</p> <p>2 personnes</p> <p>Zone d'adaptation</p>
 <p>Canada Grise ou Reinette grise du Canada</p>	<p>Pomme gris-bronzée à l'épiderme rugueux qui donne un aspect rustique</p> <p>Fruit aplati de forme irrégulière</p> <p>Chair tendre, sucrée, acidulée et aromatique</p> <p>Excellente pomme à cuire + à couteau</p>	<p>Fin août à mi-septembre 1 passage</p> <p>Une cueillette précoce semble réduire le risque d'avoir des fruits farineux, mais au risque de perdre d'autres qualités gustatives</p>	<p>Octobre en plaine</p> <p>Novembre en montagne</p>	<p>2 à 3 mois en froid normal à 4 à 5 °C</p> <p>Au-delà, cette pomme devient farineuse</p> <p>Sensible au flétrissement</p> <p>Exigeante en technicité de conservation</p>	<p>Variété productive mais alternante</p> <p>Peu sensible à la tavelure et au puceron</p>	<p>Pédoncule très court, éclaircissage obligatoire</p> <p>Craint les coups de soleil et les craquelures d'épiderme</p> <p>Peut avoir des problèmes de coloration (sachant que les pommes vertes sont souvent de mauvaise qualité gustative)</p> <p>Pomme de spécialiste pour avoir à la fois la jutosité et les arômes</p>	<p>Très demandée en magasins spécialisés</p>	<p>1 personne</p> <p>2 personnes</p> <p>Zone d'adaptation</p>
 <p>Opal</p>	<p>Pomme jaune avec une joue rouge</p> <p>Chair douce et tendre, très aromatique</p>	<p>Septembre en 2 passages</p>	<p>Septembre à décembre</p>	<p>Très sensible au gloeosporium</p> <p>3 à 4 mois en froid normal</p>	<p>RT : Résistance à la tavelure potentiellement contournable</p> <p>Productive</p>	<p>Alternante</p> <p>Sensible à l'oïdium</p> <p>Sensible au puceron cendré</p> <p>Peut être sensible à la bouillie sulfo-calcique</p> <p>Un peu de chute en pré-récolte</p>	<p>Tous circuits mais se valorise mieux en magasins spécialisés</p> <p>Pomme à faire connaître</p>	<p>2 personnes</p> <p>2 personnes</p> <p>Zone d'adaptation</p>
 <p>Pitchounette</p>	<p>Pomme rouge sur fond jaune strié, de petit calibre, parfois présence de russet</p> <p>De très bonnes qualités gustatives : croquante, juteuse, sucrée</p>	<p>De mi à fin septembre en 2 à 3 passages</p>	<p>De septembre à décembre</p>	<p>4 mois en froid normal</p>	<p>Arbres vigoureux, peu sensibles à la plupart des bioagresseurs</p> <p>RT : Résistance à la tavelure potentiellement contournable</p>	<p>Port buissonnant, arbres difficiles à former</p> <p>Très alternante (même après éclaircissage manuel) et au petit calibre (liée aux nombreuses ramifications + bon taux de nouaison)</p> <p>Problème de calibre accentué en altitude</p>	<p>Très appréciée des consommateurs en circuits courts</p>	<p>2 personnes</p> <p>2 personnes</p> <p>Zone d'adaptation</p>

Aide au choix variétal pour la production de pommes bio en PACA



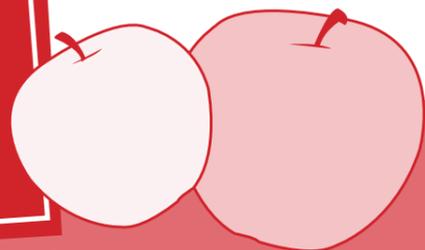
Variété	Caractéristiques du fruit	Epoque de cueillette et nombre de passages	Epoque de mise en marché	Conservation	Principales qualités en production	Principaux défauts en production	Spécificités commerciales	Niveau de technicité Niveau de protection phytosanitaire Zone d'adaptation
 <p>Belchard® Chantecler</p>	<p>Très bonne pomme jaune dorée à l'aspect rustique, aux lenticelles marqués</p> <p>Sucrée, acidulée, très aromatique</p> <p>Chair ferme Couteau ou à cuire</p> <p>Le savoir-faire du producteur est indispensable pour obtenir une bonne Chantecler</p>	<p>25 septembre à fin octobre en 2 à 4 passages selon les années</p> <p>Pour la qualité et une bonne conservation, la date de cueillette est particulièrement importante</p>	<p>Octobre à février</p> <p>Affinage obligatoire en frigo</p>	<p>Jusque février maxi en froid normal de 2 à 4°C</p> <p>Sensible au flétrissement et aux brunissements internes</p> <p>Exigeante en technicité de conservation</p>	<p>Assez productive Peu alternante</p>	<p>Arcure obligatoire pour réguler la production La coloration jaune dorée peut être difficile à obtenir (sachant que les fruits verts sont moins bons gustativement) Très sensible à l'éclatement (si pluie), sensible aux manipulations et coups de soleil Moyennement sensible tavelure Particulièrement sensible aux tordeuses à l'approche de la maturité Très technique à mener en bio</p>	<p>Pomme demandée, reconnue du consommateur, mais techniquement exigeante</p>	<p>3 personnes icones</p> <p>3 globes icones</p> <p>Montagne icones</p>
 <p>Ariane</p>	<p>Pomme rouge brillant aux lenticelles marqués et à l'épiderme épais</p> <p>Fruit aplati et de petit calibre</p> <p>Très croquante, goûteuse, acidulée</p>	<p>Septembre en 2 passages</p>	<p>De janvier à avril</p>	<p>7 mois en froid normal</p> <p>Garde ses qualités organoleptiques très longtemps</p>	<p>RT : Résistance à la tavelure déjà contournée dans d'autres régions</p> <p>Bonne qualité gustative même sur les petits calibres</p>	<p>Port érigé, travail d'arcure important</p> <p>Très sensible au puceron cendré</p> <p>Bien éclaircir car fleurs en bouquets et petits fruits</p> <p>Risque de petits calibres en altitude</p>	<p>Variété club, commercialisation contrôlée par Pomalia,</p> <p>Mise en marché par la structure regroupant des pépiniéristes, producteurs et metteurs en marché</p> <p>Bien se renseigner avant de planter</p>	<p>3 personnes icones</p> <p>3 globes icones</p> <p>Montagne icones</p>
 <p>Braeburn</p>	<p>Juteuse, croquante sans être trop dure, acidulée, moyennement parfumée</p> <p>Sa fine peau est verte à rayures rouges</p> <p>De nombreux clones avec chacun leurs spécificités en terme de coloration</p>	<p>Fin septembre à mi-octobre en 3 passages</p>	<p>Trouve sa place après Gala, soit à partir de janvier et jusqu'à février en froid normal</p> <p>Passage en frigo obligatoire (pour qu'elle développe ses qualités gustatives)</p>	<p>5 mois en froid normal à 1°C</p> <p>Perte de jutosité rapide après sortie de frigo</p> <p>Sensible au bitter-pit et à la farinosité, moyennement sensible au gloeosporium</p>	<p>Moyennement sensible à la tavelure</p>	<p>Sensible à l'alternance malgré l'éclaircissage qui est rendu difficile par le pédoncule court</p> <p>Sensible au puceron cendré et au chancre</p> <p>Difficile à mener en bio</p>	<p>Forte disponibilité en bio</p> <p>Plutôt GMS, collectivités</p> <p>4^{ème} pomme consommée des Français</p>	<p>1 personne icones</p> <p>3 globes icones</p> <p>Montagne icones</p>
 <p>Florina (Quérina®)</p>	<p>Pomme bicolore</p> <p>Equilibrée</p> <p>Peu aromatique</p>	<p>Fin septembre à mi-octobre en 2 à 3 passages</p>	<p>Octobre à décembre</p>	<p>3 mois en froid normal à 1 °C</p>	<p>Très rustique</p> <p>RT : Résistance à la tavelure potentiellement contournable mais cette variété se comporte tout de même plutôt bien en présence de souches de tavelure virulentes</p> <p>Tolérante au puceron cendré</p>	<p>Sensible à l'oïdium</p> <p>Fortement déconseillée en plaine car farineuse</p>	<p>Circuits courts</p>	<p>1 personne icones</p> <p>1 globe icones</p> <p>Montagne icones</p>

Aide au choix variétal pour la production de pommes bio en PACA



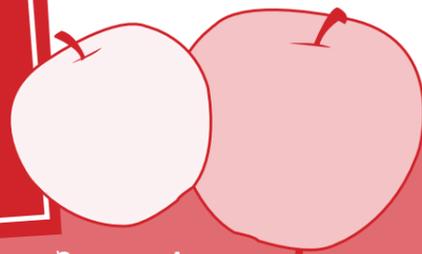
Variété	Caractéristiques du fruit	Époque de cueillette et nombre de passages	Époque de mise en marché	Conservation	Principales qualités en production	Principaux défauts en production	Spécificités commerciales	Niveau de technicité Niveau de protection phytosanitaire Zone d'adaptation
 <p>Juliet Variété club</p>	<p>Variété club, exclusivement produite en bio</p> <p>Bicolore rouge sur fond jaune</p> <p>Croquante, juteuse, sucrée et peu acidulée</p>	De début à mi-octobre en 3 passages	De janvier à avril / mai	<p>7 mois en froid normal à 1 °C</p> <p>Sensible au bitter-pit</p>	<p>Rustique et productive</p> <p>RT : Résistance à la tavelure potentiellement contournable</p> <p>Peu sensible aux pucerons, sauf au lanigère</p>	<p>Sensible à l'oïdium</p> <p>Eclaircissage rigoureux (un fruit par bouquet) sinon chute (pédoncule court)</p> <p>Branche tube : travail d'arcure important</p>	<p>Variété club commercialisée exclusivement par le club</p> <p>Les plants sont produits par les pépinières Escande</p> <p>Principalement destinée à la grande distribution et à la transformation</p>	<p>Icones : 2 personnes, protection phytosanitaire, zone d'adaptation</p>
 <p>Garance</p>	<p>Pomme rouge foncé de petit calibre et d'aspect rustique avec présence fréquente de rugosités étoilées</p> <p>Qualité gustative de type doux, croquante et juteuse</p>	<p>De début à mi-octobre en 2 passages</p> <p>Période de récolte large</p>	D'octobre à avril	<p>7 mois en froid normal à 1 °C</p> <p>Qualités gustatives constantes sur la période</p>	<p>Rustique et productive</p> <p>RT : Résistance à la tavelure potentiellement contournable</p> <p>Très peu sensible à l'oïdium, bonne tenue sur l'arbre, ce qui permet d'attendre la présence des arômes, bonne qualité gustative même sur les petits calibres</p>	<p>Moyennement sensible au puceron</p> <p>Eclaircissage manuel d'appoint obligatoire pour maintenir le calibre et éviter l'alternance</p> <p>Risque de calibre trop petit en altitude, à vérifier (variété très récente)</p>	<p>Circuits courts et magasins spécialisés</p>	<p>Icones : 2 personnes, protection phytosanitaire, zone d'adaptation</p>
 <p>Granny Smith</p>	<p>Fruit vert aux lenticelles blancs marqués</p> <p>Chair ferme, croquante et très juteuse</p> <p>Elle est acidulée, peu sucrée et peu parfumée, mais a ses amateurs !</p>	<p>Avant octobre pour une commercialisation immédiate</p> <p>Courant octobre pour la conservation et la qualité gustative (mais attention aux faces rosées)</p> <p>En 1 passage</p>	<p>Dès la récolte si cueillette avant octobre</p> <p>Début novembre à février si cueillette en octobre</p>	<p>Maxi 5 mois en froid normal à 1 °C si cueillette en octobre</p> <p>Les pommes cueillies en octobre nécessitent un passage au froid pour terminer leur maturation et améliorer l'équilibre sucre-acidité</p> <p>Les pommes cueillies de manière précoce sont sensibles à l'échaudure et se conservent très mal</p>	<p>Variété régulière et productive</p> <p>Bon pollinisateur</p> <p>Peu sensible à la tavelure</p>	<p>Sensible au puceron cendré, parfois au lanigère et aux carences azotées</p> <p>Sensibles aux coups de soleil</p> <p>Présence d'oïdium</p>	<p>Peu de demande en bio à ce jour</p> <p>Appréciee pour la transformation (jus)</p>	<p>Icones : 1 personne, protection phytosanitaire, zone d'adaptation</p>
 <p>Dalnette dite Choupette® en conventionnel</p>	<p>Pomme au rouge intense sur fond vert, très ferme, douce et équilibrée</p> <p>Très bonnes qualités gustatives surtout après conservation</p>	<p>Début à fin octobre en 2 à 3 passages</p>	<p>Décembre à avril</p> <p>Passage en frigo obligatoire</p> <p>Bonnes qualités gustatives, après conservation</p>	<p>C'est une pomme de garde 6/7 mois en froid normal</p>	<p>Productive et régulière</p> <p>Rustique</p> <p>RT : Résistance à la tavelure déjà contournée dans d'autres régions</p> <p>Contrairement à la Fuji, n'éclate pas à maturité en cas de pluie</p>	<p>Sensible au puceron cendré</p>	<p>Se vend bien sur tous circuits</p> <p>Surface plantée limitée par producteur (variété protégée par Dalival)</p> <p>Valeur sûre, assurance récolte</p>	<p>Icones : 1 personne, protection phytosanitaire, zone d'adaptation</p>

Aide au choix variétal pour la production de pommes bio en PACA



Variété	Caractéristiques du fruit	Époque de cueillette et nombre de passages	Époque de mise en marché	Conservation	Principales qualités en production	Principaux défauts en production	Spécificités commerciales	Niveau de technicité Niveau de protection phytosanitaire Zone d'adaptation
 Dalinsweet	Pomme bicolore, ferme, juteuse et douce (type Fuji) Aspect rustique	Octobre en 2 passages	Novembre à avril	6/7 mois en froid normal	Productive et régulière Rustique RT : Résistance à la tavelure potentiellement contournable Contrairement à la Fuji, n'éclate pas à maturité en cas de pluie	Sensible au puceron cendré	Pas de recul sur sa commercialisation car très peu de surface plantée Variété protégée par Dalival C'est une Fuji rustique	  
 Fuji	Pomme bicolore Croquante, juteuse, très douce Très bonnes qualités gustatives, très aromatique mais très décevante si forte charge Il existe des nouveaux clones qui colorent mieux : zen aztek	Début à mi-octobre en 3 passages	De janvier à avril	Très bonne conservation jusque avril, sauf si présence de lenticelles éclatés	Potentiel de production important mais à limiter fortement pour réduire l'alternance et préserver la qualité gustative	Difficile à mener en bio du fait d'une très forte alternance, malgré un fort éclaircissage, sensibilité au puceron et à la tavelure Très sensible à l'éclatement à l'approche de la maturité ou en cas d'automne pluvieux Colore difficilement en plaine en PACA Plus adaptée à la montagne, mais éviter les zones les plus tardives	Très demandée sur tous circuits	  
 Story®	Pomme très rouge à peau lisse, épaisse et brillante Extrêmement ferme, sucrée, mais manque de jutosité et d'arômes	Début à fin octobre en 2 passages	De novembre à mai	Capacités de conservation exceptionnelles : 8 mois en froid normal de 2 à 3°C Sensible aux conditions de stockage inférieures à 1° (brunissement interne)	Productive, très fertile, régulière (attention à la charge des premières années) Charge bien répartie sur l'arbre très ramifié RT potentiellement contournable Manque de recul sur cette variété récente	Assez sensible à l'oïdium Sensible au puceron cendré Floraison secondaire parfois importante Des désordres physiologiques au niveau de la chair apparaissent en zone montagne	Tous circuits Particulièrement bien adaptée aux circuits longs du fait de ses capacités de conservation exceptionnelles Beaucoup plantée en ce moment	  
 Redwinter	Pomme rouge foncée, dense, juteuse, acidulée (« Granny rouge »), avec lenticelles clairs marqués	Fin octobre en 2 passages	De janvier à avril	6 mois en froid normal à 1°C Bonnes capacités de conservation	Productive, régulière, arbres faciles Assez peu sensible tavelure	Pédoncule court Sensible au puceron cendré	Pomme oubliée en conventionnel, qui présente des intérêts en AB Sa bonne tenue dans les circuits peut intéresser la GMS	  

Aide au choix variétal pour la production de pommes bio en PACA



Variété	Caractéristiques du fruit	Epoque de cueillette et nombre de passages	Epoque de mise en marché	Conservation	Principales qualités en production	Principaux défauts en production	Spécificités commerciales	Niveau de technicité Niveau de protection phytosanitaire Zone d'adaptation
 <p>Goldrush® (Délisd'or)</p>	<p>Pomme jaune, croquante et juteuse, à l'aspect rustique (lenticelles marqués) et très aromatique</p> <p>Très bonnes qualités gustatives, mais très décevante si forte charge</p>	<p>Mi-octobre à mi-novembre en 2 à 5 passages</p> <p>Attention : à récolter jaune sinon elle ne sera jamais bonne</p>	<p>Janvier à mai</p>	<p>7 mois en froid normal à 1 °C</p> <p>Reste ferme mais très sensible aux maladies de conservation (suie, crottes de mouches) et à l'éclatement (pluies) si elle est récoltée en conditions humides (car à maturité, elle se fend facilement après une pluie)</p>	<p>Potentiel de production important mais à limiter fortement pour réduire l'alternance, préserver la qualité gustative, permettre la coloration jaune et arriver au bout de la cueillette avant le gel</p> <p>RT : Résistance à la tavelure déjà contournée dans d'autres régions</p> <p>Peu sensible au puceron</p>	<p>Sensible à l'oïdium et à l'antracnose</p> <p>La coloration jaune est souvent compliquée à obtenir, sachant que les fruits verts sont mauvais et le déverdissement très difficile</p> <p>De fait la cueillette est compliquée</p> <p>Plus adaptée à la montagne mais éviter les zones les plus tardives</p>	<p>Pomme demandée sur tous circuits mais coûteuse et difficile à produire</p> <p>Attention à la coloration (notamment en circuits longs, il faut qu'elle soit bien jaune)</p>	<p>3 personnes icones</p> <p>2 globes icones</p> <p>1 montagne icon</p>
 <p>Cripps Pink*</p> <p>Il existe des clones récents plus colorés ex : Rosyglow</p>	<p>Variété club très marquée</p> <p>Pomme cylindrique rose, croquante et juteuse, goûteuse, équilibrée</p>	<p>Mi-novembre en 2 à 3 passages</p>	<p>Décembre à juin</p>	<p>6 mois en froid normal</p> <p>Sensible à la maladie de la suie, aux crottes de mouches, à la tavelure de conservation et dans une moindre mesure au gloeosporium</p>	<p>Très facile à conduire</p> <p>Très productive et régulière</p> <p>Eclaircissage léger</p>	<p>Très sensible à la tavelure, aux pucerons cendré et lanigère, aux chocs et machures</p> <p>Plus sensible que la moyenne au feu bactérien</p>	<p>Variété club</p> <p>Se renseigner auprès du club Pink Lady</p>	<p>2 personnes icones</p> <p>4 globes icones</p> <p>1 montagne icon, 1 arbre icon</p>

*C'est la Pink Lady de seconde qualité, bio ou conventionnelle, sachant que la 1ère qualité correspond aux pommes les plus colorées et de calibre idéal