



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
Direction générale de l'Agriculture

VARIÉTÉS RECOMMANDÉES DE POMMIERS A CIDRE

**Pour les départements
de Normandie, de Bretagne
et du Maine et Perche**

COMITÉ DES FRUITS À CIDRE ET DES PRODUCTIONS CIDRIQUES
42, rue du Louvre, PARIS - 1^{er}

LES VARIÉTÉS DE POMMIERS A CIDRE RECOMMANDÉES

L'arrêté du 16 juin 1958 a fixé la liste des variétés de pommes à cidre recommandées, sur proposition du Comité des fruits à cidre et des productions cidricoles.

La présente brochure reproduit les tableaux arrêtés par le Comité des fruits à cidre et des productions cidricoles et qui ont été soumis à l'approbation ministérielle en vue de l'arrêté précité.

L'utilisation de ces tableaux appelle les commentaires suivants :

1° Variétés retenues et variétés à l'étude :

Les listes « variétés retenues » sont celles qui ont fait l'objet de l'arrêté du 16 juin 1958.

Les listes « variétés à l'étude » comportent quelques variétés pour lesquelles les études entreprises par la Recherche agronomique ne sont pas assez avancées pour conclure et décider de les retenir ou non. Certaines de ces variétés peuvent être intéressantes et feront l'objet d'un classement dans les variétés recommandées dès que les conclusions nécessaires auront pu être tirées.

2° Définitions des termes employés :

a. Saison de maturité.

Les variétés se répartissent en trois groupes :

1^{re} saison : c'est le groupe des variétés dont les fruits arrivent à *maturité de brassage* avant le 10 octobre;

2^e saison : c'est le groupe des variétés dont les fruits arrivent à *maturité de brassage* entre le 10 octobre et le 30 novembre;

3^e saison : c'est le groupe des variétés dont la *maturité de brassage* des fruits se produit après le 1^{er} décembre.

b. *Saison de floraison* :

Pour classer les variétés, les quatre groupes de saison de floraison suivants ont été adoptés :

- La 1^{re} saison correspond aux variétés fleurissant avant le 25 avril;
- La 2^e saison correspond aux variétés en fleurs du 25 avril au 10 mai;
- La 3^e saison, aux variétés en fleurs entre le 10 et le 25 mai;
- La 4^e saison, aux variétés fleurissant après le 25 mai.

Les variations annuelles du climat entraînent des fluctuations plus sensibles des dates de floraison que des dates de maturité; certaines variétés fleurissant au voisinage de la date limite se classent donc soit en fin d'un groupe, soit au début du suivant, ce qui se traduit par la notation (1, 2), (2, 3), (3, 4).

c. *Saveur* :

Il s'agit du caractère de *saveur des fruits à maturité de brassage* :

- Douce : sans amertume et sans acidité;
- Douce-amère : légère amertume et sans acidité;
- Amère-douce : assez amère et sans acidité;
- Amère : franchement amère et sans acidité;
- Acidulée : aigrelette et sans amertume;
- Aigre : franchement acide et sans amertume;
- Aigre-amère : franchement acide et franchement amère.

d. *Habitat* :

Indique la localisation la plus importante dans un département ou une région cidricole.

« *Variété fondamentale* » : quand il s'agit de variétés dont la culture est répandue et dense dans toutes les régions cidricoles d'un département ou des départements cidricoles; ces variétés sont généralement de culture ancienne.

« *Variété à aire étendue* » : quand la variété dont la culture est déjà sporadiquement importante, tend à devenir une variété fondamentale ou tend à régresser.

« *Région de...* » : la variété est surtout cultivée dans telle ou telle région ou département; souvent elle est localisée à une seule région ou à un seul pays.

3° Utilisation des variétés recommandées :

La mise en œuvre des variétés recommandées réclame un choix judicieux basé sur les caractéristiques et aptitudes indiquées dans les tableaux, sur l'expérience locale.

En particulier, du point de vue des aptitudes culturales l'adaptation régionale et locale doit être sérieusement prise en considération. Si la présentation des listes de variétés est faite par département, il convient de bien remarquer à ce sujet que les indications relatives à l'habitat doivent essentiellement retenir l'attention des producteurs au moment du choix des variétés à planter.

Enfin, il convient de rappeler que ces listes de variétés recommandées ne sont pas définitives. Elles seront complétées et adaptées au fur et à mesure de l'avancement des études pomologiques et technologiques.

VARIÉTÉS RECOMMANDÉES POUR LES COTES-DU-NORD

VARIÉTÉS RETENUES

Nom de la variété	Saveur	Floraison	Habitat	Utilisation recommandée
<i>Première saison de maturité</i>				
BLANC MOLLET.....	amère-douce	2 ^e	Est du département.....	cidre doux.
CHAPERONNAIS.....	douce-amère	2 ^e	Région de Dinan.....	cidre doux.
DOUX D'AOUT.....	douce	2 ^e -3 ^e	Région de Lamballe.....	cidre sec.
<i>Deuxième saison de maturité</i>				
BRAMTÔT.....	amère-douce	2 ^e	Aire étendue.....	cidre doux.
CAHOUA.....	amère	3 ^e	Régions de Lamballe et de Jugon.	cidre sec.
CAZO JAUNE.....	aigre-amère	3 ^e -4 ^e	Sud du département.....	cidre doux.
CHEVALIER JAUNE.....	douce-amère	3 ^e	Régions de Dinan et de Matignon.	cidre doux.
COETQUENTEL.....	amère	2 ^e -3 ^e	Région de Dinan-Est.....	cidre sec.
DOUX ÉVÊQUE JAUNE.....	douce	3 ^e -4 ^e	Régions de Matignon et de Plancoët.	cidre doux.
DOUX NORMAND.....	douce	3 ^e	Tout le département.....	cidre doux.
MARIE-MÉNARD.....	douce-amère	2 ^e	Région de Saint-Brieuc.....	cidre sec.

Nom de la variété	Saveur	Floraison	Habitat	Utilisation recommandée
PETIT JAUNE.....	aigre	2 ^e -3 ^e	Régions de Lussanger et d'Issé (Loire-Atlantique).....	jus de pommes et concentrés.
RENAO.....	aigre	3 ^e -4 ^e	Région de Fégréac (Loire-Atlan- tique).....	jus de pommes et concentrés.
<i>Troisième saison de maturité</i>				
BEDAN.....	douce	3 ^e	Région de Lamballe et Sud du département, aire étendue...	cidre doux.
CHARLES-PITRE.....	douce	2 ^e	Région de Dinan.....	cidre sec.
DOUX NORMANDIE.....	douce	4 ^e	Sud du département.....	cidre doux.
FREQUIN ROUGE PETIT.....	douce	2 ^e -3 ^e	Tout le département.....	cidre sec.
JAUNE DE VITRÉ.....	aigre	3 ^e -4 ^e	Région de Vitré (Ille-et-Vilaine).	jus de pommes et concentrés.
JEANNE-RENARD.....	amère-douce	2 ^e	Région de Dinan.....	cidre sec.
REINE DES POMMES.....	amère-douce	2 ^e	Sud du département.....	cidre doux.

VARIÉTÉS A L'ÉTUDE

AIGRE JAUNE DU FOUR.
 PETIT GARS.
 DIOT ROUX.

VARIÉTÉS RECOMMANDÉES POUR LE FINISTÈRE

VARIÉTÉS RETENUES

Nom de la variété	Saveur	Floraison	Habitat	Utilisation recommandée
<i>Deuxième saison de maturité</i>				
C'HUERO BRIZ.....	amère-douce	2 ^e	Région de Fouesnant.....	cidre doux.
C'HUERO RU.....	amère-douce	2 ^e	Régions de Quimper et de Fouesnant.....	cidre doux.
DOUS BLOC HIC BIHAN.....	douce	2 ^e	Région de Fouesnant.....	cidre sec.
DOUS ROUS BIHAN.....	douce-amère	2 ^e -3 ^e	Région de Quimperlé.....	cidre doux.
KERMERRIEN.....	amère-douce	2 ^e -3 ^e	Région de Quimperlé.....	cidre doux.
PRAT-YEOT.....	douce-amère	2 ^e	Régions de Quimperlé et de Plo-melin	cidre doux.

Nom de la variété	Saveur	Floraison	Habitat	Utilisation recommandée
<i>Troisième saison de maturité</i>				
AVALOU BELEIEN.....	douce	2 ^e	Région de Fouesnant.....	cidre doux.
C'HUERO ROUS.....	amère-douce	2 ^e -3 ^e	Régions de Fouesnant et de Quimper.....	cidre doux.
DOUS BIHAN KER SIMON.....	douce	2 ^e	Région de Fouesnant.....	cidre doux.
DOUS MOEN.....	douce-amère	2 ^e -3 ^e	Régions de Clohars et de Carnoët.	cidre doux.
GUILLEVIC.....	aigre	2 ^e -3 ^e	Région d'Auray.....	jus de pommes et concentrés.

VARIÉTÉS A L'ÉTUDE

C'HUERO BRAO.

DOUS ÉVÊQUE BRIZ.

TREUJENN HIR.

MARGUERITE KOZ.

VARIÉTÉS RECOMMANDÉES POUR L'ILLE-ET-VILAINE

VARIÉTÉS RETENUES

Nom de la variété	Saveur	Floraison	Habitat	Utilisation recommandée
<i>Première saison de maturité</i>				
BLANC MOLLET.....	amère-douce	2 ^e	Variété fondamentale.....	cidre doux.
COQUERELLE.....	acidulée	2 ^e	Région de Bain.....	cidre doux.
DOUX JOSEPH.....	douce-amère	1 ^{re} -2 ^e	Région de La Guerche.....	cidre doux.
<i>Deuxième saison de maturité</i>				
CHEVALIER JAUNE.....	douce-amère	3 ^e	Régions de Tinténiac et de Com- bourg.....	cidre doux.
DOUX GRASSEUX.....	douce	2 ^e	Vallée de la Seiche.....	cidre doux.
DOUX LALOUET.....	douce	2 ^e -3 ^e	Région de Montfort.....	cidre doux.
ROUGET DE DOL GROS.....	aigre	2 ^e	Région de Dol.....	jus de pommes et concentrés.
MARTIN-FESSARD.....	amère-douce	2 ^e	Vallée de la Seiche.....	cidre sec.
TESNIÈRES.....	acidulée	2 ^e -3 ^e	Vallée de la Seiche.....	jus de pommes et concentrés.
<i>Troisième saison de maturité</i>				
BEDAN.....	douce	3 ^e	Variété fondamentale.....	cidre doux.

Nom de la variété	Saveur	Floraison	Habitat	Utilisation recommandée
DAMELOT PETIT.....	douce-amère	2 ^e -3 ^e	Régions de Château-Gonthier et d'Évron.....	cidre doux.
DOUX AMER GRIS.....	douce-amère	4 ^e	Région de La Guerche.....	cidre doux.
DOUX BOUVET.....	douce	4 ^e	Régions de La Guerche et de Balazé.....	cidre sec.
DOUX FRANÇAIS.....	douce	2 ^e	Région de La Guerche.....	cidre sec.
FREQUIN ROUGE PETIT.....	douce	2 ^e -3 ^e	Vallée de la Seiche.....	cidre sec.
GILET ROUGE PETIT DE JANZÉ....	aigre	3 ^e -4 ^e	Région de Janzé.....	jus de pommes et concentrés.
JAMETTE.....	amère-douce	2 ^e	Régions de Vitré et de La Guerche.....	cidre sec.
JAUNE DE VITRÉ.....	aigre	3 ^e -4 ^e	Région de Vitré.....	jus de pommes et concentrés.
QUEUE TORTE (Doux Revault, Doux Raillé).....	douce	2 ^e -3 ^e	Région de Rennes.....	cidre sec.
REINE DES POMMES (Doux Geslin).	amère-douce	2 ^e	Région de La Guerche.....	cidre doux.
VILLEBERRY.....	amère	3 ^e -4 ^e	Région de La Guerche.....	cidre sec.

VARIÉTÉS A L'ÉTUDE

DIOT ROUX.
DOURDAIN.
GÉRARD.

VARIÉTÉS RECOMMANDÉES POUR LA LOIRE-ATLANTIQUE

VARIÉTÉS RETENUES

Nom de la variété	Saveur	Floraison	Habitat	Utilisation recommandée
<i>Deuxième saison de maturité</i>				
GÉNÉRAL.....	acidulée	2 ^e	Région d'Avessac.....	jus de pommes et concentrés.
MCNEUVRE (Méneuf).....	aigre	2 ^e -3 ^e	Région de Lusanger.....	jus de pommes et concentrés.
PETIT JAUNE.....	aigre	2 ^e -3 ^e	Région d'Issé.....	jus de pommes et concentrés.
RENAO.....	aigre	3 ^e -4 ^e	Région de Fégréac.....	jus de pommes et concentrés.
<i>Troisième saison de maturité</i>				
BEDAN	douce	3 ^e	Variété fondamentale.....	cidre doux.
COCO GROS.....	acidulée	3 ^e	Région d'Issé.....	jus de pommes et concentrés.
DAMELOT PETIT.....	douce-amère	2 ^e -3 ^e	Régions de Château-Gonthier et d'Évron (Mayenne)	cidre doux.

Nom de la variété	Saveur	Floraison	Habitat	Utilisation recommandée
DOUX NORMANDIE.....	douce	4 ^e	Nord du Maine.....	cidre doux.
GILET ROUGE PETIT DE JANZÉ....	aigre	3 ^e -4 ^e	Région de Janzé (Ille-et-Vilaine)..	jus de pommes et concentrés.
JUDIN.....	aigre	3 ^e	Région de Sainte-Marie (Ille-et-Vilaine).....	jus de pommes et concentrés.
MALTRANCHE ou DOL.....	acidulée	2 ^e -3 ^e	Région de Sainte-Marie (Ille-et-Vilaine).....	jus de pommes et concentrés.
PIMENT.....	acidulée	2 ^e	Région d'Issé.....	jus de pommes et concentrés.
RACROPI.....	aigre	3 ^e	Région de Fégréac.....	jus de pommes et concentrés.

VARIÉTÉS A L'ÉTUDE

GÉNÉREUSE DE VITRY.
CARTEL (Pomme de fer).

VARIÉTÉS RECOMMANDÉES POUR LE MORBIHAN

VARIÉTÉS RETENUES

Nom de la variété	Saveur	Floraison	Habitat	Utilisation recommandée
<i>Deuxième saison de maturité</i>				
CAZO JAUNE.....	aigre-amère	3 ^e -4 ^e	Région de Pontrioux et tout le département	cidre doux.
PEAU DE CHIEN (Kroc'hen ki)....	douce-amère	2 ^e -3 ^e	Régions d'Auray, de Plumergat et de Larmor-Baden	cidre sec.
POMME DE MOL.....	acidulée	3 ^e	Régions de Questembert et de Malestroit.....	jus de pommes et concentrés.
<i>Troisième saison de maturité</i>				
BEDAN.....	douce	3 ^e	Variété fondamentale.....	cidre doux.
DOUCE COËT LIGNE.....	douce	2 ^e -3 ^e	Région de Baud.....	cidre doux.
DOUX DE LA LAUNETTE (Launette jaune).....	douce-amère	1 ^{re}	Région de Ploërmel.....	cidre doux.
FIL JAUNE.....	acidulée	2 ^e -3 ^e	Régions d'Auray, de Lorient et de Pluvigner.....	jus de pommes et concentrés.

Nom de la variété	Saveur	Floraison	Habitat	Utilisation recommandée
GUILLEVIC.....	aigre	2 ^e -3 ^e	Régions d'Auray et de Lansdevant.....	jus de pommes et concentrés.
PORTIER.....	aigre	2 ^e	Région de la Trinité-Porhoët...	jus de pommes et concentrés.
TARDIVE DE LA SARTHE (Fréquin tardif de la Sarthe).....	amère-douce	3 ^e -4 ^e	Région de Pontivy.....	cidre doux.

VARIÉTÉS A L'ÉTUDE

CAZO VERT.
DOUX MÉLINAIRE (Doux Méliner).
MORGAN ou VINCENT.
POMME DE VIN.
DOUX ÉVÊQUE GLASS (Doux évêque verte).

DOUCE CAHRGADEL.
DOUX DE LA CLÔTURE.
GOUIHANNEC.
MARGUERITE KOZ.