


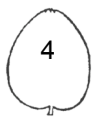

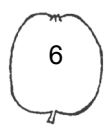

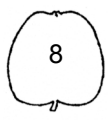
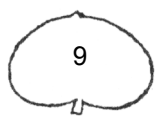
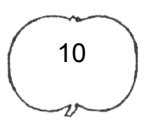
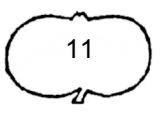


POMMES : TABLE DES CARACTÈRES

Telle que proposée par l'UP-AFCEV en 2008, pour la rédaction des cahiers régionaux des Croqueurs de Pommes.
Union Pomologique de l'Association Française pour la Conservation des Espèces Végétales

FRUIT		silhouettes	
Calibre moyen	<ol style="list-style-type: none"> 1. très petit (5cm et -) (<i>Api rose</i>) 3. petit (5 à 6 cm) (<i>Belle Fille de Salins, Maienfeld</i>) 4. moyen (6 à 7 cm) (<i>Reinette Clochard, Borovitsky</i>) 5. moyen fort (7 à 8 cm) (<i>Belle de Boskoop, Transparente de Croncels</i>) 7. gros (8 à 10 cm) (<i>Sans Pareille de Peasgood, Reinettes blanche ou grise du Canada</i>) 9. très gros (10 cm et +) (<i>Ménagère, Calville rouge d'automne</i>) 		
Forme (voir silhouettes)	<ol style="list-style-type: none"> 1. conique allongé (<i>Bougie, Kandil Sinap</i>) 2. conique (<i>Pigeonnet</i>) 3. conique oblong (<i>Bondon</i>) 4. conique ovoïde (<i>De Bonde, Bec d'Oie</i>) 5. oblong rétréci (<i>Cloche</i>) 6. ovale (<i>Lanterne</i>) 7. sphérique (<i>Fremy</i>) 8. conique arrondi (<i>Reinette du Mans</i>) 9. conique arrondi trapu (<i>Bonne Hotture</i>) 10. sphérique aplati (<i>Api étoilée, Cox Orange</i>) 11. aplati (<i>Court pendu, Belle Fille de Salins</i>) 		<p><i>du plus haut que large</i> <i>au plus large que haut</i></p>  
Pourtour en coupe équatoriale	<ol style="list-style-type: none"> 1. régulier (<i>Belle Fille de Salins</i>) 2. irrégulier dissymétrique (<i>Jacques Lebel, Belle Fille de Bourgogne</i>) 3. côtelé ou angulé (<i>Reinette Blanche du Canada, Ontario</i>) 4. pentagonal (<i>Api étoilée</i>) 		
ÉPIDERME (à maturité de consommation)			
Couleur de fond	<ol style="list-style-type: none"> 2. vert-jaune (<i>Cox orange</i>) 3. blanc-vert (<i>Transparente blanche</i>) 4. blanc-crème (<i>Calville blanc d'hiver</i>) 5. blanc-jaune (<i>Transparente de Croncels</i>) 6. jaune (<i>Golden delicious</i>) 7. orange 		
Aspect dû à une couleur supplémentaire	<ol style="list-style-type: none"> 1. strié (<i>Martrange, Borovitsky</i>) 2. lavé-strié (<i>Belle Fille de Salins</i>) 3. lavé (<i>Calville rouge d'hiver, Calville rouge du Mont d'Or</i>) 		
Couleur supplémentaire	<ol style="list-style-type: none"> 1. aucune (<i>Transparente blanche</i>) 2. orange (<i>Reinette du Mans</i>) 3. rose (<i>Transparente de Croncels</i>) 4. rouge (<i>Reine des Reinettes</i>) 5. rouge foncé (<i>Faro, Saint Nicolas</i>) 6. violet (<i>Auberive</i>) 7. brun (<i>Reinette marbrée d'Auvergne</i>) 		
Part de coloration supplémentaire	<ol style="list-style-type: none"> 1. absente ou très faible (<i>Reinette du Mans, Transparente blanche</i>) 2. un quart (<i>Belle de Boskoop, Transparente de Croncels</i>) 3. un demi (<i>Faro, Rambourg d'hiver</i>) 4. trois quarts (<i>Calville rouge d'automne, Calville de Dantzig</i>) 5. presque totale (<i>Api noir, Calville rouge d'hiver</i>) 		
Lenticelles	<ol style="list-style-type: none"> 1. très nombreuses (<i>Reinette rouge étoilée</i>) 2. nombreuses (<i>Reinette Ananas</i>) 3. peu nombreuses (<i>Calville blanc d'hiver</i>) 		
Russeting	<ol style="list-style-type: none"> 1. sans (<i>Transparente blanche, Transparente de Croncels</i>) 2. partiel (<i>Reinette dorée, Belle de Boskoop</i>) 3. sur la totalité du fruit (<i>Reinette grise du Canada</i>) 		
Disposition du russeting partiel	<ol style="list-style-type: none"> 1. autour du pédoncule (<i>De l'Estre</i>) 2. autour de l'œil (<i>Reinette de Rouen</i>) 3. en taches disséminées (<i>Reinette blanche du Canada</i>) 4. Réticulé (<i>Chailleux, Reinette marbrée d'Auvergne</i>) 5. autour du pédoncule et de l'œil (<i>De Salé, Magnificat</i>) 		
ŒIL			
Profil de la cuvette	<ol style="list-style-type: none"> 1. non côtelé (<i>Belle Fille de Salins, Reinette Abry</i>) 2. faiblement côtelé (<i>Reine des Reinettes, Transparente de Croncels</i>) 3. côtelé (<i>Belle Fleur jaune</i>) 5. très fortement côtelé (<i>Calville blanc d'hiver</i>) 		

Profondeur de la cuvette	<ol style="list-style-type: none"> 1. peu profonde (<i>Reinette du Mans, Winter Banana</i>) 2. moyennement profonde (<i>Transparente de Croncels, Ontario</i>) 3. profonde (<i>Reinette à cul creux</i>)
--------------------------	---

PÉDONCULE	
Longueur	<ol style="list-style-type: none"> 1. court (<i>Court pendu, Reinette grise ancienne</i>) 2. moyennement long (<i>Royale d'Angleterre, Auberive</i>) 3. long (<i>Golden delicious, Raisin</i>)
Épaisseur	<ol style="list-style-type: none"> 1. fin (<i>Golden delicious, Auberive</i>) 2. moyennement fin (<i>Baril, Jean Tondeur</i>) 3. trapu (<i>Court pendu, Reinette grise ancienne, Croquet</i>)
Profondeur de la cavité	<ol style="list-style-type: none"> 1. nulle ou peu profonde (<i>Petitbon, Robasedame</i>) 2. moyennement profonde (<i>Baguette d'Été, Berpui, Jacques Lebel</i>) 3. profonde (<i>Reinette à cul creux</i>)

CHAIR	
Couleur	<ol style="list-style-type: none"> 1. neige (<i>Faro, Calville de Neige, Belle Fille</i>) 2. crème (<i>Transparente de Croncels, Belle de Boskoop</i>) 3. jaune (<i>Cox orange</i>) 4. rosée (traces) (<i>Reinette rouge étoilée, Calville rouge d'Hiver</i>) 5. verdâtre (<i>Noire de Vitry</i>)
Fermeté	<ol style="list-style-type: none"> 1. tendre (<i>Transparente de Croncels</i>) 2. moyennement ferme (<i>Reine des Reinettes, Double bon Pommier</i>) 3. ferme (<i>Reinette marbrée d'Auvergne, Winter Banana</i>)
Texture	<ol style="list-style-type: none"> 1. fine (<i>Teint frais, Reine des Reinettes</i>) 2. intermédiaire (<i>Ontario, Robasedame</i>) 3. grossière (<i>Gloria Mundi, Saulette, Châtaigner de Sens</i>)
Teneur en sucre	<ol style="list-style-type: none"> 1. non sucrée (<i>Pomme de Fer, Armand Puille</i>) 2. faiblement sucrée (<i>Avrolles</i>) 3. moyennement sucrée (<i>Jean Tondeur, Jolibois</i>) 4. sucrée (<i>Châtaigner de Sens, Auberive</i>) 5. très sucrée (<i>Nez plat</i>)
Teneur en acide	<ol style="list-style-type: none"> 1. sans acidité (<i>Reinette de l'Hayette</i>) 2. faiblement acide (<i>Châtaigner de Sens, Auberive</i>) 3. moyennement acide (<i>Jolibois</i>) 4. acide (<i>Belle Fille de Bourgogne, Transparente de Croncels</i>) 5. très acide (<i>Avrolles</i>)

QUALITÉ	
Teneur en jus	<ol style="list-style-type: none"> 1. peu juteux (<i>Reinette d'Armorique, Berpui</i>) 3. moyennement juteux (<i>Cox orange, Belle Fille de Salins</i>) 4. très juteux (<i>Locard, Tiuffat, Raisin</i>)
Parfum	<ol style="list-style-type: none"> 1. sans parfum (<i>Ontario, Berpui</i>) 2. parfumé (<i>Belle Fleur double, Winter Banana</i>) 3. très parfumé (<i>Akane, Transparente de Croncels</i>)
Qualité gustative	<ol style="list-style-type: none"> 1. peu goûteux (<i>Locard, Faufleuri</i>) 2. goûteux (<i>Calville blanc d'hiver, Jacques Lebel</i>) 3. très goûteux (<i>Cox orange, Transparente de Croncels</i>)

MATURITÉS	
Maturité de récolte	<ol style="list-style-type: none"> 1. très précoce (juillet) (<i>Transparente blanche, Astrakan rouge</i>) 2. précoce (août) (<i>Borovitsky, Calville d'Août</i>) 3. intermédiaire (septembre) (<i>Reine des Reinettes, Cox orange</i>) 4. tardive (octobre) (<i>Belle Fleur jaune, Reinette Clochard</i>) 5. très tardive (novembre) (<i>Reinette du Mans, Reinette marbrée d'Auvergne</i>)
Durée de conservation	<ol style="list-style-type: none"> 1. nulle (1 semaine) (<i>Transparente blanche</i>) 2. faible (2 semaines) (<i>Astrakan blanc, Croquet rouge</i>) 3. moyenne (2 mois) (<i>Rose de Berne, Berpui, Jolibois</i>) 4. longue (4 mois) (<i>Ontario, Violette de Montbéliard</i>) 5. très longue (6 mois et plus) (<i>Reinette du mans, Pomme de l'Estre</i>)
Période de floraison	<ol style="list-style-type: none"> 1. très précoce (<i>Transparente blanche, Ascahire</i>) 2. précoce (<i>Cox orange, Reinette de Caux</i>) 3. intermédiaire (<i>Golden delicious, Belle Fleur jaune</i>) 4. tardive (<i>Rambour d'Hiver, Court pendu rouge</i>) 5. très tardive (<i>Belle Fille de Salins, Reinette du Mans</i>)