

Croque-les toutes!

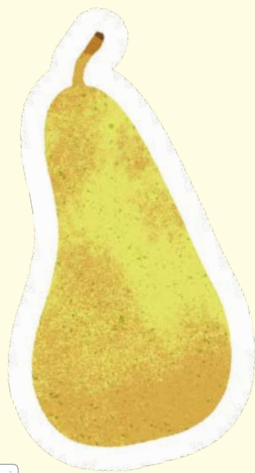
Dans les vergers, c'est la saison des récoltes.

Si les pommes et les poires font partie des fruits favoris des enfants, tu ignores peut-être qu'il en existe des centaines de variétés! On a sélectionné pour toi celles qu'il faut absolument avoir goûté au moins une fois. Avec ça, on te garantit que tu feras le plein de vitamines!



LA POMME ORANGE SUISSE

Si tu ne la connais pas, c'est normal: la variété orange suisse est une star des années 1950. C'est la première pomme qui a été approuvée par la Station de recherche fédérale en arboriculture, viticulture et horticulture, qu'on appelle aujourd'hui Agroscope. À cette époque, on fait beaucoup de tests pour obtenir de nouvelles variétés plus savoureuses et plus résistantes aux maladies. Rafrâchissante et délicate en bouche, la pomme orange suisse est toutefois rare aujourd'hui dans les vergers, parce que sa production n'est pas très régulière. Elle a été élue «fruit suisse de l'année 2025» par l'association Fructus, qui œuvre pour préserver le patrimoine fruitier.

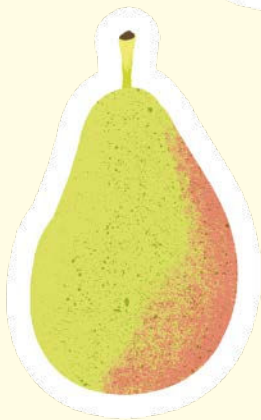


CONFÉRENCE

On la reconnaît à sa silhouette allongée et à sa chair qui fond dans la bouche.

BRAEBURN

Cette pomme plutôt acidulée est particulièrement riche en vitamine C.



LOUISE-BONNE

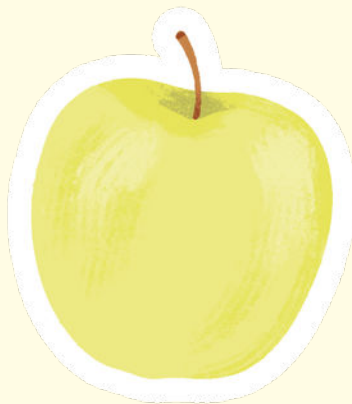
Ferme et peu juteuse, elle est parfaite à croquer à la récréation.

NIVEAU 1



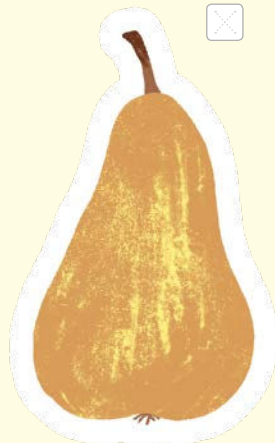
GOLDEN DELICIOUS

Peu acide et très douce, c'est la préférée des fabricants de compotes pour bébés.



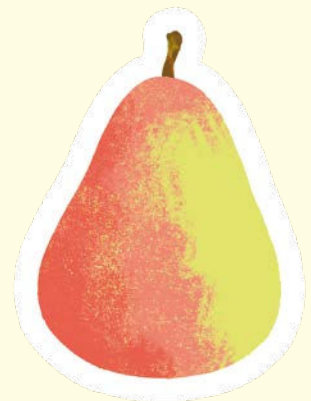
BEURRÉ BOSCH

Avec sa peau ocre un peu granuleuse et sa grande taille, c'est une costarde.



GALA

Petite et croquante, cette pomme est la plus cultivée en Suisse.



FRED

Elle, c'est la petite dernière: elle a été créée par des agronomes valaisans il y a dix ans.



REINE DES REINETTES

C'est une variété très ancienne: on la cultivait déjà au XIII^e siècle en Angleterre.

DÉFI

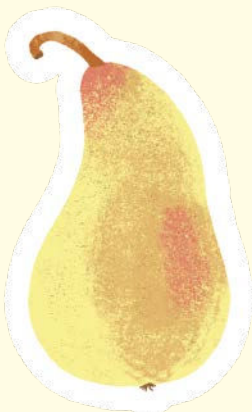


NIVEAU 2



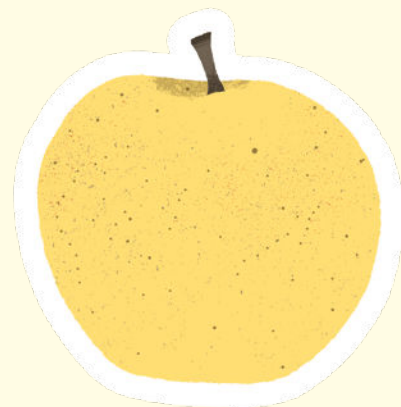
GRAVENSTEIN

Très ancienne, cette pomme née au Danemark se prête bien à la cuisson.



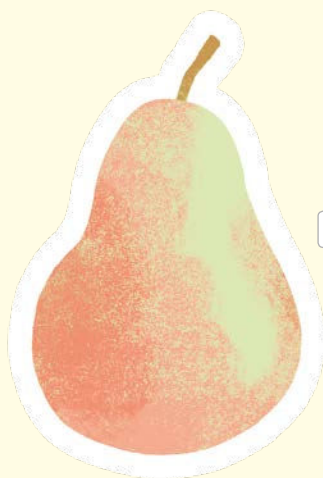
CURÉ

Une grosse poire plutôt destinée à être cuite, par exemple dans du vin rouge avec des épices.



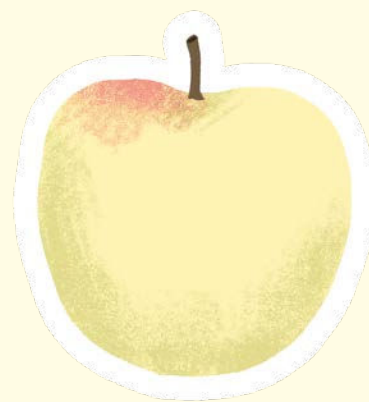
REINETTE ANANAS

Ferme les yeux en la croquant: sa chair révèle d'étonnants arômes exotiques.



HARROW SWEET

Cousine de la poire williams, elle a été obtenue par croisement dans les années 1970.

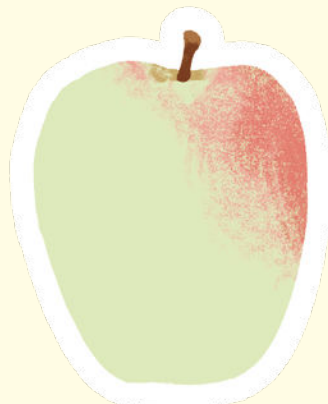
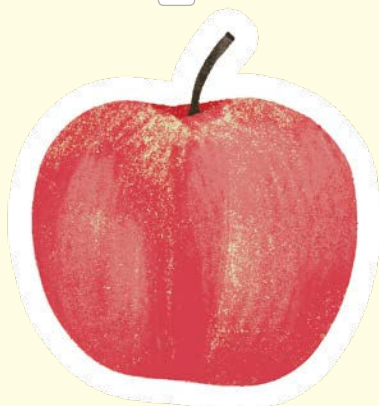


POMME D'USTER

Cette toute petite pomme jaune, originaire du canton de Zurich, a bien failli disparaître.

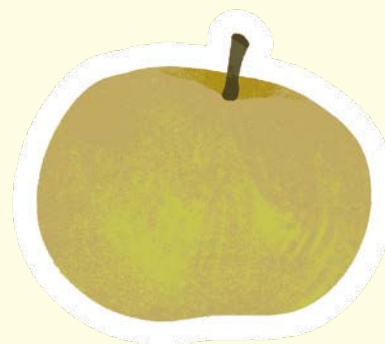
ROSE DE BERNE

Avec sa couleur rouge carmin, elle a un petit goût de framboise.



CLOCHE

Cette grande pomme s'identifie à sa forme allongée, plus large en haut.



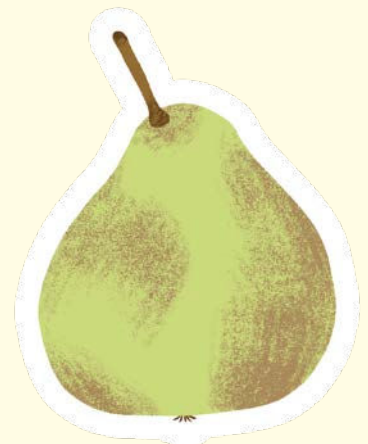
BOSKOOP

La reine incontestée des tartes: elle devient délicieusement fondante à la cuisson.

NIVEAU 3

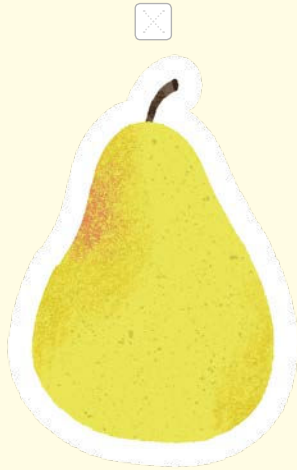
WILLIAMS

C'est la poire la plus cultivée au monde. En Suisse, on en fait notamment de l'eau-de-vie.



LIVRE

La géante de ce classement ne se consomme que cuite. Sa chair vire alors au rose pâle.



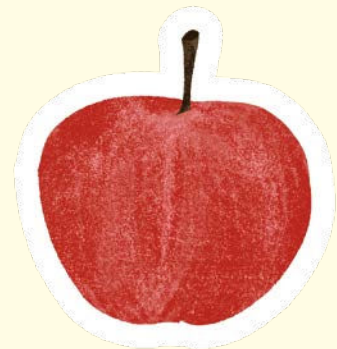
BELLE FLEUR JAUNE

C'est ce qu'on appelle une «poire d'hiver», parce qu'elle se conserve longtemps une fois cueillie.



POIRE À BOTZI

Typiquement fribourgeoise, elle se consomme cuite et accompagne notamment le menu de la Bénichon.

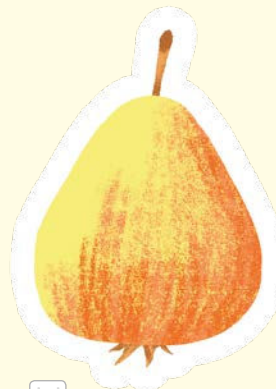
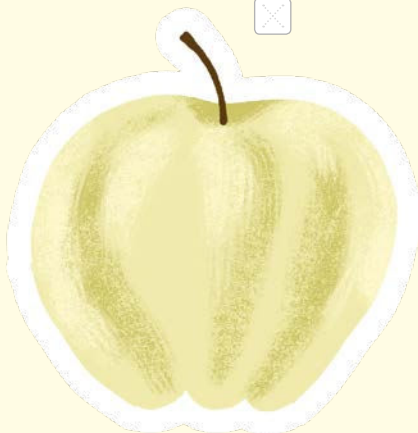


ROUGE DE WIL

Le moins qu'on puisse dire, c'est que cette ancienne pomme à jus porte bien son nom!

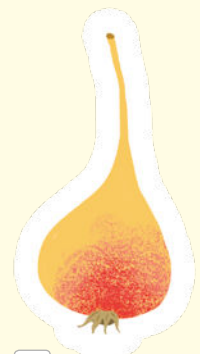
CALVILLE BLANC D'HIVER

Sa silhouette claire et côtelée lui vaut aussi le nom de «bonnet d'évêque».



TOGGENBURGER SCHAFENBIRNE

Dans le Toggenburg et en Appenzell, on l'utilise séchée en pâtisserie.



SEPT-EN-GUEULE

Tu l'as compris, son nom signifie qu'on peut en mettre sept dans sa bouche. À ne pas tester à la maison!