

Les variétés In : La garance voyageuse, 2010, 90, p16.

Variétés	Type de fruits	Présence	Pollinisation	Date de récolte	Calibres	Quelques utilisations
Figarette	Marron	Lozère Gard	par « bouscas » (sauvages)	Précoce	Petit	Surtout pour le séchage et la farine
Pellegrine	Marron	Lozère Gard		De saison	Petit à moyen	Toutes utilisations
Dauphine	Marron	Gard		De saison	Moyen	Marrons glacés, grillés, conserves, châtaignons
Sardonne	Marron	Lozère Gard		De saison	Moyen à gros	Grillés, conserves, châtaignons
Bouche rouge	Marron	Ardèche Lozère Gard		Tardive	Moyen à gros	Marrons glacés, grillés, conserves, châtaignons
Comballe	Châtaigne	Ardèche Lozère Gard		Tardive	Moyen à gros	Grillées, conserves, châtaignons
Belle épine	Marron	Ardèche Lozère Gard		bon pollinisateur	De saison	Moyen à gros
Nouvelles variétés						
Bouche de bétizac	Marron	Ardèche Lozère Gard	par Belle épine et « bouscas » (sauvages)	Précoce	Gros à très gros	En frais ou en conserve
Précoce migoule	Châtaigne	Lozère Gard		Précoce	Moyen à gros	En frais ou en conserve
Bounette	Marron	Lozère Gard		Précoce	Moyen à gros	En frais ou en conserve
M. 15 (mari-goule)	Marron	Ardèche Lozère Gard		De saison	Gros à très gros	Conserves

En Cévennes :

précoces : à partir du 10 septembre, de saison : à partir de début octobre,

tardives : à partir du 15 octobre

Toutes utilisations : grillés, séchés, en fariné, en confitures, en conserves (marrons au naturel etc), etc. En frais : accompagnement de viandes. ■