



## CATALOGUE DES POMMES

### **API ETOILE**

*Maturité : novembre Conservation : avril*  
Fruit : de forme aplatie avec cinq côtes, vert devenant jaune à maturité. Chair blanche, ferme, dense, parfois juteuse, rafraichissante.

### **API ROSE**

*Maturité : mi-octobre Conservation : avril*  
Fruit : petit, épiderme jaune lavé de rose ou de rouge, Chair croquante, acidulée, parfumée, Bonne,

### **AKANE**

*Maturité : fin août Conservation : octobre*  
Fruit : moyen, rouge. Chair fine, croquante, juteuse, parfumée. Bonne.

### **ASTRAKAN ROUGE**

*Maturité : mi-Aout Conservation : septembre*  
Fruit : moyen, jaune lavé de rouge pourpre. Chair : blanche, un peu acidulée, sucrée, parfumée.

### **AZEROLIE**

*Maturité : mi-Septembre Conservation : Décembre*  
Fruit : moyen, vert clair, lavé et strié de rouge et plaqué de fauve, mi- croquante, très fine, juteuse, parfum d'anis. Chair : bonne à croquer et extra cuite.

### **BASTIEN**

*Maturité : mi-octobre Conservation : avril*  
Fruit : petit, épiderme de couleur fauve. Chair ferme, sucrée. Assez bon et utilisable pour le cidre.

### **BEAUSOLEIL**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : Petit, tronconique rouge violet. Chair blanche, juteuse. Assez bonne.

### **BEC D'OIE**

*Maturité : mi-octobre Conservation : février*  
Fruit : moyen, allongé, vert clair lavé de rose. Chair ferme, croquante, juteuse. Assez bonne.

### **BELLE DES BOIS**

*Maturité : mi-septembre Conservation : fin octobre*  
Fruit : énorme, vert jaunâtre légèrement rosé à l'insolation. Chair fondante, acidulée.

### **BELLE DE BOSKOOP**

*Maturité : fin septembre Conservation : mars*  
Fruit : assez gros, jaune verdâtre, lavé et strié de rouge brique, plaqué de fauve. Chair tendre, juteuse, sucrée, parfumée. Bonne.

### **BELLE DE PONTOISE**

*Maturité : début septembre Conservation : décembre*  
Fruit : énorme, épiderme jaune pâle, lavé et strié de carmin. Chair blanche, dense, juteuse, fine, sucrée, acidulée. Bonne.

### **BELLE ENTE**

*Maturité : mi-octobre Conservation : janvier*  
Fruit : petit à moyen, vert lavé et strié de rouge. Chair ferme, sucrée, acidulée. Bonne.

### **BELLE FLEUR JAUNE**

*Maturité : mi-septembre Conservation : février*  
Fruit : assez gros, allongé, jaune parsemé de grosses lenticelles rousses. Chair tendre, très juteuse, acidulée. Bonne.

### **BELLE FLEUR ROUGE**

*Maturité : début septembre Conservation : décembre*  
Fruit : assez gros allongé, jaune, entièrement lavé de rouge. Chair tendre, sucrée.

### **BELLE FLEUR SIMPLE**

*Maturité : septembre Conservation : fin octobre*  
Fruit : moyen à gros, vert jaunâtre. Chair mi-fine, fondante, acidulée. Bonne.

### **BELLE JOSEPHINE**

*Maturité : début septembre conservation : novembre*  
Fruit : énorme, jaune strié de rouge. Chair tendre, sucrée. Bonne.

### **BEL ŒIL**

*Maturité : mi-octobre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, côtelé, jaune plaqué de fauve. Chair tendre, sucrée, parfumée. Bonne.

### **BENEDICTIN**

*Maturité : début septembre Conservation : janvier*  
Fruit : gros, jaune, lavé de rose et strié de carmin. Chair blanche, très fine, sucrée et bien parfumée.

### **BERGADE**

*Maturité : début septembre Conservation : fin octobre*  
Fruit : moyen, vert strié de rouge.

### **BINET ROUGE**

*Maturité : octobre Conservation : janvier*  
Fruit : petit, jaune lavé de rouge foncé. Pomme à cidre.

## **BISMARK**

*Maturité : début septembre Conservation : décembre*  
Fruit : énorme, jaune teinté de rouge. Chair tendre, sucrée, acidulée. Assez bonne.

## **BLANC DURETTE**

*Maturité : fin septembre Conservation : mars*  
Fruit : petit, jaune lavé de rouge à l'insolation. Chair croquante, juteuse, sucrée. Très bonne.

## **BOISVIN**

*Maturité : début septembre Conservation : fin novembre*  
Fruit : moyen, vert. Chair très juteuse

## **BONDON ROUGE**

*Maturité : fin septembre Conservation : février*  
Fruit : moyen, jaune lavé de rose et strié de rouge. Chair croquante, juteuse, acidulée. Bonne.

## **BONNE HOTTURE**

*Maturité : mi-septembre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, vert légèrement plaqué de fauve. Chair acidulée, juteuse. Bonne.

## **BON POMMIER**

*Maturité : mi-septembre Conservation : février*  
Fruit : gros, jaune verdâtre, lavé et strié de rouge. Chair blanc-verdâtre. Bonne.

## **BOROVITSKY**

*Maturité : début août Conservation septembre*  
Fruit : moyen, jaune, légèrement strié de rouge. Chair fine, acidulée, sucrée, parfumée. Bonne.

## **BOUCHE CUL (Chopine)**

*Maturité : fin septembre Conservation : mars*  
Fruit : moyen, vert jaunâtre lavé de rouge à l'insolation. Chair mi-tendre, acidulée, sucrée, peu parfumée. A préférer cuite.

## **BOULONNEX**

*Maturité : début octobre Conservation : mars*  
Fruit : moyen, vert clair devenant jaune. Chair blanche, fine, juteuse, sucrée et parfumée. Bonne.

## **BOUQUEPREUVE**

*Maturité : mi-septembre Conservation : février*  
Fruit : moyen, jaune verdâtre lavé de rouge à l'insolation. Chair croquante, fine, sucrée.

## **BOUQUET (Paquet)**

*Maturité : début octobre Conservation : fin décembre*  
Fruit : moyen à gros, verdâtre lavé de rouge. Chair ferme, sucrée, acidulée, juteuse. Goût fruité. Bonne.

## **CABUSSE**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : petit, jaune. Chair croquante, juteuse, acidulée, parfumée, sucrée. Bonne.

## **CALVILLE D'AOUT**

*Maturité : mi-août Conservation : septembre*  
Fruit : gros, jaune lavé de rose à l'insolation. Chair tendre, acidulée, sucrée. Bonne.

## **CALVILLE BLANC**

*Maturité : octobre Conservation : décembre à mars*  
Fruit : gros, jaune lavé de rose à l'insolation. Chair fine, parfumée, tendre, acidulée, sucrée. Bonne.

## **CALVILLE DU ROI**

*Maturité : fin septembre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, jaune lavé de rouge à l'insolation. Chair parfumée, fine, juteuse, peu sucrée. Bonne.

## **CALVILLE JAUNE ST SAUVEUR**

*Maturité : début octobre Conservation : janvier*  
Fruit : gros, jaune parsemé de grosses lenticelles rousses. Chair blanc-verdâtre, tendre, juteuse, sucrée. Bonne.

## **CALVILLE MADAME LESANS**

*Maturité : Novembre Conservation : avril*  
Fruit : moyen, jaune doré, parfois virant rose, parfois côtelés. Chair blanchâtre, très juteuse, sucrée, acidulée. De première qualité gustative.

## **CALVILLE ROUGE D'HIVER**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre à avril*  
Fruit : moyen, rouge. Chair tendre, très sucrée, teintée de rose sous la peau. Bonne.

## **CALVILLE ROUGE D'OULLINS**

*Maturité : début octobre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen à gros, rouge pourpre. Chair tendre, juteuse, sucrée, parfumée. Bonne.

## **CANNELLE**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit, moyen, jaune terne lavé et strié de rouge. Chair fine, tendre, très sucrée, parfumée. Bonne à très bonne cuite.

## **CARDINAL ROUGE**

*Maturité : septembre Conservation : novembre*  
Fruit: moyen à gros, jaune entièrement lavé et strié de rouge foncé. Chair sucrée, acidulée, parfumée. Excellente pomme à couteau.

## **CARRE D'HIVER**

*Maturité : mi-octobre Conservation : avril*  
Fruit : moyen, jaune verdâtre, lavé de rouge à l'insolation. Chair tendre, juteuse, sucrée, parfumée. Assez bonne.

## **CASSOU**

*Maturité : mi-octobre Conservation : avril*  
Fruit : gros vert lavé de rouge à l'insolation. Chair blanc-jaunâtre, croquante, juteuse, sucrée. Extra cuite.

## **CHAILLEUX**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, jaune lavé de rouge, marbré de fauve. Chair fine, tendre, sucrée, très parfumée. Savoureuse.

## CHARDEN

*Maturité : fin septembre Conservation : avril*  
Fruit : gros jaune. Chair fine, croquante, juteuse, très sucrée. Extra.

## CHATAIGNIER

*Maturité : mi-octobre Conservation : mars*  
Fruit : moyen, jaune verdâtre lavé de rouge à l'insolation. Chair blanche, sucrée. Assez bonne crue et très bonne cuite.

## CHOPINE (Bouche cul)

*Maturité : fin septembre Conservation : mars*  
Fruit : moyen, vert jaunâtre lavé de rouge à l'insolation. Chair mi-tendre, acidulée, sucrée, peu parfumée. A préférer cuite.

## CHRISTOPHE

### MANQUE D'INFORMATION



## CINQ COTES

*Maturité : début octobre Conservation : mars*  
Fruit : moyen, côtelé, jaune verdâtre. Chair sucrée, parfumée. Bonne.

## CLAIRETTE

*Maturité : mi-octobre Conservation : Avril*  
Fruit : petit, vert parsemé de grosses lenticelles blanches. Chair croquante, sucrée, parfumée. Bonne.

## CLARON

*Maturité : début octobre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, vert presque entièrement lavé de rouge. Chair blanche, juteuse, sucrée, parfumée. Assez bonne à bonne.

## CŒUR DE BŒUF

*Maturité : début septembre Conservation : fin novembre*  
Fruit : moyen à gros, allongé, jaune verdâtre strié de pourpre. Assez bonne.

## COLAPUIS

*Maturité : novembre Conservation : mars*  
Fruit : moyen, asymétrique, jaune strié de rouge. Chair blanche, fine, juteuse, sucrée, parfumée. Bonne.

## COQUETTE

*Maturité : mi-septembre Conservation : mars*  
Fruit : petit, aplati, jaune verdâtre. Chair très dense, parfumée, peu sucrée. Bonne à croquer et cuite.

## COURT PENDU GRIS

*Maturité : mi-octobre Conservation : avril*  
Fruit : moyen à gros, verdâtre marbré de gris. Chair jaune verdâtre, sucrée, acidulée et parfumée. Bonne crue et cuite.

## CONARD (Conrad)

*Maturité : août Conservation : octobre*  
Fruit : gros, rond ou conique, entièrement rouge. Chair blanche, croquante, moyennement juteuse, ferme. Bonne.

## COX'S ORANGE

*Maturité : début septembre Conservation : novembre*  
Fruit : moyen, jaune lavé et strié de rouge. Chair fine, tendre, sucrée, légèrement acidulée. Extra.

## CRAMOISIE DE GASCOGNE

*Maturité : début octobre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen à gros, rouge violacé. (Floraison rose). Chair blanche, croquante, sucrée, juteuse. Bonne en septembre.

## CRAVET ROUGE

*Maturité : fin septembre Conservation : mars*  
Fruit : vert foncé devenant jaune verdâtre avec stries fauves. Chair jaunâtre, ferme, croquante, peu sucrée. A cuire.

## CROQUE

*Maturité : fin septembre Conservation : février*  
Fruit : moyen, jaune verdâtre, striée de carmin. Chair fine et tendre, acidulée, sucrée. Superbe à croquer extra en pâtisserie.

## CUSSET

*Maturité : octobre Conservation : janvier*  
Fruit : gros, jaune citron. Chair tendre, juteuse, sucrée, peu parfumée. Assez bonne.

## DALINSWEET

*Maturité : fin octobre Conservation : mai*  
Fruit : bicolore, rouge violet lavé sur fond jaune. Chair très ferme, juteuse et très sucrée,

## DALIREINE

*Maturité : octobre Conservation : février*  
Fruit : très rouge sur fond vert-jaune. Chair ferme, sucrée, très acidulée. Très bon gustatif.

## DE GRAINE

*Maturité : mi-septembre Conservation : février*  
Fruit : petit à moyen, jaune strié de violacé, ponctué de lenticelles blanches. Chair blanche, très juteuse. Assez bonne.

## DE L'ESTRE

*Maturité : fin octobre Conservation : avril*  
Fruit : calibre moyen, jaune verdâtre légèrement marbré de fauve. Chair sucrée, acidulée, très juteuse, très parfumée. Bonne.

## DELBARESTIVALE

*Maturité : mi-août Conservation : septembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune strié de rouge. Chair croquante, sucrée, fine, parfumée. Extra.

### **DELBAR JUBILE**

*Maturité : fin septembre Conservation : février*  
Fruit : moyen à gros, jaune lavé strié de rouge. Chair acidulée, sucrée, mi-tendre, parfum agréable. Bonne.

### **DE TENDRE**

*Maturité début septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen jaune paille lavé de rose, strié de rouge. Chair fine, sucrée, peu juteuse, très parfumée. Bonne.

### **DOUBLE BON POMMIER**

*Maturité : mi-septembre Conservation : février*  
Fruit : gros, jaune plaqué et strié de rouge foncé. Chair croquante, ferme, juteuse. Assez bonne.

### **DOUBLE ROSE**

*Maturité : mi-septembre Conservation : avril*  
Fruit : moyen, jaune entièrement lavé de rouge orangé. Chair ferme, juteuse, sucrée, très parfumée. Assez bonne.

### **DOUCE DE HOLLANDE**

*Maturité: septembre Conservation : novembre*  
Fruit : moyen, jaune presque entièrement lavé de rose. Chair tendre, sucrée, parfumée. Bonne.

### **DOUCE DE PONT**

*Maturité : fin septembre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, jaune verdâtre légèrement marbré de fauve. Chair croquante, fine, fondante, juteuse. Bonne.

### **DOUX ARGENT**

*Maturité : fin-septembre Conservation : février*  
Fruit : moyen à gros, jaune lavé de rose à l'insolation. Chair juteuse, sucrée, légèrement acidulée. Bonne.

### **DOUX VERT DE CARROUGE**

*Maturité : mi-octobre Conservation : novembre*  
Fruit : moyen, jaune lavé de rouge clair et fouetté de rouge. Chair fine, très sucrée, parfumée, douce. Pomme à cidre

### **DRAP D'OR**

*Maturité : mi-septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, jaune lavé de rouge et marbré de fauve. Chair fine, tendre, parfumée. Bonne.

### **FAUROT**

*Maturité : mi-septembre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen à gros, rouge. Chair croquante, acidulée. Bonne.

### **FENOUILLET GRIS**

*Maturité : fin-septembre Conservation : mars*  
Fruit petit, jaune grisâtre marbré de fauve. Chair ferme, très tendre, parfum anisé. Bonne.

### **FEUILLOUX**

*Maturité : mi-septembre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, jaune lavé de rouge vif à l'insolation. Chair mi-tendre, juteuse, sucrée et parfumée. Bonne.

### **FRAISE**

*Maturité : fin août Conservation : fin septembre*  
Fruit : gros, jaune presque entièrement lavé de rouge. Chair tendre, sucrée. Assez bonne.

### **FRAMBOISE D'ÉTÉ**

*Maturité : début septembre Conservation : octobre*  
Fruit : gros, jaune presque entièrement lavé et strié de rouge. Chair tendre, sucrée, parfumée. Bonne.

### **FRANC ROUGEAU**

*Maturité : octobre Conservation : janvier*  
Fruit : petit à moyen, jaune lavé de rouge rose à l'insolation. Chair parfumée, ferme, peu juteuse. Bonne.

### **FRELASSE**

#### **MANQUE D'INFORMATION**



### **FREMY**

*Maturité : début octobre Conservation : avril*  
Fruit : gros, jaune verdâtre marbré de fauve. Chair dense, mi-tendre. Bonne.

### **FRIANDISE**

*Maturité : mi-septembre Conservation : novembre*  
Fruit : moyen, très allongé, jaune presque entièrement lavé de carmin foncé, marbré de fauve. Chair fine, tendre, parfumée, sucrée, acidulée. Extra.

### **FUSTIERE**

*Maturité : mi-septembre Conservation : novembre*  
Fruit : moyen, tronconique, rouge sur fond jaune. Chair juteuse, sucrée, très parfumée. Bonne.

### **GALEUSE**

*Maturité : début septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, jaune lavé et strié de rouge à l'insolation. Chair tendre, assez juteuse. Assez bonne. Excellente cuite,

### **GAULOISE**

*Maturité : mi-août Conservation : Septembre*  
Fruit : moyen, jaune. Chair tendre, sucrée. Assez bonne.

### **GEANTE D'EXPOSITION**

*Maturité : début septembre Conservation décembre*  
Fruit : énorme, jaune lavé de rouge. Chair tendre, sucrée.

### **GELADE**

*Maturité : début septembre Conservation : fin novembre*  
Fruit : petit à moyen, tronconique, jaune verdâtre.

## GENSON

### MANQUE D'INFORMATION



## GISCONDETTE

*Maturité : mi-octobre      Conservation : février*  
Fruit : moyen, jaune. Chair ferme, sucrée, légèrement acidulée, bonne à cuire.

## GLACE

*Maturité : fin septembre      Conservation : avril*  
Fruit : moyen, tronconique, jaune verdâtre. Chair croquante, ferme, légèrement acidulée. Bonne.

## GRAIN D'OR

*Maturité : mi-septembre      Conservation : décembre*  
Fruit : petit à moyen, jaune d'or marbré de brun gris, parsemé de points roux. Chair mi-tendre, fine, très sucrée, acidulée. Bonne.

## GRAND ALEXANDRE

*Maturité : début septembre      Conservation : octobre*  
Fruit : énorme, jaune verdâtre lavé de carmin à l'insolation. Chair fine, sucrée, acidulée, très juteuse. De première qualité.

## GRAND MERE

*Maturité : fin septembre      Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, jaune terne marbré de fauve. Chair ferme, sucrée. Bonne. Très bonne pour la cuisson.

## GRAVENSTEIN

*Maturité : début septembre      Conservation : fin octobre*  
Fruit : moyen, jaune foncé lavé de rouge. Chair fine, tendre, sucrée, parfumée. Considérée comme une des meilleures variétés.

## GRELOT

*Maturité : mi-septembre      Conservation : novembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune clair lavé, strié de rose et de rouge. Chair tendre, un peu spongieuse. Très bonne cuite et pour le jus.

## GRILLOT

*Maturité : octobre      Conservation : fin mars*  
Fruit : moyen, jaune lavé de rose à l'insolation. Chair juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. Assez bonne.

## GRIVE ROUGE

*Maturité : mi-août      Conservation : septembre*  
Fruit : moyen, jaune strié de rouge. Chair mi-tendre, légèrement, acidulée. Bonne.

## GROS API

*Maturité : mi-octobre      Conservation : avril*  
Fruit : petit jaune verdâtre lavé de rouge. Chair croquante, acidulée, parfumée. Bonne.

## GROSEILLE

*Maturité : début septembre      Conservation : novembre*  
Fruit assez gros, jaune citron lavé de rose à l'insolation. Chair ferme, croquante, assez parfumée. Bonne.

## GROS HOPITAL (reinette de Bailleul)

*Maturité : début septembre      Conservation : avril*  
Fruit : moyen à gros, jaune terne marbré de fauve. Chair dense, tendre, très parfumée. Assez bonne.

## GROS LOCARD

*Maturité : fin septembre      Conservation : février*  
Fruit : moyen, jaune verdâtre. Chair mi-fine, très juteuse, sucrée, un peu acidulée. Assez bonne.

## GROSSE DE CHIRAC

*Maturité : fin septembre      Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, jaune strié de rouge. Chair tendre, sucrée. Bonne.

## GROSSE SAINT CLEMENT

*Maturité : mi-septembre      Conservation : décembre*  
Fruit : moyen à gros, fond verdâtre, lavé de gris. Chair fine, compacte, mi-tendre. Bonne.

## GROUGNOT

*Maturité : octobre      Conservation : mars*  
Fruit : petit, jaune lavé de rouge orangé. Chair fine, ferme, juteuse, très parfumée, sucrée, acidulée. Bonne.

## HENRI DUMONT

*Maturité : octobre      Conservation : janvier*  
Fruit : petit à moyen, jaune terne lavé de rouge. Chair ferme, très agréable, sucrée avec modération, parfumée. Bonne.

## JACQUES LABEL

*Maturité : fin septembre      Conservation : décembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune doré parsemé de petites lenticelles brunes. Chair tendre, juteuse, acidulée. Bonne cuite.

## JALAY

*Maturité : fin septembre      Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, tronconique, jaune. Chair mi-tendre, acidulée.

## JAMES GRIEVE

*Maturité : mi-août      Conservation : septembre*  
Fruit : moyen, rouge. Chair savoureuse, juteuse. Bonne.

## JEANNE HARDY

*Maturité : début septembre      Conservation : novembre*  
Fruit : énorme, jaune lavé et strié de rouge. Chair mi-tendre, sucrée, acidulée. Bonne.

## JOLY BOIS BALTET (JOLIBOIS)

*Maturité : début décembre      Conservation : mai*  
Fruit : moyen, jaune paille, lavé de rouge à l'insolation, strié de rouge plus foncé. Chair mi-croquante, blanche avec tendance verdâtre, très sucrée, juteuse et parfumée

## LA CLERMONTOISE

*Maturité : mi-septembre      Conservation : janvier*  
Fruit : moyen à gros, vert jaunâtre. Chair croquante, sucrée, parfumée.  
Bonne.

## LAMAISON

### MANQUE D'INFORMATION



## LA NATIONALE

*Maturité : fin septembre      Conservation : avril*  
Fruit : gros, jaune verdâtre strié de rouge marbré de fauve. Chair fine, tendre très parfumée. Bonne à croquer et cuite.

## MADELEINE

*Maturité : début août      Conservation : fin août*  
Fruit : moyen, jaune-verdâtre lavé et strié de rose. Chair tendre, fine, sucrée, acidulée. Bonne.

## MADELEINE BLANCHE

*Maturité : début août      Conservation : fin août*  
Fruit : moyen, blanc lavé et strié de rose. Chair tendre, fine, peu sucrée, acidulée. Bonne.

## MARIE MADELEINE

*Maturité : début août      Conservation : début septembre*  
Fruit : petit à moyen, jaune d'or un peu verdâtre. Chair jaunâtre, ferme, croquante, sucrée, parfumée. Bonne.

## MELROSE

*Maturité : début octobre      Conservation : avril*  
Fruit : moyen à gros, rouge. Chair croquante, sucrée, acidulée, parfumée. Bonne.

## MENAGERE

*Maturité : mi-septembre      Conservation : décembre*  
Fruit : gros, jaune terne. Chair blanche, peu fine, tendre, légèrement sucrée, peu parfumée. Pomme à tarte.

## MOUCHETE

*Maturité : fin septembre      Conservation : mi-décembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune terne parsemé de grosses lenticelles noires. Chair tendre, parfumée, sucrée. Bonne

## MUSEAU DE LIEVRE

*Maturité : mi-octobre      Conservation : février*  
Fruit : petit, allongé, jaune, légèrement lavé et strié de rouge. Chair fine, sucrée, très parfumée. Assez bonne.

## MUSEAU DE LIEVRE ROUGE

*Maturité : début octobre      Conservation : mars*  
Fruit : moyen, allongé, jaune, fortement lavé et strié de rouge. Chair fine, sucrée, très parfumée. Assez bonne.

## NEZ DE VEAU

*Maturité : mi-septembre      Conservation : décembre*  
Fruit : énorme, difforme, jaune-verdâtre. A cuire.

## NOUVELLE EUROPE

*Maturité : début septembre      Conservation : fin octobre*  
Fruit : moyen, rouge. Chair mi-tendre, sucrée, parfumée. Assez bonne.

## OLERON

*Maturité : mi-octobre      Conservation : mars*  
Fruit : moyen à gros, jaune lavé de rose. Chair sucrée et parfumée. Bonne.

## ONTARIO

*Maturité : mi-octobre      Conservation : mars*  
Fruit : calibre moyen à gros, jaune verdâtre, lavé de rose à l'insolation. Chair croquante, fine, légèrement acidulée. Bonne.

## ORIOLE

*Maturité : septembre      Conservation : décembre*  
Fruit : calibre moyen, jaune strié, lavé de rouge. Chair sucrée, acidulée. Bonne à croquer et cuite.

## PARADIS

*Maturité : août      Conservation : fin août*  
Fruit : petit, jaune, légèrement rosé à l'insolation. Chair tendre, dense, juteuse, sucrée.

## PARISIENNE

*Maturité : mi-septembre      Conservation : janvier*  
Fruit : petit, gris-brun. Chair fine, croquante, parfumée. Bonne.

## PATENTEE

*Maturité : début octobre      Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, jaune lavé de rose à l'insolation, Chair fine et blanche, juteuse, sucrée, acidulée. Bonne à très bonne.

## PATTE DE LOUP

*Maturité : début mi-octobre      Conservation : avril*  
Fruit : petit, gris fauve, Chair croquante, juteuse, sucrée, très parfumée, Extra.

## PEPIN DE BOURGUEIL

*Maturité : janvier à mars      Conservation : avril*  
Fruit moyen à assez gros, à chair blanche à jaunâtre, peu juteuse, croquante, parfumée, légèrement sucrée, bien acidulée. Passable à bonne crue, excellente cuite. Très bonne pour la pâtisserie

## PERASSE DE NAY

*Maturité : début octobre      Conservation : décembre*  
Fruit : gros, difforme, gris fauve, Chair dense, dure, juteuse, acide, sucrée, sans amertume.

## PIERRE ROUGE

*Maturité : mi-octobre      Conservation : mars*  
Fruit : petit à moyen, aplati, jaune pâle lavé de rouge à l'insolation. Chair ferme, sucrée, parfumée. Excellente cuite,

## PIERRE VERTE

*Maturité : mi-octobre      Conservation : mars*  
Fruit : petit à moyen, aplati, jaune pâle lavé de rouge à l'insolation Chair ferme, sucrée, parfumée. Excellente cuite.

## PIGEONNET

*Maturité : septembre      Conservation : février*  
Fruit : Moyen, allongé, jaune entièrement lavé de rouge violacé. Chair ferme, croquante, peu parfumée. Bonne.

## PINEAU DE VILLENEUVE

*Maturité : fin septembre      Conservation : décembre*  
Fruit gros, tronconique, vert jaunâtre lavé de rose à l'insolation. Chair ferme, juteuse, acidulée, sucrée. Bonne.

## PLATE ROSE

*Maturité : mi-octobre      Conservation : mars*  
Fruit petit à moyen, aplati, vert jaunâtre lavé de rose à l'insolation. Chair ferme, croquante,

## POELLON

### MANQUE D'INFORMATION



## POMELETTE

*Maturité : octobre      Conservation : janvier*  
Fruit : moyen. Chair ferme, sucrée, acidulée, juteuse. Bonne.

## POMME BARRIQUE

*Maturité : fin août      Conservation : septembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune lavé et strié de rouge : Chair croquante, sucrée, juteuse, parfumée. Bonne.

## POMME DE BOIS

### MANQUE D'INFORMATION



## POMME CLOCHE

*Maturité : septembre      Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, jaune, en forme de cloche. Chair croquante, juteuse, sucrée, agréablement acidulée. Bonne.

## POMME A COTES

*Maturité : fin septembre      Conservation : décembre*  
Fruit : assez gros, conique à contour irrégulier, jaune. Chair blanc jaunâtre, tendre, juteuse, sucrée, parfumée.

## POMME DE COUDRE

Fruit : Petit à moyen, Epiderme jaune à maturité, lavé orange. Variété implantée dans le Maine .Peu sensible aux maladies, de table et à cuire

## POMME DALLE

### MANQUE D'INFORMATION



## POMME DE DAME

*Maturité : août      Conservation : fin août*  
Fruit : énorme. A CUIRE.

## POMME DIEU

*Maturité : fin octobre      Conservation : mai*  
Fruit : moyen à gros, jaune lavé de rouge à l'insolation. Chair blanche, fine, juteuse. Bonne,

## POMME DE FER

*Maturité : octobre      Conservation : fin décembre*  
Fruit : moyen, de forme arrondie à allongée, irrégulière. Chair acide, très dure, juteuse, assez goûtée. Très bonne conservation.

## POMME FOUGERE

*Maturité : octobre      Conservation : mars*  
Fruit : moyen, rouge foncé. Chair croquante, peu sucrée, assez bonne.

## POMME DE GUILLEVIC

*Maturité : fin octobre*  
Fruit : acidulé. La reine de la pomme à cidre.

## POMME D'ILE

*Maturité : septembre      Conservation : décembre-janvier*  
Fruit : moyen, conique, jaune verdâtre lavé de rose à l'insolation, Chair blanche, fine, un peu acidulée, assez bonne,

## POMME LAGOURGUE

*Maturité : début octobre      Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, rouge violacé. Chair croquante, sucrée, acidulée.

## POMME MARECHAL (MONSIEUR)

*Maturité : fin septembre      Conservation : mars*  
Fruit : moyen, tronconique, jaune verdâtre légèrement marbré de fauve. Chair fine, sucrée. Bonne.

## **POMME MATE**

*Maturité : fin septembre Conservation : mars*  
Fruit : petit, jaune terne marbré de fauve, Chair tendre, sucrée, parfumée. Bonne.

## **POMME NOIRE**

*Maturité : début octobre Conservation : janvier*  
Fruit : gros rouge violacé. Chair ferme, peu sucrée, acidulée, peu parfumée.

## **POMME ORANGE**

*Maturité : fin septembre Conservation : février*  
Fruit : moyen, légèrement côtelé, jaune orangé. Chair fine, mi-tendre, sucrée, acidulée, parfumée. Bonne.

## **POMME PAIE**

*Maturité : fin août Conservation : octobre*  
Fruit : moyen, fond vert lavé de rouge. Chair juteuse, très parfumée, sucrée. Bonne.

## **POMME PINGE**

*Maturité : début septembre Conservation : novembre*  
Fruit : moyen, vert jaunâtre lavé de rose à l'insolation. Chair tendre, un peu spongieuse, sucrée.

## **POMME DE PRIME**

*Maturité : automne et hiver*  
Fruit : jaune paille lavé de rose à l'insolation. Chair blanche, tendre, peu sucrée, juteuse et parfumée.

## **POMME REINE (la REINE)**

*Maturité : automne et hiver*  
Fruit : jaune paille presque totalement recouvert de rouge, strié de rouge et jaune. Chair blanche, tendre, sucrée, juteuse et parfumée.

## **POMME DE ROSE**

*Maturité : septembre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, jaune paille lavé et strié de rouge-rose. Chair fine, très sucrée, acidulée, parfumée. Bonne,

## **POMME ROUSSE**

*Maturité : novembre Conservation : décembre à mai*  
Fruit : moyen de forme conique trapue, élargie à la base, la pomme ressemble à une poire. Chair blanche douce, serrée, sucrée. La variété est meilleure cuite que crue.

## **POMME DE SORE**

*Maturité : début novembre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, cylindrique, côtelé sur toute la hauteur. Chair très blanche, tendre, très juteuse, mi-sucrée à sucrée, légèrement acidulée, parfumée, agréable, de bonne conservation.

## **POMMIER MELON**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit moyen à gros, jaune, rosé à l'insolation, lenticelles marron. Chair : blanc jaunâtre, tendre, acidulée, légèrement sucrée, juteuse.

## **POUZAC**

*Maturité : mi-octobre Conservation : avril*  
Fruit moyen à gros, vert jaunâtre strié de rouge parsemé de grosses lenticelles blanches. Chair croquante, très juteuse. A CUIRE.

## **RACINE BLANCHE**

*Maturité : fin septembre Conservation : février*  
Fruit : petit à moyen, lavé de rose à l'insolation. Chair croquante, très juteuse. A CUIRE.

## **RACINE ROUGE**

*Maturité : fin septembre Conservation : mars*  
Fruit : moyen, conique, jaune paille lavé et strié de rouge. Chair mi-tendre, peu sucrée, parfumée. Bonne.

## **RADOUX**

*Maturité : fin septembre Conservation : mars*  
Fruit : gros, rouge vif. Chair très blanche, sucrée-acidulée. Assez bonne.

## **RAIMBAULT (RAMBAULT)**

*Maturité : mi-août Conservation : fin septembre*  
Fruit : énorme, jaune strié de rouge. Chair mi-tendre, sucrée. Assez bonne.

## **RAMANE**

*Maturité : fin septembre Conservation : janvier*  
Fruit : petit à moyen, jaune parsemé de marbrures irrégulières fauve, face rosée à l'insolation. Chair croquante, sucrée, très parfumée. Extra.

## **RAMBOUR D'ÉTÉ**

*Maturité : début septembre Conservation : octobre*  
Fruit : gros, jaune strié de carmin. Chair mi-tendre, sucrée et acidulée.

## **RAMBOUR D'HIVER**

*Maturité : fin septembre Conservation : février*  
Fruit : gros, jaune strié de carmin. Chair fine, tendre, sucrée et acidulée.  
Pomme meilleure cuite.

## **RAMBOUR PAPELEU**

*Maturité : septembre-octobre Conservation : mars*  
Fruit gros à très gros de forme conique, jaune strié de rouge. Chair ferme, croquante, sucrée, acidulée, parfumée. Très bonne.

## **RAVAILLAC**

*Maturité : octobre Conservation : décembre-janvier*  
Fruit : petit à moyen, jaune paille strié de rouge. Chair fine, juteuse, peu sucrée, peu parfumée. Surtout pomme à cuire ou pour le cidre.

## **REAU**

*Maturité : octobre Conservation : février*  
Fruit : moyen, jaune paille lavé et strié de rouge. Chair mi-fine, sucrée, parfumée. Bonne.

## **REDONDELLE**

*Maturité : décembre Conservation : mars*  
Fruit : petit, jaune verdâtre, Chair dense, ferme, peu sucrée. Assez bonne.

## **RED SPUR**

*Maturité : fin septembre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, rouge violacé. Chair verte, croquante, parfumée, sucrée. Extra.

## **REINETTE ANANAS**

*Maturité : début septembre Conservation : décembre*  
Fruit : petit, jaune d'or parsemé de grosses lenticelles brunes. Chair fine, dense, mi-tendre, sucrée, parfumée. Bonne.

## **REINETTE BLANC (canada blanc)**

*Maturité : octobre Conservation : février*  
Fruit : moyen, jaunet lavé de rouge.  
Chair jaune verdâtre, fine, très tendre, très juteuse, parfumée, acidulée.

## **REINE DES REINETTES**

*Maturité : fin août Conservation : novembre*  
Fruit : moyen, jaune lavé de fauve-orange et de rouge clair. Chair tendre, sucrée, parfumée, moelleuse. Extra.

## **REINETTE D'AMBOUNE**

*Maturité : fin octobre Conservation : juin*  
Fruit : gros, côtelé, jaune verdâtre rosé à l'insolation.  
Chair tendre, sucrée, acidulée, très parfumée. Bonne.

## **REINETTE D'ANJOU**

*Maturité : début octobre Conservation : mars*  
Fruit : gros, vert clair, amplement lavé de rouge brun parsemé de tâches fauves. Chair fine, mi-tendre, très juteuse, parfumée. Bonne.

## **REINETTE D'ARMORIQUE**

*Maturité : octobre Conservation : avril*  
Fruit : petit à moyen, jaune d'or teinté de rouge et marbré de fauve. Chair ferme, croquante, juteuse, sucrée. Bonne qualité gustative.

## **REINETTE BAILLEUL (gros hôpital)**

*Maturité : novembre Conservation : mars*  
Fruit : moyen à gros, lavé de rouge orangé et fortement taché de rouge. Chair ferme, juteuse, peu sucrée, acidulée. Bonne pour la pâtisserie.

## **REINETTE BERGAMOTTE**

*Maturité : mi-septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, rond, sans cuvette pédonculaire, vert jaunâtre. Assez bonne.

## **REINETTE CANADA BLANCHE**

*Maturité : octobre Conservation : février*  
Fruit : gros à très gros, jaune verdâtre légèrement lavé de rose. Chair fine, tendre, sucrée, très acidulée. Bonne en pâtisserie.

## **REINETTE CANADA GRISE**

*Maturité : fin septembre Conservation : mars*  
Fruit : moyen à gros, fond verdâtre lavé de gris. Chair fine, compacte, croquante, très juteuse, parfumée. Bonne.

## **REINETTE CANADA ROUGE**

*Maturité : mi-septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, fond jaune lavé de rouge. Chair fine, compacte, parfumée. Assez bonne

## **REINETTE DE CAUX**

*Maturité : mi-septembre Conservation : février*  
Fruit : moyen à gros, jaune lavé et strié de rouge. Chair croquante, très juteuse, sucrée, parfumée. Très bonne.

## **REINETTE CHENEE**

*Maturité : octobre Conservation : février*  
Fruit : moyen, jaune doré lavé de rouge orangé. Chair ferme, sucrée, très parfumée, très juteuse. Assez bonne.

## **REINETTE CLOCHARD**

*Maturité : début octobre Conservation : mai*  
Fruit : moyen, fond vert jaunâtre. Chair fine, dense, juteuse, sucrée, légèrement acidulée, très parfumée. Très bonne.

## **REINETTE CUL CREUX**

*Maturité : début décembre Conservation : fin mars*  
Fruit : moyen, fond jaune verdâtre à jaune grisâtre. Chair blanche, ferme, sucrée, peu juteuse. Bonne.

## **REINETTE DE CUZY**

*Maturité : début octobre Conservation : février*  
Fruit : moyen à gros, jaune lavé de rouge brique à l'insolation.  
Chair fine, tendre, bien sucrée, parfumée. Bonne.

## **REINETTE DE LA ROCHELLE**

*Maturité : septembre Conservation : février*  
Fruit : petit à moyen, jaune lavé de rouge orangé parsemé de lenticelles blanches. Chair mi-tendre, sucrée. Assez bonne.

## **REINETTE DANIEL**

*Maturité : début octobre Conservation : mars*  
Fruit : moyen à gros, jaune d'or moucheté de brun fauve. Chair fine, croquante, sucrée, parfumée. Assez bonne.

## **REINETTE DESCADRE**

*Maturité : hiver Conservation : janvier*  
Fruit : gros, jaune d'or marbré de fauve. Chair tendre, juteuse, acidulée, agréablement parfumée. Bonne.

## **REINETTE DE DOUE**

*Maturité : mi-octobre Conservation : mars*  
Fruit : énorme, jaune nuancé de vert, parsemé de points bruns. Chair tendre, très acidulée, sucrée. Assez bonne.

## **REINETTE DOREE**

*Maturité : début octobre Conservation : mars*  
Fruit : petit, jaune doré légèrement carmin à l'insolation. Chair fine, juteuse, très sucrée. Bonne.

## **REINETTE DUBUISSON**

*Maturité : début octobre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, jaune clair parsemé de lenticelles brun fauve. Chair blanc-jaunâtre, douce, sucrée. Bonne.

### **REINETTE D'Espagne**

*Maturité : octobre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen à gros, jaune paille piqueté de lenticelles grises. Chair assez fine, sucrée, juteuse, peu acidulée.

### **REINETTE DE France**

*Maturité : octobre Conservation : mars*  
Fruit : petit à moyen, jaune pâle lavé de rouge. Chair juteuse, ferme, délicieusement acidulée. Bonne à croquer, extra cuite.

### **REINETTE FRANCHE**

*Maturité : octobre Conservation : mars*  
Fruit : moyen à gros, jaune pâle lavé de brun à l'insolation. Chair fine, très sucrée, acidulée, très parfumée. Bonne.

### **REINETTE GRISE**

*Maturité : fin septembre Conservation : janvier*  
Fruit : gros à fond vert presque entièrement lavé de fauve. Chair fine, très sucrée, acidulée, très parfumée. Bonne.

### **REINETTE GRISE DE GRAND FAYE**

*Maturité : fin novembre Conservation : février*  
Fruit : moyen à gros, marron-vert maculé d'orange à l'insolation. Chair fine, tendre, peu acidulée, sucrée. Bonne.

### **REINETTE GRISE DE SAINTONGE**

*Maturité : fin octobre Conservation : mars*  
Fruit : moyen, gris verdâtre ponctué de lenticelles. Chair ferme, peu juteuse, sucrée. Bonne.

### **REINETTE JULES LABITTE**

*Maturité : octobre Conservation : février*  
Fruit : gros, vert jaunâtre. Chair croquante, fine, très parfumée. Bonne.

### **REINETTE DE Luxembourg**

*Maturité : octobre Conservation : février*  
Fruit : moyen à gros, vert jaunâtre, de forme conique. Chair de couleur verdâtre ou blanc jaunâtre, ferme sucrée, peu d'acidité.

### **REINETTE DU MANS**

*Maturité : octobre Conservation : février à juin*  
Fruit : moyen, jaune ponctué de brun. Chair fine, croquante, sucrée, parfumée et savoureuse.

### **REINETTE MARTIN**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, jaune terne. Chair mi-tendre, sucrée, parfumée. Bonne.

### **REINETTE MUSQUEE**

*Maturité : novembre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, jaune grisâtre lavé de rouge. Chair mi-ferme, très sucrée, dénuée d'acidité. Saveur anisée. Bonne.

### **REINETTE DE NANTES**

*Maturité : fin octobre Conservation : de novembre à mars*  
Fruit : gros, plus large que haut, vert piqueté de blanc et lavé de rouge violacé. Chair blanche, plutôt tendre, légèrement croquante, Assez bonne crue, excellente en pâtisserie,

### **REINETTE D'ORLEANS**

*Maturité : octobre Conservation : février*  
Fruit : moyen à gros, jaune lavé de rouge ponctué de gris à l'insolation. Chair mi-tendre, très sucrée, délicatement acidulée et parfumée. Bonne.

### **REINETTE DE PARMENTIER**

*Maturité : octobre Conservation : février*  
Fruit : gros, jaune voilé de gris fauve. Chair ferme, sucrée, juteuse, acidulée. Très bonne.

### **REINETTE PEPIN DE BOURGUEIL**

*Maturité : fin septembre Conservation : mars*  
Fruit : moyen à gros, vert-jaune lavé de rose. Chair croquante, parfumée, peu sucrée, acidulée. Extra cuite.

### **REINETTE ROUGE**

*Maturité : hiver Conservation : mars*  
Fruit : moyen, jaune orangé lavé de rouge vif à l'insolation. Chair croquante, très sucrée, très parfumée. Très bonne.

### **REINETTE TRES TARDIVE**

*Maturité : octobre Conservation : avril*  
Fruit : moyen, jaune clair strié de fauve. Chair fine et tendre, sucrée, acidulée, bien parfumée. Bonne.

### **REINETTE TRIUTEE**

*Maturité : octobre Conservation : mars*  
Fruit : moyen à gros, fond jaune sale parsemé de points grisâtres. Chair tendre, très sucrée, parfumée. Bonne.

### **RIVAL**

*Maturité : novembre Conservation : mars*  
Fruit : petit à moyen, de forme arrondie, peau assez rugueuse à fond jaune tacheté de rouge. Chair jaune, assez ferme, très sucrée et parfumée. Qualité première.

### **RIVIERE**

*Maturité : décembre Conservation : février*  
Fruit moyen, de forme tronconique, jaune paille lavé de rouge, strié de rouge plus foncé à l'insolation. Chair jaunâtre, tendre, sucrée, parfumée. Assez bonne.

### **ROSE AIGRE**

*Maturité : septembre Conservation : décembre*  
Fruit : gros, jaune or lavé de rose. Chair fine, juteuse, sucrée, parfumée. Assez bonne.

### **ROSE DE BENAUGE**

*Maturité : novembre Conservation : avril*  
Fruit : moyen à gros, jaune paille strié de rouge pourpre. Chair tendre, peu juteuse, sucrée. Assez bonne.

## ROUGE D'HERIC

MANQUE D'INFORMATION



## ROUGE MARTRANGE

*Maturité : novembre Conservation : janvier*

Fruit : assez gros à gros, un peu asymétrique, vert pâle lavé de rouge foncé et strié de rouge violacé. Chair blanche, juteuse, légèrement parfumée, sucrée, Assez bonne, excellente en pâtisserie.

## ROUGE DE RENNES

*Maturité : début octobre Conservation : février*

Fruit : moyen à gros, rouge. Chair croquante, ferme, parfumée. Bonne.

## ROUSSETTE DE CUIR (royal russet)

*Maturité : décembre Conservation : mars*

Fruit : moyen, jaune grisâtre. Chair mi tendre, peu juteuse, acidulée. Bonne à croquer et à cuire.

## ROYALE D'ANGLETERRE

*Maturité : automne Conservation : février*

Fruit : moyen, jaune citron lavé de jaune orangé à l'insolation. Chair tendre, juteuse, sucrée, acidulée. Assez bonne.

## RUBIS

*Maturité : mi-septembre Conservation : avril*

Fruit : moyen, jaune entièrement lavé de rouge orangé. Chair ferme, juteuse, sucrée, parfumée. Assez bonne.

## SAINT BENOIT

MANQUE D'INFORMATION



## SANG DE BŒUF

*Maturité : novembre Conservation : février*

Fruit : gros, jaune d'or entièrement lavé de rouge-rose. Chair juteuse, sucrée, parfumée, peu acidulée. Assez bonne.

## SENATOR

*Maturité : novembre Conservation : février*

Fruit : moyen à assez gros, jaune lavé de rouge foncé. Chair très sucrée, très parfumée. Bonne à croquer.

## SERIGNE

*Maturité : fin septembre Conservation : janvier*

Fruit : moyen, jaune légèrement lavé de rose à l'insolation. Chair ferme, sucrée, acidulée. Bonne.

## SPAHON

*Maturité : mi-septembre Conservation : décembre*

Fruit : moyen à gros, fond vert lavé de rouge à l'insolation. Chair fondante, juteuse, acidulée. Pomme à cidre.

## SPARTAN

*Maturité : octobre Conservation : février*

Fruit : petit à moyen, rouge cramoisi semé de lenticelles blanches. Chair croquante, très sucrée, juteuse, peu acidulée, parfumée. Très bonne.

## TARDIVE PLATE DE LA CAILLÈRE

MANQUE D'INFORMATION



## TEINT FRAIS

*Maturité : octobre Conservation : janvier*

Fruit : Enorme, jaune clair entièrement lavé de rouge cerise à l'insolation. Chair croquante, sucrée, acidulée. Bonne.

## TRANSPARENTE BLANCHE

*Maturité : mi-juillet Conservation : début août*

Fruit : moyen, blanc-jaunâtre. Chair ferme, juteuse, acidulée. Bonne.

## TRANSPARENT DE CRONCELS

*Maturité : août Conservation : début septembre*

Fruit : gros, jaune-verdâtre. Chair verdâtre, fine, juteuse, sucrée. Bonne à croquer et à cuire.

## TRANSPARENT JAUNE

*Maturité : fin juillet Conservation : fin août*

Fruit : moyen à gros, blanc-jaunâtre. Chair croquante, sucrée, acidulée, parfumée. Bonne pour la cuisson.

## TROCHE

*Maturité : octobre Conservation : mars*

Fruit : moyen à gros, vert. Chair tendre, juteuse, peu sucrée, croquante. Assez bonne.

## TROMPE GELEE

*Maturité : mi-septembre Conservation : décembre*

Fruit : moyen, jaune verdâtre lavé de rose. Chair tendre, sucrée. Extra en confiture.

## VERITE

*Maturité : octobre Conservation : mars*

Fruit moyen à gros, jaune verdâtre strié de carmin. Chair fine, croquante, très parfumée, peu juteuse. Bonne.

## **VERNADE**

*Maturité : octobre Conservation : novembre à mars*

Fruit : moyen à gros, jaune paille légèrement plaqué de rose. Chair ferme, juteuse, très parfumée. Bonne.

## **WELLANT**

*Maturité : mi-septembre Conservation : février*

Fruit : rouge sombre avec des lenticelles marquées.

Chair sucrée, acidulée, juteuse et très aromatique.

## **WINTER BANANA**

*Maturité : octobre Conservation : mars*

Fruit : gros, fond jaune lavé de rouge brun. Chair tendre, juteuse, sucrée, peu acidulée. Bonne à très bonne.



## CATALOGUE DES POIRES

### **ABBE ADRIEN GREGOIRE**

*Maturité : mi-août Conservation : mi-octobre*  
Fruit : petit à moyen, jaune lavé de rose à l'insolation.  
Chair granuleuse, mi-tendre, sucrée.

### **ABBE FETEL**

*Maturité : mi-septembre Conservation : décembre*  
Fruit : gros, allongé, jaune d'or bronzé face rosée à l'insolation. Chair fine, mi-tendre, juteuse, sucrée. Très bonne.

### **ALEXANDRINE DOUILLARD**

*Maturité : mi-septembre Conservation : novembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune ponctué de rose à l'insolation. Chair blanche, fine, très sucrée. Bonne.

### **ALEXANDRINE DOUILLARD PANACHEE**

*Maturité : mi-septembre Conservation : novembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune ponctué de rose à l'insolation. Chair blanche, fine, très sucrée. Bonne.

### **ANDRE DESPORTES**

*Maturité : mi-août Conservation : fin septembre*  
Fruit : moyen, ventru, jaune verdâtre légèrement strié de fauve. Chair très fine, juteuse, fondante. Très bonne.

### **ANNA AUDUSSON**

*Maturité : fin novembre Conservation : janvier*  
Fruit : petit à moyen, ventru, vert jaunâtre ponctué de fauve. Chair fine, fondante, farineuse. A cuire.

### **ARTHUR CHEVREAU**

*Maturité : fin septembre Conservation décembre*  
Fruit : moyen, allongé, vert jaunâtre légèrement parsemé de fauve. Chair croquante, sucrée, juteuse. Bonne.

### **AUGUSTE GREVEAU**

*Maturité : début septembre Conservation : novembre*  
Fruit : petit à moyen, jaune verdâtre lavé de rose à l'insolation. Chair juteuse, sucrée.

### **BARONNE DE MELLO**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, ventru, jaune citron recouvert de fauve. Chair mi-fine, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée. Très bonne.

### **BELLE ANGEVINE**

*Maturité : mi-octobre Conservation : avril*  
Fruit : énorme, allongé, ventru, jaune verdâtre légèrement ponctué de fauve. Exclusivement à cuire.

### **BELLE DE BRUXELLES**

*Maturité : début septembre Conservation : fin octobre*  
Fruit : moyen à gros, sphérique, vert jaunâtre, ponctué et strié de roux. Chair mi-fine, fondante, sans pépins. Bonne.

### **BELLE GUERANDAISE**

*Maturité : fin août Conservation : fin octobre*  
Fruit : moyen, arrondi, jaune citron couvert de fauve. Chair blanche, fine, fondante, sucrée. Bonne.

### **BELLE DE JUIN**

*Maturité : début juillet Conservation : mi-juillet*  
Fruit : petit, jaune lavé de rose à l'insolation. Chair granuleuse, sucrée.

### **BELLE DE LIMOGES**

*Maturité : début octobre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, souvent très ventru, jaune clair lavé de rose à l'insolation. Chair fine, fondante, juteuse. Bonne.

### **BELLE POITEVINE**

*Maturité : octobre/novembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, allongé, coloré de vermillon à l'insolation. Chair fine, fondante, juteuse, sucrée, parfumée.

### **BELLISIME D'HIVER**

*Maturité : début octobre Conservation : avril*  
Fruit : gros, ventru, jaune ocre, très légèrement veiné de fauve. Très bonne en compote.

### **BERGAMOTE D'ÉTÉ**

*Maturité : début septembre Conservation : fin octobre*  
Fruit : moyen, vert pâle parsemé de points fauve. Chair mi-fine, fondante, sucrée, parfumée. Bonne.

### **BERGAMOTE ESPEREN**

*Maturité : octobre/novembre Conservation : mars/avril*  
Fruit : moyen, jaune verdâtre. Chair jaunâtre fine, fondante, juteuse, sucrée parfumée. Bonne.

### **BERGAMOTE DE PARTHENAY**

*Maturité: fin septembre Conservation : mars/avril*  
Fruit : gros à très gros, jaune parsemé de brun. Chair grossière sucrée. A cuire.

### **BEURRE D'AMANLIS**

*Maturité : août Conservation : septembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune verdâtre marbré de fauve. Chair blanche, fine, fondante, très juteuse, sucrée, acidulée. Bonne.

### **BEURRE D'ANGLETERRE**

*Maturité : fin septembre Conservation : fin novembre*  
Fruit : gros, allongé, vert jaunâtre. Chair fine, fondante, acidulée, sucrée. Assez bonne.

### **BEURRE D'ANJOU**

*Maturité : mi-septembre Conservation : février*  
Fruit : moyen, jaune verdâtre parfois bronzé. Chair mi-fine, tendre, juteuse, légèrement acidulée, sucrée. Bonne.

### **BEURRE D'ARENBERG**

*Maturité : fin septembre Conservation : février*  
Fruit : gros, ventru, irrégulier, jaune verdâtre. Chair fine, fondante, juteuse. Bonne.

### **BEURRE D'ASSOMPTION**

*Maturité : mi-août Conservation : début septembre*  
Fruit : assez gros, jaune citron ponctué et strié de roux. Chair blanchâtre, mi-fine, fondante, juteuse. Bonne.

### **BEURRE AURORA (capiaumont)**

*Maturité : mi-septembre Conservation : fin novembre*  
Fruit : moyen, allongé, jaune d'ocre marbré de fauve, rugueuse. Chair blanche, fine, mi-fondante, sucrée, parfumée. Bonne.

### **BEURRE BLANC (doyné blanc)**

*Maturité : début septembre Conservation : fin octobre*  
Fruit : moyen, vert jaunâtre marbré de fauve. Chair blanche, sucrée, parfumée, mi-fondante. Type de la "bonne poire"

### **BEURRE BOSCH**

*Maturité : mi-septembre Conservation : février*  
Fruit : moyen à gros, allongé, cuivré. Chair fine, blanche, mi-fondante, sucrée, juteuse. Bonne.

### **BEURRE BRETONNEAU**

*Maturité : début octobre Conservation avril/mai*  
Fruit : gros, ventru, jaune marbré et taché de brun fauve. Chair mi-fine, mi-fondante, juteuse.

### **BEURRE CLAIRGEAU**

*Maturité : octobre Conservation : janvier*  
Fruit : gros, allongé, jaune et rouge vif. Chair blanche, sucrée, fondante, juteuse. Bonne.

### **BEURRE DIEL**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : gros, ventru, jaune verdâtre marbré de roux et de fauve. Chair jaunâtre, tendre, très juteuse, sucrée, acidulée. Bonne.

### **BEURRE DUMONT**

*Maturité : début octobre Conservation : janvier*  
Fruit : gros, cylindrique, vert clair marbré de fauve. Chair fine, blanche, sucrée, parfumée. Bonne.

### **BEURRE DUMONTIER**

*Maturité : début octobre Conservation : décembre*  
Fruit : gros, ventru et bosselé, jaune doré marbré de roux.  
Chair blanche, ferme, juteuse, parfumée. Bonne.

### **BEURRE DES ENFANTS NANTAIS**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, ventru, rugueux, jaune foncé bronzé. Chair blanche, fine, très juteuse, sucrée, très acidulée. Assez bonne.

### **BEURRE GIFFARD**

*Maturité : fin juillet Conservation : août*  
Fruit : moyen, jaune lavé de fauve. Chair fine, fondante, sucrée, légèrement parfumée. Bonne.

### **BEURRE GRIS DE LUCON**

*Maturité : mi-octobre Conservation : février*  
Fruit : moyen à gros, vert grisâtre parfois coloré côté soleil. Chair blanche-jaunâtre fine et fondante, parfumée et sucrée.

### **BEURRE HARDY**

*Maturité : fin août Conservation : fin novembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune verdâtre recouvert de rouge bronzé. Chair blanche, fine, tendre, juteuse, parfumée. Très bonne.

### **BEURRE DE JUILLET**

*Maturité : mi-juillet Conservation : mi-juillet*  
Fruit : petit, jaune taché de carmin. Chair fine, fondante, parfumée.

### **BEURRE LEBRUN**

*Maturité : fin septembre Conservation : fin novembre*  
Fruit : moyen à gros, allongé, jaune verdâtre. Chair tendre, juteuse, sucrée, parfumée. Bonne.

### **BEURRE LUCAS**

*Maturité : début septembre Conservation : fin mars*  
Fruit : gros, jaune verdâtre légèrement lavé de rouge à l'insolation. Chair juteuse, très acidulée.

### **BEURRE MORETINI ou Morettini**

*Maturité : fin août Conservation : fin septembre*  
Fruit : moyen, vert jaunâtre lavé de rouge à l'insolation. Chair fine, fondante, parfumée. Bonne.

### **BEURRE NANGHIN**

*Maturité : mi-septembre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen à gros, vert. Chair fine, fondante, très juteuse. Bonne.

## **BEURRE DE NANTES**

*Maturité : mi-août Conservation : septembre*

Fruit : moyen à gros, vert jaunâtre légèrement marbré de fauve. Chair fine, blanche, fondante, sucrée.

## **BEURRE PEPIN**

*Maturité : mi-septembre Conservation : fin novembre*

Fruit : moyen, jaune verdâtre. Chair fine, fondante, sucrée. Bonne.

## **BEURRE ROYAL**

*Maturité : fin septembre Conservation décembre*

Fruit : moyen à gros, ventru, jaune verdâtre marbré de fauve. Chair tendre, très juteuse, sucrée, acidulée. Bonne.

## **BEURRE SIX**

*Maturité : mi-octobre Conservation : janvier*

Fruit : gros, pourtour irrégulier, jaune verdâtre tacheté de roux. Chair très fine, délicate, fondante, très parfumée. Très bonne.

## **BEURRE SUPERFIN**

*Maturité : fin août Conservation : novembre*

Fruit : gros, ventru, jaune parsemé de taches fauves. Chair très fine, blanche, très fondante, sucrée, parfumée. Extra.

## **BEURRE PAPA LAFOSSE**

*Maturité : début septembre Conservation : octobre*

Fruit : moyen, jaune lavé de rouge à l'insolation. Chair fine, fondante, juteuse. Bonne.

## **BLESSON**

*Maturité : fin septembre Conservation : mars*

Fruit : moyen, ventru, jaune verdâtre lavé de rouge. Chair très ferme, croquante, parfumée. Variété à poiré.

## **BOIS NAPOLEON**

*Maturité : fin septembre Conservation : mi-octobre*

Fruit : petit, vert ponctué de taches rousses. Chair très fine, très fondante, juteuse, parfumée, sucrée, acidulée. Bonne.

## **BLANQUET SAINTONGE**

*Maturité : mi-août Conservation : début septembre*

Fruit : petit, jaune citron taché de brun, rugueux. Chair mi-fine, sucrée, parfumée.

## **BONNE LOUISE (louise bonne d'Avranche)**

*Maturité : mi-septembre Conservation : fin novembre*

Fruit : moyen, vert jaunâtre lavé de rouge carmin à l'insolation. Chair fondante, sucrée, juteuse. Très bonne.

## **CALEBASSE A FETEL (Abate)**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*

Fruit : gros, allongé, jaune grisâtre tacheté de brun. Chair mi-fine, mi-fondante, sucrée. Bonne.

## **CATILLAC**

*Maturité octobre Conservation : février*

Fruit : gros à très gros, vert-jaune doré légèrement marbré de rouille. Chair juteuse, croquante. A cuire.

## **CHAPLAN**

*Maturité mi-octobre Conservation : mars/avril*

Fruit : petit, jaune verdâtre tacheté de fauve et rosé à l'insolation.

Chair pâteuse, très sucrée, très parfumée. A cuire.

## **CHARLES ERNEST**

*Maturité : début octobre Conservation : décembre*

Fruit : gros à très gros, ventru, bronzé. Chair blanche, fine, fondante, juteuse, sucrée, assez parfumée. Assez bonne à bonne.

## **CITRON DE CARMES**

*Maturité : début septembre Conservation : octobre*

Fruit : petit, jaune citron, rugueux. Chair fine, cassante, sucrée, parfumée. Bonne.

## **CLAPP'S FAVOURITE**

*Maturité : mi-août Conservation : septembre*

Fruit : gros, jaune lavé de rouge à l'insolation. Chair fine, fondante, saveur sucrée, parfumée. Très bonne.

## **COLETTE**

*Maturité : fin août Conservation : octobre*

Fruit : petit à moyen, jaune tacheté de brun. Chair juteuse, sucrée, parfumée.

## **COMTESSE DE PARIS**

*Maturité : fin octobre Conservation : janvier*

Fruit : moyen à gros, allongé, jaune verdâtre parsemé de taches rousses. Chair mi-fine, fondante, très sucrée. Très bonne.

## **CONFERENCE**

*Maturité : septembre Conservation : février*

Fruit : moyen à gros, allongé vert jaune marbré de taches rousses.

Chair blanc rosé, fine, fondante, juteuse, parfumée. Bonne.

## **CONSEILLER A LA COUR**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*

Fruit : gros, vert jaunâtre tacheté de fauve. Chair mi-fondante, juteuse, sucrée, acidulée. Bonne.

## **CONSTANT LESUEUR**

*Maturité : novembre Conservation : décembre*

Fruit moyen à assez gros, de forme piriforme assez régulière, peau un peu verruqueuse au toucher, jaune d'or clair pictée de points fauves. Chair fine, fondante, juteuse, très parfumée.

## **CUISSE DAME**

*Maturité : début septembre Conservation : février*

Fruit : moyen à gros, allongé vert jaune marbré de taches rousses.

Chair fine, fondante, juteuse, parfumée. Très bonne.

## **CURE**

*Maturité : octobre Conservation : février*

Fruit : gros, allongé, jaune verdâtre taché de points fauves. Chair mi-fine, mi-fondante, sucrée, parfumée. A cuire.

## **D'ADAMS**

*Maturité : mi-octobre Conservation : février*  
Fruit : énorme, ventru, vert légèrement tacheté de roux. Chair mi-fine, cassante, peu sucrée, dénuée de parfum. A cuire.

## **D'AMOUR**

*Maturité : décembre Conservation : février*  
Fruit : très gros, jaune marbré de fauve. Chair blanche grossière, granuleuse au cœur, ferme, à consommer en cuisson.

## **DELBAREXQUISE D'HIVER**

*Maturité : fin septembre Conservation : février*  
Fruit : moyen à gros, sphérique, bronzé. Chair fine, un peu croquante, juteuse, sucrée. Bonne.

## **DE LONGUE GARDE**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : petit, allongé, vert tacheté de brun. Chair mi-fine, mi-fondante, sucrée.

## **DES DEUX SŒURS**

*Maturité : début octobre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, jaune d'or parsemé de taches grisâtres. Chair fine, compacte, très sucrée.

## **DIRECTEUR HARDY**

*Maturité : fin septembre Conservation : novembre*  
Fruit : gros, rougeâtre, marbré de taches brunes. Chair fine, fondante, très juteuse, sucrée, parfumée. Très bonne.

## **DIRECTEUR TISSERAND**

*Maturité : mi-septembre Conservation : octobre*  
Fruit : gros, vert jaunâtre légèrement marbré. Chair mi-fine, très rafraîchissante, juteuse. Bonne.

## **DOCTEUR J. GUYOT**

*Maturité : début août Conservation septembre*  
Fruit : moyen à gros, allongé, jaune. Chair fine, fondante, juteuse, sucrée. Agréablement aromatisée.

## **DOYENNE D'ALENCON**

*Maturité : octobre Conservation : mars*  
Fruit : moyen, jaune roux entièrement marbré de brun. Chair fine, très fondante, juteuse. Très bonne.

## **DOYENNE BLANC**

*Maturité : mi-septembre Conservation : fin octobre*  
Fruit : moyen, jaune blanchâtre légèrement tacheté de brun. Chair fine, fondante, très juteuse, sucrée. Bonne.

## **DOYENNE DU COMICE**

*Maturité : mi-septembre Conservation : décembre*  
Fruit : gros à très gros, jaune verdâtre, maculé de roux. Chair fine, fondante, juteuse, sucrée, parfumée. Très bonne.

## **DOYENNE GEORGES BOUCHER**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : gros, jaune verdâtre tacheté de brun. Chair mi-fine, mi-fondante, juteuse, sucrée. Bonne.

## **DOYENNE GOUBAULT**

*Maturité : mi-octobre Conservation : mars*  
Fruit : moyen, jaune orangé tacheté de roux. Chair mi-fine, mi-fondante, très sucrée, léger parfum anisé. Première qualité.

## **DOYENNE D'HIVER**

*Maturité : fin septembre Conservation : janvier à mars*  
Fruit : gros, vert jaunâtre, brun rouge à l'insolation. Chair fine, fondante, légèrement acidulée, sucrée. Très bonne.

## **DOYENNE DE JUILLET**

*Maturité : fin juillet Conservation : mi-août*  
Fruit : petit, sphérique, jaune paille tacheté de brun. Chair mi-fine, mi-fondante, parfumée, sucrée. Bonne.

## **DOYENNE LOUIS**

*Maturité : mi-septembre Conservation mi-octobre*  
Fruit : petit, jaune terne tacheté de fauve. Chair jaunâtre, grossière, mi-fondante, peu sucrée.

## **DOYENNE DE POITIERS**

*Maturité : mi-septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, vert largement lavé de rouge carmin. Chair mi-fine, peu sucrée. Bonne.

## **DOC DE BORDEAUX (épine du mas)**

*Maturité : fin septembre conservation : fin novembre*  
Fruit : moyen, jaune citron légèrement ponctué de brun. Chair fine, fondante, très juteuse, acidulée, sucrée, parfumée. Bonne.

## **DUCHESSE D'ANGOULEME**

*Maturité : mi-octobre Conservation : fin décembre*  
Fruit : énorme, épiderme épais, jaune verdâtre tacheté de brun. Chair mi-fine, fondante, très sucrée, très juteuse. Bonne.

## **DUCHESSE BERERD**

*Maturité : début octobre Conservation : décembre*  
Fruit : gros à très gros, verdâtre entièrement recouvert de brun. Chair fondante, fine, juteuse. Bonne.

## **DUCHESSE BRONZEE**

*Maturité : mi-octobre Conservation : fin décembre*  
Fruit : énorme, bronzé strié de rouge. Chair mi-fine, fondante, très sucrée, très juteuse. Bonne.

## **DUCHESSE DE POITIERS**

*Maturité : octobre Conservation décembre*  
Fruit : moyen à gros, jaunâtre largement lavé de carmin. Chair fondante, parfumée, sucrée. Bonne.

## **EUGENE THIRRIOT**

*Maturité : fin septembre Conservation : novembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune pâle plaqué de roux. Chair fine, sucrée, bien parfumée. Bonne.

## **FAUVANELLE**

*Maturité : début octobre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen à gros, cuivré lavé de carmin. Chair croquante, juteuse, acidulée, parfumée. A cuire.

## **FERDINAND GAILLARD**

*Maturité : mi-septembre Conservation : fin novembre*

Fruit : moyen, jaune paille ponctué de taches rousses.

Chair fine, sucrée, juteuse, légèrement parfumée.

Bonne.

## **FERTILIA DELBARD**

*Maturité : octobre Conservation : décembre*

Fruit : moyen à gros, vert jaune. Chair croquante,

juteuse, sucrée, peu parfumée, acidulée. Bonne.

## **FONDANTE DES BOIS**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*

Fruit : petit, jaune paille marbré de rouge à l'insolation.

Chair fine, très fondante, juteuse, sucrée, très parfumée.

Bonne.

## **FONDANTE MAITRE D'ECOLE**

*Maturité : novembre Conservation : janvier*

Fruit : moyen, jaune orangé entièrement parsemé de brun.

Chair jaune, cassante, fine, juteuse, sucrée.

## **FONDANTE THIRRIOT**

*Maturité : début septembre Conservation : fin octobre*

Fruit : moyen, sphérique, jaune paille. Chair fine,

juteuse, sucrée, légèrement acidulée. Très bonne.

## **FREDERIC DE WURTEMBERG**

*Maturité : mi-septembre Conservation : novembre*

Fruit : énorme, allongé, jaune d'or lavé de rose à

l'insolation. Chair fine, fondante, juteuse, sucrée,

parfumée. Très bonne.

## **GAUBERT**

*Maturité : septembre Conservation : novembre*

Fruit : moyen à gros, fond verdâtre tapissé de roux

ponctué de gris. Chair ferme, juteuse. Bonne.

## **GENERAL DE BONCHAMP**

*Maturité : mi-août Conservation : septembre*

Fruit : moyen, forme irrégulière, jaune verdâtre parsemé

de taches fauves. Chair fine, fondante, juteuse, sucrée.

Bonne.

## **GENERAL LECLERC**

*Maturité : mi-septembre Conservation : décembre*

Fruit : moyen à gros, bronzé. Chair fine, tendre, juteuse,

très parfumée. Très bonne.

## **GIROFLE (de giroufle)**

*Maturité : mi-août Conservation : fin septembre*

Fruit : petit, vert jaunâtre parsemé de grosses lenticelles

rousses. Chair blanche, mi-fine, peu juteuse, sucrée,

acidulée. Bonne à cuire.

## **GOURBANET**

*Maturité : début octobre Conservation : décembre*

Fruit : moyen à gros, vert jaunâtre légèrement fauve.

Chair croquante, mi-fine, très acide.

## **GOURBEAU ANESSE**

**MANQUE D'INFORMATIONS**



## **GRAND CHAMPION**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*

Fruit : moyen à gros, bronzé. Chair sucrée, très fine, très

juteuse. Bonne.

## **GROS GRIS**

*Maturité : septembre Conservation : décembre*

Fruit : petit à moyen, vert marbré de fauve. Chair

juteuse, très acidulée.

## **JEANNE D'ARC**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*

Fruit : gros, jaune verdâtre tacheté de fauve. Chair mi-

fondante, ivoire, juteuse, fine, sucrée. Extra.

## **JALOUSIE DE FONTENAY**

*Maturité : mi-septembre Conservation : octobre*

Fruit : moyen, vert jaunâtre lavé de brun. Chair très

fondante, juteuse, odorante, parfumée. Très bonne.

## **JANSEMINE**

*Maturité : mi-juillet Conservation : début août*

Fruit : petit, vert jaunâtre. Chair verdâtre mi-fine, très

sucrée, parfumée.

## **JOSEPHINE DE MALINES**

*Maturité : fin octobre Conservation : janvier*

Fruit : moyen, jaune citron marbré de fauve. Chair très

fine, très fondante, juteuse, sucrée, acidulée. Très

bonne.

## **JULES D'AIOLES**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*

Fruit : moyen à gros, sphérique, jaune d'ocre marbré de

brun. Chair fine, fondante, sucrée, acidulée, parfumée.

Bonne.

## **LEGIPONT**

*Maturité : mi-septembre Conservation : novembre*

Fruit : moyen à gros, vert clair. Chair fine, très fondante,

parfumée, sucrée. Bonne.

## **LE LECTIER**

*Maturité : début septembre Conservation : janvier/février*

Fruit : moyen à gros, allongé, vert. Chair fine, fondante,

très juteuse, sucrée. Bonne.

## **MADAME**

*Maturité : mi-août Conservation : mi-septembre*

Fruit : moyen, allongé, verdâtre. Chair mi-fine, peu

juteuse, sucrée.

### **MADAME BALTET**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune paille tacheté de fauve. Chair fine, fondante, sucrée, juteuse, parfumée. Bonne.

### **MADAME BONNEFOND**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen à gros, jaunâtre marbré de fauve. Chair grossière, juteuse, sucrée, parfumée. Bonne.

### **MADAME FLON AINE**

*Maturité : début octobre Conservation février*  
Fruit : gros, jaune verdâtre marbré de fauve. Chair mi-fine, sucrée.

### **MADAME LEVASSEUR**

*Maturité : mi-septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, vert jaunâtre. Chair acidulée, granuleuse, parfumée.

### **MADAME TREYVE**

*Maturité : début septembre Conservation : Novembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune verdâtre tacheté de fauve. Chair mi-fine fondante, très juteuse, très sucrée, acidulée. Bonne.

### **MADELEINE**

*Maturité : début septembre Conservation : octobre*  
Fruit : petit, jaune citron, rugueux. Chair fine, cassante, sucrée, parfumée. Bonne.

### **MARGUERITE MARILLAT**

*Maturité : fin août Conservation : septembre*  
Fruit : énorme, allongé, jaune paille lavé de rose à l'insolation. Chair fine, fondante, très juteuse, sucrée, acidulée. Extra.

### **MARIE GUISSÉ**

*Maturité : début octobre Conservation : mars*  
Fruit : gros, jaune paille. Chair mi-fine, mi-fondante, sucrée. Bonne.

### **MARIE LOUISE D'UCCLE**

*Maturité : mi-septembre Conservation : novembre*  
Fruit : moyen, jaune verdâtre. Chair fine, fondante, juteuse. Bonne.

### **MERVEILLE RIBET**

*Maturité : début août Conservation : début août*  
Fruit : gros, vert jaunâtre face rosée à l'insolation. Chair juteuse, peu sucrée. Bonne.

### **MESSIRE JEAN**

*Maturité : mi-octobre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, bronzé, rugueux. Chair mi-fine, cassante, juteuse, sucrée, parfumée. A cuire.

### **MONSEIGNEUR AFFRE**

*Maturité : mi-octobre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune verdâtre, rugueux. Chair fine, compacte très fondante, juteuse, sucrée. Bonne.

### **MONSALLARD**

*Maturité : fin août Conservation : fin septembre*  
Fruit : moyen, jaune clair lavé de rouge à l'insolation. Chair granuleuse, sucrée, très juteuse, parfum agréable. Bonne.

### **MUSCATELLE**

*Maturité : fin juin Conservation : fin juin*  
Fruit : petit, jaune paille. Chair mi-fine, cassante, granuleuse, sucrée

### **NAPOLEON SAVINIEN**

*Maturité : mi-septembre Conservation : novembre*  
Fruit : moyen, jaune verdâtre ponctué de taches brunes. Chair mi-fine, fondante, juteuse, parfumée.

### **NOUVEAU POITEAU**

*Maturité : mi-octobre Conservation : décembre*  
Fruit : gros, vert tacheté de points fauves. Chair très fine, très fondante, juteuse, sucrée, acidulée. Bonne.

### **OLIVIER DE SERRES**

*Maturité : mi-octobre Conservation : mars*  
Fruit : moyen, sphérique, bronzé. Chair fine, très fondante, juteuse sucrée, parfumée. Bonne.

### **PASSE CRASSANE**

*Maturité : début octobre Conservation : mars*  
Fruit : moyen à gros, sphérique, jaune verdâtre largement recouvert de roux. Chair granuleuse, très juteuse. Bonne.

### **PETIT MUSCAT**

*Maturité : fin juin Conservation : fin juin*  
Fruit : petit, jaune paille. Chair mi-fine, cassante, granuleuse, sucrée

### **PETITE MARGUERITE**

*Maturité : mi-août Conservation : fin août*  
Fruit : moyen, vert ponctué de gris et de brun. Chair fine, très fondante, sucrée, très parfumée. Bonne.

### **PIERRE CORNEILLE**

*Maturité : fin octobre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune clair lavé et strié de brun. Chair fine, fondante, juteuse, très sucrée, très parfumée. Bonne.

### **POIRE D'AIGUE**

*Maturité : octobre Conservation : avril*  
Fruit : petit à moyen, bronzé. Chair fine, sucrée, acidulée. A cuire.

### **POIRE ALBERT**

### **MANQUE D'INFORMATIONS**



## **POIRE D'ANIS**

*Maturité : mi-septembre Conservation : fin novembre*  
Fruit : moyen à gros, jaune verdâtre marbré de fauve.  
Chair fine, fondante, très juteuse. Bonne.

## **POIRE COING**

*Maturité : novembre Conservation : février*  
Fruit : moyen, ventru en forme de coing, jaune citron.  
Chair ferme, sucrée, parfumée.

## **POIRE DE BRANDE**

*Maturité : fin août Conservation : fin septembre*  
Fruit : petit à moyen, jaune paille tacheté de brun. Chair mi-fine, mi-fondante, peu juteuse, peu sucrée.

## **POIRE DE FER**

*Maturité : fin octobre Conservation : avril*  
Fruit : moyen à gros, vert jaunâtre marbré de brun roux.  
Chair mi-fine, cassante, peu juteuse, sucrée. A cuire.

## **POIRE DE JUILLET**

*Maturité : fin juillet Conservation : mi-août*  
Fruit : petit, sphérique, jaune paille tacheté de brun.  
Chair mi-fine, mi-fondante, parfumée, sucrée. Bonne.

## **POIRE DE LIVRE**

*Maturité : octobre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen à gros, ventru, vert tacheté de points gris-roux. Chair mi-fine, aqueuse, peu sucrée. A compote.

## **POIRE MELBOUCHE**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, jaune. Chair fine, juteuse, sucrée, parfumée.

## **POIRE ORANGE**

*Maturité : début septembre Conservation : octobre*  
Fruit : moyen, vert jaunâtre ponctué de brun. Chair cassante, très sucrée.

## **POIRE ROI (gros blanquet long)**

*Maturité : fin juillet Conservation : août*  
Fruit : petit à moyen, blanc cassé ou jaune pâle carminé à l'insolation. Chair très blanche, cassante, juteuse, sucrée, sans acidité.

## **PRECOCE POITEVINE**

*Maturité : mi-juillet Conservation : fin juillet*  
Fruit : petit, jaune bronzé. Chair mi-fine, mi-fondante, juteuse.

## **PRECOCE DE TREVoux**

*Maturité : début août Conservation : fin août*  
Fruit : moyen, jaune clair lavé de rouge à l'insolation.  
Chair fine, juteuse, sucrée, parfumée. Bonne.

## **PRESIDENT DECAUX**

*Maturité : mi-juillet Conservation : fin juillet*  
Fruit : petit, jaune bronzé. Chair mi-fine, mi-fondante, juteuse.

## **PRESIDENT DROUARD**

*Maturité : septembre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen à gros, jaune ponctué de fauve. Chair fine, fondante, juteuse, très parfumée. Très bonne.

## **PRESIDENT HERON**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen à gros, fauve bronzé à l'insolation. Chair très fine, juteuse, très sucrée, très parfumée. Très bonne.

## **PRESIDENT MAS**

*Maturité : novembre Conservation : janvier*  
Fruit : gros à très gros, vert jaunâtre, pointillé de roux.  
Chair blanchâtre, fine fondante, juteuse.

## **PRINCE NAPOLEON**

*Maturité : début octobre Conservation : mars*  
Fruit : moyen, globuleux, verdâtre entièrement recouvert de brun. Chair mi-fine, mi-fondante, sucrée, parfumée. Bonne.

## **QUATORZE JUILLET**

*Maturité : fin juillet Conservation : mi-août*  
Fruit : petit, sphérique, jaune paille tacheté de brun.  
Chair mi-fine, mi-fondante, parfumée, sucrée. Bonne.

## **REMY CHATENAY**

*Maturité : début octobre Conservation : mars*  
Fruit : gros, sphérique, vert foncé. Chair ferme, croquante, juteuse, sucrée. Bonne.

## **RONCHONNIERE**

*Maturité : mi-septembre Conservation : décembre*  
Fruit : petit, sphérique, jaune verdâtre. Chair granuleuse, très acide.

## **ROUGET DE POISSY**

*Maturité : fin septembre Conservation : janvier*  
Fruit : petit, bronzé, rouge à l'insolation. Chair parfumée, mi-fine.

## **ROUSSETTE D'ANJOU**

*Maturité : mi-octobre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen, sphérique, vert plus ou moins grisâtre.  
Chair fine, parfumée, très fondante, très sucrée. Bonne.

## **ROYALE VENDEE**

*Maturité : mi-octobre Conservation : février*  
Fruit : moyen à gros, verdâtre granité marbré de gris, ponctué de noir. Chair fine, très fondante, juteuse, parfumée, sucrée. Bonne.

## **SAINTE ANNE**

*Maturité : fin juillet Conservation : début août*  
Fruit : petit, jaune. Chair mi-fine, mi-fondante, sucrée. Bonne.

## **SAINT JEAN**

*Maturité : début juillet Conservation : août*  
Fruit : petit, jaune citron, rugueux. Chair fine, cassante, sucrée, parfumée. Bonne.

### **SAINT JOSEPH**

*Maturité : mi-septembre Conservation : novembre*  
Fruit : moyen à gros, sphérique, vert. Chair mi-fine, mi-fondante, sucrée, peu parfumée.

### **SAINT MATHIEU**

*Maturité : mi-octobre Conservation : décembre*  
Fruit : gros, jaune verdâtre marbré de roux. Chair granuleuse, très sucrée, très parfumée. A cuire.

### **SAINT REMY**

*Maturité : mi-octobre Conservation : mars*  
Fruit : moyen à gros, jaune lavé de rouge à l'insolation. Chair croquante, grossière, sucrée. A cuire.

### **SANGUINE DE France**

*Maturité : mi-août Conservation : septembre*  
Fruit : moyen, vert ponctué de brun et de rouge. Chair blanche marbré de rouge, fine, juteuse, sucrée, acidulée.

### **SENATEUR PRADAL**

*Maturité : novembre Conservation : janvier*  
Fruit : gros, vert jaunâtre, légèrement lavé de rose à l'insolation. Chair croquante, sucrée. Bonne.

### **SEIGNEUR D'ESPEREN**

*Maturité : mi-septembre Conservation : novembre*  
Fruit : moyen, jaune grisâtre. Chair mi-fine, fondante, juteuse, sucrée, parfumée. Bonne.

### **SŒUR GREGOIRE**

*Maturité : mi-octobre Conservation : décembre*  
Fruit : gros, jaune largement taché de brun, rugueux. Chair mi-fine, fondante, très sucrée, parfumée.

### **SOLDAT LABOUREUR**

*Maturité : mi-octobre Conservation : janvier*  
Fruit : moyen à gros, jaune largement taché de brun. Chair mi-fine, très juteuse, sucrée, parfumée. Bonne.

### **SUCREE DE MONTLUCON**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : moyen, jaune strié de rouge à l'insolation. Chair mi-fine, sucrée, très juteuse, parfumée. Bonne.

### **SUPER COMICE DELBARD**

*Maturité : mi-septembre Conservation : janvier*  
Fruit : gros, jaune verdâtre taché de brun. Chair fine, fondante, juteuse, parfumée, sucrée. Très bonne.

### **TATE ME BIEN**

*Maturité : fin septembre Conservation : décembre*  
Fruit : petit à moyen, bronzé. Chair mi-fine, mi-fondante, juteuse, sucrée, acidulée. Bonne.

### **TRIOMPHE DE VIENNE**

*Maturité : fin août Conservation : novembre*  
Fruit : gros, allongé, jaune largement taché de brun. Chair fondante juteuse, très sucrée, acidulée. Extra.

### **VIRGINIE BALTET**

*Maturité : mi-novembre Conservation : janvier*  
Fruit : gros, vert. Chair fine, très fondante, sucrée, juteuse, très parfumée. Très bonne.

### **VIRGOULEUSE**

*Maturité : fin octobre Conservation : février*  
Fruit : moyen à gros, jaune taché de fauve. Chair mi-fine, très sucrée, acidulée, parfumée. A cuire.

### **WILLIAM'S BON CHRETIEN**

*Maturité : mi-août Conservation début novembre*  
Fruit : moyen, jaune parsemé de roux. Chair fine, fondante, juteuse sucrée, très parfumée. Très bonne.

### **WILLIAM'S DUCHESSE**

*Maturité : mi-septembre Conservation : décembre*  
Fruit : gros, vert jaunâtre. Chair fine, sucrée, acidulée, juteuse. Assez bonne.

### **WILLIAM'S ROUGE**

*Maturité : mi-août Conservation : début : novembre*  
Fruit : moyen, rouge vineux. Chair fine, fondante, juteuse, sucrée, très parfumée. Très bonne.

### **WILLIAM'S DE LUCON**

*Maturité : mi-août Conservation : début novembre*  
Fruit : assez gros, jaune paille lavé de rouge du côté de l'insolation. Chair blanche très fine, très fondante. Très bonne qualité gustative.