

Variétés de pommes régionales d'Ile-de-France et de Picardie observées sur le territoire du Parc Naturel Régional Oise-Pays de France

Variété	Origine	Utilisation	Caractéristiques	Récolte	Maturité	Références Bibliographiques	Pépiniéristes	Communes
Belle de Pontoise	Pontoise, Val d'Oise, 1869		Très gros, jaune pâle lavé et strié de rouge, chair dense, blanche, fine, juteuse sucrée et acidulée.	Début octobre.	Décembre-janvier.	LV1 375 ; Vc 255	Puille	Viarmes, Luzarches, Senlis
Bondy	Ile-de-France, avant 17ème s.	 	Moyen, jaune lavé de rouge, chair blanche, juteuse, parfumée.	Fin octobre.	Jusqu'en avril.	LV2 140 ; FC	Châtelain	Viarmes, Luzarches, Coxe, Fosses, Seugy
Cateau	France	 	Moyen, jaune, chair juteuse et acidulée.	Fin octobre.	Jusqu'en mai.	LV2 176 ; FC	Aucun	Ver
Châtaignier	France	  	Moyen, jaune lavé et strié de rouge, chair blanche, acidulée.	Fin octobre.	Jusqu'en avril.	LV2 181 ; Vc 266 ; PC 202	Châtelain	Thiers, Plailly, Ver.
Colapuy	Crimée	  	Moyen, cylindrique, rouge foncé, chair juteuse, sucrée, acidulée, parfumée.	Fin octobre.	Jusqu'en avril.	LV2 194 ; PC 234 ; PN 84 ; FP 32	Châtelain, Puille	Boran, Fleurines, Pont, Pontpoint, Roberval, Luzarches, Lassy, Montlognon.
Court-pendu Rosa de l'Oise	Oise	 	Moyen, aplati, jaune lavé de rouge, chair ferme, sucrée	Début novembre.	Jusqu'en avril.	LV2 463 ; PN 87 ; FC ; FP 54	Puille	Ver
De Salé	Picardie	 	Moyen, sphérique, jaune lavé de rose et résillé de fauve, chair blanche, fine et sucrée.	Début novembre.	Jusqu'en mai.	LV2 235 ; FP 37	Puille	Pontpoint
Faro	Ile-de-France	  	Moyen, rouge, chair blanche, juteuse, sucrée.	Fin octobre.	Jusqu'en mai.	LV2 257 ; Vc 236 ; PC 335 ; FC	Châtelain, Puille	Jagny, Mareil, Ver
Gendreville	Seine et Marne (Brie)	  	Assez gros, rouge, chair fine, juteuse, acidulée.	Fin octobre, début novembre	Jusqu'en mai.	LV2 283 ; Vc 302 ; PC 393 ; FC	Puille	Ver
Jacques Lebel	Amiens, 1825	 	Assez gros, aplati, jaune-vert lavé et strié de rouge, chair tendre, acidulée	Fin août.	Jusqu'en octobre.	LV2 308 ; L3 233 ; PC 446 ; PN 98 ; FP 40 ; FC	Châtelain, Puille	Fleurines.
Jean Huré	Ile-de-France, avant 1800		Moyen, jaunâtre, lavé de rose, plaqué de fauve, chair juteuse, sucrée, acidulée, parfumée.	Début novembre.	Décembre-janvier.	PC 463	aucun	Mareil.
Jeanne Hardy	Versailles, 1878		Très gros, jaune lavé de rose, chair blanche, juteuse, sucrée, parfumée.	Septembre.	Octobre à décembre.	LV2 312 ; Vc 236 ; Delbard 106	Puille	Asnières, Gouvieux, Mortefontaine, Seugy.
Joséphine / Belle Joséphine	Ile-de-France (Brie)	 	Assez gros, globalement rouge, chair ferme et juteuse.	Octobre.	Novembre à janvier.	FC	Châtelain	Jagny, Plailly
Ravailla	Inconnue		Moyen, jaune lavé de rouge.	Fin septembre	Novembre-décembre.	Aucune	Aucun	Ver
Ravaillac	Inconnue	  	Petit, fond jaune lavé et strié de rouge, chair blanche, juteuse, sucrée.	Début octobre.	Novembre-décembre.	LV 2 402 ; Vc 259 ; FC	Puille	Luzarches

Inventaire des vergers et arbres fruitiers du Parc Naturel Régional Oise-Pays de France

Annexe 2

Reinette Abry	Montignion, Val d'Oise	  	Moyen, jaune piqueté de fauve, chair blanche, juteuse, sucrée, acidulée.	Début octobre.	Novembre-décembre.	FC	Châtelain	Asnières, Fleurines, Thiers, Viarnes, Plailly, Ver, Pontarmé, Luzarches, Le Plessis-Luzarches.
Reinette Clermontoise/Faux Canada	Clermont (Oise), fin 19ème s.	 	Moyen, arrondi, jaune résillé de fauve, chair blanche, ferme, fine, sucrée et acidulée.	Octobre.	Novembre à janvier.	LV2 318 ; Vc 234 ; FP 48	Puille	Fleurines, Viarnes, Luzarches, Plailly, Seugy.

Autres variétés de pommes observées sur le territoire du Parc Naturel Régional Oise-Pays de France

Variété	Origine	Utilisation	Caractéristiques	Récolte	Maturité	Références Bibliographiques	Pépiniéristes	Communes
Arlét	Suisse, 1984		Assez gros, rouge, arrondi, chair fine et sucrée.	Début octobre.	Novembre à janvier.	OA 32	Valois	Montlognon
Belle de Boskoop	Pays-Bas, 1856	 	Gros, lavé de rouge et recouvert de brun, chair sucrée et acide.	Début octobre.	Novembre à mars.	LV1 374 ; Vc 254 ; PN 66	Chantrier, Châtelain, Puille	Très répandue
Belle Fleur	France	 	Gros, jaune lavé et strié de rouge, chair jaune sucrée parfumée.	Septembre.	Septembre-octobre.		Puille	Répandue.
Belle Fleur Double	France	 	Gros, jaune lavé de rouge, chair jaune, sucrée, acidulée, parfumée.	Fin septembre.	Octobre-novembre.	LV2 120 ; Vc 286 ; PN 69 ; FC	Châtelain, Puille	Fleurines, Thiers
Belle Fleur Jaune/Lineous Pippin	USA, 18ème s.		Gros, allongé, jaune parfois lavé de rose, chair jaune, sucrée, parfumée.	Début octobre.	Décembre à février.	LV2 527 ; Vc 222 ; FC	Châtelain, Puille	Répandue.
Bénédictin	Normandie ?		Gros, jaune lavé de rouge à œil caractéristique, chair blanche, fine, parfumée	Septembre	Octobre	LV2 125 ; Vc 260 ; FC	Puille	Gouvieux, Pont, Fleurines, Villeneuve.
Borovitsky	Pologne ?		Moyen, jaune clair strié de rouge, chair acidulée et parfumée.	Août.	Août.	LV1 377 ; L3 65 ; Vc 195 ; PN 76 ; FC	Châtelain, Puille	Viarnes.
Calville Blanc d'Hiver/Calville	France, avant 17ème s.		Gros, côtelé, jaune, chair fine, juteuse, sucrée, très parfumée.	Octobre.	Décembre à avril.	LV1 378 ; L3 82 ; Vc 292 ; PN 81 ; FC	Châtelain, Puille	Asnières, Viarnes, Villers.
Court-pendu rouge	Avant 1613		Moyen, aplati, épiderme rugueux, lavé de rouge, chair jaune, parfumée	Fin octobre.	Jusqu'en mars.	LV1 385 ; L3 123 ; Vc 287 ; FC ; PN 87	Puille ?	Ver.
Cox Orange	Angleterre, 1830		Moyen, jaune lavé et strié de rouge, chair fine, très parfumée.	Fin septembre.	Octobre à janvier.	LV1 386 ; L4 309 ; Vc 226 ; RdE92 ; FC	Chantrier, Châtelain, Puille	Pont, Villers, Chaumontel, Senlis.
Elstar	Pays-Bas, 1972		Moyen, arrondi, rouge, chair juteuse, sucrée et acidulée.	Fin septembre.	Novembre-décembre	OA 79	Châtelain, Puille	Montlognon
Golden	USA, 1890		Moyen, jaune, chair jaune, juteuse, sucrée, parfumée.	Début octobre.	Janvier à mars.	LV2 533 ; RdE 109	Chantrier, Châtelain, Puille	Très répandue.

Inventaire des vergers et arbres fruitiers du Parc Naturel Régional Oise-Pays de France

Annexe 2

Grand Alexandre	Ukraine?, fin 18ème s. ?			Très gros, jaune lavé de rouge, chair blanche, fine, douce.	Début septembre.	Septembre-octobre.	LV1 394 ; L3 185 ; Vc 199	Châtelain, Puille	Viarmes, Pontpoint, Châtenay, Ver, Villeneuve.
Granny Smith	Australie, 1868			Moyen, vert (jaune à maturité), chair acidulée.	Fin octobre, début novembre.	Jusqu'en avril.	Delbard 241, OA 96	Chantrier, Châtelain, Puille	Très répandue.
Jonagored	Belgique, 1985			Gros, rouge, chair jaune, juteuse et sucrée.	Octobre.	Janvier à mars.			Fleurines
Jonathan	USA, 1826			Petit, rouge, chair blanche, juteuse, sucrée et parfumée.	Début octobre	Novembre à janvier.	LV2 536 ; Vc 275 ; Delbard 110 ; RdE 123		Châtenay
Kent	Angleterre, 1974			Moyen, arrondi, rouge, chair blanche, croquante, sucrée, parfumée.	Mi-octobre	Novembre à février	OA 122	Puille	Montlognon
Melrose	USA, 1937			Gros, rouge-rose, chair croquante, juteuse et sucrée.	Octobre.	Jusqu'en mars.	RdE 143 ; FC	Chantrier, Châtelain, Puille	Répandue.
La Nationale	1871, St-Romain-au Mont-d'Or (Rhône)			Assez gros, arrondi, rouge, chair ferme et juteuse.	Fin octobre, début novembre.	Jusqu'en mai.	LV2 319 ; Vc 298 ; Delbard 105 ; FC	Puille	Ver
Ontario	Canada, 1820			Moyen, jaune pâle lavé de rose, chair très juteuse, acidulée.	Fin octobre, début novembre.	Mars à juin	LV2 542 ; Vc 312 ; RdE 149 ; PN 110 ; FC	Puille	Asnières, Plailly, Pont, Pontpoint, Thiers, Viarmes, Seugy.
Peasgood Nonsuch	Angleterre, 1858			Très gros, jaune pâle lavé et strié de rose, chair douce, un peu acidulée.	Septembre.	Octobre, novembre.	LV1 426 ; Vc 206 ; Delbard 106 ; FC		Luzarches
Queen Cox	Angleterre, 1853			Comme Cox Orange en plus coloré	Fin septembre.	Octobre à janvier.		Puille	Châtenay
Rambour	France			Moyen, jaune lavé et strié de rouge, chair parfumée	Septembre.	Jusqu'en avril			Fleurines.
Rambour Rouge	Inconnue			Gros, rouge strié, chair fondant à la cuisson	Mi-septembre.	Octobre	PN 122	Wismes	Pontarmé, Pontpoint.
Reine des Reinettes	France, 18è s.			Moyen, jaune lavé d'orange, chair fine, parfumée.	Septembre.	Novembre à mars.	LV1 401 ; L4 364 ; Vc 240 ; FC	Chantrier, Châtelain, Puille	Très répandue.
Reinette Baumann	Belgique vers 1800			Moyen, rouge, chair ferme, acidulée, parfumée	Octobre.	Décembre à mars.	LV1 403 ; L4 371 ; Vc 281 ; Delbard 108 ; FC	Châtelain, Puille	Ver
Reinette Blanche du Canada	France, avant 1771			Gros, jaune piqueté de brun, chair sucrée, acidulée, parfumée.	Octobre.	Décembre à mars.	LV1 416 ; L4 381; Vc 267 ; FC	Châtelain, Puille	Très répandue.
Reinette Clochard	France			Moyen, jaune ponctué de roux, chair serrée, fine, juteuse, sucrée et parfumée.	Octobre.	Décembre à février.	LV2 412 ; Vc 315	Chantrier, Châtelain, Puille	Asnières, Chaumontel, Luzarches, Viarmes, Ver.

Inventaire des vergers et arbres fruitiers du Parc Naturel Régional Oise-Pays de France

Annexe 2

Reinette de Caux	Pays-Bas, début 19ème s.		Moyen, arrondi, abondamment lavé et strié de rouge, chair fine, ferme, sucrée et acidulée.	Octobre.	Jusqu'en avril.	LV1 405 ; L4 384 ; Vc 297 ; PN 152 ; FC	Châtelain, Puille	Ver
Reinette de France	France	 	Gros, jaune lavé de rouge et plaqué de fauve, chair jaune, ferme, sucrée et acidulée	Fin octobre.	Jusqu'en avril.	LV2 421 ; Vc 285 ; PN 128 ; FC	Puille	Ver
Reinette du Mans	Sartre		Moyen, conique, jaune à maturité, chair blanche, fine, très juteuse, parfumée.	Fin octobre.	Février à avril.	LV1 417 ; Vc 309	Châtelain, Puille	Asnières, Fleurines, Mareil, Courteuil, Lassy, Orry, Luzarches.
Reinette Etoilée	Inconnue, avant 1830		Petit, rouge piqueté de lenticelles en forme d'étoiles, chair blanche, sucrée, parfumée.	Fin octobre.	Décembre à février.	Vc 244 ; PN 135 ; FC	Puille	Ver
Reinette Grise de Saintonge	France		Gros, bronzé, chair jaune acidulée.	Octobre.	Jusqu'en avril.	LV1 411 ; L3 213 ; Vc 307 ; FC	Puille	Répandue.
Reinette Grise du Canada/Canada Gris	France		Gros, brun, chair jaunâtre, fine, acidulée, parfumée.	Octobre.	Décembre à mars.	LV1 421 ; L4 409 ; Vc 252 ; FC	Chantrier, Châtelain, Puille	Très répandue.
Réteau	France		Moyen, jaune lavé de rouge et marbré de brun, chair blanchâtre, juteuse, sucrée	Fin septembre.	Novembre-décembre.	aucune (ne correspond pas à L4 361)	aucun	Thiers
Royale d'Angleterre	Inconnue	 	Très gros, vert-jaune lavé et strié de rouge, chair juteuse, sucrée et parfumée.	Septembre	Octobre-novembre.	LV1 424 ; L4 476 ; Vc 213 ; FP 55 ; FC	Puille	Ver
Starking	USA, 1921		Gros, côtelé, rouge, chair jaune, juteuse et sucrée.	Fin octobre	Janvier à mars.	LV2 531 ; Vc 270 ; RdE 199	Chantrier, Châtelain, Puille	Répandue.
Suntan	Angleterre, 1955		Moyen, aplati, jaune lavé et strié de rouge, liégeux, chair ferme, croquante, acidulée, parfumée.	Début octobre	Novembre à février	OA 221	Puille, Valois	Montlognon
Transparente Blanche/Pomme d'août	Russie		Petit, blanc clair, chair blanche, juteuse, acidulée, parfumée.	Août.	Août.	LV2 506 ; L4 514 ; Vc 193 ; PN 145 ; FC	Puille	Viarmes, Ver.
Transparente de Croncels	Troyes, Aube, 1869		Gros, jaune pâle, lavé de rose, chair jaunâtre, fine, juteuse, acidulée, parfumée.	Fin août.	Septembre.	LV1 428 ; Vc 200 ; PN 146 ; FC	Châtelain, Puille	Répandue.
Wellspur Delicious	USA, 1953		Comme Starking en plus coloré.	Fin octobre	Janvier à mars.	RdE 227	Puille	Viarmes.
Winston	Angleterre, 1920		Moyen, conique, jaune lavé de rouge, chair juteuse et sucrée.	Fin octobre, début novembre.	Jusqu'en avril.	RdE 233 ; FC	Coulon	Viarmes.
Winter Banana	USA, 1876		Gros, jaune pâle lavé de rouge, chair juteuse, sucrée, acidulée, léger parfum de banane.	Fin octobre.	Novembre-décembre.	LV2 548 ; Vc 280 ; RdE 237 ; FC	Châtelain, Puille	Roberval, Viarmes, Villers.

Variétés de pommes à cidre identifiées sur le territoire du Parc Naturel Régional Oise-Pays de France

Variété	Origine	Utilisation	Caractéristiques	Récolte	Maturité	Références Bibliographiques	Pépinieristes	Communes
Jean Huré	Ile-de-France, avant 1800		Moyen, jaunâtre, lavé de rose, plaqué de fauve, chair juteuse, sucrée, acidulée, parfumée.	Début novembre.	Décembre-janvier.	PC 463	aucun	Mareil.
Marie Ménard	Côtes d'Armor, vers 1910		Assez gros, allongé, amère.	Mi-octobre.	Novembre.	PC 517	Puille	Lassy
Michelin	Yvetot, France		Petit, conique, vert pâle, chair douce très sucrée.	Fin octobre	Novembre-décembre	PC 540	Puille	Roberval
Vilbery	France		Moyen, lavé de rouge, chair très amère.	Début novembre.	Décembre-janvier.	PC 741	Puille	Pontpoint.

Variétés de pommes citées mais non trouvées sur le territoire du Parc Naturel Régional Oise-Pays de France

Variété	Origine	Utilisation	Caractéristiques	Récolte	Maturité	Références Bibliographiques	Pépinieristes	Communes
Duret	Oise		Moyen, vert-jaune, liégeux, chair fine, ferme, juteuse.	Début Novembre.	Jusqu'en avril.	FP 38	Puille	(citée)
Gaillardo						aucune	aucun	(Ver, citée)
Monstrueuse Pippin/Gloria Mundi	USA, vers 1800		Enorme, vert-jaune, chair mi fine, mi tendre, juteuse, acidulée.	Octobre.	Novembre à janvier.	L3 238	aucun	(Ver, citée)
Rambour d'été	Inconnue		Moyen, arrondi-conique, jaune blanchâtre lavé et strié de rouge, chair sucrée, acidulée.	Août.	Septembre.	LV2 400 ; L4 356 ; Vc 199 ;	Coulon	(Le Plessis-Luzarches, citée)
Rambour d'hiver	France, avant 17ème s.		Gros, chair tendre, sucrée et acidulée.	Octobre.	Décembre à février.	LV2 399 ; L4 358 ; Vc 258 ; FC	Châtelain, Puille	(Le Plessis-Luzarches, citée)