

Les variétés fruitières caractéristiques d'Île-de-France



Pommes

Barré	32
Barré à Grappes	33
Barré d'Anjou	34
Bassard	35
Belle de Pontoise	36
Belle Joséphine	37
Bondy	38
Chéron	39
Datte	40
Faro	41
Feuilmorte	42
Fleuritard	43
Gendreville	44
Gros barré	45
Hochet	46
Hollande	47

Jean Huré	48
Jeanne Hardy	49
Marie Madeleine	50
Michelotte	51
Nouvelle France	52
Reinette Abry	53
Rousseau	54
Vérité	55
Vincent	56

Poires

Batisto	57
Bési de Chaumontel	58
Beurré Oscar Désouches	59
Bocage gris	60
Chat rôti	61
Pisseresse	62
Poire de Carrière	63

Les variétés sont illustrées par des photos et une coupe méridienne du fruit. L'existence de taches et autres marques à la surface des fruits traduit le fait que les variétés décrites sont issues de vergers peu ou non traités. Elles peuvent aussi être le fait d'une certaine fragilité du fruit, ce qui n'a pas de répercussion sur sa qualité.



Fruit de table



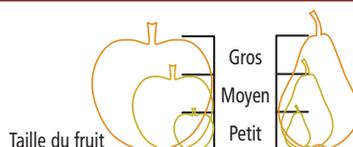
Fruit à cuire



Fruit à jus



Autre usage

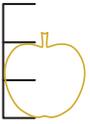


Taille du fruit

Barré

Pomme originaire de la Brie ; elle est répandue dans toute la Brie seine-et-marnaise.

Variété peu sensible aux maladies.



Fruit : moyen, sphérique aplati, avec un pourtour irrégulier.

Épiderme : blanc-jaune, lavé de rouge et strié de rose et de violet sur la presque totalité du fruit. Lenticelles peu nombreuses ; russeting partiel, autour du pédoncule.

Ceil : situé dans une cuvette faiblement côtelée et peu profonde.

Pédoncule : court et trapu, dans une cavité profonde.

Chair : neige, tendre, à la texture intermédiaire (entre fine et grossière) ; faiblement sucrée et faiblement acide.

Qualité : fruit juteux, parfumé et peu goûteux.

Maturité de cueillette : tardive.

Durée de conservation : longue.

Période de floraison : tardive.

Caractère particulier : loges carpellaires, de forme lancéolée et semi-ouvertes.

Usages : fruit à deux fins, pour la table et pour le jus. Bon fruit à cidre.

Barré à Grappes

Pomme originaire de la Brie ; elle est répandue dans toute la Brie seine-et-marnaise.

Variété très productive.



Fruit : petit, conique arrondi, avec un pourtour régulier.

Épiderme : blanc-vert, lavé de rouge foncé sur la moitié du fruit. Lenticelles très nombreuses ; sans russeting.

Œil : situé dans une cuvette non côtelée et peu profonde.

Pédoncule : moyennement long et fin, dans une cavité moyennement profonde.

Chair : neige, ferme, à la texture fine ; faiblement sucrée et acide.

Qualité : fruit juteux, parfumé et goûteux.

Maturité de cueillette : très tardive.

Durée de conservation : longue.

Période de floraison : tardive.

Caractère particulier : fruits disposés en grappe le long des rameaux.



Usages : fruit à jus et à cidre. Sa taille trop petite l'exclut de la table bien que ce soit un bon fruit.