

| NOMS VARIETES | RECOLTE | CONSERVATION | DESCRIPTION |
|---|-----------|--------------|--|
| Madelaine ou Pomme de Juillet | Juillet | Juillet | Fruit petit à moyen avec une peau lisse presque cireuse, jaune pâle faiblement lavée de rose-orangé à l'insolation Sa chair est très douce, peu acidulée. Pomme de table ou à cuire. |
| Transparente de Croncel | Août | Août | Calibre assez gros ou gros à l'épiderme fin, lisse, blanc de cire jaunâtre, teinté de rose pâle à l'insolation, pointillé de gris clair. Sa chair blanchâtre est fine, tendre et juteuse, à saveur sucrée acidulée, douée d'un parfum spécial aux notes d'amandes ou de noisette fraîche. Pomme de table ou à cuire. |
| Grand Alexandre | Septembre | Octobre | Pomme considérablement grosse à la chair banche, fine, tendre, sucrée, un peu parfumée. Peau jaune verdâtre, amplement lavé et rubané de rouge carmin. Pomme de table. |
| Calville noire ou Belle du Havre | Septembre | Novembre | De taille moyenne, sa chair est fine rafraîchissante, acidulée et très parfumée. Épiderme lisse et épais de couleur rouge sombre. Pomme de table ou pâtisserie. |
| Priam | Septembre | Novembre | Fruit assez gros à la chair juteuse et croquante sa peau est jaune striée de rouge. Résistance à la tavelure. Pomme de table, pâtisserie, confiture ou gelée. |
| Reine des reinettes | Septembre | Novembre | De taille moyenne, couleur jaune vif, lavé d'orangé, panaché de rouge vif à l'insolation. Sa chair est blanche, fine, assez ferme à saveur sucrée, agréablement parfumée. Très bon pollinisateur. Pomme de table. |
| Sans Pareille Peasgood | Septembre | Novembre | Grosse pomme à la chair fine et juteuse avec une saveur acidulée et parfumée, Sa couleur est jaune pâle, un peu piquetée de gris et striée de rouge brillant à l'insolation . Pomme de table ou compote. |

| | | | |
|--|----------|----------|---|
| Blanc de Fresnay | Octobre | Décembre | De calibre moyen à gros, sa peau est jaune pâle. Chair tendre, peu croquante, très juteuse et parfumée. Pas d'acidité. Pomme de table, jus et cidre. |
| Reinette dorée de la Sarthe | Octobre | Janvier | De taille moyenne, son épiderme est jaune or, plaqué et strié de fauve jaunâtre, assez ferme, juteuse, très sucrée très parfumée à la façon d'une reinette du Canada. Pomme de table. |
| Pomme d'amour | Octobre | Janvier | Pomme de taille moyenne. Peau jaune striée de rouge avec la présence de liège autour du pédoncule. Excellent fruit de table à la chair juteuse et très parfumée. Pomme de table. |
| Claque Pèpin ou Pomme Grelot | Octobre | Février | Calibre moyen. Épiderme cireux, jaune ponctué de blanc lavé et strié de rouge clair. Sa chair est fine, tendre, acidulée, peu parfumée. Lorsque le fruit est à maturité on peut entendre ses pépins sonner comme des grelots si on secoue l'arbre. Pomme de table ou à cuire. |
| Benedectin/ Reinette Normande | Octobre | Mars | Fruit de gros calibre. Peau lisse avec stries rouges sur fond jaune-orangé à peau. Sa chair est ferme, acidulée, sucrée, juteuse, pomme savoureuse. Pomme de Table et à cuire. |
| Chailleux/Drap d'or de Bretagne | Novembre | Mars | Calibre moyen. Fruit à la peau jaune d'or, levé ou plaqué de rouge et de roux, pictée de gris brun sur toute la surface. Sa chair est blanche, fine, tendre, très juteuse, sucrée et parfumée. Pomme table, jus ou pâtisserie. |
| Court pendu rouge | Octobre | Mars | Gros fruit à la peau légèrement rugueux, jaune clair, largement lavé-marbré et strié de rouge sombre à l'insolation. Chair jaunâtre, fine, demi-tendre, à saveur bien sucrée, vineuse, acidulée, agréablement parfumée. Pomme de table. |
| Groseille (Famille Locard) | Octobre | Mars | De taille moyenne, la peau est jaune lavée de rouge sur la surface à l'insolation. La chair est fine, croquante et juteuse jaune/verdâtre, un peu acide à la cueillette. Fruit de table, jus et cidre. |

| | | | |
|-------------------------------|---------|-------|---|
| Groseille Dorée | Octobre | Mars | En cours de recherche |
| Winster Banana | Octobre | Mars | Gros voir très gros fruit, couleur fondamentale jaune, lavé de brun rouge. Un léger goût de banane, saveur sucrée sans acidité. Résistante à la tavelure. Pomme de table. |
| Calville Rouge D'Hiver | Octobre | Avril | Grosse pomme fondante à l'épiderme jaune verdâtre lavé de rouge sang à l'approche de la récolte. Chair très peu acidulée, parfumée, blanche plus ou moins teintée de rose. Pomme de table, à cuire et pâtisserie. |
| Gueule de mouton | Octobre | Avril | Calibre moyen. Couleur jaune grisâtre, teinté et strié de rosé carmin ou de rouge violacé du côté du soleil. Elle possède un bon rapport sucre-acidité, variable d'une pomme à l'autre et d'une année à l'autre. Son nom vient de sa forme qui rappelle celle d'une tête de mouton. Pomme de table, à cuire et à cidre. |
| Patte de loup | Octobre | Avril | Taille petite ou moyenne, son épiderme est gris, brun fauve rugueux au toucher, nuancé de vert et picté de gris clair. Sa chair est jaune verdâtre fine et croquante, serrée, juteuse, sucrée et très parfumée. La majorité des fruits sont marqués par une griffure, d'où son nom. Pomme de table et à cuire. |
| Reinette Grand Mère | Octobre | Avril | Fruit assez gros à gros, sa peau est jaune clair, plaquée et finement striée de fauve, sur fond rouge au soleil. Chair blanche voir citrine, ferme, croquante, assez juteuse, sucrée, relevée. Pomme de table. |
| Calville Blanc D'Hiver | Octobre | Mai | Grosse pomme à la peau lisse, luisante, mince, jaune paille, souvent nuancée de rose tendre à l'insolation et parsemée de gros points rougeâtres. Chair d'un blanc jaunâtre, fine, demie-tendre, juteuse ; à saveur sucrée, relevée d'un parfum agréable rappelant |

| | | | |
|--|----------|-------|---|
| | | | l'ananas. Pomme de table. |
| Reinette Clochard | Octobre | Mai | Petit à moyen fruit, sa chair est ferme, juteuse et sucrée. Sa peau rugueuse est jaune doré tacheté de brun. Pomme de table. |
| Reinette Clochard grise | Octobre | Juin | Mutant de la Reinette Clochard, elle possède les mêmes caractéristiques que « l'originale », seulement l'épiderme possède un fond grisâtre et elle se conserve davantage. |
| Calville du Roi / Reinette Citron | Novembre | Mars | Calibre entre moyen et assez gros, son épiderme est lisse, un peu onctueux, tantôt d'un jaune citron unicolore, tantôt bien doré à l'insolation, souvent bien lavé de rosat. Sa chair jaunâtre, plus blanche au cœur qui est dotée d'une ligne verte, fine, tendre. Juteuse, sucrée-acidulée, parfumée. Pommier planté au potager de Versailles. Pomme de table |
| Pomme vigneronne | Novembre | Mars | De taille moyenne, sa peau est jaune paille, lavée et striée de rose à l'insolation. Chair blanche, mi croquante, très juteuse, sucrée et parfumée, léger parfum de miel. Pomme de table, à cuire et à jus. |
| Rambour d'hiver | Novembre | Mars | Fruit moyen à gros. Sa peau est légèrement grasse, mince, lisse, fond jaune, lavée de rouge clair et terne, fouettée de carmin foncé. Chair blanche, mi- fine, mi- tendre, eau abondante, assez sucrée, acidulée. Pomme de table, à cuire ou à pâtisserie |
| Api noir | Novembre | Avril | Petite pomme. Peau épaisse et ferme, dont le vert fondamental est recouvert de noir aux reflets rouges violacés. Au milieu de l'hiver, coté soleil, le noir devient encore plus foncé. Abondante en eau sucrée, acidulée, ferme. Fruit de table. |
| Bonne Hotture | Novembre | Avril | Calibre moyen, elle est de couleur jaune d'or à maturité. Sa chair blanche est mi tendre, juteuse, très sucrée et parfumée. Pas sensible à la manipulation, d'où son nom, qui fait référence aux cueilleurs qui transportaient ces pommes parfois pendant de longs voyages dans leurs hottes. |

| | | | |
|------------------------------|----------|---------|--|
| | | | Pomme de table et à cuire. |
| Bouet de Bonnetable | Novembre | Avril | De petite à moyenne taille, sa peau est jaune verdâtre et sa chair mi-ferme, juteuse et parfumée. Peu sensible aux maladies. Pomme table, à cuire, à cidre et à jus. |
| Chataigner | Novembre | Avril | Calibre petit. L'épiderme mince et lisse est de couleur jaune verdâtre, presque entièrement lavé de rouge pâle qui, du côté de l'insolation, devient rouge foncé. Chair blanche, tendre, cassante et sucrée. Variété très ancienne, originaire de la Normandie en 1200. Pomme de table. |
| Api étoilée | Novembre | Mai | Petite pomme aplatie partagée en cinq parties rappelant la forme d'une étoile. Son épiderme d'un beau jaune-citron, est lavé de rouge carminé au soleil. Sa chair est blanche, très fine, ferme, croquante, juteuse ; à saveur sucrée, relevée d'un léger parfum rafraîchissant. Pomme de table, à pâtisserie et à cuire. |
| Reinette du Mans | Novembre | Mai | De taille moyenne, son épiderme est fin, lisse, d'un jaune clair, plus doré à l'insolation, finement ponctué de brun sur toute sa surface. Chair blanche, fine, ferme, serrée, cassante ; pourvue d'une eau assez abondante, sucrée, parfumée. Pomme de table et à cuire. |
| Reinette rouge étoilé | Décembre | Février | Taille moyenne. Peau lisse, fond jaune vif à la maturité, disparaissant sous un coloris rouge carmin des plus vifs, abondamment moucheté sur toute la surface de points blancs dorés. Chair blanche, légèrement rosée, ferme et assez juteuse, agréablement sucrée et aromatisée. Devient farineuse. Le fruit chute précocement La pomme est extra lorsqu'elle est tombée dans l'herbe. Fruit de table et à cuire. |