

POMMES DE REINETTE ET POMMES D'ICI !



Zoom sur quelques variétés remarquables et très locales de pommes que vous pourrez venir découvrir et surtout croquer dans ce verger, à l'automne venu...



Variétés locales et anciennes

Introduite dans le Cotentin vers le XII^e siècle, la culture du pommier s'est étendue au Duché de Normandie au XV^e siècle. Vers 1890, 1 000 variétés à cidre sont répertoriées en Normandie.

Ce verger conservatoire est uniquement composé de pommes à couteau. Les variétés à couteau seraient issues pour l'essentiel d'hybridations naturelles de variétés à cidre de pommes douces.

Certaines sont dues aux obtenteurs* du XIX^e siècle qui semaient des milliers de pépins sélectionnés, issus d'hybridations naturelles ou contrôlées. Les arbres obtenus étaient élevés jusqu'à la production d'un fruit. La sélection tenant de la loterie, quelques heureuses surprises eurent lieu parmi les milliers d'arbres produits.

* L'obteneur est la personne qui crée un cultivar, une variété nouvelle, soit par hasard soit par sélection volontaire de végétaux.

(Source : Cahier Régional de l'Union Pomologique de France)



© Ville de Bois-Guillaume - 2024



© Cardere - 2024



DOUBLE BON POMMIER

Appelée aussi : Bonne Fleur Double, Double Bonne Ente

Origine : inconnue, se cultive beaucoup dans le Nord et l'Est de la France. C'est un arbre vigoureux qui peut être planté en verger de plein vent. Le fruit est gros (jusqu'à 450g) avec une peau lisse, jaune lavée de rouge-sang.

Qualité gustative : elle est assez bonne crue mais surtout excellente en pâtisserie. La chair blanc-jaunâtre est tendre, sucrée et juteuse.

Cueillette : octobre

Conservation : jusqu'en février



D'ÉCLAT

Appelée aussi : Éclat

Origine : Pays de Caux, Le Havre (Seine-Maritime); répandue dans toute la Normandie.

C'est un arbre vigoureux pouvant être cultivé en toutes formes. Le fruit moyen à gros est de forme irrégulière: de cylindrique tronquée et arrondie à cylindrique allongée. La peau est épaisse de couleur jaune citron, avec un peu de rose-orangé, nuancée de vert à la base.

Qualité gustative : crue assez bonne ; excellente cuite (compotes, marmelades). La chair blanc jaunâtre est tendre, croquante, parfumée avec une saveur sucrée et acidulée.

Cueillette : octobre à février

Conservation : courte, 2 à 3 mois après la récolte



REINETTE DE ROUEN

Appelée aussi : Reinette Grise de Rouen, Reinette de Dieppedalle

Origine : cultivée initialement près de Dieppedalle (Seine-Maritime).

C'est un arbre donnant rapidement des fruits, même cultivée en pommier haute-tige. Le fruit de grosseur moyenne est de forme variable : sphérique et aplati aux deux pôles ou bien conique et arrondi au sommet. La peau est assez épaisse, un peu rude, de couleur gris vert à gris bronzé.

Qualité gustative : très bonne. La chair blanc verdâtre est fine, ferme avec une saveur sucrée et acidulée et dégage un parfum rappelant la cannelle.

Cueillette : en hiver

Conservation : très longue



PIGEONNET BLANC D'HIVER

Appelée aussi : Museau de Lièvre Blanc, Pigeon Blanc

Origine : variété très ancienne (décrite au XVII^e siècle).

C'est un arbre de verger de plein vent. Le fruit est de taille moyenne, plus haut que large, très allongé. La peau est jaune pâle ponctuée de blanc et de brun clair.

Qualité gustative : La chair est fine, tendre, croquante et juteuse avec un goût sucré et acidulé et un parfum bien marqué. Elle est excellente crue.

Cueillette : en hiver

Conservation : longue (parfois jusqu'en mai)



BÉNÉDICTIN

Appelée aussi : Normand, Reinette Normande, Œil de Nêfle

Origine : semble originaire de Haute-Normandie; est cultivée dans les cinq départements normands.

C'est un arbre très répandu et cultivé principalement en pommier haute tige parmi les vergers de pommiers à cidre. Le fruit est assez gros, plus large que haut, de forme globuleuse, aplati aux deux pôles. La peau est jaune clair lavée de rose et de rouge, striée de rouge foncé sur la face ensoleillée et piquetée de points gris et fauves.

Qualité gustative : bonne crue et cuite. La chair est blanche, fine, juteuse, très sucrée et bien parfumée.

Cueillette : fin de l'automne, début de l'hiver

Conservation : longue (jusqu'en mai)



PIGEONNET DE JÉRUSALEM

Appelée aussi : de Judée, Gros Pigeonnet, Cœur de Pigeon

Origine : incertaine, peut être normande. Connue dès la fin du XVII^e siècle. C'est un arbre de bonne vigueur à bonne fertilité. Le fruit est de taille moyenne à forme cylindrique et conique, asymétrique, plus haut que large. La peau est jaune paille lavée de rouge-clair avec des stries foncées.

Qualité gustative : bonne crue et cuite, elle est aussi utilisée pour son jus. La chair blanche est ferme, fine, sucrée, acidulée et savoureuse.

Cueillette : octobre à décembre

Conservation : longue (jusqu'au printemps)



TRANSPARENTE DE BOIS-GUILLAUME

Pas d'autre appellation connue.

Origine : variété hybride de la variété Transparente de Croncels (1869) et de la variété Jeanne de Revel, obtenue à Rouen en 1927 par le Professeur Vilaire. C'est un arbre de bonne vigueur, de bonne fertilité, pouvant être cultivé en toutes formes. Le fruit est gros, aplati aux deux pôles. La peau fine, lisse est de couleur blanc jaune, rayée de rouge sur la face ensoleillée.

Qualité gustative : la chair blanche est sucrée et peu acidulée. A cuire (marmelade).

Cueillette : à partir de la mi-juillet

Conservation : très courte, jusqu'en septembre



REINETTE DE BAILLEUL

Appelée aussi : Gros Hôpital, Reinette d'Hôpital, de Curé

Origine : Seine-Maritime

C'est un arbre cultivé principalement en verger de plein vent, en pommier haute tige. Le fruit est assez gros, plus large que haut, de forme globuleuse, aplati aux deux pôles, bosselé au sommet. La peau est jaune d'or lavée de rouge sur la face ensoleillée, avec des stries rouges foncées.

Qualité gustative : assez bonne. La chair est blanche, fine, juteuse, peu sucrée, et dégage un parfum agréable. Pomme à deux finalités : la table et le cidre.

Cueillette : décembre à mars

Conservation : très longue (jusqu'en juin)

L'AGENDA du verger

Comme tout arbre, le cycle végétatif des pommiers est rythmé par les saisons. Au fil des mois, divers travaux sont conduits dans le verger.

AU PRINTEMPS

Les feuilles apparaissent; les arbres fleurissent en avril-mai.

Il est grand temps de planter les pommiers à racines nues, de greffer les porte-greffes et de tailler les rameaux. Une première fauche de l'herbe est à effectuer.



EN ÉTÉ

Les feuilles sont bien développées; les fleurs sont fanées et les jeunes pommes vont grossir et mûrir à la faveur de la lumière et de la chaleur. Il est encore possible de tailler en juin et juillet. Il faut arroser les jeunes arbres s'il fait sec.



EN AUTOMNE

Les pommes sont mûres; les feuilles tombent marquant la transition à une vie de l'arbre au ralenti. C'est l'heure de récolter les pommes, préparer les trous pour les futures plantations, planter en novembre les arbres à racines nues. Une deuxième fauche de la prairie peut être faite.



EN HIVER

Les branches ne portent que des bourgeons qui s'ouvrent en période de redoux; la montée de la sève dans l'arbre reprend. Il est possible de tailler tant qu'il ne gèle pas. Il faut couper le gui, plante parasite.

