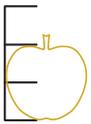


Belle Fille normande

Pomme originaire de Normandie, vraisemblablement du Pays de Caux. Elle a été décrite par Pierre-Antoine Renault (1817), professeur d'histoire naturelle à l'École centrale de l'Orne. Selon Leroy (1873), elle est connue depuis le XVIII^e siècle. Elle est répandue en Seine-Maritime ainsi qu'en Basse-Normandie, dans l'Orne.



Synonymes : 'Belle Fille du Pays de Caux', 'De Demoiselle', 'De Damoiselle'.

Fruit : moyen à moyen fort, conique oblong, avec un pourtour irrégulier.



Épiderme : jaune, lavé de rose sur la moitié du fruit. Lenticelles nombreuses ; russeting partiel, autour du pédoncule.



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

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

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

Qualité : fruit juteux, parfumé et peu goûteux.

Maturité de cueillette : tardive.

Durée de conservation : longue.

Période de floraison : précoce.

Caractères particuliers : le fruit présente souvent un côté plus développé que l'autre ; lorsqu'il repose sur sa base, son axe s'éloigne de 10 à 15 degrés de la verticale ce qui lui confère un port caractéristique. Lenticelles de couleur grise sur la plus grande partie du fruit et fauve ailleurs. Russeting de couleur gris très foncé. Œil petit, fermé, rarement mi-clos, entouré de longs sépales. Chair finement veinée de vert. Les loges carpellaires sont petites, s'ouvrent dans la cavité centrale et contiennent 5 à 6 pépins brun clair, presque sphériques.

Usages : fruit à deux fins. Pomme de table et à cuire, elle est aussi utilisée pour le jus et le cidre.