

Pomme Barbe

Saint-Paul-en-Chablais (74) - FRA

N° d'inventaire : R14000215

N° PLCODE : 14-001-67

N° PUIACC : A0000001547

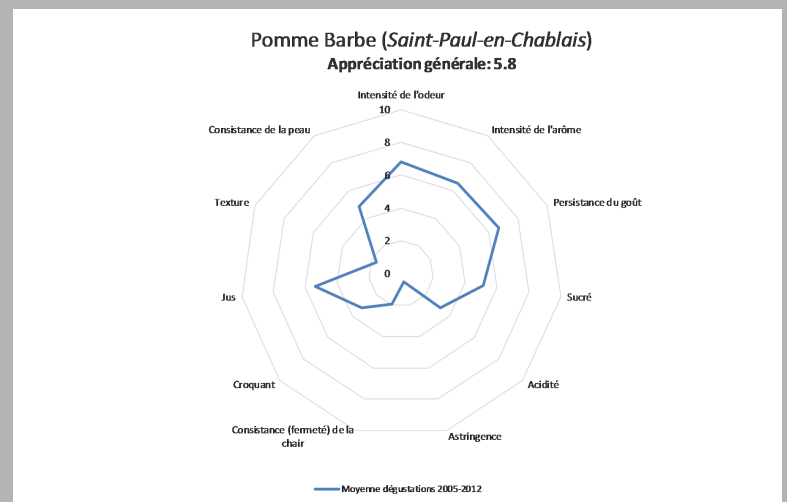
N° famille génétique : 829

La variété en bref

Historique : L'appellation Pomme Barbe est répandue de la Savoie à l'Ardèche, ainsi qu'en Normandie. Une pomme Barbe est mentionnée lors d'un procès de sorcellerie en 1540 à Fribourg.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de moyenne taille. Cette pomme possède une saveur amère et équilibrée. Cette pomme se déguste transformée.

Synonyme génétique: Pomme Cotte.



Pomme Barbe, St-Paul-en-Chablais

R14000215, NEU H018, 24.08.2011

Dimension de la caisse : 30x40cm

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

www.retopomme.ch

Bibliographie

Inventaire réalisé par : Vauthier, B. (2011). Le patrimoine fruitier de Suisse Romande. Ed. BdA : Lausanne.

Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

Version : 09.2022



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie DFE
Office fédéral de l'agriculture OFAG



Rétropomme
Pour la sauvegarde du patrimoine
fruitier de Suisse Romande

Description du fruit*Les dimensions*

Taille	moyenne
Poids (min)	44 [g]
Poids (max)	138 [g]
Hauteur (min)	35 [mm]
Hauteur (max)	53 [mm]
Diamètre (min)	45 [mm]
Diamètre (max)	69 [mm]
Forme	Sphérique aplatie
Taille du coeur	moyen

Les couleurs

de fond	vert blanchâtre
de recouvrement importance	moyenne jusqu'à 1/2 du fruit
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rosée

Les Roussissures

Position	autour du pédoncule et de l'oeil
Intensité	faible jusqu'à 1/4

Les lenticelles

Ponctuation	peu ponctuées
Taille	grandes

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	élevée
Intensité de l'arôme	moyenne à élevée
Persistance du goût	élevée
Sucré	moyenne
Acidité	faible à moyenne
Astringence	manquant
Fermeté de la chair	tendre
Jutosité	moyenne
Texture de la chair	moyenne
Épaisseur de la peau	moyenne à épaisse
Nature de la saveur	amère
Équilibre acide-sucre	équilibrée
Appréciation générale	moyenne à bonne

Description de l'arbre

Port de l'arbre	étalé
Vigueur	moyenne
Ramification	moyenne
Densité des brindilles	faible
Floraison relative	tardive à très tardive
Charge	moyenne
Maturité relative	moyenne à tardive

Remarques :

Prépondérance des organes annuels (évaluation sur un jeune arbre, observation à confirmer).






Conservation et conseils d'utilisation**Conservation :**

Mi-mars en cave naturelle

Utilisations traditionnelles & conseils :

Fruit à transformer. Certainement en cuisine ou pour le vin-cuit.

Phénologie

 Débourèvement	 Floraison stade F1
 Floraison stade F2	 Cueillette
 Consommation & conservation	

