

Pomme Beutchin

Crémines (BE) - CHE

N° d'inventaire : R14000226

N° PLCODE : 14-001-101

N° PUIACC : A000001575

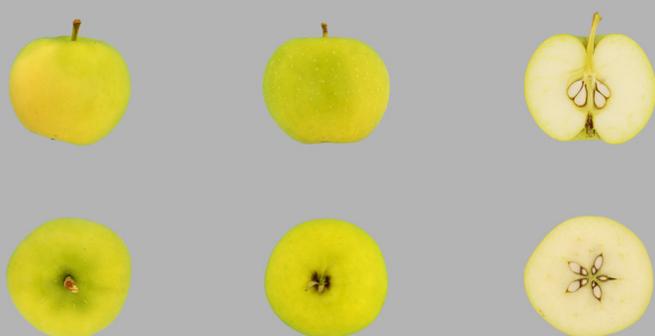
N° famille génétique : 966

La variété en bref

Historique : Ce sont des pommes sauvages fréquentes dans les pâturages du Jura dont on laisse parfois les arbres près des maisons.

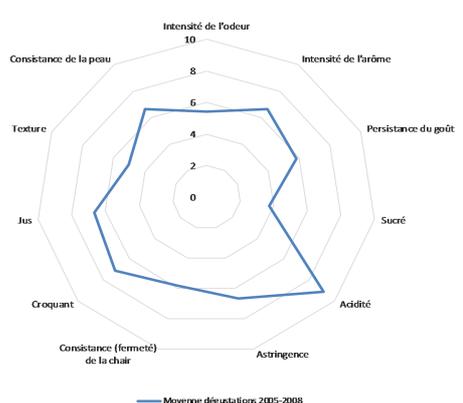
Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de très petite à petite taille. Cette pomme possède une saveur amère et acide. Cette pomme est destinée à la fabrication de vinaigre ou de gelée de part sa richesse en pectine.

Synonyme génétique: Unique.



Pomme Beutchin, Crémines R14000226, ACL L039-40, 04.09.2012

Pomme Beutchin (Crémines)
Appréciation générale: 4.2



Attribut	Score (Moyenne 2005-2008)
Intensité de l'odeur	~5.5
Intensité de l'arôme	~5.5
Persistance du goût	~5.5
Sucré	~5.5
Acidité	~5.5
Astringence	~5.5
Consistance (fermeté) de la chair	~5.5
Croquant	~5.5
Jus	~5.5
Texture	~5.5



Pomme Beutchin, Crémines R14000226, ACL L039-40, 05.09.2012

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	petite à très petite
Poids (min)	26 [g]
Poids (max)	58 [g]
Hauteur (min)	36 [mm]
Hauteur (max)	45 [mm]
Diamètre (min)	42 [mm]
Diamètre (max)	52 [mm]
Forme	Sphérique à conique
Taille du coeur	grand

Les couleurs

de fond	vert
de recouvrement importance	absente
de recouvrement répartition	
de recouvrement couleur	

Les Roussissures

Position	autour de l'oeil
Intensité	très faible

Les lenticelles

Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	petites

Description Organoleptique

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

Description de l'arbre

Port de l'arbre	érigé
Vigueur	moyenne
Ramification	forte
Densité des brindilles	forte
Floraison relative	moyenne à tardive
Charge	très importante
Maturité relative	moyenne

Remarques :

Moyennement sensible à la tavelure. Mise à fruit précoce.

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

Début décembre en cave naturelle. Cette variété n'est pas adaptée à la conservation.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement utilisée pour faire du vinaigre ou de la gelée, nous la conseillons vivement pour le second usage précité (riche en pectine)

Phénologie

	Débourèvement		Floraison stade F1
	Floraison stade F2		Cueillette
	Consommation & conservation		

