Fiche Variétale

Poire Blanc

Villars-le-Grand (VD) - CHE

N° d'inventaire : R13000051 N° PLCODE : 14-003-1116 N° PUIACC : A0000024038 N° famille génétique : 16

La variété en bref

Historique: L'appellation Poire Blanc s'applique en 1901 à plusieurs variétés dissemblables.

Critères discriminants: Cette variété présente un fruit de moyenne taille. Cette poire possède une saveur aromatique et douce. Ce fruit est distillé ou séché et consommé avec du lard. Cette variété montre une relative bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Poire Gris Chollet; Blanc (Gimel); Blanc (Chavannes-le-Veyron); Blanc (puidoux); Gris (Rossens); Gris (Billens-Henens); Teigbirne.

Légende:

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus:

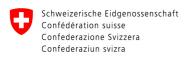
www.pgrel.admin.ch www.retropomme.ch

Bibliographie

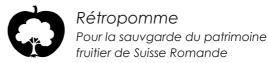
Inventaire réalisé par : Vauthier, B. (2011). Le patrimoine fruitier de Suisse Romande. Ed. BdA : Lausanne.

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

Version: 09.2022



Poire Blanc (Villars-le-Grand) Consistance de la Fermeté de la chair Acidité ations au cours des projets PAN Dimension de la caissette : 30x40cm



Fiche Variétale

Poire Blanc

Villars-le-Grand (VD)

N° d'inventaire : R13000051 N° PLCODE : 14-003-1116 N° PUIACC : A0000024038 N° famille génétique : 16

Description du fruit

Les dimensions

Taille	moyenne
Poids (min)	60 [g]
Poids (max)	200 [g]
Hauteur (min)	46 [mm]
Hauteur (max)	77 [mm]
Diamètre (min)	47 [mm]
Diamètre (max)	
Forme	turbinée aplatie
Pierrosité	moyenne
Les couleurs	
de fond	jaune blanchâtre
de recouvrement importance	faible jusqu'à 1/4 du fruit
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rosée
Les Roussissures	
Position	autour du pédoncule et de l'oeil
Intensité	moyenne à forte
Les lenticelles	
Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	moyennes
Description Organolantique	0

Description de l'arbre

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

Remarques:

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Moyennement sensible à la rouille grillagée sur feuille, peu sensible à la rouille grillagée sur fruit. Relativement résistant au pseudomonas. Tend à l'alternance.

Conservation et conseils d'utilisation

Conservation:

Consommation ou transformation dès la récolte Conservation jusqu'à fin novembre (cave naturelle)

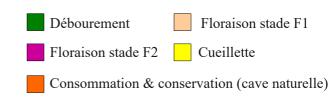
Utilisations traditionnelles & conseils:

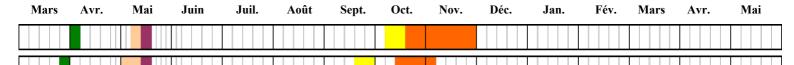
Ce fruit est distillé ou séché et consommé avec du lard.

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	n.é.
Intensité de l'arôme	n.é.
Persistance du goût	n.é.
Sucré	élevée
Acidité	faible
Astringence	très faible
Fermeté de la chair	moyenne
Jutosité	moyenne
Texture de la chair	spongieuse
Épaisseur de la peau	moyenne à épaisse
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	douce
Appréciation générale	n.é.

Phénologie





Variété de référence : Poire Louise Bonne, PUIACC : A0000025102