

La variété en bref

Historique : L'appellation Poire-Livre provient de l'antiquité romaine (la livre de Rome valait 12 onces soit 336 g).

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de grosse taille. Cette poire possède une saveur peu aromatique et équilibrée. Sa chaire assez dure en fait un fruit à cuire. Cette poire se conserve relativement bien en cave naturelle (jusqu'à fin janvier). Cette variété montre une bonne résistance aux maladies. Cette variété est potentiellement adaptée à l'altitude (875m).

Synonyme génétique: Poire Vouarding.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

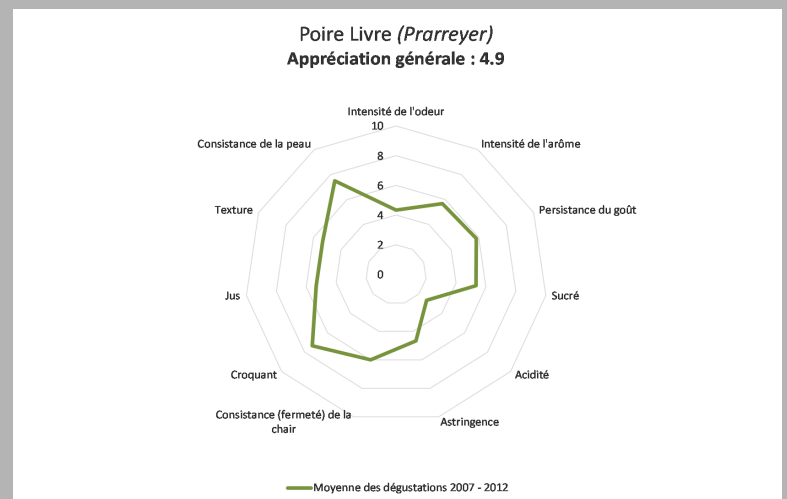
www.retropomme.ch

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 : 01.2023



Poire Livre, Prarreyer

R13000126, NEU U005-06, 12.11.2010

Dimension de la caisse : 30x40cm



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	grosse
Poids (min)	159 [g]
Poids (max)	466 [g]
Hauteur (min)	78 [mm]
Hauteur (max)	103 [mm]
Diamètre (min)	75 [mm]
Diamètre (max)	98 [mm]
Forme	en forme de perle
Pierrosité	faible

Les couleurs

de fond	vert
de recouvrement importance	très faible
de recouvrement répartition	mouchetée
de recouvrement couleur	orange

Les Roussissures

Position	sur tout le fruit
Intensité	forte jusqu'à 3/4

Les lenticelles

Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	grandes

Description Organoleptique

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

Description de l'arbre

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

Remarques :

Variété triploïde, mauvais pollen, fertilité 76%. Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Peu sensible à la rouille grillagée sur feuille, relativement résistant à la rouille grillagée sur fruit. Relativement résistant au pseudomonas.






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

Consommation ou transformation dès mi-novembre. Conservation jusqu'à fin janvier (cave naturelle)

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement, ce fruit était conservé dans le regain et cuit dans la choucroute.

Phénologie

 Débourèvement	 Floraison stade F1
 Floraison stade F2	 Cueillette
 Consommation & conservation (cave naturelle)	

