

La variété en bref

Historique : On dit Abériel ou Aberière (Botyre), Aberié (Saint-Romain), Aberié (Blignoud), ainsi que Abériette en 1901, *Arberiet* en 1889, *Aberiet* en 1865 et *Aberied* en 1856

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de moyenne taille. Cette poire possède une saveur peu aromatique et douce. La consistance de la chair étant désagréable, ce fruit est plutôt conseillé pour la transformation. Variété adaptée à l'altitude (1017m). Variété triploïde, mauvais pollen, fertilité 35%.

Synonyme génétique: *Aberiet* (Chermignon); *Aberiet* (Lens).

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgradmin.ch

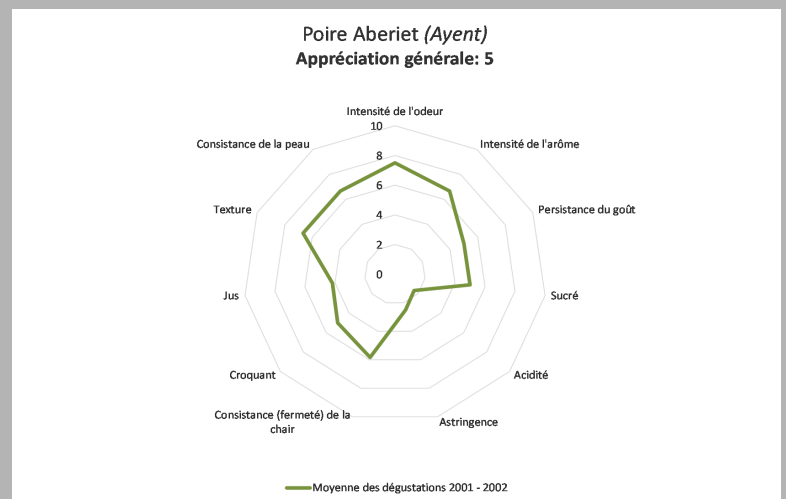
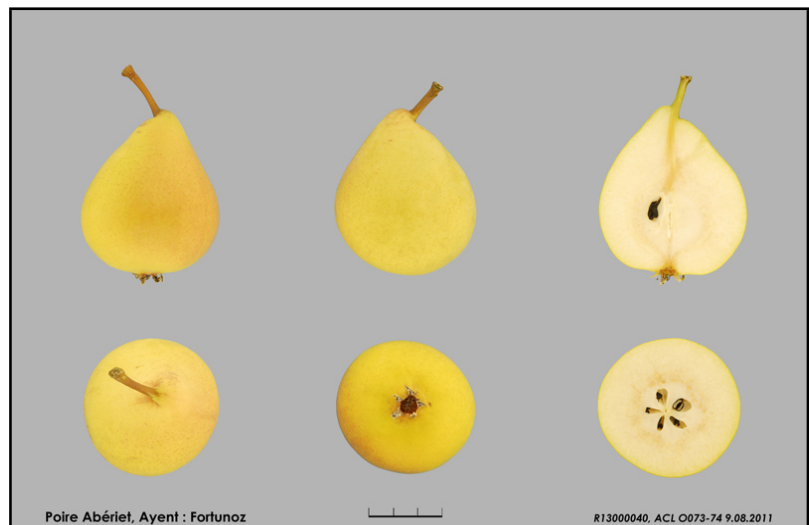
www.retropomme.ch

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



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	moyenne
Poids (min)	74 [g]
Poids (max)	114 [g]
Hauteur (min)	57 [mm]
Hauteur (max)	72 [mm]
Diamètre (min)	40 [mm]
Diamètre (max)	59 [mm]
Forme	turbinée
Pierrosité	moyenne

Les couleurs

de fond	jaune vert
de recouvrement importance	faible jusqu'à 1/4 du fruit
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rosée

Les Roussissures

Position	absentes
Intensité	absente

Les lenticelles

Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	petites

Description Organoleptique

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

Description de l'arbre

Port de l'arbre	érigé à étalé
Vigueur	forte
Ramification	moyenne
Densité des brindilles	n.é.
Floraison relative	précoce à moyenne
Charge	très importante
Maturité relative	précoce

Remarques :

Moyennement sensible à la tavelure sur feuille, très sensible à la tavelure sur fruit. Moyennement sensible à la rouille grillagée (feuille et fruit). Relativement résistant au pseudomonas. Variété triploïde, mauvais pollen, fertilité 35%. Mise à fruit précoce.






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

Consommation ou transformation dès la récolte.
Conservation jusqu'à mi-octobre (cave naturelle)

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement ce fruit était séché et utilisé pour fourrager les cochons. La consistance de la chair étant désagréable, ce fruit est plutôt conseillé pour la transformation

Phénologie

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

