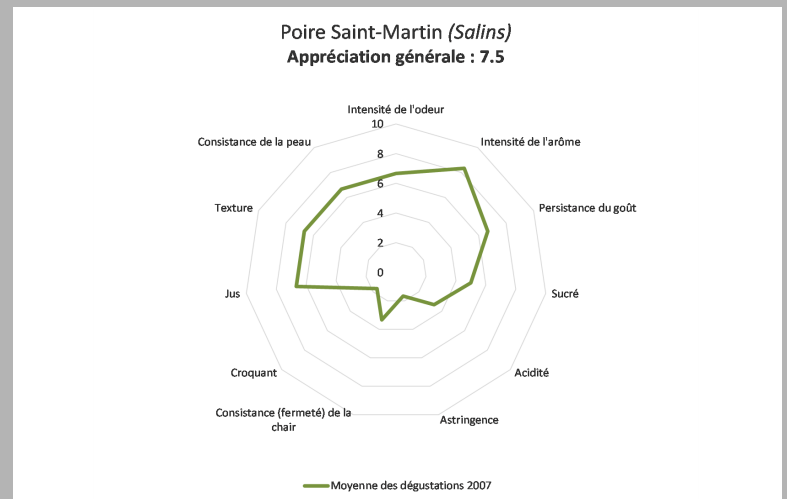


La variété en bref

Historique : L'appellation Poire Saint-Martin est bien connue en Valais dès 1705 au moins.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de moyenne taille. Cette poire possède une saveur aromatique et douce. Sa chair est juteuse et ferme. Autrefois, ce fruit était cuit avec de la viande mais nous la conseillons aussi comme fruit de table. Cette variété est potentiellement adaptée à l'altitude (854m).

Synonyme génétique: Poire Martin; de Fer (Charrat); Quieuchet; Saint-Martin (Nendaz).



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 Saint-Martin, Salins

R13000187, NEU P034, 15.11.2010

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	moyenne
Poids (min)	73 [g]
Poids (max)	228 [g]
Hauteur (min)	57 [mm]
Hauteur (max)	81 [mm]
Diamètre (min)	55 [mm]
Diamètre (max)	76 [mm]
Forme	turbinée
Pierrosité	faible

Les couleurs

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

Les Roussissures

Position	autour du pédoncule et de l'oeil
Intensité	moyenne à forte

Les lenticelles

Ponctuation	ponctuées
Taille	moyennes

Description Organoleptique

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

Description de l'arbre

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

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Sensible à la rouille grillagée sur feuille, peu sensible à la rouille grillagée sur fruit.






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

Jusqu'en avril (en cave naturelle).

Utilisations traditionnelles & conseils :

Autrefois, ce fruit était cuit avec de la viande. De part ses caractéristiques, cette poire peut également être dégustée comme fruit de table.

Phénologie

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

