

La variété en bref

Historique : En décembre 1394 à Vallamand, l'acquéreur d'une vigne peut enlever les arbres dont l'ombre le gêne sauf un poirier *Hespinel* qui doit rester à perpétuité.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur aromatique et douce. Sa chaire est tendre, légèrement craquante et assez juteuse. Traditionnellement, cette poire était cuite mais nous la conseillons aussi comme fruit de table. Cette variété montre une relative bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: *Epine* (Barberêche); *Berner Birne*; *Schürlibirne*.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

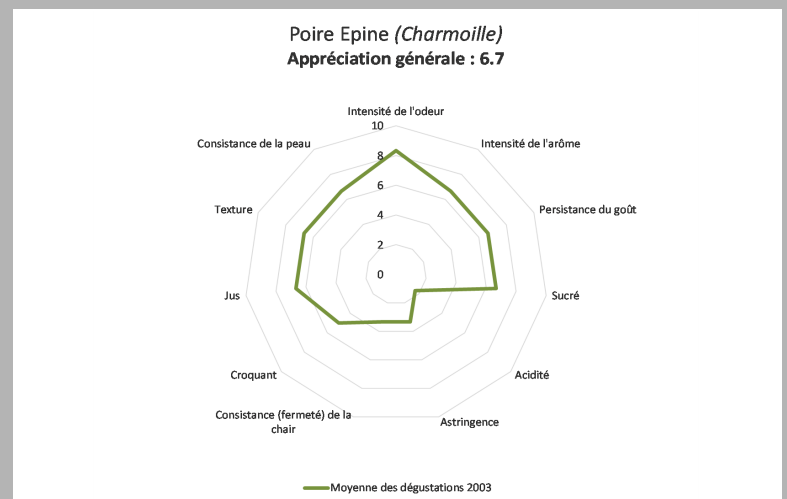
www.retropomme.ch

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



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

Fiche Variétale
Poire Epine
 Charmoille (JU)

N° d'inventaire : R13000105
 N° PLCODE : 14-003-187
 N° PUIACC : A0000024152
 N° famille génétique : 84

Description du fruit

Les dimensions

Taille	petite à moyenne
Poids (min)	89 [g]
Poids (max)	254 [g]
Hauteur (min)	52 [mm]
Hauteur (max)	84 [mm]
Diamètre (min)	57 [mm]
Diamètre (max)	82 [mm]
Forme	turbinée aplatie
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	orange

Les Roussissures

Position	autour du pédoncule
Intensité	faible jusqu'à 1/4

Les lenticelles

Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	petites

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	élevée à très élevée
Intensité de l'arôme	élevée
Persistance du goût	longue
Sucré	moyenne à élevée
Acidité	très faible
Astringence	faible
Fermeté de la chair	tendre
Jutosité	juteuse
Texture de la chair	beurré
Épaisseur de la peau	moyenne
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	forte
Ramification	moyenne
Densité des brindilles	faible à moyenne
Floraison relative	moyenne
Charge	moyenne
Maturité relative	précoce à moyenne

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit), à la rouille grillagée (feuille et fruit) et au pseudomonas. Variété triploïde, mauvais pollen. Récolte faible à très importante, tend à l'alternance.

Conservation et conseils d'utilisation

Conservation :

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

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement cuite en hiver, cette poire peut être dégustée comme fruit de table ou à transformer (cuisson, sécher et vin cuit)

Phénologie

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

