

La variété en bref

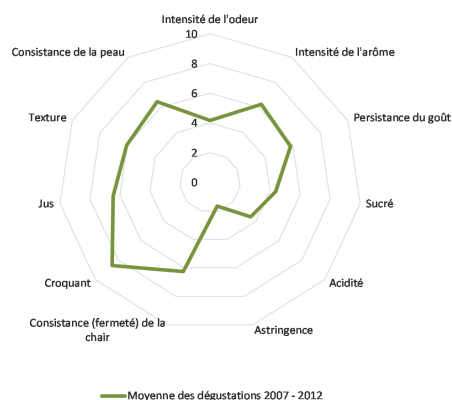
Historique : La Fernatte d'Hiver existe à Boncourt et Fregiécourt, ainsi qu'en 1901 à Epauvillers. Il doit son nom à sa ressemblance à la poire Fernatte.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de moyenne taille. Cette poire possède une saveur peu aromatique et équilibrée. C'est une poire de bonne conservation à cuire ou à sécher. Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Unique.



Poire Fernatte d'Hiver (Fregiécourt)
Appréciation générale : 2.5



Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

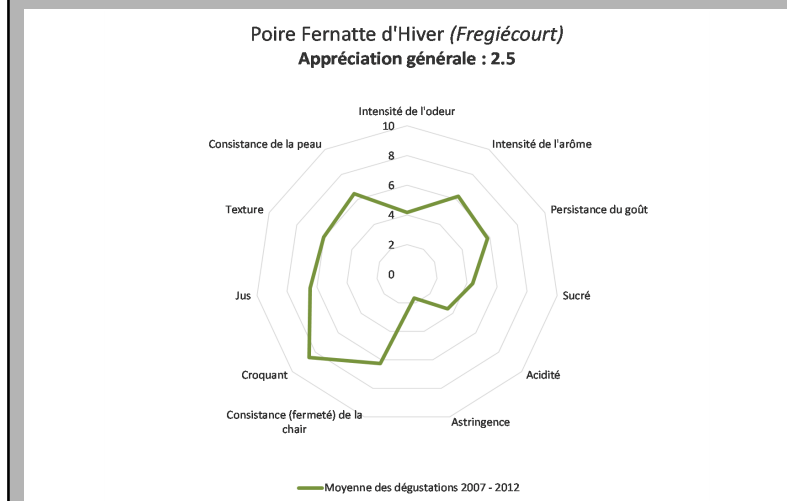
www.retropomme.ch

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 Fernatte d'hiver, Fregiécourt

R13000111, NEU P051, 05.11.2014

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)	63 [g]
Poids (max)	220 [g]
Hauteur (min)	56 [mm]
Hauteur (max)	94 [mm]
Diamètre (min)	43 [mm]
Diamètre (max)	60 [mm]
Forme	turbinée
Pierrosité	faible

Les couleurs

de fond	vert
de recouvrement importance	faible à moyenne
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rouge

Les Roussissures

Position	autour de l'oeil et sur les joues
Intensité	faible à moyenne

Les lenticelles

Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	petites

Description Organoleptique

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

Description de l'arbre

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

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit).
Relativement résistant à la rouille grillagée sur feuille.






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

Jusqu'au début mai (cave naturelle).

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement cuite avec du lard fumé jusqu'à un début de caramélisation (breûle-tieu). Elle était préalablement séchées par quartiers.

Phénologie

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

