

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 moyenne à grosse taille. Cette poire possède une saveur aromatique et légèrement douce. Cette variété est potentiellement adaptée à l'altitude (790m). Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Poire de Fer (Les Bois); Loup (Meinier); Loup (Lugrin); à Viande (Champéry); à Viande (Troistorrents); Pero Bogno.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

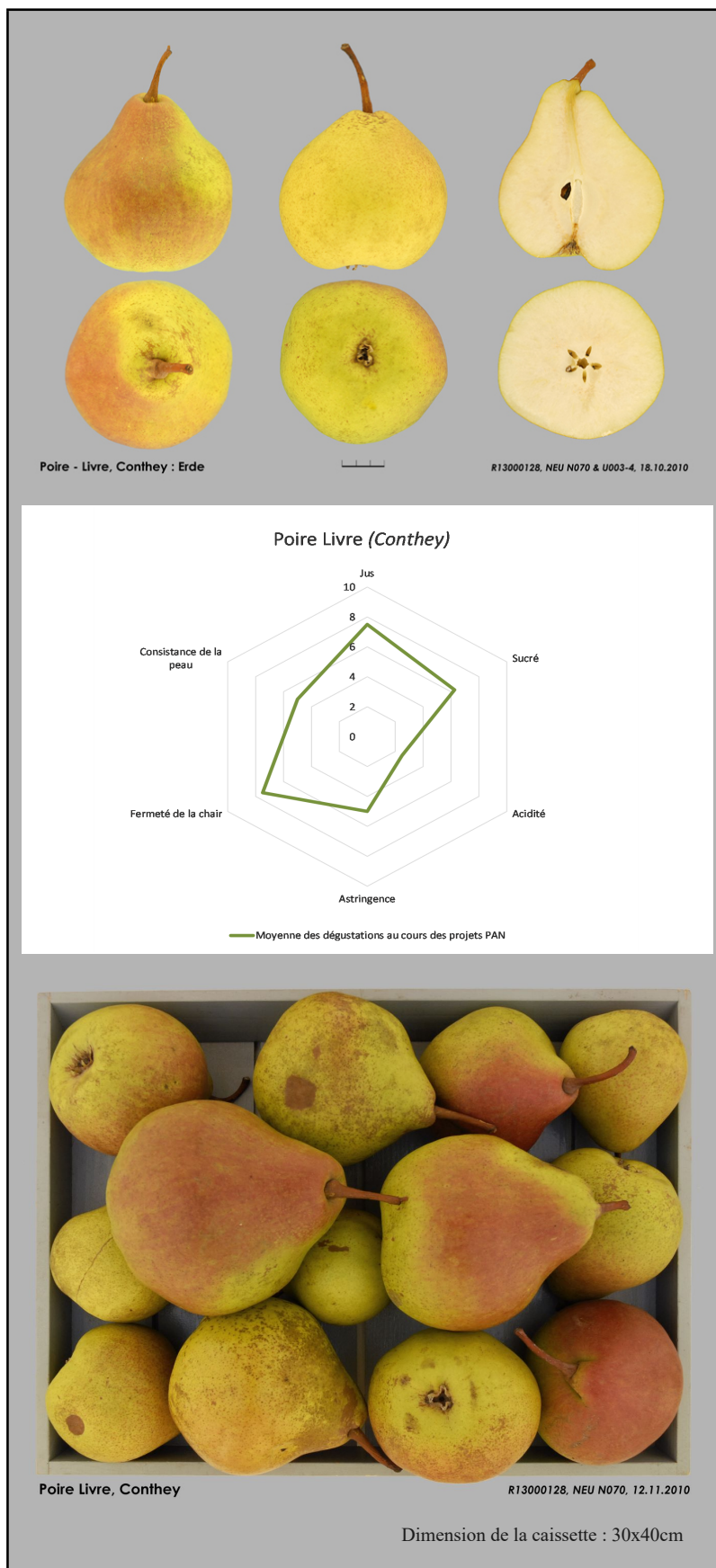
www.retropomme.ch

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 : 09.2022



Description du fruit*Les dimensions*

Taille	moyenne à grosse
Poids (min)	126 [g]
Poids (max)	388 [g]
Hauteur (min)	59 [mm]
Hauteur (max)	92 [mm]
Diamètre (min)	62 [mm]
Diamètre (max)	92 [mm]
Forme	turbinée
Pierrosité	faible à moyenne

Les couleurs

de fond	jaune vert
de recouvrement importance	moyenne jusqu'à 1/2 du fruit
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rouge

Les Roussissures

Position	autour du pédoncule et de l'oeil
Intensité	faible jusqu'à 1/4

Les lenticelles

Ponctuation	ponctuées
Taille	petites

Description Organoleptique

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

Description de l'arbre

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

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Relativement résistant à la rouille grillagée (feuille et fruit). Relativement résistant au pseudomonas. Variété triploïde, mauvais pollen, fertilité 77%.






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

Consommation ou transformation dès décembre.
Conservation jusqu'à fin avril (cave naturelle)

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement mijotée avec un peu de vin, elle peut également être préparée en compote

Phénologie

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

