

Fiche Variétale

# Poire Noir

Bretonnières (VD) - CHE

N° d'inventaire : R13010366

N° PLCODE : 14-003-431

N° PUIACC : A0000024475

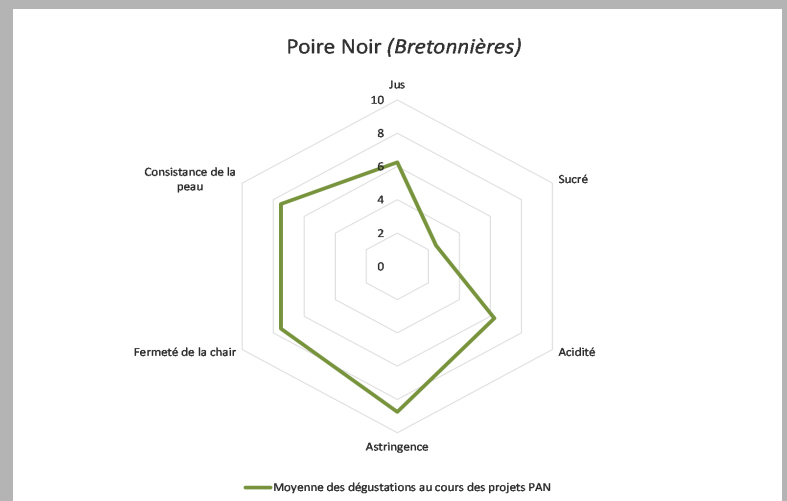
N° famille génétique : 90

## La variété en bref

**Historique :** Cette variété de Bretonnières, que son propriétaire semble appeler ainsi faute de mieux.

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de moyenne taille. Cette poire possède une saveur aromatique et légèrement acide. Cette poire est dite déféquante, c'est-à-dire qu'elle ne produit que peu d'un jus très acide et astringent ajouté à 10% au poiré afin de le clarifier.

**Synonyme génétique:** Isler.



## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

[www.pgrrel.admin.ch](http://www.pgrrel.admin.ch)

[www.retropomme.ch](http://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)	62 [g]
Poids (max)	208 [g]
Hauteur (min)	55 [mm]
Hauteur (max)	88 [mm]
Diamètre (min)	48 [mm]
Diamètre (max)	76 [mm]
Forme	turbinée
Pierrosité	faible à moyenne

*Les couleurs*

de fond	vert
de recouvrement importance	très faible
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	orange

*Les Roussissures*

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

*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	faible
Acidité	moyenne à élevée
Astringence	élevée à très élevée
Fermeté de la chair	ferme
Jutosité	moyenne à juteuse
Texture de la chair	croquante
Épaisseur de la peau	moyenne à épaisse
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	légèrement acide
Appréciation générale	n.é.

**Description de l'arbre**

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






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

Maturité à la fin d'octobre et conservation pendant un mois.

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Cette poire est dite déféquante, c'est-à-dire qu'elle ne produit que peu d'un jus très acide et astringent ajouté à 10% au poiré afin de le clarifier.

**Phénologie**

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

