

Poire Pape

Nendaz : Fey (VS) - CHE

N° d'inventaire : R13000153

N° PLCODE : 14-003-448

N° PUIACC : A0000024488

N° famille génétique : 80

La variété en bref

Historique : Elle est encore répandue dans la région de Sion et de Sierre. L'appellation est attestée au XVIème siècle en Italie. En Valais, des poiriers de poires Pape ou Papaz sont mentionnés en 1866 et 1871 à Nendaz.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de moyenne à grosse taille. Cette poire possède une saveur aromatique et douce. Sa chair plutôt fondante et juteuse en fait un fruit de table agréable. Traditionnellement séchée, elle peut intervenir dans la confection de jus. Variété potentiellement adaptée à l'altitude (810m).

Synonyme génétique: Poire Ostan; Brütt e Bòn; Pisòr di Vescràa.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

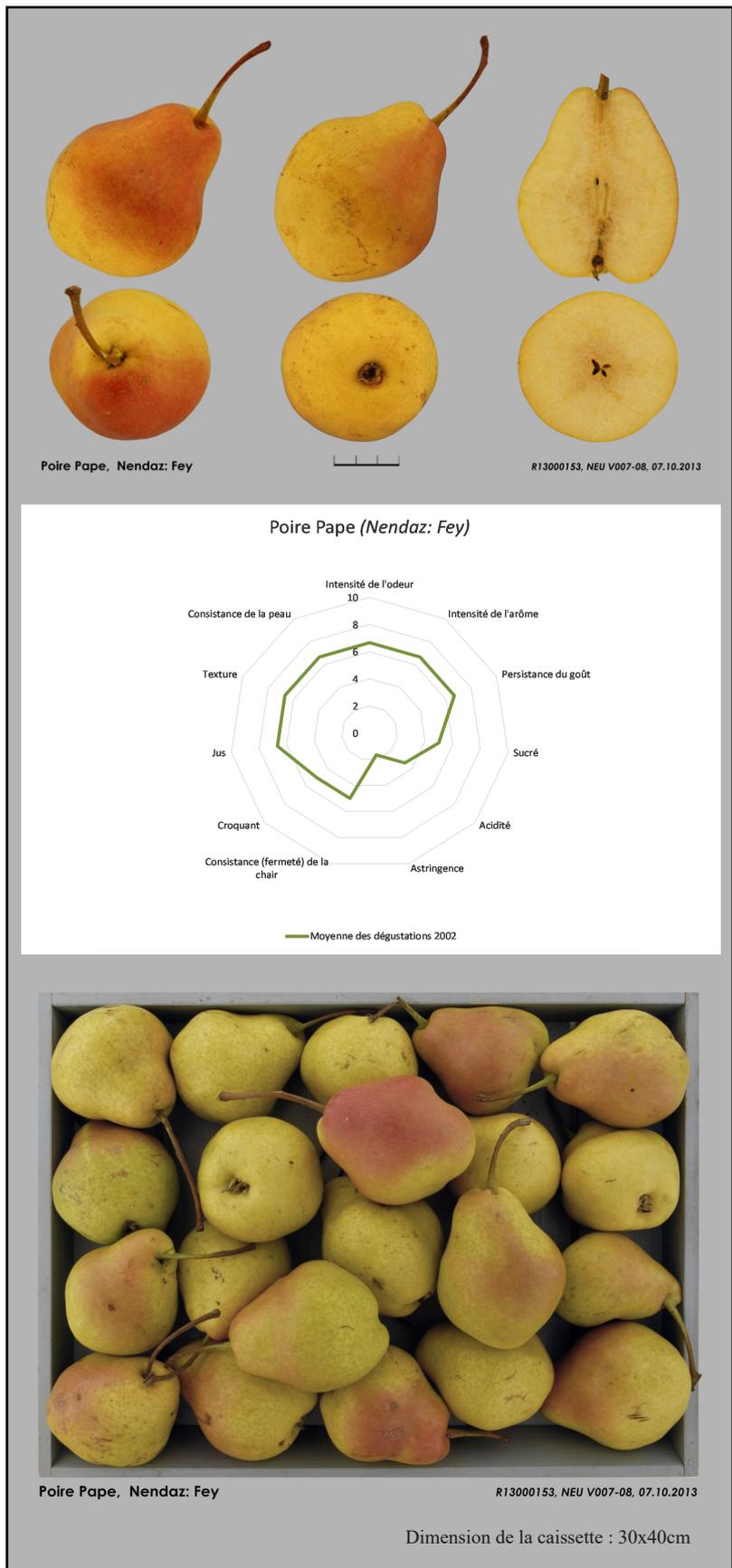
www.retropomme.ch

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



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 à grosse
Poids (min)	105 [g]
Poids (max)	211 [g]
Hauteur (min)	61 [mm]
Hauteur (max)	90 [mm]
Diamètre (min)	55 [mm]
Diamètre (max)	76 [mm]
Forme	campaniforme
Pierrosité	moyenne

Les couleurs

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

Les Roussissures

Position	sur les joues
Intensité	très faible

Les lenticelles

Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	moyennes

Description Organoleptique

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

Description de l'arbre

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

Remarques :

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

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

Blettissement des fruits rapide après récolte.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement séchée, cette poire convient également comme fruit de table et pour la transformation

Phénologie

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

