

## La variété en bref

**Historique :** Le mot « petou » désigne la fouine ou le putois et s'applique également à une chevelure mal peignée, ébouriffée.

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur parfumée et légèrement douce. Des arômes de citron et d'épices sont perceptibles. Elle convient à divers usages, de la table à la cuisson. Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

**Synonyme génétique:** Unique.

## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

[www.pgrel.admin.ch](http://www.pgrel.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.

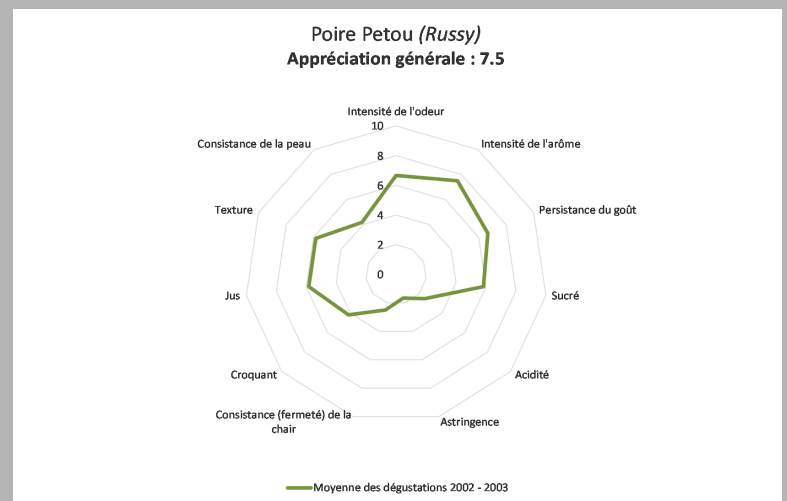
Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

Version : 01.2023



Poire Petou, Russey

R13000156, NEU N054, 18.10.2014



Poire Petou, Russey

R13000156, NEU N054, 18.10.2014

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	petite à moyenne
Poids (min)	51 [g]
Poids (max)	130 [g]
Hauteur (min)	42 [mm]
Hauteur (max)	62 [mm]
Diamètre (min)	46 [mm]
Diamètre (max)	66 [mm]
Forme	sphérique (globuleuse)
Pierrosité	faible

*Les couleurs*

de fond	vert
de recouvrement importance	faible jusqu'à 1/4 du fruit
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rouge-brun

*Les Roussissures*

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

*Les lenticelles*

Ponctuation	ponctuées
Taille	moyennes

**Description Organoleptique**

Intensité de l'odeur	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	moyenne à juteuse
Texture de la chair	pâteuse
Épaisseur de la peau	moyenne
Nature de la saveur	parfumée
Équilibre acide-sucre	légèrement douce
Appréciation générale	assez bonne

**Description de l'arbre**

Port de l'arbre	érigé à étalé
Vigueur	moyenne à forte
Ramification	moyenne
Densité des brindilles	moyenne
Floraison relative	moyenne à 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). Peu sensible au pseudomonas. Mise à fruit moyennement précoce à précoce.






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

Début décembre en cave naturelle.

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Traditionnellement cuite avec de la viande, cette poire est aujourd'hui principalement utilisée comme fruit de table, de cuisson et pour la transformation

**Phénologie**

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

