

La variété en bref

Historique : Son nom correspond au latin " pietas " qui signifie piété.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de petite taille. Cette poire possède une saveur parfumée et équilibrée. Des arômes fruités et épicés sont perceptibles. Cette poire se prête à de nombreux usages (poire de table, à cuire, à sécher, à distiller ou en conserves). Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Unique.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

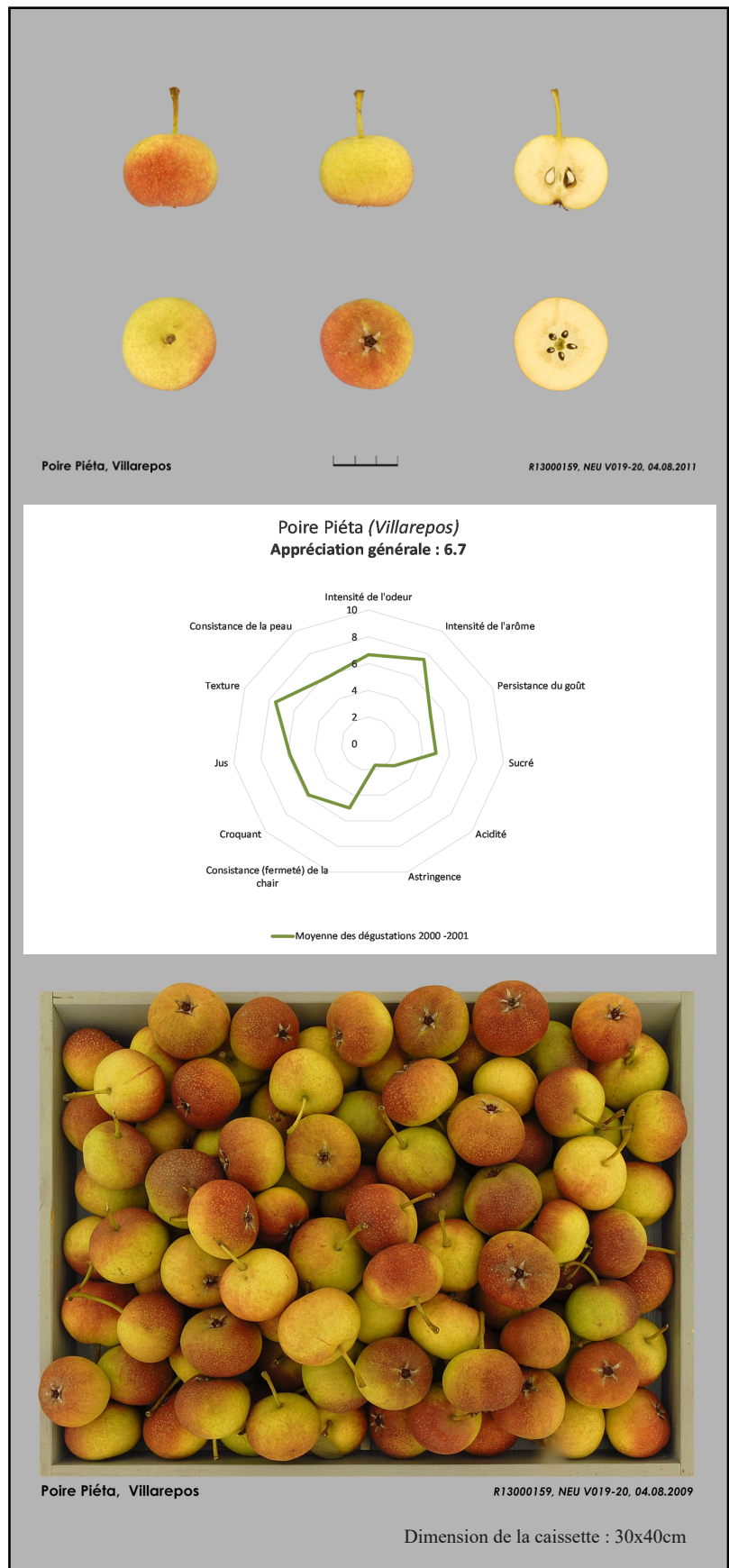
www.retropomme.ch

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



Fiche Variétale
Poire Piéta
Villarepos (FR)

N° d'inventaire : R13000159
 N° PLCODE : 14-003-466
 N° PUIACC : A0000024504
 N° famille génétique : 641

Description du fruit

Les dimensions

Taille	petite
Poids (min)	33 [g]
Poids (max)	53 [g]
Hauteur (min)	33 [mm]
Hauteur (max)	39 [mm]
Diamètre (min)	42 [mm]
Diamètre (max)	50 [mm]
Forme	sphérique aplatie
Pierrosité	forte

Les couleurs

de fond	vert blanchâtre
de recouvrement importance	forte jusqu'à 3/4 du fruit
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rouge-brun

Les Roussissures

Position	absentes
Intensité	

Les lenticelles

Ponctuation	ponctuées
Taille	grandes

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	élevée
Intensité de l'arôme	élevée
Persistance du goût	moyenne
Sucré	faible
Acidité	faible
Astringence	très faible
Fermeté de la chair	ferme
Jutosité	moyenne à juteuse
Texture de la chair	croquante
Épaisseur de la peau	épaisse
Nature de la saveur	parfumée
Équilibre acide-sucre	équilibrée
Appréciation générale	moyenne à bonne

Description de l'arbre

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

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Peu sensible à la rouille grillagée (feuille et fruit). Moyennement sensible au pseudomonas. Floraison importante, pas homogène. Variété diploïde, bon pollen, fertilité 93%. Fructification en mouchets, bien répartis sur l'ensemble de la couronne.

Conservation et conseils d'utilisation






Conservation :

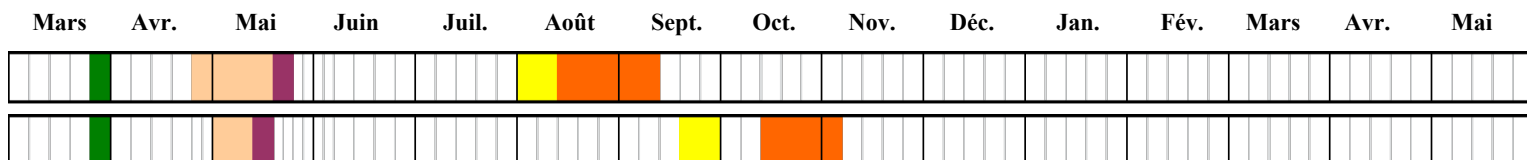
Récolote début août. Chute et bletissement des fruits rapides. Conservation jusqu'à mi-septembre en cave naturelle.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Cette poire se prête à de nombreux usages ; de table, à cuire, à sécher, à distiller ou en conserves. Elle peut être cuisinée à l'aigre-doux avec des épices et des légumes ou préparée en gelée.

Phénologie

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



Variété de référence : Poire Louise Bonne, PUIACC : A0000025102