

## La variété en bref

**Historique :** On parle de pipe verte et de pipe rouge car les fruits, au demeurant identiques, sont tantôt dépourvus de couleur secondaire, tantôt colorés à l'insolation.

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur aromatique et légèrement douce. Elle se déguste séchée sous forme de crotchettes. Cette variété est adaptée à l'altitude (914m) et montre une relative bonne résistance aux maladies.

**Synonyme génétique:** Poire Plat.

## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

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

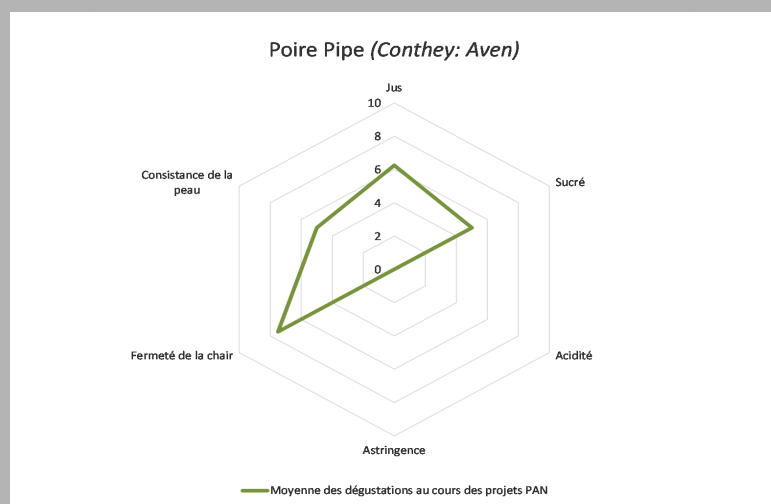
[www.retropomme.ch](http://www.retropomme.ch)

## 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 Pipe, Conthey: Aven

R13000160, NEU V021-22, 23.10.2013

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)	62 [g]
Poids (max)	126 [g]
Hauteur (min)	43 [mm]
Hauteur (max)	62 [mm]
Diamètre (min)	50 [mm]
Diamètre (max)	64 [mm]
Forme	sphérique (globuleuse)
Pierrosité	faible à moyenne

*Les couleurs*

de fond	jaune
de recouvrement importance	faible jusqu'à 1/4 du fruit
de recouvrement répartition	plage continu
de recouvrement couleur	rouge-brun

*Les Roussissures*

Position	absentes
Intensité	

*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
Acidité	manquant
Astringence	manquant
Fermeté de la chair	n.é.
Jutosité	moyenne à juteuse
Texture de la chair	pâteuse
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	érigé à étalé
Vigueur	faible à moyenne
Ramification	faible à moyenne
Densité des brindilles	faible à moyenne
Floraison relative	précoce à moyenne
Charge	importante
Maturité relative	précoce

**Remarques :**

Peu sensible à la tavelure (feuille et fruit). Peu sensible à la rouille grillagée (feuille et fruit). Moyennement sensible au pseudomonas.






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

Consommation ou transformation dès la récolte.  
Conservation jusqu'à mi-octobre (cave naturelle)

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Variété idéale pour confestionner les crotchettes.

**Phénologie**

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

