

## La variété en bref

**Historique :** Son nom se rapporte sans doute au "requêt", repas donné jadis à des femmes par une nouvelle mariée au lendemain de ses noces.

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de petite taille. Cette poire possède une saveur peu aromatique et équilibrée. Des arômes d'agrumes sont perceptibles avec une pointe acidulée. Ce fruit était autrefois pressuré pour la raisinée ou longuement mijoté. Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

**Synonyme génétique:** Unique.

## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

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

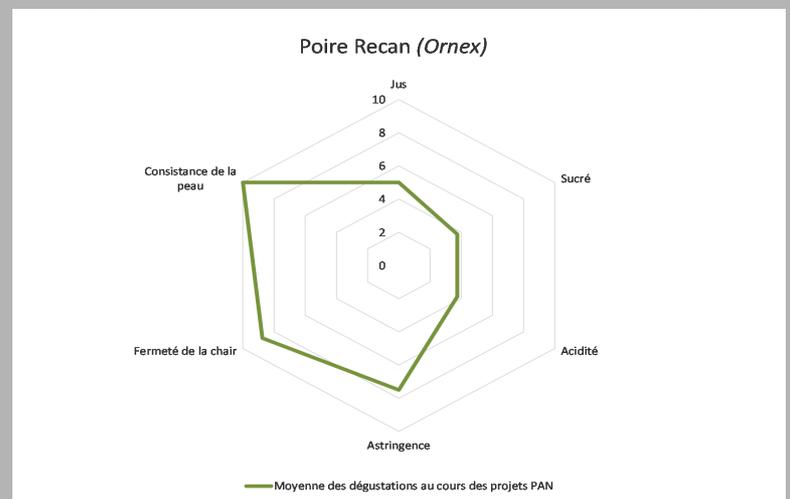
[www.retropomme.ch](http://www.retropomme.ch)

## 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



Poire Recan, Ornex

R13000168, NEU N046, 03.11.2010

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            |
| Poids (min)    | 33 [g]            |
| Poids (max)    | 76 [g]            |
| Hauteur (min)  | 39 [mm]           |
| Hauteur (max)  | 59 [mm]           |
| Diamètre (min) | 39 [mm]           |
| Diamètre (max) | 53 [mm]           |
| Forme          | en forme de perle |
| Pierrosité     | faible            |

*Les couleurs*

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

*Les Roussissures*

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| Position  | sur tout le fruit |
| Intensité | faible à moyenne  |

*Les lenticelles*

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| Ponctuation | moyennement ponctuées |
| Taille      | moyennes              |

**Description Organoleptique**

|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| Intensité de l'odeur  | n.é.               |
| Intensité de l'arôme  | n.é.               |
| Persistance du goût   | n.é.               |
| Sucré                 | faible à moyenne   |
| Acidité               | faible à moyenne   |
| Astringence           | élevée             |
| Fermeté de la chair   | ferme à très ferme |
| Jutosité              | moyenne            |
| Texture de la chair   | pâteuse            |
| Épaisseur de la peau  | épaisse            |
| Nature de la saveur   | peu aromatique     |
| Équilibre acide-sucre | équilibrée         |
| Appréciation générale | n.é.               |

**Description de l'arbre**

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Port de l'arbre        | érigé             |
| Vigueur                | moyenne à forte   |
| Ramification           | moyenne à forte   |
| Densité des brindilles | moyenne à forte   |
| Floraison relative     | précoce à moyenne |
| Charge                 | moyenne           |
| Maturité relative      | tardive           |

**Remarques :**

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Peu sensible à la rouille grillagée (feuille et fruit). Moyennement sensible au pseudomonas. Variété diploïde, bon pollen, fertilité 93%

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

Consommation ou transformation dès 1mi-novembre  
Conservation jusqu'à fin février (cave naturelle)

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Ce fruit était autrefois pressuré pour la raisinée ou longuement mijoté

**Phénologie**

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

