

Poire Recordon

Monthey (VS) - CHE

N° d'inventaire : R13000170

N° PLCODE : 14-003-494

N° PUIACC : A0000024536

N° famille génétique : 177

La variété en bref

Historique : Cette variété de Monthey doit son nom à sa période de maturité qui correspond à la troisième coupe de l'herbe, appelée recordon.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur aromatique et légèrement douce. Sa chair mi-fine et modérément juteuse en fait un fruit de table savoureux qui peut aussi être destiné à la cuisson ou le séchage. Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Poire Cavouirou; Gode; Martignerin; Verdand; Verdet.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

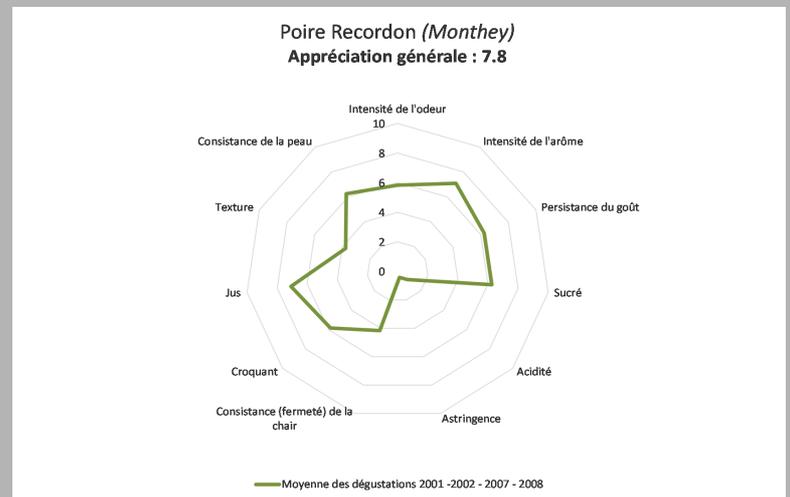
www.retropomme.ch

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



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)	54 [g]
Poids (max)	164 [g]
Hauteur (min)	47 [mm]
Hauteur (max)	72 [mm]
Diamètre (min)	46 [mm]
Diamètre (max)	68 [mm]
Forme	sphérique (globuleuse)
Pierrosité	faible

Les couleurs

de fond	vert
de recouvrement importance	absente
de recouvrement répartition	
de recouvrement couleur	

Les Roussissures

Position	sur tout le fruit
Intensité	faible jusqu'à 1/4

Les lenticelles

Ponctuation	ponctuées
Taille	petites

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	moyenne
Intensité de l'arôme	élevée
Persistance du goût	moyenne à longue
Sucré	moyenne à élevée
Acidité	très faible
Astringence	manquant
Fermeté de la chair	moyenne
Jutosité	juteuse
Texture de la chair	croquante
Épaisseur de la peau	moyenne à épaisse
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucré	légèrement douce
Appréciation générale	bien appréciée

Description de l'arbre

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

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Peu sensible à la rouille grillagée (feuille et fruit). Moyennement sensible au pseudomonas. Mise à fruit moyennement précoce à précoce.

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

Consommation ou transformation dès la récolte. Conservation jusqu'à début décembre (cave naturelle)

Utilisations traditionnelles & conseils :

Fruit de table, également adapté pour la confection de dessert. Elle était aussi parfois séchée ou cuite avec des pommes de terre.

Phénologie

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

