

La variété en bref

Historique : Les rissoles farcies de pâte de poire, marmelade de pomme ou raisins secs sont une spécialité savoyarde et genevoise attestée dès le XIXe siècle et sans doute plus ancienne

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de moyenne taille. Cette poire possède une saveur peu aromatique et équilibrée. Sa chair est croquante, grossière et particulièrement dure. Traditionnellement, cette poire était utilisée pour farcir les rissoles. Nous conseillons de la déguster cuite.

Synonyme génétique: Poire à Rissole (Meinier), (Dardagny), (Cartigny), (Marlioz).

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

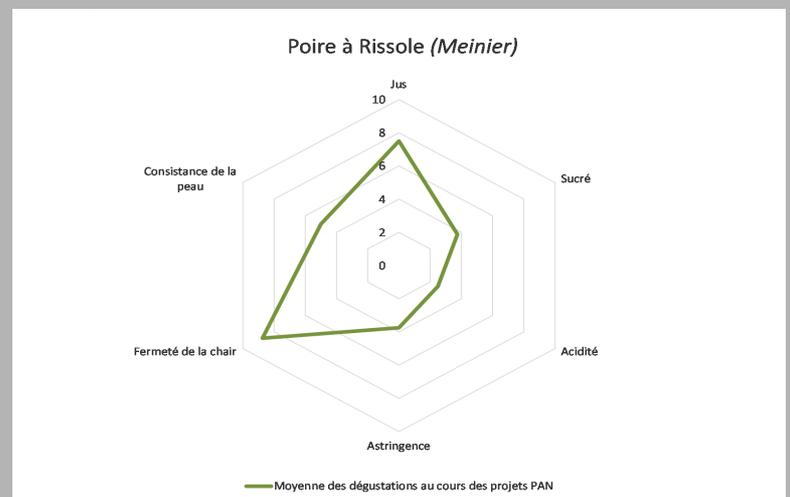
www.retropomme.ch

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	moyenne
Poids (min)	110 [g]
Poids (max)	265 [g]
Hauteur (min)	57 [mm]
Hauteur (max)	93 [mm]
Diamètre (min)	57 [mm]
Diamètre (max)	84 [mm]
Forme	turbinée aplatie
Pierrosité	faible

Les couleurs

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

Les Roussissures

Position	autour de l'oeil
Intensité	faible à moyenne

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	faible à moyenne
Acidité	faible
Astringence	faible à moyenne
Fermeté de la chair	ferme à très ferme
Jutosité	juteuse
Texture de la chair	croquante
Épaisseur de la peau	moyenne
Nature de la saveur	peu aromatique
Équilibre acide-sucre	équilibrée
Appréciation générale	n.é.

Description de l'arbre

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

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

Jusqu'en avril en cave naturelle.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement cette poire était utilisée pour farcir les rissoles. Nous la conseillons cuite.

Phénologie

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

