

La variété en bref

Historique : Dans la commune d'Ayent, des poiriers de Rochet, parfois de Roset, sont mentionnés régulièrement de 1863 à 1895. Le mot " rochet " signifie brun en patois.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de grosse à très grosse taille. Cette poire possède une saveur peu aromatique et douce. Autrefois cuite entière avec du lard ou séchée, elle se déguste très bien comme fruit de table. Cette variété montre une bonne résistance aux maladies. Cette variété est adaptée à l'altitude (956).

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.

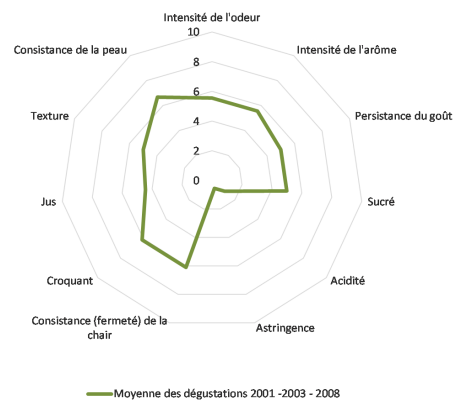
Version : 01.2023



Poire Rochet, Ayent : Botyre

R13000176, NEU N040, 15.10.2010

Poire Rochet (Ayent: Botyre)
Appréciation générale : 7.5



Poire Rochet, Ayent : Botyre

R13000176, NEU N040, 15.10.2010

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	grosse à très grosse
Poids (min)	106 [g]
Poids (max)	235 [g]
Hauteur (min)	73 [mm]
Hauteur (max)	109 [mm]
Diamètre (min)	57 [mm]
Diamètre (max)	73 [mm]
Forme	calabassiforme large
Pierrosité	moyenne

Les couleurs

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

Les Roussissures

Position	sur tout le fruit
Intensité	forte à très forte

Les lenticelles

Ponctuation	peu ponctuées
Taille	moyennes à grandes

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	moyenne à élevée
Intensité de l'arôme	moyenne à élevée
Persistance du goût	moyenne
Sucré	moyenne
Acidité	très faible
Astringence	manquant
Fermeté de la chair	moyenne
Jutosité	sèche à moyenne
Texture de la chair	croquante
Épaisseur de la peau	épaisse
Nature de la saveur	peu aromatique
Équilibre acide-sucre	douce
Appréciation générale	assez bonne

Description de l'arbre

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

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Peu sensible à la rouille grillagée sur feuille, relativement résistant à la rouille grillagée sur fruit. Moyennement sensible au pseudomonas.






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

Consommation ou transformation dès fin novembre
Conservation jusqu'à fin janvier (cave naturelle)

Utilisations traditionnelles & conseils :

Cette poire autrefois cuite entière avec du lard ou séchée se révèle un excellent fruit de table (de préférence sans la peau qui est rugueuse et épaisse).

Phénologie

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

