

Poire Rondi

Corcelles-près-Payerne (VD) - CHE

N° d'inventaire : R13000175

N° PLCODE : 14-003-515

N° PUIACC : A0000024559

N° famille génétique : 648

La variété en bref

Historique : Ce fruit de Corcelles-près-Payerne ressemble à la poire Petou. L'arbre fructifie chaque année sans alterner.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur peu aromatique et douce. Autrefois cuite avec de la viande ou pressurée pour le vin-cuit, nous la conseillons aussi comme fruit de table ou de cuisson. Cette variété montre une plutôt bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Unique.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrrel.admin.ch

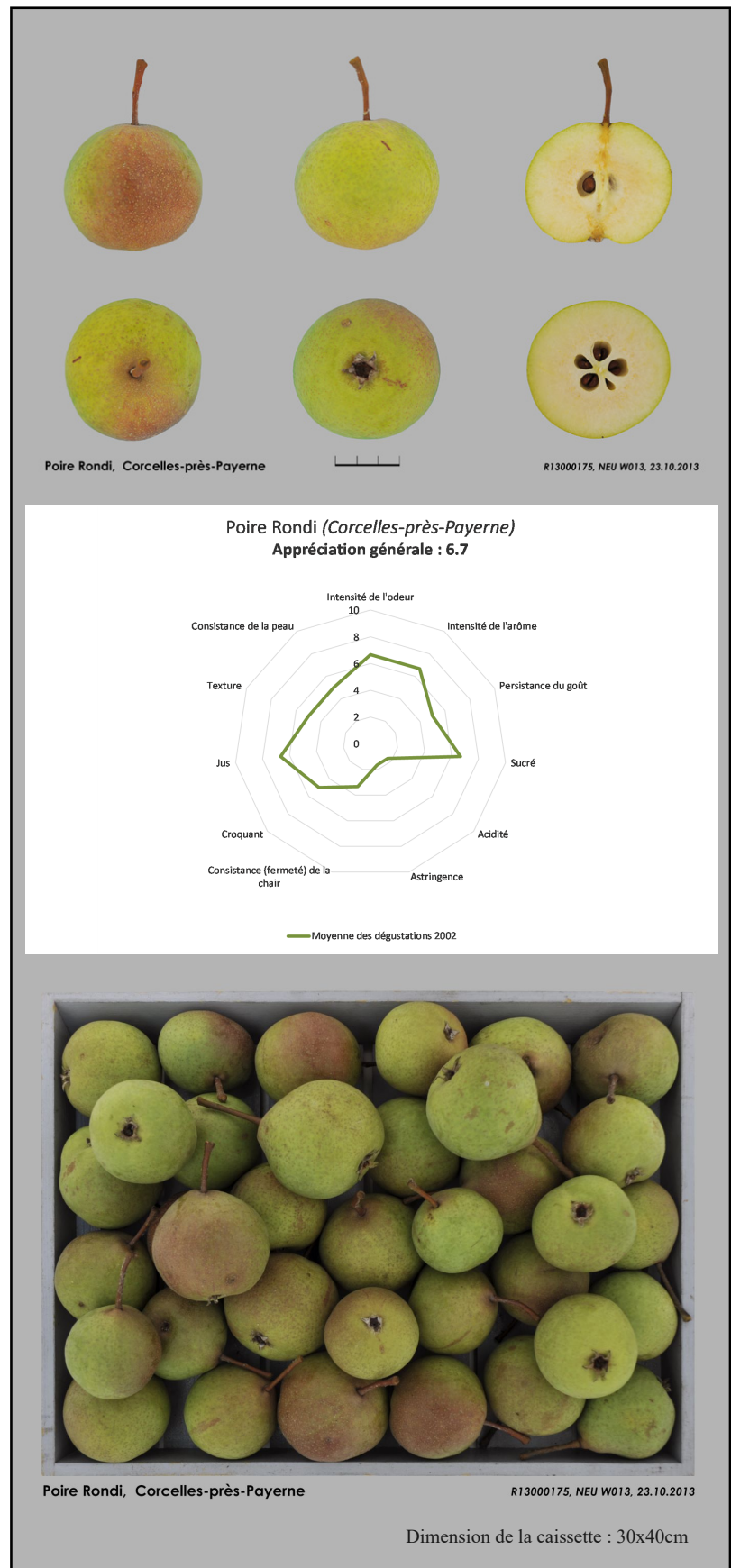
www.retropomme.ch

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



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)	45 [g]
Poids (max)	139 [g]
Hauteur (min)	41 [mm]
Hauteur (max)	62 [mm]
Diamètre (min)	45 [mm]
Diamètre (max)	68 [mm]
Forme	sphérique (globuleuse)
Pierrosité	moyenne

Les couleurs

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

Les Roussissures

Position	sur tout le fruit
Intensité	faible à moyenne

Les lenticelles

Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	moyennes

Description Organoleptique

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

Description de l'arbre

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

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit).
Relativement résistant à la rouille grillagée (feuille et fruit).

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

Conservation jusqu'au début de novembre.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement cuite avec de la viande, le solde de cette poire était souvent pressurée pour le vin-cuit. Elle est conseillée comme fruit de table ou de cuisson

Phénologie

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

