

Fiche Variétale

# Poire Caillin

Maxilly (74) - FRA

N° d'inventaire : R13000064

N° PLCODE : 14-003-95

N° PUIACC : A0000024694

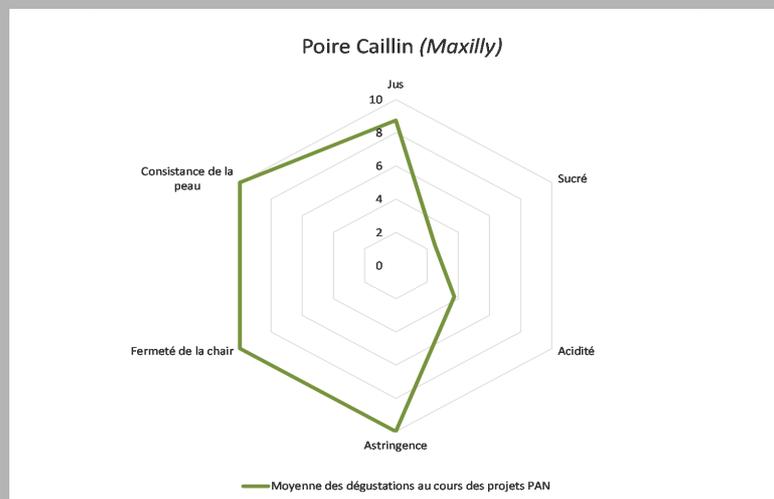
N° famille génétique : 53

## La variété en bref

**Historique :** Son étymologie vient de "caljo" soit pierre.

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur peu aromatique et acide. Cette poire a une astringence très marquée. Elle convient à la production de jus (poiré). Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

**Synonyme génétique:** Unique.



## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

[www.pgrel.admin.ch](http://www.pgrel.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 : 01.2023



Poire Caillin, Maxilly-sur-Léman (Haute-Savoie)

R13000064, NEU R003-04, 17.10.2012

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)	59 [g]
Poids (max)	173 [g]
Hauteur (min)	47 [mm]
Hauteur (max)	69 [mm]
Diamètre (min)	51 [mm]
Diamètre (max)	76 [mm]
Forme	sphérique (globuleuse)
Pierrosité	moyenne

*Les couleurs*

de fond	vert
de recouvrement importance	faible jusqu'à 1/4 du fruit
de recouvrement répartition	plage continu
de recouvrement couleur	rouge violacé

*Les Roussissures*

Position	autour du pédoncule et de l'oeil
Intensité	forte jusqu'à 3/4

*Les lenticelles*

Ponctuation	ponctuées
Taille	moyennes

**Description Organoleptique**

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

**Description de l'arbre**

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

**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. Peu sensible au pseudomonas. Variété triploïde, mauvais pollen, fertilité 76%. Mise à fruit tardive.

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

Consommation ou transformation dès la récolte. Conservation jusqu'à fin novembre (cave naturelle)

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Ce fruit du Chablais savoyard était pressuré après la Saint-Martin. Il donnait un poiré très clair.

**Phénologie**

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

