Fiche Variétale

Poire Caloué

Bellecombe-en-Bauges (73) - FRA

N° d'inventaire: R13000068 N° PLCODE: 14-003-96 N° PUIACC: A0000024695 N° famille génétique : 583

La variété en bref

Historique : Les poires de ce nom tirent leur étymologie de " caljo " soit pierre, à cause de leur chair dure.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur parfumée et équilibrée. Des arômes fruités de citron et de fleur de sureau en fait un bon fruit de table qui convient aussi parfaitement à la cuisson (compote, poiré, etc.). Cette variété ne se conserve pas. Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Unique.

Légende:

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus:

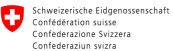
www.pgrel.admin.ch www.retropomme.ch

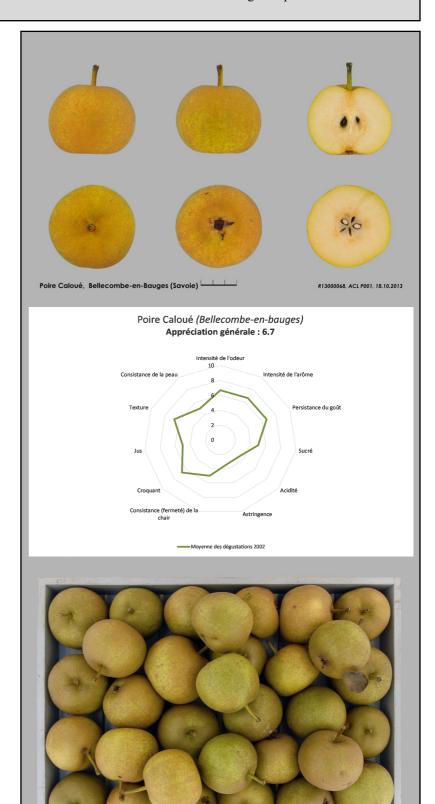
Bibliographie

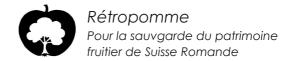
Inventaire réalisé par : Vauthier, B. (2011). Le patrimoine fruitier de Suisse Romande. Ed. BdA: Lausanne.

Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

Version: 01.2023







R13000068, ACL P001, 10.10.2013

Dimension de la caissette : 30x40cm

Poire Caloué; Bellecombe-en-Bauges

Fiche Variétale

Poire Caloué

Bellecombe-en-Bauges (73)

N° d'inventaire : R13000068 N° PLCODE : 14-003-96 N° PUIACC : A0000024695 N° famille génétique : 583

Description du fruit

Les dimensions	
Taille	petite à moyenne
Poids (min)	76 [g]
Poids (max)	197 [g]
Hauteur (min)	45 [mm]
Hauteur (max)	76 [mm]
Diamètre (min)	51 [mm]
Diamètre (max)	71 [mm]
Forme	sphérique aplatie
Pierrosité	moyenne
Les couleurs de fond de recouvrement importance de recouvrement répartition de recouvrement couleur	vert absente
Les Roussissures	
Position	sur tout le fruit
Intensité	forte à très forte
Les lenticelles	
Ponctuation	ponctuées

Description Organoleptique

Taille

Intensité de l'odeur	moyenne à élevée
Intensité de l'arôme	moyenne à élevée
Persistance du goût	moyenne à longue
Sucré	moyenne
Acidité	faible à moyenne
Astringence	faible à moyenne
Fermeté de la chair	moyenne
Jutosité	moyenne
Texture de la chair	spongieuse
Épaisseur de la peau	moyenne
Nature de la saveur	parfumée
Équilibre acide-sucre	équilibrée
Appréciation générale	assez bonne

moyennes

Description de l'arbre

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

Remarques:

Relativement résistante à la tavelure (feuille et fruit), peu sensible à la rouille grillagée sur feuille, relativement résistante à la rouille grillagée sur fruit, moyennement sensible au pseudomonas. Mise à fruit tardive. Variété diploïde, bon pollen, fertilité 92%.

Conservation et conseils d'utilisation

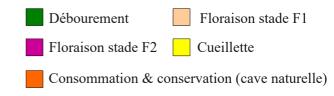
Conservation:

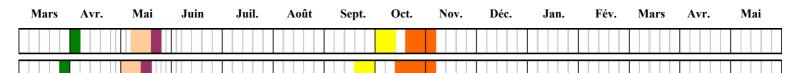
Consommation ou transformation dès la récolte Conservation jusqu'à début novembre (cave naturelle)

Utilisations traditionnelles & conseils:

En Savoie, ce fruit était traditionnellement destiné à faire des compotes, des confitures et du poiré. Cette poire est conseillée comme fruit de table et pour la transformation

Phénologie





Variété de référence : Poire Louise Bonne, PUIACC : A0000025102