

La variété en bref

Historique : L'appellation vient du latin *campana*, cloche, à cause de la forme du fruit.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de moyenne taille. Cette poire possède une saveur peu aromatique et douce. Elle se déguste soit cuite soit séchée entière sous la forme de cruchons. Le blettissement des fruit après récolte est rapide. Cette variété est adaptée à l'altitude (956m).

Synonyme génétique: Unique.

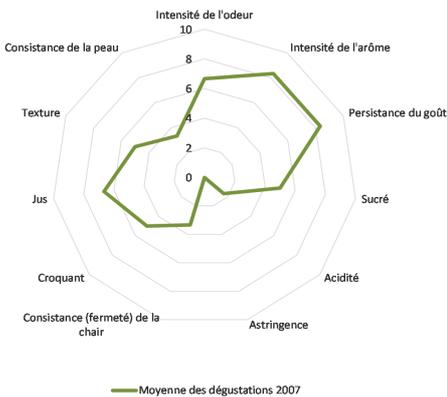


Poire Campanard, Ayent : Botyre

R13000070, NEU P060, 04.10.2010

Poire Campanard (Ayent: Botyre)

Appréciation générale: 8.3



Attribut	Score
Intensité de l'odeur	10
Intensité de l'arôme	8
Persistance du goût	7
Sucré	6
Acidité	5
Astringence	4
Consistance (fermeté) de la chair	3
Croquant	2
Jus	1
Texture	1



Poire Campanard, Ayent: Botyre

R13000070, NEU P060, 06.10.2010

Dimension de la caissette : 30x40cm

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



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)	79 [g]
Poids (max)	152 [g]
Hauteur (min)	50 [mm]
Hauteur (max)	72 [mm]
Diamètre (min)	53 [mm]
Diamètre (max)	72 [mm]
Forme	turbinée
Pierrosité	faible à moyenne

Les couleurs

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

Les Roussissures

Position	autour du pédoncule et de l'oeil
Intensité	faible jusqu'à 1/4

Les lenticelles

Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	petites

Description Organoleptique

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

Description de l'arbre

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

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Sensible à la rouille grillagée sur feuille, peu sensible à la rouille grillagée sur fruit.

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

Courte, quelques semaines après la récolte.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement ce fruit était soit cuit soit séché entier sous la forme de cruchons.

Phénologie

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

