

## La variété en bref

**Historique :** Elle mentionnée en 1901 à Fully, Lens, Riddes, Savièse et Venthône, ainsi qu'en 1836 à Basse-Nendaz.

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur aromatique et équilibrée. Ce n'est pas un excellent fruit de table mais elle peut s'y prêter. Nous la conseillons séchée ou cuite.

**Synonyme génétique:** Poire Blèque; Saint-Laurent; Bratbirne von Versoix.

## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

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

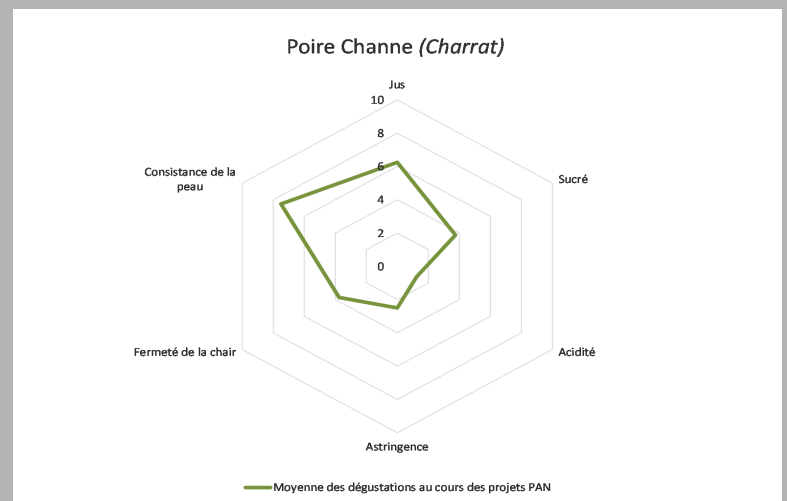
[www.retropomme.ch](http://www.retropomme.ch)

## 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 Channe, Charrat

R13030401, NEU R021-22, 16.08.2007

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)    | 28 [g]           |
| Poids (max)    | 96 [g]           |
| Hauteur (min)  | 37 [mm]          |
| Hauteur (max)  | 59 [mm]          |
| Diamètre (min) | 39 [mm]          |
| Diamètre (max) | 57 [mm]          |
| Forme          | turbinée aplatie |
| Pierrosité     | moyenne          |

*Les couleurs*

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| de fond                     | jaune                    |
| de recouvrement importance  | très faible              |
| de recouvrement répartition | lavée (délavée estompée) |
| de recouvrement couleur     | orange                   |

*Les Roussissures*

|           |                                      |
|-----------|--------------------------------------|
| Position  | autour du pédoncule et sur les joues |
| Intensité | moyenne jusqu'à 1/2                  |

*Les lenticelles*

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| Ponctuation | moyennement ponctuées |
| Taille      | petites               |

**Description Organoleptique**

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

**Description de l'arbre**

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| Port de l'arbre        | érigé                  |
| Vigueur                | moyenne                |
| Ramification           | faible                 |
| Densité des brindilles | faible                 |
| Floraison relative     | très précoce à précoce |
| Charge                 | petite à moyenne       |
| Maturité relative      | précoce à moyenne      |






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

Jusqu'à fin octobre en cave naturelle.

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Cette variété était séchée ou consommée chaque jour en saison, crue ou cuite.

**Phénologie**

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

