

La variété en bref

Historique : Les appellations "Fernatte", "de Fernatte" ou "Fernotte" font référence à des variétés tardives du Jura. En 1901, on dit "Fernatte" aux Bois, à Develier, Epauvilliers, Mettembert et dans les cotes du Doubs.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur peu aromatique et acide. Nous conseillons cette poire pour diverses transformations (séchage, cuisine, distillation, cidre).

Synonyme génétique: Poire Farine; Fernatte (Crémines); Fernatte (Saulcy); Fernotte; Mehlbirne.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

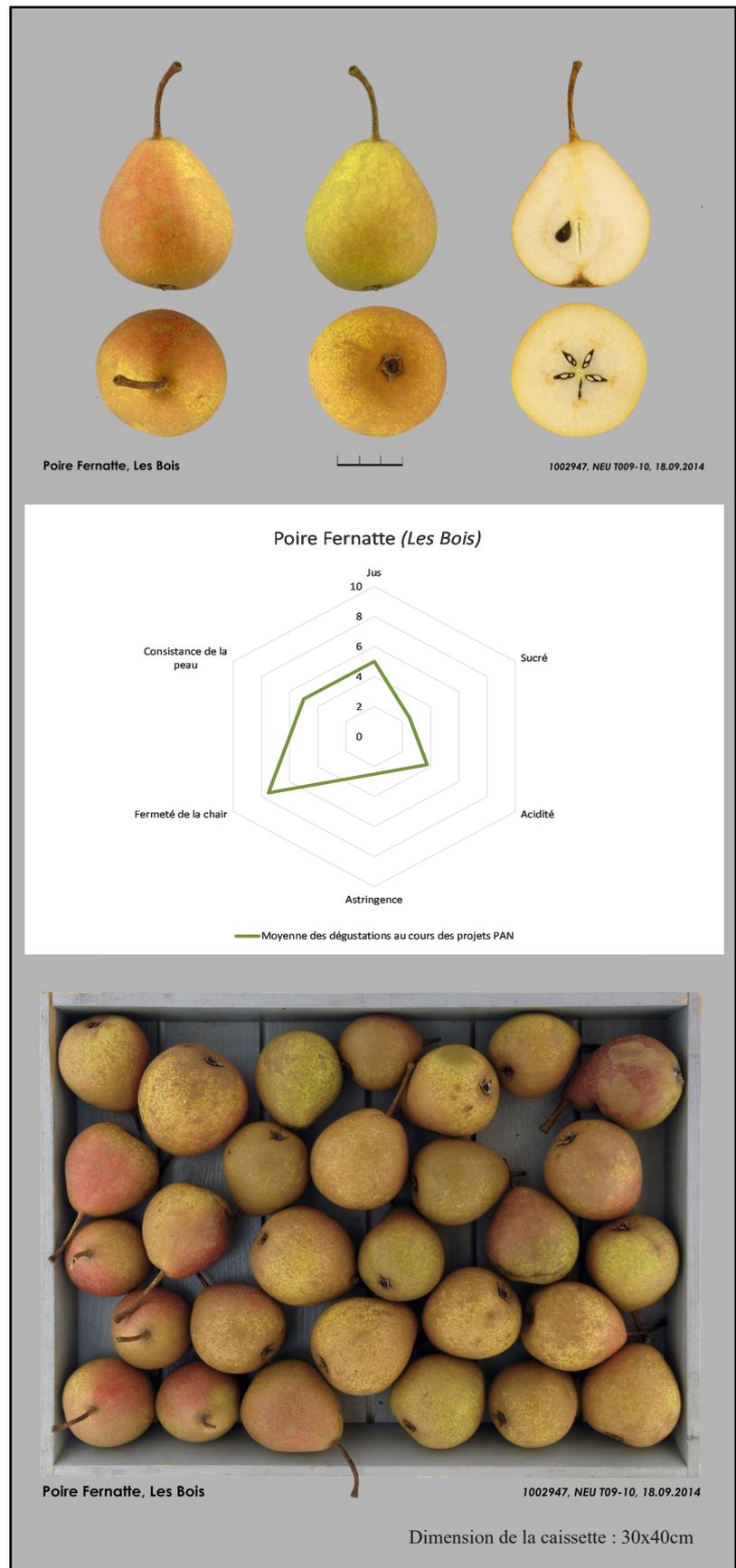
www.pgrel.admin.ch
www.retropomme.ch

Bibliographie

Inventaire réalisé par Fructus au cours du PAN 01-8

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

Version : 01.2023



Description du fruit*Les dimensions*

Taille	petite à moyenne
Poids (min)	69 [g]
Poids (max)	126 [g]
Hauteur (min)	51 [mm]
Hauteur (max)	64 [mm]
Diamètre (min)	50 [mm]
Diamètre (max)	60 [mm]
Forme	turbinée
Pierrosité	faible

Les couleurs

de fond	jaune vert
de recouvrement importance	moyenne jusqu'à 1/2 du fruit
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rouge

Les Roussissures

Position	sur tout le fruit
Intensité	moyenne à forte

Les lenticelles

Ponctuation	moyennement 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	faible
Fermeté de la chair	ferme
Jutosité	moyenne
Texture de la chair	friable
Épaisseur de la peau	moyenne
Nature de la saveur	peu aromatique
Équilibre acide-sucre	acide
Appréciation générale	n.é.

Description de l'arbre

Port de l'arbre	érigé
Vigueur	moyenne
Ramification	moyenne
Densité des brindilles	faible
Floraison relative	précoce
Charge	n.é.
Maturité relative	moyenne

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

Un mois après récolte

Utilisations traditionnelles & conseils :

Cette poire est consommée aussi bien fraîche que sèche sous forme de schnetz. Elle est cuisinée avec du sucre et du vin rouge, ou cuite avec de la viande et du lard. Elle peut aussi être distillée (liqueur) ou cidrifiée.

Phénologie

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

