

Fiche Variétale

# Poire Epine

Barberèche (FR) - CHE

N° d'inventaire : 1013030

N° PLCODE : 14-003-1521

N° PUIACC : A0000024980

N° famille génétique : 84

## La variété en bref

### Historique :

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de moyenne à grosse taille. Cette poire possède une saveur aromatique et douce. Cette poire se déguste de diverses manières (table, cuisson, à sécher et, à vin cuit).

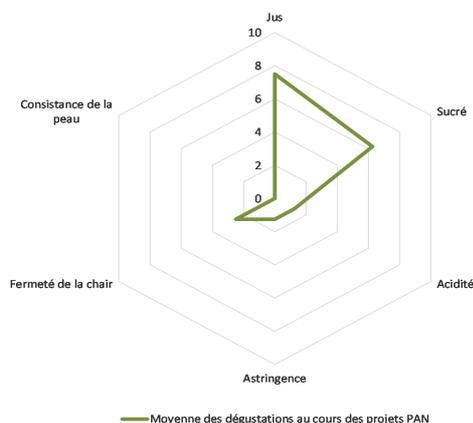
**Synonyme génétique:** Epine (Charmoille); Berner Birne; Schürlibirne.



Poire Épine, Barberèche

1013030, ACL P017-18, 04.09.2013

### Poire Epine (Barberèche)



### 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 Fructus au cours du PAN 01-8

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

Version : 09.2022



Poire Epine, Barberèche

1013030, ACL P017-18, 04.09.2012

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

Fiche Variétale  
**Poire Epine**  
*Barberêche (FR)*

N° d'inventaire : 1013030  
 N° PLCODE : 14-003-1521  
 N° PUIACC : A0000024980  
 N° famille génétique : 84

### Description du fruit

#### Les dimensions

Taille	moyenne à grosse
Poids (min)	50 [g]
Poids (max)	270 [g]
Hauteur (min)	49 [mm]
Hauteur (max)	80 [mm]
Diamètre (min)	46 [mm]
Diamètre (max)	84 [mm]
Forme	turbinée aplatie
Pierrosité	faible à moyenne

#### Les couleurs

de fond	jaune
de recouvrement importance	faible à moyenne
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rouge foncé

#### Les Roussissures

Position	sur tout le fruit
Intensité	moyenne à forte

#### Les lenticelles

Ponctuation	ponctuées
Taille	petites

### Description Organoleptique

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

### Description de l'arbre

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

#### Remarques :

### Conservation et conseils d'utilisation

#### Conservation :

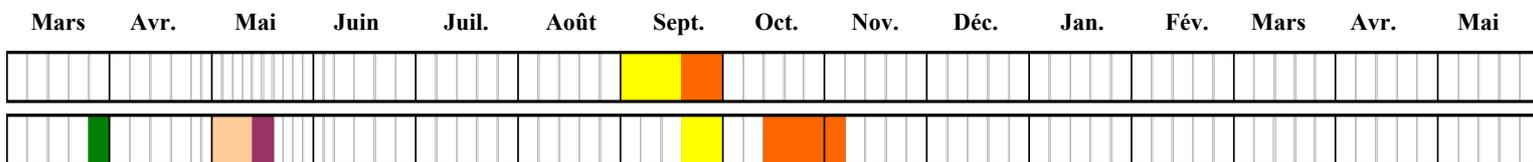
Courte, quelques semaines après récolte.

#### Utilisations traditionnelles & conseils :

Fruit de table, de cuisson, à sécher et à vin cuit

### Phénologie

<span style="color: green;">■</span> Débourèvement	<span style="color: orange;">■</span> Floraison stade F1
<span style="color: magenta;">■</span> Floraison stade F2	<span style="color: yellow;">■</span> Cueillette
<span style="color: red;">■</span> Consommation & conservation (cave naturelle)	



Variété de référence : Poire Louise Bonne, PUIACC : A0000025102