

## La variété en bref

**Historique** : L'appellation Sept-en-Gueule est ancienne et connaît une diffusion européenne. Les pomologues qui l'utilisent dès le XVIe s'accordent sur ses synonymes : Petit-Muscat, Muscatelle, Poire de Chio, Sept-en-Bouche et Poire Superbe.

**Critères discriminants** : Cette variété présente un fruit de très petite taille. Cette poire possède une saveur aromatique et douce. Cette poire se déguste crue ou cuite en dessert. Variété extrêmement précoce, maturité dans les derniers jours de juillet et fruit à consommer ou transformer de suite.

**Synonyme génétique**: Sept-en-Gueule (Orges).

## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

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

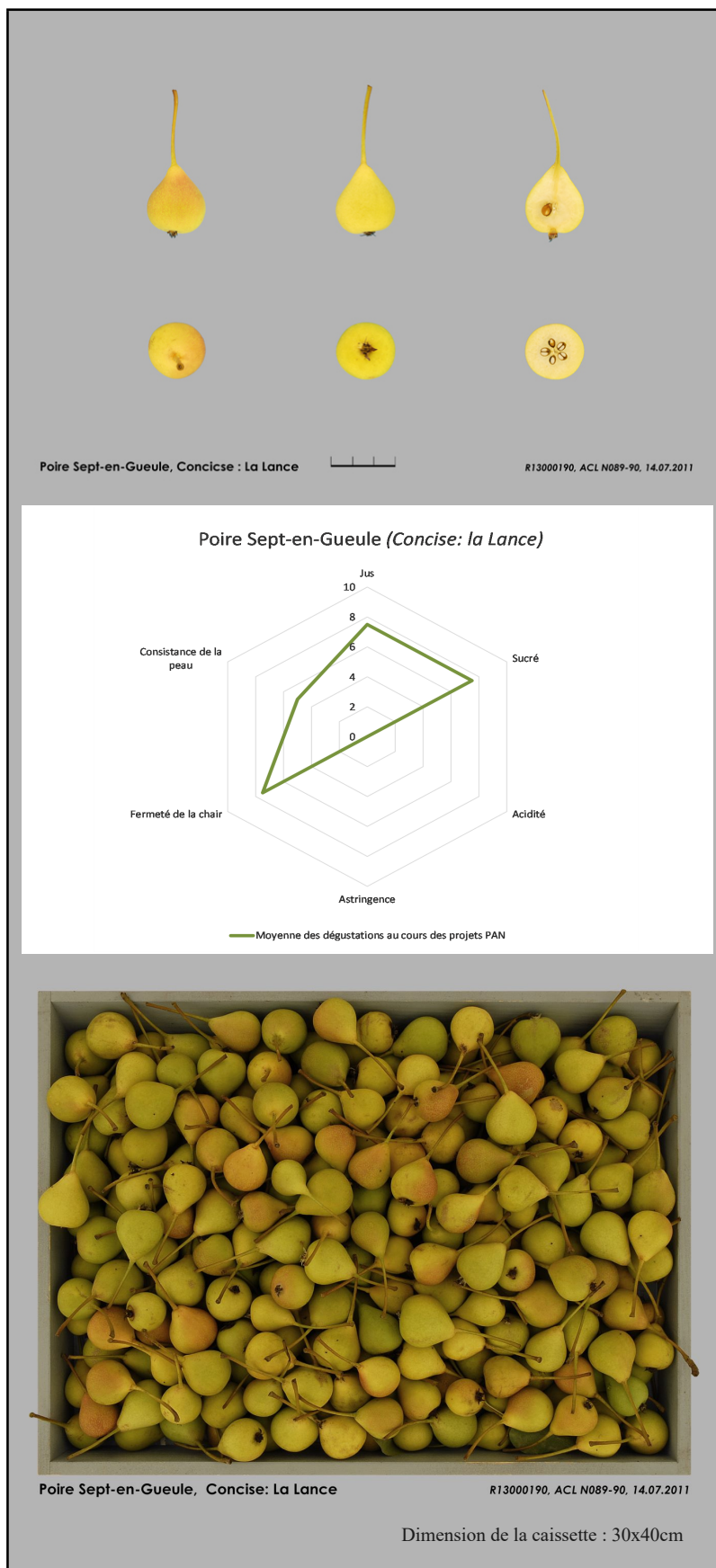
[www.retropomme.ch](http://www.retropomme.ch)

## 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



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	très petite
Poids (min)	4 [g]
Poids (max)	11 [g]
Hauteur (min)	20 [mm]
Hauteur (max)	32 [mm]
Diamètre (min)	18 [mm]
Diamètre (max)	27 [mm]
Forme	turbinée
Pierrosité	faible

*Les couleurs*

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

*Les Roussissures*

Position	sur tout le fruit
Intensité	très faible

*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	élevée
Acidité	manquant
Astringence	manquant
Fermeté de la chair	ferme
Jutosité	juteuse
Texture de la chair	grossière
Épaisseur de la peau	moyenne
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	douce
Appréciation générale	n.é.

**Description de l'arbre**

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






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

Mauvaise, le fruit est à consommer ou transformer rapidement.

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Cette poire se déguste crue ou cuite en dessert.

**Phénologie**

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

