

Poire Serpent

Conthey : Aven (VS) - CHE

N° d'inventaire : R13000193

N° PLCODE : 14-003-572

N° PUIACC : A0000025368

N° famille génétique : 656

La variété en bref

Historique : A Conthey, cette poire est la plus précoce de toutes. On dit Cherpin en patois.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur parfumée et équilibrée. Sa chair croquante et juteuse en fait un bon fruit de table. Elle se prête aussi à la cuisson et à la confection de cidre. Cette variété montre une bonne résistance aux maladies. Elle est adaptée à l'altitude (914m). Maturité précoce, la récolte à lieu début août.

Synonyme génétique: Unique.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

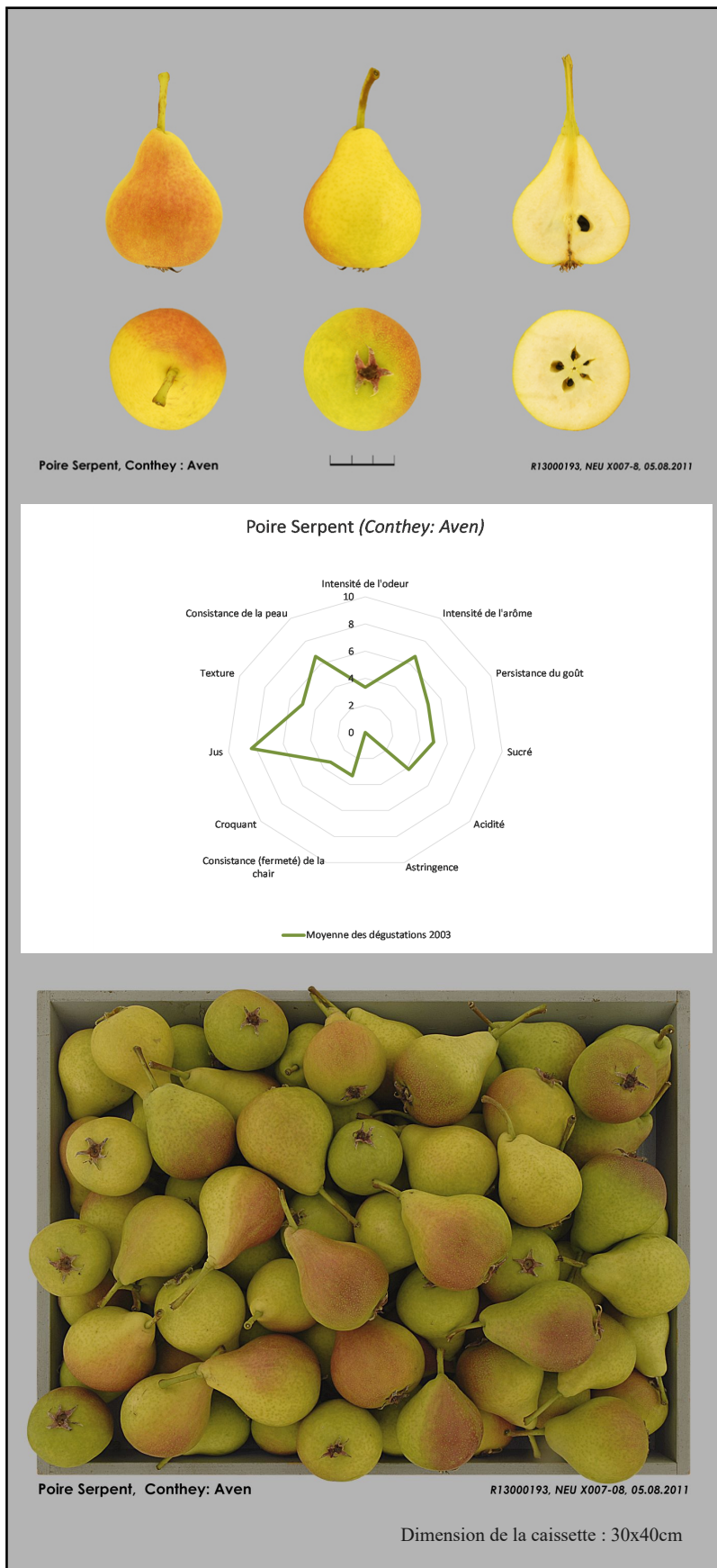
www.retropomme.ch

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	petite à moyenne
Poids (min)	51 [g]
Poids (max)	109 [g]
Hauteur (min)	49 [mm]
Hauteur (max)	71 [mm]
Diamètre (min)	44 [mm]
Diamètre (max)	59 [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	absentes
Intensité	

Les lenticelles

Ponctuation	ponctuées
Taille	moyennes

Description Organoleptique

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

Description de l'arbre

Port de l'arbre	érigé
Vigueur	forte
Ramification	moyenne
Densité des brindilles	moyenne à forte
Floraison relative	très précoce à précoce
Charge	importante
Maturité relative	précoce

Remarques :

Peu sensible à la tavelure sur feuille, relativement résistant à la tavelure sur fruit. Peu sensible à la rouille grillagée (feuille et fruit). Peu sensible au pseudomonas. Mise à fruit précoce.






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

Consommation ou transformation dès la récolte. Conservation jusqu'à fin août (cave naturelle)

Utilisations traditionnelles & conseils :

Elle était consommée crue comme friandise ou cuite avec de la viande (côte de porc fumée, lard, saucisse). La plus grande partie de la récolte était cidrifiée ou donnée aux cochons

Phénologie

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

