

# Poire Tabatière

Blonay (VD) - CHE

N° d'inventaire : R13000198

N° PLCODE : 14-003-616

N° PUIACC : A0000025424

N° famille génétique : 41

## La variété en bref

**Historique :** L'appellation Tabatière est la plus répandue. Peut-être faut-il y voir une altération de " Sabatière ", nom attesté pour une poire au XVIe siècle en France.

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur aromatique et douce. Des arômes fruités (agrumes, litchis), floraux et lactiques sont perceptibles. C'est une poire aux multiples usages (table, cuisson, vin-cuit, séchage et distillation). Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

**Synonyme génétique:** Poire Bellexime; Cuisse-Dame (Villars-le-Comte); Monsieur; Nägelibirne.

## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

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

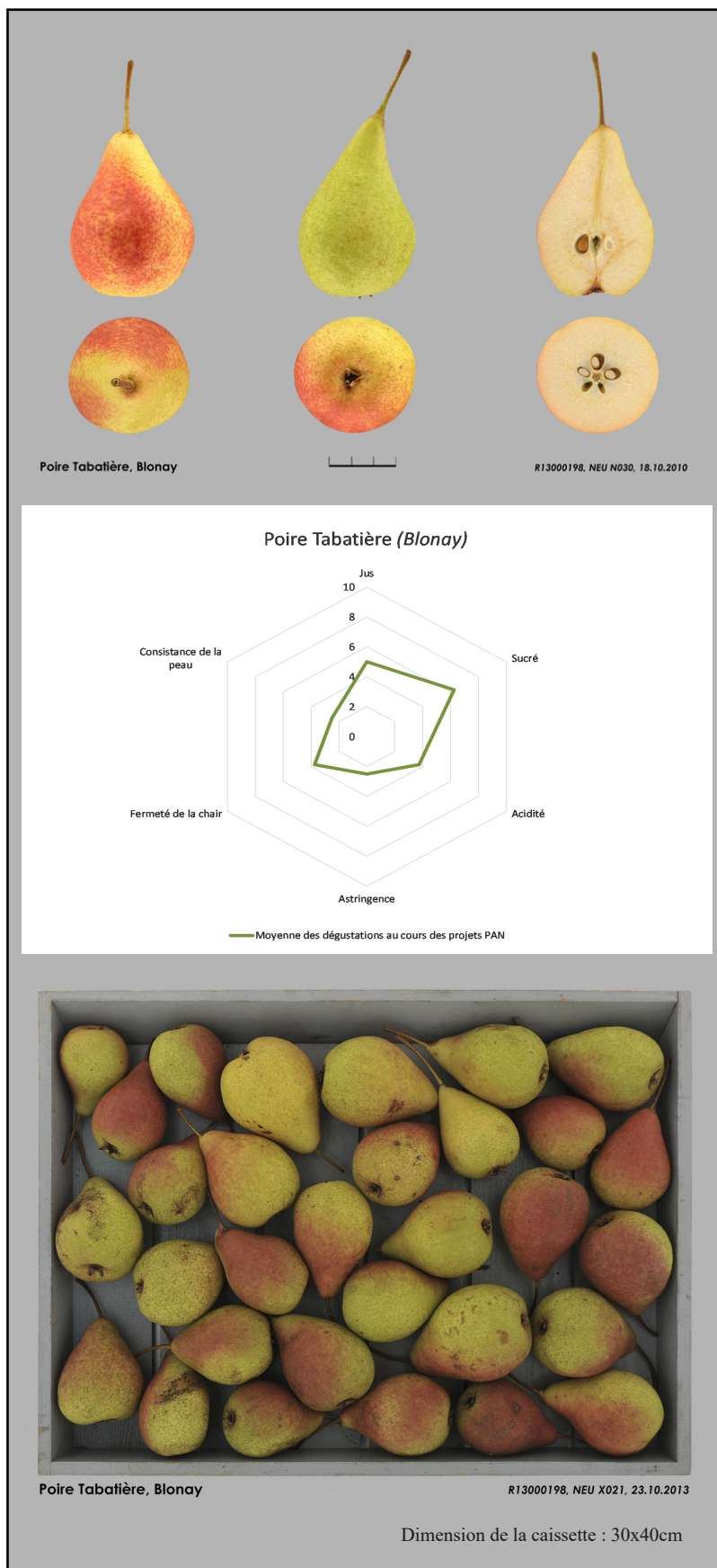
[www.retropomme.ch](http://www.retropomme.ch)

## 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 : 09.2022



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)	46 [g]
Poids (max)	160 [g]
Hauteur (min)	58 [mm]
Hauteur (max)	95 [mm]
Diamètre (min)	42 [mm]
Diamètre (max)	62 [mm]
Forme	en forme de perle
Pierrosité	faible

*Les couleurs*

de fond	jaune
de recouvrement importance	moyenne jusqu'à 1/2 du fruit
de recouvrement répartition	plage continu
de recouvrement couleur	rouge

*Les Roussissures*

Position	absentes
Intensité	

*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	faible à moyenne
Astringence	faible
Fermeté de la chair	tendre à moyenne
Jutosité	moyenne
Texture de la chair	pâteuse
Épaisseur de la peau	fine à moyenne
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	forte
Densité des brindilles	forte
Floraison relative	précoce
Charge	importante
Maturité relative	moyenne à tardive

**Remarques :**

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






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

Consommation ou transformation dès la récolte  
Conservation jusqu'à mi-novembre (cave naturelle)

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Cette poire de table était autrefois cuite avec du bacon ou pressurée pour faire du vin-cuit. On l'utilisait également pour le séchage ou la distillation

**Phénologie**

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

