

La variété en bref

Historique : Des poiriers de Petoli ou Pétaly se trouvent en 1881 et 1890 à Ayent.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de petite taille. Cette poire possède une saveur parfumée et légèrement douce. Cette poire est rafraîchissante et florale mais devient de plus en plus douce selon l'état de maturité. Elle convient à de nombreux usages (table, séchée, distillation, confiture, poiré, dessert, etc.). Cette variété montre une bonne résistance aux maladies.

Synonyme génétique: Unique.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

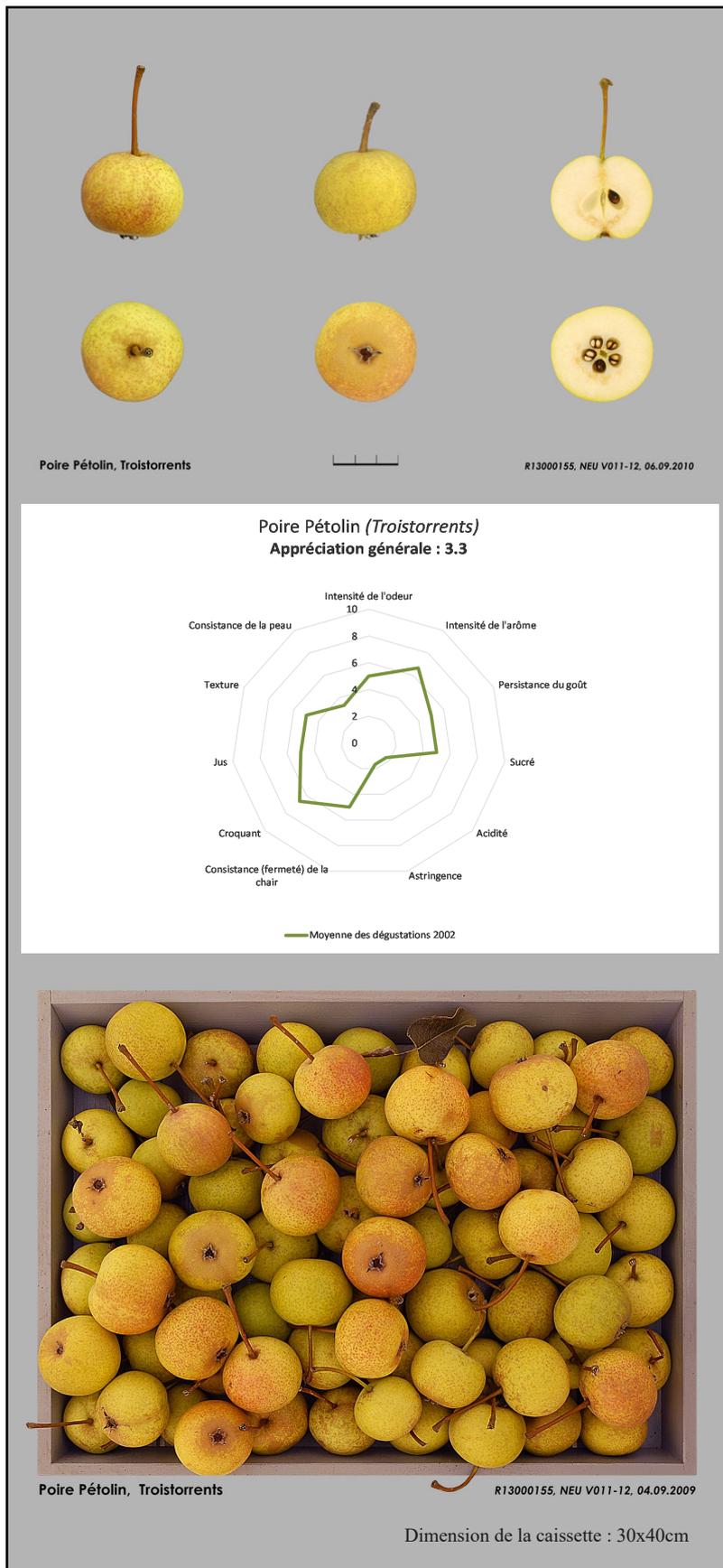
www.retropomme.ch

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



Description du fruit*Les dimensions*

Taille	petite
Poids (min)	24 [g]
Poids (max)	83 [g]
Hauteur (min)	29 [mm]
Hauteur (max)	45 [mm]
Diamètre (min)	35 [mm]
Diamètre (max)	56 [mm]
Forme	sphérique aplatie
Pierrosité	forte

Les couleurs

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

Les Roussissures

Position	sur tout le fruit
Intensité	forte jusqu'à 3/4

Les lenticelles

Ponctuation	ponctuées
Taille	moyennes

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	moyenne
Intensité de l'arôme	élevée
Persistance du goût	moyenne
Sucré	moyenne
Acidité	faible
Astringence	très faible
Fermeté de la chair	ferme
Jutosité	moyenne
Texture de la chair	spongieuse
Épaisseur de la peau	moyenne
Nature de la saveur	parfumée
Équilibre acide-sucre	légèrement douce
Appréciation générale	n.é.

Description de l'arbre

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

Remarques :

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Sensible à la rouille grillagée sur feuille, peu sensible à la rouille grillagée sur fruit.

Conservation et conseils d'utilisation**Conservation :****Utilisations traditionnelles & conseils :**

Traditionnellement séchée entière au four, on pouvait également utiliser cette poire pour faire du poiré, de l'eau-de-vie ou encore une confiture de couleur rose. Actuellement, elle est principalement utilisée comme poire à dessert à consommer crue ou cuite

Phénologie

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

