

Poire Orange



Poire qui a été répandue en Lot-et-Garonne et commercialisée sur les marchés locaux et à Agen jusque dans les années 1945. Elle se consommait crue ou bouillie au moment du dépiquage. À ce moment-là, elle était appréciée pour sa maturité qui permettait de la servir aux nombreux convives.

Origine : Lot-et-Garonne

Maturité : fin septembre – octobre

Floraison : mi-tardive à tardive

Fruit arrondi et très aplati au pôle oculaire. Assez long pédoncule arqué inséré dans une cuvette étroite et peu profonde. Ciel mi-ouvert, enfoncé dans une cuvette assez large bosselée.

Épiderme légèrement granuleux, vert devenant vert-jaune, au parfum prononcé d'orange.

Chair peu juteuse, de qualité moyenne crue, rafraîchissante une fois cuite.

Arbre de type spur* très coursonné, avec une dominance apicale* assez forte.

Ramification peu abondante, mais contrairement aux spurs, elle a un bois souple et un port retombant.

La bourse est pointue.

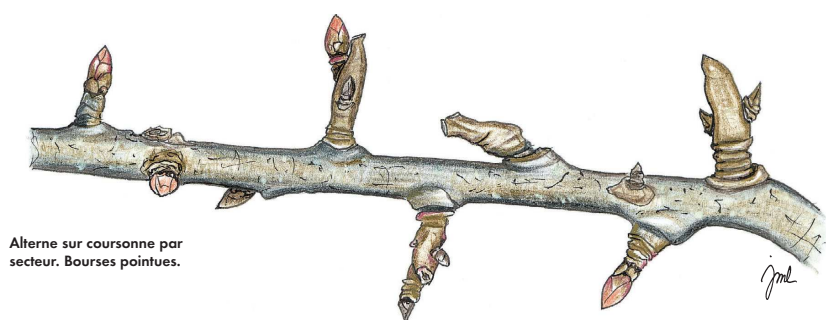
La fructification est plus particulièrement portée par de jeunes rameaux.

Les coursonnes peuvent se désynchroniser si la vigueur est peu importante. Dans ce cas, l'alternance se fait par secteur d'âge, par exemple les rameaux de 2 ans sont à fruit alors que ceux de 3 ans alternent.

Cette variété présente une alternance générale à la coursonne et un possible retour à fruit de l'arbre.

Fruits généralement groupés par deux.

Variété très sensible à la tavelure sur fruits.



Alterne sur coursonne par secteur. Bourses pointues.

