

Poirier : **poirillon Jaune d'Août** Réf. MFDC : **103**



Origine : pied franc d'une souche naturalisée en sud Charente

Synonymes :

Récolte : début août

Début de consommation : à la récolte

Conservation : une semaine

Description du fruit

Forme : pyriforme brève, régulière, contour vue de dessus régulier

Dimensions : presque aussi haut que large : 6 à 7 cm environ

Poids : 80 à 100 g

Épiderme : régulier, lisse, vert clair, virant au jaune à maturité

Pédoncule : droit, 3 cm de long environ

Œil : fermé

Cuvette de l'œil : peu profonde

Chair : tendre, assez fine, moyennement juteuse

fermeté ou consistance 2/5 ; parfum 2/5 ; saveur 2/5 ; sucre 2/5 ; acidité 1/5

Remarque : le fruit consommé cru est d'une qualité moyenne ; doux, moyennement aromatique ; il est surtout utilisé cuit, à maturité ou au stade de prématuration, meilleur si on conserve la peau et le cœur

Arbre : vigoureux, produit régulièrement ; les fruits sont parfois attachés par 3 ou 4 ; franc, il résiste bien au calcaire ; on peut le greffer et le faire affranchir au besoin, a été utilisé comme porte-greffe