



## Crèmesine

*Pyrus communis*

Code Infel :

Code GEVES : n.i

Synonyme : Cramoisin, Cramoisie, Cramoisine, Cremosine, Cramousino (poire perle), Brisarelle, Archiduc d'été, Ognonet Amiré, Rahmbirne (poire crème), Gloute de Gap, Brisarelle, Camougin, Roi Louis, Blanquet long, Gros Blanquet, Blanquette, Gloute, Purpureus

Source de l'observation :

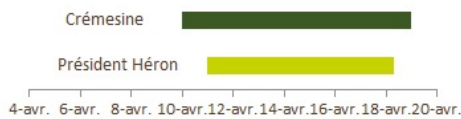
Maison de la Biodiversité La Thomassine

Type de sol :

Porte greffe de l'arbre (F) : BA 29

## L'arbre

### Floraison



### Récolte



## Consommation, conservation

### Légende

▼ Crèmesine

▼ Président Héron

Vigueur:



Productivité:



Alternance:

Alternance importante

Cueillette:

Facile

Floribondité:



## Le fruit

Forme de la poire: Piriforme  
 Couleur de fond: Jaune-vert  
 Surimpression: Rouge  
 Importance surimpr.: Petite  
 Eclatement: 0%  
 Chute: Non

Facilité cueillette: Facile  
 Durée récolte: Etalement important  
 Calibre/poids: Petit  
 Fermeté: Ferme  
 Succulence: Forte

Utilisation:

Fruit à cuire, confiture de luxe. Poire à cuire de renom produite notamment à Apt et qui se vendait à Marseille et à Nice

## Son histoire

Origine ancienne et inconnue. Cultivée dans le département du Var, région de Digne, Sisteron, Les Mées. Elle fut servie à la table de François 1er en visite dans la ville de Gap en 1515. On trouve trace d'un séchage au four en 1820 proche de Digne



Particularité :

Arbre très vigoureux, très productif (grappe de 5 à 10 fruits) malgré une mise à fruit lente. Il est rustique mais résiste mal aux manipulations et au transport

## Sensibilité aux bio-agresseurs

### Légende

▼ Crèmesine

▼ Président Héron

Cecidomyies:



Puceron mauve:



Cephe:



Erinose:



Oïdium:



Hoplocampe:





## Evaluation participative

---

[Ajouter un témoignage](#)

[Générer un PDF](#)