



Martin Sec

Pyrus communis

Code Infel :

Code GEVES : n.i

Synonyme : St Martin, Rousselet d'hiver, Martin, Troken Martin en Europe, Bec d'oe, Golliard, Charlon, Poire Jacques, Martin sec de Champagne, Martin sec d'hiver, Martin sec de Provins

Source de l'observation :

Maison de la Biodiversité La Thomassine

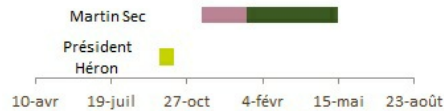
Type de sol :

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

L'arbre

Floraison

Récolte

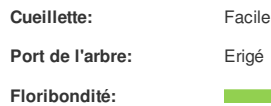
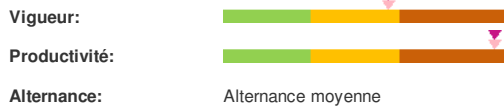


Consommation, conservation

Légende

▼ Martin Sec

▼ Président Héron



Le fruit

Forme de la poire:	Piriforme, Allongée
Couleur de fond:	Rouge-jaune, Brun vert
Surimpression:	Rouge orangé
Eclatement:	0%
Chute:	Un peu

Facilité cueillette:	Facile
Calibre/poids:	Petit à moyen
Fermeté:	Tendre, Ferme
Succulence:	Faible
Qualité gustative:	Qualité troisième pour le couteau, première pour la compote, les conserves et le raisiné. Elle est en grande partie exportée vers l'Italie et a su conserver ses traditions (Poire Belle Hélène).
Utilisation:	Poire à cuire et confire dans la méléque

Son histoire

Particularité : Vigoureux et fait des pyramides régulières. multiplication par prélèvement de drageons, greffe sur aubépine et franc, résistante à la tavelure, peau épaisse résistant aux piqûres d'insectes

Poire est mentionnée dès 1530 par Charles Etienne, d'origine inconnue. On la dénomme ainsi car elle mûrit à la Saint Martin. Poire de commerce autrefois très importante, en Provence et surtout dans les Alpes du Sud. Autrefois confite dans la méléque.



Sensibilité aux bio-agresseurs

Légende

▼ Martin Sec

▼ Président Héron



Evaluation participative

 Ajouter un témoignage

 Générer un PDF