



## 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 :**

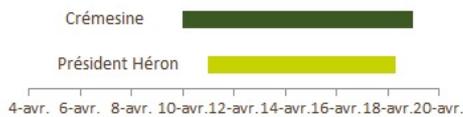
Maison de la Biodiversité La Thomassine

**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

**Qualité gustative:**



**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](#)