

# SE METTRE AU VERT ?

# OUI

**AUTHENTIQUEMENT SUISSE.  
100% MON GOÛT.**

**Prenez parti. Dans votre magasin :**



Poire à Botzi 

# POIRE À BOTZI AOP



## MATIÈRES PREMIÈRES

La variété « Petite poire à grappe » ou « Kleine Büschelbirne » est la seule admise pour la production de Poire à Botzi AOP\*.



## ASPECTS CULINAIRES

La Poire à Botzi AOP est associée aux menus festifs, en particulier la Bénichon. Ce fruit est aussi transformé en vin cuit et en eau-de-vie.



## ZONE D'ORIGINE

La production, le stockage des fruits frais et la préparation des conserves s'effectuent exclusivement dans le canton de Fribourg, ainsi que dans une commune bernoise, deux districts et deux communes vaudoises.



## MÉTHODE DE PRODUCTION

La récolte s'effectue de début août à mi-septembre suivant l'altitude. La plantation d'arbres à Poire à Botzi n'est autorisée que jusqu'à une altitude de 900 m. Les fruits sont cueillis à la main, avec leur pédoncule, au stade optimal de maturité. La conservation peut se faire en cave naturelle ou en chambre frigorifique. En conserve, la Poire à Botzi AOP est préparée et cuite dans un jus sucré, puis stérilisée dans des bocaux ou dans des sachets en plastique mis sous vide. Toute adjonction d'additifs est interdite.

## APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La caractéristique de la variété réside dans son inflorescence qui engendre des fruits en grappes. Le parfum du fruit frais se caractérise par des notes vertes (vert pomme, herbe coupée) ou de fruits fermentés (moût de pomme, poire acidulée) selon le degré de maturité. En bouche, la chair est croquante, moyennement ferme et plutôt juteuse. Sa texture est granuleuse et parfois légèrement farineuse. Sa saveur est douce, avec une pointe d'acidité et d'amertume.

## HISTOIRE

La tradition de la culture de la Poire à Botzi est établie de longue date dans l'aire géographique. Le terme « botzi » signifie « grappe » en patois fribourgeois. L'origine de cette poire n'est pas très claire. Des mercenaires fribourgeois l'auraient ramenée de la région de Naples il y a 300 à 400 ans, mais aucun document atteste cette thèse. Sa culture a pu se développer grâce au climat propice des Préalpes fribourgeoises.

## CONDITIONNEMENT

La Poire à Botzi AOP est commercialisée sous forme de fruit frais ou en conserve.



### Union fruitière fribourgeoise

Service d'arboriculture Grangeneuve  
1725 Posieux

T 026 305 58 66

✉ [info@poire-a-botzi.ch](mailto:info@poire-a-botzi.ch)

🏠 [www.poire-a-botzi.ch](http://www.poire-a-botzi.ch)

### Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Berne

T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

\*AOP protège la dénomination d'un produit et signifie « Appellation d'Origine Protégée ».