

# Pomme Meloque

Baulmes (VD) - CHE

N° d'inventaire : R14000272

N° PLCODE : 14-001-637

N° PUIACC : A0000001927

N° famille génétique : 971

## La variété en bref

**Historique :** Cette variété est naguère très répandue à Baulmes.

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de taille moyenne à grosse. Cette pomme possède une saveur aromatique et équilibrée. C'est un fruit de cuisson qui ne convient pas aux tartes.

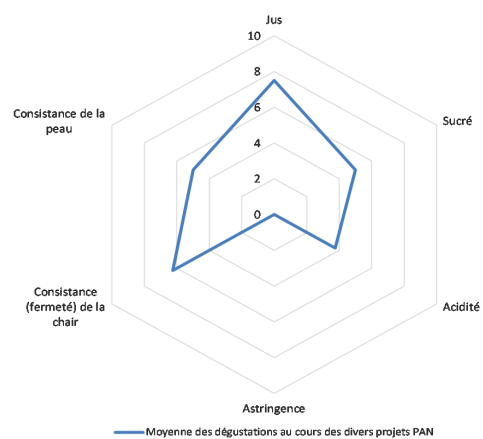
**Synonyme génétique:** Unique.



Pomme Meloque, Baulmes

R14000272, ACL K047-48, 17.09.2012

### Pomme Meloque (Baulmes)



## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

[www.pgrel.admin.ch](http://www.pgrel.admin.ch)

[www.retopomme.ch](http://www.retopomme.ch)

## Bibliographie

Inventaire réalisé par : Vauthier, B. (2011). Le patrimoine fruitier de Suisse Romande. Ed. BdA : Lausanne.

Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

Version : 09.2022



Pomme Meloque, Baulmes

R14000272, ACL K047-48, 17.09.2012

Dimension de la caisse : 30x40cm



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie DFE  
Office fédéral de l'agriculture OFAG



Rétropomme  
Pour la sauvegarde du patrimoine  
fruitier de Suisse Romande

**Description du fruit***Les dimensions*

Taille	moyenne à grosse
Poids (min)	58 [g]
Poids (max)	169 [g]
Hauteur (min)	40 [mm]
Hauteur (max)	63 [mm]
Diamètre (min)	54 [mm]
Diamètre (max)	77 [mm]
Forme	Ventruée vers le pédoncule
Taille du coeur	petit à moyen

*Les couleurs*

de fond	vert
de recouvrement importance	moyenne jusqu'à 1/2 du fruit
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rouge

*Les Roussissures*

Position	autour du pédoncule
Intensité	forte à très forte

*Les lenticelles*

Ponctuation	peu ponctuées
Taille	petites

**Description Organoleptique**

Intensité de l'odeur	n.é.
Intensité de l'arôme	n.é.
Persistance du goût	n.é.
Sucré	moyenne
Acidité	faible à moyenne
Astringence	manquant
Fermeté de la chair	moyenne à ferme
Jutosité	juteuse
Texture de la chair	croquante
Épaisseur de la peau	moyenne
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	équilibrée
Appréciation générale	n.é.

**Description de l'arbre**

Port de l'arbre	n.é.
Vigueur	n.é.
Ramification	n.é.
Densité des brindilles	n.é.
Floraison relative	Moyenne
Charge	moyenne
Maturité relative	moyenne






**Remarques :****Conservation et conseils d'utilisation****Conservation :**

Mai en cave naturelle.

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

En hiver, ses fruits sont coupés en deux, épépinés, garnis de beurre ou de crème, saupoudrés de sucre et cuits au four pour être servis en dessert. Ils ne conviennent pas à la confection de tartes car ils ne se défont pas.

**Phénologie**

 Débourèvement	 Floraison stade F1
 Floraison stade F2	 Cueillette
 Consommation & conservation	

