

# Poire Madeleine

Corcelles-Cormondrèche (NE) - CHE

N° d'inventaire : R13000131

N° PLCODE : 14-003-383

N° PUIACC : A000024414


N° famille génétique : 628

## La variété en bref

**Historique :** Il pourrait s'agir du Citron des Carmes dont le nom initial est Poire de la Madeleine.

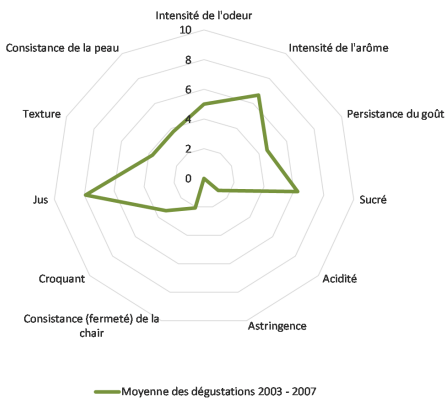
**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de petite à moyenne taille. Cette poire possède une saveur peu aromatique et douce. Sa chair devient vite farineuse à maturité. Cette variété montre une relative bonne résistance aux maladies.

**Synonyme génétique:** Unique.




Poire Madeleine, Corcelles-Cormondrèche R13000131, NEU V011-12, 04.08.2011

**Poire Madeleine (Corcelles-Cormondrèche)**  
**Appréciation générale : 7.9**



Attribut	Score (Moyenne 2003-2007)
Intensité de l'odeur	6.5
Intensité de l'arôme	6.5
Persistance du goût	6.5
Sucré	6.5
Acidité	6.5
Astringence	6.5
Consistance (fermeté) de la chair	6.5
Croquant	6.5
Jus	6.5
Texture	6.5

— Moyenne des dégustations 2003 - 2007



Poire Madeleine, Corcelles-Cormondrèche R13000131, NEU V011-12, 04.08.2011

Dimension de la caisse : 30x40cm

## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

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

[www.retropomme.ch](http://www.retropomme.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 : 01.2023



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	petite à moyenne
Poids (min)	50 [g]
Poids (max)	117 [g]
Hauteur (min)	49 [mm]
Hauteur (max)	68 [mm]
Diamètre (min)	46 [mm]
Diamètre (max)	62 [mm]
Forme	turbinée
Pierrosité	faible

*Les couleurs*

de fond	jaune vert
de recouvrement importance	moyenne à forte
de recouvrement répartition	lavée (délavée estompée)
de recouvrement couleur	rosée

*Les Roussissures*

Position	autour de l'oeil
Intensité	faible jusqu'à 1/4

*Les lenticelles*

Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	moyennes

**Description Organoleptique**

Intensité de l'odeur	moyenne
Intensité de l'arôme	moyenne à élevée
Persistance du goût	courte à moyenne
Sucré	moyenne à élevée
Acidité	très faible
Astringence	très faible
Fermeté de la chair	moyenne
Jutosité	moyenne à juteuse
Texture de la chair	farineuse
Épaisseur de la peau	épaisse
Nature de la saveur	peu aromatique
Équilibre acide-sucre	douce
Appréciation générale	assez bonne

**Description de l'arbre**

Port de l'arbre	érigé à étalé
Vigueur	moyenne à forte
Ramification	faible à moyenne
Densité des brindilles	faible à moyenne
Floraison relative	précoce
Charge	moyenne à importante
Maturité relative	très précoce à précoce






**Remarques :**

Relativement résistant à la tavelure (feuille et fruit). Peu sensible à la rouille grillagée (feuille et fruit). Moyennement sensible au pseudomonas

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

Très courte, quelques semaines après récolte.

**Utilisations traditionnelles & conseils :****Phénologie**

 Débourèvement	 Floraison stade F1
 Floraison stade F2	 Cueillette
 Consommation & conservation (cave naturelle)	

