

Pomme Orange, Irango, Irandio A221, A222, A224



Variété très fréquente dans le Massif pyrénéen, que l'on retrouve en différents endroits de la région, en particulier en Gironde, en Dordogne et en Corrèze. Il existe plusieurs variétés très différentes sous cette même appellation, en particulier les Pommes Oranges du Périgord et Orangette du Rouergue.

La Pomme Orange se caractérise au moins par deux caractères : la couleur de son feuillage au ton jaune, et son fruit lui aussi très jaune-orangé et de forme particulière, cylindro-conique, sans cuvette pédonculaire. Cette variété semble être assez mal adaptée en terrains sableux et chauds, la maturité étant avancée d'un mois, les fruits chutant début septembre et ne se conservant pas. Sa diffusion très large laisse suspecter une introduction régionale par des pépinières et une origine ancienne extérieure à la région.

Origine : Ariège, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Atlantiques, Gironde, Corrèze

Maturité : octobre (cueillette entre 15 et le 25 septembre) conservation courte jusqu'en janvier

Floraison : tardive, pétales blanc-orangé.

Fruit de calibre moyen, de forme cylindrique rétrécie aux deux pôles, présentant des cuvettes très petites et sans liège, avec la cuvette oculaire dissymétrique. Pédoncule long et assez grêle renflé à l'extrémité.

Épiderme jaune pâle fonçant pendant la conservation. Cette pomme ne se flétrit pas et a tendance à devenir très cireuse (presque huileuse).



Chair très blanche, dense, dure, croquante, acidulée, très parfumée à la récolte devenant rapidement farineuse. Le cœur est très large, et les pépins ronds peu nombreux.

La Pomme Orange est une bonne pomme à couteau, de la récolte en octobre jusqu'en fin d'année. Ensuite, le fruit devenu farineux est réservé à la confection de tartes ou de compotes d'excellente qualité. Sa conservation n'excède pas quatre mois.

Arbre de vigueur moyenne à faible, plus ramifié que couronné. De fructification de type III, il tarde à faire ses coursonnes. Les branches fruitières retombent avec de fortes réitérations* sur l'arcure. L'extinction* naturelle de bourgeons est forte.

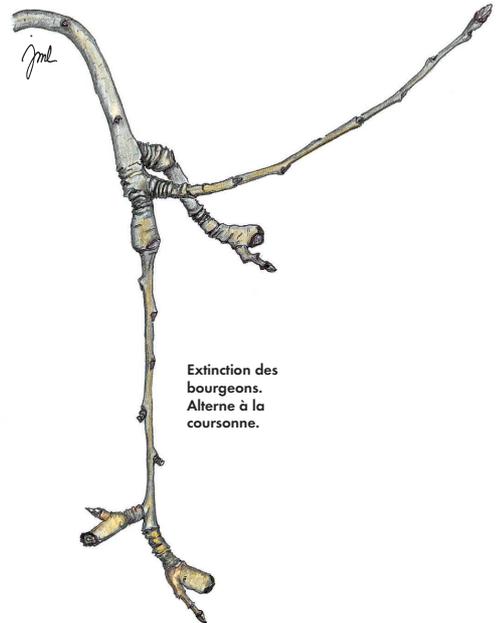
Les coursonnes alternent, mais si l'arbre n'est pas trop chargé le retour à fruit est possible par désynchronisation.

Un éclaircissage manuel des fruits pourrait éviter l'alternance* de production.

Variété rustique, assez peu sensible à l'ensemble des parasites, quelquefois légèrement atteinte de tavelure sur fruits, ayant aussi un assez bon comportement face aux gelées tardives.

A présenté une atteinte de feu bactérien en collection en 2007.

Résultat du test réalisé par l'INRA d'Angers par inoculation en serre de souches de races communes de tavelure sur variétés greffées sur porte-greffe vigoureux : Sensible.



Extinction des bourgeons.
Alterne à la coursonne.