

POPULATION DES « POMME D'ÎLE »

Variété-population assez homogène, diffusée depuis le Lot-et-Garonne à la moyenne Garonne, Tarn-et-Garonne, Lot. Elle est aussi très fréquente en Dordogne. Cette pomme était vendue sur les marchés et reste, avec l'Api Double Rose, la variété commerciale de l'Agenais du XIX^e siècle. Elle a continué à apparaître sur les marchés de la région jusque vers 1950, mais n'a pas été cultivée en vergers professionnels. Sa présence dans les campagnes de la moyenne Garonne est constante. Parfois, les appellations les plus diverses, telle **Rosissante cylindrique**, ont été attribuées aux clones non typiques. On la trouve le plus souvent sous son appellation occitane, **Poma d'Ila** (prononcée *poumo d'ïlo*) dont la

signification reste inconnue et qui a parfois été écrite **Pomme Dylle** ou encore **Lille**. Les collections du Conservatoire végétal d'Aquitaine ont permis de distinguer six clones aux comportements légèrement différents. L'arbre est globalement de vigueur moyenne, parfois importante dans certaines situations ou selon les cultivars, son port assez ouvert, ses feuilles très grandes et jaunâtres. Les fruits étant groupés, l'éclaircissage est obligatoire mais n'empêche pas l'alternance* très forte. Population globalement assez sensible à la tavelure sur fruits et aux pucerons cendrés.



Clone 208

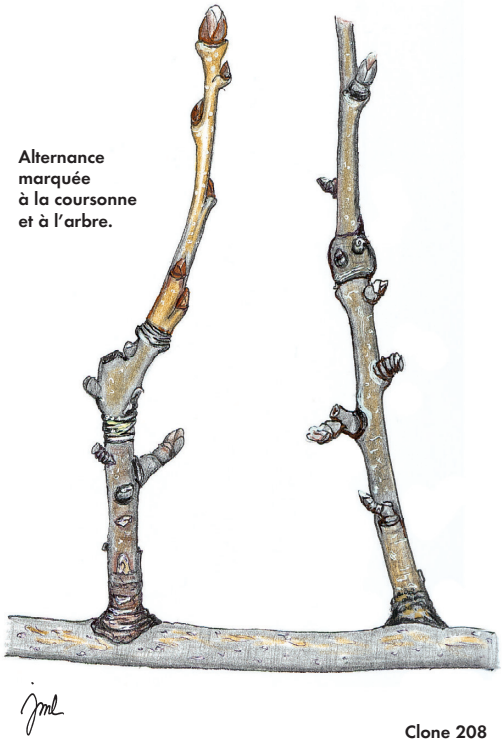
Origine : Lot-et-Garonne, Tarn-et-Garonne, Tarn, Lot
Maturité : tardive, récolte fin septembre-octobre, conservation jusqu'en mars
Floraison : moyenne à mi-précoce

Fruit de calibre moyen, parfois petit en raison d'une grande fertilité, pouvant grossir considérablement en culture moderne, tronconique, allongé.
Épiderme vert jaune très pâle, maculé de rose soutenu ou de rouge rosé plus ou moins dense selon les clones.

Pédoncule de taille moyen à court.
Cuvette oculaire légèrement côtelée.
Chair blanche, assez lâche, tendre, sucrée, moyennement acidulée, juteuse, de conservation moyenne. Un œil non exercé la classerait aisément dans la vaste catégorie des Museaux de lièvre, mais la distinction paraît d'une évidence absolue pour tous ceux qui la produisent, sa couleur jaune et sa qualité gustative étant bien différentes.
Analyse des jus mi-décembre : acidité malique moyenne : 7,2 (moyenne) ; indice réfractométrique élevé : 13,9.



Clone 208



PARTICULARITÉS VARIÉTALES DES CLONES

Pomme d'île A208

Origine : Dordogne, Saint-Cyprien
Floraison : moyenne

Arbre très trapu, vigoureux, érigé, très peu ramifié, ses coursonnes sont directement réparties sur ses branches fructières.

De type II de fructification*, il alterne à la coursonne et à l'arbre.
A présenté une attaque de feu bactérien en collection en 2007.

Pomme d'île A209



Origine : Lot-et-Garonne, Bon-Encontre
Maturité : plus tardive
Floraison : mi-précoce avec de grosses fleurs blanches (plus précoce que A208).
Arbre moins vigoureux que le A208 à type II de fructification*.
La majorité des bourgeons fonctionne dès l'âge de 2 ans puis se synchronise : une année sans fruit, une année avec fruits. L'énorme différence qui existe entre arbres en production et arbres en alternance* est spectaculaire.

Ce clone de Pomme d'île alterne à la coursonne et globalement à l'arbre. Régler la charge des fruits par l'éclaircissage manuel ne servirait à rien.
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 : Résistance forte sans sporulation.