

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'Îla** (prononcée *poumo d'Îlo*) 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

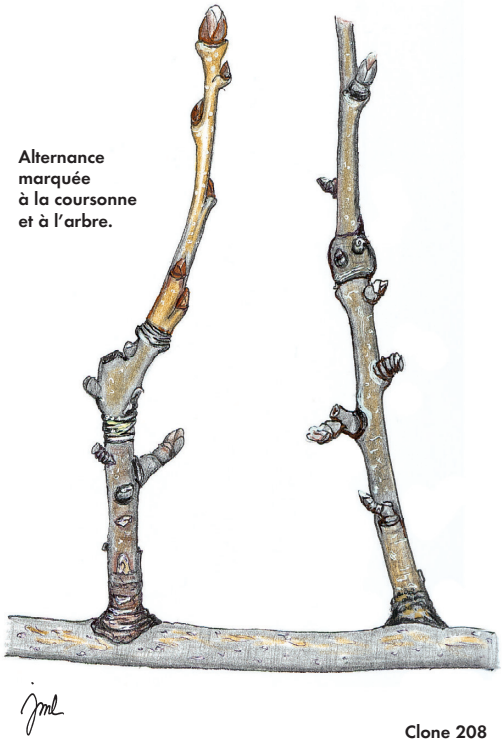
Origine : Lot-et-Garonne, Tarn-et-Garonne, Tarn, Lot
Maturité : tardive, récolte fin septembre-octobre, conservation jusqu'en mars
Floraison : moyenne à mi-précoce

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.

Pomme d’île A210

Origine : Lot-et-Garonne, Montesquieu
Floraison : plus tardive que A2o8
Arbre différent de A2o9 en raison de la colorisation rose de ses pétales.



Lille ou Rose A211

Origine : Dordogne, Montignac
Floraison : mi-précoce, à pétales roses, identique à A2o9

Arbre érigé, plus trapu que les autres de la même famille.
Les branches sont rapidement bloquées par une bourse. Des lambourdes courtes peuvent être à la base de nouveaux rameaux.
La fructification de cette variété alterne totalement.



Dans le bas Quercy et le Rouergue, deux clones ont été clairement distingués : la **Farrière**, type commun de Pomme d’île, et l’**Île rouge**, plus colorée

Farrière A215



Maturité : mi-tardive
Floraison : mi-tardive à fleurs fermées sont rouge vif.

Fruit de forme conique légèrement côtelé.
Épiderme brillant à fond vert maculé sur plus des trois quarts de rouge rosé foncé ponctué de lenticelles blanches bien nettes.
Pédoncule assez long et fin inséré dans une cuvette profonde et assez étroite, légèrement liégeuse au fond.
Arbre très peu vigoureux, avec une prédominance de l’axe et des ramifications courtes ayant un type III de fructification*. Son bois est rigide et ses bourgeons particulièrement gros. Produit sur brindilles et pousses de bourses courtes.
Les branches ploient sous le poids des fruits.
Il alterne totalement sur coursonnes courtes mais peut revenir à fruit grâce aux brindilles couronnées.



Île Rouge A214



Maturité : tardive – récolte fin octobre – conservation assez longue
Floraison : mi-avril. Les pétales fermés sont rouge et, après ouverture, restent roses et petits.

Fruit de calibre moyen, cylindrique, dissymétrique, côtelé.
Épiderme lisse, vert jaunâtre maculé de rose foncé à l’insolation, avec des lenticelles vertes.
Pédoncule court dans une cuvette peu profonde et étroite, largement recouverte de liège s’étalant sur le pôle.
Œil fermé à longs sépales verts dans une cuvette profonde, large et très côtelée.

Chair blanche, tendre, juteuse, sucrée, légèrement acidulée mais au parfum peu agréable.
Arbre de type spur* érigé trapu (type Cassou) avec des ramifications peu nombreuses, rigides, assez courtes, qui ploient ensuite et émettent des réitérations* vigoureuses.
Sur les ramifications faibles et pliées, on observe un retour à fruit des coursonnes avec de gros bourgeons à fruits. Les fruits sont groupés par quatre, parfois trois.
L’éclaircissage est nécessaire pour éviter l’alternance* partielle. Dans ce cas, un désynchronisme se met en place.
Feuilles nombreuses, très grandes, vert foncé.