

La pomme anciennement appelée « SJCA38R6A74 »

Une nouvelle pomme qui ne brunit pas a besoin d'un nom

Par Cathy Shearer

Bureau de la propriété intellectuelle et de la commercialisation, Winnipeg

En 2003, AAC a lancé un concours à l'échelle du pays pour trouver un nom à une nouvelle variété de pomme. On a alors organisé une campagne publicitaire, créé un site Web sur le sujet, lancé un disque compact portant sur la recherche qu'a menée AAC sur les pommes et diffusé des feuilles à colorier pour les enfants ainsi que des cartes postales de pommes! Le concours « Nommez la pomme » a exalté l'imagination des Canadiens, attirant 10 000 entrées. Le nom gagnant était Aurora Golden Gala.



Notre toute dernière pomme (seulement appelée par son code SJCA38R6A74) a été mise au point par **Shahrokh Khanizadeh**, Ph.D., et son équipe, au Centre de recherche et de développement en horticulture à Saint-Jean-sur-Richelieu, en collaboration avec les employés d'AAC à Guelph et à Summerland. Elle aussi a besoin d'un vrai nom.

Cette fois-ci, notre concours « Nommez la pomme » est réservé uniquement à nos lecteurs. Nous vous incitons à jeter un coup d'œil aux caractéristiques de cette nouvelle pomme, énumérées ci-dessus, puis à envoyer vos suggestions par courriel à Shahrokh Khanizadeh (khanizadehs@agr.gc.ca) **d'ici le 31 octobre**. Le gagnant recevra une affiche en couleurs illustrant les pommes mises au point par AAC.

« L'objectif principal du programme d'amélioration des pommiers et des porte-greffes d'AAC », explique Shahrokh Khanizadeh, « est d'évaluer et de mettre sur le marché des variétés uniques, différentes et supérieures à celles déjà disponibles. La SJCA38R6A74 est particulière à plusieurs égards. »

La pomme « SJCA38R6A74 » est aromatique, sucrée, juteuse, ferme et croquante, mais elle se démarque surtout par sa résistance au brunissement. Cette dernière caractéristique tient probablement au fait qu'elle

contient peu de composés phénoliques, comme l'acide chlorogénique et l'épicatéchine, qui sont les principaux supports de croissance pour le brunissement enzymatique des pommes. La pomme « SJCA38R6A74 », lorsqu'elle est mûre, ne tombe pas des arbres ; elle y reste même accrochée pendant l'hiver. Les méthodes d'amélioration classiques ont été employées pour transférer les gènes responsables du non-brunissement. La seule variété présentant moins de brunissement après avoir été coupée est la Cortland, la deuxième plus populaire auprès des consommateurs canadiens après la McIntosh.

Lors d'essais en laboratoire, la nouvelle pomme est demeurée croquante et ne montrait aucun signe de brunissement après deux ou trois jours à la température ambiante. Au réfrigérateur, elle restera fraîche jusqu'à cinq mois.

« L'ensemble de ces qualités en fait la pomme idéale pour servir en salades, faire des croustilles ou du jus », affirme Shahrokh Khanizadeh.

Les pommiers sont droits et semi-vigoureux et leurs branches s'étendent amplement. Ils résistent au froid et peuvent survivre jusqu'à -25 °C. Ces arbres montrent une bonne résistance à l'oïdium, mais pourraient être sensibles à la tavelure. À leur plein épanouissement, les fleurs sont de couleur rose mi-foncé.

Ces pommiers donnent des fruits de taille moyenne ou grosse, de 150 grammes en moyenne sur les arbres non amincis. Leur peau est d'épaisseur moyenne, de couleur rouge lavé à rouge foncé, pâlissant sur les bords, avec quelques marbrures et rayures, sur fond jaune verdâtre. À Freightsburg (Québec), où on effectue des essais, le fruit est prêt à consommer au début du mois d'octobre.

La pomme « SJCA38R6A74 » a été obtenue par un croisement fait en 1970 entre les variétés Linda et Jonathan.

Un certificat d'obtention canadien a été émis et les pommiers seront disponibles dans les pépinières homologuées au Québec. Des licences non exclusives de multiplication peuvent être obtenues auprès d'AAC, à Saint-Jean-sur-Richelieu, au Québec.