

Concours « Nommez la pomme » Et le gagnant est... Éden

Par Marg Rothwell

Équipe des communications et des consultations, Ottawa

Après avoir reçu plus de 75 propositions originales, Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) a choisi le nom de sa nouvelle pomme : Éden.

Dans l'édition été/automne d'*AgriCulture*, **Shahrokh Khanizadeh, Ph.D.**, a lancé un concours visant à trouver un nom à sa nouvelle pomme qui ne brunit pas, la pomme SJCA38R6A74.

Au Centre de recherches et de développement en horticulture situé à Saint-Jean-sur-le-Richelieu, le chercheur et son équipe, en collaboration avec le personnel d'AAC à Guelph et à Summerland, ont créé une nouvelle variété de pommes destinées surtout à entrer dans la composition de salades et dans la fabrication de pommes séchées et de jus. Ces pommes ont également un marché tout désigné : les établissements de restauration rapide qui les offrent sous forme de collations pour enfants.



La pomme Eden (à gauche) reste fraîche plus longtemps que les autres variétés.

« Je suis enchanté de la qualité et de l'originalité des noms proposés pour cette pomme, » déclare M. Khanizadeh. Éden, nom proposé à quatre reprises par des employés d'AAC, a été choisi par une équipe composée des collègues de M. Khanizadeh.

Les gagnants, **Claude Richer, Yvon Groleau, Audrey Levasseur** et **Carmen Beldica**, recevront une affiche couleur mettant en vedette les pommes d'AAC.

Parmi les propositions reçues, mentionnons notamment : Apple Crisp, Arctic Snow, Bella Blanca, Blanche neige, Canadian Blushing Beauty, Cristal Snow, Enduring Sunrise, Everwhite, La Cardinal Richelieu, Montblanc, Nordica, Polar, Robust Red, Ruby Fresh, Snow Owl, Snow Sweet, Sparkle Crisp et Winter Whiter Red Apple.

La pomme désormais connue sous le nom d'Éden est aromatique, sucrée, juteuse, ferme et croquante, et elle se distingue par sa résistance au brunissement. Cette résistance serait attribuable surtout à la faible concentration de composantes responsables du brunissement des pommes. La seule pomme qui, une fois coupée, conserve le plus sa blancheur parmi les différentes variétés est la Cortland. Elle est aussi la plus populaire auprès des consommateurs canadiens après la McIntosh.

Des essais en laboratoire ont permis de démontrer que la nouvelle pomme demeure croquante et ne présente aucun signe de brunissement après deux ou trois jours à la température ambiante. En outre, elle ne tombe pas de l'arbre lorsqu'elle est mûre, ce qui en fait une excellente candidate pour la production de cidre de glace. En chambre froide, elle peut conserver sa fraîcheur jusqu'à cinq mois.

De taille moyenne à grosse, l'Éden peut peser en moyenne 150 grammes sur des pommiers non éclaircis. Sa peau est d'une épaisseur moyenne, surtout de couleur rouge délavé à rouge foncé, pâlie aux extrémités ainsi que légèrement marbrée et striée sur fond jaune verdâtre. Le fruit atteint sa maturité au début du mois d'octobre. La pomme a été obtenue en 1970 à la suite d'un croisement des variétés « Linda » et « Jonathan. »

Un certificat canadien d'obtention végétale a été délivré pour l'Éden, et les pommiers seront vendus dans les

pépinières homologuées du Québec. Des licences non exclusives de multiplication peuvent être délivrées par le Bureau de la propriété intellectuelle et de la commercialisation d'AAC.