



Eden (SJCA38R6A74)

## Une nouvelle pomme qui ne brunit pas

L'objectif principal du programme d'amélioration des pommiers et des porte-greffes d'AAC est d'évaluer et de mettre sur le marché des variétés uniques, différentes et supérieures à celles déjà disponibles.

Issue d'un croisement fait en 1970 entre les variétés « Linda » et « Jonamac », la sélection « SJCA38R6A74 » est aromatique, sucrée, juteuse, ferme et croquante, mais elle se démarque surtout par sa résistance au brunissement. Cette dernière caractéristique tient au fait qu'elle contient peu de composés phénoliques, les principaux agents responsables du brunissement enzymatique des pommes lorsqu'on les coupe.

Lors de tests en laboratoire, la nouvelle pomme est demeurée croquante et ne montrait aucun signe de brunissement après 4 jours à la température ambiante. En entrepôt réfrigéré, elle conserve ses caractéristiques jusqu'à cinq mois.



### Descriptif des pommiers et des fruits

Les pommiers sont droits et semi vigoureux ; les branches s'étendant amplement. Ils sont résistants au froid et peuvent survivre jusqu'à  $-25^{\circ}\text{C}$ . À leur plein épanouissement, les fleurs sont rose moyen.

D'environ 150 grammes, les fruits ont une peau d'épaisseur moyenne ; ils sont d'un beau rouge foncé pâlisant sur les bords, avec quelques marbrures sur fond jaune verdâtre. Le fruit est prêt à consommer à la fin septembre, une semaine après la « McIntosh ». À maturité, la pomme « SJCA38R6A74 » ne tombe pas, elle peut même passer l'hiver dans l'arbre, ce qui peut intéresser les amateurs de cidre de glace.

Un certificat d'obtention végétale canadien a été émis ; un brevet américain est en instance d'Approbation. Des licences non exclusives de multiplication peuvent être obtenues auprès d'AAC, à Saint-Jean-sur-Richelieu.

#### Personne-ressource :

Shahrokh Khanizadeh, Ph. D., chercheur scientifique  
Centre de R&D en horticulture  
Tél. : (450) 346-4494 poste 235



*La sélection « SJCA38R6A74 » (à gauche) et la « Macspur » 2 jours après avoir été coupées et laissées au réfrigérateur.*

« L'ensemble de ces qualités en fait la pomme idéale pour servir en salades, en tranches, faire des croustilles, du jus ou du cidre », affirme Shahrokh Khanizadeh, chercheur scientifique et sélectionneur de pommiers à Saint-Jean-sur-Richelieu (QC).

On a eu recours à des méthodes traditionnelles d'amélioration génétique des cultures pour le transfert de gènes responsables de la caractéristique de non-brunissement. La seule variété présentant moins de brunissement après avoir été coupée est la « Cortland », la deuxième pomme la plus populaire auprès des consommateurs canadiens après la « McIntosh ».