

Pomme Bonalle

Ravoire (VS) - CHE

N° d'inventaire : R14000224

N° PLCODE : 14-001-133

N° PUIACC : A0000001596

N° famille génétique : 186

La variété en bref

Historique : En 1901 à Trient, la « Bonalle » est une pomme rouge provenant de la plaine.

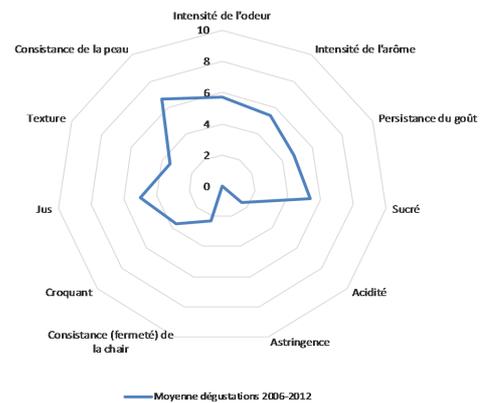
Un patronyme Bonal existe en Savoie et dans l'Isère.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de grosse à très grosse taille. Cette pomme possède une saveur aromatique et douce. Traditionnellement cuite au four ou pour fourrager le bétail nous la recommandons aussi comme fruit de table. Cette variété est adaptée à l'altitude (1107).

Synonyme génétique: Brader Apfel; Bérod; Madeleine; Creusson (vérossaz); Grandeë; Pomme La Valaisanne; Canniville.



Pomme Bonalle (Ravoire) Appréciation générale: 6.8



Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

www.retopomme.ch

Bibliographie

Inventaire réalisé par : Vauthier, B. (2011). Le patrimoine fruitier de Suisse Romande. Ed. BdA : Lausanne.

Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

Version : 09.2022



Pomme Bonalle, Ravoire

R14000224, NEU H055-56, 12.11.2012

Dimension de la caisse : 30x40cm



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie DFE
Office fédéral de l'agriculture OFAG



Rétropomme
Pour la sauvegarde du patrimoine
fruitier de Suisse Romande

Description du fruit*Les dimensions*

Taille	grosse à très grosse
Poids (min)	120 [g]
Poids (max)	198 [g]
Hauteur (min)	59 [mm]
Hauteur (max)	83 [mm]
Diamètre (min)	62 [mm]
Diamètre (max)	79 [mm]
Forme	Conique étroite
Taille du coeur	grand

Les couleurs

de fond	vert
de recouvrement importance	très forte jusqu'à 1/1 du fruit
de recouvrement répartition	plage continu
de recouvrement couleur	rouge violacé

Les Roussissures

Position	absentes
Intensité	

Les lenticelles

Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	petites

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	moyenne à élevée
Intensité de l'arôme	moyenne
Persistance du goût	moyenne
Sucré	moyenne
Acidité	manquant
Astringence	manquant
Fermeté de la chair	tendre
Jutosité	moyenne
Texture de la chair	farineuse
Épaisseur de la peau	épaisse
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	douce
Appréciation générale	assez bonne

Description de l'arbre

Port de l'arbre	érigé
Vigueur	faible
Ramification	n.é.
Densité des brindilles	n.é.
Floraison relative	n.é.
Charge	importante
Maturité relative	moyenne à tardive

Remarques :**Conservation et conseils d'utilisation****Conservation :**

Assez courte, jusque début décembre

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement cuit au four ou donnée comme fourrage au bétail, nous conseillons cette pomme comme fruit de table

Phénologie

 Débourèvement	 Floraison stade F1
 Floraison stade F2	 Cueillette
 Consommation & conservation	

