

Pomme Chachonne

Ayent (VS) - CHE

N° d'inventaire : R14000236

N° PLCODE : 14-001-188

N° PUIACC : A0000001637

N° famille génétique : 778

La variété en bref

Historique : De 1843 à 1899 à Ayent, on mentionne quatre-vingts fois des arbres de Chachone ou Saxone. On dit aussi Tsachonne. L'appellation se rapporte au hameau de Saxonne. Fait référence à la pomme Charnavelle.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de taille moyenne à grosse. Cette pomme possède une saveur peu aromatique et plutôt douce. Nous la conseillons comme fruit pour le séchage. Cette variété est adaptée à l'altitude (932m).

Synonyme génétique: Pomme de Fer (provence); Charnavelle; Charnavalle; Veveyse; Moteranche; Douce Rouge Tardive (Mézières); Fumée; St. Niklaus-Apfel.

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus :

www.pgrel.admin.ch

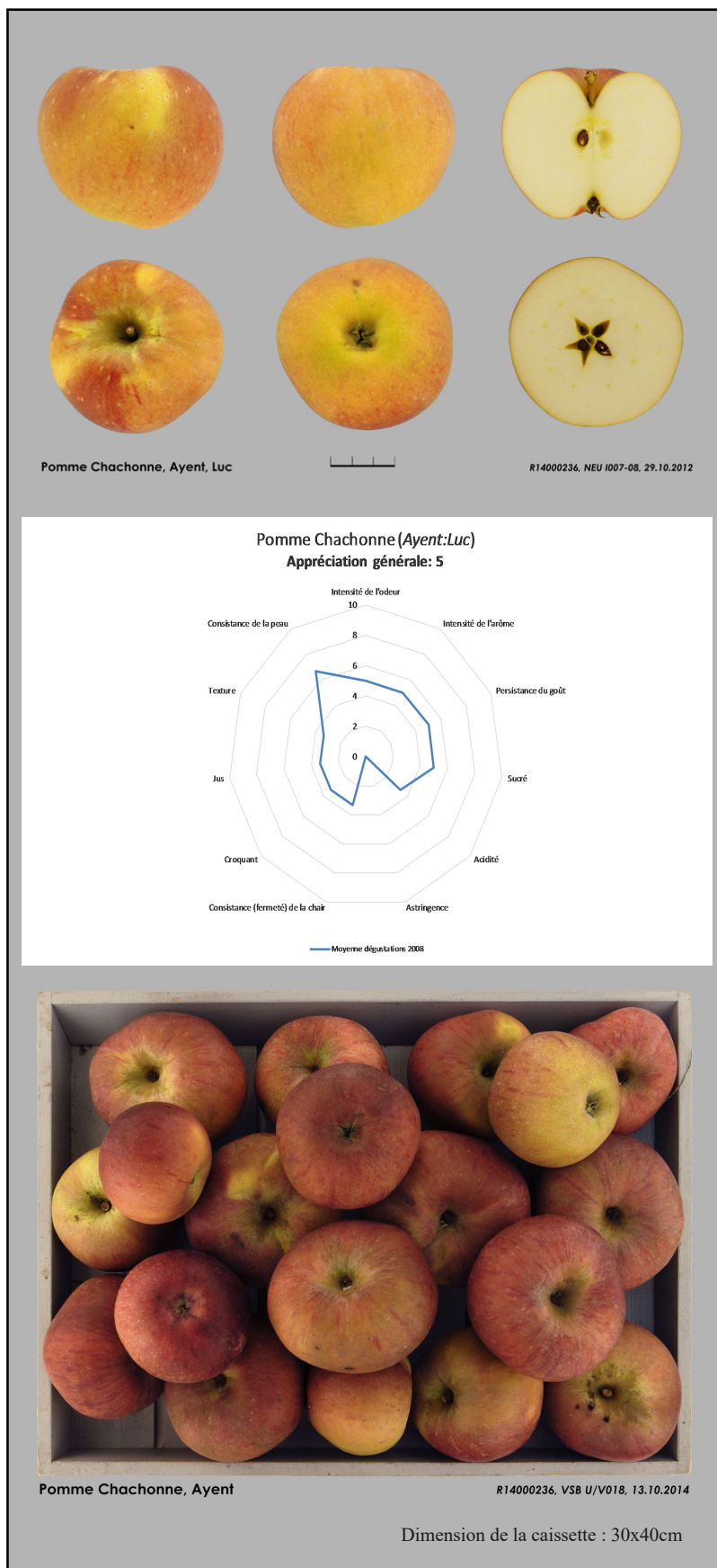
www.retopomme.ch

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



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	moyenne à grosse
Poids (min)	65 [g]
Poids (max)	249 [g]
Hauteur (min)	48 [mm]
Hauteur (max)	67 [mm]
Diamètre (min)	56 [mm]
Diamètre (max)	92 [mm]
Forme	Ventruée vers le pédoncule
Taille du coeur	petit

Les couleurs

de fond	jaune
de recouvrement importance	forte jusqu'à 3/4 du fruit
de recouvrement répartition	striée
de recouvrement couleur	rouge

Les Roussissures

Position	autour du pédoncule
Intensité	faible jusqu'à 1/4

Les lenticelles

Ponctuation	moyennement ponctuées
Taille	moyennes

Description Organoleptique

Intensité de l'odeur	moyenne
Intensité de l'arôme	moyenne
Persistance du goût	moyenne
Sucré	moyenne
Acidité	faible
Astringence	manquant
Fermeté de la chair	tendre
Jutosité	sèche
Texture de la chair	farineuse
Épaisseur de la peau	moyenne
Nature de la saveur	peu aromatique
Équilibre acide-sucre	légèrement douce
Appréciation générale	moyenne

Description de l'arbre

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






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

Fin mars en cave naturelle. Traditionnellement, il était même monté à l'alpage en automne et retrouvé frais jusqu'au retour des chaleurs.

Utilisations traditionnelles & conseils :

Traditionnellement, cette poire servait à préparer des croetchette (fruit sec). Nous la conseillons uniquement pour cette usage.

Phénologie

 Débourèvement	 Floraison stade F1
 Floraison stade F2	 Cueillette
 Consommation & conservation	

