Fiche Variétale

Pomme de Fer

Provence (VD) - CHE

N° d'inventaire : R14000259 N° PLCODE : 14-001-345 N° PUIACC : A0000001739 N° famille génétique : 778

La variété en bref

Historique: Une pomme de Fer existe naguère à Font et Vallon, ainsi qu'en 1901 à Font et Châtel-Saint-Denis. L'appellation Pomme de Fer est parfois appliquée au Bohnapfel.

Critères discriminants : Cette variété présente un fruit de taille moyenne à grande. Cette pomme possède une saveur peu aromatique et équilibrée.

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

Légende :

n.é. = non évalué

Pour en savoir plus:

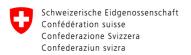
www.pgrel.admin.ch www.retropomme.ch

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: 01.2023



Pomme de Fer (Provence) Consistance de la Consistance (fermeté) de la Acidité chair nne des dégustations au cours des projets PAN Dimension de la caissette : 30x40cm



Fiche Variétale

Pomme de Fer

Provence (VD)

N° d'inventaire : R14000259 N° PLCODE : 14-001-345 N° PUIACC : A0000001739 N° famille génétique : 778

Description du fruit

Les dimensions	
Taille	moyenne à grosse
Poids (min)	84 [g]
Poids (max)	150 [g]
Hauteur (min)	46 [mm]
Hauteur (max)	63 [mm]
Diamètre (min)	59 [mm]
Diamètre (max)	82 [mm]
Forme	Sphérique aplatie
Taille du choeur	petit à moyen

Les couleurs

de	fond	ver

de recouvrement importance très forte jusqu'à 1/1 du fruit

de recouvrement répartition ____ plage continu de recouvrement couleur rouge foncé

Les Roussissures

Position autour du pédoncule et de l'oeil

n.é.

Intensité faible jusqu'à 1/4

Les lenticelles

Intensité de l'odeur

Ponctuation moyennement ponctuées
Taille moyennes à grandes

Description Organoleptique

Intensité de l'arôme	n.é.
Persistance du goût	n.é.
Sucré	faible
Acidité	faible
Astringence	manquant
Fermeté de la chair	tendre à moyenne
Jutosité	sèche
Texture de la chair	farineuse
Épaisseur de la peau	moyenne à épaisse
Nature de la saveur r	peu aromatique
Équilibre acide-sucre	équilibrée
Appréciation générale	n.é.

Description de l'arbre

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

Remarques:

Conservation et conseils d'utilisation

Conservation:

Jusqu'en avril en cave naturelle.

Utilisations traditionnelles & conseils:

Phénologie



