

# ÉVALUATION DU POTENTIEL COMMERCIAL DE VARIÉTÉS DE POMMIERS ANCESTRAUX

Mirella Aoun<sup>1</sup>, Odile Carisse<sup>2</sup>

**No de projet :** 10-INNO1-01

**Durée :** 08/2010 au 12/2013

## FAITS SAILLANTS

Les variétés de pommiers commercialisables aujourd'hui sont sensibles à un éventail de maladies et d'insectes ravageurs. Leur production, dans un climat propice au développement des ennemis du pommier, est un grand défi particulièrement en pomiculture biologique. La diversité qui existe dans les variétés ancestrales offre un potentiel non négligeable pour l'identification de variétés qui sont plus vitales face aux complexes de ravageurs et qui possèdent à la fois des qualités de consommation recherchées. Évaluer des variétés ancestrales à potentiel pour la production commerciale.

## OBJECTIFS ET APERÇU DE LA MÉTHODOLOGIE

Évaluer six variétés ancestrales identifiées au centre du Québec pour :

- 1- Le potentiel de qualité et de conservation.
- 2- La qualité gustative auprès du consommateur.
- 3- La sensibilité aux maladies, particulièrement la tavelure.

## RÉSULTATS SIGNIFICATIFS POUR L'INDUSTRIE OU LA DISCIPLINE

Les variétés ancestrales se démarquent par leur vitalité; elles sont beaucoup moins sensibles à la tavelure que la variété la plus connue au Québec, soit la McIntosh. Certaines ont reçu la même appréciation par le consommateur que les variétés connues par ce dernier. Les différents tests nous ont permis de décrire les caractéristiques de chaque variété ainsi que la finalité de celles-ci dans une production commerciale. Une des variétés à l'étude est en cours d'implantation en production commerciale dans le verger de démonstration du CETAB+ en régie biologique.

## POINT DE CONTACT POUR INFORMATION

Mirella Aoun, [mirella.aoun@cetab.org](mailto:mirella.aoun@cetab.org), 819-758-6401, poste 2778

## REMERCIEMENTS AUX PARTENAIRES FINANCIERS

Ce projet a été réalisé grâce à une aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, dans le cadre du Programme Innovbio volet 1. Une contribution du Conseil de Recherche en sciences naturelles et en génie du Canada dans le cadre du programme d'innovation dans les collèges et la communauté a permis d'effectuer le test de sensibilité à la tavelure. Le CETAB+ tient également à remercier madame Odile Carisse, chercheure à Agriculture et Agroalimentaire Canada ainsi que son personnel de laboratoire pour leur contribution à la réalisation du test de sensibilité à la tavelure.

---

<sup>1</sup> CETAB+

<sup>2</sup> Agriculture et Agroalimentaire Canada