

Pommier : **Saint-Ignace**

Réf. MFDC : **207**



Description du fruit :

Forme : Pomme sphérique, de petit calibre, rouge intense, brillante.

Épiderme : . En fonction de l'exposition et de la maturité, elle peut présenter de larges surfaces jaunes à ocre, striées irrégulièrement de rouge.

Pédoncule: Assez long.

Cuvette : petite, marquée d'ocre.

Chair : Juteuse, sucrée, légèrement acidulée, agréable et fraîche.

Maturité : La récolte est étagée à partir du 31 juillet (la St Ignace). Cette pomme d'été ne se conserve que quelques jours. A noter que, en 2007, malgré une belle fructification, la maturité a débuté dès le 15 juillet.

Arbre : Les branches montent à la verticale. Les feuilles sont très grandes et légèrement ondulées, voire gaufrées. L'arbre a tendance à alterner ; au printemps, des grappes de fruits se forment : jusqu'à une douzaine peuvent être groupés au bout de la même branche. Pour obtenir la configuration de la photo de droite, il est donc nécessaire d'intervenir.

L'arbre est très sensible au couple pucerons-fourmis : il les attire tout particulièrement. Par contre, il ne semble pas être attaqué par le carpocapse.

Origine : Issue du semis en 1978 de pépins d'une pomme trouvée dans une ruine à Pranzac, en Charente, la Saint-Ignace diffère de la pomme mère par sa couleur et sa période de maturité.
A remarquer : Découverte MFDC.



ADRESSE POSTALE :
Le Moulin d'Ager
16300 Saint-Palais-du-Né

<http://memoirefruitiere.blogspot.com>
Christian.deluche@orange.fr
☎ 06 03 82 30 37