

Quand et comment cueillir et conserver les pommes et les poires

- Choisir ses variétés
- Quand les cueillir
- Comment les conserver
- Pendant combien de temps
- etc ...



Livret de 10 pages

Quand et comment cueillir et conserver les pommes et les poires



Les pommes :

La cueillette

Pour les variétés à cueillette tardive intervenez avant les gelées pour que les fruits ne soient pas abîmés et se conservent longtemps.

Faites votre récolte par temps sec. En cas d'humidité, laissez-les sécher quelques heures avant de les mettre dans le local de conservation.

Les fruits tombé sur le sol ne se conservent pas, ils doivent être consommés rapidement. (choc)



Pour voir si le fruit est mûr et bon à cueillir, soulevez la pomme. Le pédoncule doit se détacher naturellement de son point d'attache. Ne pas tournez pas la pomme sur elle-même.

Tapissé les parois de vos panier d'un tissu assez épais. Posez-les fruits délicatement dans ce panier.

La conservation

Classez les fruits

Les plus mûrs seront consommés rapidement.

Les autres peuvent être gardés pour la conservation hivernale.

Dans tous les cas, éliminez toutes les pommes malades, tachées ou cognées.

Choisissez des tiroirs, clayettes et autres moyens de rangement en matières plastiques ou en métal, le nettoyage est plus aisément. Les caisses en bois sont très souvent contaminées ou porteuses de bactéries...



Les étagères doivent être ajourées afin d'obtenir une parfaite circulation de l'air entre les fruits. Le local doit aussi être aéré. En effet, les fruits dégagent un gaz l'éthylène qui active leur maturité.

Les pommes les plus saines peuvent être conservées jusqu'à la fin de l'hiver. Placez-les sur des étagères à claire-voie, dans un local sain, frais et aéré, à l'abri du gel.

Ce peut être une cave, un garage ou un grenier dont la température hivernale est en moyenne de 5 à 10 °C.

La lumière est à éviter car elle active la maturité.

Ne pas superposer les fruits, ils doivent être sur une seule épaisseur !

Les fruits ne doivent pas se toucher, ils doivent être sains et propres et récoltés sans heurts.

Certaines variétés se déshydratent, mettez une goutte de cire de bougie sur le pédoncule qui est le cordon ombilical du fruit ou de la cire d'abeille qui est aussi un puissant antiseptique...

Une visite quotidienne au local permet de choisir les fruits les plus murs à consommer en premier et d'éliminer ceux qui s'abîment.

Conservation dans une chambre froide



Vous pouvez utiliser des mini chambres froides pour les particuliers

Installez votre chambre froide dans un local déjà tempéré ! (économie d'énergie).

La température : Elle doit être entre +2° C et 6° C mais il faut savoir, par exemple, que la Reinette Grise du Canada, la Belle de Boskoop et d'autres sont sujettes à la brunissure interne si elles sont conservées en dessous de 2°C, et Reinette des reinettes au-dessous de 4°C.

Le degré hygrométrique : 60% est le bon chiffre. Il ne doit pas dépasser 75%.



Vous pouvez mettre les pommes dans des sacs plastique en chambre froide, elles se garderont encore plus longtemps sans se déshydrater.

Voici un tableau de 12 variétés de pommes de bonne qualité et de consommation étalée. Il y en a beaucoup d'autre, plus 6000 variétés de pommes ont été recensé ! Avec bien sur d'excellentes pommes..

Avec ces 12 variétés de pommes vous pourrez en conserver toute l'année si vous avez une petite chambre froide.

	Variété	Qualité du fruit	Époque de cueillette	Conservation
	Delbarestivale	Une bonne pomme précoce	Récolte fin Août	Consommation jusqu'à fin septembre
	Chantecler ou Belchard	Croisement de clochard et golden, excellente	Récolte en septembre	Consommation de octobre à mars
	Reine des Reinettes	Très bonne pomme	Récolte début septembre	Consommation jusqu'à fin octobre
	Delbard Jubilé	Superbe pomme très bonne qualité gustative	Récolte en octobre	Consommation jusqu'en février
	Golden Delicious	Très bonne pomme sucrée et juteuse pour la variété d'origine	Récolte en octobre	Consommation jusqu'en février
	Cox Orange	Excellente qualité, croquante et sucrée	Récolte fin septembre	Consommation de octobre à janvier

	Reinette grise du Canada	Variété idéale pour cuire	Récolte en octobre	Consommation de décembre à mars
	Pinova corail	Excellente qualité, croquante et sucrée	Récolte en septembre	Consommation de octobre à avril
	Fugi	Tendre, sucrée juteuse, peu acidulée	Récolte fin octobre	Consommation de janvier à avril
	Calville Blanc d'hiver	La pomme des rois de France Excellente	Récolte en octobre	Consommation de décembre à janvier
	Reinette Clochard	Chez douce et parfumée	Récolte fin octobre	Consommation de fin novembre à mars
	Délice d'or ou Goldrush	Excellente pomme sucrée et parfumée	Récolte début novembre	Consommation jusqu'en août



Les poires :

La cueillette

Les dates de la récolte des poires peuvent être variables, pour une même variété, d'un terroir à l'autre et d'une année à l'autre. Il est donc plus sage de se fier à la poire elle-même en la prenant dans la main droite tout en maintenant le rameau, au dessus de la poire, avec la main gauche. D'un simple mouvement du poignet droit poussez très doucement la poire vers le haut. Si la poire se détache très librement il est temps de récolter.

Un indice associé va vous permettre de repérer le moment approximatif pour effectuer votre test, c'est la connaissance des mois de maturité et de conservation qui, néanmoins si, comme on l'a vu, ne sont pas précis à quinze jours ou à trois semaines près.

Quand elles sont mures bien sur. Toutes les variétés ne mûrissent pas au même moment. Pour les poires d'hiver il faut les cueillir juste avant les gelées et les faire mûrir dans des endroits frais à l'abri du gel.

Choisir de préférence une journée ensoleillée, cela permet de cueillir des fruits secs qui se conservent mieux et qui sont meilleurs en bouche.

Les fruits tombés à terre ne peuvent pas être conservés, l'impact de la chute les a forcément un peu abîmés.

Il faut cueillir tous les fruits de l'arbre, même si certains vous paraissent peu avancés; ils poursuivront leur mûrissement une fois cueillis.

Pour un bon stockage, les cageots en plastiques constituent une bonne solution. Les fruits seront placés à plat dans le cageot. Une seule couche est préférable, la tête en bas pour les pommes, et éviter qu'elles se touchent car si un fruit vient à pourrir, un seul contact suffit à «contaminer» les autres.

Une autre méthode permet de conserver très bien les poires, c'est le sable que vous aurez fait sécher durant l'été. Dans un tonneau par exemple, recouvrez le fond avec du sable, mettre une première couche de poire le pédoncule en l'air, recouvrez avec le sable et ainsi de suite. Cette méthode permet de protéger les fruits du contact de l'air qui est souvent à l'origine de leur pourriture. Le sable permet de maintenir un taux d'humidité idéal et moins de variations de températures. Cette méthode de conservation est reconnue pour mieux préserver l'arôme du fruit.

Cire sur le pédoncule



Poire Passe-crassane

Certaines variétés se déshydratent rapidement, c'est pourquoi nous pouvons laisser tomber une goutte d'une simple bougie sur le pédoncule qui est le cordon ombilical du fruit. Pourquoi pas de la cire d'abeille qui, de plus, est un puissant antiseptique...

Placez les poires avec le pédoncule vers le haut.



Conservation dans une chambre froide



Vous pouvez utiliser des mini chambres froides pour les particuliers

Installez votre chambre froide dans un local déjà tempéré ! (économie d 'énergie.

La température : Elle doit être entre +2° C et 6° C

Le degré hygrométrique : 60% est le bon chiffre. Il ne doit pas dépasser 75%.



Voici un tableau de 9 variétés de poires de très bonne qualité.

	Variété	Qualité du fruit	Époque de cueillette	Conservation
	Docteur Jules Guyot	Gros fruits jaunes chair fondante, peu sucrée	Mûrit vers le 15 Août et fin juillet dans le sud	Elle ne se conserve pas
	Williams bon Chrétien	Fruits superbe, très parfumé et sucré	Elle mûrit en Août	Elle ne se conserve pas
	Williams rouge	Fruits superbe, parfumé et sucré	Elle mûrit fin Août	Elle se conserve pas
	Beurré Hardy	Très sucrée et fondante, excellente poire	Elle mûrit fin Septembre début octobre	Conservation 1 mois après cueillette
	Louise bonne d'Avranches	Poire de caractère, parfum très particulier, sucrée, délicieuse	Elle mûrit fin Septembre début octobre	Conservation 1 mois après cueillette
	Conférence	Poires de très bonne qualité, sucrée, juteuse, parfumée	Elle mûrit en octobre	Conservation 1 mois après cueillette
	Comtesse de Paris	Excellent poire	Elle mûrit fin novembre début décembre	Conservation moyenne
	Passe Crassane	Très bonne poire quand elle est grosse et bien mure. Parfois granuleuse	Elle mûrit en février/mars	Bonne conservation
	Poire Abate	Excellent poire parfumée et sucrée, grain fin	Elle mûrit fin octobre	Bonne conservation

Les livres



[Cliquez ici ou sur l'image pour voir les livres](#)

Formation "Expert"



[Cliquez ici ou sur l'image pour voir les formations](#)