

Récolte, Maturité et Conservation des Pommes

Conserver ses pommes, c'est se donner le plaisir d'en goûter toute l'année.

La date de récolte, qu'il faut bien distinguer de la date de maturité ou de consommation optimum, est très importante pour la suite de la conservation de vos fruits. C'est elle que nous souhaitons identifier au mieux en vous demandant de remplir le tableau de relevé des récoltes joint au courrier.

SEPTEMBRE Récolte des derniers fruits d'été et des premiers fruits d'automne. Récolter d'abord les fruits véreux (maturité accélérée) pour les détruire ou les transformer en compote. Cueillir des fruits bien colorés. Ne pas hésiter à effectuer plusieurs passages. Ne prélever que des fruits secs, sans pluie ni rosée. Les fruits doivent se détacher facilement de l'arbre quand on les soulève légèrement. On peut déterminer la date de cueillette d'après la date de pleine floraison.

Il faut connaître l'échelle de végétation de ses variétés. Cela peut aller de 100 jours pour les plus précoces à 165 jours pour les plus tardives. On peut pratiquer aussi le test iodo-ioduré (test de LUGOL) ou utiliser des appareils plus sophistiqués comme le pénétromètre et le réfractomètre. Mais quels sont les amateurs qui possèdent un tel matériel ? Préparer le local de stockage des fruits, et aussi éliminer les noisettes tombées à terre (lutte contre le balanin). Récolter les noix au fur et à mesure de leur chute naturelle.

OCTOBRE Récolte et conservation : Pour concilier à la fois goût et conservation, le moment de la cueillette doit être bien choisi. Cueillis trop tôt, les fruits manquent de goût, cueillis trop tard, ils se conserveront moins bien. Trois critères principaux sont à prendre en considération pour déterminer le meilleur moment de la cueillette - virage au clair de la couleur du fond - échelle de végétation (voir (nombre de jours entre la floraison et la cueillette)-test iodo-ioduré voir l'article "Quand cueillir ses pommes" page 10 et 11 du bulletin Croqueur N° 68. La coloration des pépins n'est pas un critère applicable à toutes les variétés. Les fruits des arbres trop chargés ont une maturité retardée. Les gros fruits ont une maturité avancée. Les fruits situés à l'extérieur du feuillage mûrissent plus tôt.

Si on a le temps, il est important de cueillir en plusieurs passages car les fruits ne sont pas tous mûrs au même moment. Après une forte rosée ou une averse, attendre que les fruits soient secs avant de les cueillir. Saisir les fruits à pleines mains, sans pression, les tourner légèrement en poussant vers le haut (voir bulletin N° 74 page 11). Ils doivent se détacher facilement.

Si ce n'est pas le cas, repasser quelques jours plus tard. Les fruits cueillis doivent "transpirer" pendant 2 ou 3 jours dans un endroit frais et aéré. Ensuite il faudra faire un tri sévère pour ne rentrer au fruitier que des fruits parfaits, sinon il faudra les ressortir pourris quelques semaines plus tard. Les locaux destinés au stockage des fruits auront été nettoyés et désinfectés 2 semaines auparavant. Les fruits éliminés lors du tri seront utilisés immédiatement : jus, pâtisserie, confiture, fruits secs, alcool etc ...

Stocker séparément les fruits de courte et de longue conservation. En effet, en cours de maturation, les fruits dégagent des gaz particuliers. Les gaz émis par les fruits de courte conservation accélèrent la maturation des fruits de longue conservation. Les pommes doivent être entreposées les pédoncules orientés vers le bas. Pour les poires, c'est le contraire. De plus, si l'extrémité du pédoncule des poires est recouvert de cire, la durée de conservation sera augmentée. La récolte des noix doit se faire au fur et à mesure qu'elles tombent naturellement.

Éviter de les gauler trop fortement. Cela peut blesser inutilement les branches. Les noix doivent être lavées à l'eau froide puis étalées en couches minces et séchées à l'ombre. Les remuer 1 à 2 fois par jour.

NOVEMBRE Conservation des fruits : Normalement en Novembre, les récoltes sont terminées, les fruits triés et stockés au fruitier ou à la cave. Le local idéal pour la conservation des fruits doit avoir une température de 3 ou 4°C pour les pommes et 1 °C pour les poires, une hygrométrie suffisante (80%), une faible luminosité et une bonne ventilation. Toutes nos caves d'amateurs sont loin de remplir ces conditions. Nos fruits se conserveront quand même, mais moins bien et moins longtemps. Le fruitier doit être aéré au moins une fois par semaine. Surveiller les fruits et retirer ceux qui sont abîmés. Consommer en priorité les fruits récoltés trop tardivement. Si des taches amères apparaissent dans les fruits, cela peut être une carence en calcium: prévoir une pulvérisation de calcium sur le feuillage l'an prochain: