



# Association des Croqueurs de Pommes Du Limousin

## Fiche Technique n° 8 : Récolte et Conservation

### La maturation.

Elle commence en Août. L'amidon se transforme en sucre La teneur en acide malique et la teneur en tanin diminuent.

Le premier stade de cette évolution est la maturation pour cueillir, le second est la maturation pour consommer.

Les variétés de garde atteignent ce second stade plusieurs mois après la cueillette.

### Quand cueillir?

Si on cueille trop tôt, les fruits sont très acides. Ils se conservent bien mais leur saveur sera moindre.

Si on cueille très tard, les fruits ont de la saveur et du sucre mais leur conservation est mauvaise. Ils sont vite farineux.



Les amateurs n'ayant pas comme les professionnels de réfractomètre pour mesurer le taux de sucre, il leur reste le test de Lugol pour évaluer la teneur en sucre avec de l'iode, la couleur des pépins (ils deviennent noirs). Un autre bon indice consiste à soulever le fruit et à le faire légèrement tourner. S'il est mûr, il se détache

### Où entreposer?

Un local adapté doit être frais (moins de 10 ° si possible), avec une humidité relative de 85 à 90 % (elle se mesure avec un hygromètre) et aéré car les fruits produisent du gaz carbonique et de l'éthylène qui perturbent la conservation.

### Préparation du local et soins divers.

Le local doit être désinfecté avec un fongicide ou en brûlant des mèches soufrées (les issues sont fermées pendant la combustion).

On ne cueille pas par temps de pluie, on rentre les fruits en fin de journée après avoir soigneusement éliminé ceux qui sont mâchés ou véreux.

Il faut ensuite passer régulièrement au fruitier pour éliminer tous les fruits qui pourrissent.

### Conservation des châtaignes.

Ce protocole est à suivre point par point.

- Ramasser les châtaignes tous les deux jours. (entreposer en sacs filets au frais)
- Quand la quantité va, verser les châtaignes complètement immergées dans l'eau.
- Toutes les 24 heures changer l'eau pendant *neuf jours*.
- Mettre les châtaignes à réessuyer en couche mince et éliminer toutes celles qui ont noirci.
- Quand l'eau ne suinte plus sur la peau, on met les châtaignes sur un plancher à l'air libre en couche épaisse de 15 cm. L'idéal - un hangar ouvert vers le nord. Brasser tous les 15 châtaignes sur un plancher à l'air libre en couche épaisse de 15 cm. L'idéal - un hangar ouvert vers le nord. Brasser chaque semaine et éliminer celles qui ont noirci.

Association des Croqueurs de Pommes du Limousin

Avenue du Plan d'Eau 87330 Bussière-Galant

croqpomlim@free.fr



# ***Association des Croqueurs de Pommes Du Limousin***

**Association des Croqueurs de Pommes du Limousin**  
Avenue du Plan d'Eau 87330 Bussière-Galant  
[croqpomlim@free.fr](mailto:croqpomlim@free.fr)