

## CONSERVATION :

Les dates de maturité/conservations indiquées dans ce logiciel sont celles de la « méthode » naturelle.

Lorsque vous observez un fruit acheté dans le commerce, l'état naturel de conservation est faussé.

Pour conserver un fruit plus longtemps les professionnels les placent à une température la plus basse possible tout en essayant d'éviter les brunissements ou autres facteurs physiologiques indésirables que cela entraîne. Pourquoi la Golden est-elle la reine des marchés : c'est parce que, entre autres, elle résiste à des températures de conservation de presque 0°. En règle générale les températures de conservation se situent entre 0° et +5° selon les variétés. (Calville : 0°C., Canada +3+4, Boskoop +3 +4, Cox +3 +5, Golden 0 +3, Mutsu 0 +2, Idared +2 +4, Jonathan +2 +4).

Deux méthodes de conservation employées :

-Froid.

-Atmosphère contrôlée.

En atmosphère contrôlée c'est, en chambre étanche, l'élimination de l'oxygène avec enrichissement en gaz, notamment le gaz carbonique avec contrôle par des analyseurs.

Toutes les pommes conservées ainsi doivent être auparavant traitées afin que les maladies de conservations (champignons, parasites) n'évoluent pas. Les fruits sont récoltés plus tôt mais, trop tôt il y a risque de Bitter pit qui se manifeste par des taches brunes. Cette maladie existe d'ailleurs en dehors de la conservation artificielle. Pour diverses causes : mauvaise nutrition des racines de l'arbre (notamment déséquilibre calcique), âge de l'arbre,...