



Généralités

Contrairement à l'image répandue depuis quelques années, les pommes sont rarement bonnes à manger sur l'arbre, comme les cerises ou les prunes. **Pourquoi ?**

Des variétés tout au long de l'année

En fait, c'est uniquement la cas pour les **pommes d'été**, mûres entre juillet et début septembre selon les variétés. Elles se mangent effectivement dès la cueillette et ne se conservent que quelques jours, au mieux deux ou trois semaines si elles n'ont pas été mâchées. Le surplus fait d'excellentes compotes, tartes....

Elles sont assez peu répandues dans le Comminges, les anciens privilégiaient des variétés plus tardives pour avoir des fruits à manger quand la saison des poires, des pêches, du raisin... est terminée.

Au cours des siècles les gens ont sélectionné les variétés qui correspondaient à leurs besoins et semblaient les plus « intéressantes » pour le goût, l'usage, la conservation, la régularité de la production....

Nous les avons classées en deux groupes :

1. **pommes d'automne** : ramassage en automne, consommation dès octobre/novembre, jusqu'à Noël/début janvier
2. **pommes de conservation** ; ramassage en automne (avant les premières gelées), consommation à partir de janvier jusqu'à mars/avril, voire mai/début juin pour certaines

Sans chambre froide à atmosphère contrôlée, on pouvait donc avoir des pommes à manger quasiment toute l'année, avec 3 ou 4 pommiers bien choisis !

Ces connaissances ont été un peu oubliées des descendants locaux et sont tout à fait étrangères pour les nouveaux arrivants ; il n'est pas rare qu'on arrache un arbre quand on a goûté une pomme de conservation en septembre.... car il n'y a pas qu'une question de conservation.



Maturité gustative

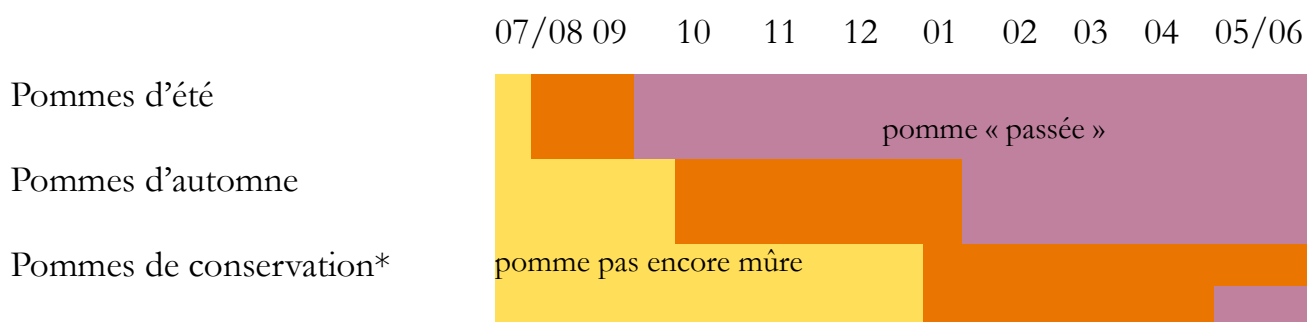
On doit distinguer deux sortes de maturités :

- une **maturité « botanique »** : pour le pommier, le fruit est mûr en automne. L'arbre va entrer en période de repos, il fait tomber feuilles et fruits qu'il ne va plus « alimenter ». On ramasse de préférence les pommes sur les branches pour éviter qu'elles soient mâchées dans la chute et se conservent plus longtemps.
- une **maturité « gustative »** : comme le fromage par exemple, le goût de la pomme évolue au cours des semaines qui suivent la cueillette (ou la chute).

Toutes les pommes passent par 3 phases :

1. acide, très juteuse, très croquante voire dure, avec peu ou pas de goût = la pomme n'est pas encore mûre
2. parfumée, avec des arômes bien développés, douce ou acidulée selon les variétés (un peu acide pour quelques unes), tendre... = la pomme est bonne à manger
3. le parfum s'estompe, le jus diminue, la chair est moins croquante, voire farineuse = la pomme est « passée »

On peut donc schématiser l'évolution "gustative" des pommes pour les différentes catégories : (en orange la saison de consommation optimale)



(* selon les variétés, jusqu'à fin avril, ou mai seulement)

Bien sûr, ces dates varient un peu selon les années, les conditions de conservation pour les pommes tardives..... (N.B. Les pommes d'automne ont aussi la capacité de se conserver assez longtemps, mais le goût et le croquant disparaissent. Seules les variétés d'été pourrissent très vite après la cueillette.)



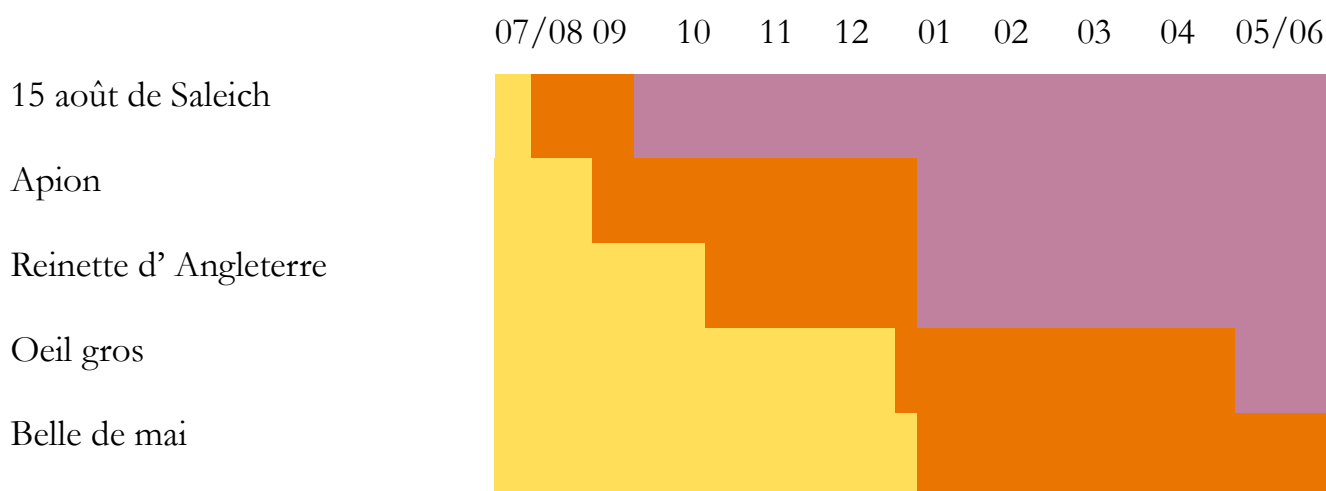
SAISONNALITÉ ET GOÛT

3/3

L'important à retenir, c'est qu'une pomme "naturelle" n'est pas constante en goût, qu'il n'en existe pas de farineuse ou "dure immangeable" par nature : il faut trouver la période où leur goût et leur parfum sont au rendez-vous.

Suggestion : faire une étude gustative d'une même variété de pomme sur plusieurs semaines pour se rendre compte de cette évolution.

Quelques exemples :



Pour aller plus loin :

Le phénomène de mûrissement fait intervenir plusieurs réactions chimiques :

- transformation de l'amidon en sucre > le goût et les arômes se développent
- synthèse des pigments > la peau n'est plus du tout verte, mais devient complètement jaune, rouge....
- les composés pectiques du fruit se solubilisent > la chair devient plus moelleuse

L'un des effets des chambres froides à atmosphère contrôlée est de bloquer l'évolution des fruits. La faible température et le taux d'oxygène réduit ou la présence de gaz carbonique bloque l'action de l'éthylène (contenu naturellement dans les pommes) et inhibe le mûrissement.

Cf. notamment pour plus de détails, procédé de test de contenu d'amidon avec l'iode, etc....

<https://www.vergers-vivants.fr/wp/ressources/arboriculture-2/maturite-des-fruits/>