

# Un entreposage réussi

VOICI  
LES CONSEILS D'UN  
SPÉCIALISTE SUR  
L'ENTREPOSAGE  
des pommes.

Charles Forney est un chercheur qui travaille sur les pommes à Agriculture et Agroalimentaire Canada. Il étudie depuis plus de trente ans la manière de conserver la saveur et la valeur nutritive des pommes durant leur entreposage.

Chercheur



CHARLES FORNEY

## Des pommes formidables



Les pommes sont des produits frais vivants qui respirent. Une fois récoltées, elles ont besoin d'un traitement spécial pour rester croquantes et sucrées. Les pommes préfèrent un milieu frais : un entreposage adéquat ralentit le métabolisme des pommes et permet de conserver leur saveur et leur texture plus longtemps. Les pommes peuvent être conservées jusqu'à huit mois dans des conditions adéquates.

**Conseil!** Conservez les pommes à 3,5 degrés Celsius, soit à peu près la température moyenne d'un réfrigérateur domestique.



Saviez-vous que les Honeycrisp sont spéciales? Même si elles sont exceptionnellement croquantes, ces pommes ont la peau mince et délicate et elles ont besoin d'être bichonnées pour rester à leur meilleur.

Les pommes préfèrent un milieu un peu humide : dans un tel milieu, elles peuvent rester croquantes et sucrées, car elles contiennent 85 pour cent d'eau.

**Conseil!** Conservez les pommes dans le bac à légumes et à fruits de votre réfrigérateur où le taux d'humidité est le plus adéquat pour elles.

**Conseil!** Les ciseaux seront votre meilleur ami pour préparer les Honeycrisp avant leur entreposage; ils vous aideront à enlever les queues des pommes pour empêcher qu'elles ne se performent entre elles.

