

Pommes et poires

Historique

La pomme est originaire des forêts de l'est du Kazakhstan, la poire également d'Asie centrale. Ce sont des fruits cultivés depuis plusieurs milliers d'années. Plus de 200 espèces de poires sont dénombrées dans les propriétés du palais de Charlemagne¹.

Production

On compte plusieurs centaines de variétés de l'un et l'autre fruit. Les 2 donnent des fruits de table, à jus, à compote, à cidre ou poiré, et aussi en fonction des saisons des périodes de maturation.

La production en France :

-poire : 1994 (350 000 tonnes), 2013 (150 000 tonnes)²

-pomme : 1994 (2 660 000 tonnes), 2013 (1 740 000 tonnes)

Au niveau mondial, la Chine domine très largement pour la production de poire (75%) et de pomme (60%). Les pommes bicolores semblent se vendre mieux.

Le pommier est sujet à la tavelure³, contrairement au poirier. Ce qui implique nettement plus de traitements phytosanitaires sur le pommier que sur le poirier. La pomme de cultivar « Pinova » et « Ariane Les Naturianes® » semblent plus résistantes à la tavelure. Les variétés « club » appartiennent à 1 personne ou un groupe qui gère la marque et le marketing : Pink lady (5% de la production), Honey crunch, Ariane Les Naturianes®, Tentation...

Les variétés les plus produites sont :

-poire : William, Conférence, Comice...

-pomme : Golden (36%), Gala (30%), Elstar, Reine des reinettes, Belle de Boskoop, Granny smith...

L'association « Les mordus de la pomme » recense les pommes et propose des fiches pour chaque variété : <http://www.mordusdelapomme.fr/spip.php?rubrique26>

Conservation

Industriellement, les fruits peuvent être conservés 1 an ou plus dans les conditions suivantes :

-poire : -0.5°C sous atmosphère contrôlée⁴

-pomme : 1 à 2°C sous atmosphère contrôlée

A noter que la poire ne flotte pas, contrairement à la pomme, ce qui rend les opérations de lavage et d'emballage plus compliquées.

Composition

Ce sont des fruits très intéressants pour leurs qualités nutritionnelles. Les 2 contiennent environ 85% d'eau, 11% de sucres en moyenne et un peu de vitamine C⁵. Selon le dicton : une pomme par jour, éloigne le médecin pour toujours !

Label

La Filière Qualité Carrefour (FQC) offre depuis 1992 de bonnes garanties au consommateur quant à la qualité gustative, environnementale, de prix....

¹ Ariès Paul, *Une histoire politique de l'alimentation*, 2016.

² faostat3.fao.org.

³ Champignon qui attaque les feuilles et les fruits.

⁴ A savoir moins de 2% d'oxygène et moins de 2% de CO2.

⁵ Source : Tables Ciqua 2013.

1 seul de ces fruits à l'AOP, la « pomme du Limousin », de variété Golden delicious.
2 pommes sont IGP : pomme des Alpes de Haute Durance, pomme et poire de Savoie.

Goût et utilisations

Tous les goûts et saveurs sont représentés dans ces 2 fruits. Le ratio sucre-acide est déterminant dans l'équilibre gustatif. La texture et la saveur ont également leur importance.

Exemples d'utilisations culinaires et pâtisseries :

- râpée crue dans des salades composées
- rôti de porc aux pommes
- chutney de pommes en accompagnement du foie gras
- pomme et camembert rôtis
- tarte aux pommes, tarte Tatin
- poire Belle-Hélène qui devrait être réalisée à partir de pomme !
- le pommé, sorte de confit, spécialité du bassin rennais
- poire au sirop
- la poire tapée, spécialité de Ravennes, en Indre-et-Loire
- jus de pomme (2 kg de pomme pour 1 L de jus)

PS : je remercie M. Meneust des Vergers d'Armorique (35 Visseiche) pour ses explications et conseils

Site Internet : www.pommespoires.fr

Livres :

- Brunel Sylvie, *Croquer la pomme*, JC Lattès, 2016
- Delorme Hubert, *Le répertoire des aliments et des saveurs*, Flammarion
- Montanari Massimo, *Entre la poire et le fromage*, Agnès Vienot

Des pommes, des poires, et des Scoubidous !! (Sacha Distel, 1959)