



LA CARTE D'IDENTITÉ

DE L'ANANAS

HISTORIQUE

Nom d'origine indienne. Il fut découvert par Christophe Colomb dans les petites Antilles, et fut introduit en France dès le XVII^e siècle, où il devint "fruit des rois" et resta longtemps le seul privilège des tables raffinées.

PAYS ET PÉRIODE DE PRODUCTION

Dans les pays proches de l'équateur sa récolte peut être répartie tout au long de l'année. L'approvisionnement français en ananas frais est assuré toute l'année presque exclusivement par la Côte d'Ivoire et le Cameroun, peu viennent des Antilles ou de Cuba. Dès que l'ananas est cueilli, il devient un fruit périssable, sensible aux chocs. Ils seront cueillis d'autant plus tôt qu'ils devront voyager longtemps, mis en caisse avec beaucoup de soin et transportés en atmosphère réfrigérée. Le poids moyen des fruits varie de 1,5kg à 1,7kg. Pour les fruits destinés à être mis en conserve sur place, ils seront cueillis à maturité, lorsqu'ils auront leur maximum de saveur.

PRINCIPALES VARIÉTÉS

Trois variétés ont été sélectionnées par les producteurs :

- "Smooth Cayenne" ou "Cayenne lisse", la plus cultivée, recommandée pour la conserve, du fait de son absence de fibres et de son parfum délicat.
- "Red Spanish", plus rustique, de forme cylindrique, presque aussi large que haut, et qui supporte très bien le transport.
- "Queen", dont les fruits sont de poids moyens, à chair plus colorée mais juteuse, et dont l'arôme est plus prononcé.

CONSEILS D'ACHAT ET D'UTILISATION

Pour choisir un ananas frais, on détermine sa qualité et sa maturité à sa couleur et à son odeur. Il faut savoir également que l'acidité augmente avec la maturité. L'ananas frais est un fruit fragile qui gèle vers 2°C Il se conserve environ 15 jours à température ambiante, et s'il n'est pas mûr, il peut se conserver trois semaines, entre 9°C et 14°C dans un endroit humide. On peut le consommer tel quel arrosé de rhum, de kirsch...ou encore flambé. Il peut également trouver sa place dans de nombreuses préparations culinaires, pâtisserie, ou encore au bar.