



LA CARTE D'IDENTITÉ

DE LA POMME

HISTORIQUE

La pomme aurait été introduite dans les zones tempérées à l'époque préhistorique et l'on sait qu'elle était connue des civilisations égyptienne, juive et grecque. Les Celtes appréciaient eux aussi ce fruit, mais c'est évidemment la Normandie qui en est la patrie incontestable. Sous Louis XIV une cinquantaine de variétés sont cultivées, mais les grands seigneurs n'en servent que les sept meilleures, pelées avec recherche et élégance.

PERIODES ET LIEUX DE PRODUCTION

Il y a en France 3 zones de forte production autour des bassins du Rhône, de la Garonne et de la Loire. Quant à la Normandie, elle ne produit pratiquement pas de pommes de table, mais seulement des pommes à cidre. Le calendrier de production s'étend selon les régions de mi-juillet à mi-novembre, mais la pomme se conservant relativement bien la consommation s'étale sur toute l'année.

PRINCIPALES VARIETES

- La Reine des Reinettes (début septembre à mars), de taille moyenne, jaune d'or striée de rouge à chair fine, craquante et parfumée. Délicieuse en compote ou cuite au four ou en beignets
- La Starking Delicious (fin septembre à mars), de calibre gros à moyen sa peau est rouge striée de brun et sa chair douce et très sucrée.
- La Golden Délicious (fin septembre jusqu'en juin) de calibre moyen à gros, son épiderme est jaune et lisse, sa chair ferme, juteuse, acidulée et très sucrée.
- La Melrose (fin septembre à mars), sa silhouette est irrégulière, son épiderme rose strié de rouge souvent violacé et sa chair juteuse sucrée et acidulée.
- La Belle de Boskoop (novembre à février), de calibre irrégulier et à épiderme un peu terne jaunâtre, sa chair est ferme et acidulée.

La Granny Smith (novembre à juin) de taille moyenne, sa peau est vert vif, et sa chair croquante et très acidulée.

CONSEILS D'ACHAT ET UTILISATION

Toucher le fruit et s'assurer que la chair ne se dérobe pas sous la peau. Il faut conserver les pommes à température ambiante. Utilisation variée en pâtisserie, cuisine ou encore à consommer telle quelle.