



## LA CARTE D'IDENTITÉ

### DE LA POIRE

#### HISTORIQUE

Originnaire d'Asie Occidentale et fort appréciée des Romains, la poire est un des fruits qui remonte le plus haut dans l'histoire des hommes. On a trouvé des poires parmi les fruits que cultivaient les habitants des cités lacustres et l'on sait même qu'ils coupaient les fruits en deux dans le sens de la longueur et les séchaient. En 50 après Jésus Christ on comptait 35 espèces différentes, on en dénombre aujourd'hui environ 1500.

#### DIFFERENTES VARIETES ET PERIODES DE PRODUCTION

On trouve des poires sur le marché presque toute l'année, mais la plus grosse saison se situe d'août à novembre.

On distingue:

- Les poires d'été qui sont cueillies presque à maturité et qui représentent environ 50% de la récolte. Elles proviennent principalement des régions méridionales. Ces principales variétés sont la Guyot (mi-juillet à fin août), la Williams (août à septembre).
- Les poires d'automne cueillies en septembre ou octobre et qui se conservent jusqu'en décembre. Elles représentent 25% de la récolte. Ces principales variétés sont la Beurré Hardy, la Louise Bonne , la Conférence, l'Alexandrine Douillard que l'on produit en France d'octobre à janvier et qui sont importées de mars à juin.
- Les poires d'hiver que l'on trouve de novembre à mai, et qui sont essentiellement représentées par la Passe-Crassane à chair fondante et juteuse, parfois granuleuse qui se conserve bien.

On trouve des poires du nord au sud en France, mais la principale région de production se situe dans la vallée du Rhône.

#### CONSEILS D'ACHAT ET UTILISATION

La poire doit avoir une robe brillante et être très ferme au toucher, c'est un fruit délicat, sensible aux chocs et aux pressions, à manipuler avec précaution et à conserver à température ambiante pour quelques jours, et au frais dans le noir pour une plus longue conservation.

On pourra l'utiliser en pâtisserie, en cuisine ou encore la déguster telle quelle.