

Pomiculteurs : un métier d'artisans, garant de qualité



© Pink Lady

Food Contenu de marque

Pink Lady

Publié le 01-03-2019 à 11h02 - Mis à jour le 01-03-2019 à 12h51



Qui sont ces hommes et ces femmes qui travaillent dans les vergers ? Quel est la nature particulière de leur savoir-faire ? Comment cultivent-ils leur passion ? Bienvenue dans l'univers des pomiculteurs : un métier fait de patience et de maturité, dans le respect de la nature et de la terre.

Le fruit par excellence

Associée au fruit défendu dans les représentations mythologiques et religieuses, la pomme est le fruit le plus emblématique. Développée pendant des milliers d'années en Asie, avant d'être amenée en Europe, elle fait désormais partie des produits incontournables présents dans le panier de la ménagère. En Belgique, c'est le plus consommé des fruits cultivés et le troisième dans le monde. La pomme compte aujourd'hui plus de 20.000 variétés qui se consomment à maturité crues, cuites ou séchées. Son jus est bu tel quel ou pasteurisé. Fermenté, il donne alors le cidre. D'un point de vue botanique, la pomme est un fruit complexe. Elle prend tout son temps pour mûrir et développer ses arômes uniques. Parmi ses nombreuses variétés, la **Pink Lady®** est celle qui passe le plus de temps sur l'arbre : 7 mois ! Et ce temps particulièrement long en verger nécessite de lui apporter un soin manuel tout particulier.



© Pink Lady®

Patience et travail d'orfèvre

C'est en Australie en 1973 que John Cripps, un chercheur inspiré, eut la délicieuse idée de croiser naturellement une Golden Delicious avec une Lady Williams. De cette alliance est née la variété Cripps Pink. La pomme **Pink Lady®** correspond à la sélection des meilleures pommes de cette variété. Elle requiert un terroir et des conditions climatiques spécifiques pour s'épanouir, c'est pourquoi elle est cultivée uniquement dans certaines régions de trois pays européens. Chaque étape, de la taille à la récolte, est artisanale. Les pommiers doivent être tout d'abord taillés pour être vigoureux et présenter un équilibre des branches permettant un ensoleillement maximal des futurs fruits. Le pomiculteur effectue deux types de taille : la taille d'hiver et la taille d'été. Pour obtenir une bonne récolte, le producteur doit aussi s'assurer d'une bonne pollinisation, raison pour laquelle, il installe dans son verger des ruches durant la période de la floraison. Enfin, il enlève les feuilles à l'automne pour maximiser la lumière et ainsi la coloration. La pomiculture repose ainsi sur un principe fondamental : respecter le rythme de la nature.

L'art délicat de la cueillette

Soigner son verger et ses pommiers ne suffit pas. Les pommes doivent être cueillies à maturité de façon optimale. Le manque de soin apporté à la cueillette peut en effet annuler tous les efforts déployés pour obtenir un fruit goûteux et de qualité. Non ! On ne tire pas sur une pomme pour la décrocher de l'arbre. Cueillir une pomme requiert tout un savoir-faire unique que se transmettent les pomiculteurs de génération en génération. La cueillette des pommes Pink Lady est l'une des plus tardives. Elle commence entre fin octobre et début novembre. Elle se fait toujours à la main et le geste doit être précis. Cet art délicat de la cueillette se nourrit de patience et la récolte peut ainsi durer entre 3 et 5 semaines pour ne cueillir que les fruits mûrs à point.



© Pink Lady®

Un contrôle garant de qualité

La pomme Pink Lady regorge de vertus. Et pour garantir aux consommateurs la qualité de leurs fruits, comme leurs bonnes pratiques agricoles, les producteurs **Pink Lady®** font régulièrement appel à des organismes indépendants de contrôle. Chaque saison, plus de 1.500 lots sont ainsi vérifiés au hasard par le Bureau Veritas, un service d'évaluation de la conformité et de la certification couvrant l'inspection, l'audit, les tests et l'analyse de qualité.

La pomme est le fruit qui se conserve le mieux. Elle peut ainsi être dégustée tout l'hiver si elle est conservée dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Ne vous en privez donc pas !



Faisons vivre l'info avec La Libre.be et Libre ECO

Recevez nos newsletters

Entrez votre adresse e-mail

Inscription à la newsletter

Suivez-nous



Contactez-nous

Les autres sites IPM

La Libre.be

Copyright © La Libre.be 1996-2020 (pre ss - IPM) Droit d'auteur | Charta de la vie privée | Police de Cookies
Rue des Francs 76, 1040 Bruxelles | Tél +32 (0) 2 344 44 44 | N° d'entreprise BE 0430.598.716

Plan du site