

La cueillette

Choisir le bon moment pour la cueillette est très important.

On distingue deux catégories principales de fruits :

- Les fruits qui se conservent (sans aucune manipulation)
- Ceux qui ne se conservent pas (s'ils ne sont pas transformés).

Les fruits qui **se conservent** sont principalement les pommes et poires dites « d'hiver » ou « de garde ». La cueillette se fera généralement vers septembre, octobre, **avant les premières gelées**. Notons que moins les fruits seront talés (chocs dû à leur chute au sol ou au transport), mieux ils se conserveront. Isolés les abimés des autres permet de s'étaler d'autant plus la période de conservation.

Les autres fruits **se conservent peu** et doivent être consommés très rapidement (dans la semaine). Certaines pommes ou poires précoces dites « d'été » peuvent être récoltées 1 à 3 semaines avant la pleine maturité du fruit (cela diffère un peu d'une variété à une autre) et conservés en cave fraîche ou se terminera la maturation. Par ailleurs, les cerises, prunes ou petits fruits se congèlent sans problème sans aucune transformation.

Autrement, il existe bien des façons de conserver les fruits sur la durée en les transformant :

- Par séchage
- En cuir ou pâte de fruit
- En tarte ou gâteau
- En compote
- En confiture
- En gelée
- En bocaux
- En coulis
- En jus
- En alcool,
- Etc.