



Activités Pommiers



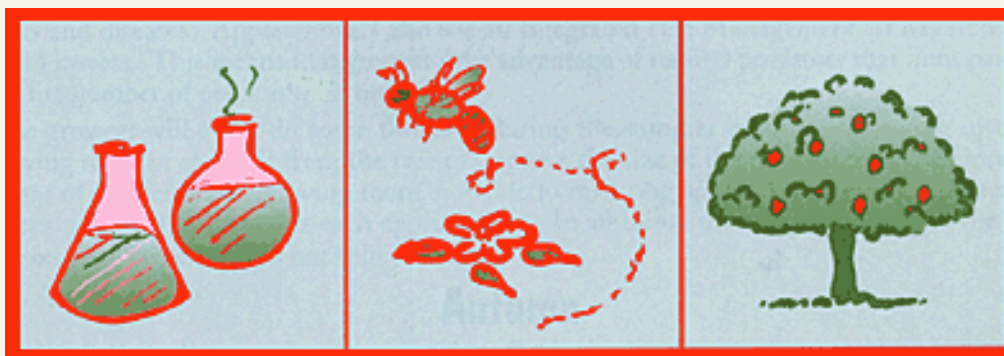
Entreposage et manipulation des pommes

Immédiatement après la cueillette, les pommes doivent être conservées au froid afin de garder leur fraîcheur et leur chair croquante jusqu'à destination. Les pomiculteurs utilisent deux genres d'entreposage: l'entreposage au froid et l'entreposage en atmosphère contrôlée (AC).

Les pommes qui sont maintenues dans un entreposage au froid sont refroidies à environ 0 C. Elles sont conservées à cette température pour ralentir leur maturation jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à la consommation.

CA signifie entreposage en atmosphère contrôlée. L'air que nous respirons consiste principalement d'oxygène, de bioxyde de carbone et d'azote. Les pommes qui sont entreposées dans une atmosphère contrôlée sont enfermées dans une salle hermétique où il y a moins d'oxygène et plus de bioxyde de carbone que l'air que nous respirons chaque jour. L'entreposage AC prolonge la vie des pommes et ainsi nous pouvons apprécier notre casse-croûte croquant de la nature pendant toute l'année!

À la maison la pomme devrait être enregistrée dans votre réfrigérateur dans un sac en plastique avec de petits trous dans elle. Il est important de retirer toutes les pommes dans le sac qui sont meurtries. Une pomme meurtrie peut abîmer le groupe entier!



< [De retour à la table des matières](#)