

VERGER Bio DE PERMANGLE, St Yrieix-la-Perche, 87500.



Exploitant : Hervé BOUCHER, Boisse, 87500 St Yrieix-la-Perche.



Vous venez d'acheter une caisse de nos pommes ; pour qu'elles conservent le maximum de leurs qualités gustatives, voici **quelques consignes et conseils pratiques.**

Conservation des pommes :

le plus au frais possible et en un endroit aéré ; surtout pas sur la table dans la panier à fruit à 20°C. Votre caisse se gardera sans problème un mois au moins. Dehors à l'ombre, même jusqu'à -5°C, pas de problème.

Surveillance de l'évolution des fruits :

consommer en priorité ceux sur lesquels apparaît un point de pourriture (la plupart des pourritures sont le développement de champignons microscopiques ; les fruits biologiques, évidemment, n'ont pas été traités aux fongicides, ils sont donc plus attaqués que les autres).

Manipulation délicate :

les gestes avec les fruits doivent être précautionneux : on pose une pomme, on ne l'échappe pas ni sur le fond d'un cageot, ni sur les pommes de dessous ; on ne la serre pas avec les doigts ; on empile une caisse sur l'autre, bois contre bois et pas de travers... On peut avoir l'impression que les pommes ne sont pas très fragiles mais chaque mâchure, même non visible tout de suite, l'abîme, la fragilise, la dévalorise. C'est pour cette raison aussi que nous ne sommes absolument pas favorables à ce que nos caisses de 14 kg soient subdivisées et transvasées.

Un fruit se lave, toujours :

avant de croquer ou de cuire une pomme, on la lave. Elle est poussiéreuse où qu'elle ait été entreposée. Elle a reçu des traitements de protection à base de cuivre, d'argile, de soufre ou d'autres traitements issus de plantes. Le bio en effet, s'il interdit tout produit chimique de synthèse (ce que les médias appellent confusément pesticides), n'exclut pas le fait de traiter les végétaux pour lutter contre les maladies et repousser les prédateurs. Ne pas s'inquiéter des aspects variables de la peau de la pomme ; on peut tout manger quand elle est lavée.

Bon appétit !