

**La récolte des fruits**

**compte rendu de l’animation du 25 septembre 2009**Animateur – Joseph MICHEL

Lieu : Rivel (11)

***LES OUTILS DE RECOLTE***

Il existe très peu d'outils pour la récolte des fruits, selon Joseph, pourtant grand amateur d'outils anciens. Mais il nous en présente tout de même quelques-uns :

* un **« cueille-fleur »** qui peut aussi servir à saisir les pédoncules des fruits, à les couper si nécessaire, sans laisser tomber le fruit.
* des **« cueille-fruit »**, sortes de gobelets métalliques aux bords dentelés, qui peuvent être emmanchés pour pouvoir cueillir les fruits jusqu'à 4 m de haut (avec perche télescopique ou tige de bois façonnée sur place) ! Wolf en propose dans le commerce avec sac de 20cm de profondeur.
* des **« épinettes »** : ce sont des ciseaux à fruits, légumes ou fleurs. Souvent ils permettent aussi de se couper les doigts (vendanges)! Il en existait des modèles pour hommes ou pour femmes. Le sécateur a été inventé fin du XIXe siècle. Les épinettes actuelles permettent un geste plus efficace et qui est moins dangereux. Pour les fruits maraîchers, il y a des épinettes droites ou courbes, avec manches en acier, bois, en corne (pour les femmes). On a aussi beaucoup utilisé et on utilise encore des couteaux type cuisine, à lames courtes et des serpettes.
* des **paniers** : il en existe de nombreuses sortes. En clisse de châtaignier (léger et solide, qu'on peut faire suivre au sol), en bois de cagette (à porter uniquement, pour les petits fruits délicats), en osier (double usage, il faut le mouiller de temps en temps), en métal grillagé (pour permettre à la terre de tomber et le lavage) ... Pour les petits fruits, en fait la barquette a révolutionné la cueillette qui est très délicate. Pour les professionnels, il existe un panier « auto-vidant » en aluminium (inconvénient, c'est très salissant pour les vêtements, lui préférer l‘aluminium neutralisé par de la peinture) dans lequel on installe un manchon plastifié. Le panier se porte avec des bretelles et peut contenir de 20 litres à 32 litres, sans fatiguer le cueilleur (ou la cueilleuse). Avantage : pour vider, il suffit d’ouvrir le bas du panier et de vider délicatement le contenu dans le contenant sans abîmer les fruits. Enfin le simple seau à vendanges en plastique, très pratique, se trouve partout et est très utilisé actuellement.
* les **cageots** : Selon toujours le grand principe « ne pas abîmer les fruits », les cageots permettent de stocker les fruits en sécurité, d’éviter les caissettes profondes.
* les **bâches** à récolter : il se vend une bâche à installer sous son arbre: les fruits tombent sans heurter le sol et se rassemblent sur les bords. Voir aussi paragraphe suivant.
* les **filets à poser au sol** : ils permettent une récolte rapide des noix par exemple.
* l'**échelle à une jambe** : que Joseph n'a malheureusement pas trouvée pour nous la présenter. C’est une échelle en T renversé appuyé sur une branche. On peut lui préférer une échelle dont les 2 montants forment un triangle et qui est plus stable.
* le **calibre** : c'est un cercle métallique à travers lequel on peut cueillir les fruits. Il permet à la fois de « calibrer » la récolte et de ramasser sans les marquer avec les doigts les fruits comme les pêches...mais juste pour l’entrainement.
* les **« onglets »** pour pincer le pédoncule des fruits quand il faut sectionner et qu’on n’a pas d’ongles assez coupant. Il semblerait que ce soit une invention de Joseph ?

|  |  |
| --- | --- |
|   |  |

***LES TECHNIQUES DE RECOLTE***

En principe il faut agir délicatement pour ne pas abîmer les fruits. On cueille les fruits en cassant le pédoncule, sans écraser les fruits et on les place soigneusement dans le panier. On ne tire pas sur les fruits, on lève en tournant. Ne se conservent bien que les fruits sains.
Une technique classique consiste à **secouer l'arbre** pour faire tomber les fruits. C'est brutal et les fruits ne se conservent pas ensuite, sauf noix, noisettes, prunes. Il faut prendre certaines précautions : des bâches suspendues et attachées permettent aux fruits d'être amortis en douceur. De façon moderne, des machines à secouer impulsent des vibrations allant jusqu'à plus de 400 par minute, surtout sur les pruniers : les prunes sont évacuées au fur et à mesure sur des goulottes, ce qui permet de leur garder des qualités.

À l'autre extrême, des techniques douces protègent le fruit au maximum : chaque fruit est emballé individuellement **dans une poche** de papier. On peut même envisager des dessins au pochoir sur une étiquette, et c'est le soleil qui va imprimer le dessin sur le fruit ! Il semblerait que Louis XIV en personne faisait ainsi marquer les fruits qu'il consommait ... afin de ne pas se faire empoisonner !

Encore plus fort : le fruit **dans une bouteille** ! Mais là attention au soleil, il faut emballer la bouteille avec du papier ou carton pour éviter au fruit à l'intérieur de prendre un coup de soleil ! Il faut introduire dans la bouteille le fruit le plus jeune possible, c'est à dire peu après la nouaison, et placer la bouteille à l'envers pour éviter qu'elle ne se remplisse d'eau à la pluie.

***LES STADES DE MATURITE ET LA CONSERVATION DES FRUITS***

Les **petits fruits rouges** contiennent peu de sucre et sont plutôt acides, ils se récoltent tous à maturité : cassis, groseilles, fraises, framboises, etc. Aussitôt cueillis, ils doivent être acheminés vers le lieu de consommation ou transformés. Ils sont tellement fragiles qu’il faut prendre des précautions même pour les congeler : les étaler sur un plateau, les saupoudrer de sucre fin et attendre une nuit avant de les mettre en sacs de congélation. Le sucre aide au maintien de la couleur.

Les **fruits à noyaux** (prunes, abricots, pêches, brugnons...) se récoltent souvent avant maturité dans le commerce. Ils sont ensuite stockés et surveillés à l'aide d'instruments de mesure comme un «pénétromètre» qui mesure leur résistance (sorte de pistolet avec gâchette pour sonder le fruit) ou encore le «réfractomètre» qui mesure le taux de sucre. Plus on les récolte près de la maturité, meilleurs ils sont. Ce ne sont pas des fruits de conservation.

Pour les **fruits à pépins**, il faut en général compter 160 à 165 jours après la pleine floraison avant de pouvoir récolter. La récolte se fait à partir du moment on l’on peut noter un arrêt de la croissance, lorsque les fruits se détachent facilement, qu’ils changent de couleur, que les pépins deviennent foncés. On peut cueillir en plusieurs passages.
Les fruits les plus mûrs récoltés les derniers se mangent en premier, les premiers récoltés, moins mûrs se conservent plus longtemps.

***LES FACTEURS QUI INFLUENCENT LA MATURITE DES FRUITS***

Le **soleil et la lumière** : dans un arbre de plein vent, les fruits de l'intérieur de l'arbre mûrissent moins vite que ceux de l'extérieur, mieux exposés. Il faut alors récolter en plusieurs passages.
Dans les vergers professionnels, se pose le problème des coûts de production : il est plus avantageux de récolter en un seul passage, d'où la taille en gobelet qui ouvre l'intérieur de l'arbre pour exposer tous les fruits à la lumière du soleil, d'où aussi pour la même raison, des arbres de petite taille, qui sont également plus faciles à récolter.

Les **3 gaz** qui accélèrent le mûrissement des fruits : **oxygène, gaz carbonique et éthylène**. Les pommes, les poires, les citrouilles ont besoin d’éthylène pour mûrir et produisent de l'éthylène quand ils sont mûrs. Donc la présence de fruits mûrs accélère le processus de maturité des fruits pas encore mûrs. Dans un local de stockage, il est important de passer souvent pour bien séparer les fruits mûrs des autres... sinon tout mûrit en même temps ! Un fruit abîmé est un fruit retiré.

La **température et la ventilation** : au froid, les fruits se conservent plus longtemps. L'idéal est de 1° à 5 ou 6 °, les fruits se conservent très bien sans mûrir. En revanche il faut absolument éviter le gel : conserver toujours hors gel. Les poires doivent être conservées en rangées simples, le pédoncule vers le haut. Si on bouche l'extrémité du pédoncule avec de la cire à cacheter, conservation maximale assurée !

Les pommes au contraire supportent d'être entassées et se conserveraient mieux le pédoncule vers le bas. Une bonne ventilation permet d'évacuer le gaz carbonique et l‘éthylène. Les grandes dimensions de locaux de stockage (hangars) sont à préférer. La lumière ne doit pas être directe, mais est nécessaire pour assainir, les claies de stockage les plus aérées possibles, pas forcément en matériaux solides (simplement des supports de caissettes).

**Humidité** : Ne jamais cueillir les fruits sous la pluie ni avec la rosée. Après récolte, on laisse les fruits « exsuder » pendant 2 ou 3 jours sans les toucher, puis on les trie rapidement pour séparer les mûrs des pas mûrs. Un taux d'humidité élevé favorise la bonne conservation (80-90%). On peut même mettre de l'eau dans un seau ou dans une tranchée pour améliorer la conservation. Autrefois, on conservait les fruits (surtout les poires) sur un tas de céréales, maturation et conservation optimale garantie !

***PARTICULARITES SUR DIFFERENTS FRUITS... ET LIBRES COMMENTAIRES*** *:*

Le **glanage** est un droit qui existe encore dans la loi française et que certaines traditions encouragent, comme par exemple le grappillage dans les vignes.

Les **figues** : il existe de nombreuses variétés de figues, dont certaines sont plus aptes au séchage. Dans nos contrées, le séchage au soleil est difficile, il vaut mieux sécher au four.

Les **châtaignes** : se récoltent au sol. Pour les conserver il faut éliminer les châtaignes véreuses. Juste après la récolte, on plonge toutes les châtaignes dans un baquet rempli d'eau. On élimine toutes celles qui flottent et on laisse les autres dans l'eau pendant 5 ou 6 jours. Les vers sont ainsi neutralisés. Puis on vide l'eau et on fait sécher les châtaignes qui se conserveront longtemps. Elles se conserveront plus longtemps.

Les **noix** : la récolte des noix se prépare en nettoyant sous le noyer, fauchage et ratissage. Puis les premières noix qui tombent sont ramassées et données aux cochons. Ensuite seulement, on peut ramasser les noix pour les conserver, après les avoir lavées et séchées (elles rancissent moins vite). On les conserve dans des filets et des hangars bien aérés.

Les **nèfles** et les **cormes** : elles se consomment blètes. Il faut donc les congeler, c'est le plus simple.

Différentes **techniques de culture et de multiplication** ont été abordées : le bouturage des figuiers, le carton ondulé contre le carpocapse, le semis de noyaux de pêches, la lutte contre la cloque et contre l'oïdium. Etc...

La **truffe** : mais on ne va pas diffuser tous les secrets, il fallait venir au stage !!!

*Rédaction : Claude Fressonnet et Joseph Michel*