

Des pommes suisses 365 jours sur 365

En Europe, il y a presque 20 000 variétés de pommes, mais seul 50 au maximum ont une réelle importance économique. La plupart des variétés de pommes dites « classiques » n'ont pas plus d'un siècle d'existence. Même si à la suite du changement de goût des consommateurs et de l'arrivée de nouvelles méthodes culturales les anciennes variétés ont progressivement disparues, elles sont encore en nombre largement suffisant.

On classe les pommes en trois catégories: les variétés précoces, d'automne et de garde. Description et présentation de quelques variétés :

Variétés précoces mûrissent déjà à la mi-août. Elles ne se conservent que peu de temps et leur chair devient rapidement molle. Deux variétés connues:

Gravenstein: Il s'agit d'une variété très ancienne découverte au Danemark en 1669. Sa chair est moyennement ferme, très juteuse. Elle peut être dégustée fraîche ou cuite grâce à son goût à la fois doux et acidulé.

Summerred: il s'agit d'une variété précoce qui a été sélectionnée au Canada et autorisée en 1964. Son entreposage est difficile, il est préférable de la manger dès la cueillette. La chair est mi-ferme, juteuse et harmonieuse en bouche.

La récolte des **variétés d'automne** commence à la mi-septembre. Si elles ne sont pas conservées au frais, ces variétés ramollissent assez vite. Voici trois variétés bien connues:

Cox Orange: cette variété a été sélectionnée en 1825 par l'Anglais R. Cox. Cette variété est une des plus appréciée grâce à son goût aromatique et à sa grosseur qui tient bien dans la main. La chair est moyennement ferme et juteuse.

Elstar: Elle a été sélectionnée en 1955 aux Pays-Bas. Cette variété caractérisée par un arôme particulier se consomme plutôt au couteau. Elle peut aussi être utilisée en cuisine. La chair est ferme.

RubINETTE: Cette variété a été découverte en 1966 par le pépiniériste suisse, Walter Hauenstein et a fait sa première apparition sur le marché en 1982. Elle occupe quasiment la première place au test du goût. Son arôme est fortement fruité, son calibre et ses teneurs en sucre et en acide la prédestinent à la consommation fraîche. Elle se prête toutefois bien à la cuisson.

Les **variétés de garde** sont en règle générale cueillies pendant le mois d'octobre. Ces variétés se conservent très longtemps, parfois même jusqu'à l'été suivant pour certaines d'entre elles. Voici un choix de quelques variétés:

Boskoop: Fut découverte aux Pays-Bas en 1856. Il s'agit d'une pomme à cuire typique grâce à sa teneur élevée en sucre et en acide (15 % de sucre, 11 % d'acide) et à sa peau rêche. Les fruits fondent à la cuisson. Les amateurs d'arôme prononcé aiment croquer la Boskoop à l'état frais.

Braeburn: Découverte en Nouvelle-Zélande en 1950. C'est l'une des variétés les plus riches en vitamine C. Les Braeburn se prêtent donc bien à la transformation en cuisine puisqu'elles ne deviennent pas immédiatement brunes après avoir été coupées. Ces pommes sont les meilleures pour la cuisson au four. Les Braeburn ont une longue période de végétation et ne mûrissent en Suisse que dans des zones à climat doux.

Gala: Cette variété sélectionnée en Nouvelle-Zélande en 1934 contient plus de sucre et moins d'acide comparativement aux autres variétés. Cette pomme très sucrée qui tient bien dans la main plaît beaucoup aux enfants.

Golden Delicious: Cette pomme découverte par hasard aux Etats-Unis en 1890 est devenue la variété Golden Delicious répandue dans le monde entier et est la plus cultivée en Europe. Les fabricants d'aliments pour bébés préfèrent cette variété en raison de son faible teneur en acide et de

sa saveur douce. L'utilisation en cuisine est tout à fait possible.

Idared: Créées aux Etats-Unis en 1935, les Idared ont largement supplanté leur père Jonathan. Pourtant, même chez les Idared, tout ce qui brille n'est pas or. Cette pomme d'un grand calibre a une peau dure manque d'un arôme spécifique. Cependant, elle est riche en vitamine C.

Jonagold: Les Jonagold ont été sélectionnées aux Etats-Unis en 1935. Dans les années 70, elles ont conquis le marché européen. Cette variété sucrée est très appréciée des enfants. Elle se consomme fraîche ou cuite toutefois une fois coupée, elle devient rapidement brune.

Maigold: Il s'agit d'une sélection suisse de 1964 qui a beaucoup de succès. Les Maigold ont une saveur douce-acidulée et un parfum typique. Elles se conservent bien et sont très appréciées sur le marché des pommes de table.

Pinova: Pinova est une sélection de l'ex-Allemagne de l'est. Cette jeune variété est arrivée sur le marché en 1986. Le fruit a une belle forme en cœur et la chair est ferme, aigre-douce et très aromatique.

Topaz: cette variété thèque résistante à la tavelure n'est apparue sur le marché qu'en 1993. Sa chair est ferme, juteuse, aigre-douce et très aromatique. Topaz renferme énormément de vitamine C et se prête à toutes les préparations culinaires.