



# L'Association des jardiniers en pays d'auge vous invite à découvrir...

Réalisation d'un fruitier. Cave...

Suite de la plantation d'arbres fruitiers

# Pommiers en fleurs.



# Un bon fruitier: Sous-sol, cave...

- Bonjour. Après avoir vu la plantation d'arbres fruitiers, **voici la conception d'un fruitier**. C'est-à-dire **d'un local, une pièce, destinées à conserver nos fruits de garde**, durant l'hiver et le printemps. En principe au sous-sol, ou cave, souvent enterrée, autrefois en terre battue! (Ce n'est plus le cas maintenant) enterrée...
- **Voici les bonnes conditions d'un fruitiers en 10 points:**
- **1<sup>er</sup> point: Trouver une pièce à la fraîcheur constante**. Pour cela établir une bonne isolation, a l'aide de polystyrène ou autres matériaux. **La température doit y être entre 8 à 12°** (13 à 15° mais pas plus!)



# Des pièces à aménager en fruitier.



# Les conditions d'un bon fruitier de conservation des fruits...

- **2<sup>e</sup> point: Un local bien hermétique**, des températures extérieures, mais aussi et surtout des rongeurs et autres animaux...! **Mais une bonne ventilation haute et basse par des grilles pour permettre à l'air de circuler, et ventiler la pièce... évitant les maladies!**
- **3<sup>e</sup> point: avoir une bonne hygrométrie constante de 80% d'humidité** pour hydrater les fruits, évitant ainsi qu'ils se flétrissent!
- **info: certains cirent la queue des poires**, pour éviter leur déshydratation, mais aussi éviter qu'elles s'abîment de l'intérieur (les poires deviennent blettes)



# Un local pour entreposer vos fruits, vos conserves...



# Un bon fruitier...suite.

- **4<sup>e</sup> point: avoir des caisses à pieds**, pour les superposer, et laisser passer l'air entre chaque, puis y disposer les fruits.
- **5<sup>e</sup> point: ne récolter que des fruits cueillis**, frais, secs, et sains, indemne de toute maladies, ou blessures...
- **Les fruits tombés finiront en compote, desserts.**
- **Ne pas surcharger les caisses.** Les fruits les uns à côté des autres, laissant l'air circuler...
- C'est important! Et **éviter qu'ils se touchent!**



# Des caisses pour le rangement des fruits...





# Un bon fruitier...suite.

- **6<sup>e</sup> point**: Vous pourrez ainsi empiler les caisses les unes au-dessus des autres, permettant la libre circulation de l'air frais.
- **7<sup>e</sup> point**: ne pas omettre de placer une **étiquette** à chaque caisse indiquant la variété de chaque fruit. (caisse d'un même fruit)
- **8<sup>e</sup> point**: bien vérifier que tout est en bon ordre, que l'air frais circule bien, et qu'il n'y a pas d'intrus pour grignoter vos fruits.



# Un bon fruitier...suite.

- **9<sup>e</sup> point:** ensuite passer régulièrement tous les deux jours, et vérifier chaque caisse, et de retirer tous les fruits qui s'abîment. Ça arrive!
- **Nota:** Il faut savoir que les fruits dégagent un gaz qui se nomme « l'éthylène » qui favorise le mûrissement des fruits. Mais s'il y a des fruits avec de la moisissure, du pourrissement, les maladies vont se répandre aux autres fruits. C'est pourquoi, **il faut les retirer aussitôt et les détruire**. Certains fruits pas trop abîmés serviront à faire de la compote...



# Quelques prédateurs de vos fruits.



# Un bon fruitier...suite et fin.

- **10<sup>e</sup> point:** les fruits sont à consommer sans modération, pratiquement à chaque repas.
- **Proverbe:** *« mange une pomme chaque matin t'éloigne du médecin »!*
- **Info:** n'attendez pas que les fruits soient trop mûrs, car ils perdront de leur saveur. S'il devient farineux pour une pomme, ou blette pour une poire, les fruits sont trop avancés.
- C'est pourquoi il est important de connaître le temps de maturation de chaque variété de fruit. Certains se conservant mieux que d'autres...



# Quelques fruits à conserver...





# Autres fruits de conservation...

- Je vous ai parlé des pommes et des poires, qui sont des fruits typiquement Normands adaptés à notre terrain et notre climat. Mais il y a d'autres fruits que vous pouvez cultiver et peuvent aussi se garder. **Mais avec des réserves, en les plaçant dans des caisses à part, pour éviter les contaminations. Les fruits à coque.**
- Vous pourrez ainsi conserver **des kiwis, des kakis...** avec une surveillance constante. Évitez les agrumes!
- **Attention! Il y a des fruits qui ne se conservent pas trop** (le raisin, les figes, les cerises les pêches et prunes, les petits fruits rouges, les fraises.....)
- Mais le local peut accueillir des conserves, bocaux...

# Des corbeilles de fruits ornent votre salon...



# Les desserts avec vos fruits...

- **Les desserts avec vos fruits:** cela ne manque pas!
- -des fruits frais au sirop, salade de fruits...
- - des tartes, des gratins, dessert pommes noix, crumble.... - des compotes marmelade...
- - des jus de fruits, des sirop, des glaces....
- Des conserves, ou en congélation
- Il y a *mil et une façon d'utiliser vos fruits*, mais vous pourrez aussi en faire profiter votre famille, vos amis... allez voir les recettes sur Internet.



# Salade de fruits, tarte, gratin, conserves, compote....

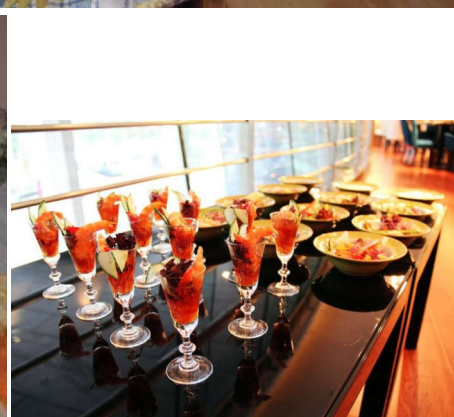


# Conclusion...

- Si vous avez la passion des fruits, et que vous avez réalisé un terrain en verger, vous allez avoir, après quelques temps de nombreux fruits à profusion. Et donc il vous faudra un local au norme et destiné à la conservation des fruits de garde. Et donc réaliser des travaux pour que votre local soit adapté en suivant mes consignes, et ainsi manger des fruits de chez vous toute l'année ou presque.



# Beau buffets pour une table de fête...





# Mot de la fin...

- Sachez que je reste à votre disposition pour toute information. Avez-vous des questions??
- Vous pouvez me contacter à tous moments par mail: [thierrybelliard14@orange.fr](mailto:thierrybelliard14@orange.fr) ou tel 0962397915.
- A bientôt, pour d'autres atelier conseils.
  - Votre animateur: Thierry BELLIARD