

## Conseils pour la conservation des fruits et durée (estimée) de délai avant dégustation!

Voici une petite fiche pour vous donner quelques clés pour optimiser la conservation des fruits frais, à titre indicatif...

N'hésitez pas à nous transmettre vos retours d'expérience! ([finca.angata@gmail.com](mailto:finca.angata@gmail.com))

Les fruits ont été divisés en deux groupes selon leur mécanisme de maturation:

Késako? **Un fruit climactérique** est un fruit dont le mûrissement est provoqué par l'émission d'un gaz, l'éthylène. Les fruits climactériques sont des fruits qui ont la possibilité de mûrir, même après la cueillette. Ce sont: les pommes, les poires, les bananes, les mangues, les avocats...

Pour **un fruit non climactérique**, sa maturation est indépendante de l'éthylène. → la maturation de ce type de fruit après récolte est nulle ou faible. Cependant, au contact de fruits climactériques, qui dégagent de l'éthylène, ils peuvent s'abîmer, pourrir. Ce sont: les citrons, oranges, pamplemousse, ananas, cerise..

Fruits climactériques	Fruits non climactériques
Abricot, Avocat, Banane, Figue, Fruit de la passion, Goyave, Kaki, Kiwi, Mangue, Melon, Nectarine, Pêche, Papaye, Poire, Pomme, Prune, Tomate	Ananas, Cerise, Citron, Concombre, Fraise, Framboise, Litchi, Mandarine, Myrtille, Olive, Orange, Pamplemousse, Pastèque, Raisin

**Les agrumes – citron, pamplemousse, orange, mandarine:** se conservent au choix à température ambiante (pas dans une pièce trop chauffée car risque de dessèchement) ou au bas du réfrigérateur (conservation plus longue). Jusqu'à 2/3 semaines. Si possible les espacer suffisamment et ne pas les mettre dans le même bac que des fruits climactériques.

**Les fruits climactériques – mangues & avocats :** à conserver au réfrigérateur, ainsi le mûrissement ralentit. Sortir les fruits du réfrigérateur pour accélérer le mûrissement. Un brusque changement de température accélère le mûrissement.