



## Conseils pour une bonne conservation

Nous sommes très heureux que notre Poulailier grandisse avec vous toutes et tous et que vous soyez si curieux de nos fruits. Nous avons donc eu l'idée de rassembler dans un même document tous les conseils que nous vous donnons sur la conservation de nos fruits frais. Nous espérons que cela vous permettra d'en profiter plus longtemps et d'éviter certains problèmes de qualité liés au stockage.

Malgré la sélection minutieuse que nous effectuons avant de mettre les fruits dans les caisses, il peut arriver que certains ne résistent pas bien au transport. C'est pourquoi nous mettons toujours 4 % de plus dans les caisses afin de compenser les pertes éventuelles.

*N.B: Nous utiliserons dans ce document un terme peu utilisé, mais qui a une signification importante : fruit climactérique. Les fruits climactériques sont les fruits qui continuent à mûrir, même après la séparation de la plante. Il est important de savoir quels fruits le sont pour savoir comment les conserver au mieux !*

### Sommaire

<i>Notes générales sur les agrumes</i> .....	2
<b>Oranges blondes &amp; sanguines</b> .....	2
<b>Oranges amères</b> .....	4
<b>Citrons</b> .....	5
<b>Cédrats</b> .....	6
<b>kumquat</b> .....	7
<b>Clémentines</b> .....	8
<b>Tacles</b> .....	9
<b>Tangeli Nova &amp; Winnola</b> .....	10
<b>Satsuma Miyagawa</b> .....	11
<b>Mandarines Ciaculli et similaires</b> .....	12
<b>Pamplemousses roses et jaunes</b> .....	13
<i>Autres fruits</i> .....	14
<b>Bananes siciliennes</b> .....	14
<b>Feijoe</b> .....	15
<b>Figues de Barbarie</b> .....	16
<b>Kiwis</b> .....	17
<b>Mangues</b> .....	18
<b>Grenades</b> .....	19
<b>Raisin blanc</b> .....	20



## Notes générales sur les agrumes

N'étant pas traitée, la peau peut être consommée en toute sérénité et n'oubliez pas que vous pouvez utiliser la peau des agrumes les plus verts, ils contiennent une quantité supérieure d'huile essentielle et vous en sentirez l'arôme en cuisinant !

### Oranges blondes & sanguines

<p><b>Vérifications</b></p>	<p><b>Dès l'arrivée des fruits, vérifiez</b> qu'il n'y en ait pas qui soient endommagés et si c'est le cas, enlevez-les immédiatement pour éviter qu'ils ne contaminent les autres fruits.</p> <p>Il conviendra ensuite de les contrôler <b>tous les deux jours</b> en éliminant toujours immédiatement les fruits abîmés. Après un contrôle minutieux au cours des premiers jours, la situation se stabilise considérablement et les fruits se conservent mieux.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p> <p><i>oranges sanguines</i></p> <p><i>oranges blondes</i></p>	<p>Elles doivent être conservées <b>dans un endroit frais et ventilé</b>, ni trop humide ni trop sec ; la conservation des oranges dans un endroit chaud et non ventilé peut réduire leur durée de vie. Il est possible de les conserver au réfrigérateur.</p> <p>Il est possible de conserver toutes les oranges à l'extérieur, dans un endroit ombragé, <b>si les températures ne descendent pas en dessous de 2° et ne dépassent pas 10°.</b></p> <p>Il est préférable de sortir les oranges de la caisse et de ne pas les empiler, afin d'éviter les pressions et les meurtrissures. Évitez les sacs en plastique qui ne permettent pas aux fruits de respirer.</p> <p>Les oranges sanguines sont les plus sensibles aux températures élevées, car les pigments peuvent se dégrader et donner un goût désagréable. Une température de 8-10°C est recommandée pour ces oranges, mais elles tolèrent également des températures allant jusqu'à 2°C.</p> <p>Les oranges blondes sont moins sensibles à la dégradation et peuvent également être conservées hors du réfrigérateur.</p>



<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>Si elles sont bien conservées, les oranges se gardent longtemps, pendant plusieurs semaines</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Non, l'environnement de stockage n'a pas d'incidence sur la maturation mais sur la coloration et la durée de conservation.</p>
<p><b>Nota bene :</b> <i>oranges blondes</i>          <i>oranges sanguines</i></p>	<p><b>La couleur de la peau des oranges blondes</b> n'est pas nécessairement liée au degré de maturité du fruit. (La coloration nécessite de basses températures généralement atteintes en automne.</p> <p><b>La peau des oranges sanguines</b> a tendance à être rougeâtre.</p>

Une dernière remarque sur les variétés d'oranges. Nous avons choisi de ne pas vous proposer des oranges d'une seule taille et afin de faciliter la tâche de nos producteurs et d'éviter le gaspillage, vous trouverez donc des oranges de différentes dimensions dans une même caisse. Soit dit en passant, les oranges les plus petites et à peau fine qui sont tant décriées sont souvent les plus sucrées et les plus juteuses ;-)

Suivez nos indications ou demandez-nous des conseils directement par mail et vous profiterez plus longtemps de vos oranges 😊.



## Oranges amères

<p><b>Vérifications</b></p>	<p><b>Dès l'arrivée des fruits, vérifiez</b> qu'il n'y en ait pas qui soient endommagés et si c'est le cas, enlevez-les immédiatement pour éviter qu'ils ne contaminent les autres fruits.</p> <p>Il conviendra ensuite de les contrôler <b>une fois par semaine</b> en éliminant toujours immédiatement les fruits abîmés.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Elles doivent être conservées dans un <b>endroit frais et ventilé, ni trop humide ni trop sec</b> ; la conservation dans un endroit chaud et non ventilé peut réduire leur durée de vie. Il est possible de les conserver au réfrigérateur.</p> <p>Il est possible de conserver toutes les oranges à l'extérieur, dans un endroit ombragé, <b>si les températures ne descendent pas en dessous de 2° et ne dépassent pas 10°.</b></p> <p>Contrairement aux autres variétés, les oranges amères font partie des agrumes qui se conservent et résistent le mieux aux manipulations ; aucune précaution particulière n'est nécessaire.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>Si elles sont bien conservées, les oranges se gardent longtemps, jusqu'à 3 à 4 semaines.</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Non, l'environnement de stockage n'a pas d'incidence sur la maturation mais sur la coloration et la durée de conservation.</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	<p><b>Les oranges amères ne se prêtent pas à une consommation directe.</b> Le fruit entier (peau et pulpe) est généralement utilisé pour faire des confitures et des fruits confits, tandis que l'écorce est utilisée pour faire des liqueurs et est également présente dans de nombreuses tisanes.</p>



## Citrons

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p><b>Dès l'arrivée des fruits, vérifiez</b> qu'il n'y en ait pas qui soient endommagés et si c'est le cas, enlevez-les immédiatement pour éviter qu'ils ne contaminent les autres fruits.</p> <p>Il conviendra ensuite de les contrôler <b>tous les 5 jours</b> en éliminant toujours immédiatement les fruits abîmés.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Les citrons doivent être conservés dans <b>un endroit frais et pas trop sec ou risquent de devenir trop secs.</b></p> <p>Ils peuvent être conservés directement dans les caisses avec lesquelles ils ont été expédiés. Évitez les sacs en plastique qui ne permettent pas aux fruits de respirer.</p> <p>Les citrons sont beaucoup plus sensibles aux basses températures que les oranges et les mandarines et ne doivent pas être conservés <b>à moins de 10°</b>. Ils doivent être conservés à température ambiante ou au réfrigérateur dans le compartiment à légumes.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>Bien stockés, ils peuvent se conserver pendant des mois. Vous pouvez éventuellement les mettre au réfrigérateur (dans le bac à légumes) pour les conserver plus longtemps.</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Non, l'environnement de stockage n'a pas d'incidence sur la maturation mais sur la coloration et la durée de conservation.</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	<p>Si vous recevez des citrons plus durs, vous pouvez les couper dans le sens de la longueur pour faciliter l'écoulement du jus.</p>



## Cédrats

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p><b>Dès l'arrivée des fruits, vérifiez</b> qu'il n'y en ait pas qui soient endommagés et si c'est le cas, enlevez-les immédiatement pour éviter qu'ils ne contaminent les autres fruits.</p> <p>Il conviendra ensuite de les contrôler <b>tous les 5 jours</b> en éliminant toujours immédiatement les fruits abîmés.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Les cédrats doivent être conservés dans un <b>endroit frais, sec et ventilé</b> ; évitez de les mettre au réfrigérateur.</p> <p>Évitez les sacs en plastique qui ne permettent pas aux fruits de respirer.</p> <p>Ils sont beaucoup plus sensibles aux basses températures que les oranges et les mandarines et <b>ne doivent pas être conservés à moins de 10°</b>. Ils doivent être conservés à température ambiante.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>1-2 semaine après l'arrivée</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Non, l'environnement de stockage n'a pas d'incidence sur la maturation mais sur la coloration et la durée de conservation.</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	<p>On ne l'utilise pas pour le jus, mais en carpaccio, en salade ou d'autres plats de ce type. On mange la partie blanche (albédo) avec le cœur juteux, la peau peut être utilisée pour faire des fruits confits.</p>



## Kumquat

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p><b>Dès l'arrivée des fruits, vérifiez</b> qu'il n'y en ait pas qui soient endommagés et si c'est le cas, enlevez-les immédiatement pour éviter qu'ils ne contaminent les autres fruits.</p> <p>Il conviendra ensuite de les contrôler <b>tous les 2 jours</b> en éliminant toujours immédiatement les fruits abîmés.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Les kumquats doivent être conservés dans un endroit frais (<b>6 - 8° C</b>), ni trop humide ni trop sec, dans un garage ou une cave par exemple.</p> <p>La conservation des kumquats dans un endroit chaud et humide réduira considérablement leur durée de vie.</p> <p>Évitez les sacs en plastique qui ne permettent pas aux fruits de respirer.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>Ils se conservent 2 à 3 semaines, même si nous conseillons de les consommer aussi frais que possible, sinon ils perdent de leur croquant ; vous pouvez les conserver au réfrigérateur dans un sac à papier (compartiment à légumes).</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Non, l'environnement de stockage n'a pas d'incidence sur la maturation mais sur la coloration et la durée de conservation.</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	<p>Certains de nos membres récoltent le kumquat avec une partie du pédoncule, d'autres non, veillez donc à l'enlever préalablement si vous le mangez entier.</p>



## Clémentines

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p><b>Dès l'arrivée des fruits, vérifiez</b> qu'il n'y en ait pas qui soient endommagés et si c'est le cas, enlevez-les immédiatement pour éviter qu'ils ne contaminent les autres.</p> <p>Il conviendra ensuite de les contrôler <b>tous les jours</b> en éliminant toujours immédiatement les fruits abîmés.</p> <p>Les clémentines sont des fruits très délicats.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Les clémentines doivent être conservées dans un <b>endroit sec et frais</b>, idéalement dans un <b>sac en papier</b> à l'intérieur du réfrigérateur (5-6°C). Elles tolèrent relativement bien les basses températures.</p> <p>La conservation des clémentines dans un endroit chaud et humide réduit considérablement leur durée de vie.</p> <p>Afin d'éviter toute pression ou meurtrissure, il est préférable de sortir les fruits de la caisse et de ne pas les empiler ; cela permettra également de les faire sécher et d'éviter qu'ils ne pourrissent plus tard s'ils ont été détremés par la pluie.</p> <p>Évitez les sacs en plastique qui ne permettent pas aux fruits de respirer.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>Les clémentines sont particulièrement délicates, mais si elles sont conservées correctement, elles peuvent durer jusqu'à deux semaines après leur arrivée chez vous.</p> <p>Contrairement aux oranges et aux citrons, les clémentines ne se prêtent pas aux réserves.</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Non, l'environnement de stockage n'a pas d'incidence sur la maturation mais sur la coloration et la durée de conservation.</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	<p>La couleur de la peau ne correspond pas nécessairement au degré de maturité du fruit (la coloration nécessite des températures basses qui actuellement tendent à arriver plus tardivement).</p>



## Tacles

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p><b>Dès l'arrivée des fruits, vérifiez</b> qu'il n'y en ait pas qui soient endommagés et si c'est le cas, enlevez-les immédiatement pour éviter qu'ils ne contaminent les autres.</p> <p>Il conviendra ensuite de les contrôler <b>tous les 2 jours</b> en éliminant toujours immédiatement les fruits abîmés.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Les Tacles doivent être conservés dans un endroit sec et frais, idéalement dans un sac en papier à l'intérieur du réfrigérateur (<b>5-6°C</b>). Ils sont relativement tolérants aux basses températures.</p> <p>Les conserver dans un <b>endroit chaud et humide</b> réduit considérablement leur durée de conservation.</p> <p>Il est préférable de <b>retirer les fruits de la caisse</b> et de ne pas les empiler, afin d'éviter toute pression ou meurtrissure.</p> <p>Évitez les sacs en plastique qui ne permettent pas aux fruits de respirer.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>Les tacles sont délicats, mais s'ils sont conservés correctement, ils peuvent durer jusqu'à deux semaines après leur arrivée chez vous. Contrairement aux oranges et aux citrons, ils ne se prêtent pas aux réserves.</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Non, l'environnement de stockage n'a pas d'incidence sur la maturation mais sur la coloration et la durée de conservation.</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	<p>Il s'agit d'un hybride entre l'orange Tarocco et la clémentine. Le fruit lui-même est assez résistant, mais l'arbre possède des épines qui peuvent endommager le fruit s'il y a du vent et le rendre moins résistant.</p>



### Tangeli Nova & Winnola

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p><b>Dès l'arrivée des fruits, vérifiez</b> qu'il n'y en ait pas qui soient endommagés et si c'est le cas, enlevez-les immédiatement pour éviter qu'ils ne contaminent les autres.</p> <p>Il conviendra ensuite de les contrôler <b>tous les 3 jours</b> en éliminant toujours immédiatement les fruits abîmés.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Il s'agit de fruits très résistants. Ils doivent être conservés dans <b>un endroit frais et ventilé</b>, ni trop humide ni trop sec. Ils peuvent également être conservés au réfrigérateur, l'important étant que la température ne descende <b>pas en dessous de 4°C</b>.</p> <p>Il est préférable <b>d'enlever les fruits de la caisse</b> et de ne pas les empiler afin d'éviter toute pression ou meurtrissure.</p> <p>Évitez les sacs en plastique qui ne permettent pas aux fruits de respirer.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>S'ils sont bien conservés, ils se gardent longtemps jusqu'à 3-4 semaines.</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Non, l'environnement de stockage n'a pas d'incidence sur la maturation mais sur la coloration et la durée de conservation.</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	<p>Nous avons regroupé ces deux fruits parce qu'ils se conservent de la même manière même s'ils sont récoltés à deux périodes différentes.</p>



## Satsuma Miyagawa

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p><b>Dès l'arrivée des fruits, vérifiez</b> qu'il n'y en ait pas qui soient endommagés et si c'est le cas, enlevez-les immédiatement pour éviter qu'ils ne contaminent les autres fruits.</p> <p>Il conviendra ensuite de les contrôler <b>tous les jours</b> en éliminant toujours immédiatement les fruits abîmés.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Les Satsuma doivent être conservées dans un endroit sec et frais, idéalement dans un sac en papier à l'intérieur du réfrigérateur (<b>5-6°C</b>). Elles sont relativement tolérantes aux basses températures.</p> <p>Les conserver dans un <b>endroit chaud et humide</b> réduira considérablement leur durée de vie.</p> <p>Il est préférable de <b>retirer les fruits de la caisse</b> et de ne pas les empiler afin d'éviter toute pression ou meurtrissure.</p> <p>Évitez les sacs en plastique qui ne permettent pas aux fruits de respirer.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>Les satsumas sont récoltées à une période chaude de l'année et sont particulièrement délicates, mais si elles sont conservées correctement, elles peuvent durer jusqu'à deux semaines après leur arrivée chez vous. Contrairement aux oranges et aux citrons, elles ne se prêtent pas à la constitution de réserves.</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Non, l'environnement de stockage n'a pas d'incidence sur la maturation mais sur la coloration et la durée de conservation.</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	<p>La particularité de la mandarine Satsuma réside dans le fait que, étant un fruit précoce, elle est généralement utilisée lorsque la peau est verte, alors que la chair à l'intérieur est presque toujours sans pépins, riche en jus et d'une belle couleur orange. La peau est fine. Le fait de la mettre au réfrigérateur peut colorer un peu la peau, mais cela ne changera pas le goût du fruit.</p>



### **Mandarines Ciaculli et similaires**

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p><b>Dès l'arrivée des fruits, vérifiez</b> qu'il n'y en ait pas qui soient endommagés et si c'est le cas, enlevez-les immédiatement pour éviter qu'ils ne contaminent les autres fruits.</p> <p>Il conviendra ensuite de les contrôler <b>tous les 2 jours</b> en éliminant toujours immédiatement les fruits abîmés.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Les mandarines Ciaculli et similaires doivent être conservées dans un endroit sec et frais, idéalement dans un sac en papier à l'intérieur du réfrigérateur (<b>5-6°C</b>). Elles sont relativement tolérantes aux basses températures.</p> <p>Les conserver dans un endroit chaud et humide réduira considérablement leur durée de conservation.</p> <p>Il est préférable de retirer les fruits de la caisse et de ne pas les empiler afin d'éviter toute pression ou meurtrissure.</p> <p>Évitez les sacs en plastique qui ne permettent pas aux fruits de respirer.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>Les mandarines Ciaculli ont un peu plus résistantes que les clémentines, elles sont compactes, juteuses et intensément aromatisées ; elles peuvent durer jusqu'à plusieurs semaines après leur arrivée.</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Non, l'environnement de stockage n'a pas d'incidence sur la maturation mais sur la coloration et la durée de conservation.</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	



### Pamplemousses roses et jaunes

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p><b>Dès l'arrivée des fruits, vérifiez</b> qu'il n'y en ait pas qui soient endommagés et si c'est le cas, enlevez-les immédiatement pour éviter qu'ils ne contaminent les autres fruits.</p> <p>Il conviendra ensuite de les contrôler <b>une fois par semaine</b> en éliminant toujours immédiatement les fruits abîmés.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Le stockage doit se faire dans un <b>endroit sec et frais</b>. Ne les exposez pas à des températures trop basses ; en raison de leur robustesse, ils peuvent également être conservés à l'intérieur et dans le garage.</p> <p>Il est préférable de <b>sortir les fruits de la caisse</b> et de ne pas les empiler, afin d'éviter toute pression ou meurtrissure.</p> <p>Évitez les sacs en plastique qui ne permettent pas aux fruits de respirer.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>À température ambiante environ deux semaines, au réfrigérateur jusqu'à un mois.</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Non, l'environnement de stockage n'a pas d'incidence sur la maturation mais sur la coloration et la durée de conservation.</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	



## Autres fruits

### Bananes siciliennes

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p>Il convient de les vérifier <b>tous les jours</b> et de ne pas perdre de vue leur maturité car elles passent en peu de temps d'un jaune pâle (= pas encore mûres) à un jaune foncé avec des taches (= prêtes à être consommées).</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Afin que les consommateurs puissent jongler avec la maturité, nous expédions généralement nos bananes encore vertes. Il est recommandé de séparer les bananes en fonction de leur degré de maturité et de la quantité que l'on souhaite consommer à chaque fois.</p> <p>Les bananes vertes, si elles doivent être consommées rapidement, doivent être conservées à <b>température ambiante (environ 20°C)</b> à côté de pommes ou d'autres fruits climactériques, de préférence à l'intérieur d'un sac.</p> <p>Les bananes jaunes doivent être conservées dans un endroit frais et ensoleillé, et non plus à l'intérieur d'un sac, afin de ne pas trop accélérer le mûrissement.</p> <p>Ceux qui commencent à avoir des taches brunes et qui ne sont pas très beaux à l'œil doivent être réfrigérés et consommés dans les jours qui suivent.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>Une dizaine de jours environ à partir du moment où elles commencent à mûrir</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Oui, conservez-les à température ambiante pour qu'elles mûrissent</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	



## Feijoe

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p><b>Dès l'arrivée des fruits, vérifiez</b> qu'il n'y en ait pas qui soient endommagés et si c'est le cas, enlevez-les immédiatement pour éviter qu'ils ne contaminent les autres fruits.</p> <p>Si la vérification initiale a été effectuée correctement, il ne sera pas nécessaire d'en faire d'autres.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Si consiglia la conservazione in frigorifero di quelle già mature, le altre vanno tenute a temperatura ambiente per facilitare la maturazione.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>dopo un paio di giorni per la maturazione a temperatura ambiente possono durare circa una settimana nelle idonee condizioni</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>sì, tenerli a temperatura ambiente per farli maturare</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	<p>Le Feijoe quando sono mature cadono spontaneamente dagli alberi ma noi le raccogliamo qualche giorno prima della loro piena maturazione, perché si tratta di frutti climaterici (che maturano ancora, dopo la raccolta).</p> <p>Inoltre sono frutti molto delicati (suscettibili ad attacchi di insetti già sulla pianta) quindi vanno scartati quelli che eventualmente sono andati oltre maturazione o sono sfuggiti al controllo di selezione e che potrebbero marcire intaccando quelli sani.</p> <p>Le feijoe, una volta sbucciate, si ossidano facilmente, quindi bisogna consumarle subito oppure passare del succo di limone su eventuali parti da conservare.</p>



## Figues de Barbarie

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p><b>Dès l'arrivée des fruits</b>, vérifiez s'il n'y en a pas qui soient endommagés et retirez-les immédiatement pour éviter qu'ils ne contaminent les autres fruits.</p> <p>Recherchez des taches sombres là où le fruit a été piqué par la mouche. En retirant la partie infectée, les fruits peuvent encore être consommés.</p> <p>Les fruits doivent ensuite être vérifiés <b>tous les jours</b>, en retirant toujours immédiatement les fruits abîmés.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>La conservation doit se faire au <b>réfrigérateur</b> dans le dans un <b>sac en papier</b> (également pour les épines) dans le bac à légumes (<b>6-7° C</b>), ou dans un récipient.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>deux semaines</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>non</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	<p>La figue de Barbarie est un fruit avec <b>des épines et des graines</b>. Les graines sont comestibles mais ne doivent pas être mâchées.</p> <p>La plupart des épines sont enlevées avant la récolte mais certaines peuvent encore se trouver sur le fruit. Il est recommandé de peler le fruit sous l'eau courante avec des gants, comme expliqué dans cette <a href="https://www.legallinefelici.bio/fr_FR/fico-d-india">courte vidéo</a> (<a href="https://www.legallinefelici.bio/fr_FR/fico-d-india">https://www.legallinefelici.bio/fr_FR/fico-d-india</a>).</p>



## Kiwis

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p>Dès l'arrivée des fruits, vérifiez s'il n'y en pas qui sont endommagés et retirez-les immédiatement pour éviter qu'ils n'affectent les fruits voisins. Ceux qui sont déjà mous doivent être retirés de la caisse et consommés immédiatement.</p> <p>Il convient ensuite de les contrôler <b>tous les 3 ou 4 jours</b> et d'enlever immédiatement les fruits abîmés ou trop mûrs.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Les kiwis craignent la déshydratation, le stockage doit donc impérativement se faire dans <b>un endroit sec mais non desséché, frais et sombre</b>, tel qu'une cave ou un garage.</p> <p>Le stade de maturité peut être évalué en vérifiant quotidiennement la souplesse de la peau.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>Conservés <b>entre 6 et 12°C</b> dans un environnement pas trop sec, ils peuvent durer de quelques semaines à quelques mois. Conservés à température ambiante, les kiwis mûrissent en une <b>dizaine de jours minimum</b>.</p> <p>Si vous souhaitez les conserver longtemps, il est préférable de les garder <b>entre 2 et 6°C</b> dans des récipients ou des sacs en plastique et à l'écart d'autres fruits climactériques.</p> <p>Conservés dans un sac en papier avec des pommes, ils mûrissent rapidement, en 4 à 5 jours.</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Oui, les kiwis sont cueillis durs et mûrissent plus tard.</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	



## Mangues

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p><b>Immédiatement après leur arrivée</b>, il convient de vérifier si les fruits sont endommagés et de les retirer immédiatement afin d'éviter qu'ils n'affectent pas les autres fruits.</p> <p>Ils doivent ensuite être contrôlés <b>tous les 3 jours</b> jusqu'à ce qu'ils soient mûrs.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>La conservation doit se faire au <b>réfrigérateur (environ 4-10°C)</b> en évitant les températures trop basses.</p> <p>On reconnaît une mangue mûre lorsqu'elle a tendance à se ramollir (sans être pâteuse) et/ou qu'elle a une couleur partiellement jaune-rouge. La consistance est comparable à celle d'une pêche.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>Les mangues se conservent mûres jusqu'à trois semaines au réfrigérateur.</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Oui, les mangues mûrissent après la récolte, nous les expédions encore vertes.</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	



## Grenades

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p>Les grenades sont des fruits assez robustes qui ne nécessitent pas d'attention particulière à l'arrivée, si ce n'est un contrôle visuel rapide. Si un fruit présente une peau légèrement craquelée, placez-le dans le tiroir du réfrigérateur et consommez-le rapidement.</p> <p>Il serait bon de les inspecter <b>chaque semaine</b>.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Elles peuvent être conservées dans un <b>endroit frais ou au réfrigérateur</b>, de préférence à une <b>température inférieure à 10 degrés</b>.</p> <p>Le stockage à température ambiante ou à l'extérieur n'est pas recommandé.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>Environ un mois</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Non, l'environnement de stockage n'a pas d'incidence sur la maturation mais sur la coloration et la durée de conservation.</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	<p>Certains fruits peuvent contenir des pourritures internes invisibles au moment de l'expédition.</p> <p>Les fruits les plus acides (généralement en début de saison) et de couleur rouge foncé, peuvent être consommés sous forme de jus (qui peut également être utilisé en cuisine). Le presse-agrumes idéal pour réaliser ce type de jus est le presse-agrumes à levier.</p>



## Raisin blanc

<p><b>Vérifications :</b></p>	<p><b>Dès l'arrivée des fruits</b>, retirez les grains qui ne sont pas en parfait état.</p> <p>Les grappes doivent ensuite être contrôlées <b>tous les 2 jours</b> et les fruits endommagés immédiatement retirés de la caisse.</p>
<p><b>Mode &amp; températures de conservation :</b></p>	<p>Il est recommandé de le conserver au <b>réfrigérateur, à une température comprise entre 1 et 4° C</b>, pendant environ une semaine. Il est également possible de le conserver dans un environnement moins froid, c'est-à-dire <b>entre 6 et 12° C</b>, mais la durée de conservation sera alors réduite.</p> <p>Le raisin doit être conservé dans un <b>sac en papier</b>, à l'écart des autres aliments : les raisins ont tendance à absorber une grande partie des odeurs des autres aliments.</p>
<p><b>Durée de vie des fruits avec une conservation adaptée :</b></p>	<p>Au réfrigérateur, le raisin peut être conservé jusqu'à une semaine.</p>
<p><b>Fruit climactérique :</b></p>	<p>Non</p>
<p><b>Nota bene :</b></p>	<p>Il est préférable de différer le lavage à l'eau courante jusqu'au moment de la consommation.</p>