



# LA CERISE

## Le fruit plaisir !



### Du choix pour tous les goûts !

#### **Déclinaison de Bigarreau.**

Parmi les principales cerises que l'on rencontre sur les étals de nos producteurs, les Bigarreaux sont particulièrement bien représentées. Elle sont appréciées pour leur saveur sucrée incomparable. La fermeté de leur chair leur donne du croquant et une saveur juteuse. Leur gros calibre contente les plus gourmands !

Il existe une dizaine de variétés de Bigarreaux, dont la plus connue est le **bigarreau Hatif Burlat**, plantée par les arboriculteurs franciliens afin d'assurer une saison de récolte un peu plus longue



Parmi les plus connues on rencontre fréquemment :

**Bigarreau Earlise** : Hative comme Burlat, elle ouvre la saison début juin.

**Bigarreau Van** : Croquante et sucrée, c'est une demi précoce que l'on trouve vers le 20 juin. Une référence.

**Bigarreau Duroni** : Appréciée pour son fondant et son goût sucré. C'est une demi tardive que l'on trouve vers le début juillet.



**Bigarreau stade récolte**

**Bigarreau Sweetheart** : Croquante et sucrée, c'est la plus tardive qui clos la saison vers le 20 juillet.

#### **Qualité = fraîcheur !**

Grâce aux multiples variétés, il est possible de trouver nos cerises de fin mai à fin juillet au plus tard.

La qualité se reconnaît aisément !

La fraîcheur de la cueille est tout d'abord liée à la couleur de la queue qui doit rester bien verte, non tachée et brunie.

La couleur de l'épiderme doit être bien brillante et non pas ternie par du stockage.

#### **Production méticuleuse**

La cerise est principalement produite sur des arbres de plein champ mais plusieurs problèmes sont redoutés.

#### **Les pourritures**

De plus en plus, les producteurs couvrent les rangs de cerisiers de films plastique en chapiteaux permettant d'éviter le contact de la pluie sur les fruits, donc leur éclatement et les traitements contre la pourriture qui s'ensuit.

#### **Les oiseaux et la grêle.**

Pour éviter les oiseaux qui apprécient beaucoup les cerises et la grêle qui marque les fruits de petits points bruns, certains producteurs ont recours à des filets de protection placés au dessus des vergers.

#### **Le gel.**

Le cerisier fleurit tôt au début du Printemps ce qui peut poser des problèmes de gel sous notre climat

#### **Consommation fraîche !**

La cerise est un fruit qui ne nécessite aucune préparation et qui se déguste naturellement. Au vu de son taux de sucre élevé, la cerise se conserve peu et doit être consommée très fraîche.

#### **Idées culinaires**

En dessert, bien évidemment, sous forme de tartes, clafoutis et cakes, mais aussi avec des viandes comme le canard et autre gibier.



**vergers de cerisiers**

#### **Très énergétiques !**

La cerise est riche en sucre et assez énergétique (68 calories aux 100 gr) Elle est riche en minéraux et fournit un grand nombre d'oligo-éléments. Sa richesse en vitamines est particulièrement liée à la vitamine C et A et B

Source : [www.aprifel.com](http://www.aprifel.com)