

1 Les vergers

En Normandie, les petits pommiers sont appelés basses tiges. Les grands pommiers sont appelés hautes tiges. Au printemps, les bourgeons du pommier poussent. Ils donnent naissance aux fleurs et aux feuilles.



2 De la fleur au fruit

À la fin de la floraison, les pétales fanés tombent et le fruit apparaît. Grâce au soleil, la pomme grossit pendant tout l'été et prend les couleurs propres à sa variété.



3 La cueillette

Vers le 15 septembre, c'est le temps de la récolte. Les pommes à cidre sont gaulées : on secoue l'arbre pour les faire tomber au sol. Les pommes à couteau, plus fragiles, sont cueillies à la main et déposées dans des caisses.



4 Le stockage

Les pommes sont stockées pour finir de mûrir tout en préservant leurs qualités. Au frais et au sec, la pomme perd son acidité et devient plus sucrée.



5 Le classement, le tri et le calibrage

Les pommes à couteau sont classées et triées en fonction de leur aspect, de leur taille et de leur qualité.



6 Le conditionnement

Les pommes sont ensuite rangées dans des cagettes, parfois tapissées de papier pour ne pas les abîmer. Les voilà prêtes à être livrées !



Miam, miam !