



FRUITS : UN PLAISIR À CONSERVER

Par Catherine Renard

LES CONFITURES,
DES ALIMENTS PLAISIR DONT
LA PALETTE EST IMMENSE
© J.-F. COFFIN

ÉDITO 646

Mars-avril 2017

Sans systèmes de culture particuliers, les fruits, sous nos climats, sont mûrs en été et en automne. Ils arrivent donc nombreux et pendant un temps relativement court, sur les étals et dans nos jardins. Or ils sont par nature fragiles. Depuis toujours, des méthodes ont été recherchées pour pouvoir préserver le plaisir des fruits tout au long de l'année et une part très significative est consommée sous forme de produits transformés, de natures très diverses. Jardiniers, artisans et industriels ont fait preuve d'imagination pour trouver les méthodes les plus appropriées pour apporter toute l'année goût, couleur et arômes sur nos tables. Ces techniques de préservation nous permettent de disposer en toute saison d'une offre variée et saine qui contribue aux « 5 fruits et légumes par jour ». Les fruits sont aussi largement utilisés pour égayer produits laitiers ou céréaliers: bases de fruits sur sucre pour les produits laitiers, morceaux de formes et tailles diverses, concentrés et coulis pour la réalisation de glaces, nappages, fourrages... Mais ceci sort de notre objet.

Ce dossier fait le point sur les principaux produits à base de fruits: fruits séchés, jus, purées, oreillons, confitures, fruits

confits: leur histoire, leur préparation et leurs principales caractéristiques.

Le séchage, au soleil ou à l'air chaud, a été longtemps la principale façon de préserver les fruits, l'élimination de l'eau permettant d'obtenir un produit stable, même si les couleurs et le goût sont bien éloignés de ceux des fruits frais. Des techniques de confisage très variées ont été développées, où les fruits sont conservés dans du miel mais aussi des liquides acides (comme les chutneys), alcoolisés, voire salés comme le sont encore les prunes japonaises « umeboshi ».

Tout a changé au début du XIX^e siècle, avec l'invention de l'appertisation et le développement du sucre de betterave: conserves et confitures sont entrées dans le jeu et sont devenues des produits de base sur nos tables, facilement préparés à la maison. Le développement des technologies du froid a permis la stabilisation par surgélation, les nouvelles méthodes de séchage ou technologies de stabilisation comme la pascalisation (traitement par haute pression) permettent de mieux préserver les caractéristiques des fruits frais.

Bonne lecture! ■