

Les tests de dégustation au Verger

Un mode de sélection méthodique et rigoureux

Les pommes et les pommes sont échantillonnées avant d'être rentrées au frigo

Progressivement, elles sont remises quelques temps en condition normale de consommation pour être goûtées lors de tests de dégustation.

4 tests de dégustation ponctuent la période de décembre au mois de mars

Les qualités gustatives des fruits sont déterminées au travers de critères physiques tels que la finesse, la fermeté, le jus, l'acidité, le sucre, le parfum, la dureté de la peau. Chaque goûteur (environ 3 ou 4 personnes choisies pour leur compétence) note de 1 à 5. Un consensus s'établit pour définir 5 catégories de fruits : excellents, très bons, bons, moyens, mauvais

Mais d'autres critères prennent une place prépondérante dans le classement final et la proposition de sélection définitive :

- **Les critères de production tels que le besoin d'éclaircissage de la variété ou sa résistance aux maladies courantes (tavelure, pucerons...)**

Dans une moindre mesure :

- L'aspect extérieur et la présentation du produit : Attrait, calibre,
- La consommation : durée et condition de conservation

Vous pouvez consulter les résultats des tests de dégustation pour les récoltes de 2012 et 2013

Ce sont parmi les variétés classées excellentes, très bonnes ou bonnes que sont proposés les arbres mis en vente en fin d'année