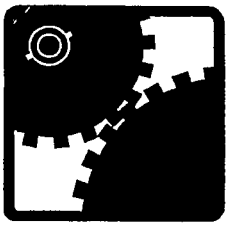

QU'EST-CE QU'UN FRUIT CLIMACTERIQUE ?

Cet adjectif, peu commun, n'a rien à voir avec une quelconque idée de « climat », mais désigne, dans la vie des organismes, une période critique. Un fruit climactérique sera donc un fruit qui présentera à un moment ou à un autre de son développement et de son mûrissement une étape particulièrement critique. Inversement un fruit « non-climactérique » ne possèdera pas cette particularité.

Il est habituel, pour suivre l'évolution générale des fruits, d'en mesurer l'intensité respiratoire, c'est-à-dire de mesurer les échanges d'oxygène et de gaz carbonique entre les fruits et l'air environnant, que ce soit au verger ou en entrepôt.

L'intensité respiratoire est forte au début, elle diminue ensuite sensiblement au cours de la croissance, puis s'abaisse encore régulièrement au moment de la récolte et devient très faible durant le mûrissement et le début de la senescence.

L'intensité respiratoire d'un fruit non climactérique peut donc être schématisée par une courbe continue à décroissance régulière jusqu'à l'annulation.

En revanche, chez les fruits climactériques, on note une reprise nette, mais de courte durée, de l'intensité respiratoire, au moment du mûrissement et en début de senescence.
On peut dire, d'une autre façon, que pour cette dernière catégorie de fruits, la période de mûrissement est une étape « critique » puisqu'il y a accélération de la dégradation inévitable du produit.

La « gravité » de cette période critique est bien entendu variable selon les fruits, certains sont plus nettement « climactériques » que d'autres, c'est le cas de la banane, de l'avocat et de la mangue.

Il faut ajouter que cette reprise de l'intensité respiratoire conditionne, pour les fruits climactériques l'obtention au cours du mûrissement, de toutes leurs qualités gustatives et de leurs arômes.

Cette distinction étant faite, il importe alors d'en tenir compte, pour rester le plus longtemps possible maître des délais séparant la récolte de la consommation, tout en garantissant une bonne qualité aux fruits.

Pour les fruits non climactériques, des basses températures suffisent à diminuer encore un peu plus l'intensité respiratoire sur les fruits cueillis mûrs et, par exemple, des températures voisines de + 3° à + 5° C permettent une bonne conservation des agrumes, pendant plusieurs semaines, sans altération de la qualité.

Pour des fruits climactériques, cueillis verts, comme la banane, l'avocat, ou la mangue, les températures recommandées pour l'entreposage ne suffisent pas longtemps à éviter la reprise des échanges gazeux au moment du pic climactérique, ce qui conduit au mûrissement anarchique des fruits d'un même lot, ou de lots différents. C'est pour éviter cet inconvénient que le contrôle du mûrissage des fruits climactériques est obtenu par utilisation de l'éthylène comme catalyseur, c'est-à-dire comme déclencheur de la reprise des échanges gazeux du pic climactérique, garantissant ensuite un mûrissage uniforme, générateur de fruits de qualité.
Pour un fruit, être « climactérique » n'est pas une tare, à la seule condition que ceux qui le récolteront, le « travailleront » et le consommeront en soient avertis.●

Fruits ...	Tropicaux	Semi-tropicaux	Tempérés
climactériques	Anone Avocat Banane Carambole Goyave Grenadille Mangue Papaye	Feijoa Kaki Kiwi	Abricot Airelle Pêche Poire Pomme Prune
<u>NON</u> climactériques	Ananas Citron Grenade Litchi Mandarine Orange Tamarillo		Cerise Raisin