



« Sois comme l'ananas, porte une couronne, tiens-toi droit, sois fort à l'extérieur et doux à l'intérieur ». Avec 558 tonnes produites, l'ananas était le 6ème fruit le plus consommé en Nouvelle-Calédonie en 2021. Il représente 14% de la production locale fruitière.

Choisir un ananas

Pour trouver le bon ananas, il faudra vous fier à vos sens. Voici quelques conseils :

- Commencez par bien l'observer : malgré son apparence robuste, l'ananas est fragile et sensible aux coups, vérifiez donc qu'aucune trace de choc ou coupure n'est présente
- Soupez votre ananas : il doit être lourd et dense
- Sentez votre ananas : il doit être parfumé
- Sa couleur générale n'est pas un critère de choix mais la couronne chez l'ananas est déterminante : elle doit être bien verte et vigoureuse.



Conserver un ananas

L'ananas est un fruit exotique qui ne supporte pas le froid : vous pourrez le conserver jusqu'à 6 jours à température ambiante. L'ananas tranché quant à lui peut se conserver environ 3 jours au réfrigérateur.

Les apports et les bienfaits de l'ananas

L'ananas est riche en vitamines, minéraux et nutriments. Il contient également une enzyme ayant de nombreuses vertus : la broméline. L'ananas est également riche en fibres, modérément sucré et modérément calorique : c'est un allié santé vitaminé !

Notre ananas-tuce

Pour savoir si un ananas est arrivé à maturité, il suffit de tirer sur une des feuilles de sa couronne. Si elle vient facilement, l'ananas est mûr à cœur : c'est le moment optimal pour le consommer !

Comment pousse l'ananas ?

La culture de l'ananas est technique : il nécessite un savoir-faire et une maîtrise de la floraison et de la récolte très précise. La plantation de l'ananas se fait par rejets sélectionnés sur des plants sains. Il pousse sur une plante mesurant 1 à 1.2 mètres de hauteur. Son cycle dure environ 18 mois.

Sources : DAVAR, Arbofruits, Interfel – Fruits et légumes frais

Saisons de production

