

Bulletin technique

Agriculture biologique



Maraîchage et Légumes

Nouvelle-Aquitaine

Récolte, conservation et stockage des légumes d'hiver

Les légumes de conservation hivernale peuvent représenter 25 à 30% (voire plus) du chiffre d'affaires d'une exploitation de maraîchage diversifié (calcul sur un système panier). L'allongement de la durée de conservation et la préservation de la qualité des produits sont des enjeux importants en particulier pour fidéliser des clients particuliers ou magasins pendant la période plus creuse en productions de février à mai.

La qualité de la conservation hivernale se joue tout au long de la saison de production, car elle dépend non seulement des conditions de récolte et de stockage mais aussi des choix agronomiques et de la conduite des cultures.

Il faut penser à la conservation des légumes dès la campagne précédente (précédent, variétés).

Gestion de la parcelle

Les précédents culturaux peuvent entretenir ou favoriser la multiplication de maladies et parasites de conservation.

Quelques exemples :

- Un précédent chou va favoriser la présence du Sclerotinia pour la culture du céleri rave.
- Des engrais verts riches en légumineuses peuvent augmenter l'occurrence de Rhizoctonia.

Eviter les excès d'azote pendant la culture, qui pourraient affaiblir la plante et la rendre plus sensible aux maladies et ravageurs, ce qui serait néfaste à la conservation.

De la même façon, une plante sous fertilisée risque d'être plus sensible. Il faut arriver à raisonner au mieux les apports en amendements et fertilisants.

Pour la gestion de l'eau pour les productions irriguées : attention aux excès d'eau favorables aux maladies.

Gestion de la récolte

Récolter en conditions sèches et éviter de récolter en période de gel pour éviter les chocs thermiques.

Quelques exemples :

- Pour les pommes de terre, elles doivent être récoltées en conditions sèches et en évitant toutes blessures.
- Pour les courges, la récolte doit avoir lieu lorsque le fruit est suffisamment coloré et le pédoncule sec : à partir d'août et jusqu'en octobre en fonction des dates de plantation.

La récolte doit impérativement avoir lieu **avant les gelées** (les fruits gèlent à -1°C) **et les périodes pluvieuses à l'automne**. De fortes pluies au moment de la récolte pourront nuire à la conservation des fruits. Ceux-ci doivent être récoltés secs.

Pour les courges musquées, il est conseillé de laisser les fruits sécher au soleil après la récolte pendant 48h environ avant de les entreposer. Le séchage a pour objectif d'améliorer leur conservation.

Faire un tri au champ ou avant le stockage pour ne pas rentrer de légumes abîmés, sauf pour les courges que l'on entreposera sous une serre pour une période de cicatrisation.

Exemple :

➤ Pour les courges muscades, si le mois de septembre est pluvieux, sectionner le pédoncule plusieurs jours avant la récolte pour tenter de limiter les pertes en cours de conservation.

Récolter des fruits qui arrivent juste à maturité.

S'ils sont trop mûrs, leur conservation sera moins longue.



Caisse de récolte



Récolteuse pommes de terre

Conservation et stockage après récolte

Gestion de la post-récolte

Minimiser les manipulations pour éviter des blessures qui engendreraient une mauvaise conservation.

L'abaissement de la température est un élément primordial pour le maintien de la qualité des légumes après récolte. Le froid permet de réduire la respiration et la transpiration et limite le développement de certaines maladies

Attention chaque légume a des plages de températures de conservation qu'il faut respecter pour éviter des altérations.

De plus, certains légumes ou fruits dégagent de **l'éthylène** et peuvent provoquer une maturité accélérée sur d'autres.

➤ Exemple : melon et tomate dégagent de l'éthylène. Il faut éviter de les stocker avec la carotte. L'idéal est d'éviter de mélanger dans le même frigo légumes et fruits ou légumes fruits.

Conservation en chambre froide ou local isolé ou ventilé.

Certains légumes comme la pomme de terre, le navet, l'oignon, les courges doivent être conservés dans des conditions aérées mais pas à des températures basses.

Pour la pomme de terre, le bâtiment devra être autour de 10°C et noir pour éviter qu'elles ne verdissent.

Les courges seront stockées après ressuyage dans un bâtiment sec, aéré et ventilé avec une hygrométrie comprise entre 60 à 75%, dans l'obscurité autour de 12 à 15°C.

Le stockage de ces légumes pourra se faire sur des plateaux agencés sur des étagères. Pour de plus gros volumes, les palox bois seront utilisés mais pourront alors nécessiter une ventilation plus importante du bâtiment pour mieux gérer l'hygrométrie. Il est primordial de toujours privilégier une bonne circulation de l'air.

Le local de conservation doit pouvoir être maintenu hors gel.

Légumes	Lieu de conservation	T° C	%H	Durée indicative	Remarques
Aubergine	Frigo	7 à 10	90	8 à 15 jours	Sensible au froid
Blette	Frigo	0	95	8 à 10 jours	
Betteraves	Bâtiment isolé, ventilé	4 à 6	85/90	3 à 4 mois	Vrac ou pallox
	Frigo	*-1 à 1	95	5 à 7 mois	Pallox filmé
Carottes	Bâtiment isolé, ventilé	4 à 5	85/90	2 à 3 mois	Vrac ou pallox
	Frigo	*-0,5 à 0	98	4 à 7 mois	Pallox filmé
Céleri branche	Frigo	0	95	1 à 3 mois	Pallox filmé
Céleri rave	Bâtiment isolé, ventilé	4 à 6	85/90	2 à 3 mois	Vrac ou pallox
	Frigo	0	98	4 à 6 mois	Pallox filmé
Chou vert	Frigo	*-0,5 à 1	95	2 à 6 mois	Jauissement
Courge	Bâtiment isolé, ventilé, chauffé	10 à 13	75	2 à 4 mois	Sensible aux chocs
Courgette	Frigo	0 à 4	85/90	15 à 20 jours	Sensible aux chocs
Endives	Frigo	0 à 1	95	4 à 6 mois	Pallox filmé
Fenouil	Frigo	0 à 1	95	1 à 2 mois	
Haricot vert	Frigo	7	95	8 à 10 jours	Sensible au froid
Melon	Frigo	1 à 7	90	1 à 2 mois	
Navet	Bâtiment isolé, ventilé	4 à 5	90	1 à 2 mois	Vrac ou pallox
	Frigo	0 à 1	92	3 à 5 mois	Pallox filmé
Oignon	Bâtiment isolé, ventilé, chauffé	4 à 6	70	5 à 6 mois	Vrac ou pallox
	Frigo	0	70	6 à 8 mois	Vrac ou pallox
Poireau	Frigo	*-2 à 0	95	1 à 3 mois	Non lavé
PDT	Bâtiment isolé, ventilé	6 à 7	85/90	3 à 6 mois	Vrac ou pallox
	Frigo	4,5 à 6	90	6 à 9 mois	Vrac ou pallox
Tomate	Frigo	6 à 12	90	8 à 15 jours	Sensible aux chocs

Tableau : Durée de conservation des légumes aux conditions optimales d'hygrométrie et de température
Source : Bio légumes CRARA

Conservation aux champs

Le stockage au frigo est l'idéal pour les cultures d'été et de printemps. Mais certaines cultures d'hiver peuvent se conserver aux champs si les conditions climatiques locales le permettent. Idéalement prévoir un voile de P17 si des gelées sont annoncées. Il convient aussi de réaliser un bon buttage de la culture à l'automne. Cette technique est plutôt destinée aux cultures qui ne resteront pas plus de 1 à 3 mois en terre, car les risques de détérioration par gel, rongeurs et maladies sont importants.

Conservation en silo

Certains légumes racines supportent d'être stockés dans un silo creusé dans la terre. Si besoin il faudra drainer le sol, soit en posant un drain ou du sable et des cailloux au fond avant d'entreposer les légumes. Ceux-ci sont préalablement disposer dans des sacs ou caisses et recouverts d'une couche de paille ou de fougère et de terre. Cette technique demande un tri important pour éviter d'entreposer des légumes abîmés ou blessés pouvant être sources de pourriture.

A retenir

- Récolter des légumes mûrs et indemnes de blessures et maladies.
- Chaque légume a une température et une hygrométrie de conservation à respecter.
- Le choix de la variété et la fertilisation peuvent jouer sur la conservation

Types	Conservation
Légumes racines	Froid humide
Légumes bulbes	Froid sec
Courges	Tempérés secs
Pomme de terre	6-10°C humide
Poireaux, choux, certaines racines en climats tempérés	Au champ

Gestion de Tuta absoluta

ISONET T vient d'obtenir depuis le 23 Juin 2019 une Autorisation De Mise sur le Marché jusqu'au 25 octobre 2019.

ISONET T est une stratégie de confusion sexuelle qui doit être combinée avec les autres stratégies de lutttes connues :

- Destruction des premières folioles minées
- Pose de pièges
- Introduction d'auxiliaires
- Applications de *Bacillus thuringensis*
- Entretien des abords de parcelles

Dose : 1 000 diffuseurs/ha, un diffuseur tous les 10 m.

[Lire la fiche technique sur la gestion de la Tuta absoluta](#) (source : Civam bio Pyrénées-Orientales)

Ressources Bulletin de Santé du Végétal



Rendez-vous sur la page BSV de la Chambre régionale d'agriculture : bsv.na.chambagri.fr

Pour recevoir les éditions BSV Nouvelle-Aquitaine, inscrivez-vous directement en ligne (gratuit) : <http://archives.emailing-asp.com/4/3360/inscription.html>

Ressources : Newsletter de l'@B

« Les actualités AB des Chambres d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine »



- Pour recevoir les prochaines newsletters : merci d'adresser votre demande aux contacts en fin de document.
- Les newsletters sont mises en ligne sur le site de la Chambre régionale d'agriculture : <https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/filieres-et-territoires/agriculture-biologique/actualites/>
- Prochaine newsletter : septembre 2019

Ressources : la revue technique ProFilBio (numéro 7 - juin 2019)

Revue technique dédiée à l'AB, publiée par les Chambres d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine et la Bio Nouvelle-Aquitaine.

Dans ce numéro, un article maraîchage sur les couverts végétaux et comment planter des cultures dans les couverts. Et un article sur la fraise en trayplant en bio.

ProFilBio



- Pour recevoir les prochains numéros de ProFilBio (envoi mail), merci de vous inscrire (gratuit) en cliquant sur le lien suivant : <https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/filieres-et-territoires/agriculture-biologique/publications/profilbio/formulaire-profilbio/>
- Pour consulter les numéros déjà parus : <https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/filieres-et-territoires/agriculture-biologique/publications/profilbio/formulaire-profilbio/profilbio/>
- Prochain numéro : octobre 2019

Contacts en département

Chambre d'agriculture de la **Charente**
Sylvie SICAIRE :
sylvie.sicaire@charente.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la
Charente-Maritime
Benoît VOELTZEL
benoit.voeltzel@charente-maritime.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Corrèze**
Jean-Claude DUFFAUT
jc.duffaut@correze.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Creuse**
Noëllie LEBEAU
noellie.lebeau@creuse.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Dordogne**
Nathalie DESCHAMP
nathalie.deschamp@dordogne.chambagri.fr

En **Gironde**
Ophélie Barbarin
conseilmaraichage33@gmail.com

Chambre d'agriculture des **Landes**
Emmanuel PLANTIER
emmanuel.plantier@landes.chambagri.fr

Chambre d'agriculture du **Lot-et-Garonne**
Cécile DELAMARRE
cecile.delamarre@lot-et-garonne.chambagri.fr

Chambre d'agriculture des
Pyrénées-Atlantiques
Maylis LOYATHO :
m.loyatho@pa.chambagri.fr

Chambre d'agriculture des **Deux-Sèvres**
Romarc CHOUTEAU
romarc.chouteau@deux-sevres.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Vienne**
Geoffrey MONNET
geoffrey.monnet@vienne.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Haute-Vienne**
Christophe DERUELLE
christophe.deruelle@haute-vienne.chambagri.fr

A ne pas manquer

18 et 19 septembre à Bourg-Lès-Valence



Ce bulletin a été réalisé par le groupe production des Chambres d'agriculture « Maraîchage et Légumes bio », animé par Nathalie DESCHAMP (CDA 24), avec le soutien de la Région Nouvelle-Aquitaine, l'Etat, l'Europe et l'Agence de l'eau Adour-Garonne.

