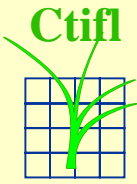


22/05/03

Pink lady® : Stockage, les conditions de la réussite

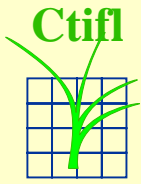
**J. MAZOLLIER
CTIFL**



Pink lady® : Stockage, les conditions de la réussite

22/05/03

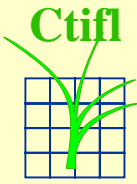
- ⇒ **Un stockage de longue durée**
- ⇒ **Les évolutions classiques**
- ⇒ **Les problèmes spécifiques**
- ⇒ **Influence de la qualité à la récolte**
- ⇒ **Les solutions techniques**



Un stockage de longue durée

22/05/03

- ↪ **Une récolte tardive**
- ↪ **Des ventes régulières**
- ↪ **Garder la qualité 6 à 8 mois**



Evolution classiques

22/05/03

↪ **Perte de fermeté**

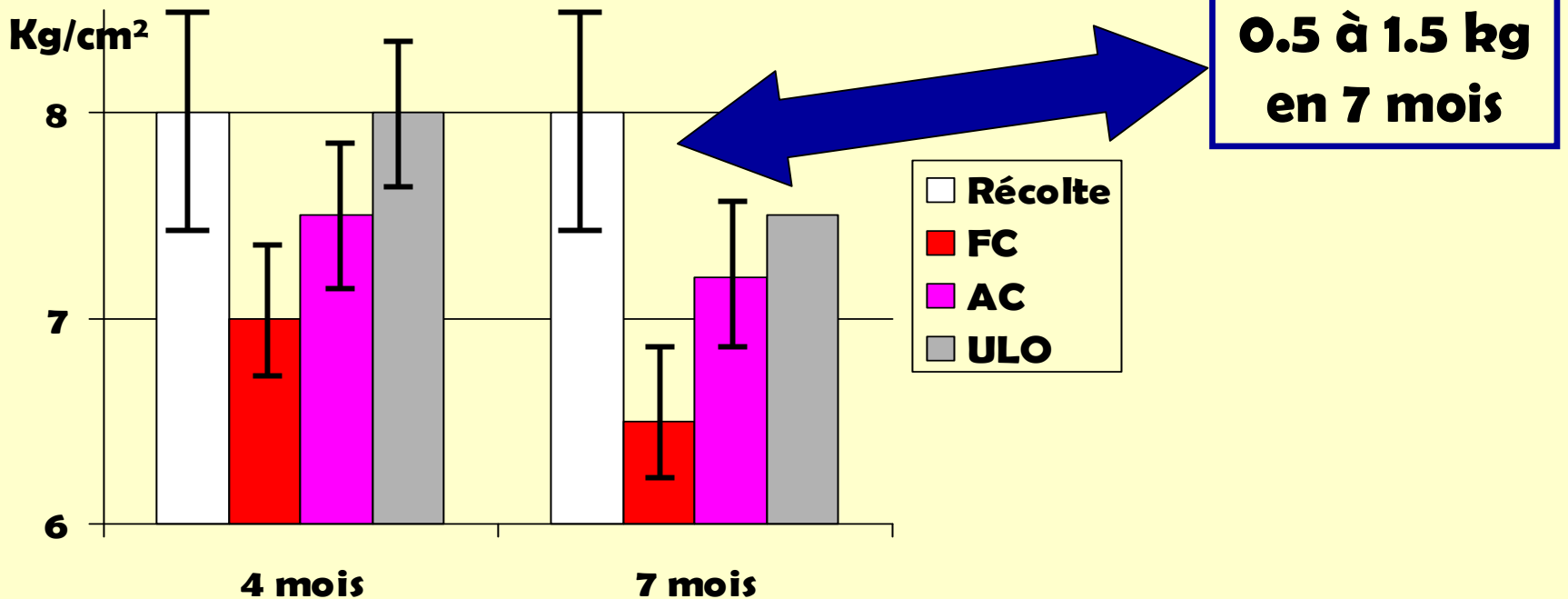
↪ **Jaunissement de la couleur de fond**

↪ **Problèmes fongiques**

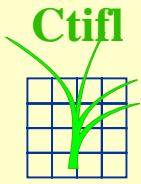
Perte de fermeté

22/05/03

Perte de fermeté à 1°C, (AC – 3% O₂, 3%CO₂)



Années 2000 à 2002 – Ctifl St-Rémy

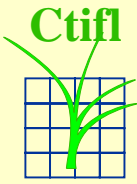


Jaunissement de la couleur de fond

22/05/03

↪ **Moins important que pour d'autres variétés**

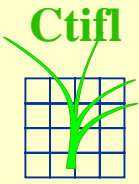
↪ **Dépendant de la date de récolte**



Problèmes fongiques

22/05/03

- ↪ **Problème de récolte tardive**
- ↪ **Récolte en conditions humides**
- ↪ **Gloesporium**



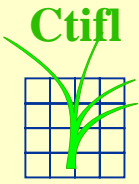
Brunissement interne de sénescence (BIS)

22/05/03

↪ **Evolution lente**

↪ **Dépendante de la matière première**

↪ **Solutions techniques**



BIS

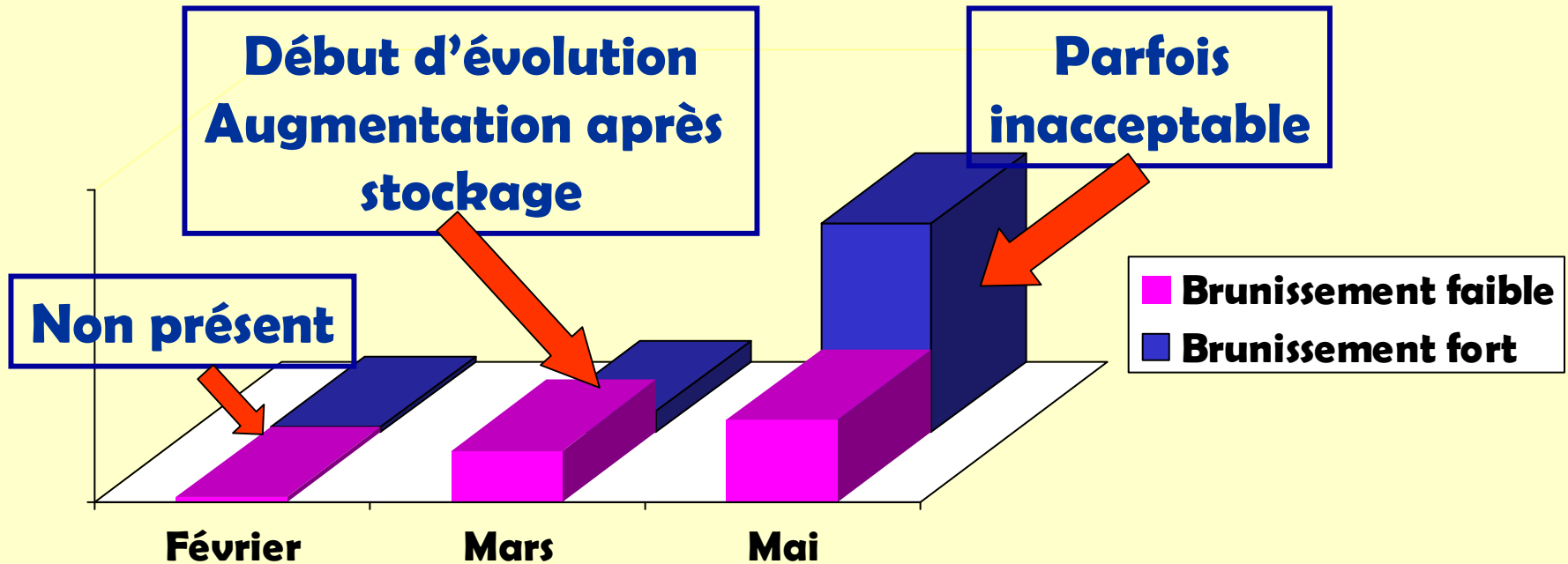
22/05/03



Evolution lente

22/05/03

Evolution du BIS durant le stockage

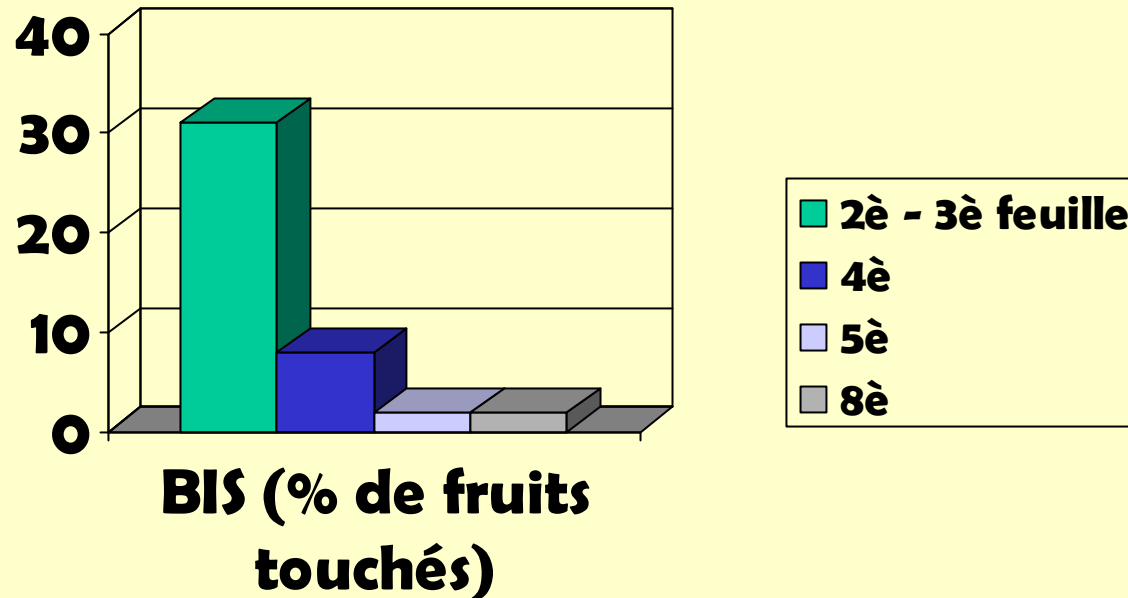


Moyenne de différents situations – Ctifl St-Rémy; La Morinière

Dépendant du type de fruits

22/05/03

Age du verger et BIS

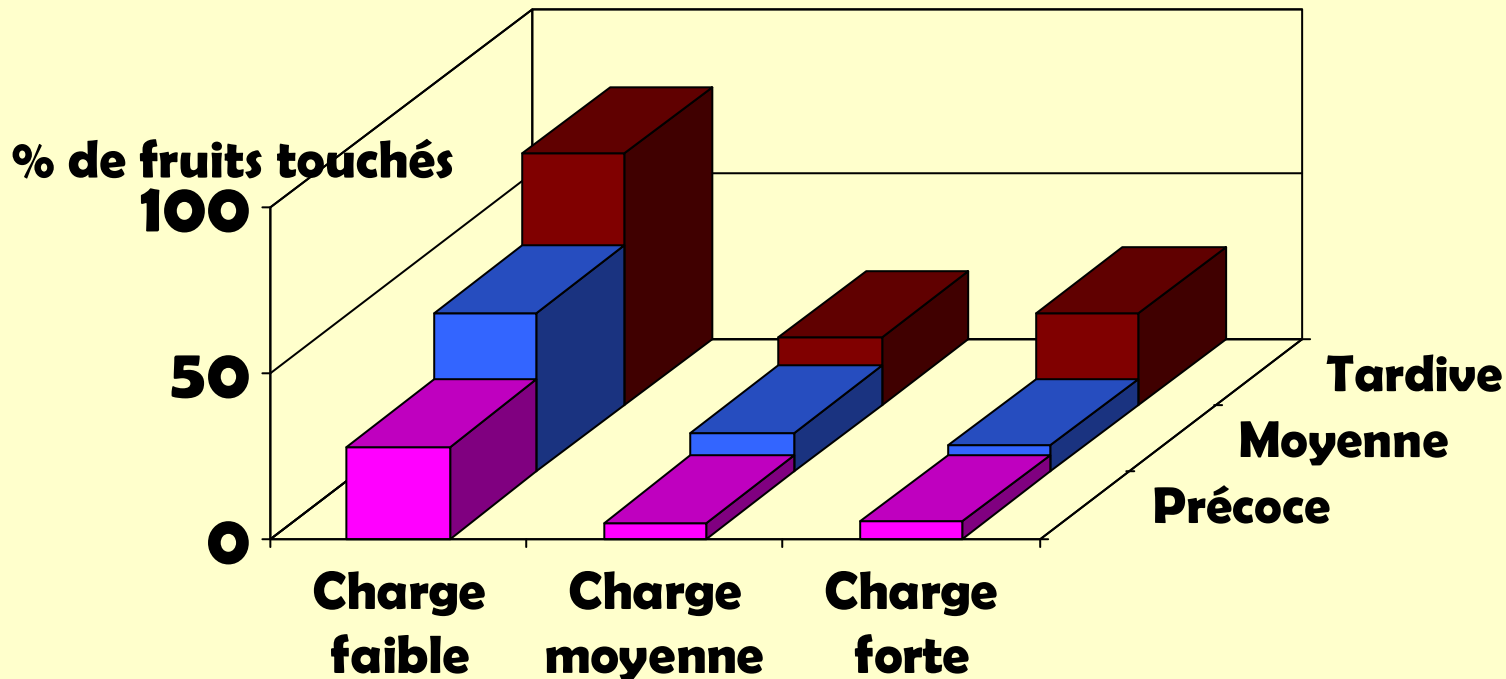


Année 1999 et 2000 – Ctifl St-Rémy –
Durée de stockage : 7 mois en AC (3 % O₂ - 2 à 3 % CO₂) – T : 1°C

Dépendant du type de fruits

22/05/03

Date de récolte et risque de BIS



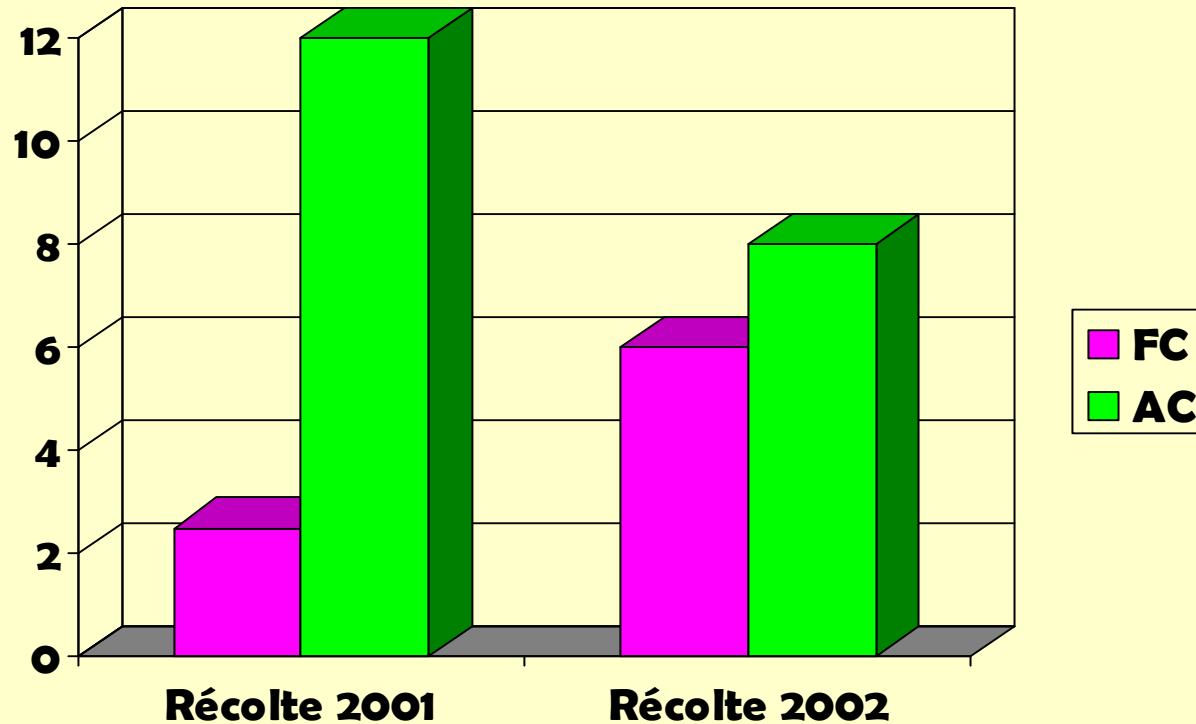
Année 1998 à 2001 – Ctifl St-Rémy –

Durée de stockage : 7 mois en AC (3 % O₂ - 2 à 3 % CO₂) – T : 1°C

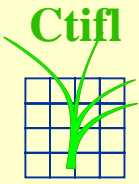
L'AC accentue le problème..

22/05/03

% de fruits touchés



Ctifl St-Rémy – Durée de stockage : 5 mois - AC (3 % O₂ - 2 à 3 % CO₂) – T : 1°C

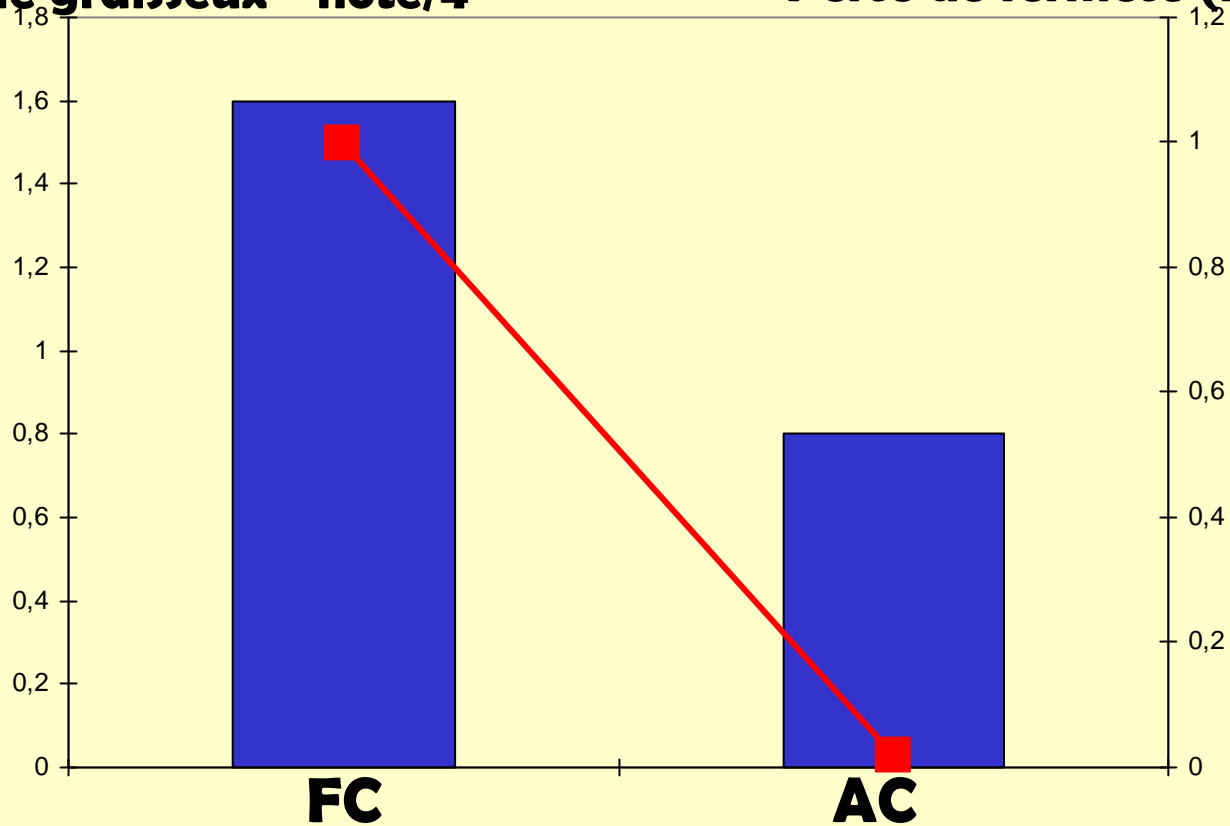


... mais reste indispensable

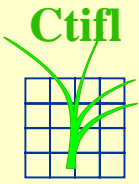
22/05/03

Epiderme grasseux - note/4

Perte de fermeté (kg/cm²)



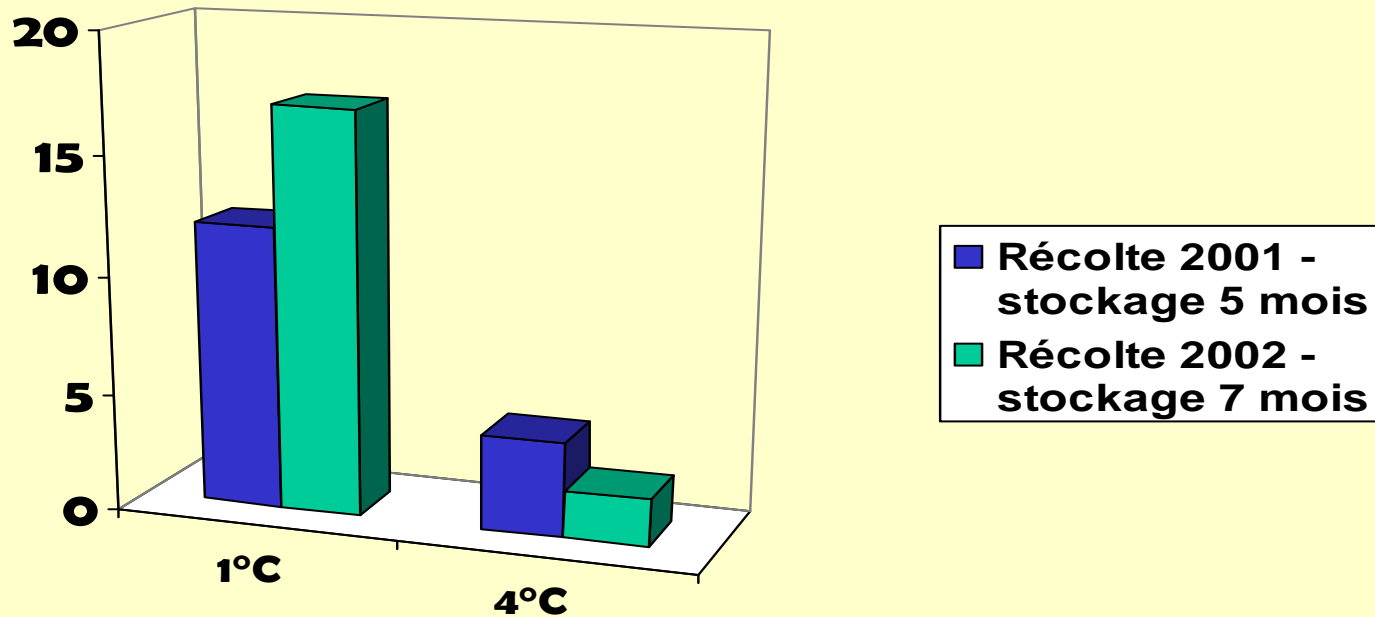
Ctif St-Rémy Récolte 2002 – Durée du stockage : 7 mois - AC (3 % O₂ – 2 % CO₂) – T : 1°C



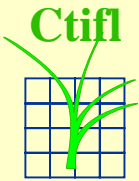
Les basses températures en question

22/05/03

% de fruits atteints

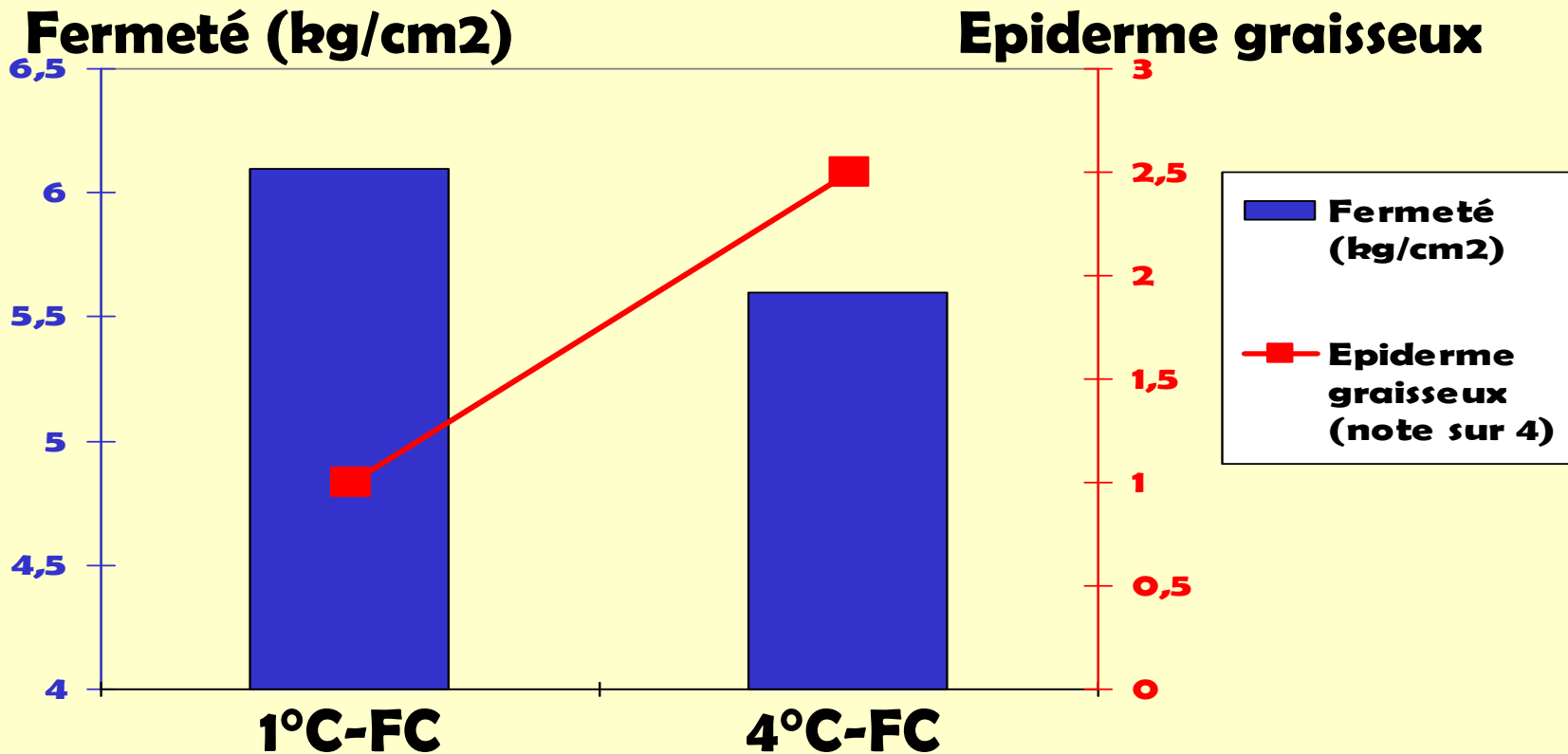


Ctif St-Rémy - Récoltes 2001 et 2002 - FC



Stockage à 4°C

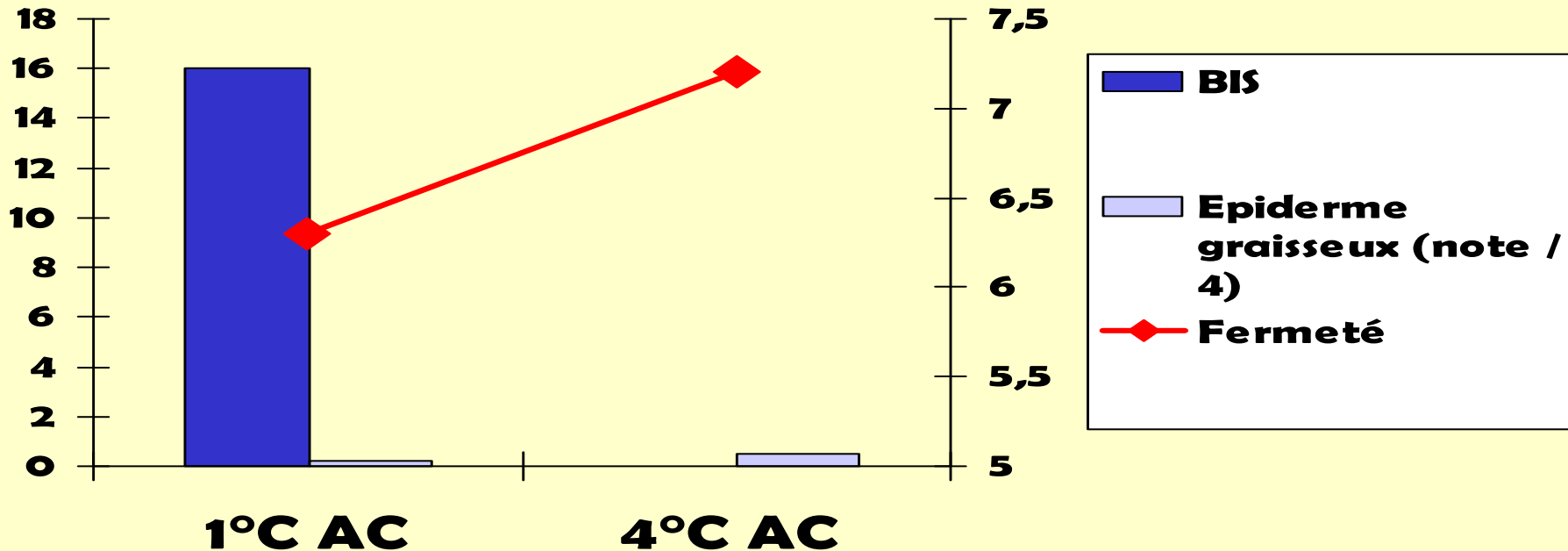
22/05/03



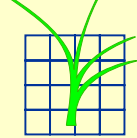
Ctif St-Rémy Récolte 2002 – Durée de stockage : 5 mois - FC

Une piste : l'AC à 4°C

22/05/03



Ctifl St-Rémy Récolte 2002 – Durée de stockage : 7 mois - AC (3 % O₂ - 2 % CO₂)



Autres pistes

22/05/03

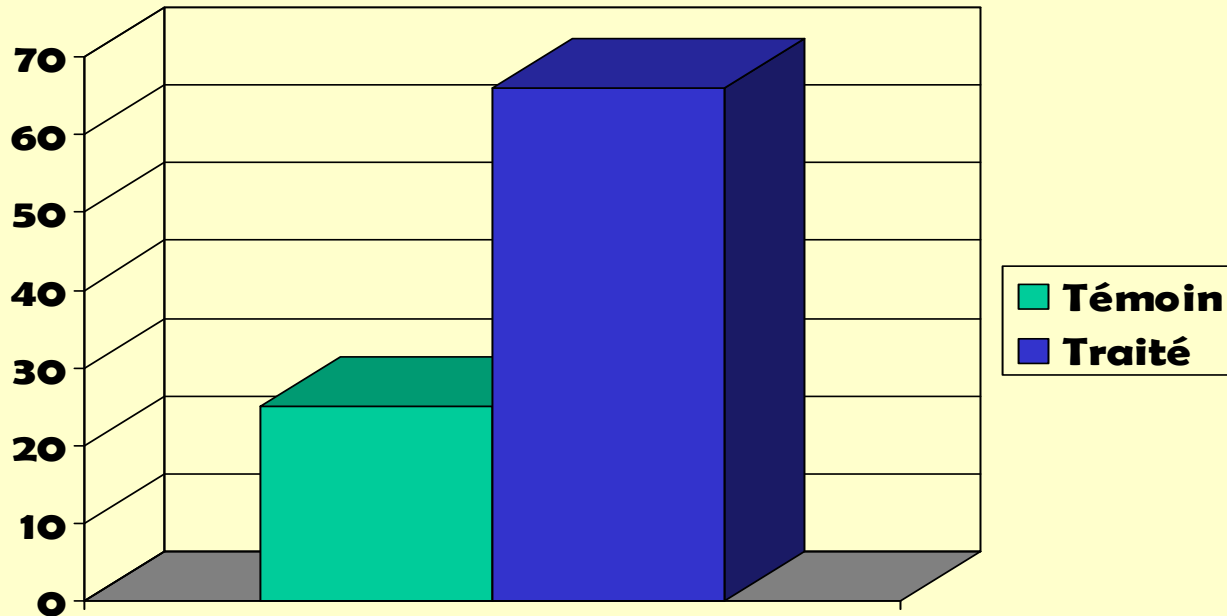
↪ **Le BIS : un problème de surmaturité**

↪ **L'éthylène est impliquée**

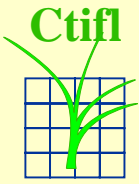
L'étéphon augmente largement le BIS

22/05/03

% de fruits touchés



La Morinière – Durée de stockage : 5 mois - AC (2 % O₂ - 1 à 1.5 % CO₂) – T : 1°C

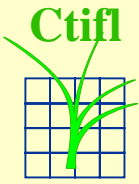


Des pistes à explorer

22/05/03

↪ **Le 1-MCP réduit fortement la
synthèse d'éthylène**

↪ **Le Re-tain également**



Organiser le stockage

22/05/03

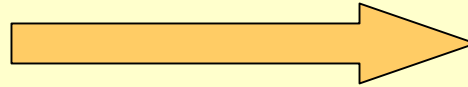
- ↪ **Connaître le risque**
- ↪ **Adapter la durée du stockage**
- ↪ **Choisir les paramètres**
- ↪ **Vendre au bon moment**

Organiser le stockage

22/05/03

Fruits sensibles :

- vergers jeunes
- charges faibles
- récolte tardive



Stockage court

- FC
- 4°C

Fruits peu sensibles :

- vergers équilibrés
- récolte précoce ou moyenne



Stockage long

- AC
- 4°C

Conclusion

22/05/03

- **Connaître les fruits au départ**
- **Differents comportements donc différents marchés**
- **Stocker à des températures plus élevées**
- **Demain, de nouvelles technologies**