

Conservation de Pomme Belchard-Chantecler en HDCOLD

INTRODUCTION

D'après le centre technique et interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL)*, la pomme de variété "Chantecler" se conserve entre 1-2 °C en **froid normal pendant 4-5 mois**. En atmosphère contrôlée elle peut être conservée 5-6 mois. Aujourd'hui, la principale problématique de cette variété est le **brunissement interne**. Elle est aussi assez sensible au flétrissement et à l'échaudure pour les récoltes trop précoces. Contrairement au système de froid classique, la technologie HDCOLD offre une meilleure régulation de la température et permet d'atteindre une hygrométrie de 100 % Hr (exempt de brouillard ou de dépôt d'eau liquide sur les produits stockés). Dans ces conditions le stress hydrique subit par les pommes serait inhibé, réduisant en partie les problématiques de conservation. Des producteurs ayant optés pour le système **HDCOLD** afin de produire le froid de leur chambre de conservation ont obtenu des fruits **parfaitement sains**, contrairement au chambre de conservation en froid classique (non HDCOLD).

*tome 2: conduite de la conservation

RESULTATS (mesures d'agrèage au dos)

Date de récolte: 09 et 18 oct. 2019 Région: Sud-Ouest, France

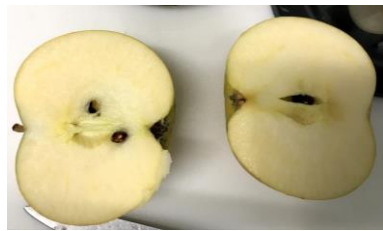
Verger de Roussel (47):

- Chambre froide classique (FN)
- Consigne : 2 °C
- Stockage en froid normal
- Traitement post-récolte (1-MCP)
- Chambre ouverte



Croque Fruit (82):

- Chambre froide HDCOLD
- Consigne : 2 °C (± 0,6) ; 98 % Hr
- Stockage en froid normal
- Chambre ouverte



Vaccari Fruits (31):

- Chambre froide HDCOLD
- Consigne : 3 °C (± 0,3) ; 99 % Hr
- Stockage en Atmosphère Contrôlée (AC)
 - o 2-3% O₂ et max 1,5% CO₂
- Chambre fermée



Vaccari Fruits (31):

- Chambre froide HDCOLD
- Consigne : 3 °C (± 0,3) ; 99 % Hr
- Stockage en Atmosphère Contrôlée (AC)
 - o 2-3% O₂ et max 1,5% CO₂
- Traitement post-récolte (1-MCP)
- Chambre fermée



CONCLUSION

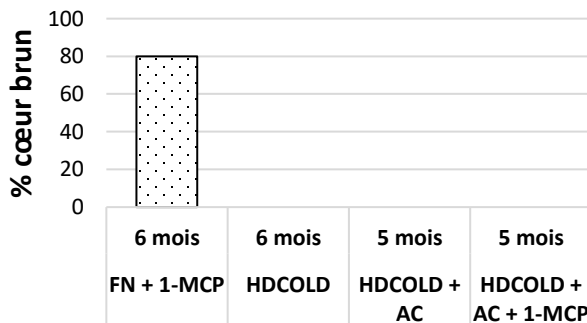
Chambre HDCOLD:

- ✓ Conservation 6 mois
- ✓ Pas de cœur brun, ni échaudure ou flétrissement

Chambre froid classique + 1-MCP:

- ✗ 80 % de pertes (majoritairement cœur brun)

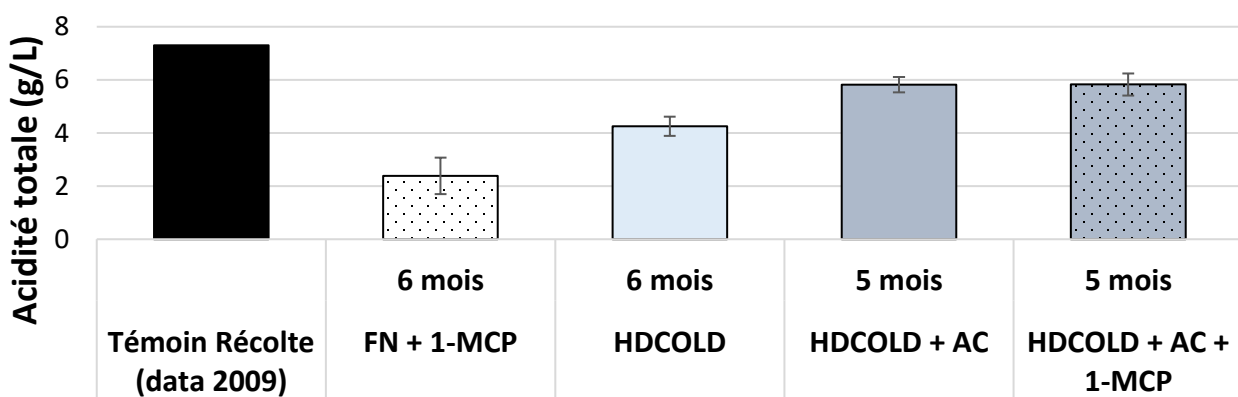
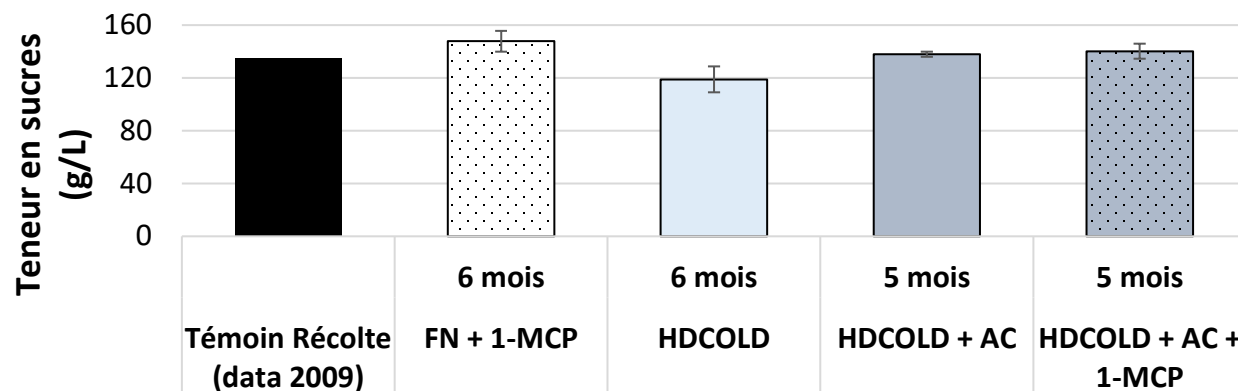
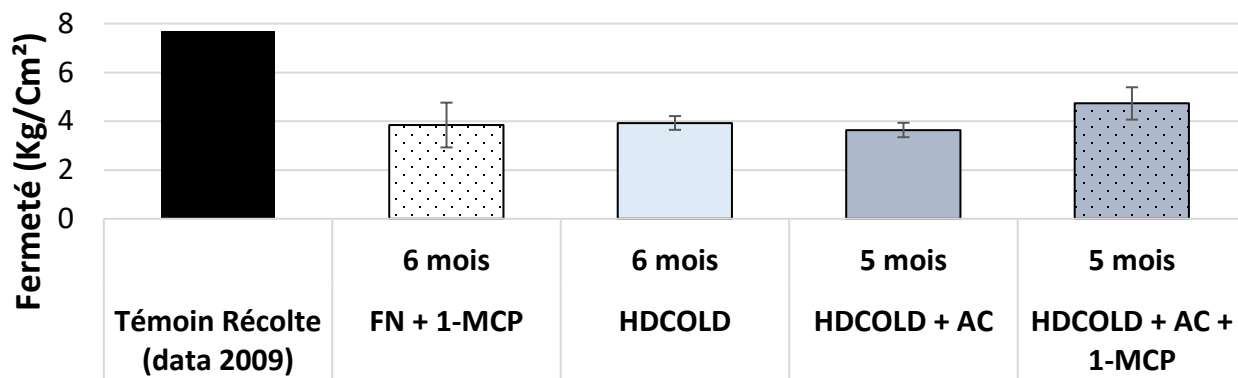
→ **A prévoir: étude complète à la prochaine saison sur le suivi des propriétés organoleptiques**



Contact:

Kévin Vidot - tel: 06.02.02.22.84 - email: k.vidot@quercy-refrigeration.fr
 Benoît Duparc - tel : 06.03.19.34.15, email : b.duparc@quercy-refrigeration.fr

Mesures d'agrégage en fin de conservation (10 pommes / analyses)



BILAN

- ❖ A cause du faible nombre de fruit analysés (n=10) on observe une variance importante ($p > 0.05$) qui ne permet pas de conclure de façon significative. Par ailleurs, le stade de maturité et les méthodes de conservation des pommes ont sensiblement été différentes en fonction des producteurs.
- ❖ Cependant les tendances montrent une hiérarchisation des méthodes tel que:

	FN + 1-MCP	HDCOLD seul	HDCOLD + AC	HDCOLD + AC + 1-MCP
Fermeté	+	++	++	+++
Sucre	+	++	+++	+++
Acidité	+	++	+++	+++