7ans de recherche et expérimentation en agriculture biologique en Pays de la Loire

Projet AGREABLE

Zoom sur l'action : Conservation des courges

Filière : MARAICHAGE

Structure pilote : ARELPAL / Bio Loire Océan et CAB pour cette action 6

Chef de projet : Amandine Gatineau puis Kaspar Potter pour la CAB ; Camille Sourdin puis Florence Ollivier pour Bio Loire Océan

Partenaires du projet : CAB Pays de la Loire (chef de file Amandine Gatineau/ Kaspar Poter), CTIFL Centre de Carquefou, CDDL, GDM 85, BLO, AREXHOR Pays de la Loire, EPLEFPA Nature, LEGTA Angers Le Fresne

Projet financé par : Le Conseil Régional des Pays de la Loire

Durée du projet : 3 années, du 01/01/2014 au 31/12/2016

CONTEXTE – PROBLEMATIQUE

Le potimarron et le butternut font partie des courges les plus commercialisées en hiver. La courge a un potentiel de conservation élevé mais ce dernier reste à optimiser. En effet, si les premières semaines après récolte se déroulent sans problème, les producteurs observent à partir de décembre le développement de champignons sur l'épiderme ramollissant le fruit et rendant sa commercialisation impossible. Ce phénomène s'accentue au fil des semaines et peut entraîner des pertes importantes alors que la demande des circuits longs et demi-longs progresse. Plusieurs producteurs au sein de Bio Loire Océan et de la CAB ont souhaité réaliser des essais sur leurs fermes afin d'optimiser la conservation de leurs produits.

OBJECTIFS DU PROJET

Mieux connaître les paramètres influençant la conservation des courges pour :

- Limiter les pertes durant le stockage
- Essayer d'allonger la période de commercialisation

PRINCIPAUX RESULTATS

Les résultats obtenus pendant 3 saisons mettent en évidence l'influence de certains paramètres et permettent de dégager des préconisations pour les producteurs, notamment en matière d'itinéraires techniques, de variétés et de conditions de stockage. Les mêmes tendances ont été observées sur le butternut. Celui-ci a par ailleurs une conservation plus longue que le potimarron orange et semble équivalente à celle du potimarron vert.

A l'inverse, les essais nous ont permis d'écarter certains paramètres considérés comme peu influents sur le stockage comme par exemple la fertilisation, les traitements en culture et post-récolte, la nature des caisses de conditionnement.

LIVRABLES DISPONIBLES

Livrables en perspectives, disponibles sur le site de BLO, et de la CAB.

- Document de synthèse en cours de rédaction : « Optimiser la conservation des courges »
- Fiche technique téléchargeable : « Conservation des courges » (2014)

POUR PLUS D'INFORMATIONS

CAB Pays de la Loire ; Kaspar Potter cab.maraichage@biopaysdelaloire.fr / 06 26 84 51 56

Bio Loire Océan ; Florence Ollivier semences@bioloireocean.fr / 02 41 27 37 04