



LA QUALITÉ DES FRUITS SE JOUE AU VERGER

De bonnes pratiques à la récolte
pour une saison réussie.

Les enjeux principaux sont :

1. La date de déclenchement
2. L'organisation du chantier de récolte
3. Une date butoir d'entrée en chambre froide

➤ **Webinaire bonnes pratiques de récolte:
le 13/10 de 17h à 18h**





LA QUALITÉ DES FRUITS SE JOUE AU VERGER

De bonnes pratiques à la récolte pour une saison réussie.

Points clés:

- 1/ Favoriser la prise de coloration avant la récolte
- 2/ Déterminer correctement la date de déclenchement de récolte
- 3/ Prévoir un effectif de cueilleurs adapté
- 4/ Ne pas réduire le nombre de passages
- 5/ Précautions à la récolte : manipuler les fruits avec soin
- 6/ Effectuer une mise au froid rapide des fruits en station



LA QUALITÉ DES FRUITS SE JOUE AU VERGER

De bonnes pratiques à la récolte pour une saison réussie.

Date de récolte :

- > En concertation avec votre station ou organisation de producteurs.
- > Recommandation de date de démarrage de récolte : 4 semaines de récolte à compter de cette date (hors situations exceptionnelles). Réunion des techniciens par bassin le 10/10/2022.
- > Fin de fenêtre maximale tous bassins maintenue au 25 novembre.

Au-delà de cette date référence, votre distributeur agréé demandera une dérogation au service à l'APLE.



1/ Favoriser la prise de coloration avant la récolte



Objectif : augmenter le pourcentage des volumes récoltés aux deux premiers passages de récolte:

- > structurer l'arbre pour favoriser l'éclairage,
- > équilibrer la charge,
- > maîtriser la fumure azotée,
- > poser des bâches au sol,
- > réaliser une taille en vert ou effeuiller les arbres pour augmenter le pourcentage des volumes récoltés aux deux premiers passages de récolte.
- > effeuiller les arbres entre 2 et 3 semaines avant la récolte:



- effeuillage mécanique

Un flux d'air basse pression éjecte les feuilles autour des pommes sans les endommager, Vitesse de travail préconisée : 1- 1.5 km/h

- effeuillage manuel

Enlever manuellement les feuilles couvrant les pommes a l'aide de ciseaux, Vitesse de travail : entre 250 et 400 h/ha



2/ Déterminer correctement la date de déclenchement de récolte

> apprécier le stade de maturité

Les informations du réseau maturité sont disponibles auprès de votre station de conditionnement

> démarrer dès que la maturité est suffisante : coloration I4, régression amidon 4 - 5

> ne pas risquer la sur-maturité pour attendre une coloration qui ne viendra pas

> s'astreindre à faire le premier passage au plus tôt

> renouveler les passages au moins une fois par semaine.

Le premier délestage est favorable à l'évolution des fruits restants.





3/ Prévoir un effectif de cueilleurs adapté

Dimensionner l'équipe en fonction de l'importance du passage en ayant la vision du délai pour terminer le passage et le risque de perte de journées par intempérie.



4/ Ne pas réduire le nombre de passages

Ce serait au détriment de la qualité globale de la récolte :

Au minimum 3 passages

5/ Précautions à la récolte : manipuler les fruits avec soin

- ✓ Préférer la **pose directe**
- ✓ Ne pas remplir les palox totalement
- ✓ Utiliser du papier bulle ou mousses imputrescibles dans le fond du palox
- ✓ Former et encadrer les cueilleurs
- ✓ Contrôler la qualité (ex : comptage des fruits meurtris par équipe)
- ✓ Former les tractoristes, caristes et chauffeurs
- ✓ Améliorer les tournières et chemins d'accès en résorbant les ornières
- ✓ Ne pas récolter les jours et lendemains de pluies ou les matins de gelées blanches





6/ Effectuer une mise au froid rapide des fruits en station

- > constituer des chambres homogènes
- > fermer rapidement

Aucune technique de conservation ne pourra remédier à une mauvaise gestion des fruits à la récolte.



LES CRITERES OPTIMAUX DE RECOLTE



Critères	Stades optimaux à la récolte	Critères à la commercialisation sous les marques	Commentaires
Intensité et % de coloration Code couleur Ctfl/Starfruits/APLE	Stade 14 minimum Pink Lady®: 40% Coloration minimum Finest : 50%		Surface minimale sur la face colorée
Fermeté Pénétrromètre Embout de 1cm ²	8 à 9 kg/cm²	Pink Lady®: 6,5 kg/cm ² mini Finest : 6,8 kg/cm ² mini	La perte moyenne de fermeté est de 270 g/cm ² tous les 7 jours
Sucre	13-14 % Brix	13% Brix minimum	Le gain moyen de sucre est de 0.5% Brix en 8 jours
Couleur de fond Code couleur Ctfl/Starfruits/APLE	Stades B3-B4	Stades B3 à B6	Les lots au-delà de B6 ne pourront être commercialisés sous les marques
Régression de l'amidon Code Ctfl, Echelle de 1 à 10	Stades 4 à 5	Les lots dont l'épiderme est grassex ne pourront être commercialisés.	A partir d'octobre, le gain moyen d'amidon est de 1 point tous les 7 jours. Au-delà de 8, le maintien de la qualité du fruit est compromise. Les lots surmatures seront commercialisés rapidement.