

Département d'Agronomie

Licence (L3) : Production Végétale 2019-2020

Module : Cultures Maraichères

Cours N° 09 : Récolte et Post récolte

Pour permettre aux légumes de supporter les manipulations de transport, le stade de récolte doit être respecté, il varie selon les espèces, les variétés et la destination. La cueillette doit être faite avec soin en évitant de blesser les légumes.

Maturité des cultures

Juger de la maturité des cultures n'est pas toujours facile. Les normes de maturité sont définies pour nombreuses produits maraichers. La récolte au point correct de maturité permet aux manutentionnaires de manipuler des produits de bonne qualité. Il se peut que des cultures récoltées trop tôt manquent de saveur et qu'elles ne mûrissent pas comme elles le devraient; par contre, les plantes récoltées trop tard pourraient être fibreuses ou trop mûrs.

Le degré de maturité des légumes, qui détermine le moment de la récolte, varie considérablement selon la partie de la plante qui sert d'aliment.

Tableau : Quelques exemples d'indices de maturité des légumes.

| Culture | Indices |
|----------------|--|
| Aubergine | Bonne taille mais toujours tendre (trop mure si décolorée) |
| Carottes | Assez grandes, croquantes (trop mures si moelleuses) |
| Melon brodé | Se sépare facilement de la plante quand on le tord, laissant une cavité nette. |
| Poivron vert | La couleur vert foncé devient terne ou rouge. |
| Tomate | Couleur verte devient rose, les graines glissent quand on coupe le fruit. |

Source : Bautista, O.K. et Mabesa, R.C. (1977). Vegetable Production.

Méthodes de récolte

IL faut que les méthodes de récolte occasionnent aux produits un minimum de dégâts mécaniques. Pour réduire les pertes, arracher, cueillir et manier les produits en douceur, porter des gants de coton, se couper les ongles à ras, et se débarrasser de bijoux tels que bagues et bracelets.

Moment de récolte dans la journée

Les légumes qui se conservent difficilement et ceux au feuillage tendre doivent être récoltés peu de temps avant la vente. On a donc intérêt à cueillir les laitues, les légumes, les fines herbes et les légumes vendus avec leur feuillage et bottelés (ex. : carottes, betteraves, bettes à cardes, oignons verts) le matin même de la vente ou de la livraison, le plus tôt possible alors qu'ils sont frais et fermes. Si la livraison se fait tôt le matin et que l'on dispose d'une chambre froide, il est toutefois préférable de les cueillir la veille pour qu'ils soient bien refroidis avant le départ.

Les légumes de serre sont aussi préférablement cueillis très tôt dans la journée pour qu'ils soient à une température fraîche au moment de la cueillette.

Les légumes fruits peuvent être cueillis n'importe quand dans la journée et même la nuit. Les tomates de champ, les cucurbitacées et les crucifères ont avantage à être cueillis le jour, quand le feuillage est sec, pour prévenir la dissémination des maladies bactériennes sur les plants.

Conteneurs de récolte

On trouve des paniers, des boîtes de carton ciré, des sacs et seaux de récolte de formes et tailles très diverses. Des caisses et plateaux en plastique résistantes, réutilisables et faciles à nettoyer sont recommandés pour transporter les légumes cueillis. Une fois vides, on peut les emboîter pour gagner de la place pour le stockage ou le transport.

Outils de récolte

Il est conseillé d'utiliser des couteaux ou des sécateurs pour la récolte de la laitue, des courges et des citrouilles. On a avantage à désinfecter ces instruments de temps à autre avec une solution d'eau de Javel à 1 %, surtout pour les courgettes, pour éviter de répandre la flétrissure bactérienne.

Conditionnement en plein champ

Just après avoir fait sa récolte, l'ouvrier procède à son conditionnement, avec un minimum de manipulation. Une bonne partie du triage peut se faire directement au champ. Les légumes qui seront déclassés peuvent rester au champ à moins qu'un problème sanitaire important oblige à sortir tous les tissus végétaux du champ, ce qui est rare.

Gestion post-récolte

Transport jusqu'au lieu de conditionnement

Lorsque la récolte s'effectue à une certaine distance du lieu de conditionnement, il s'agit de transporter la récolte avant de la conditionner. La vitesse de transport est sous le contrôle d'ouvriers qui acheminent les récoltes jusqu'au site de conditionnement.

Le déchargement

IL faut de toute façon retirer le produit du bac ou autre récipient de récolte et l'acheminer à travers le hangar de conditionnement. Cette première étape s'appelle le déversement. Il faut y procéder en douceur.

Pré-triage

On fait d'habitude un pré-triage pour éliminer les légumes blessés, altérés ou ayant d'autres défauts (produits de triage). Le retrait des produits altérés limitera la propagation de l'infection des autres produits.

Lavage

Le lavage est essentiel pour plusieurs légumes. Cela permet de:

- Enlever la terre, souvent des insectes et autres matières non désirables ;
- Vérifier la qualité des légumes ;
- Conditionner les légumes, de leur donner de la turgescence dans certains cas.

Triage et Calibrage

Ils permettent d'éliminer les légumes anormaux. L'objectif est de sélectionner les produits selon les normes exigées par le marché acheteur en tenant compte des paramètres tels que les dimensions (diamètre, longueur et forme), déterminant ainsi les classes de calibre dans les différentes variétés de légume.

Emballage

Doit être rigide, résistant pour bien protéger les produits de la production à la conservation. Selon l'espèce et le marché, les emballages sont construits soit en bois, plastique, carton, soit en sacs.

Commercialisation

Est l'un des créneaux les plus complexes et auquel le producteur doit faire beaucoup d'attention avant de se lancer dans une culture.

Les cultures normales (de saison) sont destinées aux marchés intérieurs et les primeurs sont destinées à l'exportation et au marché intérieur.

Conservation

Les produits destinés à la consommation à moyen et à long terme exigent une conservation prolongée. Celle-ci se réalise au moyen de matériaux, matériels et structures. On distingue :

Conservation en place

Technique qui convient aux légumes rustiques destinés généralement à la consommation hivernale car ils peuvent supporter un long séjour en terre tels que carottes, betteraves etc. c'est alors qu'à l'approche de l'hiver, qu'on devra couper les feuilles à la hauteur du collet et répandre sur les planches de ces légumes un lit des feuilles sèches.

Conservation en silos

Cachot souterrain réservé pour la conservation des produits agricoles et on distingue aussi deux façons :

- La première se réalise par une cavité creusée dans le sol dans laquelle seront placés des légumes racines.
- La seconde au ras du sol dans le cas des terrains humides.

Conservation en cave ou en cellier

Local souterrain ordinairement situé au-dessous d'habitation. Ces abris permettent de réaliser d'excellents magasins de conservation à la condition de les aménager.

Conservation en greniers

Enfin, pourront être conservées au grenier les légumes secs tels que : haricots, petits pois, lentilles, fèves,... etc., ces derniers étant suspendues en bottes.

Conservation dans les chambres froides

L'utilisation des chambres froides dans le domaine de la production et la conservation des cultures maraîchères est devenue une nécessité d'actualité ce qui permet :

- De sauvegarder la fraîcheur et par conséquent la qualité des produits destinés aux

marchés de plus en plus exigeants.

- D'alimenter les différents marchés et rendre disponible les produits de qualité en tout moment et à des prix compétitifs.
- De gagner sur les prix au moment où la production est inexistante sur les marchés en périodes hors saisons.