

Formation «Stockage et Conservation des légumes biologiques » 28/11/2018

Catherine Mazollier

Carine : stagiaire licence pro ABCD à Agribio84

Marion : Salarié à graines de soleil association jardin de Cocagne à Chateauneuf les Martigues

Hugo Guinet : Maraicher dans le Var (Villocroze)

Mael : salarié à Graines de soleil association jardin de Cocagne à Chateauneuf les Martigues

Hélène : Maraichere à Avignon depuis 6 ans

Nicolas : Parcours Installation en légumes – champignons dans le Drôme

Catherine Mazollier Référente maraichage bio au GRAB

GRAB : Station expérimentation en productions végétales biologiques depuis 40 ans (15 salariés).
Essai sur la fertilité des sols, lutte biologique, variétés... résultats des expés sur le site Internet
www.grab.fr

Conservation des légumes :

Lorsqu'une pièce est fermée, il y a dégagement de chaleur donc phénomène de transpiration ce qui induit une perte de poids importante et une déshydratation (perte de l'eau). La pectine est la paroi des cellules qui donne la rigidité.

Si les tomates sont + arrosé, elle se conserveront moins longtemps. Les légumes qui ont le moins d'eau ont un temps de conservation plus long.

Les légumes avec fanes : il faut les arroser si on veut garder les fanes (maximum 1 semaine).

Stockage :

La caisse camion frigo est une alternative à la chambre froide, mais ça nécessite une ventilation.

Groupe frigo neuf : prix 2000 €

Chambre froide : doit faire 2,5 m hauteur pas plus.

Hélène a une caisse frigo de 2,5 m de hauteur sur 8 mètres de long. + 1 local sec en fibre de cellulose (en bois)

Graines de Soleil : 1 caisse à sec mais problème de ventilation, 1 caisse frigo (conteneur récupéré à Projeco) ventilé. Coût de la caisse frigo 3 000 € (avec livraison).

Hugo : Chambre froide récupéré de 20 m² + groupe frigo (1 500 € HT d'occasion, il a fait le montage lui même)

Les groupes froid installé par un professionnel sont plus facile pour l'entretien. Les bons plans pour trouver des caisses frigo c'est les supermarchés, c'est gratuit.

Patate douce : privilégier la ventilation à la température. Si c'est ventilé mais pas très chaud c'est mieux que non ventilé.

Pomme de terre : risque attaque de taupins si laisser au champs/

Carotte : en juin beaucoup de pourriture au collet- bout des racine. A conserver 1 mois entre 6 et 8 °C

Visite de la ferme de Frédéric Chaillan – Pernes les fontaines

Installation dans le Drôme pendant deux ans

Date Installation : 1996 Installation à Carpentras + 2005 Installation à Pernes les Fontaines

Surface : 4,7 ha + 5 ha jusqu'en 2017

Aujourd'hui il cultive 2,5 ha PC + 2000 m² de serres. L'autre moitié est laissé à Hervé Laurie.

Main d'œuvre : 2 saisonniers

Commercialisation : Demi gros (magasins), gros 80 % (relais Vert, Solébio...)

Stockage : Caisse frigo coupée en deux

- pour l'hiver froid à 3 °C pour les légumes racines / choux + au printemps à 6°C (salades, melons, chou rave)
- Pour les pommes de terre à 6 °C pour l'hiver (jusqu'en mars) / arrêt du froid au printemps
- Au sec : oignons, courges, patate douce



Astuce : laisser les pommes avec les pommes de terre ça ralentit la germination des pommes de terre

Coriandre : difficulté de conservation (max 1 jour avec la vente)

Visite de la ferme de Frédéric Deloule – Pernes les fontaines

Date d'installation 2010 / Reprise familiale

MO : 1 salarié temps plein + 3 saisonnier pendant 7 mois + 1 mi temps 8 mois

Surface : 4,5 ha dont 8000 m² de tunnels

Commercialisation : VD à la ferme (entre 40 et 70 clients par jour de vente) 2 jours de vente/semaine + marché producteurs 6 mois + magasins spécialisés

Temps de travail : se dégage 1,5 jours de repos/semaine (sauf l'été) depuis 2 ans

Stockage

- laisser au champs : betterave, radis noir
- stocker : pomme de terre
- oignons/ail au sec (+ serre sans lumière sur et sous paille) part vite donc pas de problème de stockage
- courges en pallox + paille + toile dessus (dès décembre) + sous serre sans lumière.
- Chambre froide pour l'été à 6 °C

Pomme de terre : plantation primeur en mars / sinon plantation en juin et récolte en octobre (moins de stockage donc moins de germination)



Couches de paille stockage d'oignons



Butturnet en pallox