

Le conseil de saison : récolte et conservation des courges et potirons

Les paramètres qui vont influencer la conservation des courges sont nombreux. Aucun n'est à négliger.

Les conditions de culture :

- limiter si possible les arrosages notamment en fin de culture
- éviter les fertilisations azotées pléthoriques (ce qui n'est pas toujours aisé à réaliser avec une fertilisation organique dépendante de la minéralisation et donc largement des conditions climatiques).

Les variétés ont des aptitudes à la conservation différentes.

On commercialisera d'abord les variétés les plus fragiles (potimarrons rouges avant potimarrons verts, par exemple).

Les conditions de récolte sont également déterminantes :

- La récolte s'effectuera au sécateur ou au couteau par beau temps en préservant le pédoncule
- Un séchage des fruits 48 h au champ ou une dizaine de jours à 25 - 27°C (sous un tunnel par exemple) est intéressant.
- Il faudra éviter toutes les sources de blessure et de choc (empilement).

A noter : le mieux est d'éviter de récolter en période pluvieuse et d'intervenir impérativement avant les premières gelées.

La maturité à la récolte est déterminante.

- Elle s'apprécie par la sénescence du feuillage, la couleur franche des fruits, le dessèchement du pédoncule et la richesse en sucre.
- **Les conditions idéales de conservation** sont réunies quand la température atteint 12 à 15°C et quand l'humidité relative se situe entre 70 et 75% ; donc tempéré, sec et le plus stable possible.

A noter : éviter autant que possible les contacts entre les fruits (rayonnages). Il est recommandé de surveiller le stockage pour éliminer très vite les fruits abimés, sources d'inoculum.

L'agenda

13 octobre au Safran à Panazol : Les plantes bio-indicatrices

Contact Antenne de Limoges Monts et Barrages 05 87 50 40 87

Le programme de formation de novembre et décembre 2015

(Pour plus d'infos ou pour exprimer d'autres besoins : voir vos contacts ci-dessous)

Maraîchage

- **2 et 19 novembre** à Tulle. Débuter en maraîchage bio.
- **24 novembre** au Safran à Panazol. Calculer et analyser ses coûts de production en cultures légumières.
- **30 novembre** au Safran à Panazol avec Elie Dunant. Choix des semences et plants en maraîchage bio. Les critères de qualité. Les variétés.
- **1^{er} décembre** à Tulle avec Elie Dunant. Fertilisation des légumes en bio et activité microbienne du sol.

PPAM

- **1^{er} et 2 décembre** au Safran à Panazol avec Jean Pierre Scherer. Culture des Plantes Aromatiques et médicinales. Itinéraires techniques.

Les annonces concernant l'activité de maraîchage

Si vous avez du matériel ou des produits à vendre, à échanger... Voir vos contacts ci-dessous

- **Recherche salariat saisonnier (cueillette safran ou autre...).** Contact M. Tharaud Edouard : 05 55 39 02 69

Vos contacts

En Corrèze : Jean-Claude Duffaut, conseiller en maraîchage bio

Tel : 05 55 86 32 33

Mail : jc.duffaut@correze.chambagri.fr

En Creuse : Sandrine Poisson, conseillère bio

Tel : 05 55 61 50 13

Mail : sandrine.poisson@creuse.chambagri.fr

En Haute-Vienne : Christophe DERUELLE, référent maraîchage bio

Tel : 05 87 50 40 62 ou 06 24 71 31 91

Mail : christophe.deruelle@haute-vienne.chambagri.fr



Rédacteur du bulletin : Christophe DERUELLE - Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne

Directeur de publication : Jean-Philippe VIOLLET - Président Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin. Boulevard des Arcades - 87 060 LIMOGES. Tel : 05 55 10 37 90. accueil@limousin.chambagri.fr

Bulletin édité dans le cadre du Programme régional Agriculture Biologique, avec le soutien de la Région Limousin, de l'Etat et de l'Europe.

PLAB
Programme Limousin des Acteurs
de l'Agriculture Biologique

Agissons ensemble pour le développement de l'agriculture biologique

