UN ACCOMPAGNEMENT GAGNANT POUR VOTRE ENTREPRISE

Pour l'agriculture de demain

Avec le soutien de

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

# CONSERVATION DES COURGES

**La courge se stocke difficilement au-delà de 3 mois.**
**Les principaux risques sont les développements de moisissures et les pertes d'eau.**

## Optimisation de l'itinéraire technique

**1. Choix des espèces**
*Aptitude stockage : Longue de Nice > Butternut > Potimarron et muscade*
**2. Choix des variétés**
**3. Maîtrise de l'irrigation**
*Limiter les apports au cours de la maturation des fruits*
**4. Maîtrise de la fertilisation**
*Eviter la surfertilisation azotée*

© Planètes Légumes

© Planètes Légumes

**5. Stade de récolte**
*Récolte au stade de maturité optimal :*
*- Pédoncule sec et ligneux qui vire du vert au brun*
*- Chair uniformément colorée*
*- Début de senescence du feuillage*
**Privilégier la sous-maturité à la sur-maturité**
*(stade minimum : pédoncule commençant à des-sécher pour qualité de fruit correcte)*
**6. Méthodes de récolte**
*- Récolter en conditions sèches*
*- Couper au minimum à 1 cm du pédoncule, ne pas porter les fruits par le pédoncule*
*- Bien essuyer les courges avant de les rentrer dans le bâtiment définitif de stockage*

## Principales maladies de conservation

© D. Blancard - INRA (Ephytia)

© D. Blancard - INRA (Ephytia)

Didymella bryoniae = pourriture noire
*Optimum développement à 19-23°C en conditions humides*

© Planètes Légumes

Fusarium sp.
*Optimum 26-28°C conditions humides*

UN ACCOMPAGNEMENT GAGNANT POUR VOTRE ENTREPRISE

Avec le soutien de climaxion – anticiper • économiser • valoriser – République Française – ADEME – Grand Est Alsace Champagne-Ardenne Lorraine – L'Europe s'invente chez nous

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR – Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

## Conditions de stockage

**Lieu sec, tempéré ventilé**

**1. Phase de séchage :** stockage au sol sous abri aéré ou en chambre chaude 30°C pendant 10j

**2. Phase de tri :** éliminer les fruits atteints

**3. Phase de stockage**

- Dans un hangar bien ventilé
- Ou en conditions contrôlées

Température : 12-15°C
Humidité : 60 - 70 %
Ventilation : 50 m³ air/h/m³ courge
Déshumidificateur envisageable (5000 € pour 120t)

**Objectifs :**
- Cicatriser les blessures pour éviter l'entrée de pathogènes de faiblesse
- Garder la surface des courges sèches

Si humidité < 60% = risque de flétrissement
Si humidité > 70% = risque de moisissures

Pas de stockage froid

→ Stockage au sol ou étagère : sur paille ou carton ondulé, hauteur de tas de 1m max
→ Stockage en palox ou caisse plastique : densité 150 kg/m3 max

## Règles de décision

Je souhaite conserver mes courges plus de 2-3 mois

*Non* → Je fais sécher mes courges sous abri aéré 10-20 j → Je stocke mes courges sous un hangar ventilé

*Oui, jusqu'à 6 mois* → Je fais sécher mes courges en chambre chaude (30°C) pendant 10 j → J'utilise une chambre de stockage avec ventilation + système de chauffage*

- *< 200t de courges* → J'investis peut-être dans un déshumidificateur
- *> 200t de courges* → J'investis dans un déshumidificateur

**possibilité de chauffage à partir d'énergie renouvelable (biomasse, géothermie) ou de récupération*

*Pour plus d'informations, contactez :*
*Kim CONESA – 06 68 27 86 56 ou Laura FREUDENREICH – 07 60 94 19 62*

*Sources : CRAB, "Stratégies d'amélioration de la conservation du potimarron en AB" (2018) ; SEHBS, CR d'essai Potimarron 2018 : Opti'pot ; CA Drome, "Conservation et stockage des courges bio et conventionnel - Les clés pour une bonne conservation" (2016) ; Culture Légumières (octobre 2016) N°155, p 18-20 ; CA Rhone-Alpes/Serail, "Fiche technique : courge - récolte et conservation" (2011), recommandations du laboratoire Agrodiagnostic, Ephytia.*