



AGRICULTURES
& TERRITOIRES **CHAMBRE**
D'AGRICULTURE
MORBIHAN



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
FINISTÈRE

TERRES d'**a**VENIR

Stratégies d'amélioration de la conservation du potimarron en AB

Objectifs

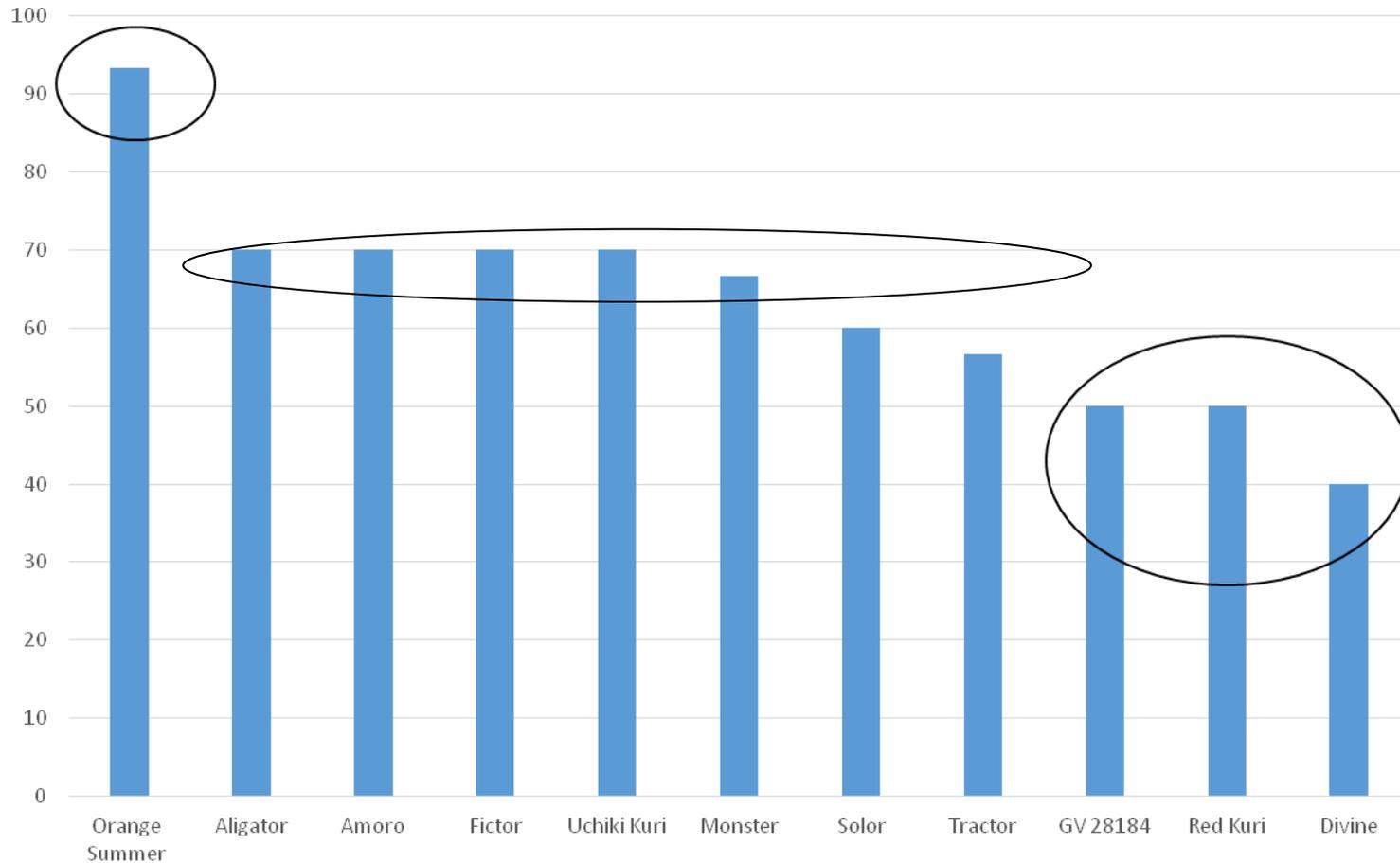
- Comparer les aptitudes à la conservation de 11 variétés de potimarron
- Pour la variété référence du secteur (Orange summer), comparer 3 stratégies de conservation à une stratégie témoin et 2 origines



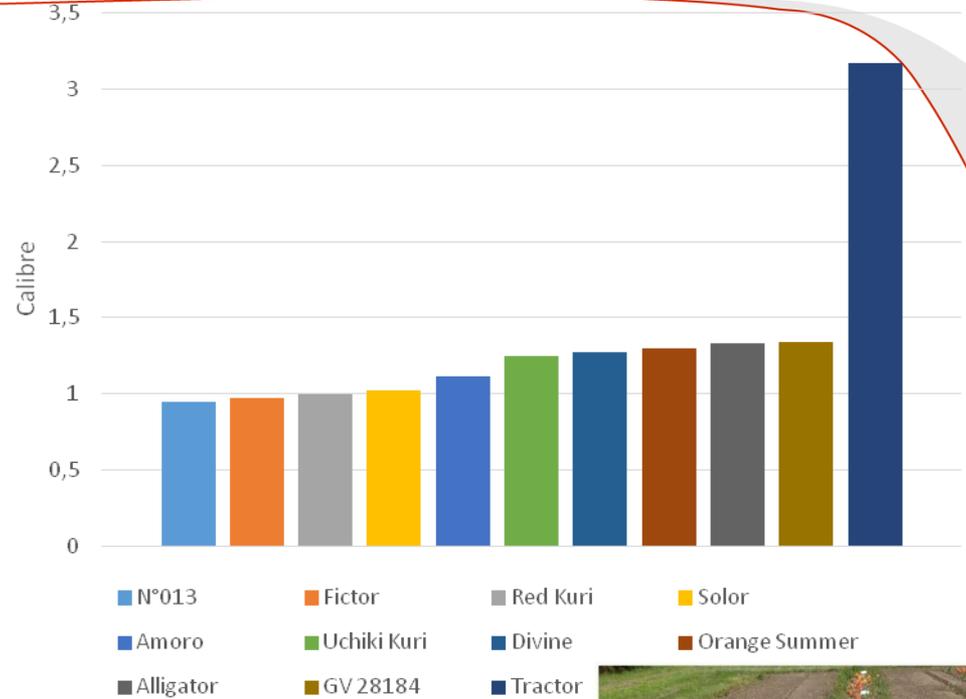
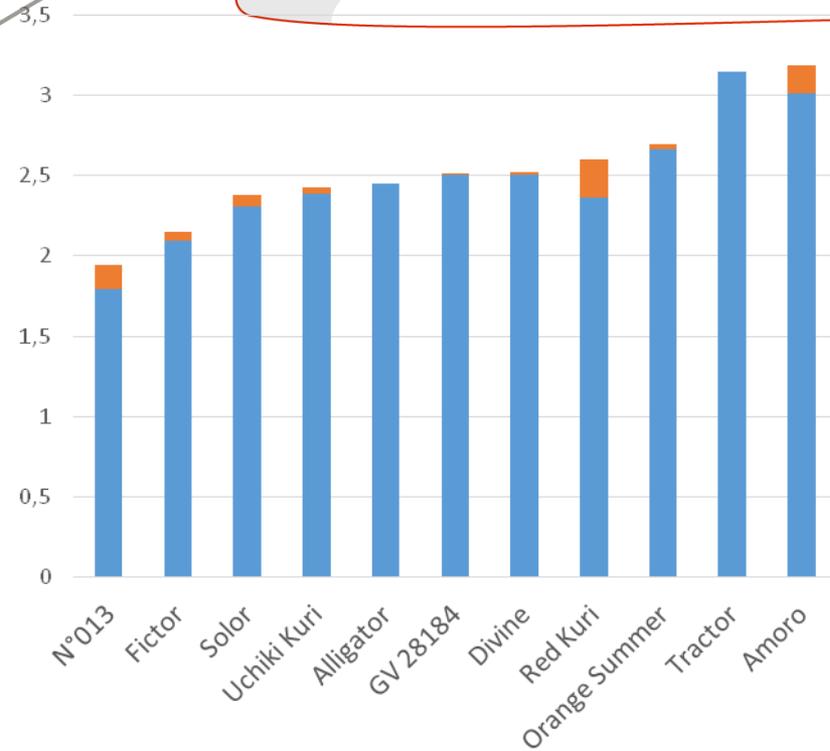
Variétés testées et disponibilité de la graine en AB

Variété	Maison semencière	Disponibilité de la semence en AB en 2015
Peau orange		
Orange summer F1	Vitalis	Oui
N° 013 F1		Oui
Uchiki kuri	Voltz	Oui
Red kuri		Oui
Divine F1		Non
Madiba F1 (GV 28184)		Non
Fictor	De Bolster	Oui
Solor		Oui
Amoro F1		Oui
Tractor F1		Oui
Peau verte		
Alligator F1	De Bolster	Oui

Taux de levée en semis direct



Rendements / calibres



■ Poids en kg/m² ■ Poids déchets en kg/m²



Conservation : comparatif variétés

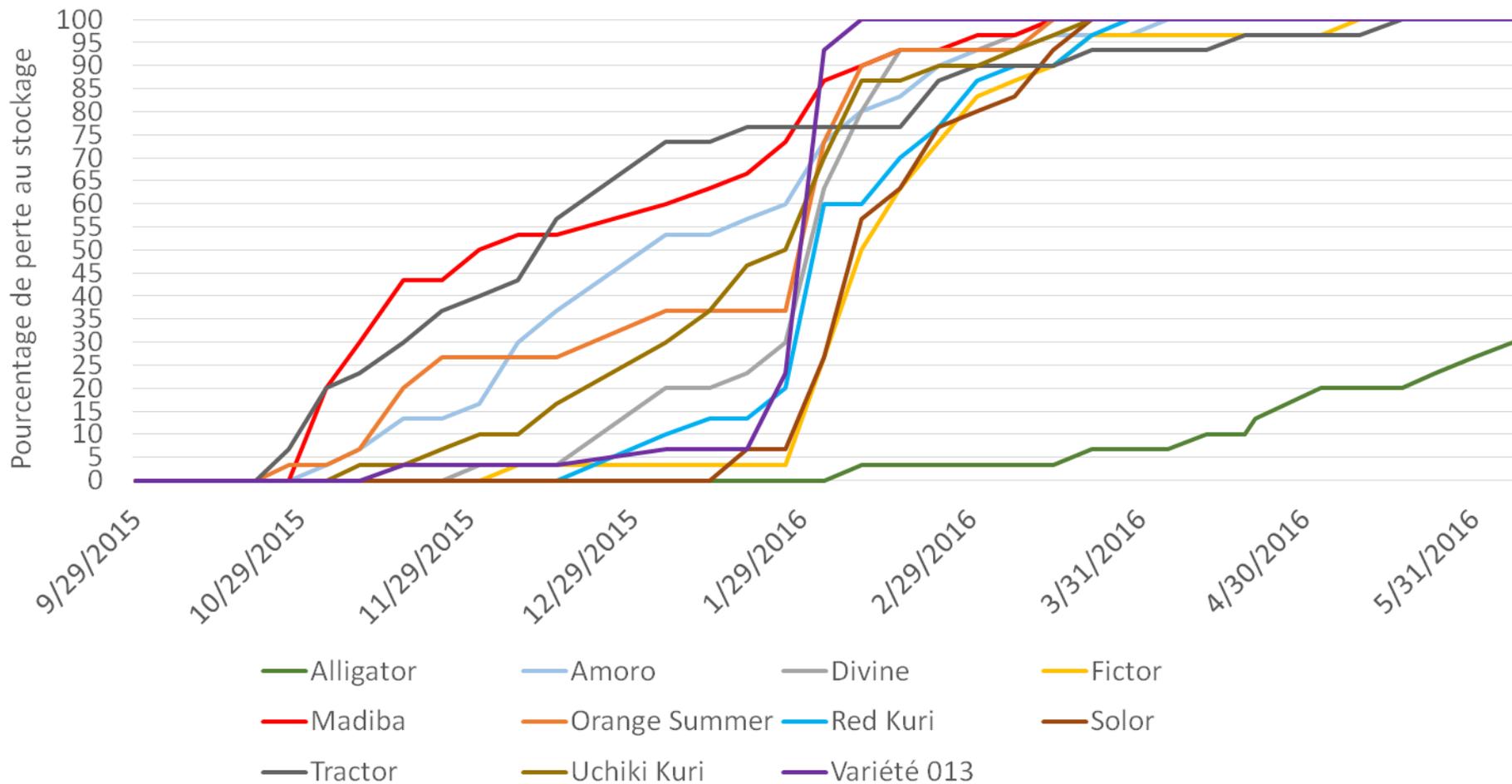
- Stockage dans les mêmes conditions pour évaluer les aptitudes à la conservation : sous le hangar, sur palettes, sans contrôle possible des conditions de températures et d'hygrométrie.



- Suivi hebdomadaire de la conservation pour chaque variété (notation des fruits sains / pourris), sur un lot de 10 fruits par répétition (soit 30 fruits/modalité).



Conservation : comparatif variétés



Très bonne conservation pour Fictor et Solor (De Bolster, Essem'bio) :
bonne qualité gustative de Fictor, plutôt moyenne pour Solor

A quelle date les variétés ont elles perdu 25 % de leurs fruits ?

Novembre

Décembre

Janvier

Février

Madiba

Tractor

Orange
summer

Amoro

Uchiki kuri

Divine

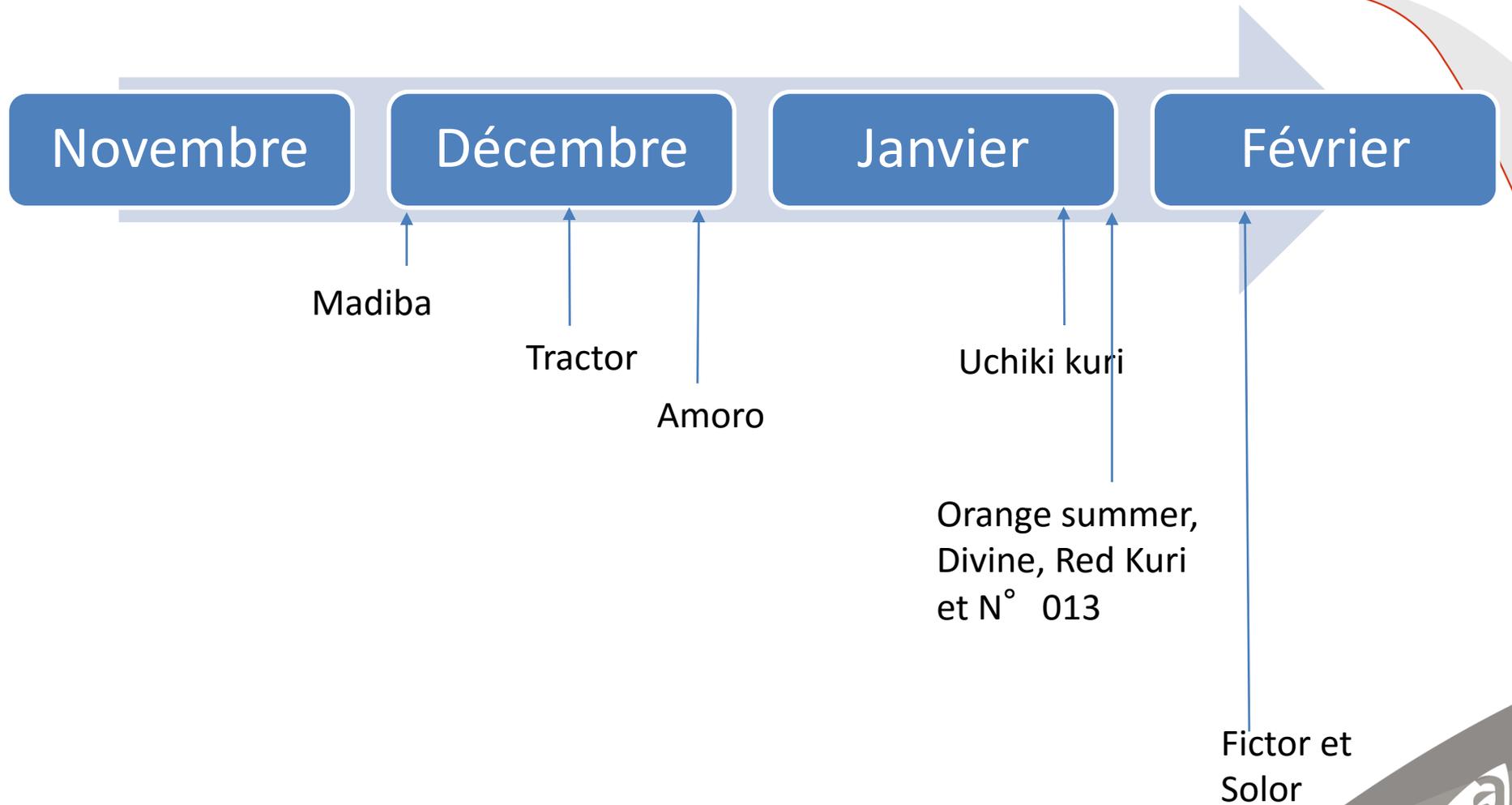
N° 013

Red kuri

Fictor et Solor



A quelle date les variétés ont elles perdu 50 % de leurs fruits ?



Conservation Orange Summer : comparatif stratégies



Stockage sur palette sous le hangar

Stockage sur palette dans un tunnel pendant 10 jours puis stockées comme le témoin

Stockage sur étagère à 30°C pendant 10 jours puis stockées comme le témoin

Stockage en chambre climatique à une température de 14°C, avec un taux d'humidité maintenu autour de 60-75 % et une ventilation régulière

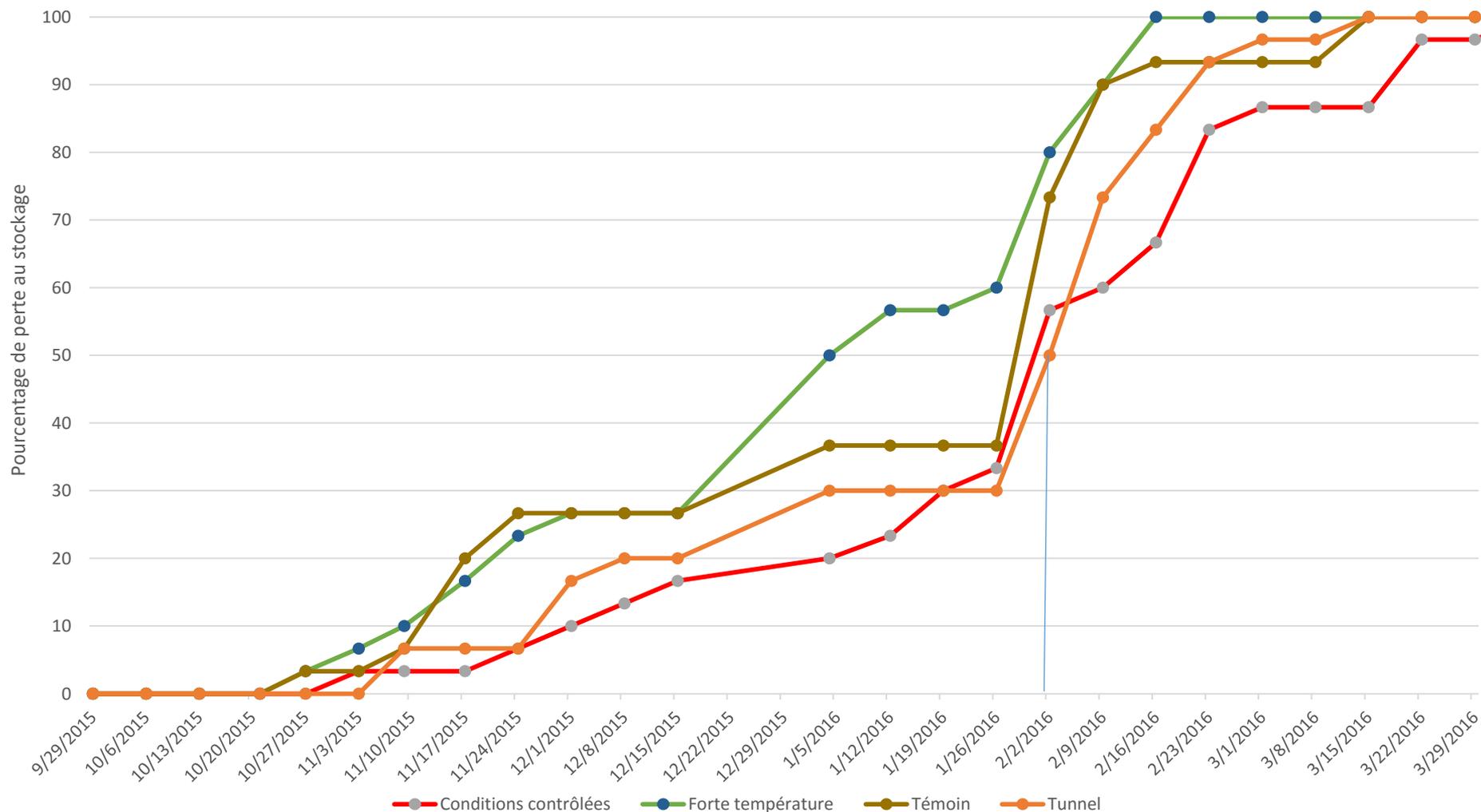
Stratégie témoin

Stratégie tunnel

Stratégie forte température

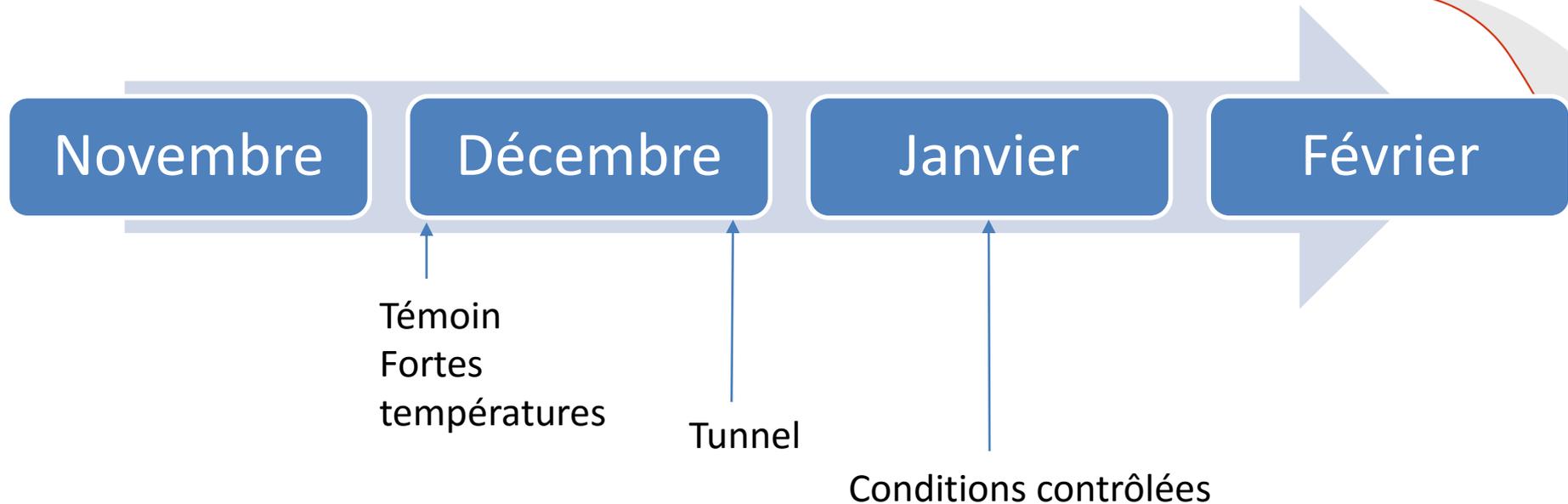
Stratégie conditions contrôlées

Conservation Orange Summer : comparatif stratégies

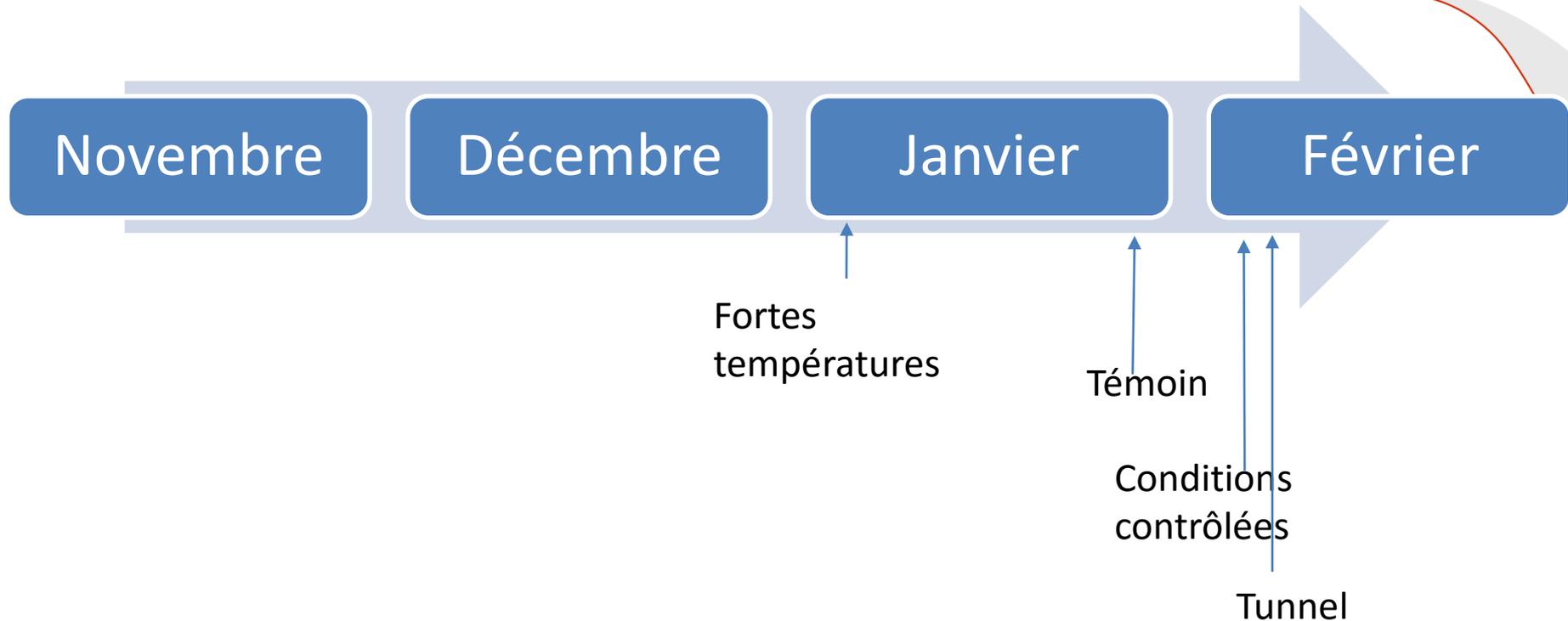


Meilleure conservation : conditions contrôlées.

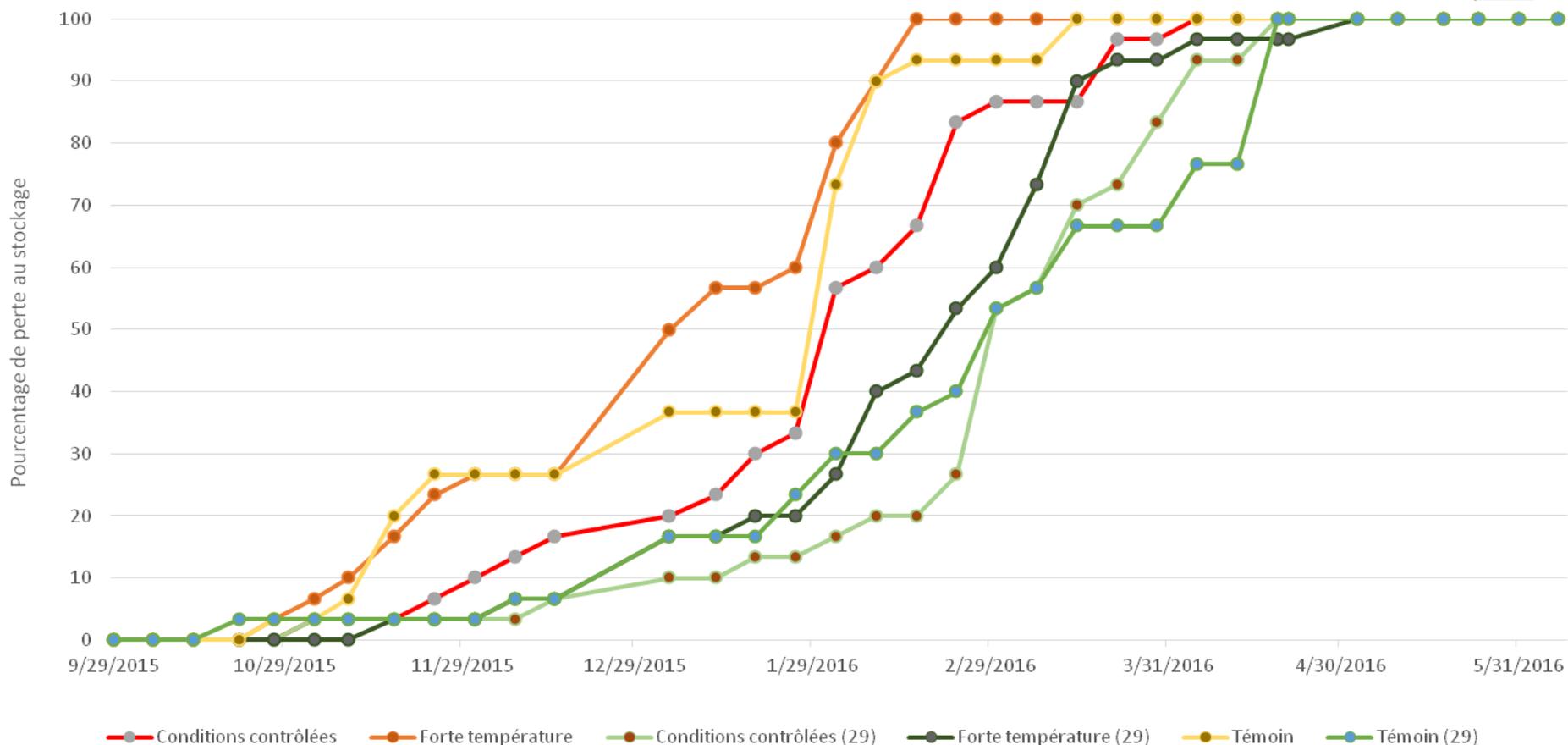
A quelle date les stratégies testées ont
elles perdu 25 % de leurs fruits ?



A quelle date les stratégies testées ont-elles perdu 50 % de leurs fruits ?



Conservation Orange Summer : comparatif origines et stratégies de conservation



Conclusions et perspectives

- Orange summer : la référence, très bonne levée en semis direct, bon rendement, bonne qualité gustative mais conservation intermédiaire
- Certaines variétés, dans les conditions de l'essai, se conservent mieux : Alligator (potimarron type vert), Fictor, Solor et N° 013.
- La stratégie de stockage en conditions contrôlées donne les meilleurs résultats (14 ° C et hygrométrie moyenne entre 60-75%).
- En 2016, la combinaison du séchage suivi d'un stockage en conditions contrôlées sera évaluée.
- Deux champignons sont isolés des pourritures :
Didymella bryonae et *Fusarium culmorum* (études en cours)

