

## Courge récolte et conservation

### Préambule

Ce document a été réalisé à partir de l'observation et de l'analyse de cas concrets et/ou via un travail de recherche bibliographique. Il a été construit avec la collaboration de techniciens des chambres d'agriculture et de divers partenaires, en fonction des besoins et du contexte. Il a fait l'objet d'une validation par des techniciens spécialisés et/ou des agriculteurs pour constituer un outil d'aide à la décision le plus fiable possible.

Il doit cependant être considéré avec précautions, car la réalité qu'il décrit ne peut s'appliquer à toutes les exploitations agricoles existantes : une mise en perspective du document avec le contexte dans lequel il est utilisé est indispensable. Ce document n'est pas figé, il est amené à évoluer au fur et à mesure de l'évolution des connaissances et des situations : n'hésitez pas à faire remonter aux auteurs vos éventuelles remarques.



## Je limite la teneur en eau des fruits

Les courges se gorgent d'eau par temps humide, ce qui nuit à leur conservation.

Limiter les irrigations au cours de la maturation qui s'étale de fin Août jusqu'à la récolte.

## Je récolte

Les critères de récolte sont de rechercher des fruits mûrs, sains et indemnes de blessures.

**Un fruit mûr se conserve mieux.**

Il serait nécessaire de procéder parfois à plusieurs passages pour récolter d'abord les premiers fruits avant surmaturité qui permettront aux suivants d'arriver aussi à une maturité optimale.

Les signes de maturité sont les suivants :

- ▶ La plante ne pousse plus, le feuillage jaunit, l'oïdium peut s'installer,
- ▶ L'écorce des fruits prend sa coloration définitive et un reflet mat, passant du vert foncé au beige cuivré pour la muscade.
- ▶ Le pédoncule devient plus sec, ligneux ; il vire du vert au brun et doit se rompre naturellement.
- ▶ La chair se colore uniformément, ce qui peut être constaté en coupant quelques fruits.

Récolter par temps sec et ensoleillé (peau sèche), en conservant une partie du pédoncule coupé à ras pour éviter les blessures par frottement entre les fruits.

*Un manque de maturité ainsi qu'un début de gelée légère peut être rattrapé par un stockage à chaud. Après la récolte, la maturation du fruit se poursuit encore durant plusieurs semaines à condition d'assurer une température minimale de 15°C.*

## J'évite les meurtrissures

Transporter les courges avec précaution.

Éviter les chutes et frottements.

Ne choisir que des fruits sains indemnes de blessures (points de pénétration d'organismes provoquant des pourritures).

La récolte a lieu habituellement début à fin octobre **avant les premières gelées.**

**Attention, il y a risque en dessous de 0°C suivant les variétés** et notamment pour celles qui sont plus sensibles notamment la Musquée de Provence (la plus cultivée), le butternut, le potiron rouge vif d'Etampe.

### NB :

*Certains potirons plus denses, à l'écorce épaisse avec un taux de matière sèche plus élevé, et grâce à leur chaleur interne peuvent résister à des températures nocturnes occasionnelles de - 2 ° C de quelques heures.*

Néanmoins, les gelées blanches précoces de quelques heures peuvent détruire le feuillage sans atteindre les fruits. Si des gelées plus fortes ou plus prolongées sont à craindre sans que l'on ait pu récolter, il faut protéger la culture avec une couverture (P17).

Il faut attendre le dégel pour rentrer les fruits. Ce sont les conditions de post gelée qui induisent l'évolution des fruits. Les effets du gel peuvent disparaître si un temps doux et sec succède, sinon ils évoluent en pourriture si celui ci est pluvieux ou s'aggrave si on n'effectue pas la récolte rapidement.

### NB :

*les fruits sains et mûrs résistent davantage à un coup de gel.*

### NB :

*ne pas porter les fruits par le pédoncule. Cela pourrait entraîner des microcassures dans cette zone et quelques mois plus tard cette partie du fruit pourrait être le démarrage d'une pourriture*

## Je cicatrise avant conservation

En début de conservation, il est recommandé un passage de 10 jours à température élevée (27 – 29 ° C) et humidité élevée (80 %), sous tunnel plastique par exemple pour permettre la cicatrisation des plaies et la formation d'un tissu liégeux.

## Je conserve

Enfin, courges et potirons doivent être rentrés propres sans les meurtrir dans le local définitif pour la conservation.

### Local

Il doit être sec et bien ventilé à l'abri du froid. (le seuil du point de gel selon Knott est au environ de - 1 ° C). A l'entreposage, n'apportez les courges que par petites quantités pour maintenir une atmosphère la plus sèche possible.

En effet, la courge transpire énormément.

### Les supports

Ils doivent permettre la surveillance du stockage (dès qu'un fruit se tache, il faut l'éliminer) et la bonne circulation de l'air surtout autour des courges.

Les fruits sont stockés à plat sur une hauteur de 1 m maximum (une seule couche est préférable) et disposés de préférence sur des étagères, palettes, claies, palox, caisses FL empilables ajourées.

Un béton lisse ou à même le sol si celui ci est isolé par de la paille sèche ou du carton ondulé peuvent convenir. La nature du support semble peu importante pourvue qu'elle soit perméable et laisse respirer et transpirer le fruit.

Les films plastiques et les surfaces lisses en métal sont donc à proscrire. Il est conseillé de tourner les fruits de temps en temps

### Aération et hygrométrie

Il est essentiel que la surface des fruits soit sèche. Maintenir une faible hygrométrie 60 – 75 % d' H.R (au dessus, il y a risque de pourriture).

La présence d'un hygromètre est indispensable.

Une aération fréquente et lorsque les conditions météo le permette pour respecter les températures de stockage. Pour assurer ces conditions de température et d'hygrométrie, prévoir le cas échéant si besoin un appareil de chauffage (fuel ou électricité), une aération permanente par ventilateur ou un extracteur d'humidité.

### Température

Une température stable de 10 à 15 ° C semble le mieux convenir, néanmoins les courges peuvent supporter des écarts de températures, il faut surtout que ces derniers n'entraînent pas de condensation sur les fruits.

#### NB :

*le maintien à une température supérieure (ou égale) à 15 °C pour améliorer la conservation devient coûteux et tend à maintenir un taux de respiration élevé. Avec des températures élevées les pertes de poids sont considérables et les fruits se rabougrissent.*

*Pour conserver plus longtemps, des équipements en atmosphère contrôlé existent chez de gros producteurs mais restent peu développés.*

### Luminosité

Un local laissant passer la lumière du jour convient amplement. Le stockage peut être malgré tout effectué dans des locaux sombres.

La conservation en chambre froide est à déconseiller. Si le tonnage de courges est très faible, le système peut être essayé s'il n'y a pas d'autres solutions à condition de ventiler en permanence.

### Durée de conservation

Elle varie suivant les variétés, leur maturité et les conditions de stockage en général de 2 à 4 mois voire 6 mois période pendant laquelle il est préférable de les consommer.

Au delà la qualité de la chair peut diminuer.

#### NB :

*si la conservation améliorerait la qualité des courges musquées, sur la fin certaines variétés deviennent fibreuses.*

## Courge récolte et conservation

2011

### Contacts

#### **Dominique Berry**

Chambre d'Agriculture du Rhône  
Réfèrent technique régional légumes bio  
04 72 31 59 88 ou 06 77 69 72 16  
[dominique.berry@rhone.chambagri.fr](mailto:dominique.berry@rhone.chambagri.fr)