

Guide pour la récolte et la manipulation post-récolte des poivrons

PREPARE PAR ANNE D TURNER, PHD, CONSEILLER
TECHNIQUE PRINCIPAL, PROJET IFDC/PSSD BURUNDI

Août 2022



INTERNATIONAL FERTILIZER DEVELOPMENT CENTER
PO BOX 2040 | MUSCLE SHOALS, AL 35662 | USA

Contents

Les étapes de la récolte	1
Le triage	2
L'emballage	2
Stockage	2
Transport	3
Gestion des ravageurs et des maladies	3
Phomopsis Blight	3
Références/lectures complémentaires	4

Guide pour la récolte et la manipulation post-récolte des aubergines

Les étapes de la récolte

Les aubergines doivent être récoltées lorsqu'elles sont encore fermes, qu'elles ont atteint la taille requise, qu'elles sont bien colorées et que leur peau est brillante. Il existe différentes variétés et couleurs d'aubergines, mais les types les plus courants sont les aubergines violettes de forme allongée et les aubergines blanches (qui ont tendance à être beaucoup plus petites) de forme ovale. Un bon moyen pour connaître **le bon moment**, c'est lorsque le fruit ne grossit plus et que la peau est fine et légèrement luisante.

Les aubergines doivent être emballées dans des récipients rigides propres, lisses et ventilés, comme des caisses en bois ou en plastique, car ils offrent la meilleure protection contre les dommages. Une caisse pouvant contenir jusqu'à 15 kg de fruits convient généralement. Un matériau de doublure comme le papier peut être ajouté pour une protection supplémentaire, surtout si l'intérieur du conteneur est rugueux. Un emballage de mauvaise qualité peut entraîner des pertes et les conteneurs tels que les paniers et les sacs doivent être évités, mais si des paniers doivent être utilisés, un matériau de doublure tel que du papier ou de la paille permettra de réduire les dommages causés par l'abrasion de l'intérieur rugueux.



Source : <https://extension.missouri.edu/publications/g6369>

*Aubergine violette à maturité de récolte à gauche,
aubergine blanche à maturité de récolte à droite*

Au stade de la maturité de la récolte du fruit, la tige et le calice attaché au fruit doivent être encore verts. Si le calice commence à brunir et que la peau commence à montrer des signes de rabougrissement ou de plissement, le fruit est trop mûr.

La tige doit être coupée proprement en laissant environ 2 à 4 cm du calice. Les fruits doivent être manipulés avec soin pour éviter les blessures et ils doivent être placés à l'ombre le plus rapidement possible (pour éviter la surchauffe et les coups de soleil). Récolter tôt le matin ou à d'autres moments frais de la journée.

Il convient d'utiliser des récipients ventilés et d'éviter les sacs et les sachets (en particulier l'IMIFUKO) pendant la récolte afin de protéger les fruits contre les blessures pendant la manipulation et le transport.

Le triage

Les aubergines doivent être classées en fonction de leur taille et de leur couleur. Les fruits doivent être propres, sans saleté ni débris. Les fruits présentant des signes de surmaturité, des dommages et/ou des infections doivent être jetés.

L'emballage

Les aubergines doivent être emballées dans des récipients rigides propres, lisses et ventilés, comme des caisses en bois ou en plastique, car ils offrent la meilleure protection contre les dommages. Une caisse pouvant contenir jusqu'à 15 kg de fruits convient généralement. Un matériau de doublure comme le papier peut être ajouté pour une protection supplémentaire, surtout si l'intérieur du conteneur est rugueux. Un emballage de mauvaise qualité peut entraîner des pertes et les conteneurs tels que les paniers et les sacs doivent être évités, mais si des paniers doivent être utilisés, un matériau de doublure tel que du papier ou de la paille permettra de réduire les dommages causés par l'abrasion de l'intérieur rugueux.



Source : N. Nenguwo, 2013, pers. Comm.

Exemple de caisse en bois doublée d'une couche de papier de protection

Stockage

Les aubergines doivent être stockées dans un environnement frais et même une simple structure, comme une ombre fraîche, sera très bénéfique. Une structure qui fournit un refroidissement par évaporation est recommandée en raison de l'humidité plus élevée qui réduit le flétrissement et les températures plus basses permettent un stockage et une période de commercialisation plus longs. Le refroidissement par évaporation peut être assuré par l'utilisation d'un matériau poreux humide comme la toile de jute, la paille ou le charbon de bois.

Un bon exemple est une chambre de refroidissement par évaporation fabriquée à partir de briques et de sable (également appelée chambre de refroidissement à énergie zéro), comme illustré ci-dessous. La chambre est une structure à double paroi de briques avec une couche de sable humide entre les deux. La chambre peut être peu coûteuse, elle n'a pas besoin d'électricité et le principal besoin de maintenance est l'application régulière d'eau sur le sable pour le maintenir humide.



Source : Energypedia https://energypedia.info/wiki/Evaporative_cooling_chamber

*À gauche, une photo en gros plan d'une ZECC,
à droite, la ZECC à l'ombre pour réduire davantage la température*

Transport

Les aubergines doivent être emballées dans des récipients rigides comme des boîtes et des caisses pour le transport. Les fruits doivent être protégés du soleil direct pendant le transport, par exemple en les couvrant d'une couche de feuilles de bananier. Il est préférable de transporter les aubergines aux heures les plus fraîches de la journée.

Gestion des ravageurs et des maladies

Phomopsis Blight

Une maladie fongique, qui est une maladie majeure des aubergines. **Elle peut être transmise par les semences, il est donc essentiel de l'utiliser sur des semences certifiées exemptes de maladie.** Dans les champs, les spores responsables de la maladie sont libérées d'une fructification fongique et se propagent par les éclaboussures de pluie, les insectes, les personnes/animaux et les outils. La maladie se propage rapidement sur les feuilles, les tiges et les fruits mouillés, surtout par temps chaud. Outre l'utilisation de semences certifiées, la rotation des cultures (Phomopsis n'infecte que l'aubergine, pas les cultures apparentées comme la tomate et le poivron) et une bonne hygiène des champs (enlever tous les résidus de culture, empêcher quiconque de se déplacer dans la culture lorsqu'elle est humide et laver les outils/chaussures avant de retourner au champ).



Source : Source: Schwartz and Gent. High Plains Integrated Pest Management. https://wiki.bugwood.org/HPIPM:Phomopsis_Fruit_Rot#:~:text=Phomopsis%20blight%20is%20caused%20by,%2C%20insects%2C%20and%20contaminated%20equipment

Symptômes du Phomopsis Blight sur une aubergine en stockage ; notez les cercles concentriques enfoncés caractéristiques

Références/lectures complémentaires

Cantwell, M., and T.V. Suslow. 1997. Eggplant: Recommendations for Maintaining Postharvest Quality, Postharvest Technology Research and Information Center, University of California, Davis, USA. https://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Datastores/Vegetables_English/?uid=15&ds=799

Méthodes de récolte et de manutention post-récolte pour les petits agriculteurs : Un manuel pour les cultures horticoles. https://ucanr.edu/sites/Postharvest_Technology_Center_/files/230102.pdf

Eggplant Infonet-Biovision <https://infonet-biovision.org/PlantHealth/Crops/Eggplant>

