

# Guide pour la récolte et la manipulation post-récolte des choux au Burundi

---

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

---

Étapes de la récolte .....	1
Triage et préparation des têtes de chou pour le transport et le marketing .....	2
L'emballage .....	2
Le stockage .....	2
Références/lectures complémentaires .....	4

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

## Étapes de la récolte

---

Le chou a atteint sa maturité et est prêt à être récolté lorsque la tête est ferme et compacte et que, lorsqu'on la presse, elle ne cède que légèrement. Si elle est récoltée avant ce stade, la tête ne se conservera pas longtemps, et le poids de la matière récoltée sera faible (et, par conséquent, le prix auquel elle peut être vendue). Si elle est laissée dans le champ pendant un certain temps après avoir atteint la maturité de récolte, la tête peut se "fendre" et devenir invendable. Toutes les têtes ne seront pas prêtes à être récoltées en même temps, et jusqu'à trois ou quatre récoltes peuvent être nécessaires (pour s'assurer que les têtes sont à une maturité de récolte optimale).



Source : N. Nenguwo, 2022, Pers. Comm.

*À gauche : une tête de chou qui est à maturité de récolte ; À droite : une tête de chou ayant dépassé la maturité de récolte et qui a commencé à s'ouvrir*

Il est préférable d'utiliser un couteau pour couper le chou au niveau du sol, en laissant les feuilles extérieures intactes pour protéger la tête. Toutes les feuilles extérieures qui sont jaunes, malades ou endommagées doivent être retirées de la tête et jetées loin du champ. Les têtes de chou récoltées doivent être protégées du soleil et mises à l'ombre dès que possible après la récolte afin de réduire la probabilité de dommages dus au soleil et/ou de flétrissement.

## Triage et préparation des têtes de chou pour le transport et le marketing

---

La préparation du chou pour le transport et la commercialisation implique de couper l'extrémité de la tige à environ 2 cm. Il est également déconseillé de couper l'extrémité de la tige trop courte, car les feuilles extérieures risquent de tomber pendant la manipulation. Toute feuille malade, jaune ou endommagée doit être enlevée et jetée en dehors du champ. De même, les têtes présentant des signes d'infestation par des maladies, des insectes et/ou des dommages physiques doivent être jetées ou utilisées pour une consommation immédiate. Les têtes contaminées/endommagées propageront la maladie/les dommages aux têtes saines lors du transport/stockage.

Le triage consiste à séparer les têtes "saines" en fonction de leur taille, une fois que toutes les têtes malades et/ou endommagées ont été séparées des têtes saines. Il est important de conserver le plus grand nombre possible de feuilles extérieures (qui ne sont ni malades ni endommagées) afin de les protéger les têtes pendant la manipulation, le transport et la commercialisation.

## L'emballage

---

Il est préférable d'emballer les choux dans des récipients rigides et ventilés, comme des caisses. Les emballages de mauvaise qualité (par exemple, les paniers et les sacs tels que UMUFUKO) peuvent entraîner des niveaux élevés de pertes après récolte. Si des paniers doivent être utilisés, un matériau de doublure tel que du papier ou de la paille aidera à réduire les dommages causés par l'abrasion de l'intérieur rugueux. Si des sacs sont utilisés, ils doivent être bien ventilés pour éviter les maladies et autres dommages. Le chou est particulièrement sensible aux maladies lorsqu'il est emballé dans des récipients qui permettent à l'humidité de s'accumuler.



Source : N. Nenguwo, 2016, Pers. Comm.

*Exemple de caisse en bois ventilée  
convenant au transport de têtes de chou*

## Le stockage

---

Le chou doit être stocké dans un environnement frais ; la fourniture d'ombre, même avec des matériaux tels que des feuilles de bananier, aidera à prolonger la période de stockage. Une bonne ventilation du stockage est également importante. Le chou ne doit pas être stocké avec des cultures telles que les bananes et le maracuja qui produisent un produit gazeux, l'éthylène, car les têtes de chou jaunissent et finissent par pourrir.

Une structure qui fournit un refroidissement par évaporation est recommandée en raison de l'humidité plus élevée qui réduit le flétrissement et des températures plus basses qui permettent une période de stockage et de commercialisation plus longue. 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 (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 et n'a pas besoin d'électricité. La principale exigence est l'application d'eau sur la couche de sable.



Source : Energypedia [https://energypedia.info/wiki/Evaporative\\_cooling\\_chamber](https://energypedia.info/wiki/Evaporative_cooling_chamber)

*Exemples de chambre froide à énergie zéro  
(de près à gauche, sous protection ombragée à droite)*

## Références/lectures complémentaires

---

Agblor, S., and D. Waterer. 2001. Cabbage – Postharvest Handling and Storage. Department of Plant Sciences, University of Saskatchewan. [http://www5.agr.gc.ca/resources/prod/doc/pfra-arap/csidc-crdi/pdf/cabbage-chou\\_eng.pdf](http://www5.agr.gc.ca/resources/prod/doc/pfra-arap/csidc-crdi/pdf/cabbage-chou_eng.pdf)

Energypedia. Evaporative cooling chamber. [https://energypedia.info/wiki/Evaporative\\_cooling\\_chamber](https://energypedia.info/wiki/Evaporative_cooling_chamber)

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](https://ucanr.edu/sites/Postharvest_Technology_Center/files/230102.pdf)

University of California. 2021. Cabbage. Division of Agriculture and Natural Resources. [https://vric.ucdavis.edu/veg\\_info\\_crop/cabbage.htm](https://vric.ucdavis.edu/veg_info_crop/cabbage.htm)

