

Guide de récolte et de manipulation post-récolte de la pastèque 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

La récolte	1
Indices de maturité de la récolte	1
Étapes de la récolte de la pastèque.....	2
Le triage	2
Lésion due à l'éthylène.....	2
Le transport	3
Le stockage	3
Ravageurs, maladies et désordres abiotiques dans le stockage.....	3
L'anthracnose	3
Pourriture apicale.....	4
Références/lectures complémentaires	5

Guide de récolte et de manipulation post-récolte de la pastèque au Burundi

La récolte

La pastèque est l'un des produits horticoles qui sont classés comme "non climactériques" ; comme les poivrons et les aubergines, le fruit cesse de mûrir une fois qu'il a été récolté. Les fruits récoltés avant ou après la maturité de la récolte ne seront pas commercialisables.

Indices de maturité de la récolte

- Observez le changement de couleur de la partie du fruit sur le sol ou la "tache au sol" (la partie du fruit reposant sur le sol). La tache au sol passe du blanc au jaune. Pour voir la "tache au sol", faites rouler doucement le fruit sur le côté alors qu'il est encore attaché à la vigne.



Source: <https://feastandfield.net/read/fruits-and-vegetables/look-lift-and-turn-how-to-pick-the-perfect-melon/article/57f6a566-df79-11eb-a4a6-830236bc60e6.html>

Tache jaune de la pastèque à maturité



Source : <https://thegardeningcook.com/patience-watermelons/>

La flèche rouge pointe vers la vrille sèche et ratatinée

- La vrille de la vigne près du fruit sera généralement flétrie et commencera à brunir.

- Lorsque le fruit est frappé ou tapé avec la main, il produit un son sourd alors que les fruits immatures produisent un son métallique plus aigu.
- Un autre indicateur est que la croûte devient plus dure et difficile à percer avec un ongle, par exemple.
- Si l'on ouvre le fruit de la pastèque, l'enveloppe de la graine est dure (la graine immature est molle) et la chair autour de la graine n'est plus gélatineuse (elle ne ressemble pas à de la gelée).

Étapes de la récolte de la pastèque

Pour récolter la pastèque, coupez le pied de la vigne avec un couteau (il ne faut pas tirer ou tordre le fruit pour le détacher de la vigne) afin d'éviter que le fruit ne s'ouvre et que la vigne ne soit détruite. Ne récoltez pas les fruits avant au moins un jour après l'arrosage de la plante. De même, il est préférable de ne pas récolter la pastèque tôt le matin, car c'est à ce moment que le taux d'humidité du fruit est le plus élevé, ce qui rend ces gros fruits délicats plus susceptibles de se fendre.

Récoltez la pastèque lorsqu'elle est sèche, et essayez toute trace de terre restant sur le fruit avec un linge ou des mains propres et sèches. Il est important de protéger les melons des coups de soleil avant la récolte en les gardant couverts de feuilles. Comme un champ de melons peut être récolté deux ou trois fois, les fruits restants dans le champ doivent être gardés couverts.

Les pastèques doivent être manipulées avec précaution pour éviter qu'elles ne tombent ou ne se meurtrissent. Si elles sont empilées sur le sol ou avec d'autres fruits avant d'être calibrées, ne placez pas le fruit avec l'extrémité de la fleur (le côté opposé à celui qui est attaché à la vigne) sur le fond ou à côté du sol ou d'autres fruits. En effet, de ce côté du fruit, l'écorce est la plus fine et donc la plus faible et la plus sujette aux dommages de tous types.

Le triage

Le calibrage doit être effectué avant le transport, le stockage ou la commercialisation. Les fruits destinés à être commercialisés doivent être triés en fonction de leur taille. En outre, les fruits doivent être exempts de meurtrissures, de cicatrices, de brûlures dues au soleil, de dommages causés par les insectes et les maladies et de taches (tout fruit présentant des signes de ces troubles doit être jeté ou mis de côté pour une consommation immédiate).

Pendant le calibrage des fruits, il faut s'efforcer de les protéger de la lumière directe du soleil, soit en les calibrant à l'ombre, soit en les couvrant de feuilles de bananier.

Lésion due à l'éthylène

A éviter à toutes les étapes de la manipulation de la pastèque : comme c'est le cas pour le poivron, la pastèque est sensible au produit gazeux produit par de nombreux fruits (bananes et maracuja, par exemple) appelé éthylène et ne doit pas être transporté, stocké ou commercialisé à proximité de ces fruits !

Le transport

Les pastèques ne doivent pas être empilées sur l'extrémité de la tige ou de la fleur pendant le transport. La chair interne est plus susceptible d'être endommagée par les vibrations si les fruits sont empilés de cette manière. Ils doivent être chargés sur le côté. Les meurtrissures des fruits pendant le transport peuvent également être minimisées en maintenant la profondeur des pastèques empilées à plus d'un mètre. Les pastèques sont généralement transportées dans des camions ouverts, les fruits étant couverts pour éviter les coups de soleil. Avant de charger les fruits, mettez une doublure de feuilles de bananier propres ou de paille au fond et sur les côtés du camion pour fournir un rembourrage qui réduit les risques de dommages pendant le transport. Le sommet de la pile doit également être protégé (idéalement par de la toile de jute humide, sinon par une couche de feuilles de bananier) pour éviter que les fruits ne prennent des coups de soleil. Il est préférable de transporter les fruits pendant les heures les plus fraîches de la journée.

Le stockage

Les fruits récoltés doivent être conservés dans un environnement frais et ombragé. La pastèque peut être conservée pendant 1 à 2 semaines dans des conditions ambiantes, si elle est protégée du soleil et d'autres blessures.

Ravageurs, maladies et désordres abiotiques dans le stockage

L'antracnose

Une maladie fongique qui touche également toutes les parties de la plante et qui se propage rapidement par temps humide. L'antracnose pouvant être transmise par les semences, il est essentiel d'utiliser des semences certifiées et exemptes de maladie. Le respect d'une bonne hygiène des champs (élimination de tous les résidus de la culture précédente) et la rotation avec des cultures non apparentées (maïs, haricots, tomates) réduisent la probabilité d'une infection par l'antracnose dans une culture de pastèque.



Source : <https://plantvillage.psu.edu/topics/watermelon/infos>
(G. Holmes, Valent USA Corporation, Bugwood.org).

Puits sombres et enfoncés dans les fruits de la pastèque, causés par le champignon de l'antracnose

Pourriture apicale



Source : https://extension.usu.edu/pests/ipm/notes_ag/veg-blossom-end-rot

Symptômes de la pourriture de l'extrémité de la fleur apparaissant avant même la récolte du fruit

Comme pour la tomate et le poivron, il s'agit d'un trouble physiologique le plus fréquent lorsque le plant de pastèque est exposé à des périodes de sécheresse combinées à des températures élevées. Ce trouble est exacerbé si le sol est pauvre en calcium. La meilleure gestion consiste à assurer un régime d'irrigation régulier et une fertilité équilibrée du sol avec une réduction de l'azote vers la maturation du fruit. L'ajout de dolomite au sol avant le semis/transplantation peut également contribuer à réduire l'incidence de ce trouble.

Références/lectures complémentaires

Pastèque : Semis, culture et récolte. <https://www.gerbeaud.com/jardin/fiches/pasteque-semis-culture-recolte.php>

Kitinoja, L., et A. Kader. 1998. Méthodes de manutention post-récolte pour petits exploitants : Un manuel pour les cultures horticoles. https://ucanr.edu/sites/Postharvest_Technology_Center_/files/235475.pdf

Suslow, T.V. 1997. Watermelon: Recommendations for maintaining postharvest quality. https://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Datastores/Fruit_English/?uid=60&ds=798

Ministry of Fisheries, Crops and Livestock, New Guyana Marketing Corporation, National Agricultural Research Institute, Guyana. 2003. Watermelon: Postharvest care and market preparation. <https://agriculture.gov.gy/wp-content/uploads/2016/01/Watermelon.pdf>

