



Journée Nationale Abricot

Webinaire « L'abricot : quels défis techniques en production, distribution et commerce ? »

Les leviers d'amélioration de la qualité des abricots en conservation

Philippe BONY

CTIFL - centre de Saint-Rémy-de-Provence

Unité CITAR - Compétitivité des Itinéraires et Technologies Après Récolte

philippe.bony@ctifl.fr - 04 90 92 05 82

30/03/21

Bonnes pratiques pour un stockage de 3 semaines

Variétés connues pour leur bon potentiel de conservation au froid et aussi à température ambiante.

Éviter les variétés sensibles aux brunissements externes et internes et notamment les gros calibres.

Bon état sanitaire et maturité pas trop avancée. Ne pas dépasser le stade optimum.

Délai « récolte - mise au froid » court avec, si possible, calibrage et tri des fruits avant refroidissement.

Refroidissement rapide puis stockage entre 0 et 2 °C et 90 à 95 % d'humidité relative.



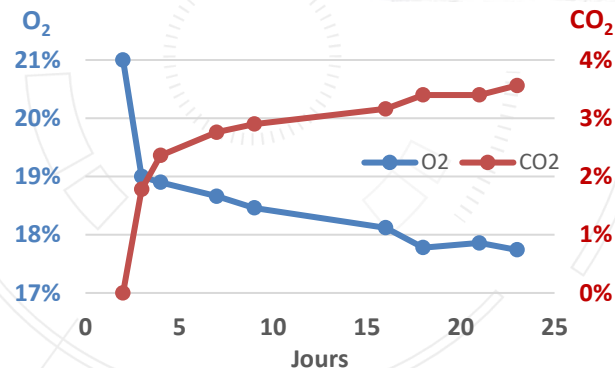
Principe de l'emballage à atmosphère modifiée

Sachets microperforés pour colis bois ou carton de 5 kg (Amcor TOP22785 – 700 x 700 mm).

Fermeture des sachets avec clip après refroidissement des fruits.

Réalisation d'une atmosphère modifiée de 17-19 % d'O₂ et 2-4 % de CO₂ à 1-2 °C.

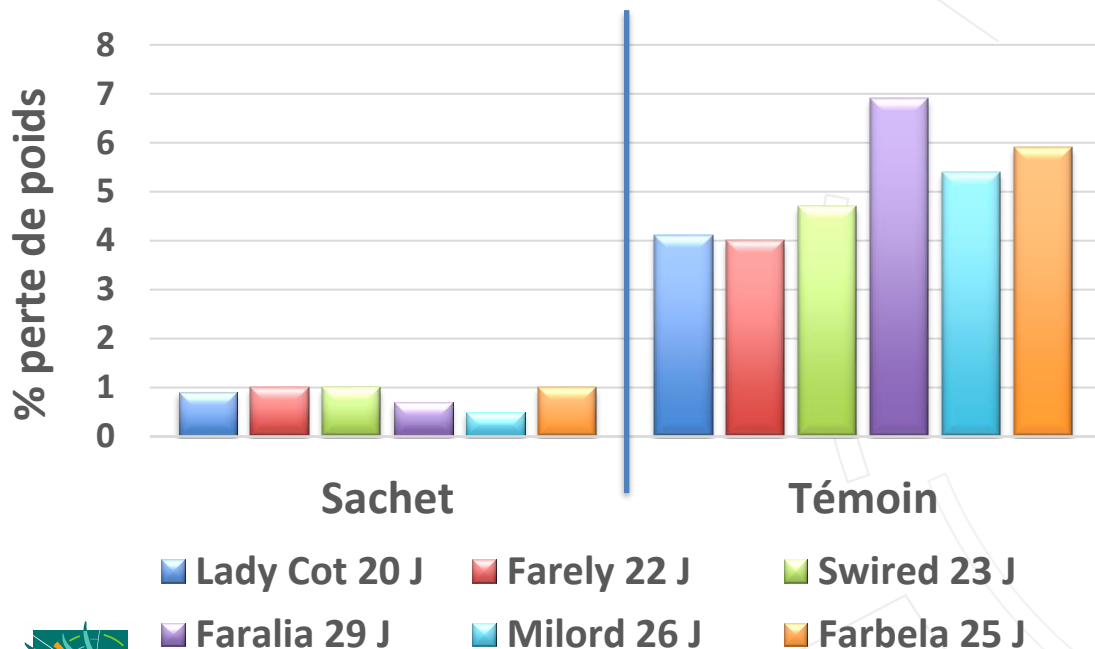
Ouverture des sachets dès la sortie du froid.



Évolution des gaz dans les sachets (Swired cov)

Effet du sachet sur la perte de poids

Pourcentage de perte de poids à la sortie du froid après stockage à 1 ou 2 °C pendant 3 à 4 semaines.



Perte de poids limitée à 1 % maximum avec l'emballage.

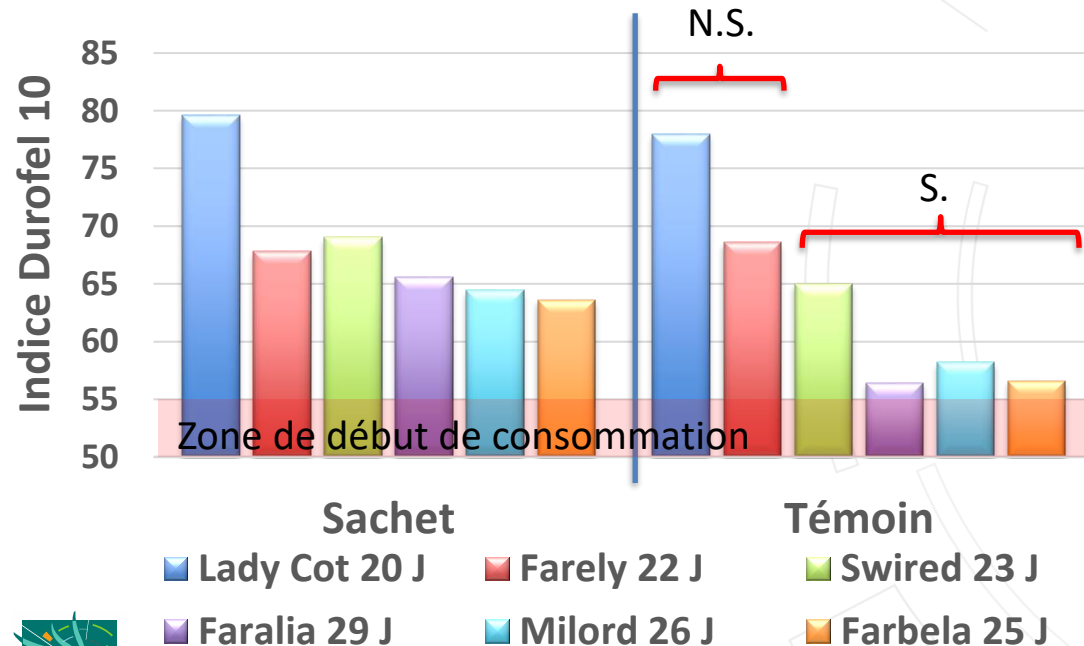
Effet significatif pour toutes les variétés



Abricot flétri

Effet du sachet sur l'évolution de la fermeté

Fermeté à la sortie du froid
après stockage à 1 ou 2 °C pendant 3 à 4 semaines.



Gain significatif de
4 à 9 ID₁₀ pour 4
variétés.

N.S. = non significatif
S. = significatif

Effet du sachet sur la qualité visuelle

Marbrures

Limite l'apparition sur les variétés sensibles.

Swired cov - 23 J à 2 °C

Légères à moyennes :

Sachet : 20,1 %

Témoin : **58,9 %**

Couleur de fond

Ralentissement de l'évolution

Aspect

Fruits moins ternes, pas de flétrissement



Témoin

Faralia cov

Sachet



Léger

Moyen

Fort

Effet du sachet sur les autres critères

Pourriture : rare mais possible légère augmentation du fait de la forte humidité (état sanitaire à la récolte : pluie ...).

Brunissement interne : pas d'incidence notable tant que la T°C reste basse pour éviter l'augmentation du CO₂.

Taux de sucre : reste stable dans le sachet, augmentation pour le témoin (déshydratation).

Acidité : légère diminution pendant le stockage sans réelle différence entre sachet et témoin.



Traitement au SmartFresh™

Homologation de la formulation commerciale SmartFresh™ ProTabs en 2019 en France.

3 variétés (Lady Cot cov, Carmingo® Farbaly cov et Bergeron) et 2 stades de maturité (« vert mature » et optimum).

Traitement à une dose de 1000 ppb effectué 48 heures après la récolte, sur des fruits refroidis à 2 °C.

Stockage à 2 °C pendant 21 jours puis 48 heures à 20 °C.

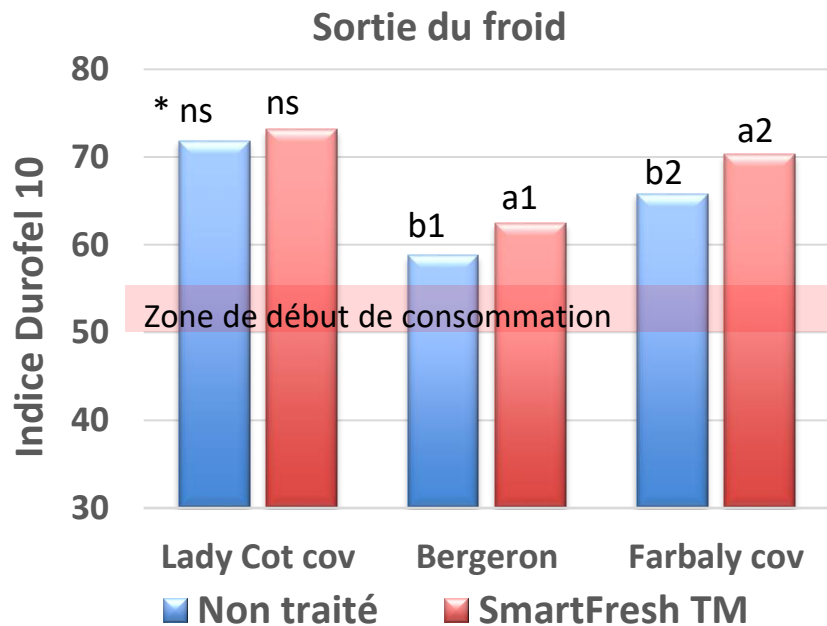
Modalité traitée SmartFresh™,
en fin de circuit (4 rép.)



Carmingo® Farbaly cov

Effet du SmartFresh™ sur l'évolution de la fermeté

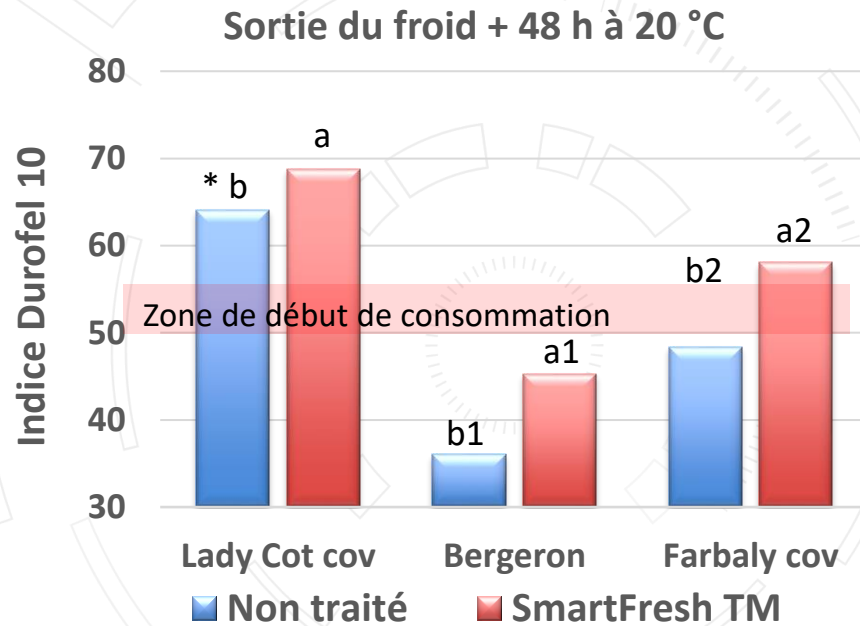
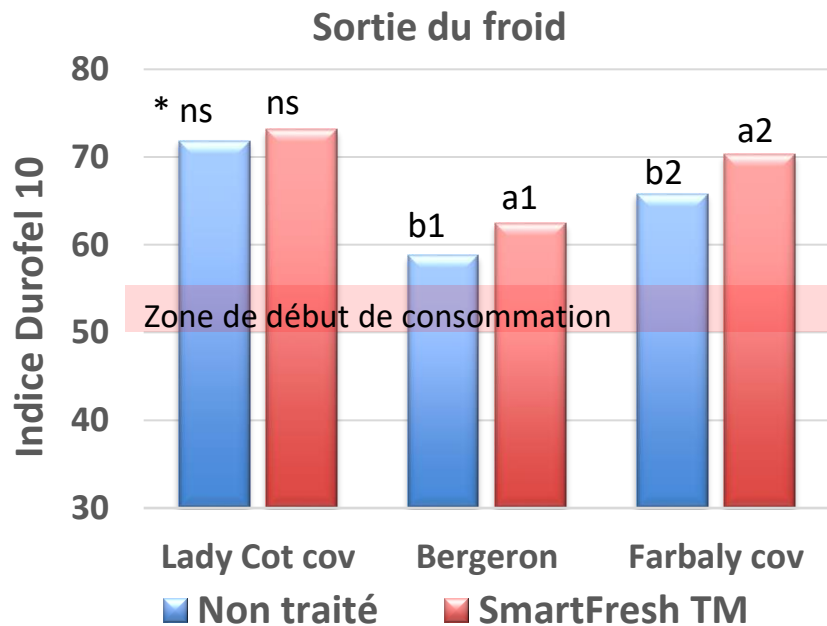
Moyenne des fermetés des deux stades



* Les lettres distinctes indiquent une différence significative, ns = non significatif, au test de Newman et Keuls à 5 %.

Effet du SmartFresh™ sur l'évolution de la fermeté

Moyenne des fermetés des deux stades



* Les lettres distinctes indiquent une différence significative, ns = non significatif, au test de Newman et Keuls à 5 %.

Application d'eau chaude sur abricot

Machine de douche CROVARA
(projet TEC)



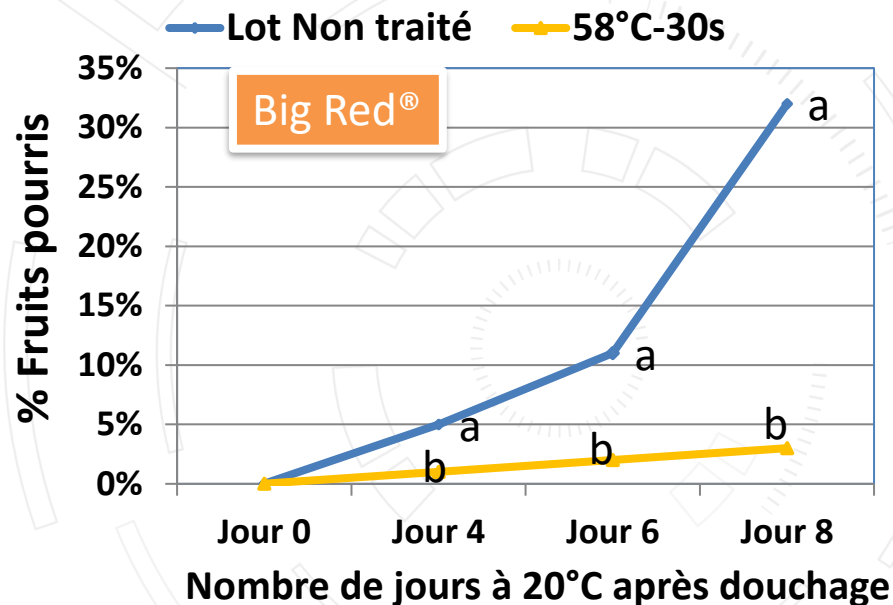
CROVARA



Teraneo

FranceAgriMer

Résultats sur abricots en AB



Réduction significative du taux de monilioses, mais...



30/03/21

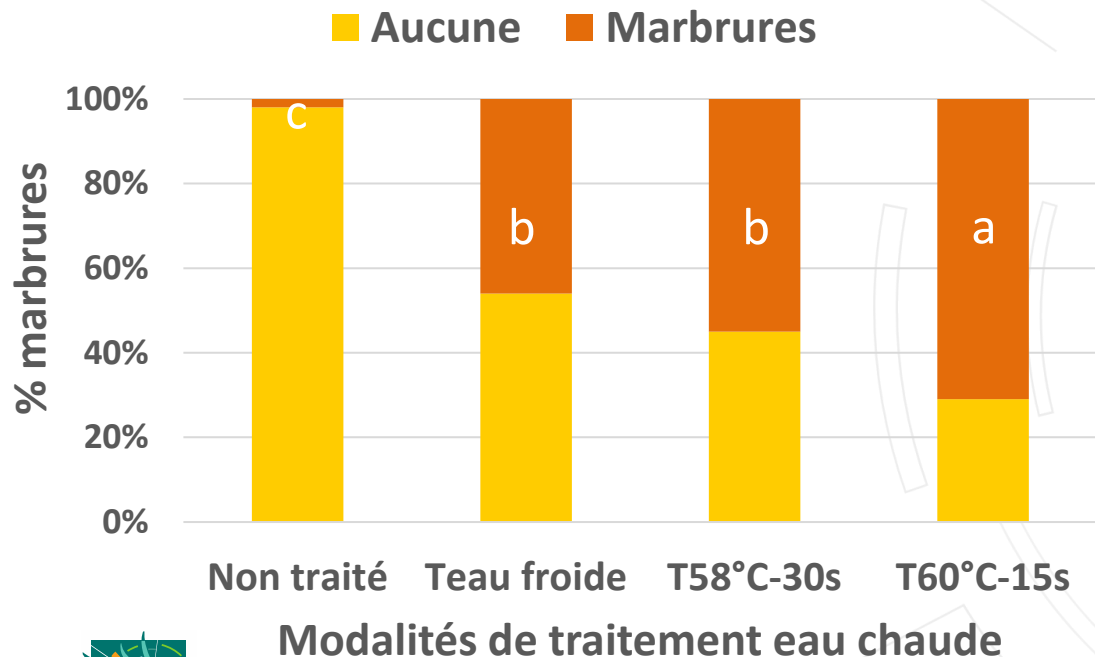
Les leviers d'amélioration de la qualité des
abricots en conservation

11

Effet de l'application d'eau chaude sur les marbrures

Helena du Roussillon®

Résultats sur abricots en AB



... accentuation des marbrures lors de l'application de l'eau chaude ou froide
→ Travaux de validation de l'application à grande échelle et mode d'application à poursuivre sur abricot



Point sur les dernières variétés étudiées en 2020 (sans emballage)

Variété	Stade couleur (code CTIFL)	Durée de conservation (jours)		Remarques (conditions climatiques qui ont souvent favorisé les marbrures et le brunissement interne) (Voir échelle marbrures en diapo 6)
		8 °C	2 °C	
Lido cov	8	8 à 10	12 à 15	Marbrures légères sur 40 à 60 % des fruits à la récolte mais peu évolutif au froid.
Delice Cot cov	7-8	5 à 7	10 à 12	Marbrures légères sur 30 % des fruits à la récolte et légères à moyennes sur 60 à 90 % des fruits après le froid. Fermeté évolue vite à la sortie du froid
Swired cov	6	Au moins 10	21	Marbrure légères sur 20 % des fruits à la récolte et légères à moyennes sur 60 à 90 % des fruits après le froid. Brunissement interne léger sur 5 % des fruits à la récolte et sur 20 à 30 % des fruits après 3 semaines à 2 °C.
	7 et 8	8 à 10	15	
Milord cov	7	Au moins 10	Au moins 21	Marbrures légères à moyenne sur 60 à 80 % des fruits à la récolte mais peu évolutif au froid. Brunissement interne léger à moyen sur 30 à 50 % des fruits dès la récolte mais peu évolutif.
Carmingo® Farbela cov	8 et 9	10 à 12 (2A) 7 (3A)	21 (AA et AAA)	Marbrures légères sur 40 à 60 % des fruits à la récolte mais peu évolutif au froid. Brunissement interne léger à moyen sur 20 à 40 % des fruits à la récolte mais peu évolutif. Fermeté évolue vite à la sortie du froid

Variétés à potentiel de conservation à 0-2 °C de 3 semaines minimum

	Stade de récolte au code couleur CTIFL
Lilly Cot [®] APR 08-7 cov	7
Perle Cot cov	8
Tom Cot [®] Toyaco cov	7 - 8
Mascot cov	8
Flavor Cot [®] Bayoto cov	7
Goldrich	7
Harval cov	8
Variétés de la gamme Carmingo [®]	6 à 8
<i>Bergeron</i>	<i>4 (vert mature)</i>



Réussir aujourd'hui,
c'est imaginer demain.

CENTRE TECHNIQUE INTERPROFESSIONNEL
DES FRUITS ET LÉGUMES

Pour en savoir plus
www.ctifl.fr

Action financée par

