

# Note de synthèse

Cahiers Compétitivité



Mai  
2021

## CONSERVATION DES ABRICOTS

Mise en œuvre d'emballage à atmosphère modifiée



### Résumé

L'abricot n'est pas une espèce qui est amenée à être stockée longtemps mais parfois une conservation d'au moins 3 semaines peut être envisagée dans le cadre, par exemple, d'une opération d'export lointain ou tout simplement en fonction des circuits et de la demande.

Afin d'optimiser ce stockage de longue durée, cette note de synthèse présente les bonnes pratiques à adopter et les emballages à atmosphère modifiée qui sont une solution pour préserver la qualité des abricots.

**Mots clés :** Abricot, conservation, emballage, export, atmosphère modifiée

Réussir aujourd'hui, c'est imaginer demain

# Sommaire

<b>BONNES PRATIQUES POUR OPTIMISER LA CONSERVATION .....</b>	<b>3</b>
<b>CONDITIONNEMENT EN COLIS DE 5 KG AVEC SACHET INDIVIDUEL À ATMOSPHÈRE MODIFIÉE.....</b>	<b>4</b>
<b>ITINÉRAIRES POST-RECOLTE .....</b>	<b>5</b>

**Pour aller plus loin :** [www.ctifl.fr](http://www.ctifl.fr)

Article InfosCTIFL : “Conservation des abricots pour l’export : focus sur les emballages à atmosphère modifiée et le 1-MCP (SmartFresh™)” – Juin 2020.

**Contact :** Philippe BONY, [philippe.bony@ctifl.fr](mailto:philippe.bony@ctifl.fr)

**Équipe projet :** Sébastien LUROL

## Bonnes pratiques pour optimiser la conservation

- Choisir des **variétés connues pour leur bon potentiel de conservation** et plus particulièrement pour la faible évolution de leur fermeté pendant le stockage au froid et après retour à température ambiante.
- **Éviter de préférence les variétés sensibles** au brunissement de l’épiderme de type marbrures et celles sensibles au brunissement interne, particulièrement si elles sont récoltées lors d’épisodes climatiques défavorables (pluie pour les marbrures, sécheresse et chaleur pour le brunissement interne). Les gros calibres sont également un facteur favorisant l’apparition de brunissement interne : **les calibres A et AA sont donc à privilégier.**
- **Choisir des fruits avec un bon état sanitaire** pour éviter le développement de maladies de conservation.
- **La maturité moyenne à la récolte** ne doit pas être trop avancée et ne pas dépasser le stade de maturité optimum de la variété.
- **Raccourcir le délai entre la récolte et la mise au froid** (4 à 8 heures maximum) et privilégier un refroidissement rapide dans une chambre froide avec forte humidité relative (> 95 %) et ventilation forcée. Par la suite, la température de la chambre de stockage ou du conteneur pendant le transport doit être maintenue entre **0 et 2 °C**, avec une humidité relative supérieure à 90 % et une ventilation plus réduite.
- **Pour les variétés sensibles au brunissement externe (marbrures), préférer si possible le calibrage avant refroidissement des fruits.** La reprise des fruits refroidis pour effectuer cette opération favorise une perte de poids supplémentaire et accentue le brunissement.
- Le conditionnement des abricots dans **des emballages de type sachet plastique microperforé permet de limiter fortement la perte d’eau** des fruits, la baisse de la fermeté pendant le stockage, voire le brunissement externe (itinéraire sur le schéma en page 3).

## Conditionnement en colis de 5 kg avec sachet individuel à atmosphère modifiée



Pour une durée de stockage de 3 semaines à 1°C, l’emballage limite la perte de poids à **0,5 - 1 %**, contre **4 à 7 %** pour des fruits non emballés dans nos conditions d’essais.

Il permet, en sortie de froid, de réduire la perte de fermeté avec un écart **jusqu’à 10 Indice Durofel** par rapport à un témoin non emballé.

Il peut aussi contribuer à ralentir le développement du brunissement externe et maintenir une bonne qualité visuelle.

## Itinéraires post-récolte

