

Conseil de saison en maraîchage

Prisca Sallets, Biowallonie

La conservation des récoltes d'automne

Courges : sans blessures et bien mûres, elles peuvent se conserver de 2 à 8 mois. Une première période de quelques jours à température chaude permet de sécher le fruit, d'épaissir la peau et de cicatiser les blessures. Ensuite, la température de conservation peut aller de 7 à 16 °C avec une humidité relative de 50 à 70 %. Si la température est trop basse, les fruits pourrissent en raison de l'accélération de la maturation.

Pommes de terre : la conservation en frigo se réalise à 4 °C pour une conservation de 6 à 9 mois, et à 6 – 7 °C pour un stockage de plus courte durée. L'humidité relative doit être comprise entre 90 et 95 %. Pour la conservation en local ventilé, on vise 6 – 7 °C avec une humidité relative de 85 – 90 %. Ceci permet une conservation de 3 à 6 mois.

Betteraves : non lavées, les betteraves se conservent bien durant 4 à 6 mois à 0 °C et à humidité relative de 90 à 95 %. Elles sont récoltées à l'automne avant les grandes gelées pour ne pas avoir d'engelures aux racines.

Carottes : récoltées à l'automne (avant les grandes gelées), les carottes de conservation sont entreposées, sans être lavées, à une température de 0 à 1 °C. Elles pourront se conserver ainsi de 2 à 5 mois. Pour la vente, les carottes seront lavées et effeuillées au fur et à mesure des besoins.

Céleri-rave : il faut récolter la racine avant les gels à -5 °C. Il se conserve comme la carotte.

Poireaux : pour une conservation de plusieurs mois, il faut des températures sous zéro degré

(entre -1 °C et -2 °C). Pour un arrachage manuel ou semi-mécanisé, des cultivars résistants permettent de les garder sur le champ. L'arrachage aura lieu au fil de la saison sur sol portant.

Choux : Il peut se conserver jusqu'à 6 mois à 0 °C et à humidité relative de 95 % dans des caisses, palettes ou en vrac. Sinon, l'utilisation de cultivars résistants à l'hiver permet de conserver vos choux tout l'hiver au champ.

Allonger la période de production en hiver

Couvertures flottantes

Les couvertures non tissées servent à augmenter la température de l'air au printemps ou à l'automne et à protéger les cultures du vent. Elles sont également utiles contre les insectes. Attention, elles sont trop chaudes pour être utilisées en été. Les bâches flottantes de 17 ou 19 g/m² sont les plus utilisées en maraîchage (effet contre le gel et les insectes). Des couvertures plus épaisses ou à plusieurs couches peuvent également être utilisées en cas de risque de gel fort. Il est préférable d'utiliser des arceaux afin de protéger les plantes du battement des couvertures et du gel car les feuilles en contact risquent de s'altérer.

Mini-tunnels

Les mini-tunnels de plastique transparent perforé sont également utiles pour hâter les cultures. Ils réchauffent davantage l'air durant la journée que les couvertures flottantes, mais le réchauffent moins la nuit.

Paillis

Les paillis plastiques en polyéthylène foncé

permettent de hâter la culture en augmentant la température du sol. Ils sont surtout utilisés pour les primeurs et les plantes qui préfèrent un sol chaud. Les plastiques bruns ou verts photo sélectifs sont les plus adaptés car ils limitent le développement des adventives tout en laissant passer le rayonnement solaire dans le sol. En cas d'utilisation de paillis végétaux, placez-les lorsque votre sol est réchauffé (début mai) car, en gardant le sol plus frais, ils agissent comme isolants, ce qui peut ralentir la croissance de certains légumes. Pensez à mécaniser en partie cette opération qui est très astreignante.

Prévoir ses futurs semis et plantations

La démarche proposée ci-dessous (Equiterre, 2010) permet d'évaluer le nombre de plants à semer ou à commander. Prenons l'exemple de l'aubergine : il faut tout d'abord fixer les besoins en fonction des possibilités de ventes. Une fois les besoins déterminés, il suffit d'effectuer le calcul ci-dessous pour obtenir le nombre de graines/plants nécessaires :

- Besoin en aubergines : 75 kg
- Rendement par plant : 1,8 kg/plant
- Nombre de plants requis : $75/1,8 = 42$ plants
- Facteurs de sécurité pour pallier les pertes possibles dues à une mauvaise reprise au champ (on multiplie par 1,3) et au manque d'expérience d'un débutant (on multiplie par 1,3) : $42 \times 1,3 \times 1,3 = 71$ transplants
- Nombre de graines à semer si le taux de germination est de 77 % : $71 \times 1,3 = 92$ graines

Le rendement prévu (par plant, au mètre linéaire ou au m²) est à évaluer par chaque maraîcher car les méthodes de culture modifient fortement le résultat. Un maraîchage intensif utilisera de manière plus intensive chaque surface, contrairement à un modèle plus mécanisé où un espacement plus large sera préféré.

Dans le cas de la vente directe, il est intéressant de prévoir un étalement de sa production en réalisant plusieurs séries.

Contactez-nous pour avoir la liste des semenciers et producteurs de plants.

Source : La culture biologique des légumes, Denis LA FRANCE, 2010.
Le maraîchage biologique diversifié. Guide de gestion globale, Equiterre, 2010.

Conditions de température et d'humidité optimales pour les principaux légumes conservés en hiver

