

28.02.2023

Conserver plus longtemps le pain de sucre et le radicchio

 Nouvelle | 22.12.2022

Pour bon nombre de maraîchers et de maraîchères, la conservation des légumes est d'une grande importance pour prolonger la saison des produits locaux. Outre les légumes-racines, il est également possible de stocker les légumes-feuilles tels que le pain de sucre et le cicorino rosso/radicchio.



[\(/fileadmin/_processed_/1/0/csm_hedrich-cicorino-rosso-zuckerhut-1200_a2offood4e.jpg\)](#)

Cicorino rosso et pain de sucre commercialisables. Photo: FiBL, Tino Hedrich

Ces deux espèces de légumes sont tolérantes au froid jusqu'à environ -5 °C et peuvent rester dans le champ jusqu'au premier épisode de gel. Si une récolte à temps n'est pas possible, la culture doit être recouverte d'un voile d'hivernage (30 g/m^2). Pour une meilleure conservation dans l'entrepôt, les pommes sont récoltées avec la motte et les feuilles externes. Les pommes présentant un brunissement du cœur ou des nervures ou encore des feuilles pourries doivent être éliminées dès la récolte.

Stockage optimal

La température optimale de stockage est de 0 à $+2\text{ °C}$ à une humidité relative supérieure à 96% . Si l'humidité recommandée ne peut pas être garantie, les pommes peuvent être stockées dans des sacs à soufflet en plastique. La durée de conservation est d'environ 4 semaines, selon la variété.

Durée de conservation prolongée grâce à une boîte Mini-CA-Lager

La durée de conservation peut être augmentée à plus de 8 semaines grâce à une boîte du type Mini-CA-Lager (p. ex. de l'entreprise Cargoplast). Il s'agit d'une boîte de stockage dont le couvercle comprend des membranes spéciales qui font baisser progressivement la teneur en oxygène dans la boîte. Cela réduit l'activité métabolique des plantes et freine le processus de biodégradation. Il importe de ne pas ouvrir le couvercle pendant la période de stockage. L'ouverture modifierait, en effet, le rapport entre le dioxyde de carbone et l'oxygène à l'intérieur de la boîte, rapport essentiel à la conservation. Grâce à cette méthode, le pain de sucre et le cicorino rosso/radicchio peuvent être stockés et commercialisés sans problème jusqu'aux fêtes de fin d'année.

Tino Hedrich, FiBL

Interlocuteur



FiBL

Tino Hedrich

Maraîchage

Plantes aromatiques et médicinales

FiBL

Ackerstrasse 113

5070 Frick

[☎ 062 865 63.74 \(tel:+41628656374\).](tel:+41628656374)

@ [Courriel](#)

🔗 [www.fibl.org \(http://www.fibl.org/\)](http://www.fibl.org/)

Remarque: ce texte est une nouvelle du jour. Il ne sera pas actualisé ultérieurement.

Pour en savoir plus
Boutique du FiBL



<https://advertising.fiblservice.com/adserver/advertising/fibl/?bannerid=106&zoneid=179&sig=2715a60cboc146260236969c84ea75848d3b97373e84c64>

<https://advertising.fibls.com/adserver/w?bannerid=99&zoneid=180&sig=e7a56b70307bbiologique.aspx>

**Votre Publicité
pourrait être ici!**

+41 (0)62 865 72 72



REAL ZÄUNE AG

<https://advertising.fibls.com/adserver/w?bannerid=109&zoneid=181&sig=44cd4776b4464f24868a840de28251919381d9c48672>