

Guide pour la récolte et la manipulation post-récolte des courgettes 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

Étapes de la récolte	1
Le triage	1
Emballage	2
Stockage	2
Le transport	3
Gestion des ravageurs et des maladies après la récolte et la post-récolte	3
Mouche des fruits.....	3
Pourriture de stockage.....	3
Références/lectures complémentaires	4

Guide pour la récolte et la manipulation post-récolte des courgettes au Burundi

Étapes de la récolte

La courgette est récoltée en tant que fruit immature. Le stade de la récolte dépend des exigences du marché. Les fruits récoltés lorsqu'ils sont encore petits (10 à 15 cm de long) seront beaucoup plus tendres et agréables pour le consommateur. De plus, si les fruits sont récoltés lorsqu'ils sont petits, la plante aura plus d'"énergie" pour produire un plus grand nombre de fruits, et le rendement global du nombre de fruits par plante sera beaucoup plus élevé que si les fruits étaient récoltés à un stade plus avancé.

La récolte se fait de préférence en coupant le fruit de la plante à l'aide d'un couteau. Le fait d'arracher ou de tordre le fruit de la vigne peut causer de graves blessures à la fois à la plante mère et au fruit. Comme les courgettes sont récoltées à un stade précoce, elles ont la peau molle et sont sujettes à des dommages physiques ; il faut faire attention pendant la récolte et la manipulation après la récolte. Les plants de courgettes doivent être récoltés deux à trois fois par semaine pour éviter que les fruits ne dépassent la taille souhaitable pour les consommateurs.



Source : Stark Ayres Squash "Star 8021" paquet de graines.

*Fruit de la courgette à maturité de récolte ;
Notez l'aspect brillant de l'écorce et la
forme angulaire du fruit, plutôt que ronde
lorsqu'il est coupé en coupe transversale.
Les courgettes de plus grande taille sont
beaucoup plus fibreuses et moins
savoureuses pour les consommateurs*

Le triage

Les fruits doivent répondre aux exigences et aux normes du marché, notamment en termes de stade de maturité. Les fruits doivent être de forme uniforme, de même taille, de bonne couleur et de bonne fermeté. Les fruits endommagés par les insectes, malades, cicatrisés ou difformes doivent être retirés et jetés ou utilisés pour une consommation immédiate. Les courgettes ayant une peau molle, il est déconseillé de les laver pour éviter tout dommage physique. Il est important de prévoir de l'ombre pendant la manipulation, le transport et la commercialisation afin de protéger les fruits d'une détérioration rapide.

Emballage

Les courgettes doivent être emballées dans des récipients rigides comme des caisses et des boîtes qui disposent également d'une ventilation. Un emballage de mauvaise qualité peut entraîner des pertes et les récipients tels que les paniers et les sacs (surtout les UMUFUKO) doivent être évités, mais si des paniers doivent être utilisés, un matériau de doublure tel que du papier ou de la paille aidera à réduire les dommages causés par l'abrasion de l'intérieur rugueux.

Stockage

Les courgettes n'ont qu'une courte durée de vie après récolte (conservation) car elles sont récoltées en tant que fruits immatures. Elles doivent être conservées dans un environnement frais. Un environnement frais comprend le fait de les garder à l'ombre ou à l'intérieur et l'utilisation du refroidissement par évaporation sera encore plus efficace.

Une structure qui fournit un refroidissement par évaporation est recommandée en raison de l'humidité plus élevée qui réduit le flétrissement et les températures plus basses permettent une période de stockage et de commercialisation plus longue. Le refroidissement par évaporation peut être assuré en recouvrant les fruits de feuilles de bananier ou d'un autre matériau protecteur humide.

Un bon exemple est une chambre de refroidissement par évaporation fabriquée à partir de briques (également appelée chambre de refroidissement à énergie zéro), comme illustré ci-dessous. La chambre est une structure à double paroi de briques avec une couche de sable humide entre les deux. La chambre peut être peu coûteuse et n'a pas besoin d'électricité ; la principale exigence en matière d'entretien est que la couche de sable entre les briques doit être maintenue humide pour que l'évaporation de l'eau continue.



Source : Energypedia. https://energypedia.info/wiki/Evaporative_cooling_chamber

*Exemples de chambre froide à énergie zéro
(de près à gauche, sous protection ombragée à droite)*

Le transport

Les courgettes doivent être manipulées avec précaution pendant le transport et la commercialisation car elles ont une peau molle et peuvent facilement être meurtries et endommagées. Les courgettes doivent être emballées dans des conteneurs rigides, tels que des boîtes et des cartons, qui doivent également être ventilés.

Gestion des ravageurs et des maladies après la récolte et la post-récolte

Mouche des fruits

Insectes nuisibles dont la mouche femelle perce les fruits et y pond des œufs alors que la récolte est encore dans le champ. Les œufs éclosent en asticots qui se nourrissent dans la chair et causent des dommages et une décoloration et les fruits sont invendables. Le contrôle se fait par de bonnes pratiques culturales, y compris la rotation des cultures et l'évitement d'autres cultures de cucurbitacées. Il est possible de construire des pièges à mouches des fruits simples qui sont placés dans le champ et l'appât renouvelé peut être très efficace. Voir par exemple : <https://www.youtube.com/watch?v=5ZgodMsqZxU>.



Signes de dommages extérieurs à la courgette causés par la mouche des fruits (à gauche) et dommages causés par les larves écloses à l'intérieur du fruit (à droite)

Pourriture de stockage

Plusieurs pourritures de stockage peuvent se produire chez la courgette, causées par des infections fongiques (notamment celles causées par *Botrytis*, *Rhizopus* et *Pythium*). L'infection se produit généralement sur des fruits présentant des blessures et des lésions. La source est généralement le sol et se propage par des éclaboussures d'eau sur les fruits. La lutte contre la maladie consiste à manipuler les fruits avec précaution afin de réduire les risques de blessures et à garder les fruits au frais afin de réduire la propagation de la maladie.

Références/lectures complémentaires

Fiches techniques de base destinées aux techniciens agricoles - courgette. https://www.doc-developpement-durable.org/file/Culture/Culture-plantes-alimentaires/fiches_plantes/courgette/courgette2.pdf

Méthodes de récolte et de manutention post-récolte pour les petits agriculteurs : Un manuel pour les cultures horticoles. https://ucanr.edu/sites/Postharvest_Technology_Center_/files/230102.pdf

Suslow T.V, and M. Cantwell. 1997. Squash (soft rind) - Recommendations for maintaining postharvest quality. https://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Datastores/Vegetables_English/?uid=33&ds=799

