

Le Cirad Journée professionnelle Cirad-Ifhor
5 septembre 2001, Montpellier, France

Conservation et transformation des fruits :
nouveaux enjeux, nouvelles techniques

Conservation des fruits tropicaux en frais

Marie Noëlle DUCAMP-COLLIN
Technologie
Cirad-Ifhor
5 septembre 2001

Le Cirad Journée professionnelle Cirad-Ifhor
5 septembre 2001, Montpellier, France

Conservation et transformation des fruits :
nouveaux enjeux, nouvelles techniques

Introduction Générale

Allongement de la durée de vie
Mise au point de nouvelles techniques
En maintenant la qualité d'origine.

Le Cirad Journée professionnelle Cirad-Ifhor
5 septembre 2001, Montpellier, France

Conservation et transformation des fruits :
nouveaux enjeux, nouvelles techniques

Qualité

Elaboration qualité intrinsèque

Choix Point de Récolte

Maintien Qualité

Le Cirad Journée professionnelle Cirad-Ifhor
5 septembre 2001, Montpellier, France

Conservation et transformation des fruits :
nouveaux enjeux, nouvelles techniques

Qualité avant récolte et au cours de la récolte

Elaboration qualité intrinsèque

Choix Point de Récolte

Floraison Nouaison Fructification

Maturité =
Stade où la « construction » de la qualité est optimale

Maturité =
Processus d'évolution du fruit après la récolte

Producteur

Le Cirad Journée professionnelle Cirad-Ifhor
5 septembre 2001, Montpellier, France

Conservation et transformation des fruits :
nouveaux enjeux, nouvelles techniques

Conservation

Maintien Qualité
Visuelle
Gustative
Aromatique

Jusqu'à la consommation

Consommateur

Surface de vente

Exportateur importateur

A partir de la récolte
Conditionnement
Transport

Pendant la Conservation

Le Cirad Journée professionnelle Cirad-Ifhor
5 septembre 2001, Montpellier, France

Conservation et transformation des fruits :
nouveaux enjeux, nouvelles techniques

Le suivi de la conservation

Trajet d'acheminement

Consommateur

« Consomm'acteur »

Point final Conservation =
Réfrigérateur ménager

Exportateur - Importateur
Température de transport

Chaîne de distribution
Commercialisation

Respect des températures de stockage
De la physiologie des fruits
(climactériques ou non climactériques)

<http://technofruits2001.cirad.fr>

Journée professionnelle Cirad-Fruit
5 septembre 2001, Montpellier, France
Conservation et transformation des fruits :
nouveaux enjeux, nouvelles techniques

Orientation des recherches

Volet pré-récolte

- * **Connaissance de la physiologie du fruit et caractérisation**
- * **Evaluation de la maturité (Détermination du point de coupe)**
Mise au point de technique non destructive
- * **Evaluation de la qualité à la récolte**
Impact de la technique de stockage

Journée professionnelle Cirad-Fruit
5 septembre 2001, Montpellier, France
Conservation et transformation des fruits :
nouveaux enjeux, nouvelles techniques

Orientation des recherches

Volet post-récolte

- Allongement de la vie après - récolte**
- Mise au point de nouvelles techniques de conservation**
- Maintien de la qualité d 'origine**

Journée professionnelle Cirad-Fruit
5 septembre 2001, Montpellier, France
Conservation et transformation des fruits :
nouveaux enjeux, nouvelles techniques

Allongement de la durée de vie

Pourquoi ?

- Marchés locaux**
- Étaler la consommation**
Diminuer les pertes
- Produits exportés**
- Acheminement par bateau (Ananas Victoria)**
Réduire la fragilité (chilling injury)
Réduire le coût du frêt
- Transport de fruits mûrs (mangues)**
Suppression de traitements post-récolte (cas du litchi)

Journée professionnelle Cirad-Fruit
5 septembre 2001, Montpellier, France
Conservation et transformation des fruits :
nouveaux enjeux, nouvelles techniques

Techniques étudiées

Le choix

- Relation directe Connaissance physiologique acquise sur le produit à conserver**
- Parmi les nombreuses techniques de stockage existantes**
- Atmosphères modifiées (Films ou enrobages)**
- Adaptation aux pays producteurs**
- En adéquation avec la demande.**

Journée professionnelle Cirad-Fruit
5 septembre 2001, Montpellier, France
Conservation et transformation des fruits :
nouveaux enjeux, nouvelles techniques

Maintien de la qualité

Il faut arriver à répondre à la demande du consommateur

- Fruit proche de celui consommé sur le lieu de production**
- Eviter les récoltes trop précoces**
- Limiter les traitements post-récolte**
- Tenir compte de la Santé du consommateur**

Journée professionnelle Cirad-Fruit
5 septembre 2001, Montpellier, France
Conservation et transformation des fruits :
nouveaux enjeux, nouvelles techniques

Conclusion

- Toute technique de conservation est complexe**
- Dépend de la vie du fruit avant récolte**
De sa physiologie en cours de stockage.
- Utilisée en complément du froid**
- Présente des avantages et des inconvénients.**
- Une bonne application passe par une bonne connaissance du produit lui même et par la connaissance de la technique et de son application.**

Journé professionnelle Cirad-Fruit
14 septembre 2001, Montpellier, France
Conservation et transformation des fruits :
nouveaux enjeux, nouvelles techniques

Les différents sujets techniques abordés au cours de cette introduction seront traités avec plus de détails par

**Mr Varoquaux INRA
pour les emballages des fruits et légumes sous A.M**

et par

**Mme E.Baldwin USDA
pour l'utilisation et la formulation des enrobages.**

<http://technofruits2001.cirad.fr>