

Assurance-qualité dans la chaîne de production de la carotte:

Le projet s'est achevé avec succès

(Trad.) Les problèmes de qualité des carottes en particulier l'infestation par la pourriture noire (champignons *Chalara*), ont pris de l'ampleur au cours des dernières années. Ces champignons du sol se manifestent par la formation de taches de spores noires irrégulières sur la surface des carottes contaminées, qui sont fréquemment constatées aux points de vente.

A. Kägi, P. Crespo, R. Baur, L. Bertschinger, E. Höhn und W. Heller; Extension Gemüsebau, Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW

Le groupe Extension cultures maraîchères de l'ACW a recherché les causes des problèmes de qualité dans la chaîne de production et de traitement de la carotte, afin d'identifier les facteurs pouvant influencer la qualité du produit (sol de culture, entreposage, lavage et distribution/vente). Des mesures ont ensuite été définies pour optimiser la situation chez les producteurs, les entrepositaires, les entreprises de lavage et les points de ventes. (Plus d'infos dans la fiche d'information ci-jointe). Les résultats du projet ont été présentés le 6 mars au public intéressés à Wädenswil.

La station de recherche ACW a initié ce projet en coopération avec six entreprises (lavage et entreposage) et avec le soutien financier du SECO, de SWISSCOFEL, de l'UMS et du canton de Zürich. Le projet a été réalisé dans le cadre du projet européen Interreg III C «European regions competing jointly on world food markets – Promotion from the stable to table approach / PromSTAP».

Le bilan du projet

Les recherches dans les parcelles ont indiqué une grande occurrence de ces champignons *Chalara* dans les sols suisses. Il a pourtant été démontré qu'une parcelle contaminée ne provoque pas dans tous les cas des problèmes de qualité aux points de vente, bien que les champignons parviennent avec la terre des carottes dans les sites d'entreposage et de lavage. En plus des mesures énumérées ci-dessous, l'assurance de la qualité de la carotte à long terme est aussi conditionnée par l'assainissement des sols contaminés. L'influence de la rotation des cultures ainsi que le temps de survie des champignons dans le sol ne sont pas encore connus. Des recherches additionnelles sur le long terme sont par conséquent nécessaires.

Réfrigération est crucial

A court terme, les problèmes de qualité peuvent être résolus au niveau de l'après-récolte. La réfrigération est d'une importance majeure pour le maintien de la qualité. Les taches noires deviennent visibles seulement après 60 jours à une température de 2°C, après 27 jours à 4°C, après 10 jours à 8°C et après seulement 3 jours à température ambiante. C'est pourquoi les carottes doivent être entreposées au plus vite dans les entrepôts frigorifiques et refroidies le plus vite possible. Une température de 0–1°C durant tout le stockage évite que la pourriture noire se développe. Une recherche détaillée a démontré l'importance des conditions d'entreposage pour d'autres aspects de la qualité, comme le goût, la fermeté des carottes ainsi que le rendement (cf. Le Maraîcher 4/2007).

Le risque d'obtenir des taches de spores noires est très faible lorsque le

lavage est effectué exclusivement avec de l'eau fraîche. Dans le cas où l'eau de lavage des carottes est réutilisée, un rinçage final supplémentaire avec de l'eau fraîche sous haute pression permet d'améliorer sensiblement la qualité par rapport au processus de lavage habituel (cf. Le Maraîcher 1/2008).

Dans le cas d'un risque de contamination pendant le processus de lavage, le maintien de la chaîne du froid avec une température en-dessous de 8°C est décisive pour la qualité des carottes. Pour

cette raison, les carottes doivent être conservées au froid aux points de vente et au frigo par les consommateurs. L'équipe du projet a élaboré une solution complète et des mesures pratiques pour assurer la qualité de la carotte et a achevé ce projet avec succès en accord avec tous ses partenaires.

Vous trouverez de plus amples informations ainsi que la fiche d'information en allemand et en français sur le site Internet de l'Assurance-qualité dans la chaîne de production des carottes sous www.qs-karotten.ch. ■