

Jennifer DeEll

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario, 1283, chemin Blueline et route 3, C.P. 587, Simcoe, Ontario, Canada, N3Y 4N5, Jennifer.DeEll@omaf.gov.on.ca

- 1. INTRODUCTION**
- 2. MATURITÉ ET RÉCOLTE**
- 3. REFROIDISSEMENT ET GESTION DE LA TEMPÉRATURE**
- 4. CONDITIONS D'ENTREPOSAGE**
- 5. ATMOSPHÈRES MODIFIÉES**
- 6. MALADIES ET DÉSORDRES D'ENTREPOSAGE**
 - 6.1. Maladies
 - 6.2. Désordres d'entreposage
- 7. RÉFÉRENCES**

1. INTRODUCTION

La fraise est l'un des fruits les plus périssables. Au moment de la récolte, elle a presque atteint sa pleine maturité. Étant donné son activité métabolique très élevée, elle s'abîme assez rapidement, même en l'absence des agents pathogènes provoquant des pourritures. De plus, la structure de la fraise favorise sa détérioration : sa peau mince et tendre est facilement endommagée; les akènes sont facilement arrachés; la chair molle de la fraise, due à sa teneur élevée en eau, la rend très sensible aux meurtrissures et à l'écrasement. Or, toute lésion peut favoriser une attaque par les pathogènes provoquant des pourritures, auxquels la fraise est très sensible. La détérioration des fraises mûres est favorisée par une température élevée des fruits, qui accélère l'activité métabolique, le développement de la pourriture et le blettissement. La qualité supérieure du fruit livré aux consommateurs dépend du soin qui lui a été apporté à toutes les étapes de sa manutention. Des dommages peuvent survenir à toutes ces étapes, du producteur au détaillant, mais ce n'est qu'au moment de la commercialisation que les dommages subis deviennent apparents.

2. MATURITÉ ET RÉCOLTE

La date de récolte est déterminée par la couleur superficielle du fruit. Toutes les fraises doivent être cueillies lorsqu'elles sont presque mûres (lorsqu'elles ont atteint plus du 3/4 de leur couleur), car leur qualité gustative ne s'améliore pas après la récolte. L'aspect (couleur, grosseur, forme et absence de défauts), la fermeté, la saveur (solides solubles, acidité titrable et substances volatiles de la saveur) et la valeur nutritive (vitamine C) sont tous des caractères de qualité importants. Pour une saveur acceptable, on recommande la présence d'au moins 7% de matières solides solubles et/ou une acidité titrable maximale de 0,8% (Mitcham, 2003).

Les fraises ont un taux de respiration assez élevé (50 à 100 mL de CO₂ par kg par heure, à 20°C). Elles sont donc très périssables. La quantité d'éthylène produite (<0,1 ppm par kg par heure, à 20°C) est peu importante, et l'exposition à une source externe de ce gaz n'a pas d'effet stimulant sur la maturation. L'élimination de l'éthylène contenu dans l'air des entrepôts peut réduire l'apparition de maladies chez tous les petits fruits.



Cueillette des fraises (photo : J. DeEll)

En général, les fraises sont cueillies à la main avec leur calice et emballées au champ. Il importe de les manipuler délicatement pour ne pas les meurtrir et altérer leur couleur. Il faut les déposer doucement dans le contenant, sans jamais les jeter dans celui-ci. La fréquence de la cueillette doit permettre d'éviter que les fraises soient trop mûres. Il faut trier soigneusement les fraises pour