

ANNEXE 9 – RECOMMANDATIONS D'ENTREPOSAGE

Les entrepositaires doivent respecter les recommandations d'entreposage AC (température, oxygène (O₂), dioxyde de carbone (CO₂)). Ces paramètres d'entreposage sont sujets à évoluer. L'entrepositaire DOIT se référer au « *Bulletin aux pomiculteurs* » de la Fédération des producteurs de pommes du Québec (FPPQ) de l'année en cours pour obtenir les mises à jour des paramètres d'entreposage. Ce tableau montre les recommandations pour l'année de récolte 2011.

Variétés	AC	O ₂ (%)	CO ₂ (%)	Température °C (°F)	Durée de conservation (mois)
Cortland	Standard (S)	2,5	2,5	0 (32)	4 – 6
	S (+ SmartFresh)	2,5	2,5	2 – 3 (35 – 37)	6 – 8
Empire	Standard (S)	2,5	2,0	1 – 2 (34 – 35)	5 – 7
	S (+ SmartFresh)	2,5	2,0 (+DPA)	2 – 3 (35 – 37)	> 7
		2,5	< 0,5	2 – 3 (35 – 37)	
McIntosh	Standard (S)	2,5	2,5 (1 ^{er} mois) 4,5 (les mois suivants)	3 (37)	5 – 6
	S (+ SmartFresh)	2,5	2,5 (1 ^{er} mois) 4,5 (les mois suivants) (+DPA)	3 (37)	6 – 8
			< 0,5 (2 mois) 2,5 (les mois suivants)		
Spartan	Standard (S)	2,5	2,5	0 (32)	6 – 7
	S (+ SmartFresh)	2,5	2,5	0-1,1 (32-34)	6 – 8
Gala	Standard (S)	2,5	2,5	0 (32)	5 – 7
	S (+ SmartFresh)	2,5	2,5	3 (37)	6 - 8

Adapté de « *Directives et recommandations concernant l'entreposage des pommes en atmosphère contrôlée*, Fiche Technique, Agdex no 211/66, Dr. Jennifer R. DeEll, OMAFRA; Dr. Dennis P. Murr, Université de Guelph, Septembre 2003 » et de « *Lignes directrices 2005 pour l'entreposage en atmosphère contrôlée des pommes traitées au SmartFresh™*, Dr. Jennifer DeEll, OMAFRA, Simcoe, Ontario, Dr. Dennis Murr, University of Guelph, Ontario. »