

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 2010.

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)	
		2.5	2.5	0,6 (33) (+0,5 à 1°C)*	
Empire	Standard (S)	2.5	2.0	1 – 2 (34 – 35)	5 – 7
	S (+ SmartFresh)	2.5	2.0 (+DPA)	2 – 3 (35 – 37)	
			< 0,5		
		3.0	2.0 (+DPA)	2 – 3 (35 – 37)	+ 8 mois
		2.5	2.5	2,2 (36)	
McIntosh	Standard (S)	2.5	2.5	3 (37)	5 – 6
	S (+ SmartFresh)	2.5	2.0 (1 ^{er} mois)	3 (37)	
			4.5 (les mois suivants)		
			< 2.5 (+DPA)		
		2.5	2.5	3,3 (38)	
??	??	3 (37)**	+ 8 mois**		
Spartan	Standard (S)	2.5	2.5	0 (32)	6 – 7
	S (+ SmartFresh)	2.5	2.5	0 (32)	
		2.5	2.5	1,1 (34)	
Gala	Standard (S)	2.5	2.5	0 (32)	5 – 7
	S (+ SmartFresh)	2.5	2.5	3 (37)	
		2.5	2.5	0,6 (33)	

- ZONES BLANCHES** *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*
- ZONES VERTES** *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. **** Si le temps de conservation dépasse huit mois, il y a augmentation du potentiel de développement du brunissement interne et de la maladie commune du froid. Il est important de maintenir la température à plus de 3°C (37°F).***
- ZONE BLEUE** *Dr. Jennifer DeEll, OMAFRA, Simcoe, Ontario, Mai 2010.*
- ZONES JAUNES** *Mr. Tom O'Neill, General Manager, Norfolk Fruit Growers' Association, Mai 2010. *** Les années froides et propices au brunissement internes, les températures d'entreposage sont augmentées de 0,5°C à 1°C si les fruits récoltés sont très fermes.***