

## RECOMMANDATIONS D'ENTREPOSAGE RÉCOLTE 2012

Voici les recommandations d'entreposage pour les pommes entreposées en atmosphère contrôlée pour l'année de récolte 2012.

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

\*Les 6 premières semaines

\*\*Pour le reste du temps d'entreposage

Adapté de « Directives et recommandations concernant l'entreposage des pommes en atmosphère contrôlée, Fiche Technique, Agdex no 211/66, Dr. Jennifer R. DeEil, 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 DeEil, OMAFRA, Simcoe, Ontario, Dr. Dennis Murr, University of Guelph, Ontario. »

Codaphone : 450 679.0530 poste 8671 ou 450 679.4265

**Daniel Ruel agr.**  
**Fédération des producteurs de pommes du Québec**