

INFORMATIONS CULTURES MARAICHÈRES – DELAIS AVANT DEGRADATION/DESTRUCTION

| Cultures | Dans palox avant emballage (dégradation) (en jours) | Après emballage et conditionnement (destruction) (en jours) | Témpérature de conservation (en degrés) |
|---|--|--|--|
| Aubergine (serre/tunnel) | 2 | 2 | 4 |
| Aubergine (pleine terre) | 2 | 2 | 4 |
| Ail (d'automne / pleine terre) | 3 | 14 | Salle de stockage |
| Ail (d'hiver / pleine terre) | 3 | 14 | Salle de stockage |
| Carotte (de primeur) (serre / tunnel) | 2 | 21 | 0 |
| Carotte (de saison) (pleine terre) | 2 | 21 | 0 |
| Céleri-rave (serre / tunnel) | 2 | 4 | 0,5 |
| Céleri-rave (plein terre) | 2 | 4 | 0,5 |
| Chou brocoli (pleine terre / serre / tunnel) | 2 | 2 | 0,5 |
| Chou de Bruxelles (pleine terre) | 2 | 2 | 4 |
| Chou-fleur (Pleine terre) | 2 | 2 | 0,5 |
| Cornichon (pleine terre / serre / tunnel) | 3 | 4 | Salle de stockage |
| Courgette (serre / tunnel) | 2 | 2 | 8 |
| Courgette (pleine terre) | 2 | 2 | 8 |

| Cultures | Dans palox avant emballage (dégradation) (en jours) | Après emballage et conditionnement (destruction) (en jours) | Température de conservation (en degrés) |
|---|---|--|---|
| Epinaud (d'hiver) (pleine terre / serre / tunnel) | 2 | 2 | 4 |
| Epinaud (de printemps) (pleine terre / serre / tunnel) | 2 | 2 | 4 |
| Haricot à écosser (pleine terre / serre / tunnel) | 2 | 2 | 4 |
| Haricot vert (marché de frais) (pleine terre / serre / tunnel) | 2 | 2 | 4 |
| Laitue (serre/tunnel) | 2 | 2 | 4 |
| Laitue (pleine terre) | 2 | 2 | 4 |
| Mâche (serre/tunnel) | 2 | 2 | 3 |
| Mâche (pleine terre) | 2 | 2 | 3 |
| Melon (serre/tunnel) | 2 | 2 | 8 |
| Melon (pleine terre) | 2 | 2 | 8 |
| Navet (serre/tunnel) | 2 | 2 | 1 |
| Navet (pleine terre) | 2 | 2 | 1 |
| Panais (serre/tunnel) | 3 | 5 | 1 |

| | | | |
|-----------------------|---|---|---|
| Panais (pleine terre) | 3 | 5 | 1 |
|-----------------------|---|---|---|

| Cultures | Dans palox avant emballage (dégradation) (en jours) | Après emballage et conditionnement (destruction) (en jours) | Température de conservation (en degrés) |
|---|--|--|--|
| Pastèque (pleine terre) | 3 | 8 | 8 |
| Poireau (pleine terre) | 3 | 7 | 2 |
| Radis (serre/tunnel) | 3 | 4 | 4 |
| Radis (pleine terre) | 3 | 4 | 4 |
| Tomate (serre/tunnel) | 2 | 3 | 2 |
| Fraise (pleine terre / serre / tunnel) | 2 | 3 | 1 |

Informations :

Une fois emballé la conservation est courte, vous devrez vendre rapidement sur les marchés et auprès des grossistes.
Pour le stockage en chambre froide vous ne pouvez pas mélanger des légumes différents. Attention aussi aux T°.