

INFORMATIONS CULTURES MARAICHÈRES - DURÉES DE CONSERVATION

Cultures	Dans palox avant emballage (en jours)	Après emballage et conditionnement (en jours)	Température de conservation (en degrés)
Aubergine (serre/tunnel)	2	2	4
Aubergine (pleine terre)	2	2	4
Ail (d'automne / pleine terre)	5	14	Salle de stockage
Ail (d'hiver / pleine terre)	5	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 (en jours)	Après emballage et conditionnement (en jours)	Température de conservation (en degrés)
Epinard (d'hiver) (pleine terre / serre / tunnel)	2	2	4
Epinard (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 (en jours)	Après emballage et conditionnement (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 :

Dès le 2ème jour de stockage dans les palox, vous aurez de la perte. Il faut donc aller très vite pour emballer.
 Une fois emballé la conservation est courte aussi, 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°.

