

Ail blanc Bio

2020-2021



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

QUEL EST L'IMPACT DE LA TECHNOLOGIE HDCOLD® SUR LA CONSERVATION DE L'AIL BLANC ?

Etat des lieux actuel :

- Séchage de l'ail avec perte minimale de 25% de son poids
- Stockage à -1°C
(en pratique, plutôt -3°C/-1°C)
- Stockage 6 à 7 mois en chambre froide
- Hygrométrie recommandée : 70%
- Désordres principaux : Fusariose, Waxy, Penicillium

Technologie HDCold® :

- Système de maintien de l'humidité naturelle à une teneur élevée (> 98%)
 - Aucun apport d'eau liquide
 - Diminution de la perte en eau et donc en poids des fruits
- Faible écart de température entre la consigne et le fluide frigorigène :
 - Moins de stress sur les produits
 - Peu/pas de formation de givre

Fuscien A.-L., 2019. Produire de l'ail en Occitanie. Chambre d'Agriculture Occitanie, 38 p.

Cantwell M., 2000. Product Fact Sheet Garlic (accès en 2020)
<https://postharvest.ucdavis.edu/produce-facts-sheets/garlic>



Pour la conservation du vivant.

Résultats

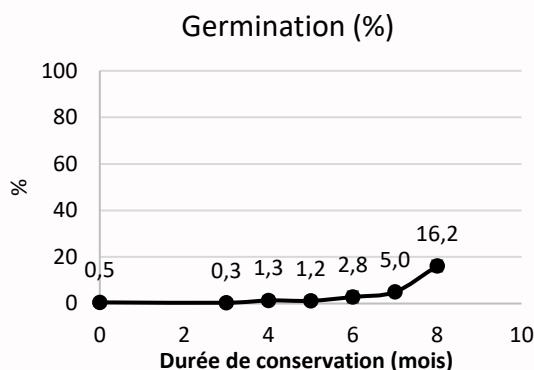
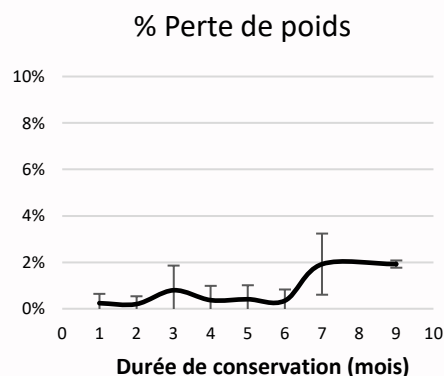
Date de mise au froid: 5 août 2020

Région: Sud-Ouest, France

Stockage: Froid normal

HDCold® : -2,5°C/95% HR

Comparaison
producteur
(Non-HDCold®)



HDCold®



Pas de
germination
< 5% !



Germination 30-
100%

Mise au froid
5 août 2020

15 mars

17 mai

24 juin



Bilan

- Bonne conservation malgré le problème technique en fin de saison induisant une remontée en température à 17°C.
- Perte de poids faible voire négligeable (inférieure à 1% jusqu'en mars/avril)
- Germination bloquée pendant les 9 mois de post-récolte. (*habituellement germination à 30% dès janvier avec un froid standard*)*

*Archive 2016-2019 CABSO



Contacts :

Kévin Vidot • 06.02.02.22.84 • k.vidot@dpkl.fr

Valérie Lemetter • tel : 06.72.35.94.96 • v.lemetter@dpkl.fr