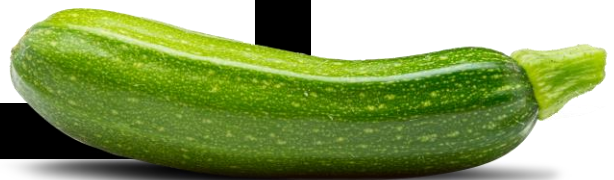


Courgette

Verte

2025



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

QUEL EST L'IMPACT DE LA TECHNOLOGIE HDCOLD® SUR LA CONSERVATION DE LA COURGETTE VERTE EN CHAMBRE FROIDE ?

Etat des lieux actuel^{1,2} :

- Conservation recommandée à 7-10°C et 90-95% d'humidité relative
- Stockage en chambre froide entre 1 et 2 semaines
- Problème fréquent et important de déshydratation des courgettes en post-récolte

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 produits
- Faible écart de température entre la consigne et le fluide frigorigène :
 - Moins de stress sur les produits
 - Peu/pas de formation de givre



¹ University of California, « Courgette | Postharvest Research and Extension Center ».

<https://postharvest.ucdavis.edu/fr/produce-facts-sheets/courgette>

² CTIFL, « Fiches techniques Agréage - Courgette », 2025.

<https://agreage.ctifl.fr/fiche/legumes/COURGETTE>

RÉSULTATS

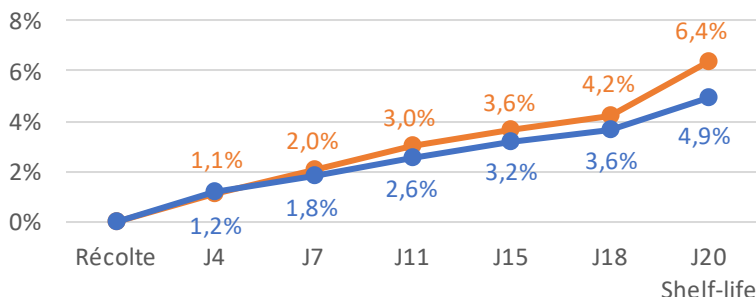
Date de mise en chambre froide : 07/08/2025

Froid classique (10°C, HR non régulée)

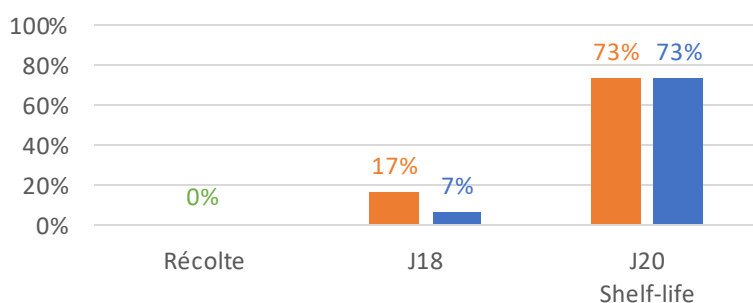
Conditionnement : caisse plastique

Froid HDCold® (10°C, 98% HR)

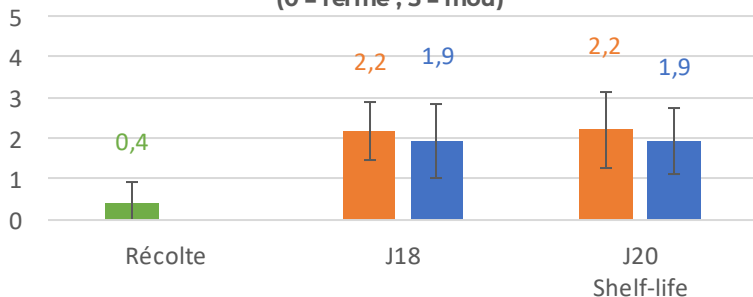
Perte de poids brute (%)



Flétrissement (%)



Fermeté manuelle (0 = ferme ; 5 = mou)



Visuel à la récolte



Visuel après 18 jours en froid classique + 2 jours en shelf-life



Visuel après 18 jours en froid HDCold® + 2 jours en shelf-life



BILAN

D'après les résultats de cet essai, la technologie HDCold® sur la courgette verte :

- ✓ Réduit de 15% la perte de poids brute en sortie de chambre froide, et jusqu'à 25% après 2 jours à température ambiante ;
- ✓ Retarde le flétrissement en chambre froide ;
- ✓ Maintient une fermeté plus élevée ;
- Développement fongique sur l'extrémité pédonculaire en proportions similaires entre les 2 types de froid (à confirmer lors de prochains essais).