



CONSERVER LA SALADE LE PLUS LONGTEMPS POSSIBLE

Pour conserver la salade le plus longtemps possible, voici quelques conseils :

1. **Température** : La salade doit être conservée à une température optimale de 0 à 2°C. À 5°C, la dégradation peut être plus rapide.
2. **Humidité** : Assurez-vous que l'humidité relative est élevée, idéalement autour de 95-100%.
3. **Manipulation** : Évitez de manipuler excessivement la salade pour éviter d'endommager les feuilles.
4. **Stockage** : Utilisez des contenants perforés pour maintenir l'humidité tout en permettant une certaine circulation d'air.

Avant la récolte :

- **Arrosage** : Évitez d'arroser excessivement les salades avant la récolte pour éviter un excès d'humidité. Toutefois, le sol doit être plein en eau au moment de la récolte. Si la salade à soif ou est déshydratée, sans forcément de signes visibles au champ, quelques temps après l'avoir coupée, vous constatez rapidement que ses feuilles commencent à flétrir. C'est donc bien la terre qui doit pouvoir fournir la quantité d'eau nécessaire à une bonne hydratation des salades. Concrètement, le sol doit avoir sa réserve hydrique utile bien remplie avant le stade pommeau. Pour éviter l'eau stagnante au cœur de la salade, privilégier un arrosage avant ce stade ou bien au goutte à goutte. L'humidité ambiante, au niveau du feuillage, doit être relativement faible, ceci afin d'éviter l'installation de maladies cryptogamiques comme le mildiou de la salade (*bremia*) ou le *botrytis*.
- **Heure de récolte** : Récoltez la salade tôt le matin ou tard le soir pour éviter les températures élevées. Il vaut mieux parfois récolter bien avant le moment de la vente mais dans de bonnes conditions plutôt que d'attendre le dernier moment. L'anticipation de la récolte est une technique simple et efficace qui demande seulement une organisation qui permettent de différer la récolte par rapport à la vente en prenant en compte le facteur météo. S'adapter aux conditions météo est une clé pour optimiser la conservation des salades. Dans tous les cas, évitez le plein soleil et les grosses chaleurs. Dès la salade coupée et mise en caisse, le chrono tourne et chaque minute compte. Il faut la refroidir et la protéger du soleil le plus rapidement possible. Si vous avez une grosse quantité de salades à récolter en même temps, il peut être utile d'entreposer provisoirement, au champ, les caisses déjà récoltées dans un endroit frais, à l'ombre, plutôt que de laisser les caisses en plein soleil et à la chaleur le temps de la récolte. Parfois, le temps de

récolte peut être long et les premières salades récoltées peuvent donc patienter un moment au champ avant de rejoindre votre zone de lavage et de conditionnement.

Pendant la récolte :

- **Outils propres** : Utilisez des outils de récolte propres et tranchants pour éviter d'endommager les plantes. Un bon équipement permet en outre de gagner du temps en récoltant plus rapidement.
- **Manipulation douce** : Manipulez les salades avec soin pour éviter de les endommager, notamment lors de la mise en caisse ou cageot en bois. Rangez-les par 6 ou 12 dans des caisses propres, nettoyées au préalable. Si vous mettez les salades par 12, la rangée du dessus doit être retournée.
- **Nettoyage** : Nettoyez la salade pour enlever la terre et les débris. Au moment de la coupe, nettoyez le fond de la salade en retirant les feuilles jaunes et/ou pourries. Les salades doivent avoir le cul propre.

Après la récolte :

Arrivez à la zone de lavage/conditionnement et de stockage :

- **Pré-refroidissement** : Pré-refroidissez la salade à une température de 0 à 2°C dès que possible après la récolte. C'est le plus important. A défaut d'une chambre froide, une cave ou un endroit propre, frais, à l'abri de la chaleur et du soleil devra permettre à la salade récoltée de garder sa fraîcheur.
- **Stockage** : Utilisez des contenants hermétiques ou des sacs en plastique perforés pour maintenir l'humidité tout en permettant une certaine circulation d'air. Des coiffes plastiques ou papiers perforée permettent de garder l'humidité dans en faisant respirer le produit. A défaut, un linge humide fait très bien l'affaire. Dans une chambre froide, l'air froid ne doit pas être soufflé directement sur les feuilles. D'où l'importance de les protéger en les couvant sans pour autant les enfermer hermétiquement. Tout le challenge est de garder la fraîcheur grâce à l'humidité mais maintenant également une certaine circulation de l'air pour laisser le produit respirer. Le système de palox à atmosphère contrôlée peut aider à conserver plus longtemps les salades.
- **Température** : Maintenez la salade à une température optimale de 0 à 2°C.
- **Humidité** : Assurez-vous que l'humidité relative est élevée, idéalement autour de 95-100%. Pour ce faire, un lavage, voire même un trempage complet de la salade dans un bac d'eau froide permet non seulement de faire redescendre rapidement la température mais aussi de faire le plein en humidité. Si vous optez pour un lavage au jet d'eau, attention à ne pas provoquer des meurtrissures sur les feuilles à cause de jets trop fin et/ou d'une pression de l'eau trop élevée. Ces blessures sont la porte d'entrée au développement de pourritures et à une mauvaise conservation chez le client final.

Pendant le transport et lors de la vente :

- Lors du transport vers le lieu de vente ou de livraison, faites attention également à préserver la fraîcheur en évitant l'exposition derrière les vitres du véhicule par temps ensoleillé. En été les fourgons peuvent vite devenir de véritable four. En l'absence d'investissement dans un système de réfrigération Une livraison rapide est alors le seul moyen de distribuer des salades encore fraîches à vos clients.
- Si la vente se fait sur un étal de marché, ne sortez que quelques exemplaires « de présentation » et gardez votre stock au frais. Vous pouvez aussi protégez une partie de vos caisses sur votre étal avec un linge humide ou bien brumiser régulièrement de l'eau fraîche.

Ces quelques mesures devraient permettre de préserver la fraîcheur de votre récolte de salades. Dans tous les cas, la salade reste un produit frais et fragile qu'il convient de vendre rapidement et respectant idéalement une « chaîne du froid ».