LILAN
ferme permacole

Récolte

Fiche technique : Chantier de récolte

photo : © Alexandre VINCENT

La récolte est le moment le plus important du cycle de production. Cette étape doit être réalisée dans les bonnes conditions et avec la bonne méthode afin de garantir la bonne qualité des fruits. Nous allons voir ici les points importants à prendre en compte.

image : © DR union-agricole.fr

1 Récolter au bon moment

En fonction de la maturité

En fonction des observations faites au verger et des données disponibles dans la documentation (tableau sur les variétés, calendrier, code couleurs du CTIFL, etc.), il faut aller régulièrement au verger pour surveiller la maturité des fruits. Surveiller également la chute des fruits et leurs attachement à l'arbre (fruits qui tombe très facilement : à récolter.)

En fonction de la météo

En surveillant attentivement la météo, il faut décider de ramasser les fruits tombés au sol avant chaque période de pluie. Idéalement quand le sol est sec.

- Une récolte sous la pluie va réduire la durée de conservation.
- Quelques jours de beaux temps avant une semaine de pluie : il faut ramasser même si la maturité n'est pas optimale.
- Parfois, on a pas le choix et il faut quand même ramasser humide

Échelonner

En récoltant en plusieurs passes. Certaines variétés vont nécessiter des récoltes en plusieurs passages car la maturation des fruits est hétérogène. Il est donc nécessaire de passer chaque semaine pour ramasser les nouveaux fruits tombés au sol ou les fruits qui mûrissent sur l'arbre (ex: les prunes Reine-Claude).

<u>En période de récolte</u> : prévoir un passage d'observation chaque semaine et en fonction, un passage de récolte chaque semaine.

2 Le chantier de récolte

Le matériel à prévoir :

- Sans récolteuse mécanique : Brouettes, paniers de récolte, caisses pour fruit, brouettes échelle, le quad et sa remorque.
- Avec récolteuse mécanique : La récolteuse, des palox installés sur une remorque, des paniers de récolte pour les fruits à noyaux.
- Dans tous les cas : Suffisamment de caisses ou de palox ! Il vaut mieux avoir trop de caisses vides et revenir les chercher plus tard que de devoir faire une A/R en plein chantier de récolte. S'appuyer sur les estimations de rendement.
- Prévoir crème solaire, gants et trousse de secours pour le personnel.

➡ Bien penser à réviser le matériel avant la récolte : Pression des pneus, carburants, propreté, état des sangles etc.

photo : © Alexandre VINCENT

image : © www.agriexpo.online

2 Le chantier de récolte

Comment ramasser :

Pour les fruits de la ferme qui seront destinés à la transformation, nous allons distinguer les fruits à pepins et les fruits à noyau.

Les fruits à pepins : Sauf exceptions pour des variétés fragiles (golden par exemple), pomme, poire, coing etc. sont à récolter au sol.

- On attend leurs chutes et on passe chaque semaine.
- On peut également secouer les arbres pour que les fruits mûrs chutent.
- On laisse au sol les fruits pourris ou trop abîmés (= zone de pourriture > pièce de 1F ou blessure « fraîche »)
- Les fruits peuvent être mis soit en caisse soit en palox.

- NB : On peut décider, avant de secouer les arbres, de récolter directement sur l'arbre quelques fruits en très bon état destinés à la conservation longue, à une recette spécifique ou à la vente en frais.

2 Le chantier de récolte

Comment ramasser :

Les fruits à noyau : Beaucoup plus fragile, on doit ramasser ces fruits à la main directement sur l'arbre.

- On doit parfois passer en deux fois : une première fois pour ramasser les fruits les plus mûrs (observer coloration, fermeté, sucre) et plus tard une deuxième fois pour le reste des fruits.
- Attention à ne pas abîmer les branches lorsque l'on ramasse les fruits ! Cela pourrait réduire la fructification de l'année suivante. Un mouvement net et pivotant permet de ramasser le fruits sans casser la branche.
- On les met ensuite en caisse, en évitant de trop les entrechoquer ou de trop les tasser (pas + de 10cm d'épaisseur de fruits par caisse). On doit utiliser des caisses différentes (moins hautes) que celles des fruits à pépins.

Dans tous les cas : Ne pas trop « maltraiter » les fruits en les jetant dans les caisses ou en déplaçant les caisses. Il faut également bien surveiller les fruits trop pourris qui se glisseraient dans les caisses de fruits sains ! Un fruit pourri peut contaminer une caisse complète en quelques jours !

2 Le chantier de récolte

La main d'œuvre

Il faut veiller à être suffisamment de personne pour réaliser ce chantier. Seules les données spécifiques à la ferme et l'expérience apporteront des éléments sur le nombre de personnes et le temps nécessaire à la récolte. Anticiper le fait qu'une personne devra potentiellement faire des allers-retours au stockage pour poser les fruits ramassés.

Il est parfois pertinent de former des binômes afin d'avancer progressivement.

Pour les grosses journées de récolte, prévoir du monde pour être sûr que le chantier soit terminé avant la fin de la journée.

NB : La récolte à la main sur l'arbre prend beaucoup plus de temps que la récolte au sol.

Organisation

Pour une récolte au sol ou sur l'arbre on peut décider de laisser les caisses pleines groupées au sol au pied des arbres et de passer ensuite entre les rangs avec une remorques pour les récupérer.

On peut aussi les poser sur les brouettes fruitières pour ramener les caisses vers la remorque. Cela va dépendre de l'emplacement des arbres en récolte, de la quantité de fruits et de la géographie du verger.

Veiller, selon les besoins de l'équipe cuisine, à ne pas mélanger les variétés.

2 Le chantier de récolte

Transport

Transporter les fruits doit se faire doucement et avec une grande précaution pour éviter les chocs et les chutes de caisses. Les caisses ou les palox doivent être soigneusement sanglés à la remorque et pas trop empilés en hauteur.

Tri

On peut décider de faire un pré-tri lors de la récolte : On divise les fruits en différentes catégories selon leurs calibres ou leurs états, en fonction des besoins de l'équipe transformation !
Ce tri peut aussi avoir lieu après la récolte selon le timing.

Stockage et conservation

On stock ensuite les fruits dans un endroit sec et frais. Idéalement en chambre froide 2°C. Sinon en cave protégé du gel et de l'humidité.
NB : Il est très important de contrôler régulièrement l'état des fruits si on les conserve plusieurs jours/semaines !

Impressum

Édition : Ferme de Lilan SA, L'Islan 1, 1372 Bavois
Auteur : Alexandre VINCENT
Relecture : Florian Baijot, David Dorge
Supervision : Claire Asfeld
Année de publication : 2025
Dernière mise à jour : 01/2026