

Tableau : Pratiques disponibles pour optimiser la qualité post-récolte de la rose.

| STADE | CONSEILS (compte tenu des coûts de mise en œuvre) | FONDEMENT PHYSIOLOGIQUE |
|----------------------|--|--|
| Cueillette | <p>-(Nuits inférieures à 15°C). Ne ramasser que les boutons dont 1 ou 2 pétales sont légèrement décollés du reste et dont la couleur caractérisant la var. est atteinte</p> <p>-(Nuits supérieures à 18°C). Ramasser les boutons dont la longueur des sépales et pétales est équivalente.</p> | Assurer une lignification suffisante des tissus vasculaires du pédoncule floral. |
| Hydratation en serre | <p>-Utilisation de bacs d'hydratation propres (désinfectés chaque 2 jours l'hypochlorite de sodium et bien rincés à l'eau claire).de cueillette à Bacs remplis de façon à ce que les 2/3 de la longueur des tiges récoltées soit immergée</p> <p>-Mise à l'eau et à l'ombre rapide (- d'1/2 heure)</p> <p>-Utilisation d'une eau dégazée (tiède, filtrée ou tirée la veille) et additionnée d'un produit de traitement de l'eau (contenant acidifiant, bactéricides et éventuellement surfactant).</p> | <p>-Lutte contre envahissement microbien</p> <p>-Absorption d'eau facilitée (pression).</p> <p>- Limite évapotranspiration et embolisme gazeux.</p> <p>- Assure une bonne hydratation par faible viscosité de la solution, réduction de l'embolisme gazeux, limitation de l'évapotranspiration, lutte contre l'envahissement microbien</p> |
| Stockage au froid | <p>-Utilisation de la même solution que ci-dessus dans les bacs de stockage (identiquement nettoyés).</p> <p>-Régulation de l'humidité relative du frigo à 60-80%.</p> | <p>- Idem ci-dessus + limitation de l'auto-cicatrisation et de la production d'éthylène</p> <p>- Limite le botrytis</p> <p>- Limite la vitesse de</p> |

| | | |
|----------------------|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> -Durée de stockage minimum -Ne pas mélanger à d'autres espèces florales dans les bacs. - Ne jamais stocker en présence de fruits et légumes. -Installer dans frigo un piège à éthylène | <ul style="list-style-type: none"> vieillessement une fois en vase. - Causes mal connues (limite probablement les interactions de métabolites toxiques, inoculum microbien, source d'éthylène...). - Sources d'éthylène - Limite l'éthylène dans frigo. |
| Expédition en carton | <ul style="list-style-type: none"> -Ne laisser sur les tiges que les feuilles indispensables à leur aspect esthétique -Pratiquer un trempage des boutons dans fongicide -Mettre dans cartons des sachets de glace (ou gels congelés). | <ul style="list-style-type: none"> -Limite le déficit hydrique - Limite le botrytis. - Maintient basse température |
| Vente (Fleuriste) | <ul style="list-style-type: none"> - Recoupage de l'extrémité des tiges (2-3 cm) - Réfrigération des vitrines - Utilisation des produits de traitement de l'eau (voir plus haut) pendant offre à la vente. - Offre au client de produits de Conservation pour bouquets (contenant acidifiant, bactéricides et <u>sucre</u>). | <ul style="list-style-type: none"> - Soustrait parties envahies par l'air + microbes - Ralentit le vieillissement - Le sucre contribue au maintien de la pression osmotique intracellulaire |