



Récolte et post-récolte du haricot vert

© Photos Vilmorin



Récolte

La fréquence de récolte sera adaptée au type de haricot exporté. Pour le haricot extra fin (Kenya), les récoltes se feront tous les jours. Pour le Bobby, une récolte tous les trois à quatre jours est conseillée et tous les deux jours pour le haricot filet. Il est nécessaire de garder ces fréquences de récolte tout au long de la production pour éviter de pénaliser les rendements commerciaux par des écarts de triage importants. Les produits seront récoltés manuellement et cueillis avec le pédoncule. Un soin particulier est nécessaire pour préserver la qualité de la récolte, à savoir :

- ne pas surcharger les caisses de récolte (risque d'écrasement) ;
- préserver la fraîcheur des produits en évitant de les laisser en plein soleil ;
- mettre les récoltes le plus rapidement possible en chambre froide, y compris avant le triage si ce dernier est différé.

Les récoltes se feront de préférence le matin, sauf si la récolte sera sensibilisé aux exigences qualitatives

les plantes sont humides. Le personnel chargé de la récolte sera sensibilisé aux exigences qualitatives

Conditionnement

Les opérations de conditionnement vont permettre de mettre en colis des produits qui doivent répondre à la norme européenne de qualité relative au haricot vert (norme CE 912/2001). Pour cela, il est nécessaire d'effectuer un tri des produits après récolte pour :

- éliminer les gousses cassées, percées, tordues, etc. ;
- éliminer les débris végétaux (feuilles, tiges) ;
- classer les haricots selon le calibre.



Chaque colis conditionné destiné au marché d'exportation présentera les caractéristiques du produit, à savoir la catégorie, le calibre et l'ensemble des informations réglementaires (origine, nom du producteur/exportateur, etc.).

Haricot vert filet — Norme européenne

Largeur de la gousse	Calibre
ne dépassant pas 6 mm	très fin
ne dépassant pas 9 mm	fin
ne dépassant pas 12 mm	moyen

Conservation

Quel que soit le mode de transport retenu (voie aérienne ou maritime), il est impératif que les produits soient placés en chambre froide dès leur conditionnement. Les températures de conservation minimales se situent aux environs de 4°C et permettent au haricot vert de se conserver environ une semaine. Ce schéma est appliqué pour des exportations par voie maritime au départ notamment du Sénégal. Pour des circuits de mise en marché plus courts (voie aérienne) et sur des produits de calibre fin, les températures de conservation peuvent être proches de 10 à 12°C. Outre la température, il convient de conserver les produits conditionnés dans une atmosphère d'humidité relative proche de 80 % pour une conservation à 4°C et proche de 90 à 95 % pour une conservation aux environs de 10°C. Un excès d'hygrométrie peut provoquer des évolutions de gousse avec apparition de moisissures. Cela est d'autant plus important pour les produits transportés par conteneurs frigorifiques (Sénégal). Les produits conditionnés seront entreposés dans des chambres froides disposant d'une ventilation modérée pour éviter le dessèchement des gousses. Une fois le produit arrivé à destination, il est important de ne pas rompre la chaîne du froid pour préserver la qualité des haricots verts.

