

# Sommaire

## CERISE

### Fiches Chapitre 1 - Aide à la récolte et valeurs moyennes observées

01	Fiche de composition nutritionnelle .....	13
02	Code couleur : outil d'aide au déclenchement de la récolte .....	16
03	Plage de récolte moyenne des principales variétés de cerises .....	18
04	Evolution du sucre et de l'acidité selon la maturité .....	19
05	Evolution de la fermeté selon la maturité .....	21
06	Evolution du poids d'un fruit selon la maturité .....	22

### Fiches Chapitre 2 - Aide au tri et au conditionnement

01	Tri qualitatif et conditionnement au verger .....	25
02	Conditionnement en station (calibrage mécanique) .....	27
03	Mode de conditionnement .....	32
04	Référentiels visuels d'aide au conditionnement des fruits .....	34
05	Principales maladies fongiques après récolte .....	37

### Fiches Chapitre 3 - Outils de mesures de la qualité

01	Mesure de la fermeté .....	41
02	Mesure des sucres .....	42
03	Mesure de l'acidité .....	44

### Fiches Chapitre 4 - Aide au maintien de la qualité post-récolte

01	Paramètres optimaux et techniques de stockage .....	49
02	Désinfection des locaux de stockage et du matériel .....	54

### Chapitre 5 - Fiches variétales

Fiche	Aide à la commercialisation .....	59
■	Bellise® Bedel .....	61
■	Fertard (cov) .....	69
■	Samba® Sumste .....	76
■	Bigalise® Enjidel .....	62
■	Folfer (cov) .....	70
■	Satin® Sumele .....	77
■	Burlat .....	63
■	Hedelfingen .....	71
■	Skeena (cov) .....	78
■	Coralise® Gardel .....	64
■	Noire de Meched, .....	79
■	Stark Hardy Giant .....	79
■	Duroni 3 .....	65
■	Belge, Badacsony .....	72
■	Summit .....	80
■	Earlise® Rivedel .....	66
■	Primulat® Ferprime .....	73
■	Sweetheart® Sumtare .....	81
■	Fermina (cov) .....	67
■	Rainier .....	74
■	Van .....	82
■	Fernier (cov) .....	68
■	Régina .....	75

### Fiches Chapitre 6 - Perspectives

01	La segmentation du marché .....	84
02	Les nouvelles technologies .....	85

# Sommaire

## RAISIN DE TABLE

### Fiches Chapitre 1 - Aide à la récolte et valeurs moyennes observées

01	Fiche de composition nutritionnelle .....	93
02	Plage de récolte moyenne des principales variétés .....	96
03	Plage d'indice réfractométrique, d'acidité tartrique, d'indice de maturité et de poids moyen mesurés à la récolte .....	97

### Fiches Chapitre 2 - Aide au tri et au conditionnement

01	Récolte et conditionnement .....	101
02	Référentiels visuels d'aide au conditionnement des fruits .....	104

### Fiches Chapitre 3 - Données pratiques relatives au conditionnement

01	Nombre de grappes par plateau .....	115
02	Mode de conditionnement .....	116

### Fiches Chapitre 4 - Outils de mesures de la qualité

01	Echantillonnage .....	121
02	Mesure des sucres .....	123
03	Mesure de l'acidité .....	125
04	Indice de maturité .....	127

### Fiches Chapitre 5 - Aide au maintien de la qualité post-récolte

01	Paramètres optimaux et techniques de stockage .....	131
02	Principales maladies fongiques après récolte .....	134
03	Désinfection des locaux de stockage et du matériel .....	136

### Fiches Chapitre 6 - Fiches variétales

■ Alphonse Lavallée .....	141	■ Idéal / Italia .....	147
■ Alval .....	142	■ Lival .....	148
■ Cardinal .....	143	■ Muscat de Hambourg .....	149
■ Centennial seedless .....	144	■ Ora .....	150
■ Chasselas .....	145	■ Prima .....	151
■ Danlas .....	146	■ Ribol .....	152

### Fiches Chapitre 7 - Perspectives

01	Mesures par l'automate Pimprenelle .....	155
02	Spectrométrie proche infrarouge .....	156
03	Utilisation de l'atmosphère modifiée ou contrôlée pour la conservation .....	159

# Sommaire

## CERISE - RAISIN DE TABLE

Bibliographie .....	167
Abréviations et sigles .....	169
<b>Pour en savoir plus</b>	
■ Ctifl et partenaires .....	171
■ Adresses utiles .....	172