



Ci-dessous quelques conseils pour la conservation des agrumes :

La sélection des fruits après récolte est faite à la main par nous-mêmes : ouvrières et ouvriers italiens et étrangers. Nous sommes tous/es heureux/ses de travailler dans de bonnes conditions. Nous nous sentons tous responsables de notre projet et nous veillons tous à ce que la préparation de vos commandes se déroule au mieux.

Ceci dit il peut toujours y avoir des petits soucis :

Les fruits biologiques sont plus délicats car ils ne subissent pas les traitements chimiques des fruits issus de l'agriculture conventionnelle.

Nos fruits ne sont pas traités avec la cire (très irritante) pour les faire briller et ils ne subissent pas de traitements fongicides et anti-moisissure (type imazalil ou thiabendazole) qui sont très toxiques. L'utilisation de ces substances requiert un délai de 30 jours entre le traitement et la consommation....

Certaines pathologies sont assez fréquentes dans les agrumes:

1) La mouche méditerranéenne des fruits, *Ceratitis capitata*: elle pique les fruits et y installe ses œufs qui deviennent larves. Les fruits piqués présentent une maturité avancée et tombent souvent des arbres, mais avant de tomber il est parfois très compliqué de faire la distinction entre fruits sains et malades. Donc des fruits contaminés peuvent se glisser dans vos cagettes, ils pourriront très rapidement une fois déjà arrivés chez vous.

2) *Phytophthora citrophthora* : C'est un agent phytopathogène qui se développe en ambiances humides et attaque de nombreuses espèces de plantes, notamment les agrumes. Les signes caractéristiques de cette maladie sont: peau qui noircit et un odeur très acide et désagréable qui se dégage. Comme pour la mouche, cela ne se manifeste pas toujours assez tôt pour être détecté lors de la récolte.

Les fortes pluies des dernières semaines ont favorisé le développement de ce type de problèmes.

Nous vous demandons donc d'être conscients que les imprévus d'une « filière alternative » comme la nôtre sont inévitables et indépendants de notre volonté.

Donc faites-nous savoir si vous rencontrez des soucis, cela nous permettra de comprendre ce qui s'est passé et d'ajuster le montant de la facture en conséquence. Cette dernière, de toute façon, sera émise seulement quand nous aurons eu votre retour, une fois la distribution terminée.

Pour garantir la meilleure CONSERVATION DES AGRUMES:

Vérifiez les fruits lors de la distribution et remplacez ceux qui sont endommagés grâce aux fruits qui sont livrés gratuitement à cet effet.

Une fois chez vous, continuez à les vérifier assez souvent. Ils doivent être **gardés dans un endroit frais et sec, loin de sources de chaleur**. Le balcon peut convenir à cet effet si la température ne descend pas beaucoup au-dessous de 0°.

Si possible rangez-les dans des **cagettes ou paniers en bois**, assez espacés entre eux. La cagette en carton, parfaite pour le transport, est moins adaptée pour le stockage car elle ne permet pas aux fruits de « respirer » aussi bien. Nous vous rappelons que certaines cagettes en plastique sont interdites en AB à cause des phtalates qu'elles libèrent, et qui peuvent perturber le métabolisme des enfants.