

LIGNES DIRECTRICES EN MATIÈRE DE TEMPÉRATURES CONVENABLES
Tableau de compatibilité des fruits et légumes pour le transport et l'entreposage à court terme
Jim Thompson – University of California Davis

Tableau 1 : Fruits et légumes compatibles pour le transport sur longue distance. Les fruits et légumes apparaissant dans une même colonne peuvent être mis ensemble en toute sécurité. Les fruits et légumes sensibles à l'éthylène ne devraient pas être mêlés à des fruits et légumes produisant de l'éthylène. Les légumes secs peuvent être placés avec les autres fruits et légumes pour des trajets de moins d'une semaine environ.

Fruits et légumes	Températures recommandées pour l'entreposage					
	0-2 °C (32-36 °F)		4-7 °C (40-45 °F)	7-10 °C (45-50 °F)	13-18 °C (55-65 °F)	
Légumes secs	oignon sec 1,3,9 ail					gingembre 5 citrouille, courge, d'hiver
Légumes sensibles à l'éthylène	roquette* asperge chicorée de Bruxelles pak-choï broccofer brocoli* tiges de brocoli chou 1 carotte 1,3 chou-fleur céleri 1,3,9 bette à cardes	chicorée petaï feuille de « chou vert »* légumes coupés endive escarole oignon vert 7 fines herbes (sauf le basilic) kailon* chou vert*	poireau 8 laitue menthe champignon*7 moutarde verte* persil panais pois mange-tout* épinard* pois de senteur* feuille de navet cresson	fève, mange-tout, etc.*10 feuille de cactus féverole à petit grain haricot de Lima pomme de terre, récolte tardive 1 haricot à l'oeil*	basilic* chayotte concombre* aubergine*5 melon à cornes haricot asperge okara poivron (chili) courge, d'été* tomatillo melon d'eau	pomme de terre, récolte hâtive* tomate, verte mature
Légumes (non sensibles à l'éthylène)	germe de luzerne amarante* anis artichaut germe de soja* betterave céleri-rave	daikon raifort de Jérusalem artichaut chou-rave lo bok radicchio radis	rhubarbe 7 rutabaga salsifis scorsonère échalote maïs sucré bette à cardes navet châtaigne d'eau		courge vivace haricot vert poivron, bell* 10 haricot ailé courge torchon * **	manioc pois patate patate douce (boniato) chou-chine yam tomate, mûre* **
Fruits et melons (produisant très peu d'éthylène)	cerise arbados mûre sauvage bleuet caïnitier pomme cajou cerise noix de coco raisin de Corinthe datte mûre des haies baie de sureau groseille à maquereau raisin 6,7,8	logan nêfle du Japon lychee orange FL4 figue caque framboise* fraise*	orange sanguine 4 poire cactus (tunal) jujube kumquat mandarine 4 olive orange, CA, AZ 4 pépino grenade tamarin tangerine 4	babaco tamarillo calamondin* tangelo carambole ugli melon casaba melon canneberge pamplemousse 4 Juan Canary melon citron 4 lime 4 limequat ananas 2,10 pomélo 4	melon amer fruit à pain canistel pamplemousse, CA, AZ4 jaboticaba*	
Fruits et melons produisant de l'éthylène	pomme 1,3,9 abricot avocat, mûr cantaloup fruits coupés figue 1,7,8 kiwi nectarine	pêche poire, asiatique poire, européenne 1,9 prune plumcot prune coing	durian fejjoa goyave melon Honeydew melon melon de Perse	avocat, non mûr melon Crenshaw cœur de bœuf fruit de la passion (grenadille) pomme-cannelle	atemoya banane chérimole jacque mamey mangue mangouste*	papaye plantain ramboutan sapotille sapote corossol

Notes :

* Durée de vie en tablette de moins de 14 jours à la température recommandée et en condition atmosphérique normale.

** Produit de légères émanations d'éthylène et devrait être traité comme un fruit produisant de l'éthylène.

1. L'odeur des pommes et des poires est absorbée par le chou, la carotte, le céleri, la figue, l'oignon et la pomme de terre.

2. L'odeur des avocats est absorbée par l'ananas.

3. Le céleri absorbe l'odeur des oignons, des pommes et des carottes.

4. L'agrumes absorbe l'odeur des fruits et légumes fortement odorants.

5. L'odeur du gingembre est absorbée par l'aubergine.

6. Les émanations de dioxyde de soufre provenant des séparateurs utilisés pour le raisin de table peuvent endommager les autres fruits et légumes.

7. L'odeur des oignons verts est absorbée par la figue, le raisin, le champignon, la rhubarbe et le maïs.

8. L'odeur des poireaux est absorbée par la figue et le raisin.

9. L'odeur des oignons est absorbée par la pomme, le céleri, la poire et l'agrumes.

10. L'odeur des poivrons est absorbée par la fève, l'ananas et l'avocat.