

server les légumes le plus longtemps et sans perte qualitative", d'ajouter M. van den Berg.

Ces études s'étendant sur plusieurs années ont porté sur la conservation des choux, des carottes, des oignons, des panais, des pommes de terre et des rutabagas. Les travaux ont montré que si l'on maintenait certaines conditions dans ces entrepôts à double paroi, les pertes de qualité comme celles résultant de la diminution de l'humidité, du flétrissement et du ramollissement étaient presque éliminées et des légumes comme le céleri et le chou conservaient leur couleur verte beaucoup plus longtemps. Fait encore plus important, à l'exception des oignons, on a constaté qu'il n'y avait non seulement aucune accélération du processus de putréfaction mais encore que dans certains cas ce processus était ralenti si les légumes étaient soumis à un degré d'humidité très élevé. Cette conclusion venait contredire les notions que l'on avait sur la relation entre l'humidité et la décomposition.

"Autrefois," note M. van den Berg, "on devait retirer les carottes des entrepôts au mois de mars car elles pourrissaient et se ramollissaient mais, grâce à notre nouvelle méthode, on peut aujourd'hui les conserver jusqu'au mois de juin ou de juillet avec une détérioration relativement minime. Ajoutons qu'elles sont aussi croustillantes qu'au moment de leur récolte. Il en est de même pour les choux. En effet, alors que l'on sort habituellement les choux des entrepôts vers la fin de décembre et qu'il faut les débarrasser de plusieurs feuilles jaunies, pourries ou flétries, ils peuvent maintenant être conservés jusqu'au mois de février et leurs feuilles sont encore en bon état.

Le coût d'un entrepôt à double paroi peut être de 15 à 20% supérieur à celui d'un entrepôt traditionnel mais cette

dépense supplémentaire est absorbée très facilement si l'on considère que la perte de poids est grandement réduite et que les produits entreposés se conservent plus longtemps sans que leur qualité en souffre. Le prix d'un entrepôt à double paroi varie de 160 000 à 175 000 dollars. Ces entrepôts ont habituellement 100 pieds de longueur, 50 pieds de largeur et 18 pieds de hauteur.

L'utilisation commerciale de ces entrepôts pour la préservation des carottes a été rendue possible par la collaboration de scientifiques du CNRC et du ministère canadien de l'agriculture qui en ont mis au point de semblables pour la conservation des pommes en Ontario.

Les résultats obtenus par les producteurs de carottes avec ce type d'entrepôt ont confirmé les prévisions des chercheurs.

M. Paul Boudrias fils, de la société "Les jardiniers modèles Inc.", de Sherrington, au Québec, souligne: "L'entrepôt à double paroi constitue une réelle innovation pour la conservation des carottes. Elle permettra une expansion du marché canadien de la carotte dont les consommateurs et les producteurs bénéficieront."

M. R. Sawler, de la compagnie Sawler Gardens Limited, de Berwick, en Nouvelle-Écosse, est tout à fait de cet avis.

Il est à noter que l'on a obtenu avec les choux, les céleris, les panais, les pommes de terre et les rutabagas les mêmes résultats qu'avec les carottes. Ainsi, il est possible d'élargir le champ d'application de cette méthode de conservation pour le plus grand bénéfice des producteurs et des consommateurs qui auront durant une grande partie de l'année des légumes canadiens de meilleure qualité et à meilleur prix que les légumes importés. □

*Bert van den Berg of the Division of Biological Sciences examines carrots that were stored for nine months in NRC's jacketed storage room. • MM. Bert van den Berg (à gauche) et C.P. Lentz, chef du groupe de technologie alimentaire, mesurent la perte de poids de carottes ayant séjourné neuf mois dans le nouvel entrepôt.*



*Fresh vegetables like these on display at an Ottawa market remain fresh and crisp after being stored for months in a jacketed storage room developed by NRC. • Ces légumes, photographiés sur un marché d'Ottawa, sont restés frais après avoir séjourné plusieurs mois dans le nouvel entrepôt mis au point par le CNRC.*

