

COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 12 septembre 2012

Nouvelles publications Ctifl dans la collection Hortipratic : « Maîtriser la maturation des fruits » et « L'Ail »

Deux nouveaux ouvrages sont publiés par le Ctifl :

- Un ouvrage qui dresse un bilan complet de la maturation de quatre espèces de fruits : Pêche, Poire, Abricot, Kiwi. Il décrit les grands principes physiologiques de la maturation, l'identification de la date de récolte optimale indispensable à l'élaboration d'un fruit de qualité, la mise en place de l'affinage après-récolte.

- Un ouvrage sur l'Ail. Celle-ci passe en revue les itinéraires permettant d'offrir un produit de qualité, depuis la production au champ de l'Ail jusqu'à sa commercialisation.

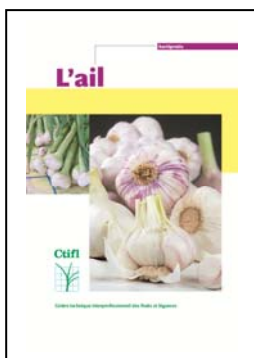
Ces deux publications sont désormais disponibles auprès des éditions Ctifl.

Ils présentent les organisations thématiques suivantes :



- « **Maîtriser la maturation des fruits – Pêche, Poire, Abricot, Kiwi** » (176 p.)
 1. Morphologie, physiologie et composition
 2. Développement des fruits sur l'arbre et influence des facteurs culturaux
 3. Maturation après la récolte : l'étape d'affinage
 4. Influence et maîtrise des paramètres de stockage et d'affinage
 5. Chambre d'affinage et équipements
 6. Affinage : points clés et fiches pratiques par espèces

Prix spécial à l'occasion de la Journée Nationale Pêche le 22 novembre 2012 sur le centre Ctifl de Balandran : 24 euros.



- « **L'Ail** » (192 p.)
 1. Contexte économique
 2. La plante
 3. Itinéraires de production
 4. Protection sanitaire des cultures
 5. Chantier de récolte et itinéraire post-récolte
 6. Exigences réglementaires et maintien de la qualité

Pour les commander :

Chaque ouvrage est disponible auprès du Ctifl au prix de 35 euros + 6 euros de frais de port.

Adressez votre commande accompagnée d'un règlement (chèque à l'ordre du Ctifl) à :

Ctifl - Mme Marie-France Patry. Centre de Lanxade - 41 route des Nébouts – 24 130 Prigonrieux.

Le Ctifl est un acteur de progrès au service de tous les métiers de la filière fruits et légumes, de la graine au magasin. Par son expertise technique et économique, ses activités de recherche et d'innovation, ses actions de formation et d'animation, il contribue à l'amélioration des performances et de la compétitivité des entreprises de la filière. Retrouvez toute l'information technico-économique du Ctifl sur les sites www.ctifl.fr et www.fruits-et-legumes.net.