

QUAL'CONSEIL Stockage

du

QUAL'CONSEIL Stockage

La campagne d'arrachage s'éternise. Les opérations de sauvetage doivent se faire désormais dès que possible et idéalement en fin de journée pour ne pas récolter de tubercules trop froids. Il faut s'interroger sur la faculté des lots à être stockés donc sur la possibilité de les faire travailler au plus vite après l'arrachage.

Mettre en stockage des tubercules froids complique le séchage car il y a aura peu de différentiel de température entre l'air extérieur et l'air dans le tas. C'est dans ces cas particuliers que la mise en place des canons à air chaud a son intérêt.

Consignes pendant la récolte :

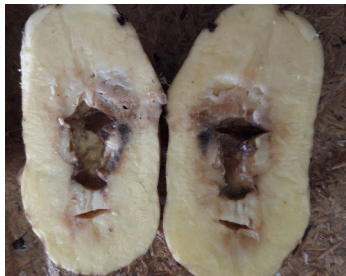
Avant de parler gestion de stockage, il est important de prendre en compte les points suivants pendant le chantier de récolte :

- ⇒ **Température à la récolte :** Si la météo annonce des températures basses, dans la mesure du possible il est judicieux de retarder le chantier de récolte dans l'après midi pour espérer avoir des tubercules dans la butte un peu plus chaud qu'au matin.
- ⇒ **Endommagements :** le secouage agressif pour éliminer la terre a ses limites. Même sur des récoltes tardives, le risque d'endommagements existe. Il est même accentué par des températures de récoltes basses (< à 10°C). L'apparition de coups bleu est alors à craindre.
- ⇒ **Ventilation pendant la durée du chantier :** Si le chantier de récolte dure plusieurs jours ou si le chantier est arrêté par une journée de pluie : il est primordial de ventiler en continu en interne pour homogénéiser les températures en stockage.

Une surveillance accrue de l'aspect sanitaire:

L'année est marquée par la présence importante de cœurs creux parfois humides et de pourritures humides provenant de bactéries *Pectobacterium atrosepticum carotovorum* ou *dickeeya* spp (appelées auparavant *Erwinia*) ou de champignon de type *pythium*.

Dans ces cas, il est nécessaire d'apporter une grande vigilance au séchage et ne pas vouloir conserver longtemps ces lots douteux. Il faudra injecter en permanence de l'air extérieur plus frais en petite quantité mais sur une très longue durée. Il faut veiller à ne pas descendre trop vite le tas en température car les possibilités de « séchage » diminuent. L'utilisation d'un canon à air chaud peut aider à réchauffer l'air extérieur quand celui-ci est trop froid.



Cœurs creux humides



pourritures humides

Le principe du séchage avec les canons à air chaud :

Le principe est de réchauffer les tubercules récoltés en température froide . Ainsi en remontant la température du stockage, on s'octroie plus de plages de ventilation pour sécher les pommes de terre en amenant de l'air extérieur plus froid. On réchauffe donc de l'air plus froid que les tubercules pour que cet « air froid réchauffé » :

- ⇒ Se charge plus en eau (eau provenant de la terre adhérente et/ou des tubercules)
- ⇒ Sèche les tubercules (ce faisant les pommes de terre vont dans un 1er temps se refroidir quelque peu)
- ⇒ Réchauffe les tubercules dans un second temps

La montée en température doit être **progressive (1°C par jour)**. L'objectif est de remonter la température des tubercules récemment récoltés de 2°C au dessus des températures extérieures. Par contre, il faut éviter les écarts de plus de 5°C.



Canon à air chaud dans le couloir technique

Pomme de terre



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
NORD-PAS-DE-CALAIS

N° agrément NC00815

Contact : service.pommedeterre@agriculture-npdc.fr

03 21 52 83 99