



## RECOLTE ET CONSERVATION DES PLANTS : recommandations pour 2007.

### 1- Conseils pour la récolte par rapport à l'état sanitaire des parcelles:

#### **Mildiou :**

Dans certaines parcelles la présence de tubercules mildiousés est observée : tubercules en cours de décomposition, et quelques tubercules marbrés. **Reporter la récolte de ces parcelles.**

Pour les premiers arrachages récolter les parcelles saines et vérifier après lavage l'absence de tubercules contaminés.

#### **Pythium :**

L'agent responsable est un champignon du sol qui se développe dans les zones humides. Au champ l'infection est peu fréquente. C'est à la récolte que le champignon pénètre essentiellement par les blessures et la contamination est d'autant plus forte lors d'arrachages en journées chaudes et humides. Les tubercules peuvent se liquéfier rapidement après quelques jours d'entreposage. Les variétés ont des sensibilités différentes. Les conditions climatiques de l'année sont globalement favorables au développement de ce champignon et plus particulièrement dans les passages de traitement, les mouillères, les fourrières ....

#### **Conseils :**

- ⇒ Séparer la récolte issue des passages de traitement, des mouillères et des fourrières, effectuer un stockage en caisses si possible.
- ⇒ Attendre une bonne maturité de l'épiderme et réduire les blessures.
- ⇒ Sécher rapidement le jour même de la récolte. **L'efficacité du séchage dans les 24 premières heures est primordial pour réduire l'infection.**
- ⇒ Abaisser la température des tubercules en conditions chaudes d'arrachages.

### 2- Conseils pour la conservation:

Les sols sont mouillés et malgré un ressuyage minimum les premières récoltes seront humides. Une attention particulière sera nécessaire lors du séchage :

- ⇒ Eviter tout d'abord **de récolter tôt le matin après des nuits fraîches** (< 10°C), suivies d'une journée douce. La température des tubercules varie rapidement dans les buttes et les pommes de terre arrachées froides le matin (déjà humides) condensent pendant la journée et ne sèchent pas pendant les 24-48 premières heures. L'arrachage peut démarrer après 10-11 heures du matin lorsque la température des tubercules est remontée dans les buttes.
- ⇒ Le séchage des tas s'effectue toujours en fonction de la température de la récolte d'où la nécessité de connaître la température du tas ( la température de la récolte varie dans la journée : prendre en compte la température des tubercules arrachés les plus frais, généralement ceux du matin ).

I  
N  
F  
O

F  
A  
X

29460 HANVEC  
Tel 02 98 21 97 00  
Fax 02 98 21 97 08



## Conservation: (suite)

- ⇒ D'une manière générale préférer le séchage en ventilant avec de l'air plus froid que la température du tas, qui sera toujours efficace quelque soit le temps à l'extérieur.
- ⇒ En cas d'humidité importante il est possible de sécher avec de l'air plus chaud que celle du tas en tenant compte de l'hygrométrie de l'air extérieur. Dans ce cas retenir que pour chaque degré au dessus de la température du tas, l'air extérieur doit perdre 5% d'humidité relative.

### Exemple pour une T° de tas de 15°C :

- ⇒ si l'air extérieur ventilé atteint 16°C l'hygrométrie doit être inférieure à 95%
- ⇒ si l'air extérieur ventilé atteint 17°C l'hygrométrie doit être inférieure à 90%
- ⇒ si l'air extérieur ventilé atteint 20°C l'hygrométrie doit être inférieure à 75%

### **Au-delà de ces seuils la ventilation humidifiera les tubercules par condensation.**

- ⇒ Ne pas trop réchauffer les tas pour éviter de créer des conditions favorables aux pourritures.
- ⇒ La phase de séchage est terminée lorsque les 50 derniers centimètres en haut du tas sont secs et notamment la terre adhérente.

### Étalonnage des sondes en ventilation automatique:

Les boîtiers de ventilation régulent en fonction des écarts de températures de l'air extérieur et celle du tas.

- ⇒ Vérifier l'homogénéité des sondes les unes par rapport aux autres avec un thermomètre étalon, ou en regroupant les sondes dans un même endroit. Une variation inférieure à 0,3°C entre les sondes peut être tolérée, au-delà un re-étalonnage des sondes défectueuses devra être réalisé.