

Conservation des pommes de terre : l'essentiel

Une autre fiche conseil est disponible pour la variété Innovator.

Conduite au champ

- » Le stress subi pendant la production rend votre lot plus sensible. Il est donc d'autant plus important de suivre les conseils donnés.

Séchage et cicatrisation

- » Mettez en route la ventilation interne dès le début du remplissage du bâtiment (laissez la porte entrouverte), le but étant d'homogénéiser la température et l'humidité. L'écart de température maximal entre les différents capteurs est de 1,5°C.
- » Commencez ensuite le séchage. Utilisez le diagramme de Mollier pour établir si l'air est séchant (voir au verso). Attention, sécher = refroidir !
- » Maintenez/amenez la température du produit à 15°C, cela optimise le séchage et la cicatrisation. Utilisez éventuellement des canons à chaleurs.
- » Tenez compte de la qualité des pommes de terre (type de pourriture, présence de repousse) et de la quantité de terre.
- » Le produit est sec lorsque la température augmente et qu'il n'y a plus d'humidité adhérente visible. Vérifiez s'il y a des différences au sein du lot : le lot est-il sec partout ? Les mottes de terre n'ont pas besoin d'être sèches.
- » Différence de température entre le produit et le canal de ventilation: maximum 1,5 à 2°C.

Refroidissement

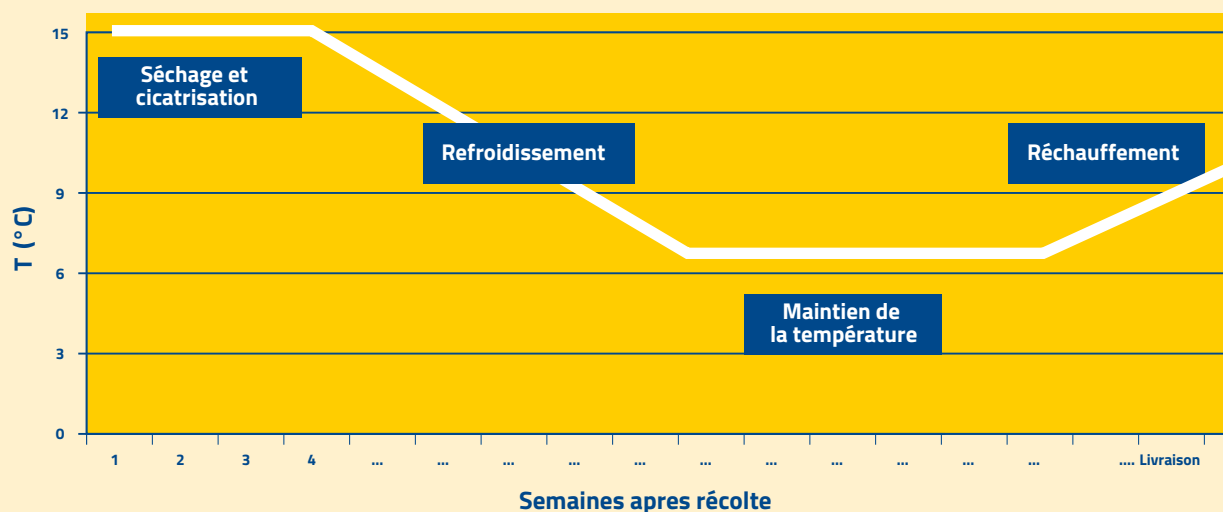
- » Faites baisser progressivement la température du produit à raison d'1 degré (maximum) par semaine jusqu'à la température de consigne.
- » Essayez de suivre pour cela la baisse de la température extérieure moyenne.
- » Conséquences d'une réfrigération trop rapide : une dégradation

de la couleur de cuisson ainsi que le risque de limiter fortement les périodes propices à la ventilation (température extérieure plus élevée que température du produit).

- » Différence de température entre le produit et le canal : maximum 1,5 à 2°C.

Phase de maintien de la température

- » Gardez une température aussi constante que possible ! Les fluctuations entraînent germination, sucrage, perte de poids et apparition de facettes.
- » La température de conservation idéale dépend de la variété, de la période de livraison et de la dormance du lot. Demandez conseil à votre agent de plaine. Pour toutes les variétés, une conservation en dessous de 6°C n'est en principe pas raisonnable.
- » Faites attention aux températures (minimales) trop basses, en particulier lors des périodes de ventilation du lot et à la base du tas. Dans la pratique, la température baisse encore trop régulièrement sous les 6°C pendant la ventilation.
- » Fluctuation de température maximale : $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$.
- » Si une nouvelle baisse de température est nécessaire au printemps : refroidissement de 0,5-0,8°C max. par jour.
- » Impossible de maintenir une température de produit constante ? Dans ce cas, laissez-la augmenter progressivement.
- » Évitez la condensation en ventilant en interne régulièrement et en utilisant éventuellement un canon à chaleur en cas de gel.
- » L'indice de cuisson est trop élevé ? Etudiez les possibilités de reconditionnement avec votre agent de plaine.
- » Attention au CO₂. Ventilez avec de l'air extérieur si $>0,3\%$ (2x par jour pendant 15 minutes) ou évacuez le CO₂. Dans certains cas, la ventilation continue est nécessaire (cicatrisation, lot réchauffé) ! Mesurez la teneur en CO₂ régulièrement.



L'air extérieur a-t-il un pouvoir séchant ?

Diagramme de Mollier : gramme d'eau par m³ d'air

Hygrométrie (humidité relative)

	50	60	70	80	90	100
2	2.8	3.3	3.9	4.4	5.0	5.6
3	3.0	3.6	4.2	4.8	5.4	6.0
4	3.2	3.8	4.5	5.1	5.7	6.4
5	3.4	4.1	4.8	5.4	6.1	6.8
6	3.6	4.4	5.1	5.8	6.5	7.3
7	3.9	4.7	5.4	6.2	7.0	7.8
8	4.1	5.0	5.8	6.6	7.5	8.3
9	4.4	5.3	6.2	7.1	8.0	8.8
10	4.7	5.6	6.6	7.5	8.5	9.4
11	5.0	6.0	7.0	8.0	9.0	10.1
12	5.3	6.4	7.5	8.6	9.6	10.7
13	5.7	6.8	8.0	9.1	10.3	11.4
14	6.0	7.3	8.5	9.7	10.9	12.1
15	6.4	7.7	9.0	10.3	11.6	12.9
16	6.8	8.2	9.6	11.0	12.3	13.7
17	7.3	8.7	10.2	11.6	13.1	14.6
18	7.7	9.3	10.8	12.4	13.9	15.5
19	8.2	9.8	11.5	13.0	14.8	16.5
20	8.7	10.4	12.2	13.8	15.7	17.5
21	9.2	11.1	12.9	14.6	16.7	18.5
22	9.8	11.7	13.7	15.4	17.7	19.7
23	10.3	12.4	14.5	16.4	18.7	20.9
24	10.9	13.2	15.4	17.3	19.9	22.1
25	11.6	13.9	16.3	18.7	21.0	23.4
26	12.2	14.7	17.2	19.7	22.3	24.8
27	13.0	15.6	18.2	20.9	23.6	26.2
28	13.7	16.5	19.3	22.1	24.9	27.8
29	14.5	17.4	20.4	23.4	26.4	29.4
30	15.3	18.4	21.6	24.7	27.9	31.1

Température (°C)

Utilisez le diagramme de Mollier, cf les exemples ci-dessous.
L'hygrométrie de l'air intérieur se situe entre 90 et 100%.

L'air extérieur contient moins d'humidité : l'air a un pouvoir séchant.

Extérieur

Hygrométrie 90% ;
T=14°C ->
L'air contient 10,9 g
d'eau/m³ d'air

Intérieur

Hygrométrie 100% ; T=16°C ->
L'air contient 13,7 g d'eau/m³ d'air

L'air extérieur contient moins d'humidité : l'air n'a pas de pouvoir séchant.

Extérieur

Hygrométrie 80% ; T=14°C
-> L'air contient 15,4 g
d'eau/m³ d'air

Intérieur

Hygrométrie 100% ; T=16°C ->
L'air contient 13,7 g d'eau/m³ d'air

Inhibition de germination

- » Commencer les applications d'antigerminatif à temps ET les répéter régulièrement est essentiel pour éviter la germination (ultérieure) pendant la conservation. Dosez suffisamment et veillez à une bonne répartition dans le bâtiment. Coordonnez la date de la dernière intervention avec votre agent de plaine, en fonction des délais d'attente et de l'avancement de germination.
- » Évitez les fluctuations de température, les températures trop élevées et la condensation.
- » Plus la germination est maîtrisée, plus petit sera le risque d'un indice de cuisson élevé, d'apparition de germes internes et de pertes de conservation.

Contrôle de la conservation

- » Procédez régulièrement à un contrôle visuel de votre stockage (présence d'humidité, odeur, début de germination ?).
- » Demandez à votre agent de plaine de prélever des échantillons de couleur de cuisson.
- » Contrôlez/calibrez les capteurs au moins 1x par an et ce avant le début de la conservation.
- » Placez les capteurs (CO₂, température, humidité relative de l'air) aux endroits les plus appropriés.
- » Utilisez les bons paramètres informatiques (contrôlez-les !).
- » Nettoyez l'équipement de conservation (canaux, ventilateurs).
- » Et testez si tout fonctionne (essai).

Causes d'une perte de poids importante

- » Ventilation avec un air trop sec.
- » Ventilation avec des écarts de température trop importants entre le canal et le produit (>2°C).
- » Produit immature et cicatrisation mal réalisée.

Pour plus d'informations, consultez : www.avikopotato.nl/presentatiebewaren



www.avikopotato.nl

Adresse
De Dommel 28
8253 PL Dronten
les Pays-Bas

Adresse postale
Postbus 171
8250 AD Dronten
les Pays-Bas

T. +31 (0)321 32 80 80
F. +31 (0)321 32 20 97
E. mail@avikopotato.nl