

Bulletin n°

4

Campagne 2013-2014

*Pour une qualité de conservation garantie
de la performance économique*



A retenir

Fait marquants

- Arrachages : la fin approche enfin
- Un coup de chaud sur les tas en cours de récupération
- Une surveillance accrue nécessaire

Préconisations

- Protéger les silos extérieurs
- Aérer et ventiler au mieux les bâtiments
- Sécher et raisonner le refroidissement des tas

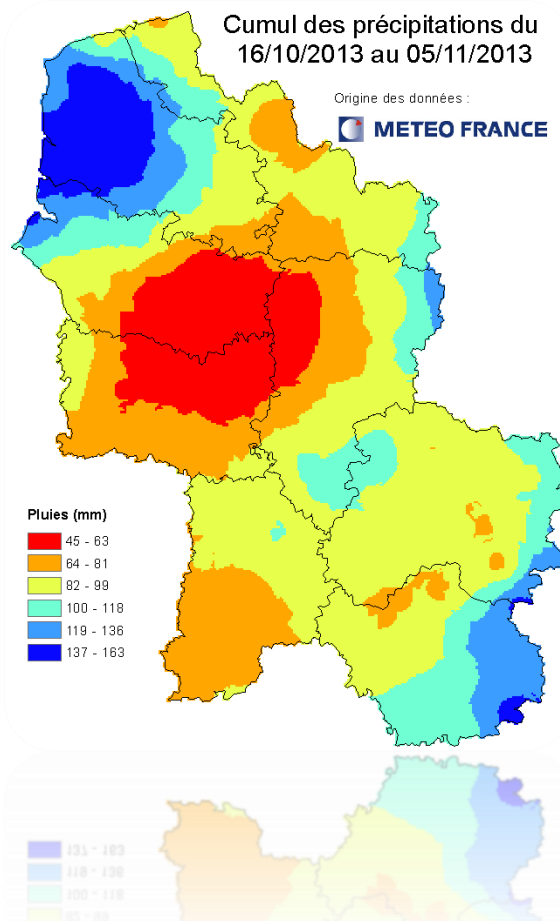
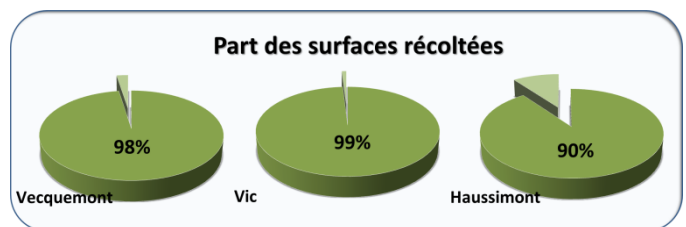
ARVALIS
Institut du végétal

Document élaboré par
ARVALIS – Institut du végétal avec
la collaboration de la Société
Roquette, les Coopératives
d'approvisionnement de
Vecquemont et de Vic sur Aisne et
la féculerie Tereos d'Haussimont

Edité le vendredi 8 novembre 2013
Copyright © ARVALIS - Institut du végétal 2013.
Reproduction interdite sans autorisation et citation
de la source

ARRACHAGES : LA FIN EST HEUREUSEMENT EN VUE

Malgré des pluies fréquentes et conséquentes (plus de 100 mm en trois semaines au Nord et au Sud de la zone !), les producteurs ont cherché à tirer au mieux profit des quelques périodes d'accalmie pour tenter d'achever les récoltes. Les arrachages se sont ainsi enchaînés plus particulièrement jour et nuit entre le 29 octobre et le 1^{er} novembre sur le secteur d'Haussimont où il restait encore 70 % des surfaces à récolter il y a trois semaines ! Ce ne sont aujourd'hui « plus que quelques dizaines d'hectare » qui restent à récolter pour chaque groupe d'approvisionnement même si cette tâche peut être rendue localement

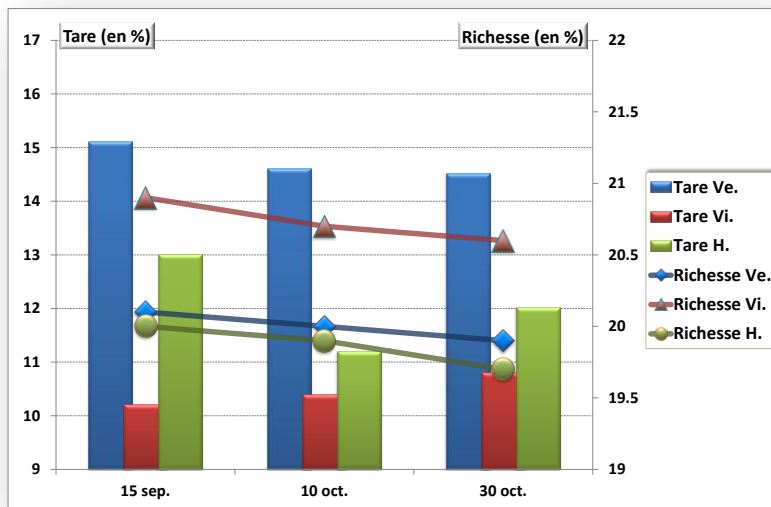


difficile par des configurations spécifiques. Espérons que l'accalmie prévue dans les jours à venir puisse permettre d'achever ces travaux. Dans tous les cas une attention particulière devra être apportée à ces dernières récoltes qui seront réalisées en conditions froides et humides. Il est impératif de leur prévoir un stockage sous abri avec des conditions de ventilation optimales. Des manquements sur ce point ne pardonnent généralement pas... certaines inattentions à ce niveau sont malheureusement à l'origine de quelques dégagements d'urgence qui ont dû être réalisés durant ces dernières semaines sur des tas un peu trop rapidement mis sous abri sans ventilation ou avec des équipements non adaptés (drains...). En parallèle il faut noter

Document distribué gratuitement par voie électronique sur simple demande auprès de l'un des partenaires
du Comité de rédaction et téléchargeable sur www.arvalis-infos.fr

que les heures disponibles pour ventiler avaient été amoindries par la remontée des températures extérieures. Immaturité des tubercules, blessures excessives, développement de pythium sur des symptômes de cœur creux etc... pouvaient également être à l'origine de ces problèmes. Dans ces conditions particulières, on observe une poursuite de la baisse cependant modérée de la richesse moyenne des réceptions usine tandis que celles-ci présentent généralement un léger accroissement de la tare. L'usine Roquette de Vecquemont arrive aujourd'hui au tiers environ du

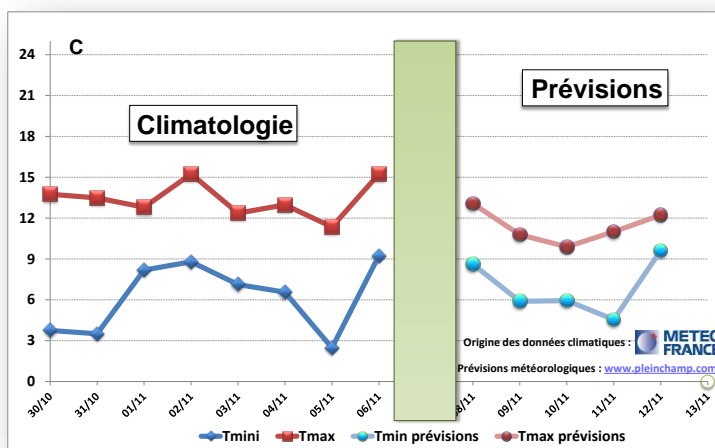
tonnage à broyer prévu sur la campagne avec une quantité transformée de 285 000 tonnes à 17 % de richesse. Les trois prochaines semaines seront consacrées à la transformation spécifique de la variété Kardal. Une vigilance accrue devra donc être apportée durant cette période par les producteurs ayant constaté un début de dégradation sur un lot d'une autre variété... Aérez et ventilez au mieux les bâtiments !



SITUATION METEO : UNE FRAICHEUR ACCENTUEE BIENVENUE

Après plusieurs semaines de précipitations intenses et fréquentes, une période plus calme sur le front des intempéries semble devoir se dessiner pour les jours à venir. Des plages favorables à la récolte des derniers hectares devraient ainsi se présenter prochainement pour sortir les tubercules des parcelles avant l'arrivée des gels hivernaux. Même si un rafraîchissement des températures se dessine, le risque de gel ne semble pas devoir être imminent pour une mise en danger les tubercules encore en terre. Par contre le bâchage des silos extérieurs ne doit pas être négligé pour les protéger rapidement du froid en plus de la pluie ! Ces

températures basses seront par ailleurs favorables pour poursuivre l'abaissement en température des tas sous abri en accroissant le nombre d'heures favorables à la ventilation. Ces températures basses permettront également d'accroître le différentiel de température pour rendre plus efficace le séchage des derniers tubercules rentrés dans des conditions humides et particulièrement difficiles... De quoi également favoriser la déshydratation des tubercules en cours de pourrissement dans quelques tas.



OBSERVATOIRE DE SILOS VENTILES SOUS ABRI (AU 08/11/2013)

Lieu	Variété	Date de Récolte	Conditions stockage (*)	T° du tas	Comportement
Bernes Flechin (80)	Amyla, Kardal	Sem41.	850 t (4m) RA		
Lavieville (80)	Amyla	Sem.41	400 t (4m) RA	10°C	30 h ventilation
Longvillers (80)	Kardal	Sem. 41	1000 t (4 m) RA	9°C	Bon
Yvrencheux (80)	Producent	Sem. 41	1800 t (3.5m)	12°C	Du mal à descendre température
Braye en Laonnois (02)	Amyla, Epona, Kaptah,	Sem. 40	2500 t (4.5 m) RA	10°C	116 h ventilation
Crécy au Mont (02)	Amyla, Producent, Hinga	Sem 40	1300 t (3.8 m) RA	12.7°C	75 h ventilation
Veze (60)	Amyla, Producent, Hannibal	Sem. 39-40	1000 t (3.6 m) RA	10.4°C	95 h ventilation
Mailly le Camp (10)	Kaptah	Sem 44	800 t (4 m) RA	10°C	en cours de constitution
Gourgançon (51)	Kaptah	Sem 42-43-44	2000 t (5 m) RA	10°C	

(*) Tonnage (Hauteur de stockage) RA : régulation automatique

Commentaires : Après des difficultés à ventiler et à tenir la température des tas dans la dernière décade d'octobre, le refroidissement observé depuis une dizaine de jour a permis de ramener les tas à un niveau acceptable à ce jour. Le prolongement de la période froide en cours, plus en conformité avec les normales saisonnières, autorise à viser une poursuite du refroidissement vers une consigne entre 7 et 8°C... De quoi poursuivre la stabilisation sanitaire des tas en difficulté et réduire la pression germinative.

CONSEILS TECHNIQUES ET PRECONISATIONS

Apporter une attention accrue à la constitution et la protection des silos extérieurs et des tas sous abri

Un nombre important de silos viennent d'être constitués avec les dernières récoltes réalisées dans des conditions souvent plus que délicates... et plusieurs milliers de tonnes vont l'être de manière similaire dans les jours à venir ... Pour espérer voir se conserver correctement ces tubercules durant plusieurs semaines, voire plusieurs mois, il est important d'attacher une attention particulière à leur bonne aération : pour les silos extérieurs, une largeur de remorque est aujourd'hui préférable et leur bâchage immédiat avec un voile de type Toptex les protégera de la pluie en les laissant respirer et

sécher progressivement. Ce bâchage permettra aussi de les protéger des premiers gels hivernaux susceptibles de survenir soudainement après un ciel nocturne bien dégagé. Les tas mis sous abri disposent d'une protection naturelle contre les pluies. Par contre il ne faut pas négliger la nécessité de disposer d'une aération suffisante du tas si aucune ventilation dynamique, fortement recommandée, n'est mise en place. La première précaution est alors de ne pas dépasser dans ce cas une hauteur de stockage de 2 m. Par ailleurs le tas doit être placé dans un espace le plus aéré possible en maintenant ouvertes portes et

volets d'entrée d'air. Mais, l'investissement d'une ventilation dynamique minimale peut être très rapidement rentabilisé en année difficile car elle permettra de sauver très rapidement plusieurs dizaines de tonnes et évitera les pénalités engendrées par une tare plus importante. De quoi compenser sur une seule campagne les 3 à 5000 € correspondants au coût de l'investissement. Mais attention ! ces ventilateurs et gaines de distribution

Ventiler pour sécher le tas

Le séchage des tubercules puis leur maintien dans un état sec constitue l'objectif numéro un à prendre en compte dès la constitution du tas. En dehors d'une aération naturelle du bâtiment à préserver le plus possible, la ventilation dynamique doit être mise en marche lorsque la température de l'air est inférieure à celle des tubercules. Lorsqu'une régulation n'est pas disponible, la ventilation doit s'effectuer de préférence la nuit lorsque les températures sont plus basses et elle doit s'arrêter durant la journée, quand les températures remontent. Lorsque le ventilateur est placé sur le front de tas, les portes du bâtiment doivent être ouvertes pour une efficacité optimale

Poursuivre le refroidissement progressif des tas

Après une période difficile il y a deux semaines pour les stockages sous abri du fait de la remontée des températures extérieures, souvent supérieures alors à 15°C, le rafraîchissement en cours qui devrait se poursuivre, voire s'accroître, durant les jours à venir, permettra de poursuivre la descente en température de ces tas. L'objectif raisonnable à atteindre pour l'instant est de viser une température de consigne de 7 à 8°C. Celle-ci permettra de stabiliser la qualité sanitaire des tas et d'en réduire la pression germinative. Il convient de rester prudent en effet et

d'air doivent être des matériels adaptés à la pomme de terre sous peine de manque d'efficacité : ventilateurs basse pression à haut débit (100 m³/h/m³ stocké), gaines dégradées larges espacées au maximum à 4 m entre axes... La mise en place de ces équipements de ventilation autorise alors à stocker les tubercules sur une hauteur supérieure, jusqu'à 3,5 à 4 m.

dans les échanges d'air. En prenant la précaution de toujours ventiler avec de l'air plus froid que les tubercules, le tas s'assèche progressivement depuis sa base vers haut. Le séchage est obtenu en contrôlant l'état des tubercules en creusant sur le dessus du tas : si les tubercules situés à 30/40 cm de profondeur sont secs alors le reste du tas est sec. Pour les systèmes disposant d'une régulation automatique, l'abaissement prévisionnel des températures extérieures dans les jours à venir va permettre d'augmenter le différentiel minimum autorisant la ventilation (2 à 3°C) de façon à la rendre plus efficace.

de pas aller trop rapidement vers une température de consigne plus basse pour l'instant de façon à toujours ménager des heures possibles pour ventiler régulièrement le tas en utilisant de l'air plus froid que les tubercules. Cette ventilation régulière est d'autant plus nécessaire que la présence de tubercules défectueux aura été précédemment détectée. Leur déshydratation progressive est nécessaire pour éviter l'apparition d'un foyer infectieux au cœur du tas.

PROCHAIN NUMERO

Pour chercher à optimiser au mieux les conseils de conduite de la conservation en fonction de l'année nous vous donnons rendez-vous au prochain numéro du Flash Info Conservation Féculé qui paraîtra dans quelques semaines.

Le prochain numéro est prévu vendredi 29 novembre.