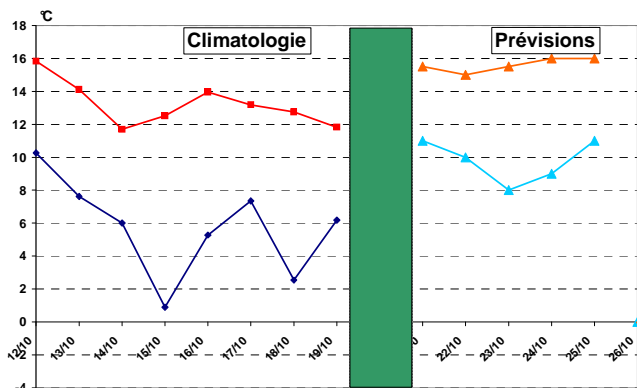


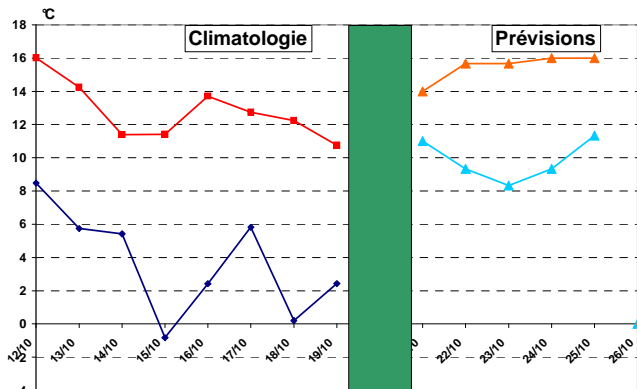
Document élaboré par ARVALIS – Institut du végétal avec la collaboration de la Société Roquette, la Coopérative d'approvisionnement de Vic sur Aisne et la féculerie d'Haussimont

Du côté de la situation Météo

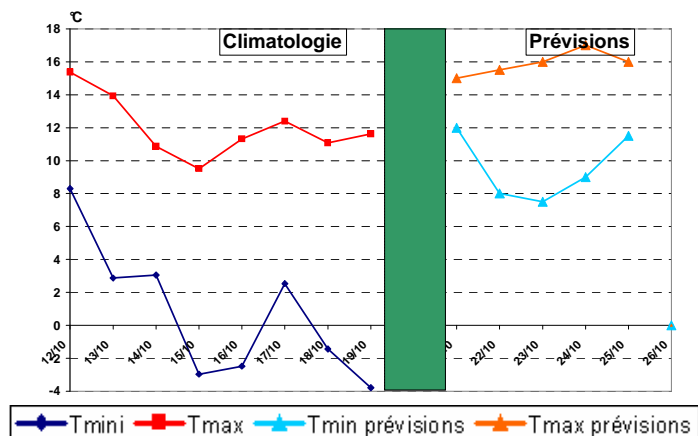
Tendance des températures du 12 au 25 octobre Nord Pas de Calais



Picardie

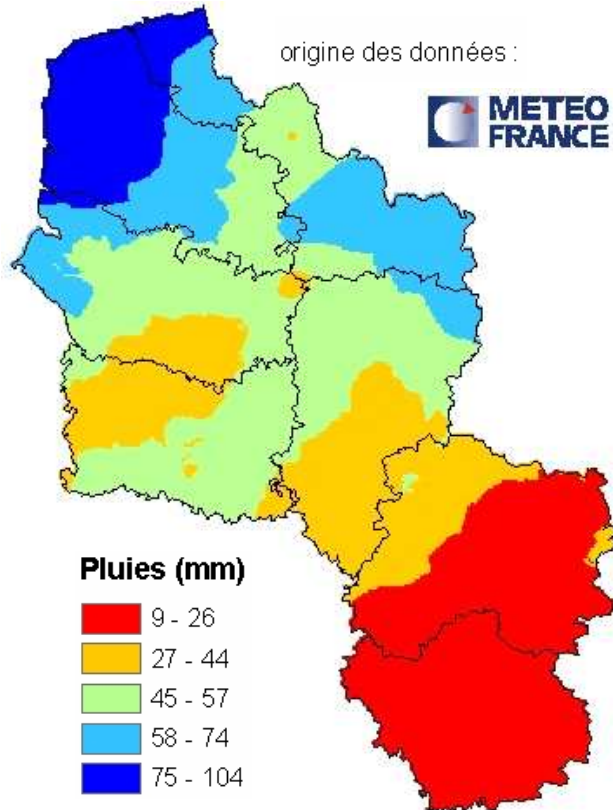


Champagne



Origine des données climatologiques : METEO FRANCE
Prévisions météorologiques : www.pleinchamp.com

Précipitations cumulées du 28 septembre au 18 octobre

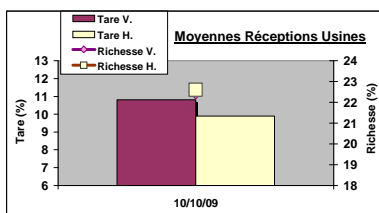


Commentaires situation pédoclimatique

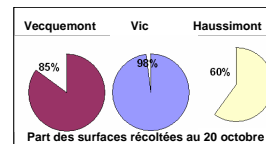
Après un été particulièrement sec et ensoleillé ayant contribué à l'élaboration de richesses féculières souvent exceptionnelles mais rendu délicats les arrachages de début de campagne, l'arrivée de perturbations pluvieuses début octobre ont permis de disposer depuis quelques jours de conditions de récolte favorables hormis sur la partie Sud Est de la zone de production qui a été peu arrosée. L'abaissement des températures depuis une semaine permet de disposer de températures propices à une ventilation efficace pour sécher les tubercules récoltés et les maintenir à une température proche de 12°C pour assurer une bonne cicatrisation. Attention cependant au redoux qui s'annonce ces prochains jours et qui pourrait réduire notablement les heures disponibles pour la ventilation. Préférer au besoin un différentiel faible pour ventiler régulièrement.

Point de campagne (Richesse et tare des livraisons)

Commentaires :



Comme à l'accoutumée les arrachages sont moins avancés en Champagne alors que, malgré le temps encore sec jusque dernièrement, ils sont pratiquement achevés dans l'Aisne. Pour Vecquemont, ils progressent rapidement depuis une semaine avec le retour de pluies parfois importantes. Pour les deux féculeries les richesses moyennes sont proches d'un niveau record (H : 22,6 % - V : 22,5 %) tandis que la tare moyenne est assez faible (H : 9,9% - V : 10,8%) en ce début de campagne.



Observatoire de silos ventilés sous abri (au 20/10/09)

Lieu	Variété	Date de Récolte	Conditions stockage (*)	T° du tas	Comportement
Vimy (62)	Producent	25 oct.	600 t (3.5m) RA	11 °C	Bon
Bucquoy (62)	Kardal	24 oct.	400 t (3.5m) RA	10 °C	Bon
Braye en Laonnois (02)	Amyla Kaptah	27/09	4 mètres RA 2700 Tonnes	13.4°C	135 heures de ventilation
Crécy au Mont (02)	Amyla Producent	14/10	4.5 mètres RA 1650 Tonnes	15°C	40 heures de ventilation
Marchemoret (77)	Producent Hinga		4 mètres RA	10,5°C	
Soude (51)	Kaptah	En cours	RA		Tonnage final prévu du silo 350 t
Mailly le Camp (51)	Kaptah	En cours	RA		Tonnage final prévu du silo 500 t

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

Commentaires :

Les premiers silos ont le plus souvent commencé à être constitués dans des conditions de récoltes sèches sur des tubercules fragilisés par une forte richesse féculière. La température des silos déjà réalisés est correctement contenue pour l'instant entre 12 et 15 °C grâce à la mise en œuvre d'une ventilation rafraîchissante assurant le séchage des tubercules (terre adhérente, condensation liée à la respiration) et leur cicatrisation. Avec le léger redoux annoncé sur ces prochains jours veiller à maintenir cette ventilation régulière pour éviter qu'une humidification éventuelle des tubercules ne favorise des attaques de pourritures sèches (phoma, fusarioses, ...). Ne pas abaisser trop rapidement la température pour pouvoir disposer d'heures favorables à la ventilation (températures extérieures plus froides que le tas).

Rappels techniques et préconisations

Pour les derniers tubercules récoltés, il convient de **rester vigilant lors de l'arrachage pour chercher à minimiser les coups portés aux tubercules...** compte tenu notamment des richesses élevées et des températures désormais assez basses le matin accentuant la sensibilité des tubercules. Même si le conseil n'est pas neuf, c'est surtout sur les trois points principaux suivant qu'il convient d'être attentif :

- **minimiser les hauteurs de chute,**
- adapter les vitesses des tapis pour **réduire l'accélération des tubercules,**
- **limiter au strict nécessaire secouage et nombre de manipulations.**

Pour la mise en tas il faut veiller à **répartir de manière homogène la tare terre dans le silo** pour éviter la création de zones mal aérées et mal ventilées. Avant cela, recherchez un **bon nettoyage de la récolte** par un déterrage à poste fixe et un tri manuel pour éliminer mottes, cailloux et fanes encore présents ainsi que tubercules défectueux.

Pour la conduite de la ventilation, c'est avant tout la maîtrise du séchage du tas et la cicatrisation des blessures qui doivent être visées en premier lieu. Les ventilateurs ne doivent être utilisés que **lorsque la température extérieure est inférieure à la température du tas**, en évitant surtout, pour l'instant, de trop refroidir le tas. En effet la cicatrisation des blessures s'effectue mieux **entre 12 et 15°C** qu'à température plus basse et un abaissement trop rapide de la température du tas risquerait de limiter trop rapidement le nombre d'heures disponibles pour ventiler. Pour les producteurs disposant d'une régulation automatique, adoptez tout d'abord une température de **consigne inférieure de 2 à 3 °C** par rapport à la température des tubercules et ventiler avec un **différentiel mini de 1°C et maxi de 3°C**. En procédant de la sorte le tas peut être estimé sec lorsque les tubercules placés à 30 cm environ du sommet du tas sont secs. Dans la plage optimale de température, la cicatrisation des blessures s'effectue quant à elle en une quinzaine de jours.

Les conditions chaudes de l'été ont en général accéléré le vieillissement physiologique des tubercules. La pression de germination est ainsi plus élevée qu'à l'habitude et pour les durées de conservation les plus longues il est préférable de ne pas oublier de réaliser **un traitement antigerminatif** même si une **ventilation froide** régulière apporte une aide non négligeable dans ce sens. Les variétés au repos végétatif les plus courts (Amyla, Hinga, Producent, Taranis) doivent ainsi bénéficier d'une attention toute particulière sur ce point.