

D<sup>r</sup> Khalil Al-Mughrabi, pathologiste de la pomme de terre

## GESTION DE L'ENTREPOSAGE DES POMMES DE TERRE POUR PRÉVENIR LES MALADIES

### 1. TEMPÉRATURE

- **Période de préstockage et de cicatrisation des meurtrissures**

**Pommes de terre saines:** 1) Refroidir ou réchauffer le tas de pommes de terre jusqu'à la température de 13 à 15,5 °C, et maintenir cette température pendant 10 à 14 jours au taux d'humidité relative de 92 à 97 %. 2) Les pommes de terre de transformation peuvent exiger un entreposage additionnel de quatre à cinq semaines pour améliorer la couleur; il faut prélever des échantillons de couleur chaque semaine durant le préstockage des pommes de terre de transformation. 3) Ventiliter l'entrepôt une à deux heures par jour.

**Pommes de terre menacées:** Les pommes de terre entreposées à une température très élevée (plus de 20 °C) ou à une température très basse (moins de 7 °C) doivent être refroidies ou réchauffées à raison de 2 à 3 °C par jour tant que la température de préstockage n'est pas atteinte.

**Pommes de terre de semence:** Les refroidir graduellement à raison de 1 °C par jour ou aux deux jours jusqu'à la température de conservation de 3 à 4 °C.

**Pommes de terre de consommation:** Les refroidir à raison de 1 °C aux trois ou quatre jours jusqu'à la température de conservation de 4,5 à 5,5 °C.

**Pommes de terre de transformation:** 1) Les refroidir lentement à raison de 1 °C environ par semaine. 2) Pour une conservation de pommes de terre de transformation variant de brève à moyenne, la température ne doit pas être inférieure à 7,2 °C. 3) Les pommes de terre qui doivent être transformées en frites avant Noël peuvent être conservées à la température de 10 °C. 4) Les pommes de terre à croustilles peuvent être conservées à la température un peu plus élevée de 10 à 12 °C. 5) Pour l'entreposage après Noël et jusqu'au début de mai, les pommes de terre à croustilles et à frites peuvent être conservées à la température de 8 à 10 °C. En cas de perte de couleur, une période de reconditionnement de 4 à 6 semaines à la température de 13 à 15,5 °C permet de rétablir la couleur. 6) En été (de mai à juillet), les pommes de terre de transformation ne doivent pas être entreposées à des températures supérieures à 10 °C. Pour garder les tubercules dans les meilleures conditions possibles, il peut être bon de les refroidir à la température de 4 à 5 °C, de maintenir cette température jusqu'au début de mai, et de permettre ensuite le réchauffement graduel des cellules de stockage jusqu'à la température de 13 à 15,5 °C pendant 4 à 6 semaines avant l'expédition.

- **Période de classement et de manutention:** Les pommes de terre doivent être réchauffées à la température d'au moins 7,2 °C avant la manutention.

### 2. VENTILATION

**Circulation de l'air:** Il s'agit à la fois de la ventilation au travers du tas et de la ventilation au-dessus du tas (= recirculation). La ventilation au travers du tas est nécessaire pour assécher et refroidir les pommes de terre, fournir de l'air neuf et supprimer le gaz carbonique, les produits volatils ainsi que la chaleur et l'humidité excédentaires de l'entrepôt. La recirculation aide à maintenir une température uniforme dans tout l'entrepôt et à supprimer l'humidité des murs et du plafond.

**Humidité relative (HR):** L'humidité relative dans l'entrepôt doit être élevée pour prévenir les pertes de poids et les meurtrissures de pression. En général, on recommande une humidité relative de 92 à 97 % pour les **pommes de terre saines et sèches** et de 85 à 90 % pour les **pommes de terre humides et suintantes**. Il faut absolument installer un humidificateur dans les entrepôts ventilés, particulièrement dans ceux qui sont munis de systèmes automatiques. La circulation de l'air est nécessaire pour que le processus fonctionne. Les entrepôts mal isolés ou mal aérés peuvent accumuler une humidité excédentaire qui pourrait causer une dégoulinade sur le tas, ce qu'il faut éviter à tout prix pour minimiser le risque de pourriture. L'installation de matière isolante additionnelle et de ventilateurs au-dessus du tas de pommes de terre, ou sur le tas, permet d'améliorer la circulation de l'air et d'éliminer la condensation.

**Surveillance de l'entrepôt:** Un bon programme de gestion de l'entreposage doit notamment inclure les mesures suivantes: 1) Vérifier l'entrepôt chaque jour. 2) Placer un thermomètre ou une sonde thermique 50 à 100 cm sous la surface du tas pour mesurer la température d'entreposage. 3) Utiliser un hygromètre ou un psychromètre pour vérifier l'humidité relative. 4) Utiliser un thermomètre infrarouge pour détecter très tôt la pourriture molle. Les zones de dégradation se manifestent sous forme de *points chauds* aussi tôt que trois semaines avant l'apparition d'autres symptômes visibles. 5) Tenir un registre quotidien de toutes les conditions d'entreposage, afin de pouvoir établir la cause de problèmes éventuels.

Tel/Téléphone :  
(506) 392-5199  
Fax/Télécopieur :  
(506) 392-5102  
Toll Free (NB) – Sans frais au N.-B. :  
1-866-778-3762

Potato Development  
Centre  
39 Barker Lane  
Wicklow  
New Brunswick  
Canada E7L 3S4

Centre de développement de la  
pomme de terre  
39, allée Barker  
Wicklow  
Nouveau-Brunswick  
E7L 3S4 CANADA