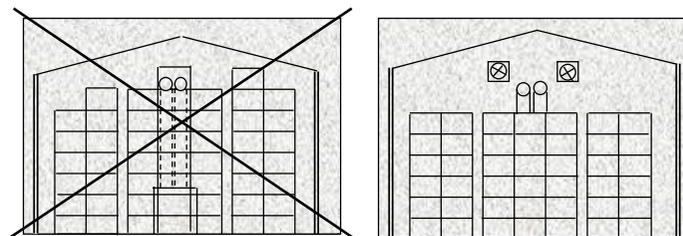


Ne pas obstruer le passage du flux d'air sortant des buses de soufflage

Maintenir suffisamment d'espace vide au dessus des piles de caisses



Mauvais

Correct

Gerbage maximum 5 à 6 caisses (environ 7 m de haut)

Aération : Les volets d'entrée et sortie d'air sont obligatoires pour le stockage de la pomme de terre semences et consommation. Les entrées d'air doivent être situées de préférence au Nord ou à l'Est et les trappes de sorties d'air doivent être situés à l'opposé des entrées. Leur fonctionnement doit être automatique pas manuel.



Précautions à prendre pour un bon stockage sous froid:

- ◆ Veiller au nettoyage et la désinfection des chambres avant le stockage;
- ◆ La désinfection de la chambre doit se faire deux à trois jours avant le stockage. (l'eau de javel plus un insecticide)
- ◆ Vérifier régulièrement que les thermomètres ou afficheurs de la température, placés à l'extérieur des chambres, indiquent la température réelle à l'intérieur.
- ◆ Prévoir une sonde de température pour les tubercules .
- ◆ Prévoir des appareils d'enregistrement de température et d'hygrométrie.
- ◆ Eviter les fluctuations de la température.

République Algérienne Démocratique et Populaire
Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural et de la pêche
Institut Technique des Cultures Maraîchères et Industrielles



Stockage & Conservation

**sous froid de la pomme
de terre**



ITCMI - Route de Moretti BP 50 Staoueli – Alger

Tel: 021-39-36-90 / 91 Fax: 021-39-36-92

Site web www.itcmidz.org

Email www.itcmi2008@gmail.com

Pourquoi la conservation ?

- ◆ Préserver l'intégralité de la puissance germinative des plants.
- ◆ Limiter les pertes de poids.
- ◆ Empêcher le développement de maladies.
- ◆ Retarder la germination des tubercules destinés à la consommation .
- ◆ Préserver la qualité culinaire et technologique de pomme de terre (consommation et transformation).

A quelle température conserver ?

Durée de stockage	Destination de la production	Température de conservation
Moins de trois mois	Consommation	8 à 10 °C
	Transformation (*)	8 à 10°C
	Semences	5 à 12 °C
Plus de trois mois	Consommation	4 à 7°C
	Transformation (*)	7 à 8°C
	Semences	2 à 4°C

NB: Le taux d'humidité de conservation est de 85 à 95%

(*) les pommes de terre destinées à la transformation sont conservées à une température supérieure à 4°C pour éviter l'accumulation des sucres réducteurs responsables du noircissement des frites et des chips.

Comment réussir une bonne conservation frigorifique ?

⇒ Avant la conservation :

- **Le défanage** : doit être réalisé 3 à 4 semaines avant la récolte de manière à favoriser la formation de l'épiderme des tubercules.

- **La récolte**: éviter de procéder à l'arrachage de pomme de terre par temps trop chaud ($T^{\circ} + 30^{\circ}\text{C}$) ou trop froid (T° inférieur à 10°)

⇒ Pendant la conservation :

- **Le séchage** : il a pour objectif d'extraire de l'humidité des lots le plus vite possible et pour cela il faut : - ventiler avec de l'air plus froid que les pommes de terre pour éviter leur dessiccation .

- un débit d'air de 70 à 80 m³ par heure et par m³ de produit est nécessaire.

- **La cicatrisation des blessures**: lors de la récolte, les tubercules peuvent parfois subir des blessures; pour favoriser leur cicatrisation il faut assurer les conditions suivantes:

- ◆ Maintien de la température voisine de 12 à 15 °C et une humidité relative de 80 à 90 % .
- ◆ Maintien de ce niveau d'hygrométrie durant toute la période de conservation.
- ◆ Ventilation à raison de 2 heures / jours minimum pendant 15 jours avec de l'air plus froid que les pommes de terre.

NB: Aucune cicatrisation n'est possible au dessous de 10°C

- **Le refroidissement** : l'abaissement de température jusqu'au niveau préconisé ,doit se faire graduellement à raison de 0,5 ou 1°C par jour .

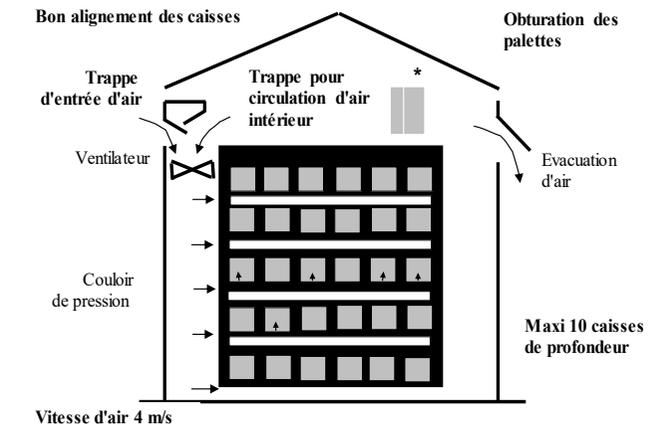
NB: Eviter toute accumulation de CO₂ dans les chambres froides en renouvelant fréquemment l'air afin d'éviter le phénomène du « cœur noir » (présence de trappe d'aération obligatoire).

Mode d'entreposage :

- ◆ En paloxes
- ◆ En caisses plastiques
- ◆ En filets

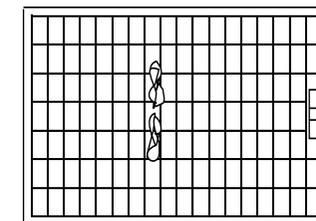
Systèmes de conservation

système en « boîte à lettre »



* position de l'évaporateur lorsque le local est équipé d'une unité de réfrigération

système en « brassage d'espace »



. Environ 15 % d'espace libre
. Favoriser un flux enveloppant autour des piles de caisses

