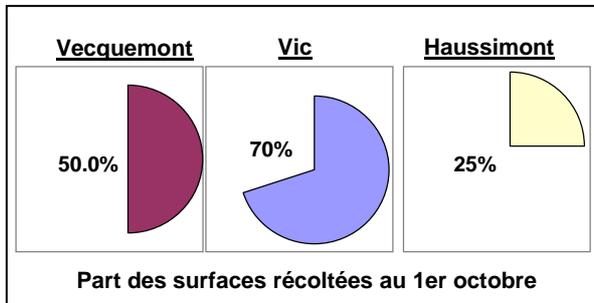


Document élaboré par ARVALIS – Institut du végétal avec la collaboration de la Société Roquette, la Coopérative d'approvisionnement de Vic sur Aisne et la féculerie d'Haussimont

## Point de campagne (arrachages, livraisons, prévisions météo)

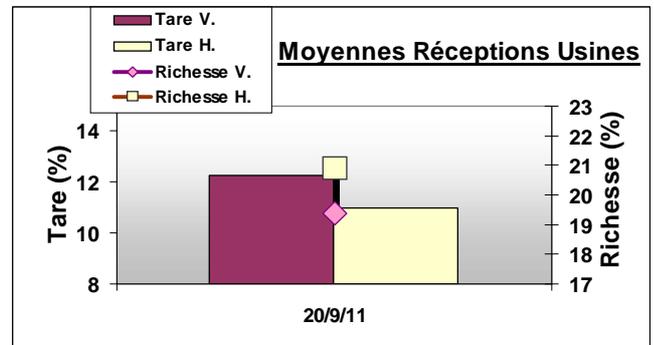
### Des récoltes plutôt en avance ...



Même si, comme traditionnellement, les récoltes sont moins avancées en Champagne, les arrachages sur l'ensemble du secteur Nord France ont pris plutôt un peu d'avance par rapport aux années antérieures, notamment sur le secteur de Vic ; l'avancement en sénescence des cultures, la précocité de la productivité des parcelles, tant en rendement qu'en richesse, et les conditions météorologiques particulièrement clémentes des deux dernières semaines ont fortement contribué à ce résultat.

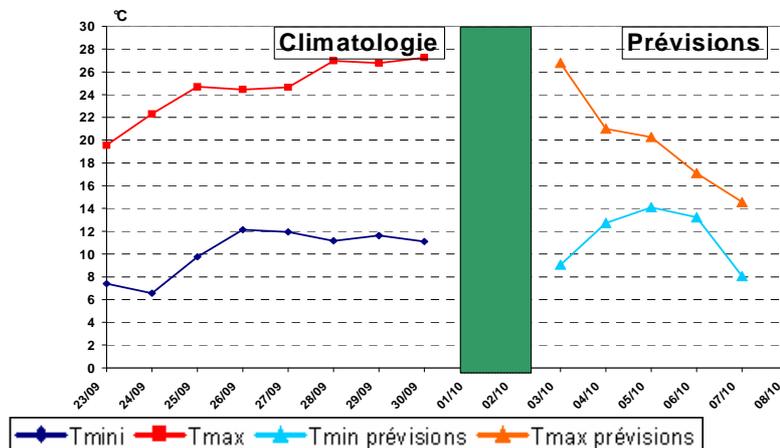
### Des livraisons assez satisfaisantes ...

Les moyennes des premières livraisons ont été impactées par les conditions météo de la mi-août à la mi-septembre et les dates d'ouverture d'usine. Ainsi le niveau de richesse est similaire à l'année dernière pour Vecquemont et supérieur de plus de deux points pour Haussimont (H : 20,9 % - V : 19,4 %). Les tares restent satisfaisantes mais un peu plus élevées sur Vecquemont que sur Haussimont (H : 11 % - V : 12,2 %).



### Vers un rafraîchissement favorable ...

### Tendances Températures Région Nord (7 dép.) 23 sept -8 oct.



Origine des données climatologiques : METEO FRANCE  
Prévisions météorologiques : [www.pleinchamp.com](http://www.pleinchamp.com)

Les températures très élevées des 8 derniers jours n'ont pas créé de conditions propices à de bonnes mises en stockage même si l'arrêt des arrachages en début d'après midi et les nuits fraîches pouvaient éviter un trop rapide échauffement du tas. Le rafraîchissement annoncé des prochains jours devrait permettre d'arracher dans des conditions plus optimales (entre 15 et 18°C). Mais attention, ce rafraîchissement se fera dans un premier temps essentiellement sur les températures maximales, et les températures nocturnes plus douces pourraient réduire les plages disponibles pour ventiler.

## Conseils techniques et préconisations

Attention aux conditions particulières de l'année : fortes précipitations en août et températures de récolte élevées → Risques importants de mauvais début de conservation des tas !

- Ne pas récolter les zones humides des parcelles,
- Arracher à une température de récolte appropriée comprise entre 12 et 20°C,
- Sécher et refroidir le tas au fur et à mesure de sa constitution,
- Ventiler avec de l'air plus froid que la température des tubercules,
- Prévoir un traitement antigerminatif performant.

## ..... Flash Info Conservation Féculé .....

### ➤ Ne pas récolter les zones humides des parcelles

Le maintien en cours de campagne d'une humidité temporaire dans les bas fonds des parcelles ou les trains de tonneaux favorise la pénétration des agents de pourriture à l'intérieur des tubercules (bactéries et champignons tels qu'*Erwinia*, *Pythium*, *Mildiou*, ...). Même si les conditions sont aujourd'hui plus sèches, les tubercules contaminés sont susceptibles de se détruire sur les chaînes de l'arracheuses et dans les remorques, disséminant ainsi les pathogènes sur l'ensemble des tubercules récoltés. Du fait des risques accrus cette année de l'existence de « portes d'entrées » pour ces pathogènes sur les tubercules (tubercules plus gros donc plus sensibles aux blessures, tubercules de seconde génération immatures dans les parcelles ayant présenté des symptômes de repousse physiologique (rejumelage), symptômes de cœurs creux, ...), **il est préférable de ne pas récolter ces zones à risque ou a minima les séparer des tubercules destinés à une conservation de longue durée.**

### ➤ Arracher à une température de récolte appropriée comprise entre 12 et 18°C

La température idéale de récolte se situe entre 12 et 18°C :

- à une température trop froide (inférieure à 8°C), les tubercules deviennent plus sensibles aux endommagements de type fracture ou de type noircissement interne → augmentation du risque de blessures et du nombre de portes d'entrées pour les agents de pourritures,
- à une température plus élevée, la chaleur accélère le développement des pourritures et le démarrage en germination des tubercules en même temps que la respiration s'accroît et dégage à nouveau plus de chaleur ....

### ➤ Sécher et refroidir le tas au fur et à mesure de sa constitution

Le séchage des tubercules constitue le facteur clé du début de la conservation. Il va permettre d'éliminer l'eau excédentaire lorsque les tubercules sont récoltés en conditions humides. Il va aussi permettre de sécher et déshydrater progressivement les tubercules pourris qui n'auront pas été éliminés lors de la mise en tas. Cette phase de séchage déshydratera également le « jus » dégagé par les tubercules pourris qui se sera distribué dans la masse des tubercules récoltés. Le séchage doit démarrer lorsque les températures extérieures sont favorables (voir ci-dessous) dès que la mise en tas a commencé → **ne pas attendre la fin de la mise en stockage pour chercher à ventiler les tubercules !**

### ➤ Ventiler avec de l'air plus froid que la température des tubercules

La ventilation dynamique constitue le seul moyen d'action dont dispose le producteur une fois que la mise en tas a débutée → ventilation avec des ventilateurs basse pression avec un débit de 100 m<sup>3</sup>/h/m<sup>3</sup> de pommes de terre stockées. Pour être efficace et ne pas entraîner de problème de conservation, **la ventilation doit toujours être mise en œuvre lorsque la température de l'air extérieur est inférieure à la température des tubercules stockés.** Un écart de 1°C suffit mais si cet écart est plus important la ventilation sera plus efficace. Dans un premier temps, il serait bon de ramener progressivement la température des tas entre 10 et 12°C pour limiter la pression germinative et diminuer la vitesse de développement des pathogènes. Pour profiter au mieux de toutes les heures efficaces pour ventiler, l'utilisation d'une petite régulation automatique est préférable. **Attention ventiler avec de l'air plus chaud peut accélérer les pourritures et mouiller le tas ! La ventilation avec de l'air froid favorise le séchage !**

### ➤ Prévoir un traitement antigerminal performant

Les plantations précoces de cette année et les températures chaudes qui ont marqué tout le début de campagne, y compris après le début d'initiation des tubercules, ont favorisé une incubation élevée des tubercules au champ. La période de repos végétatif des tubercules récoltés sera ainsi plus courte qu'à l'accoutumée et on remarque déjà des débuts de germination dans les tas dont la température reste élevée. Pour les tas déjà constitués, une **thermonébulisation rapide de 10 à 12 ppm est aujourd'hui requise** pour éviter ce démarrage de germination. Dans la mesure où l'on dispose de températures basses, il est cependant préférable de traiter sur un tas ayant été refroidi à 10°C env. plutôt que de pratiquer une thermonébulisation de CIPC sur des tubercules à plus de 15°C. Pour les tas en constitution prévoir un traitement par **poudrage ou pulvérisation liquide de CIPC à la dose de 8 à 10 ppm.**

## Diffusion du Flash Info Conservation Féculé

Afin de mieux répondre aux attentes exprimées dans le cadre de l'enquête de satisfaction réalisée courant septembre, le Flash Info Conservation Féculé sera dorénavant expédié directement par email aux producteurs disposant d'une adresse de messagerie électronique. Le bulletin d'information sera également mis en ligne comme les deux dernières années sur les sites internet des partenaires de la filière : Féculeries (Roquette, Sphère), GIPT, UNPT et Arvalis-Institut du végétal.

Pour les 2 premiers numéros, un Sms d'avertissement d'expédition électronique et de mise en ligne sera envoyé aux producteurs.

**Date prévue pour le prochain numéro : le 21 octobre**