



Récolte et conservation

Origine des repousses et moyens d'action (août 2006)

Une baisse des températures moyennes fin juillet-début août et surtout le retour des pluies, souvent orageuses, peuvent avoir pour conséquence une reprise de la tubérisation : reformation de stolons sur tout ou partie des tubercules de 1ère génération (« fausse germination ») puis initiation de tubercules de 2ème génération. Ces derniers se caractérisent dans les semaines suivantes par une peau fine et peu adhérente. Les tubercules déjà formés (1ère génération) peuvent également devenir difformes (surgeons, diabolos).

La vitrosité est une autre conséquence de la repousse (ou re-jumelage). Des sucres solubles issus de l'hydrolyse de l'amidon des tubercules de 1ère génération migrent vers les jeunes tubercules, entraînant une baisse du poids spécifique (matière sèche) des tubercules de 1ère génération.

En conservation, la vitrosité n'affecte pas les pommes de terre indemnes à la récolte. Mais lorsque la perte d'amidon est importante, les tubercules vitreux deviennent impropres à toute utilisation : les produits frits sont trop colorés, et les tubercules concernés peuvent se liquéfier soit au champ si la date d'arrachage est tardive, soit en stockage ou à la reprise.

Plusieurs facteurs peuvent aggraver ce phénomène de repousse : les variétés cultivées, les fumures azotées trop importantes, la mauvaise préparation du sol, ou encore l'apport d'eau irrégulier et important. Dans des conditions identiques, le phénomène de repousses peut être plus développé en fréquence et en intensité dans une parcelle en sec par rapport à une situation irriguée.

Observations terrain / Conseils à la parcelle

Il est important de prélever des échantillons représentatifs des parcelles dès que des doutes se présentent sur un risque de repousses, mais aussi de suivre régulièrement l'évolution potentielle du phénomène sur chaque parcelle concernée (les comportements des plantes peuvent être très différents sur un même secteur en fonction des sols, de la climatologie locale et de l'itinéraire technique suivi), via 1 à 2 prélèvements par semaine.

Moyen de lutte au moment de l'observation du phénomène

Si le rendement et le calibre semblent satisfaisants, brûler les fanes dès l'apparition du phénomène. Si le rendement et/ou le calibre ne donnent pas satisfaction, prolonger la durée de végétation (attention au risque de conditions de récolte humides), veiller à un temps de maintien dans le sol court après le défanage pour limiter la vitrosité si les tubercules de 1ère génération correspondent à des calibres commercialisables, enfin, s'assurer d'une commercialisation rapide.

Repousses et Conservation

La présence de repousses au champ peut aboutir à l'existence de deux types de tubercules lors de l'arrachage : des tubercules de 1ère génération à vitrosité avancée susceptible de « se liquéfier » pour partie en stockage, et des tubercules de 2ème génération encore immatures pouvant présenter de nombreux symptômes d'abrasion de la peau sensibilisant le tubercule aux attaques des agents de pourriture et à la phytotoxicité du CIPC. Séchage et cicatrisation doivent ainsi constituer les objectifs initiaux à privilégier dès la mise en stockage de la récolte.

Pour y parvenir, les recommandations suivantes peuvent être avancées :

- Assurer un déterrage optimal de la récolte lors de la réception à la ferme en effectuant un tri le plus rigoureux possible des tubercules défectueux et assurer un bon aplanissement du tas pour éviter la création de points chauds.
- Disposer d'une ventilation performante (100 m³/h par m³ de pommes de terre stockées) distribuée par un réseau de gaines respectant les normes d'espacement et de configuration (sans ventilation, ne pas dépasser une hauteur de stockage de plus de 1,50 à 2 m).
- Démarrer le séchage du tas au fur et à mesure de la rentrée des tubercules en bouchant si besoin l'extrémité des gaines à la hauteur du front de tas. Il convient toutefois d'adapter la puissance de ventilation à la quantité de tubercules déjà présents pour éviter une trop forte déshydratation des tubercules immatures.
- Ne ventiler que si l'air extérieur a une température inférieure à la température du tas. Si le bâtiment est équipé d'une régulation automatique, le différentiel minimal peut être remonté à 0,5 °C de façon à pouvoir bénéficier d'un maximum d'heures disponibles. Le différentiel maximal peut être porté à 3,5 °C pour pouvoir bénéficier d'une performance de séchage accru tant que les tubercules du tas sont à une température supérieure à 10 °C. Il faut ensuite réduire progressivement le différentiel maxi à 2 °C avec l'abaissement en température du tas pour éviter les risques de sucrage si les tubercules sont destinés à la transformation en produits frits. S'il n'y a pas de régulation automatique, il est nécessaire de disposer de 1 à 2 sondes de tas manuelles pour connaître la température des tubercules et d'un capteur de température extérieur. Il faut ensuite profiter au maximum des heures fraîches disponibles.
- Assurer une ventilation interne prolongée après chaque période de ventilation externe (50 % du temps de ventilation externe) afin d'homogénéiser le séchage du tas et l'évolution en température des tubercules.
- Effectuer un traitement antigerminal par thermonébulisation lorsque le tas est parfaitement sec et que les tubercules sont bien cicatrisés : pour ce faire, contrôler l'état des tubercules par des prélèvements réguliers à 25-30 cm du sommet du tas (veiller à placer un réseau de planches d'accès sécurisées au dessus du tas à cette fin).

Durant le séchage du tas, puis tout au long de la conservation, il convient d'être particulièrement vigilant à ne pas insuffler de l'air trop froid dans le tas. En cours de conservation le différentiel de température pourra être fixé à 1,5/2 °C de façon à limiter cet écart tout en accroissant un peu les heures de ventilation pour maintenir un bon état sec des tubercules.