

Garder la patate avec ses récoltes de pommes de terre

Le Contrat de solutions, ce sont 44 partenaires du secteur agricole qui s'engagent pour des solutions concrètes, efficaces et durables pour la protection de toutes les cultures. Plus de 120 fiches détaillent les leviers pour réduire l'utilisation et l'impact des produits phytopharmaceutiques. Zoom sur le stockage de la pomme de terre et notamment sur les combinaisons de solutions à mettre en place pour contrôler sa germination, résumée dans la Fiche solution 56.

Chips, frites, purées, gratins : des patates toutes l'année !

Pour garantir un approvisionnement toute l'année des marchés et des usines, les pommes de terre sont stockées dans de grands hangars en caisses (pallox) ou en vrac. Elles doivent se conserver plusieurs mois mais les opérateurs de stockage font face à un processus inéluctable : la germination. Pour garder la patate, la maîtrise de ce stockage est donc un enjeu prioritaire qui doit permettre de fournir des produits sains et de qualité tout au long de l'année.

Ainsi, pour une bonne conservation, une des clefs est le contrôle de la germination. Le repos végétatif naturel ou prolongé des variétés et le recours au froid artificiel lors du stockage sont généralement couplés à l'utilisation de substances antigerminatives naturelles ou de synthèse.

Je peux manger des pommes de terre toute l'année alors qu'elles ne sont récoltées qu'une fois par an. Comment c'est possible ? Pour en savoir plus, découvrez notre websérie AgricaITour « De la graine à l'assiette » : <https://urlr.me/mH76W>

Mettons une patate aux substances antigerminatives de synthèse

La combinaison de leviers est LA solution optimale à développer notamment avec :

- **Le recours aux variétés au repos végétatif long**, pour retarder l'application d'inhibiteurs de germination lors de la conservation.
- **L'optimisation de la ventilation froide et du froid artificiel**, pour mieux stabiliser la température des stockages et éviter de stimuler la germination avec des remontées en température des tas. Mieux vaut esquiver les patates chaudes...
- **L'optimisation, en cours de conservation, des paramètres « température » et « humidité »** pour freiner la germination tout en limitant les risques de dégradation de la qualité induits par des valeurs trop faibles (sucrage de basse température, déshydratation des tubercules).
- **L'optimisation des programmes antigerminatifs possibles** : combiner les modes d'action préventifs et curatifs en s'appuyant sur le recours aux molécules d'origine naturelles (huile de menthe ou d'orange, éthylène...) utilisables en agriculture biologique ou de type biocontrôle.

Alors on s'y met quand ?

Pour en savoir plus : <https://contratsolutions.fr/>

Version complète de la Fiche 56 – Stockage : action de préservation des récoltes de pommes de terre
<https://contratsolutions.fr/le-contrat-de-solutions/stockage-action-de-preservation-des-recoltes-de-pommes-de-terre/>