

DOSSIER > Pommes de terre

■ STOCKAGE : DÉSINFECTION - ANTIGERMINATIFS - TECHNOLOGIE ■

Nous consacrons ce dossier au stockage des pommes de terre. Mais avant d'être stockées, les tubercules passent par plusieurs étapes importantes : déterrage, triage, précalibrage et mise en tas.

Bien préparer le stockage

Le stockage des pommes de terre se prépare dès le chantier d'arrachage. Avant d'être mises en stockage, les pommes de terre doivent être nettoyées, triées et calibrées. Puis elles doivent être stockées dans de bonnes conditions, en vrac ou en palox, dans des bâtiments isolés et équipés de ventilation froide et/ou réfrigération. Cela permet de préserver la qualité des tubercules.

Le tri, étape cruciale

Pour qu'elles se conservent bien, les pommes de terre doivent être propres et triées. Au moment de l'arrachage, les pommes de terre circulent sur différents tapis et

déterreurs. Une pomme de terre peut subir des endommagements de type éraflures, fractures ou noircissements internes. Lors de l'étape du tri, il est nécessaire d'éliminer les tubercules coupés, abîmés, verdis, pourris, ainsi que les mottes de terre et pierres. Cette étape est réalisée sur une table de visite avant stockage. Si le tri est mal réalisé, le risque est la création de foyers infectieux dans le tas.

Stockage en palox

Lors d'un stockage en palox, le bon positionnement des caisses est primordial pour assurer une bonne ventilation dans le bâtiment (voir en pages 12 et 13). Le stoc-

kage en caisse permet de limiter les pressions sur les tubercules. Du côté de la circulation de l'air, il existe des installations de type brassage d'espace et des installations à aspiration. Pour les installations à brassage d'espace, l'air refroidi par l'évaporateur est distribué par propulsion au-dessus des caisses, pour ensuite revenir en circuit fermé vers l'évaporateur. L'air circule dans les espaces vides et entre les caisses. Un débit d'air de 30 à 40 m³/h par m³ stocké est suffisant.

Pour les installations à aspiration, qui sont une variante des installations à brassage d'espace, il s'agit de créer un couloir d'aspiration

clos sur le pignon où se trouve le caisson de l'évaporateur. L'air froid est insufflé au-dessus des piles de caisses pour être aspiré au travers des rangées de caisses sur la longueur du bâtiment vers le couloir central qui distribue la dépression créée par le caisson d'aspiration.

Stockage en vrac

Dans le cadre d'un stockage en vrac, un tas est réalisé par un tapis élévateur. Le tas ne doit pas idéalement dépasser 3,50 m, pour ne pas engendrer des pressions trop importantes sur les pommes de terre du bas. La ventilation est assurée dans des gaines sous le tas, posées ou enterrées. La capacité

de ventilation doit être de 100 m³ d'air/h par m³ de pommes de terre.

L'importance de la désinfection

Le stockage doit être réalisé dans un bâtiment désinfecté au préalable. Il est recommandé de désinfecter les matériels et locaux de stockage entre deux périodes de conservation (voir en page 11). En effet, champignons, bactéries et autres pathogènes ou parasites type nématodes possèdent des formes de conservation facilement véhiculées par la terre adhérente aux matériels et aux tubercules.

AGNÈS LAPLANCHE,
D'APRÈS ARVALIS

Communiqué

GRUPE ROY ÉNERGIE, une entreprise qui agit pour votre territoire



GRUPE ROY ÉNERGIE
EXPERT PHOTOVOLTAÏQUE

UN BÂTIMENT FRIGORIFIQUE PHOTOVOLTAÏQUE POUR OPTIMISER LA CONSERVATION DES POMMES DE TERRE

Romain ROY, DG de GROUPE ROY ÉNERGIE, sensibilise les producteurs de pommes de terre sur une solution innovante et rentable d'amélioration de la performance énergétique de leur stockage.

Quels sont les avantages de la pose de panneaux photovoltaïques sur les bâtiments frigorifiques ?

Romain Roy : La consommation énergétique des bâtiments de stockage est un enjeu important au regard des quantités consommées. En posant des panneaux photovoltaïques, vous choisissez de valoriser votre toiture et de la rendre active. Vous réduisez vos dépenses énergétiques en revendant l'énergie produite ou en la consommant pour le bâtiment frigorifique. Vous pouvez produire régulièrement entre 10 et 50 000 € d'énergie sur vos bâtiments à pommes de terre. Votre installation photovoltaïque s'amortira entre 6 et 10 ans, puis elle contribuera à l'amortissement du bâtiment ou à des économies. En diminuant votre facture énergétique, vous augmentez votre marge de revient, votre gain à la tonne devenant en effet beaucoup plus compétitif. Enfin, vous produisez localement votre propre énergie et la valorisez.

Les panneaux solaires ont-ils un effet isolant ?

RR : En effet, la toiture est isolée grâce aux panneaux sandwichs. Lorsque l'on pense à la qualité de l'isolation d'un bâtiment, on s'intéresse généralement à limiter les déperditions vers l'extérieur. Or, il est également primordial d'éviter les variations de température. Les panneaux photovoltaïques captent en premier le

rayonnement solaire et jouent un rôle d'isolant pour éviter les augmentations de température l'été. Cela signifie donc, moins de dépenses énergétiques pour maintenir le bâtiment froid l'été et un bilan carbone allégé.

Avoir un bâtiment photovoltaïque, c'est penser aux générations futures ?

RR : Oui ; passer au solaire, c'est adhérer aux 3 piliers du développement durable que sont l'environnement, l'économie et le social. Avec l'acquisition d'un bâtiment solaire, vous réduisez votre empreinte carbone. Vous diminuez vos factures énergétiques et donc augmentez votre marge. Enfin, vous produisez et consommez localement votre propre énergie, tout en collaborant avec des professionnels ancrés sur le territoire. Une réelle philosophie de vie pour les futures générations !

Comment pouvez-vous intervenir ?

RR : GROUPE ROY ÉNERGIE peut valoriser votre toiture en posant des panneaux photovoltaïques ou concevoir intégralement le bâtiment frigorifique photovoltaïque clés en main. Nous collaborons avec les meilleurs partenaires locaux et garantissons des prestations premium à un prix compétitif sur 60 départements.



SIÈGE SOCIAL 36 rue de l'Empereur 45000 ORLÉANS
02 38 801 801 - WWW.GRE-ENR.FR - contact@gre-enr.fr