

Introduction	page 5	Le bâtiment de stockage	page 35
Exigences de qualité à maîtriser pour les différents débouchés	page 6	• définition du cahier des charges	36
Évolution du tubercule en conservation : conséquences agronomiques et alimentaires	page 9	• principales mesures constructives	39
• repos végétatif, dormance et germination	10	• isolation thermique	41
• âge physiologique du tubercule	11	• ventilation et distribution d'air	45
• respiration et transpiration	14	- stockage en vrac	45
• métabolisme des glucides	20	- stockage en caisses palettes	51
- composition chimique et en glucides du tubercule	20	- conservation de la pomme de terre féculière	54
- rôle des sucres solubles sur la qualité culinaire et technologique	20	• réfrigération	55
- formation des glucides pendant le cycle végétatif	21	- puissance frigorifique	55
- évolution des sucres pendant la conservation	22	- choix des équipements frigorifiques	57
- conséquence sur le choix de la température de consigne et la conduite de la conservation	25	- refroidissement par détente indirecte	61
• accidents physiologiques	27	• procédés de dégivrage	61
- repousses et vitrosité	27	• humidification d'air	62
- noircissement interne	28	- humidificateur par évaporation	62
- verdissement	29	- brumisateur	63
- cœur noir	29	La régulation	page 65
- dégâts dus au froid	30	• capteurs de température	66
- dégâts dus au CIPC	30	• capteurs d'hygrométrie	67
- germination interne	31	• autres capteurs	67
• maladies de conservation	32	• automates de régulation	68
- mildiou	32	• régulation des stockages réfrigérés	69
- pourritures molles	32	Précautions avant mise en stockage	page 71
- fusarioses	33	• désinfection	72
- gangrène (phoma)	33	• récolte et mise en stockage	73
- dartrose	33	• précalibrage	74
- gale argentée	34	• traitement des plants avant conservation	75
		Conduite de la conservation	page 77
		• séchage	78
		• cicatrisation des blessures	79
		• inhibition de la germination	79
		- poudrage	79
		- thermonébulisation	80
		• refroidissement et maintien à la température de consigne	82
		• réchauffement avant reprise	83
		• contrôle de la condensation	85
		Annexes	
		• principales caractéristiques des variétés du Catalogue Français en liaison avec la conservation	86
		• pour en savoir plus	88

