

Réalisation Service Communication
Marketing ARVALIS-Institut du végétal.
Couverture charte graphique nb' commu-
nication (64), illustration MG, photos xxxx
ARVALIS-Institut du végétal.
ISBN 2-86492-625-3 . Septembre 2004

Dossier réalisé par :

Jean-Marc Deumier

jm.deumier@arvalisinstitutduvegetal.fr

Denis Gaucher

d.gaucher@arvalisinstitutduvegetal.fr

Jean-Michel Gravouille

jm.gravouille@arvalisinstitutduvegetal.fr

François Laurent

f.laurent@arvalisinstitutduvegetal.fr

Christine Le Souder

c.lesouder@arvalisinstitutduvegetal.fr

Michel Martin

m.martin@arvalisinstitutduvegetal.fr

Pierre Taupin

p.taupin@arvalisinstitutduvegetal.fr

Catherine Vacher

c.vacher@arvalisinstitutduvegetal.fr

Nathalie Verjux

n.verjux@arvalisinstitutduvegetal.fr

ARVALIS-Institut du végétal

Sommaire

Avant-propos

1. Production et utilisations	4
2. Croissance et tubérisation	8
3. Choix variétal et préparation des plants	12
4. Plantation et buttages	16
5. Fertilisation organique	24
6. Fertilisation phosphatée et potassique	28
7. Fertilisation azotée	31
8. Fertilisation magnésienne	36
9. Protection phytosanitaire éléments de réglementation	37
10. Protection contre les ravageurs du sol	38
11. Protection contre les adventices	42
12. Protection contre le mildiou	45
13. Protection contre les insectes en végétation ...	48
14. Irrigation	50
15. Défanage	54
16. Récolte et mise en stockage	57
17. Conduite de la conservation	62
18. Démarches qualité et pomme de terre : Normes NF V25-111 et Norme N V25-112	71

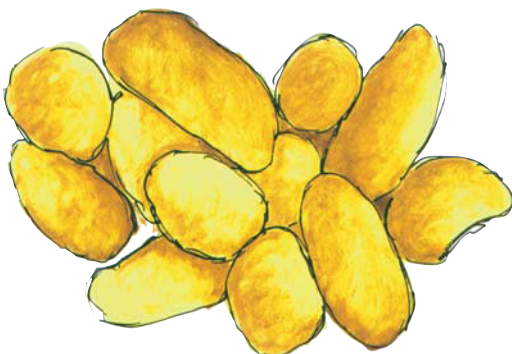


ARVALIS
Institut du végétal



ARVALIS - Institut du végétal
3, rue Joseph et Marie Hackin 75116 PARIS
Tel 01 44 31 10 00
www.arvalisinstitutduvegetal.fr

Introduction	page 5	Le bâtiment de stockage	page 35
Exigences de qualité à maîtriser pour les différents débouchés	page 6	<ul style="list-style-type: none"> • définition du cahier des charges 36 • principales mesures constructives 39 • isolation thermique 41 • ventilation et distribution d'air 45 <ul style="list-style-type: none"> - stockage en vrac 45 - stockage en caisses palettes 51 - conservation de la pomme de terre féculière 54 • réfrigération 55 <ul style="list-style-type: none"> - puissance frigorifique 55 - choix des équipements frigorifiques 57 - refroidissement par détente indirecte 61 • procédés de dégivrage 61 • humidification d'air 62 <ul style="list-style-type: none"> - humidificateur par évaporation 62 - brumisateur 63 	
Évolution du tubercule en conservation : conséquences agronomiques et alimentaires	page 9	La régulation	page 65
<ul style="list-style-type: none"> • repos végétatif, dormance et germination 10 • âge physiologique du tubercule 11 • respiration et transpiration 14 • métabolisme des glucides 20 <ul style="list-style-type: none"> - composition chimique et en glucides du tubercule 20 - rôle des sucres solubles sur la qualité culinaire et technologique 20 - formation des glucides pendant le cycle végétatif 21 - évolution des sucres pendant la conservation 22 - conséquence sur le choix de la température de consigne et la conduite de la conservation 25 • accidents physiologiques 27 <ul style="list-style-type: none"> - repousses et vitrosité 27 - noircissement interne 28 - verdissement 29 - cœur noir 29 - dégâts dus au froid 30 - dégâts dus au CIPC 30 - germination interne 31 • maladies de conservation 32 <ul style="list-style-type: none"> - mildiou 32 - pourritures molles 32 - fusarioses 33 - gangrène (phoma) 33 - dartrose 33 - gale argentée 34 		<ul style="list-style-type: none"> • capteurs de température 66 • capteurs d'hygrométrie 67 • autres capteurs 67 • automates de régulation 68 • régulation des stockages réfrigérés 69 	
		Précautions avant mise en stockage	page 71
		<ul style="list-style-type: none"> • désinfection 72 • récolte et mise en stockage 73 • précalibrage 74 • traitement des plants avant conservation 75 	
		Conduite de la conservation	page 77
		<ul style="list-style-type: none"> • séchage 78 • cicatrisation des blessures 79 • inhibition de la germination 79 <ul style="list-style-type: none"> - poudrage 79 - thermonébulisation 80 • refroidissement et maintien à la température de consigne 82 • réchauffement avant reprise 83 • contrôle de la condensation 85 	
		Annexes	
		<ul style="list-style-type: none"> • principales caractéristiques des variétés du Catalogue Français en liaison avec la conservation 86 • pour en savoir plus 88 	



La pomme de terre



Auteur : Patrick ROUSSELLE | Yvon ROBERT | Jean-Claude CROSNIER |
Editeur : INRA

Collection : Mieux comprendre

Année : 1996

Nombre de pages : 607

N° ISBN : 2738006760

Reliure : Relié

Rayon : FRUITS ET LÉGUMES |

Note unithèque : 

Sommaire :

LA PLANTE :

- 1 - Origine socio-historique ;
- 2 - Botanique, morphologie et taxinomie ;
- 3 - Aspects physiologiques de la croissance et du développement ;
- 4 - Amélioration génétique ;

LES ENNEMIS :

- 5 - Ennemis animaux ;
- 6 - Maladies ;
- 7 - Espoirs et difficultés d'une intégration des méthodes de lutte ;
- 8 - Phytotechnie ;
- 9 - Production du plant ;

UTILISATIONS ET DÉBOUCHÉS :

- 10 - Utilisation pour l'alimentation humaine ;
- 11 - Autres utilisations : alimentation animale et débouchés industriels ;

ÉCONOMIE DE LA PRODUCTION :

- 12 - Données économiques et description de la filière en France ;
- 13 - Quatre exemples contrastés de production.