

CONSERVATION POST-RÉCOLTE

Conservation des patates douces

Culture tropicale à peau fine et fragile, très sensible aux blessures. Guide complet des étapes de récolte, curing et stockage pour garantir une conservation optimale.

📍 Stockage >11°C

💧 Humidité contrôlée

💚 Curing indispensable

🚫 Résiste pas au froid

5 à 6 moisDE CONSERVATION
EN CONDITIONS CONTRÔLÉES🍷 **LIMITER LES CHOCS**

À la récolte et lors de toute la manutention

☀️ **RÉALISER LE CURING**

Cicatrisation et renforcement de la peau

📍 **STOCKAGE > 11°C**

Température garantie tout au long de la conservation

1 Récolte

CALENDRIER & CONDITIONS

Quand récolter ?

Récolter avant que la température du sol ne descende sous 8–10°C (env. octobre), que le sol ne soit saturé en eau ou que les dégâts de taupins et rongeurs ne soient trop importants.

⚠️ Éviter les récoltes trop précoces qui impactent le calibre des tubercules.

📍 Seuil sol < 8–10°C = récolte urgente

MÉTHODES RECOMMANDÉES

Comment récolter ?👉 **Récolte manuelle à privilégier**

Arrachage des pieds après avoir coupé les lianes.

🚜 **Aide mécanique légère**

Souleuse ou charrue à soc, puis ramassage manuel.

⚠️ **Arracheuse à pomme de terre**

Risque de blessures à réserver aux patates destinées à la transformation uniquement.

📦 **Manutention : minimiser les chocs !**

Limiter les hauteurs de chute lors du retournement des palox. Réduire au maximum les manipulations successives pour préserver l'intégrité de la peau fragile.

2 Curing - Maturation & Cicatrisation

Pourquoi le curing est essentiel ?

Pendant le curing, l'épiderme s'épaissit et le tubercule se charge en sucres, améliorant sa texture et ses qualités organoleptiques. Étape incontournable pour une conservation longue durée réussie.

⚡ Plus le curing est réalisé rapidement après la récolte, plus il sera efficace !

CONDITIONS IDÉALES

TEMPÉRATURE	HUMIDITÉ MIN.	DURÉE
25-30°	≥ 80%	7 à 15 j

Chambre ventilée et chauffée. Possibilité d'utiliser des énergies renouvelables (biomasse, géothermie) ou de récupération.

→ Éliminer les tubercules mous ou fermentés avant le stockage.

ALTERNATIVES AU DISPOSITIF IDÉAL

A Tunnel plastique

Séchage sous tunnel pendant 2 à 3 semaines.

B Couche chaude

Entreposage sur couche chaude pendant 2 à 3 semaines.

C Four à tabac recyclé

Anciens fours si disponibles — capacité environ 2 tonnes.



3 Stockage

CONDITIONS IDÉALES DE STOCKAGE

TEMPÉRATURE 12°C	HUMIDITÉ 70-80%	DURÉE VISÉE 4-5 mois
----------------------------	---------------------------	--------------------------------

Au-delà de 4-5 mois : séchage des yeux, dégradations visuelles et pertes d'eau importantes. Conditions similaires aux courges pour la chambre isolée et chauffée.

PLAGES DE TEMPÉRATURE

 > 15°C Risque de germination	 11 - 15°C Zone optimale de conservation	 < 11°C Désordres physiologiques
--	---	--

Alternatives de stockage

Sous hangar, sous tunnel plastique, ou dans une chambre isolée et ventilée à adapter selon les infrastructures disponibles sur l'exploitation.

Récapitulatif - Les 3 étapes clés

 Récolte Avant 8-10°C sol Manuelle privilégiée Limiter les chocs	 Curing 25-30°C · ≥ 80% hum. 7 à 15 jours Dès après la récolte	 Stockage 12°C · 70-80% hum. 4 à 5 mois max. Chambre isolée
---	--	---

Points d'attention essentiels

CULTURE TROPICALE  Peau fine et très fragile  Ne supporte pas le froid  Conservation jusqu'à 5 à 6 mois  Toujours > 11°C pendant le stockage	ERREURS À ÉVITER  Récolte trop précoce (calibre réduit)  Stockage < 11°C (chilling injury)  Sauter l'étape du curing  Conserver tubercules mous/fermentés
--	---

ITINÉRAIRE TECHNIQUE · PLANTS PRO

Patate douce

Conduite de culture, de la parcelle à la récolte

PLANTATION Mi-mai sol à 15°C en continu	CYCLE 120 -150 j récolte en octobre	DENSITÉ 25-33 000 plants / ha	RENDEMENT 20-35 t par hectare, brut
--	--	--	--

Le calendrier de culture



01 Parcelle et sol

Sol léger, drainant et réchauffant : sableux à limono-sableux, profond, non battant. Les sols hydromorphes ou compactés provoquent déformations et pourritures.

pH visé 5,5 – 6,5 · exposition sud

Rotation 4 ans, éviter les historiques taupins

02 Sol et fertilisation

Décompactage à l'automne, reprise fine au printemps, puis buttes de 25 à 30 cm espacées de 90 à 100 cm.

Azote (N)	60–80 u/ha
Phosphore (P ₂ O ₅)	50–70 u/ha
Potasse (K ₂ O)	150–200 u/ha

03 Plantation, pas à pas

- 1 Travailler le sol et former les buttes.
- 2 Installer le goutte-à-goutte sur le rang.
- 3 Couvrir les buttes d'un paillage plastique noir.
- 4 Planter à travers la bâche, tous les 30 à 35 cm, sur 2 à 3 nœuds.
- 5 Irriguer immédiatement pour assurer la reprise.

04 Irrigation

350 à 450 mm sur le cycle. Périodes sensibles : les trois semaines suivant la plantation, puis la tubérisation. Goutte-à-goutte sous paillage.

Arrêter l'irrigation 2 à 3 semaines avant la récolte : la peau se raffermir.

05 Désherbage et paillage

Le paillage noir posé au buttage réchauffe le sol, conserve l'humidité et supprime l'essentiel du désherbage. Sans paillage, biner jusqu'à la couverture par les lianes.

06 Ravageurs et maladies

Taupins — galeries et déclassement. Rotation, éviter les parcelles à historique, récolter sans retard.

Rongeurs — pertes en fin de cycle. Piégeage, perchoirs, gestion des abords.

Pourritures de stockage — sur blessures. Manutention soignée, curing, tri.

07 Rendement visé

20 à 35 t/ha brut, dont 60 à 75 % commercialisables après tri, pour un calibre de 200 à 800 g.

SCHEMA D'IMPLANTATION · COUPE DE RANG

