



Gestion de la récolte et de l'entreposage des pommes de terre pour réduire les pertes dans l'entrepôt

Juillet 2004

Comme le temps d'arracher les pommes de terre et de les entreposer approche à grands pas, nous devons être conscients du risque d'entreposer des tubercules infectés par le mildiou (*Phytophthora infestans*). Comme il n'existe pas de produit chimique qu'on peut appliquer sur les tubercules pour prévenir le mildiou, les meilleures précautions restent une bonne préparation de la récolte et la prise de décisions réfléchies pour la gestion de l'entrepôt. Il est impossible de « guérir » les tubercules atteints de mildiou, mais on peut minimiser les pertes dues à l'infection des tubercules.

Aucun cultivar de pomme de terre n'est immunisé contre le mildiou, et la sensibilité à cette maladie diffère d'un cultivar à l'autre. Les variétés Norkotah et Shepody sont très sensibles. Manipulez les tubercules avec soin.

Détruire les fanes longtemps d'avance, c'est-à-dire deux à trois semaines avant la récolte. Les tissus verts vivants (comme les tiges qui survivent au défanage) peuvent héberger des spores viables qui parviennent aux tubercules dans le sol ou qui entrent en contact avec les tubercules durant la récolte. Comme les pommes de terre peuvent être contaminées par des spores durant la récolte, et il faut s'assurer que les fanes sont **DESSÉCHÉES**. Il importe donc de poursuivre le programme régulier d'épandage de fongicide tant que les fanes ne sont pas complètement détruites. L'application d'un fongicide à base de cuivre après le défanage peut prévenir la contamination des tubercules pendant la récolte.

Éliminer les tubercules qui présentent des symptômes de mildiou. Laisser les tubercules contaminés dans le champ le plus longtemps possible. Ils pourriront ou montreront des signes d'infection, et il sera plus facile de les éliminer. On recommande actuellement de ne pas entreposer les pommes de terre lorsque plus de 5 % des tubercules sont atteints de mildiou ou d'autres formes de pourriture. Il pourrait s'avérer nécessaire d'augmenter la main-d'œuvre sur les arracheuses et sur les dispositifs de chargement des cellules de

stockage afin d'enlever le plus grand nombre possible de tubercules visiblement atteints.

Tracer le plan du champ, localiser les zones où la maladie s'est manifestée, et récolter ces zones en dernier. S'il faut entreposer les tubercules, les mettre à un endroit où il sera facile de les sortir de l'entrepôt.

Éviter les conditions propices à la propagation du mildiou. Ne pas arracher les pommes de terre par temps humide, et cesser les opérations lorsqu'il se met à pleuvoir. Manipuler les tubercules de façon à minimiser les meurtrissures, car l'agent infectieux peut s'introduire par les blessures. Éliminer le plus de terre et de débris possible, car une mauvaise circulation de l'air dans l'entrepôt peut favoriser la formation de points chauds et la dégradation des tubercules.

Les pommes de terre atteintes de mildiou sont sensibles aux infections secondaires.

Minimiser les risques de pourriture molle en asséchant les tubercules le plus rapidement possible. Il peut s'avérer nécessaire d'utiliser un courant d'air continu (au moins 2 pieds cube-minute par baril ou 1,2 pied cube-minute par quintal) pendant les 30 premiers jours. Ne pas mouiller les tubercules destinés à l'entreposage.

Refroidir le tas de tubercules jusqu'à la température de conservation le plus rapidement possible. Ne pas arracher les tubercules lorsque la température de la chair est supérieure à 15 °C (60 °F).

Ne pas trop remplir l'entrepôt. La surcharge de l'entrepôt gêne la circulation de l'air et augmente les risques de pertes causées par la pourriture molle et la pourriture rose. Il faut laisser au moins 0,6 mètre (2 pieds) entre le dessus du tas et le plafond de l'entrepôt.

L'humidité du milieu en fin de saison augmente les risques de pourriture rose (*Phytophthora erythroseptica*) et de **pourriture aqueuse** (*Pythium* spp.). La pourriture rose peut attaquer les tubercules qui poussent dans les zones du champ où l'eau s'accumule. La

pourriture aqueuse envahit les tubercules par les blessures. Ces maladies peuvent accélérer dans l'entrepôt par le suintement aqueux des tubercules infectés. Une bonne ventilation de l'entrepôt est essentielle pour combattre ces maladies. Lorsque la circulation de l'air est convenable, les tubercules infectés se momifient

la propagation de la pourriture molle bactérienne sans développer de pourriture aqueuse. S'il pleut en fin de saison cette année, il faudra se méfier de la pourriture rose et de la pourriture aqueuse.

Liste de contrôle pour la récolte et l'entreposage :

- ✓ Tracez le plan du champ et désignez les zones à risque.
- ✓ Assurez-vous que les fanes sont desséchées au moins deux semaines avant l'arrachage.
- ✓ Faites la récolte par temps sec; ne mouillez pas les tubercules.
- ✓ Faites en dernier la récolte des tubercules qui ont poussé dans les zones à risque, dans les dépressions de terrain et dans les voies de passage de l'épandeur.
- ✓ Éliminez les tubercules contaminés avant l'entreposage.
- ✓ Faites des tas de tubercules propres; enlevez la saleté et les débris.
- ✓ Ne surchargez pas l'entrepôt.
- ✓ Assurez-vous que la ventilation est suffisante pour sécher les tubercules et prévenir les infections secondaires.
- ✓ Évitez la présence d'humidité à l'état libre dans ou sur le tas.
- ✓ Surveillez bien le tas pour détecter les signes de points chauds.
- ✓ Tenez-vous prêt à déplacer rapidement les tubercules au besoin.



Mildou



Pourriture aqueuse



Pourriture rose