

## Etapes et conditions de conservation de la pomme de terre après la récolte

*BENTAHAR Fathia, GUEZOUL Omar, SEKOUR Makhoulf & ABABSA Labeled*

Faculté des Sciences de la nature et de la vie, Département des sciences agronomiques,  
Université Kasdi Merbah-Ouargla

### Résumé :

La qualité sanitaire des plants de la pomme de terre constitue certainement la préoccupation majeure que tout producteur se doit d'assurer et de préserver. Pour apporter les solutions adéquates à ces problèmes et garantir l'obtention d'une production quantitativement et qualitativement acceptable, les techniques de conservation ont un rôle déterminant après la récolte. C'est par la suivante que ce travail se veut pour donner un maximum d'information sur les étapes et les conditions de conservation de la pomme de terre, résumées dans ce qui va suivre :

#### 1. Le conditionnement

Lors de la mise sous hangar (en pallox ou en vrac), il est nécessaire de limiter les chocs qui entraîneront la formation de bleus et autres endommagements.

#### 2. Le stockage

Après la mise en conservation, il est nécessaire de veiller à la cicatrisation et le séchage du tas. Il est également important d'homogénéiser les températures au sein du tas par de la ventilation interne. On procède au refroidissement (0,3°C./jour) jusqu'à obtenir la température de conservation.

#### 3. Le traitement anti germinatif

Le maintien d'une température inférieure à 10°C. pendant la période de conservation constitue le premier moyen pour contrôler la levée de dormance des tubercules.

#### 4. La maîtrise des maladies de conservation

De bonnes conditions d'arrachage, une cicatrisation correcte des blessures et une maturation suffisante de la peau constituent la meilleure protection contre les maladies de conservation des tubercules. L'application des inhibiteurs de germination peut être réalisée de trois manières que ce soit par poudrage, par pulvérisation ou par thermonébulisation.

**Mots clés :** Pomme de terre, conservation, stockage, traitements.