

# Guide de la récolte et de la manutention post récolte des pommes de terre

---

PREPARE PAR LE PROJET  
PSSD IFDC/BURUNDI

Juillet 2022



INTERNATIONAL FERTILIZER DEVELOPMENT CENTER  
PO BOX 2040 | MUSCLE SHOALS, AL 35662 | USA

## Contents

---

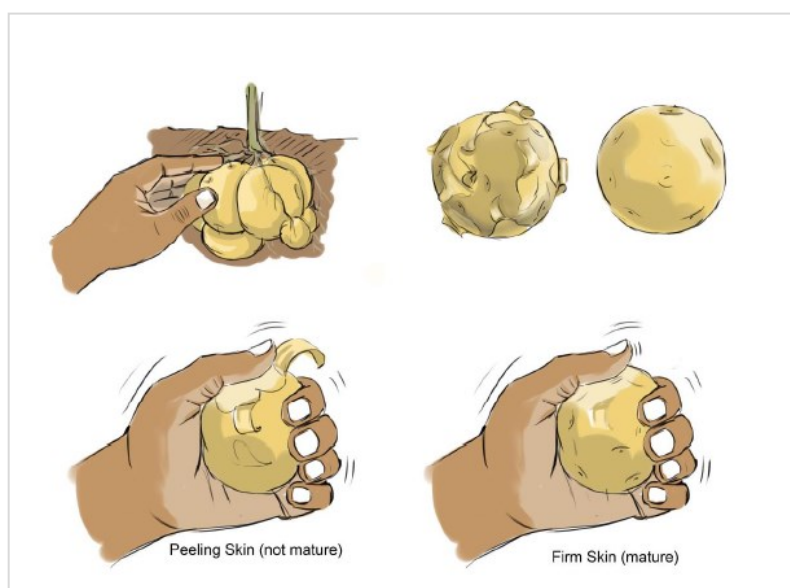
La récolte .....	1
Durcissement.....	2
Triage .....	2
Stockage.....	2
Lutte contre les parasites et les maladies .....	3
Le Phytophthora.....	3
Flétrissement bactérien .....	3
Teigne des tubercules de la pomme de terre .....	4
Références/lectures complémentaires .....	5

# Guide de la récolte et de la manutention post-récolte des pommes de terre

## La récolte

La récolte des tubercules de pomme de terre matures a lieu généralement lorsque les fanes commencent à jaunir et à dépérir et qu'au moins 75 % des fanes des plantes ont atteint ce stade.

Les fanes peuvent ensuite être enlevées et les tubercules laissés dans le sol pendant environ 2 semaines pour achever le processus de maturation et permettre aux peaux de devenir plus résistantes. Le défanage est important pour les semences de pommes de terre afin de réduire l'incidence des maladies et des virus (y compris les maladies comme le flétrissement bactérien et le mildiou qui peuvent constituer un problème pendant le stockage).



Source : Wasukira et al. (2017).

Il est important de veiller à ce que les tubercules restent bien recouverts de terre, même après l'enlèvement des fanes, pendant au moins deux semaines, afin d'éviter les infestations de parasites et de maladies, comme la teigne des tubercules de la pomme de terre ou le mildiou (au cas où la pluie vient de tomber).

Si les pommes de terre sont irriguées, l'application d'eau doit être arrêtée au moins deux semaines avant l'enlèvement des fanes.

Veillez à ce que les tubercules soient le moins endommagés possible pendant la récolte et le transport/stockage ; évitez les blessures et les meurtrissures qui deviennent des points d'entrée pour les agents pathogènes et les insectes nuisibles. Il est préférable d'utiliser une "fourche" plutôt qu'une pelle ou une houe, si possible lors de la récolte. Il faut utiliser des outils nettoyés dans le but d'éviter la transmission de maladies provenant d'autres champs. Chez certains entrepreneurs semenciers, la récolte est faite à la main pour assurer que les tubercules ne soient pas endommagés.

Évitez de récolter lorsque les sols sont humides.

Il faut prendre des précautions lors de la manipulation et du transport des tubercules pour éviter de les endommager.

Le stockage temporaire des tubercules après la récolte peut se faire en les gardant sur une couche de paille et en couvrant le tas d'une autre couche de paille. Si des tubercules ont des mottes de terre collées sur eux, laissez-les sécher dans un endroit ombragé pendant plusieurs heures avant d'enlever les grosses mottes de terre.

## Durcissement

---

Une fois que les tubercules ont été déterrés, il est très important d'effectuer un processus de séchage pour renforcer davantage le durcissement de la peau (subérisation ou curage) et pour guérir les blessures et les meurtrissures qui se seraient produites pendant la récolte et le transport. Si vous ne suivez pas cette pratique, vous risquez d'avoir des pertes élevées de pommes de terre en stockage. Et comme les prix sont bas au moment de la récolte, vous gagnerez plus d'argent en stockant les pommes de terre jusqu'à ce que les prix aient augmenté. Procédure : Conservez la pomme de terre dans un hangar ou recouvertes d'une couche de paille, sur laquelle est placée une bâche, à l'abri du soleil pour permettre aux tubercules de sécher et aux peaux de devenir plus dures. Conservez-les dans des récipients bien ventilés pendant 10 à 15 jours. Le séchage est important pour prolonger la durée de conservation et la période de stockage des pommes de terre.

## Triage

---

Avant le transport, le stockage ou la commercialisation, les tubercules doivent être triés pour éliminer les tubercules malades et endommagés et sélectionner les tubercules en fonction de leur taille (calibrage des semences).

## Stockage

---

Les tubercules destinés au stockage doivent être matures et ne doivent pas présenter de dommages causés par les insectes ou les maladies, ni de meurtrissures ou de coupures. Les tubercules destinés au stockage doivent être propres et un peu dur. Le stockage peut se faire dans des hangars ou dans des chambres de la maison.

Les locaux de stockage doivent être propres et bien ventilés, mais sombres. Le stockage doit se faire dans l'obscurité car l'exposition à la lumière fait verdir les tubercules, ce qui les rend impropres à la consommation.

De petits tas ou des couches peu profondes (4 tubercules de profondeur maximum) sont préférables pour le stockage des pommes de terre. Elles peuvent également être conservées dans des caisses ventilées ou dans des poches tissées (capacité de 10 à 15 kg). Une bonne ventilation est importante pour éviter l'accumulation de chaleur.

## Lutte contre les parasites et les maladies

---

### Le Phytophthora

Les maladies qui affectent les pommes de terre entreposées sont le mildiou et le flétrissement bactérien/la pourriture brune. Le papillon de la pomme de terre est un insecte nuisible important.

Les symptômes du phytophthora sur les tubercules comprennent des taches grises enfoncées avec une pourriture brun rougeâtre sous la surface. **LES TUBERCULES PRÉSENTANT DES SIGNES DE CETTE MALADIE DOIVENT ÊTRE IMMÉDIATEMENT CONSOMMÉS/DÉTRUITS !**



Source : NPCK (2013).

*Symptômes du phytophthora sur les tiges et les tubercules de la pomme de terre*

### Flétrissement bactérien

**LES TUBERCULES PRÉSENTANT DES SIGNES DE CETTE MALADIE DOIVENT ÊTRE IMMÉDIATEMENT CONSOMMÉS/DÉTRUITS !**



Source : NPCK (2013).

## Viroses

Les symptômes des viroses sont variables selon le type de virus qui affectent la plante. Les principaux symptômes des virus sont le nanisme, l'enroulement des feuilles, la chlorose des feuilles, le rabougrissement et la mosaïque.



Symptôme de la virose sur les feuilles de la pomme de terre

Source : la clinique des plantes



Tubercules atteints par le virus de la mosaïque de pomme de terre

## Teigne des tubercules de la pomme de terre

La teigne des tubercules de la pomme de terre est un insecte qui peut également affecter les tubercules en stockage. Les dommages causés au tubercule sont dus au fait que les larves le creusent, ce qui crée des points d'entrée pour les maladies et les pourritures.



Source : NPCK (2013).

*Symptômes de la teigne des tubercules de la pomme de terre sur les feuilles*



Source : NPCK (2013).

*Tubercules endommagés par les larves de la  
teigne des tubercules*

La gestion de la teigne des tubercules de la pomme de terre est possible en s'assurant que les tubercules sont entièrement recouverts de terre pendant la période de croissance et qu'une bonne mise à la terre des billons est importante.

Une bonne hygiène du magasin est importante pour lutter contre les mites : la zone de stockage doit être nettoyée et bien construite. Seuls les tubercules sains, sans signe d'endommagement par les insectes (ou de maladie) doivent être placés dans le magasin. Les feuilles de plantes riches en huiles essentielles comme l'Eucalyptus peuvent également être utilisées pour repousser les mites dans les magasins. La plantation du *Lanthana camara* autour des hangars de stockage permet de repousser les teignes adultes.

Les tubercules stockés doivent être inspectés au moins toutes les deux semaines et ceux qui sont pourris ou infestés d'insectes doivent être éliminés.

## Références/lectures complémentaires

---

FAO. 2008. La pomme de terre en fiches.

National Potato Council of Kenya (NPCK). 2013. A guide to potato production and postharvest management in Kenya <https://npck.org/Books/potato%20production%20manual.pdf>

Wasukira et al. 2017. Ware potato harvesting and storage techniques: Guidelines for harvesting and storage management of ware potato. <https://cgspace.cgiar.org/bitstream/handle/10568/82788/RTB-Endure-Ware-Potato-Harvesting-and-storage-techniques.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

