

Les pommes de terre de la deuxième récolte fournissent un matériel de plantation de haute qualité pour la saison suivante.

Автор(и): Растителна защита

Дата: 11.10.2023 Брой: 10/2023



Les jardiniers expérimentés savent que la seconde récolte de pommes de terre est celle qui convient à la consommation hivernale et printanière – parallèlement à la production mi-précoce. Pour cultiver la pomme de terre en seconde récolte, on utilise des surfaces libérées par des légumes précoces comme les épinards et les courgettes, ainsi que par les céréales, les légumineuses et autres cultures récoltées mi-juillet.

Les avantages de la seconde récolte de pommes de terre sont qu'elle peut être stockée plus longtemps et reste saine jusqu'au printemps, et que ses tubercules fournissent un matériel de plantation de haute qualité pour la

saison suivante. Pour une seconde récolte, on sélectionne des variétés de pommes de terre (Nadezhda, Agria, Impala, Désirée, Arinda, Bintje, Concorde, Trésor, etc.) qui ont une période de végétation plus courte, germent plus rapidement, ne gaspillent pas d'énergie en développement prolongé des tiges, mais forment des tubercules.

Les pommes de terre mûrissant à des températures plus basses sont moins sensibles aux maladies et aux ravageurs comme le nématode des tiges et le doryphore de la pomme de terre, pour lesquels la météo de septembre est déjà froide, mais les tubercules sont souvent attaqués par la teigne de la pomme de terre.



Teigne de la pomme de terre

Le ravageur attaque les tubercules de pomme de terre dans la période allant du « flétrissement de la masse foliaire » jusqu'à la récolte ou pendant le stockage dans les entrepôts. L'infection des tubercules au champ se produit lorsque les larves éclosent des œufs pondus sur les feuilles, tombent à la surface du sol et atteignent les tubercules par les fissures, ou pénètrent dans les tubercules depuis les tiges séchées, ou lorsque les papillons pondent directement sur les tubercules affleurant le sol.

Dans les entrepôts, les femelles pondent des œufs sur les tubercules, et la chenille fore généralement autour des yeux des tubercules, se nourrit de la partie charnue sous la peau, formant des galeries au-dessus desquelles l'épiderme du tubercule s'affaisse et forme un sillon. Dans certains cas, la chenille pénètre à

l'intérieur des tubercules. Pendant son alimentation, elle forme des galeries remplies d'excréments bruns et de fils mélangés à de fines particules de pomme de terre. Les galeries varient en longueur et font de 2 à 5 mm de large. Dans les tubercules fortement infestés, il y a de nombreuses galeries remplies d'excréments sur lesquels divers micro-organismes se développent et détruisent complètement les tubercules.

Lutte

Les mesures agrotechniques contre la teigne de la pomme de terre comprennent :

- La récolte opportune de la culture et la destruction des résidus végétaux ;
- Le traitement chimique de la masse foliaire avant la fauche, à effectuer en soirée avec un produit de contact à court délai avant récolte ;
- L'enlèvement immédiat des tubercules vers les installations de stockage, sans les laisser passer la nuit au champ ;
- La destruction des tubercules présentant des dégâts visibles ;
- Le stockage des pommes de terre dans des entrepôts à une température inférieure à 9 °C, car le papillon ne pond pas en dessous de cette température ;
- Le stockage séparé des pommes de terre de semence de celles destinées à la consommation.

Les pommes de terre de seconde récolte sont récoltées après les premières gelées fin octobre et début novembre, ce calendrier dépendant des conditions climatiques de la région. Les tubercules sont triés, séchés et mis au stockage dans des locaux adaptés.



Les caisses en bois sont idéales pour le stockage des pommes de terre

Pommes de terre pour le stockage

Les tubercules destinés au matériel de plantation sont stockés de 6 à 9 mois, et ceux pour la consommation et l'alimentation animale – jusqu'à leur utilisation. On stocke : des tubercules bien mûris à la peau saine, sans dommages mécaniques ni blessures ; exempts de maladies fongiques et bactériennes et de ravageurs ; bien séchés, sans excès d'humidité. Les installations de stockage doivent être bien nettoyées des vieilles pommes de terre et désinfectées. La désinfection peut être réalisée avec une solution de 1 part de formol à 40% pour 40 parts d'eau ou une solution à 3% de sulfate de cuivre. Pendant le stockage, les tubercules doivent être inspectés périodiquement et ceux atteints de pourriture sèche ou molle et ceux attaqués par les chenilles de la teigne doivent être retirés. Conditions de stockage optimales : température de 2 à 4°C et humidité relative de 90%, en assurant une bonne ventilation.