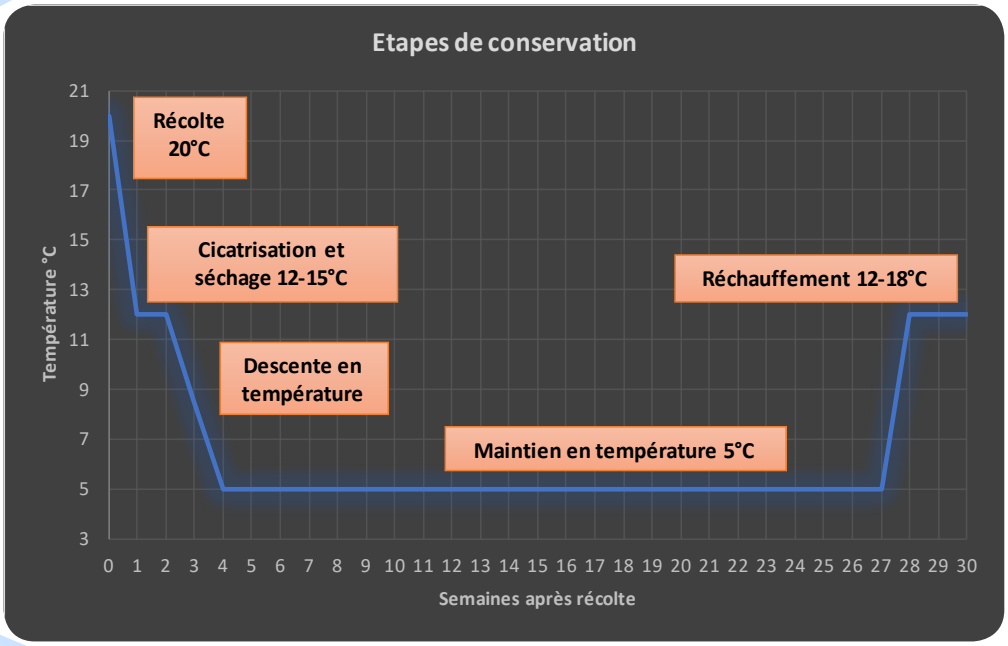
Conservation des pommes de terre

Conditions de conservation optimales



Variétés de consommation courante ou à chair ferme

Température : 4 - 6 ° C
Descente en température : 0,5 - 0,8 °C/j
Hygrométrie : > 95%

Variétés «spéciales frites»

Température : 6 - 8 ° C
Descente en température : 0,2 - 0,5 °C/j
Hygrométrie : > 95%

Dimensionnement de la chambre froide en vrac ou palox

Caractéristiques	Stockage en vrac	Stockage en palox
Puissance frigorifique	≈ 75 W/tonne de PdT	
Hauteur max	3,5 m	6 palox
Surface au sol nécessaire selon la hauteur max*	0,45 m²/tonne de PdT	0,33 m²/tonne de PdT
Débit d'air	100 m³/h d'air/m³ de PdT	60 m³/h d'air/m³ de PdT
Système de distribution de l'air	Gaines de surface, gaines enterrées ou caillebotis intégral	Système frigo « compact », par aspiration ou boite aux lettres
Espaces libres pour la circulation de l'air	Environ 1 m sous plafond	Environ 1 m sous plafond et 0,5 m le long des parois
Avantages	Moins onéreux	Meilleur contrôle sanitaire, facilité de manipulation, gestion des lots

** : densité moyenne de pomme de terre 650 kg/m³*

Stockage vrac sur caillebottis

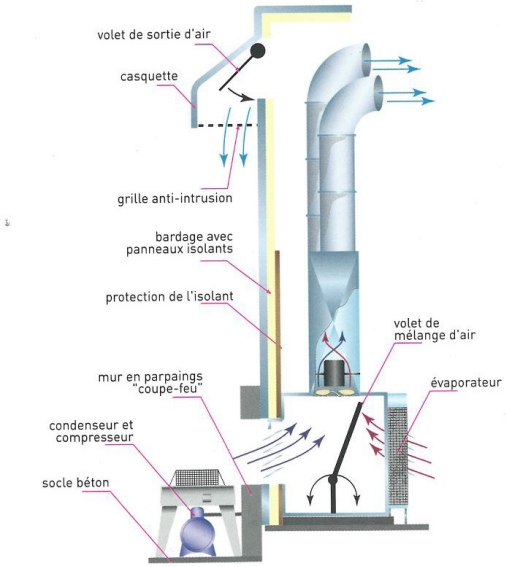
Stockage palox par aspiration

AVEC LE SOUTIEN DE climaxion anticiper • économiser • valoriser
ADEME
Union européenne
Grand Est ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE
Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale «Développement agricole et rural»
AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRES D'AGRICULTURE GRAND EST

Comparaison de systèmes de production de froid

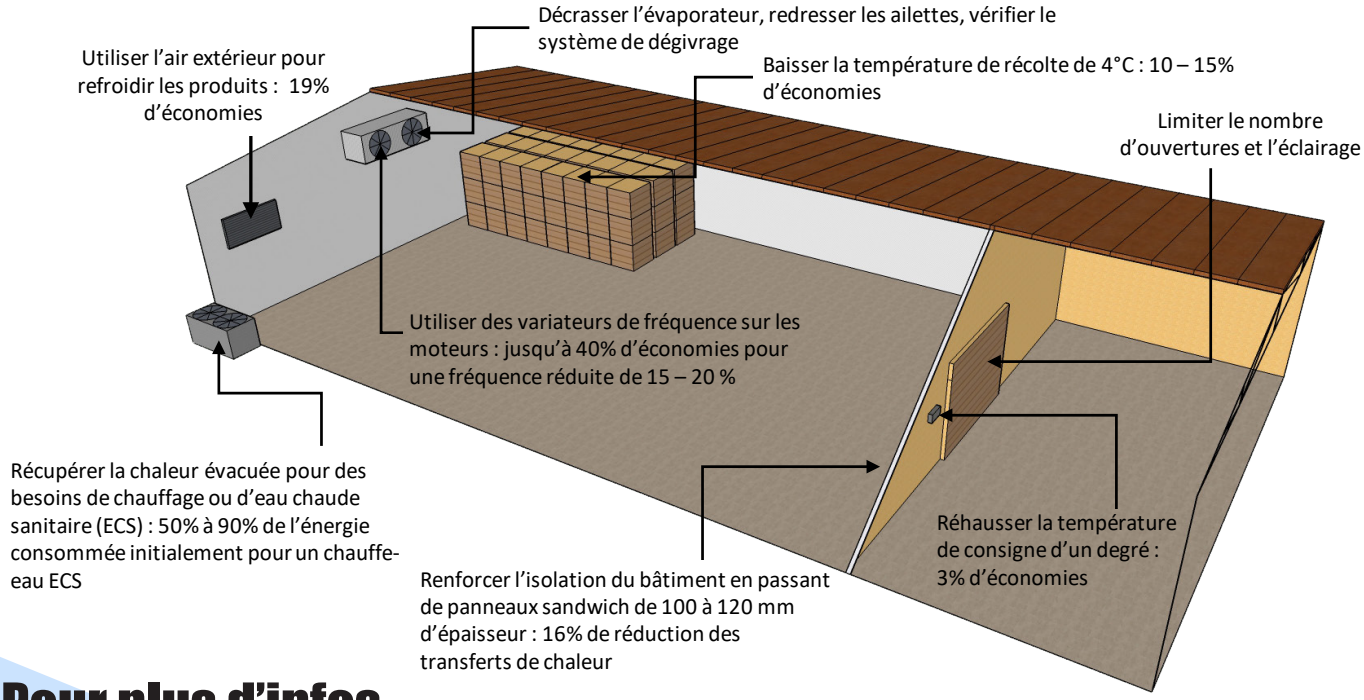
Evaporateur suspendu

Groupe froid « compact »



	Evaporateur suspendu	Groupe froid «compact»
Capacité de stockage	Faible à moyenne	Grande (>500 t)
Portée	20 m de long	30 m de long
Avantages	Limite la perte de surface au sol, peu onéreux	Bonne circulation de l'air
Inconvénients	Distribution de l'air non optimale	Perte de surface au sol

Comment économiser de l'énergie ?



Pour plus d'infos

Mélanie KRAUTH, conseillère énergie en production légumière (PLANETE Légumes)

Téléphone : 03 88 19 17 13 / 07 60 94 19 62
Adresse mail : m.krauth@planete-legumes.fr

Sources : Formation Stockage et qualité de la pomme de terre, Michel Martin, Arvalis , mooij-agro, ITCF