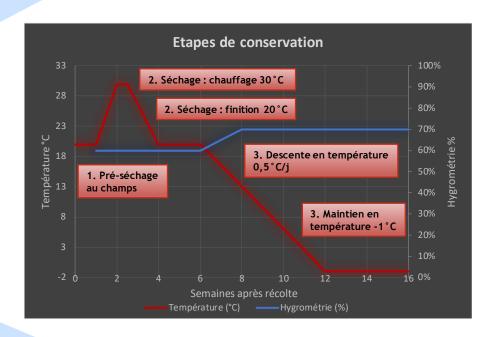


Conservation des oig mons



Conditions de conservations optimales



Conservation en cellule non réfrigérée

étapes Les sont identiques mais le maintien en température se fait à 4 - 6°C pour une durée de 6 mois, contre 9 mois en cellule réfrigérée. L'air extérieur est utilisé pour les étapes 2 et 3. Pour l'étape 2 un générateur air chaud est parfois nécessaire.

Chiffres clés du stockage en vrac ou palox

Caractéristiques	Stockage en vrac	Stockage en palox						
Puissance frigorifique	≈ 100 W/tonne d'oignon							
Hauteur max	3 m	6 palox (hauteur de palox 1,20m)						
Surface au sol nécessaire selon la hauteur max*	0,67 m²/tonne d'oignon	0,28 m²/tonne d'oignon						
Débit d'air	150 m³/h d'air/m³ d'oignon	100 m³/h d'air/m³ d'oignon						
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						



Stockage vrac gaines de surface



Stockage palox par aspiration









Pouvoir séchant de l'air extérieur

Ce tableau permet de déterminer :

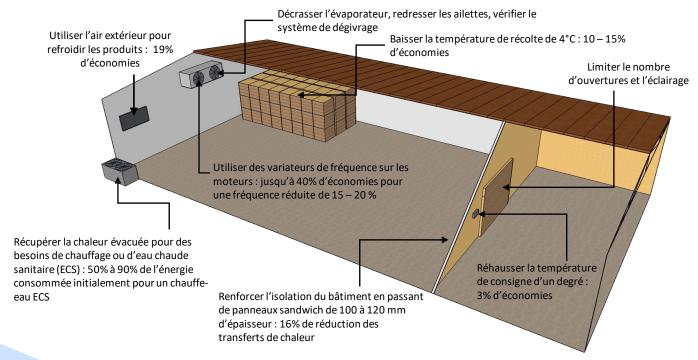
- l'hygrométrie maximale permise de l'entrée d'air (en %),
- le moment opportun d'ouverture ou fermeture des trappes d'air extérieur.

Température de l'air extérieur / de l'entrée d'air en °C																				
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	(18	19	20	21	22
oignons en °C	3	93	87	81	. 76	71	66	62	58	54	50	47	44	42	39	36	34	32	30	28
	4	+	93	87	81	76	71	66	62	58	54	- 50	47	44	42	39	36	34	32	30
	5	+	+	93	87	81	76	71	. 66	62	58	54	50	47	44	42	39	36	34	32
	6	+	+	+	93	87	81	76	71	66	62	. 58	54	51	47	45	42	40	37	35
	7	+	+	+	+	93	87	81	. 76	71	66	62	59	54	51	48	45	42	40	37
igi	8	+	+	+	+	+	93	87	81	76	72	67	62	59	54	51	48	45	42	40
de la pile d'	9	+	+	+	+	+	+	93	87	82	76	72	67	63	59	54	51	48	46	43
	10	+	+	+	+	+	+	+	93	87	82	76	72	67	63	59	55	52	49	46
	11	+	+	+	+	+	+	+	+	93	87	82	2 77	72	67	63	59	55	52	49
	12	+	+	+	+	+	+	+	+	+	93	87	82	77	72	68	63	59	56	53
	13	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	93	87	82	77	72	68	63	60	56
2 2	14	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	93	87	82	77	72	68	63	60
Température	15	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	93	88	_		72	68	63
pé	(16)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	93	88	83	77	72	68
Ē	17	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	93	88	83	77	73
Ę	18	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	93	88	83	78
	19	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	93	88	83
	20	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	94	88

Exemple : Lorsque le tas d'oignons est à une température de 16°C et l'air extérieur à 18°C, il est toujours possible d'utiliser l'air extérieur pour sécher le tas jusqu'à une hygrométrie de 88%. Au-delà de 88%, la condensation se forme sur le tas.

Les « + » indiquent qu'il est possible de ventiler quel que soit le niveau d'humidité de l'entrée d'air.

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