CONSERVATION OPTIMALE:

Quels éléments prendre en considération

2017

Françoise Vancutsem – IRBAB-KBIVB

Quels facteurs influencent la conservation

29

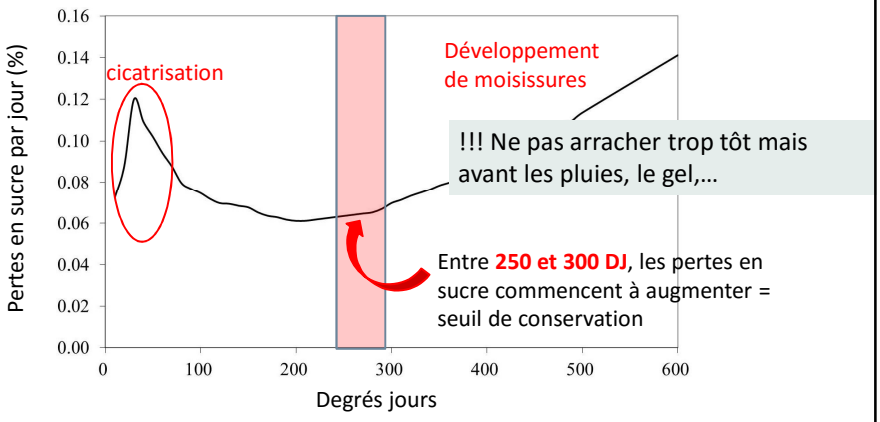
- **Métabolisme de la betterave** => pertes en sucre et en eau
- **Développement de pourriture** => pertes en sucre et en poids (parties pourries)

- Les pertes sont fonction de
  - Température et durée de stockage
  - Qualité d'arrachage
  - Décolletage
  - Protection contre le gel

Détermination du seuil de conservation

30

- Seuil de conservation exprimé en degrés jours « DJ »
  - DJ = somme des T° journalières moyennes des jours de stockage



Source IRS

Décolletage et conservation

31

- 2 essais 2012
  - Luttre : 4 variétés
  - Huppaye : 1 variété
- Conservation en bacs fermés dans le hangar jusque 575 °DJ
- 4 niveaux de décolletage:

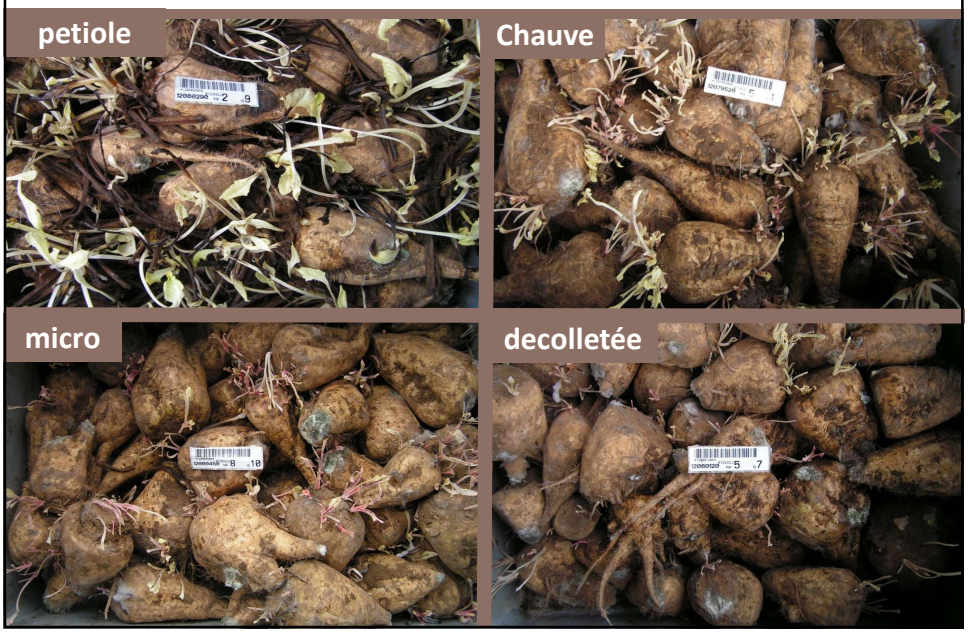
Betteraves avec pétioles

Décolletage normal

Micro-scalpage

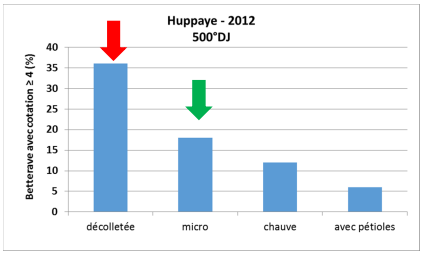
Betteraves chauves

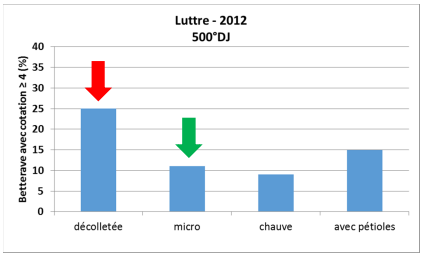
Repousses foliaires pendant la conservation



Décolletage et développement de pourritures

33

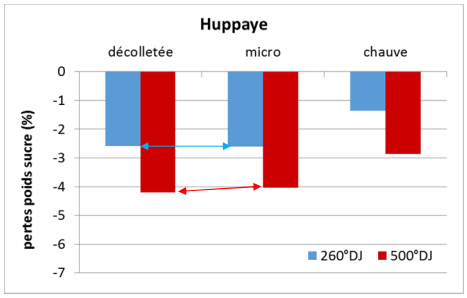


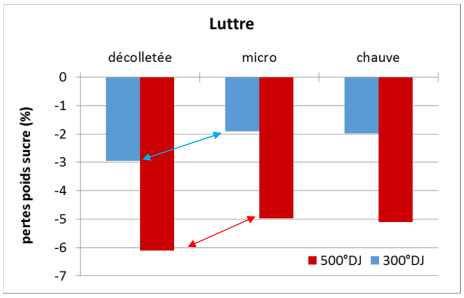


Plus de pourriture sur les betteraves décolletées que sur les betteraves micro-décolletées

Pertes en poids sucre (% par rapport au poids initial en sucre)

34



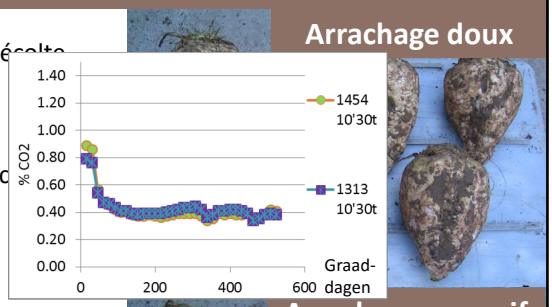


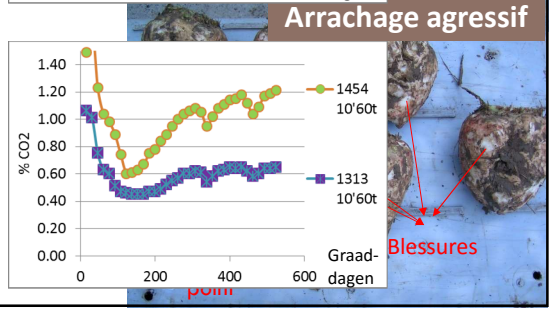
Les pertes en sucre sont un peu plus élevées pour les betteraves décolletées

Qualité de la récolte – conservation

35

- Simulation de l'agressivité de la récolte
  - 2 variétés: 1454 & 1313
  - Arrachage doux / agressif
- Suivi de la production de CO_2 au c conservation





Bris de pointe & conservation

Minimum de verdure, minimum de tare terre

37

- Tare terre excessive et verdures dans le tas:
  - Limitent l'aération du tas
  - Empêchent le séchage de la terre
  - Favorisent le réchauffement du tas

Adapter le réglage de la machine

38

Compromis entre les pertes, la tare terre et le développement des moisissures de stockage

	But	Conditions sèches	Conditions humides
En début de campagne	Rendement maximal	Ne pas perdre ou casser les betteraves	Eliminer le maximum de terre (même si qqes pertes de betteraves))
A partir de fin octobre	Evaluer le risque maladies de stockage en fonction de la date de livraison ↓ Eviter les blessures	Ne pas casser et ne pas blesser les betteraves	Eliminer le maximum de terre Limiter les casses de pointes et les blessure

Protection Toptex contre la pluie et le gel léger

39

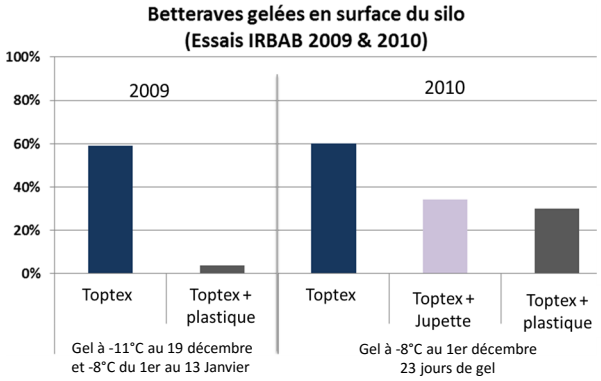
Avantages du Toptex:

- Avoir moins d'eau de pluie dans le tas
- Eliminer l'humidité du tas de betteraves
- Maintenir l'air sec dans le tas
- Protéger contre le gel nocturne

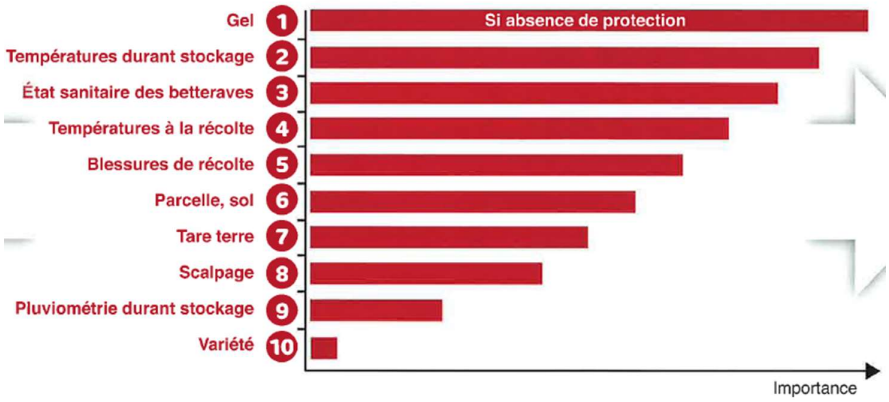
Protection contre le gel

40

- En cas de froid intense, il est faut apporter une **protection supplémentaire** => Jupette ou bâche plastique
- L'avantage de la Jupette (demi bâche plastique) posée sur le pied de silo est de ne pas avoir à la retirer lors de la remontée en températures (dégel)



Facteurs influençant la conservation des betteraves



Source: synthèse des essais de Tereos entre 2006-2013.

Conclusions

42

- Conservation & **pertes en sucre**
  - Plus les températures sont élevées, plus les pertes en sucre sont importantes

  normal = 125 - 150 gr sucre/tonne/jour = ± 5% en 60 jours à 10°C
  - micro-décolletage n'entraîne pas plus de pertes en sucre que le décolletage

- Conservation & **pourriture**
  - Développement des champignons de conservation

    à partir de **300° DJ** même à 5°C
  - **!!! casses de pointe, blessures,** tare terre,…
  - Gel

Plus d'informations

43

- Guide technique:

Conservation des betteraves à long terme & protection des tas de betteraves contre le gel

http://www.irbab-kbivb.be/fr/publications/guides-fiches/