



CONSERVATION DES PATATES DOUCES

A retenir : peau fine et fragile, très sensible aux blessures

Culture tropicale qui ne supporte pas le froid

Conservation jusqu'à 5-6 mois en conditions contrôlées

Conditions pour une conservation réussie

- Limiter les chocs à la récolte et lors de la manutention
- Favoriser la cicatrisation et le renforcement de la peau via le curing
- Garantir une température de stockage supérieure à 11°C

1. Récolte

Récolter avant que la température du sol ne descende sous 8-10°C (env. octobre), que le sol ne soit saturé en eau ou que les dégâts de taupins et rongeurs ne soient trop importants.

Eviter les récoltes trop précoces qui impactent le calibre.



- La récolte manuelle est à privilégier : arrachage des pieds après avoir coupé les lianes
- Aide à la récolte : souleveuse ou charrue à soc, puis ramassage manuel
- La récolte mécanique avec arracheuse à pomme de terre peut provoquer des blessures : à réserver pour les patates douces destinées à la transformation

Lors de la manutention, limiter les hauteurs de chute lors du retournement des palox et les manipulations.



2. Curing : phase de maturation et de cicatrisation de la patate douce

Pendant le curing, l'épiderme s'épaissit et le tubercule se charge en sucres, ce qui améliore sa texture et ses qualités organoleptiques.



Plus le curing est réalisé rapidement après la récolte, plus il sera efficace !

Conditions idéales :

Chambre ventilée et chauffée* à 25-30°C et min. 80% d'humidité pendant 7-15j

Alternatives :

- Séchage sous tunnel plastique pendant 2-3 semaines
- Entreposage sur couche chaude pendant 2-3 semaines
- Si disponible, certains producteurs recyclent d'anciens fours utilisés pour le séchage du tabac (capacité 2t)

→ Eliminer les tubercules mous/fermentés avant stockage.

3. Stockage

Conditions idéales :

Chambre isolée et chauffée* à 12°C, 70-80 % humidité (similaire aux courges)

Alternatives :

Stockage sous hangar, sous tunnel, ou dans une chambre isolée et ventilée

Durée de stockage visée :

4-5 mois.

Au-delà : séchage des yeux, dégradations visuelles et pertes d'eau.



Si température :
 > 15°C : risque de germination
 < 11°C : désordres physiologiques

*possibilité de chauffage à partir d'énergie renouvelable (biomasse, géothermie) ou de récupération

Pour plus d'informations, contactez :
 Kim CONESA – 06 68 27 86 56 ou Laura FREUDENREICH – 07 60 94 19 62

Sources : « La patate douce, une nouvelle filière française ou un effet de mode ? », InfosCTIFL n°338, pp.7-16, 2018 ; « La patate douce, de l'exotisme dans les Hauts-de-France », EchoBio n°38, 2021 ; « Sweet Potato Harvest, Curing and Storage », University of Missouri, 2020, Fiche technique patate douce, PLANÈTE Légumes, 2020 ; Retours d'expérience de producteurs.