

# COMMENT CONSERVER LES TUBERCULES SUR LA FERME

L'automne n'étant pas toujours la saison la plus avantageuse pour la vente en grande quantité des pommes de terre et devant la nécessité d'échelonner l'écoulement de ce produit en plusieurs mois, le cultivateur soucieux de la bonne conduite de ses affaires devra songer sérieusement à la question de l'entreposage de sa récolte.

Les conditions essentielles à observer pour la conservation efficace des tubercules de semence ou de consommation peuvent se résumer brièvement aux trois principes suivants:

1.—N'encaver que des tubercules sains et secs dans des caveaux ou caves à l'épreuve de l'humidité.

2.—Maintenir, autant que faire se peut, la température du local à un minimum de 32 degrés Fah. et à un maximum de 45 degrés Fah.

3.—Tenir les pommes de terre dans l'obscurité la plus complète aussi longtemps qu'elles n'en seront pas sorties, afin d'éviter la germination des tubercules.

## PRÉPARATION D'UN CAVEAU Pour les Tubercules

Il nous a été donné de constater que la plupart des producteurs de pommes de l'Est de Québec savent généralement conserver très bien les tubercules. Leurs caveaux sont d'ordinaire bien construits. Les échecs subis proviennent surtout du fait qu'on n'élimine pas suffisamment les tubercules malades ou avariés au moment de l'arrachage ou de l'encavement.

Un bon caveau doit être frais, bien drainé, ventilé, protégé contre les dangers de gel et avoir une hauteur intérieure convenable pour pouvoir y travailler commodément, c'est-à-dire de 7 à 8 pieds entre le pavé et le plafond.

Le pavé, élevé de 4 à 6 pouces au-dessus du sol, de même que les faux lanbris, placés à 3 pouces du mur, et toutes les cloisons de division doivent être construites à claire-voie, afin de faciliter la circulation de l'air à travers toute la masse des tubercules. Ceux-ci ne doivent pas être empilés plus haut que de 4 à 5 pieds. Lorsqu'on doit empiler les tubercules à une grande hauteur, pour ménager de l'espace, on devra alors, ou bien placer une cheminée de circulation d'air par 36 pieds carrés ou de surface, ou bien diviser le caveau en compartiments de 6 x 6 pieds séparés par des cloisons doubles espacées de 2 à 3 pouces et faites à claire-voie, ou mieux encore de déposer les tubercules dans des étagères superposées comme on doit le faire pour conserver les pommes de terre de semence. Les cheminées d'air peuvent affecter la forme triangulaire ou carrée et être construites en assemblages de planches disjointes percées de trous de tarière, ou mieux encore avec des tringles d'angle lattées à claire-voie.

Quand on les recouvre de paille, il ne faut pas que celle-ci vienne du tout en contact avec les tubercules, car en absorbant l'humidité elle devient lourde et mouillée et cet état de la paille les fait pourrir. Il suffit de l'isoler de quelques pouces des tubercules, au moyen de lattes ou de treillis quelconque, pour que tout danger de cette nature disparaisse.

## LA VENTILATION DE LA CAVE Précautions à observer

Les caves ou caveaux doivent être ventilés à l'automne, à partir de la date de l'encavement jusqu'à l'approche des grosses gélées, de même qu'au printemps après la fonte des neiges. On doit alors veiller à fermer les ventilateurs lorsque le temps est chaud et à les ouvrir lorsqu'il est frais ou froid et particulièrement durant les nuits qui sont d'ordinaire plus froides que les jours. On a beaucoup gaspillé d'encre au sujet de la ventilation des caveaux pendant l'hiver et il s'en dépensera probablement beaucoup encore avant que l'on sache exactement à quoi s'en tenir à ce sujet. D'aucuns clament à cor et à cri qu'il faut absolument ventiler au moins quelque peu le caveau pendant l'hiver, alors que d'autres prétendent, sans s'émouvoir, que cela n'est pas nécessaire. Tout peut dépendre en effet de la façon dont le caveau est construit, de son degré d'humidité de même que de la condition et de l'état des tubercules qu'il contient. Il est à notre connaissance que des pommes de terre, des légumes et des fruits de diverses sortes sont conservés en parfait état chaque année dans un caveau construit en béton, dans une butte de sable et dont la seule issue est hermétiquement fermée dès l'arrivée des grosses gélées d'automne. On n'a guère, non plus, de données précises sur le degré d'humidité qu'il convient de maintenir dans un caveau. Ce que l'on sait bien, par exemple, c'est que les pommes de terre perdent par transpiration ou évaporation, de 6 à 20% de leur poids pendant leur période d'évaporation. Ce qui fait qu'il est quelques fois avantageux pour le producteur de vendre sa récolte à l'automne, lorsqu'il peut en retirer un profit convenable.

Pour déterminer les dimensions que doit avoir un caveau, il suffit de baser ses calculs sur une mesure équivalente à deux-tiers de minot par pied cube.

Pour ce qui regarde les détails de construction des caveaux, l'on pourra consulter avec profit le Bulletin No 80, intitulé: "Constructions de Ferme" et distribué par le Service des Publications du Ministère de l'Agriculture, Québec.

Le Bulletin 87, sur la culture de la Pomme de terre est également en traité intéressant à consulter, pour nos cultivateurs.

Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec.

BIBLIOTHÈQUE  
NATIONALE

PER  
B-226

S



Organe officiel

Administration

111 Côte de

Qu

VOLUME XV, N

BE

Le syst  
entière sat

Grâce  
principaux  
bénéficiaire

Cons

RIE

que la tôle gal  
Fédérée.

Des millier  
durée et sa bon

Nous pouv  
viendront.

Donnez-no  
couvrir et nous  
coût de la tôle

Coopé