

5. Récolter les pommes de terre

Quel est le but de ce travail ?

Le 8 et le 14 septembre, nous avons arraché les pommes de terre de la parcelle „Champ du noyer“. Le temps était chaud et ensoleillé et la terre était plutôt sèche. Le but était de récolter les pommes de terre en les ménageant le plus possible et de les trier pour la consommation, en sortant les déchets fourragers.

Tâches à effectuer :

Décrivez, photographiez et/ou dessinez les différentes étapes de travail (j'ai procédé **comment, avec quoi, pourquoi**)

Description et détermination du moment de la récolte, préparation de la récolte, déroulement et techniques de récolte, réglage et manipulation des machines de récolte, mesures d'hygiène, mesures de prévention des accidents, évaluation de la récolte :

Moment de la récolte

Pour pouvoir déterminer le moment de la récolte, nous avons regardé si les fanes avaient complètement séché et vérifié que nous ne pouvions plus enlever la peau des pommes de terre avec les doigts. Nous savions ainsi qu'elles étaient prêtes à être récoltées. On dit qu'on peut commencer à arracher environ 3 semaines après que les fanes aient séché. Le sol était très sec et dur, de sorte que nous avons repoussé un peu la récolte. Par chance, il a plu la semaine suivante, le sol était plus meuble et permettait d'arracher les pommes de terre sans les abîmer.

Récolte

Pour l'arrachage nous avons loué une Samro. Il fallait cinq personnes sur la machine et un chauffeur. Nous avons encore préparé nos deux remorques, une pour les pommes de terre de consommation et une pour les déchets fourragers.



Illustration 1 : L'arracheuse-récolteuse

Comme le sol était quand même sec, nous avons dû enlever passablement de mottes qui montaient avec les pommes de terre. En roulant plus lentement, il y avait moins de mottes, de sorte que nous avons arraché en 2^{ème}. Nous avons réglé le soc à 15 cm environ, pour ne pas blesser les pommes de terre mais aussi pour éviter de laisser monter trop de mottes.

Technique de récolte

Soc et disques :

Le **soc** soulève les pommes de terre contenues dans la butte. Le **diabolo** situé au-dessus du soc détermine la hauteur et doit empêcher que les pommes de terre soient abîmées ou coupées. Les **disques** coupent les fanes pour éviter de bourrer la machine.

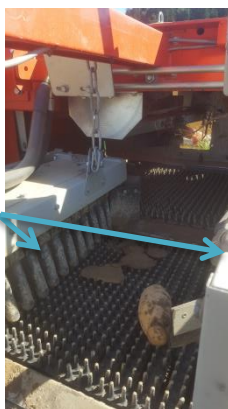


Chaîne de tamisage:

La **chaîne de tamisage** transporte les pommes de terre vers l'arrière, les petites pierres et la terre retombent sur le sol. Derrière, la chaîne effaneuse à grandes mailles éjecte les fanes.

Séparateur à doigts :

Après que les pommes de terre ont été transportées vers le haut, elles sont amenées par un tapis sur la table de triage. Le **séparateur à doigts** élimine une bonne partie des mottes et les envoie vers la petite chaîne, qui se déverse sur le sol.



Petite chaîne de triage :

Sur la petite **chaîne de triage**, les pommes de terre restantes sont enlevées à la main et pour qu'elles ne finissent pas avec les mottes. La petite chaîne déverse les mottes sur le sol.

Rouleaux de calibrage :

Les petites pommes de terre tombent automatiquement dans la benne à déchets lorsqu'elles passent sur les **rouleaux**.



Déchets de pommes de terre:

Les pommes de terre non conformes pour la consommation passent dans la **trémie à déchets**, elles seront affouragées aux vaches pendant l'hiver.

Chaîne de triage principale :

Les pommes de terre avancent vers l'avant sur la **chaîne principale**. Les pommes de terre qui ont des défauts sont enlevées et jetées dans la trémie à déchets (les pommes de terre pourries doivent être jetées par terre).



Pommes de terre de consommation :

Les pommes de terre restantes sont les pommes de terre convenant pour la vente. Elles se déversent dans la **grande trémie à pommes de terre** située à l'avant de l'arracheuse. Pour être vendables, les pommes de terre de consommation doivent avoir un calibre supérieur à 42 mm, afin d'être faciles à peler. Les pommes de terre qui présentent des défauts doivent être mises avec les déchets.

Mesures d'hygiène et prévention des accidents

Pour trier les pommes de terre, nous avons mis des gants pour des questions d'hygiène et de santé. Une fois l'arrachage terminé, nous avons entièrement nettoyé l'arracheuse pour éviter de salir la route avec la terre.

Evaluation de la récolte

Malheureusement, il y a avait beaucoup de petites pommes de terre (calibre inférieur à 42 mm), que nous n'avons pas pu vendre pour la consommation. Il y a eu beaucoup de petites pommes de terre car le printemps était très humide, puis l'été très sec. En revanche, il n'y avait pas beaucoup de pommes de terre malades ou pourries. Nous estimons la récolte à environ 450 kg/a, alors que le rendement normal se situe à environ 500 kg/a.

Aide-mémoire : Notez les points les plus importants de ce que vous avez vécu et appris !

- Le moment idéal de la récolte se situe environ trois semaines après que les fanes ont complètement séché.
- Lors de la récolte, les pommes de terre doivent avoir la „peau ferme“, ce qui veut dire qu'on ne doit plus pouvoir enlever la peau avec les doigts.
- Au moment de la récolte le sol ne doit être ni trop sec, ni trop humide.
- Les réglages de la machine et la vitesse d'arrachage doivent être adaptés aux conditions.

Date de l'entretien :

Signatures formateur & apprenti