



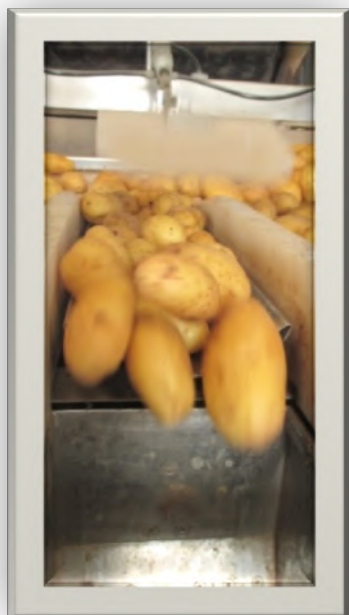
Société de Services
100 % Bio

Interprofessionnelle

Spécialisée en pomme de terre :
plant, primeur et consommation
Implantée au cœur de la Bretagne

Son organisation:

Son fonctionnement :



Aval Douar Beo (Producteurs) :

- ✓ Recherche / Expérimentation
- ✓ Appui technique
- ✓ Travaux sur les prix de revient
- ✓ Organisation d'achats groupés
- ✓ Représentation des producteurs

S.C.I.C. Douar Den :

- ✓ Concertation entre paysans et opérateurs
- ✓ Contractualisation avec les opérateurs puis avec les paysans
- ✓ Commercialisation de plants de pomme de terre
- ✓ Suivi des cultures
- ✓ Collecte, réception et stockage
- ✓ Négociation des prix d'achat entre paysans et opérateurs
- ✓ Préparation des produits (triage / calibrage / équeutage / épluchage / lavage / etc.)
- ✓ Conditionnement
- ✓ Mutualisation des paiements aux fournisseurs
- ✓ Analyse de la production et du marché
- ✓ Identification des freins
- ✓ Recherche et mise en place de solutions

Expéditeurs et transformateurs (Opérateurs) :

- ✓ Relation avec la distribution et contractualisation
- ✓ Collecte, préparation des commandes et transport



Le stockage de la pomme de terre

► Objectifs :

- Cicatriser les blessures liées à l'arrachage
- Freiner le développement de la Gale argenteée et de la Dartrose
- Retarder la germination
- Limiter les pertes de poids
- Eviter le sucrage

► Méthode :

- Sécher le produit à la récolte
- Pouvoir descendre rapidement la température du produit
- Avoir une température de stockage stable

► Moyens :

- Tas ventilé
- Caisse palette en chambre froide associée à :
 - Ventilation type boîte aux lettres
 - Ventilation par aspiration



Exemples de stockage Pomme de terre : tas ventilé réfrigéré ou non



Exemples de stockage Pomme de terre : Caisse palette - Frigo avec brassage d'espace



Exemples de stockage Pomme de terre : Caisse palette - Frigo avec système d'aspiration



Le stockage de l'Oignon et de l'échalote

► Objectifs :

- Sécher le produit
- Retarder la germination
- Limiter les pertes de poids
- Maîtriser le *Botrytis allii*
- *Préserver les tuniques*

► Méthode :

- Sécher le produit à la récolte
- Pratiquer une Thermothérapie
- Pouvoir redescendre la température du produit
- Avoir une température de stockage stable
- Maîtriser l'hygrométrie

► Moyens :

- Tas ventilé
- Caisse palette en chambre froide associée à :
 - Ventilation type boîte aux lettres + générateur d'air chaud
 - Ventilation par aspiration + générateur d'air chaud



Exemples de stockage Oignon/Echalote :
Caisse palette - Frigo ou non avec système
« boîte aux lettres »



Exemples de stockage Oignon/Echalote :
Caisse palette - Frigo avec système « aspir »
et générateur d'air chaud



Le stockage de la carotte

- ▶ Objectifs :
 - ▶ Cicatriser les blessures liées à l'arrachage
 - ▶ Freiner le développement des maladies de conservation
 - ▶ Limiter les pertes de poids
 - ▶ Conserver la lavabilité du produit
- ▶ Méthode :
 - ▶ Sécher le produit à la récolte
 - ▶ Bien choisir la variété
 - ▶ Pouvoir descendre rapidement la température du produit
 - ▶ Avoir une température de stockage stable
 - ▶ Soutenir une hygrométrie élevée
- ▶ Moyens :
 - ▶ Au champ, sous paille éventuellement
 - ▶ Caisse palette en chambre froide, avec ou sans brumisation



Exemples de stockage Carotte :

Caisse palette - Frigo avec brumisateur



Bevet Labour-douar Beo

Vive l'Agriculture Biologique