

FONTANE



CROISEMENT	Agria x AR 76-034-03
PRÉCOCITÉ	Tardive
TUBERCULE	Ovale, peau jaune, chair jaune
PLANTE	Développement du feuillage comme Bintje, feuillage couvrant
RENDEMENT	Élevé
MATIÈRE SÈCHE	21-22 % - 390 PSE
DESTINATION	Frites - Catégorie B-C

SENSIBILITÉS

MILDIU	Mildiou du feuillage	Sensible		Mildiou du tubercule	Peu sensible
GALLE	Sensible				
NÉMATODES	Type	Ro1	Ro 2/3	Pa 2	Pa 3
	Valeur	9	-	-	-
ALTERNARIA	Sensible				
MÉTRIBUZINE	Peu sensible				
BON À SAVOIR !	La variété est peu sensible au repousses.				



ITINÉRAIRE TECHNIQUE

PRÉPARATION DU PLANT ET CULTURE

Traiter contre le rhizoctone et la galle argentée est recommandé tout en évitant un traitement sur tubercules humides et germés. Il est important de laisser ressuyer les plants après un traitement liquide. Fontane a une dormance normale. Il est conseillé de réchauffer les plants et de ne pas planter dans des sols trop froids afin d'éviter tous problèmes à la levée. Le dégermage peut être conseillé afin d'augmenter le nombre de tiges par plante et ainsi éviter la production de trop gros calibres. Les sols argileux et limoneux sont les plus adaptés à la culture de Fontane.

FERTILISATION

Azote: les besoins sont identiques à ceux de la Bintje et une fertilisation fractionnée en 2 passages est recommandée : 2/3 avant plantation et 1/3 en apport. Phosphate: suivant résultats de l'analyse de sol. Potasse: une attention particulière est demandée pour éviter les coups en raison du haut PSE. Un apport direct suffisant en potasse limitera les blessures mécaniques à la récolte. Sur sols sablonneux riches en humus, éviter un apport supplémentaire en Kali-60.

Si K-niveau /e/ 15-20: env. 750 kg Kali.60 nov.-fevr. / env. 250 kg Kali.60 entre plantation et buttage / 200 kg Kali.60 1 semaine avant fermeture des lignes

Si K-niveau /e/ 20-25: env. 500 kg Kali.60 nov.-fevr./ env. 250 kg. Kali.60 entre plantation et buttage/ 200 kg Kali.60 1 semaine avant fermeture des lignes

Si K-niveau > à 25: env. 250 kg Kali 60 nov.-fevr./ env. 150 kg. Kali 60 entre plantation et buttage.

Sur sols légers l'apport total est conseillé au printemps (févr.-mars) en raison du risque de lessivage.

PLANTATION

Calibre	Pieds/ha	Distance de plantation	
		75 cm	90 cm
28/35	43.000	30-32	25-27
35/50	38.000	34-36	28-30

Profondeur de plantation normale

DÉFANAGE / RÉCOLTE

Afin d'éviter le risque de brûlures des anti-germinatifs, il est conseillé de respecter une période de 3 semaines après le défanage.

Pendant la récolte, limiter l'usage des vibreurs et réduire au maximum la hauteur de chute.

STOCKAGE

L'emploi d'anti germinatif est autorisé lors du stockage si la peau est bien formée et ne pèle pas. Dans le cas contraire, il sera conseillé de sécher le plus vite possible afin d'envisager un gazage par la suite. Séchage: ventilation immédiate afin de rapidement sécher le tas et le garder sec. Essayer de maintenir la température entre 14 et 18°C pendant cette période de séchage. Dans le cas d'une différence de t° entre le produit et l'air extérieur, s'assurer d'avoir une capacité de ventilation réduisant au maximum la condensation dans le tas. Le processus de cicatrisation du tubercule est également favorisé en cas de maintien d'une température élevée du produit. Après avoir atteint le stade idéal de séchage du tas, une température de stockage de 6,5°C sera visée afin de maintenir une qualité idéale pour la transformation. Ce stockage sera rendu possible par un refroidissement mécanique. Un stockage progressif de 14 - 6,5-14°C est recommandé pour favoriser la conservation. Après la période de cicatrisation, il est important de refroidir progressivement avec environ 1°C par semaine et descendre jusque 6,5°C. La température de conservation durant la période hivernale sera maintenue constante autant que possible. Il est important de renouveler quotidiennement l'air afin d'éviter toute augmentation du taux de CO₂. Au printemps, la température de stockage sera remontée progressivement avec 1°C par semaine jusqu'un maximum de 14°C. Un tel système de stockage permettra de limiter les variations de températures et l'augmentation de sucres.