1ère partie Production de la vapeur 2ème partie Utilisation de la vapeur 3ème partie Production de glace 4ème partie Memento Technologique 5ème partie vers d'autres horizons

lack

Accédez à la documentation complète de

## 5ème Partie "Vers d'autres horizons"

La 5ème partie de la documentation de soleil-vapeur.org regroupe diverses rubriques relatives à l'énergie solaire

www.soleil-vapeur.org

## **PROPOSITION:**

## POMMES DE TERRE ET REFRIGERATION

Extrait de l'interview de Bernard Jouan, paru dans l'hebdomadaire "Le Paysan Breton" daté du 11-17 Avril 2014 :

"Un trésor enfoui". C'est ainsi que Bernard Jouan, président d'Agronomes sans frontières, qualifie le tubercule le plus productif sur la planète. "Après avoir sauvé l'Europe, elle peut contribuer à sauver l'Afrique; on la retrouve de 0 à 4000 mètres d'altitude, elle est capable de rendements de 15 à 30 tonnes à l'hectare, soit 2 à 4 fois plus que l'igname, par exemple. Son cycle est court et la demande est forte à la consommation "

Le pomme de terre est la plante qui produit la plus grande quantité de nourriture par jour d'occupation du sol.

Puis Bernard Jouan décrit quelques uns des obstacles qui s'opposent au développement de la culture de la pomme de terre, dont entre autres la question de la réfrigération.

La question de la réfrigération est à envisager sous deux aspects

- concernant les semences, c'est à dire les pommes de terre qui seront plantées à la saison suivante, il est indispensable de les conserver à une température constante de 5 à 7° C sans rupture du froid sous peine de les voir germer.
- concernant les pommes de terre de consommation, "les récoltes sont groupées . Si toute la production est mise sur le marché au même moment, les prix s'effondrent. Il faut donc stocker les tubercules au moins deux à trois mois "

**5ème partie :** vers d'autres horizons **Rubrique** : Pommes de terre et réfrigération

soleil-vapeur.org Janvier 2016 Page 1 sur 2

Pour la conservation des semences, la production de froid solaire, par exemple avec une machine à adsorption telle celle proposée dans la 3ème partie de la documentation, n'offrirait pas une garantie de continuité suffisante sur la durée. Mais pour une conservation limitée dans le temps des pommes de terre de consomation, la solution serait beaucoup plus pertinente.

La machine présentée ci dessus produit de la glace, et la glace est une forme de stockage d'énergie.

La production de glace pourrait démarrer plusieurs mois avant la récolte, en même temps que la plantation des semences. La glace serait accumulée dans une "chambre fraiche" isolée, idéalement quelque peu enterrée et installée sous la machine à glace: une petite trappe permet d'y jeter la récolte quotidienne de glace sans avoir de porte à ouvrir.

Au moment d la récolte, une partie des pommes de terre est stockée dans la chambre fraiche.

Puis la production de glace se poursuit autant que faire se peut jusqu'à épuisement du stock de pommes de terre et de la production de glace, avec moins d'exigence en niveau de température (12 à 14° C?) que pour les semences.

Il s'agit simplement d'aplanir le pic de mise sur le marché, mais sans obligation préalablement chiffrée de résultat; ce serait donc une occasion intelligente d'introduction de la technologie du froid solaire.

**5ème partie :** vers d'autres horizons **Rubrique** : Pommes de terre et réfrigération

soleil-vapeur.org Janvier 2016 Page 2 sur 2