



CTEM
Salade 2019 – minitunnel blanchi (2)

Mars - mai 2019

Salade 2019 – minitunnel blanchi (2)

Objectifs de l'essai

- Comparer les rendements d'une culture de salade (var. EOLE) sous des minitunnels blanchi ou non

Produit	Fabriquant	Caractéristiques
Minitunnel	Matériels de récupération	Fers à béton de 60 cm de long, plantés à 30 cm de profondeur tous les mètres sur 2 lignes distantes de 1,2 m Chutes de tuyaux d'irrigation en polyéthylène (Ø 25 mm, PN 16) de 2 m de long, insérées dans les fers à béton Chute d'une bâche de serre RICHEL transparente, 200 µm, traitée anti-UV
REDUSOL 37%	REDUSYSTEM	Peinture à diluer dans de l'eau pour serre / de protection / de blanchiment, écran « pare-soleil » éliminable qui réfléchit l'énergie du soleil, très résistant à l'usure

Matériel et méthode

- Dispositif expérimental
 - 3 modalités : (A) salade sous minitunnel + REDUSOL 37% (1) ; (B) salade sous minitunnel (2) ; (C) salade sans minitunnel (3)
 - Parcelles élémentaires : 7,2 m² (6 m x 1,2 m) ; 3 lignes de plantation
 - Blocs de Fisher, 3 répétitions
 - Surface de l'essai : 64,8 m²



(1) Bâche blanchie REDUSOL 37%



(2) Bâche non blanchie



(3) Salade sans minitunnel

Salade 2019 – minitunnel blanchi (2)

Matériel et méthode

- **Variables observées et mesurées**

- Stades de développement
- Sensibilités aux mauvaises herbes, maladies et ravageurs
- Températures (enregistreurs TYNITAG)
- Dates de récolte, rendements, nombre de feuilles
- ANOVA

- **Conduite culturale**

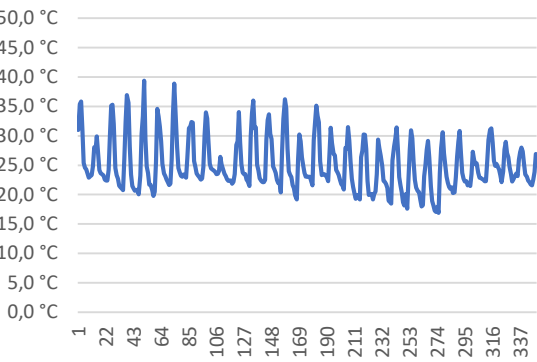
- Précédent cultural : salade 2019 – minitunnel blanchi
- Travail du sol : motoculteur
- Semis le 04/03 en pépinière dans des plaques alvéolées
- Plantation le 26/03 à Néra sur un sol sablo limoneux à une densité de 0,3 m x 0,3 m (111 000 plants/ha), puis paillage (*Rhodes Grass*)
- Fertirrigation : 147N - 112P – 73,5K au total
- Traitement phytosanitaire : 1 herbicide total avant plantation
- Irrigation : 2 h tous les 2 jours en goutte à goutte (goutteurs tous les 20 cm avec un débit de 1,6 l/h)
- Récolte à 50 JAP



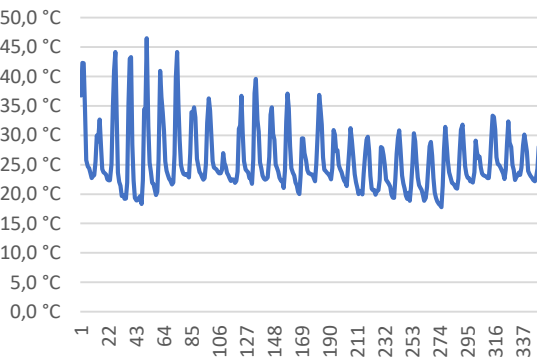
Salade 2019 – minitunnel blanchi (2)

Résultats

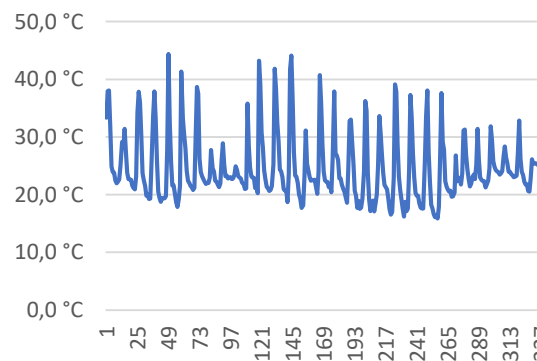
- 95 mm mm en avril ; absence de ravageurs et de maladies
- Amplitudes thermiques davantage régulées sous le minitunnel blanchi (5), (6), (7)
 - T°C moyenne sans minitunnel (24,5°C) < sous minitunnel + REDUSOL (24,6°C) < sous minitunnel (25,1°C)
 - T°C cinétique moyenne sous minitunnel + REDUSOL (25,5°C) < minitunnel (26,5°C) < sans minitunnel (26,5°C)
- Récolte à 50 JAP



(5) T°C sous minitunnel + REDUSOL



(6) T°C sous minitunnel



(7) T°C sans minitunnel

	Nb de feuilles	Ø (cm)	H (cm)	Poids (g)	Rdt (kg/ha)
Salade sous minitunnel	37,1 ^a	24,3 ^a	22,7 ^a	340 ^a	2 515 ^a
Salade sous minitunnel + REDUSOL 37%	33,8 ^b	24 ^a	22,6 ^a	303,1 ^a	2 366 ^a
Salade sans minitunnel	36,2 ^a	24 ^a	21,6 ^b	313,5 ^a	2 333 ^a

Les variables dont les lettres sont différentes, diffèrent au seuil 5%

Salade 2019 – minitunnel blanchi (2)

Résultats

- **Charges opérationnelles pour l'essai (64,8 m²) : 30 600 F**

64,8 m² irrigués

Travaux mécanisés	100 F
- Carburant, lubrifiant, pneumatiques	
Approvisionnements	19 900 F
- Pépinière	700 F
- Engrais	700 F
- Peinture	8 500 F
- Irrigation (AEP)	10 000 F
Main d'œuvre	10 600 F
- Semis pépinière	800 F
- Plantation	3 000 F
- Mise en place minitunnels	1 500 F
- Peinture	400 F
- Traitement	400 F
- Récolte, tri, pesées	4 500 F
Charges opérationnelles / 64,8 m²	30 600 F

- **Coûts de production :**

- Salade sous minitunnel : 145 F/kg
- Salade sans minitunnel : 156 F/kg
- Salade sous minitunnel blanchi : 347 F/kg

Salade 2019 – minitunnel blanchi (2)

Conclusion / Perspectives

- Pas d'enherbement compte tenu du paillage (\neq Salade 2019 – minitunnel blanchi) ; bon effet parapluie des abris
- une régulation des T°C sous le minitunnel blanchi (et le minitunnel non blanchi) ; une tendance au réchauffement des T°C sous les minitunnels par rapport au témoin à l'approche de la saison fraîche
- Pas de réelles différences significatives entre les rendements \rightarrow pas d'intérêt économique du blanchiment
- De meilleurs rendements en fin de saison chaude (\neq de la pleine saison chaude) \rightarrow intérêt du minitunnel non blanchi à l'approche de la saison fraîche

Références bibliographiques - essais

Salade 2019 – minitunnel blanchi. www.technopole.nc

CTIFL. 1997. Laitues. Paris : CTIFL SERAIL. 281 p.



(8) Salade sous minitunnel + REDUSOL 37% à 50 JAP



(9) Salade sans minitunnel à 50 JAP



(10) Salade sous minitunnel à 50 JAP