

Nettoyage et désinfection de la serre



En préambule

Grodan tient d'abord à affirmer sa volonté de promouvoir des techniques respectueuses de l'environnement. Avant de commencer le nettoyage et la désinfection des serres, il convient de s'assurer que toutes les précautions seront prises pour minimiser les émissions de produits de nettoyage. Pour plus d'informations sur les produits et les méthodes d'application à utiliser, consultez les organismes locaux chargés de la protection de l'environnement.

De même, avant désinfection de la serre pour éviter une attaque de champignon, bactérie ou virus, interrogez les spécialistes sur les actions à entreprendre. Pour assurer un départ sain de la prochaine culture, un protocole de nettoyage de la serre et de prévention de l'état sanitaire doit être établi, spécifiquement pour chaque serre.



Nettoyage

- 1 Vider complètement la serre : Sortir les plantes, les pails et le plastique de sol. Pour éviter tout risque de réinfection, éviter de composter les restes de plantes infectées à proximité de la serre. Sortir ou protéger tous les appareils fragiles. Pour l'humidimètre continu, enlevez immédiatement les capteurs des pails.
- 2 Si les pails sont placés au sol et non sur des gouttières, vérifier et corriger le profil si nécessaire. Un profil parfait permet d'optimiser les arrosages et évite toute stagnation d'eau dans le pail qui augmenterait le risque de Pythium. Vérifier également la pente des évacuations de l'eau en bout de serre (minimum 0.1 à 0.2%)
- 3 Rebâcher si nécessaire les serres plastiques et les tunnels.
- 4 Pour assurer le maximum de lumière à la nouvelle culture, les vitres doivent être lavées intérieurement et extérieurement pour éliminer les saletés accumulées ainsi que le blanc appliqué sur la toiture.

› page 2



5 S'assurer que tous les restes de culture au sol ont bien été ramassés. Laver à grande d'eau l'ensemble de la structure. En cas d'utilisation de toile pluriannuelle ou de réutilisation du paillage plastique, les nettoyer et les laver soigneusement pour éliminer toute souillure organique.

6 Avant de désinfecter la serre, définir, avec vos technicien et fournisseur, le produit le mieux adapté à votre cas particulier. Commencer par les chapelles les plus éloignées puis revenir vers la porte d'entrée et interdire clairement l'accès aux zones déjà désinfectées. Utiliser de l'eau propre à forte pression additionnée suivant les cas de détergent, d'acide. (par exemple : acide acétique, oxalique ou exceptionnellement fluorhydrique) et/ou éventuellement de produit désinfectant. Pour l'extérieur, travailler à forte concentration d'acide (par exemple jusqu'à 10%) mais rester prudent à l'intérieur (généralement 1%). Comme pour toute utilisation de produits respecter les doses autorisées et se protéger avec les vêtements appropriés. Lire et respecter les préconisations des fabricants.



7 Après 24 heures (moins avec les acides forts ou suivant les préconisations) rincer à l'eau claire pour éviter d'attaquer le verre et pour éliminer les résidus de certains produits.

8 Ne pas oublier de nettoyer le système d'arrosage (Voir : Nettoyage et vérification du système d'arrosage).



Préparation de la serre

1 Une fois la serre parfaitement nettoyée, le pastique de sol peut être mis en place. Eviter absolument de contaminer le film polyéthylène : L'appliquer sur un sol sec et propre. Utiliser 2 équipes bien distinctes : une qui reste sur le sol nu, l'autre qui reste sur le plastique. Dans le cas d'une toile hors-sol pluriannuelle, elle a dû être nettoyée et désinfectée. Dans les 2 cas, s'assure que les lais se recouvrent suffisamment pour éviter toute mise à jour du sol pendant la culture. Eviter le plus possible de salir les allées au cours des mouvements du personnel.



2 Relaver et désinfecter les allées de circulation en béton.

3 Disposer et mettre en place les pains.
Voir : Manipulation et mise en place des pains.





Vérifications complémentaires

En plus de la préparation de la serre elle-même, ne pas oublier quelques vérifications des matériels qui seront utilisés en cours de culture, par exemple :

- a** Nettoyer et désinfecter les matériels de récolte et conditionnement
- b** Nettoyer/désinfecter les systèmes de collecte et de recyclage du drainage
- c** Vérifier la tension des supports de gouttières pour assure une pente régulière de l'évacuation du drainage
- d** Nettoyer et calibrer les appareils de contrôle : Thermomètres, Humidimètres, CO₂, Humidité de l'air, Lumière, EC, pH..... (manuels et fixes).