



Pomme de terre

hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE- n° 1227 - 21 juin 2019

POMMES DE TERRE BIO

Entre croissance et verrous techniques

En agriculture biologique, la culture de la pomme de terre affronte d'importantes difficultés principalement liées au contrôle des bioagresseurs (ravageurs et maladies). Si le cuivre confirme son efficacité contre le mildiou, combiner tous les leviers à disposition reste plus que jamais indispensable.

Pour partir sur de bonnes bases en bio, la rotation doit être la plus longue possible : au minimum cinq à sept ans, afin de nettoyer au mieux les pathogènes du sol et de garder un bon taux de matière organique. Le choix des rotations est influencé par de nombreux facteurs tels que les caractéristiques économiques des cultures en rotation, la terre disponible, la météorologie et le climat, les compétences et les connaissances de l'agriculteur, ainsi que ses objectifs en matière de lutte contre les ravageurs et de qualité du sol. Les pois, les haricots et le trèfle incarnat sont à éviter car ils sont des plantes hôtes de certaines espèces de rhizoctone et peuvent favoriser la gale. Par contre, un précédent de luzerne ou d'orge pourra augmenter jusqu'à 18 % le rendement de la pomme de terre. Le principal levier de lutte sanitaire reste le choix variétal. Les variétés doivent être adaptées à la pression parasitaire existante (mildiou, nématodes à kyste, gale commune), mais aussi aux conditions pédoclimatiques (précocité, stress hydrique...) et, bien sûr, au débouché commercial (groupe culinaire...). Lors du choix de la variété, la date de plantation visée doit entrer en ligne de compte car la stratégie d'évitement reste une bonne solution. Ainsi, contre le mildiou, l'emploi de variétés à cycle végétatif court, plantées tôt, permet de récolter avant que la pression maladie

ne soit trop forte. Les conseils classiques restent de mise : le sol doit être bien préparé et réchauffé, et le buttage correct pour limiter le verdissement et le risque de mildiou sur tubercule. Concernant la fertilisation, les fumiers et composts utilisables en agriculture biologique doivent être bien préparés pour éviter l'apport de graines d'adventices. Un premier apport sera réalisé avant plantation, à l'automne ou au printemps selon les sols et le type de fertilisants. Le second sera effectué en général lors du dernier buttage, en fonction des reliquats. Attention : un excès d'azote produit un feuillage abondant qui, en plus de faciliter les attaques de pucerons et de mildiou, allonge la phase de grossissement des tubercules. Pour désherber, l'agriculteur dispose de toute une gamme de techniques mécaniques : faux-semis, labour superficiel, herse-étrille, binage-buttage, désherbage thermique... Généralement les mauvaises herbes seront gérées par l'emploi d'une herse-étrille et d'une bineuse-butteuse jusqu'à la fermeture du rang par la végétation ; deux à trois passages sont nécessaires en moyenne.

À DÉCOUVRIR

Pommes de terre bio

1-2

Entre croissance et verrous techniques

Congrès Europatat

3

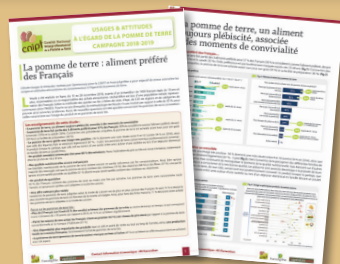
La durabilité au cœur des préoccupations d'Europatat

Marchés

4

Pic de commercialisation en primeur

DOSSIER DU MOIS

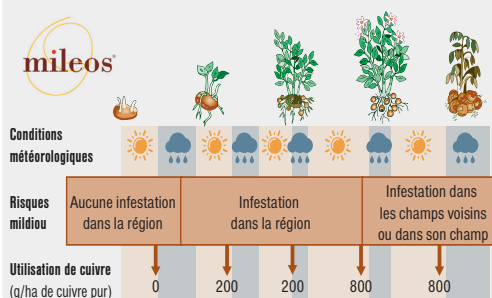


La pomme de terre : aliment préféré des Français

En savoir plus sur cnipt.fr

STRATÉGIES DE LUTTE : adaptez la dose de cuivre au risque de mildiou

Doses de cuivre pur à administrer selon le stade de la pomme de terre, les conditions météorologiques et le risque de mildiou estimé par Mileos.



(Suite page 2)

MALADIES ET RAVAGEURS : multipliez les leviers et exploitez le choix variétal lorsqu'il existe

Bioagresseurs		Leviers
Ravageurs	Doryphores	> <i>Bacillus thuringiensis</i> souche tenebrionis sur stades larvaires < 5 mm (traitements à 4-5 jours d'intervalle) > Souffleur > Destruction des foyers primaires d'infestation par arrachage ou brûlage
	Nématodes à kystes (<i>Globodera rostochiensis</i> et <i>G. pallida</i>)	> Choix variétal > Précédent moutarde (glucosinolates)
	Pucerons	> Favoriser la présence des auxiliaires naturels (haies, bandes fleuries) > Pulvérisations d'huile minérale ou végétale
	Taupins	> Travail du sol en été > Ne pas cultiver de pommes de terre dans les parcelles contaminées (effectuer des piégeages sur la parcelle) > Pulvériser du Spinosad dans la raie de plantation
	Limaces	> Labour > Phosphate ferrique
Maladies du sol	Rhizoctone brun (<i>Rhizoctonia solani</i>)	> Rotation longue avec des céréales, éviter les précédents favorables (betterave sucrière, sarrasin...) > Semences certifiées > Plantation en sol réchauffé (> 10 °C) > Respecter le temps entre défanage et récolte (moins de 3 semaines) > Champignons antagonistes (<i>Trichoderma viride</i> et <i>T. virens</i>) > Éviter une forte humidité durant la période de grossissement des tubercules > Éviter les résidus de matière organique fraîche
	Mildiou du tubercule	> Tolérance variétale
	Gale commune (<i>Streptomyces</i> sp.)	> Éviter les précédents de type racine (betterave, carotte...) > Choix variétal > Éviter les résidus de matière organique fraîche
	Gale argentée (<i>Helminthosporium solani</i>)	> Choix variétal > Nettoyage et désinfection du local de stockage > Stockage à une température inférieure à 5 °C > Ne pas récolter plus de 3 à 4 semaines après défanage

Mieux exploiter la résistance des variétés contre le mildiou

Côté maladie, le mildiou reste l'ennemi numéro un. Étant donné le peu de solutions de lutte directe en agriculture biologique contre ce pathogène redoutable, il convient d'actionner tous les leviers disponibles pour assurer la production. En effet, *Phytophthora infestans* peut être nuisible tant sur le rendement (une forte attaque peut aller jusqu'à la destruction totale des parties aériennes) que sur la qualité (tubercules mildioués, petits calibres, sensibilité augmentée aux pourritures bactériennes et fongiques). La prophylaxie doit être impérativement respectée : gestion des déchets, élimination des repousses, utilisation de plants certifiés bien préparés, fumure et irrigation raisonnées. Là encore, le choix variétal reste le premier levier à actionner. Avant de choisir une variété, il est primordial de prendre en compte sa sensibilité au mildiou

Deux techniques principales de défanage en bio

Étape clé de l'itinéraire technique, le défanage sera effectué deux à trois semaines avant la récolte afin d'obtenir des tubercules bien mûrs dont la peau a durci, pour une bonne conservation.

Arvalis a testé différentes solutions. Les défanages mécanique et thermique sont à disposition des producteurs bio. Le broyage des fanes est la technique la plus courante. Il bénéficie des avancées technologiques des broyeurs telles que le broyage frontal, qui rejette les résidus dans l'entre-buttes et bénéficie de l'accroissement des débits de chantier (environ 2 ha/h). Le défanage thermique consiste à brûler les fanes par différents combustibles (gaz naturel, huile végétale ou fuel). Moins utilisée mais très performante, l'arracheuse de fanes peut être passée après broyage préalable. Cette technique, qui limite grandement le risque de reprise, aide à lutter contre les contaminations des tubercules par le rhizoctone. Cette solution est très intéressante pour les producteurs de plants bio.

(principalement du feuillage), notée de 1 (très sensible) à 9 (très peu sensible). Des notes de 6, 7 ou 8 sont à rechercher pour la résistance du feuillage. Le levier variétal est maximisé par l'utilisation de l'outil d'aide à la décision Mileos qui estime en temps réel le risque de mildiou à partir des données météo de la parcelle et des pratiques culturales. Il est ainsi possible d'optimiser l'utilisation du cuivre, qui reste la seule solution à l'efficacité prouvée contre le mildiou. Il convient de traiter préventivement, avant une longue période humide, et d'adapter sa dose et sa formulation (sulfate ou hydroxyde) en fonction de la pression de la maladie (figure page 1). Il est possible d'utiliser en complément des stimulateurs de défense des plantes, des extraits naturels, etc.

Bien maîtriser les nombreux bioagresseurs

Outre le mildiou, la pomme de terre a un important cortège de bioagresseurs, mais l'agriculteur dispose aussi de moyens pour les gérer (tableau). Le défanage (encadré), suivi d'un délai de maintien des tubercules dans le sol avant la récolte, est indispensable pour produire des tubercules du calibre souhaité, obtenir un taux de matière sèche convenable et favoriser la formation de l'épiderme, ce qui réduit la sensibilité des pommes de terre aux endommagements mécaniques. Il détruit également les adventices éventuellement présentes, ce qui facilitera les travaux de récolte. En agriculture biologique, il peut servir à enrayer un début d'attaque de mildiou ou à limiter les risques de contamination des tubercules par la maladie en fin de végétation ou en cas de très forte pression. Pour la pomme de terre de consommation, de bonnes conditions de stockage doivent être respectées, à savoir une température de 4 °C pour un stockage de longue durée et de 6-7 °C pour une courte durée, et une humidité relative de 90-95 %. Le choix d'une variété avec une dormance longue est également nécessaire. Deux solutions de conservation sont homologuées en bio : l'huile de menthe et l'éthylène. Ces produits ont une efficacité prouvée et permettent d'éviter des descentes en température trop basses dans les stockages.

En agriculture biologique comme en conventionnel, il convient donc d'actionner tous les leviers disponibles (agronomie, génétique, auxiliaires, diagnostics OAD, lutte physique, lutte chimique naturelle, biocontrôle, plantes pièges...) pour gérer les différentes problématiques tout au long de l'itinéraire technique. C'est à ce niveau d'exigence que la productivité et la qualité seront au rendez-vous. ■

François Ghigon - ARVALIS - Institut du végétal



CONGRÈS EUROPATAT

La durabilité au cœur des préoccupations d'Europatat

Le congrès Europatat, qui s'est réuni du 12 au 14 juin à Oslo (Norvège) a été l'occasion de mettre en lumière certaines bonnes pratiques développées par nos voisins européens, notamment en matière de durabilité. Parmi elles, le « nouveau passeport de durabilité sectoriel » qui a été mis en place en Belgique par les associations professionnelles de pommes de terre, fruits et légumes. Ce projet a été réalisé en concertation avec les entreprises du secteur, les partenaires de la filière et un certain nombre de parties prenantes (universités, ONG, associations...). Ce passeport permet d'accompagner les entreprises dans leurs objectifs de durabilité, en leur fournissant des outils de mesure et d'évaluation de leurs actions sur différents axes : la chaîne alimentaire circulaire, le caractère « durable » des produits, la chaîne d'approvisionnement durable et la politique d'entreprise durable. Ce passeport a été établi sur la base des indicateurs de performance GRI (Global Reporting Initiative).

La durabilité a été au cœur des présentations des différents intervenants lors du congrès. Les représentants de la filière norvégienne et les acteurs locaux du commerce ont mis l'accent sur cette dimension tout au long du processus



de cheminement du produit, de la production à la présentation auprès du consommateur. Un acteur du commerce local a même souligné la faible empreinte carbone des pommes de terre. Un autre a décrit un modèle d'entreprise qui intègre un schéma d'économie circulaire. Ce modèle comprend la réduction des gaspillages sur toutes les composantes de l'entreprise et à tous les niveaux. Pour atteindre ce dernier objectif, l'entreprise indique qu'elle a coopéré avec l'ensemble des parties prenantes, les autorités, les ONG, les producteurs, les associations de consommateurs... Tout le modèle de la structure a ainsi été pensé pour intégrer les dimensions de durabilité, et ce, jusqu'au consommateur : les emballages indiquent ainsi une date limite de consommation optimale pour la consommation des pommes de terre. ■

Ali Karacaban, CNIPT

AGENDA

Du 14 au 23 juin

Fête des fruits et légumes frais

Dans toute la France

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

26 juin

QualiPom'

Aubers (Nord)

www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr

Du 4 au 5 septembre

PotatoEurope

Kain (Belgique)

www.potatoeurope.be/fr

25 septembre

Soirée les Rabelais des jeunes talents

Paris

www.les-rabelais-des-jeunes-talents.fr

Du 22 au 24 octobre

Fruit Attraction

Madrid (Espagne)

www.fruitattraction.com

20 et 21 novembre

British Potato

Harrogate (Royaume-Uni)

www.bp2019.co.uk

EN BREF...

France

Emblavements 2019 en pommes de terre de conservation

Selon le panel de producteurs UNPT-CNIPT (pour les principales régions de production), complété par les estimations d'Agreste (pour les autres régions), les emblavements en pommes de terre de conservation s'élèvent à 148 290 hectares en 2019. Cela représente 3000 hectares de plus qu'en 2018 (145 260 hectares). L'essentiel de cette augmentation des surfaces se situe dans les Hauts-de-France (+ 2250 hectares), les producteurs de cette région répondant ainsi à la forte demande des usines. « Pour l'évaluation du rendement et donc de la production, il faudra suivre l'évolution des conditions météorologiques et les prélèvements réalisés en

parcelles par l'UNPT, dans les semaines à venir » précise le communiqué commun CNIPT-UNPT.

Production

Conclusions du projet Interreg GEPOS

L'UNPT, ABS (Algemeen Boerensyndicaat, Flandres) et FWA (Fédération Wallonne de l'Agriculture) travaillent depuis le début 2018 sur le projet Interreg GEPOS, pour chercher ensemble des débouchés alternatifs dans la zone transfrontalière Nord de la France – Wallonie – Flandre, lors de campagnes marquées par des surplus importants de pommes de terre. Le projet a pour but de développer un système d'aide à la décision qui permettra d'estimer, en début de chaque campagne, s'il y

a une probabilité réelle d'excédents de pomme de terre. Dans cette hypothèse, le projet proposera de rechercher les différents débouchés alternatifs pour absorber ces volumes. Les conclusions de ce projet seront présentées le 26 juin à Lorgies (Pas-de-Calais).

CNIPT

Arrivée de Laure Payrastra

Laure Payrastra est la nouvelle responsable communication du CNIPT. Diplômée de l'École Supérieure de Commerce et de Management - ESCM, Laure Payrastra bénéficie de 9 ans d'expérience en marketing dont 7 ans en tant que responsable marketing et communication, notamment dans les filières pommes de terre et fruits et légumes frais.



LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (RNM)

En €/tonne

Marché français-Stade expédition - Semaine 24

Variétés de consommation courantes

Bintje France non lavée cat. II 40-75 mm filet 25 kg	nc.
Div. var. cons France lavée cat. I 40-75 mm filet 10 kg	nc.
Agata France lavée cat. I 50-75 mm carton 12,5 kg	nc.

Variétés à chair ferme

Charlotte France lavée cat. I + 35 mm carton 12,5 kg	nc.
Rouge France lavée cat. I + 35mm filet 2,5 kg	nc.

Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 24

Chair ferme France biologique	nc.
Chair normale France biologique	nc.

Export-Stade expédition - Semaine 24

Agata France lavable cat. I +45mm sac 1 tonne	nc.
Agata France lavable cat. I 40-70mm sac 1 tonne	nc.
Div.var.cons France lavable cat. I +45mm sac 1 tonne	nc.
Div.var.cons France lavable cat. I 40-70mm sac 1 tonne	nc.
Monalisa France lavable cat. I +45mm sac 1 tonne	nc.
Rouge France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg	nc.

Rungis - Semaine 24

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	750 (=)
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	800 (=)
Div. var. cons France non lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	600 (=)

N.B. : entre parenthèses, la tendance du marché.

Indice des prix des produits agricoles à la production (IPPAP) base 100 en 2015

	Avril 2019	Variation en % sur un an
Pommes de terre	201,8	+ 68

Source : INSEE

Indice des prix à la consommation (IPC) base 100 en 2015

	Mai 2019	Variation en % sur un an
Pommes de terre	117,83	+ 20

Source : INSEE

Prix au détail GMS - €/kg

	Semaine 24- 2019	Variation en % sur un an
Vapeur ou rissolée France filet 2,5kg	1,5	49
Four, frites ou purée France filet 2,5kg	1,48	48
Basique France lavée sac 5kg	0,98	69

Source : RNM

Cotations marchés étrangers

En €/tonne

Cotation VTA (Verenigde Telers Akkerbouw) - Semaine 24

Destination industrie frites : tout-venant, vrac, fritable, départ, 40 mm +	300-340 (=)
Var export 45 mm +, en sac	nc.

Belgique (Fiwap/PCA) - Semaine 25

Bintje tout venant 35 mm + fritable vrac	250 (=)
--	---------

Grande-Bretagne (Cours BPC) - Semaine 23

Prix moyen production	271,62
-----------------------	--------

Pic de commercialisation en primeur

Plusieurs bassins de production française sont actuellement dans une période de pic de commercialisation : Noirmoutier, la Bretagne, Perpignan-Roussillon et le Sud-Est. D'autres bassins de production voient leurs volumes commercialisés augmenter progressivement, comme l'Alsace et la Normandie. Sur l'ensemble des régions, les récoltes sont conformes au prévisionnel, tant sur les quantités que sur la qualité des primeurs. La bonne qualité des primeurs commercialisées est d'ailleurs soulignée par les distributeurs. Les enseignes de la grande distribution, pour accompagner l'offre qui s'accroît, multiplient le nombre de références, notamment sur des conditionnements en petits formats (1 kg, 1,5 kg et 2,5 kg), et les mises en avant au niveau national. L'objectif est de rendre attractif un produit de saison apprécié des consommateurs, et de garantir au maximum la fraîcheur de la pomme de terre de primeur, en limitant à quelques jours la durée du champ à l'assiette, conformément aux recommandations interprofessionnelles.

Pour la campagne 2019-2020, en pommes de terre de conservation, les dernières données du panel UNPT-CNIPT/Agreste, indique des emblavements au niveau national en hausse de +2,1 % sur un an. Au niveau des pays producteurs de pommes de terre du Nord-Ouest Européen (NEPG), l'évolution serait de +2,4 % par rapport aux emblavements 2018, ce qui va de pair avec la tendance croissante de la demande de l'industrie et de l'exportation, selon ses membres.

Editeur CNIPT

43-45 rue de Naples
75008 Paris
Tél : 01 44 69 42 10
Fax : 01 44 69 42 11

Directrice de publication

Rédactrice en chef :
Florence Rossillion

Prix du numéro : 2 €
Abonnement 1 an : 53 €

Impression-Routage :

Rivet Presse Edition
24, rue Claude-Henri Gorceix
87022 Limoges Cedex 9

Conception graphique :

Aymeric Ferry

Dépôt légal : à parution
ISSN n° 0991-3351



: Pour les internautes, cliquez sur les liens pour en savoir plus