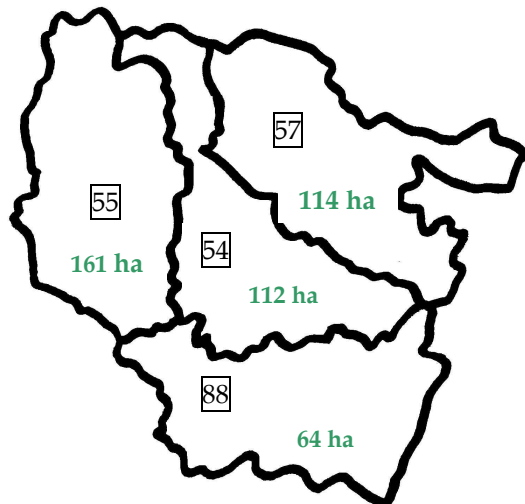


POMMES DE TERRE

Hors filière organisée

La culture de pommes de terre en Lorraine
(sur



Lorraine : 451 ha

Source : recensement Agri 2000

CONDITION DE RÉUSSITE DU PROJET

| | |
|------------------------------------|---|
| Sol | <ul style="list-style-type: none"> - Sol peu caillouteux - Plante exigeante en phosphore et potasse - Minimum de 5 ans entre 2 cultures de pomme de terre. |
| Surveillance phytosanitaire | <ul style="list-style-type: none"> - De Juin en Août, observation rigoureuse de la culture - Les épisodes pluvieux favorisent le développement du mildiou - L'intervention doit être rapide pour éviter des conséquences graves sur le rendement |
| Travail et compétences | <ul style="list-style-type: none"> - La vente directe nécessite un bon sens commercial - Compter 295 h de travail par ha et par an ; avec des pointes importantes en Septembre (96 h) et Octobre (75 h) - Nécessite le plus souvent de la main d'œuvre saisonnière |

CONTEXTE LORRAIN

En Lorraine, la surface moyenne par exploitation en culture de pommes de terre est d'environ 1 ha avec des écarts importants selon les exploitations. C'est toujours une activité complémentaire. Compte-tenu du climat, on ne cultive pas de pomme de terre primeur en Lorraine.

Les principales régions productrices sont le Nord Pas-de-Calais (35 %), la Picardie (25 %), la Champagne-Ardenne, la Haute Normandie, la Bretagne et le Centre.

La culture de pommes de terre nécessite du matériel spécifique (planteuse, butteuse, récolteuse-arracheuse, calibreuse) et des qualités commerciales pour la recherche de débouchés. La pomme de terre de conservation représente 60 % de la production française.

MARCHÉS et DÉBOUCHÉS

Marchés

En général, les Français achètent leurs pommes de terre en grande distribution (74 %). La vente directe (à la ferme, marchés, restaurants, supérettes, épiceries,...) représente environ 20 %. En France, la consommation moyenne est de 40 kg de pommes de terre, par an et par habitant (année 2000).

Débouchés

En Lorraine, les débouchés les plus courants sont la vente directe à la ferme (ou en livraison), les épiceries, les restaurants, les supérettes (vente sur les parkings) ou sur le bord des routes. La vente aux supermarchés nécessite une production importante et régulière, donc des moyens de production plus conséquents.

Types de produit

Pommes de terre de consommation vendue en direct en sacs de 5 à 25 kg ou en vrac à des intermédiaires (voir "Informations filières").

INDICATEURS TECHNIQUES

La pomme de terre préfère les sols légèrement acides, légers, meubles, profonds et bien pourvus en matières organiques. L'absence de cailloux est préférable pour éviter les déformations et les blessures. C'est une excellente tête d'assolement.

Choix des variétés

Pour la culture, il faut tenir compte de la sensibilité aux maladies, notamment le mildiou et la gale commune, du rendement et de la précocité.

Pour la vente directe, prévoir une diversité de variétés tenant compte de la qualité de la conservation et des différentes utilisations culinaires.

Site Internet concernant les variétés : www.plantdepommedeterre.org (choisir les variétés, choisir les plants,...).

Les variétés les plus courantes en Lorraine sont : Charlotte, Désirée, Samba, Ostara et Rosabelle.

Itinéraire technique :

Hiver

Préparation du sol

La préparation du sol se résume à un apport de fumure organique pendant l'hiver, un labour et une reprise du sol avant la plantation pour l'obtention d'un ameublissement uniforme sur 15 à 20 cm.

Printemps

Plantation, buttage

La plantation se réalise en Mai, sur sol ressuyé, avec du matériel spécifique (densité de plantation : 30 000 à 35 000 plants/ha - Prévoir un traitement du sillon de plantation contre le taupin).
Le buttage se réalise 10 à 15 jours après la plantation. Un seul passage est généralement suffisant.

Eté

Interventions en cours de culture

Fertilisation : les besoins par tonne récoltée sont de 3,2 u d'N ; 1,6 u de P ; 6 u de K, soit pour 1 ha : 80 à 100 N ; 40 à 50 P ; 150 à 180 K. L'apport d'engrais est à moduler suivant la fumure organique réalisée et la place dans l'assolement ; il se fait à la levée des plants.

Dés herbage : en prélevée après le buttage.

Phytosanitaire : 7 à 10 interventions de Juin à Août (doryphores-mildiou).

Un défanage 2 à 3 semaines avant la récolte.

Automne

Récolte, calibrage, stockage, conditionnement

La récolte se pratique de Septembre à Octobre. Elle nécessite une arracheuse. Certaines fermes font appel à de la main d'œuvre saisonnière.

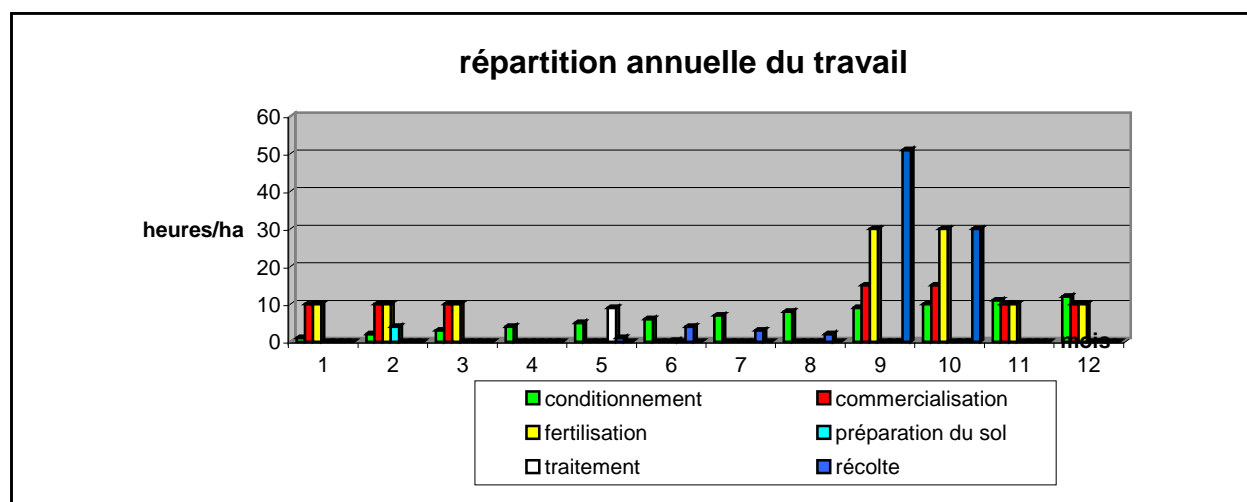
Le calibrage et le conditionnement se réalisent de Septembre à Avril selon les exploitations à l'aide d'une calibreuse et d'une ensacheuse.
Stockage hors gel impératif.

RÉGLEMENTATION

Equivalent surface pour S.M.I : 5 ha
Le bénéfice forfaitaire pour le 1^{er} ha est : 2 000 € et 1 600 € par ha en sus.

Il existe une réglementation en matière d'étiquetage (type pomme de terre : catégorie, calibre, variétés,...). Renseignements : Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de votre département.

MAIN D'ŒUVRE



Répartition annuelle du temps de travail

Le temps de travail est très variable selon le matériel utilisé, les variétés de pomme de terre et les débouchés commerciaux (3 à 5 heures/tonne).

Pour la récolte et le conditionnement, la main d'œuvre de l'exploitation est rarement suffisante, prévoir de la main d'œuvre saisonnière. Le conditionnement et la commercialisation nécessitent un nombre d'heures et une répartition sur l'année très variables selon les exploitations, leur niveau d'équipement et leur clientèle.

INVESTISSEMENTS

Le matériel de production

La culture de la pomme de terre nécessite l'équipement de matériel spécifique comme la planteuse, la butteuse, l'arracheuse, la calibreuse et l'ensacheuse. Ce matériel est très souvent acheté d'occasion à des producteurs de pomme de terre de la région du nord. Il faut compter un investissement de 12 200 € à 22 800 €.

Le bâtiment

Concernant le local de stockage, l'agriculteur peut bénéficier déjà d'un local disponible sur l'exploitation (propre et hors gel).

Les installations

La température de stockage des pommes de terre influe directement sur l'intensité de la saveur sucrée. Il peut donc être intéressant de s'équiper d'une chambre froide.

Remarque technique :

Pour les variétés destinées uniquement à l'utilisation en produits frits, un stockage à une température de 6 à 7° C semble préférable. Pour les variétés qui sont utilisées en pommes vapeur, salades, gratins... une température de 5-6° C semble être un bon compromis.

AIDES FINANCIÈRES

Conseil Régional

Des aides régionales au titre de la diversification existent dans le cas d'une création d'activité. Elles prennent en compte le coût de l'investissement du matériel spécifique (neuf ou d'occasion) à condition qu'il soit acheté chez un concessionnaire. Concernant le local de stockage, la chambre froide pour la conservation des pommes de terre peut être subventionnée. En culture Bio, le matériel spécifique pour le désherbage, le travail du sol, la fertilisation, la récolte et les locaux ou équipements de stockage sont subventionnés.

Accès possible à la DJA et au PI (voir fiche "Financement du projet").

Pour le montage des dossiers, contacter les conseillers agricoles des Chambres d'Agriculture.

ANALYSE ÉCONOMIQUE

Marge d'un hectare de pommes de terre

Réf. : 5 fermes 88 et 54 en 2001

Charges : 6187 €

Charges opérationnelles 1 763 €

| | |
|---------------------------|-----------|
| Engrais | 100 u d'N |
| Désherbants | 46 |
| Pesticides | 250 |
| Plants | 1 220 |
| Défanants | 77 |
| Filet + étiquette (cond.) | 120 |

Charges de structure 4 424 €

| | |
|--|-----|
| Main d'œuvre salariée (10 €/heure) | |
| Récolte et calibrage ⁽¹⁾ (80 h) | 800 |

Matériel (traction comprise source : barème entraide)

| | |
|----------------------------------|------|
| - Préparation du sol, plantation | 271 |
| - Entretien culture | 353 |
| - Récoltes, tri, calibrage | 3000 |

Produits : 9 000 €

Vente directe :

20 000 kg à 0.45 €/kg : 9 000 €
(il n'y a pas d'aide PAC.)

Marge brute

7 237 €

Marge

Après déduction mécanisation et main d'œuvre occasionnelle

2 813 €

⁽¹⁾La main d'œuvre saisonnière prend en compte 50 % de la récolte et du calibrage.

Source : Thierry ANTOINE – CDA88

LA POMME DE TERRE

Vente directe



FORMATION

Cycle court

- Formations de courte durée (environ 2-3 jours), voir site Internet : www.itcf.fr - rubrique formation.

Cycle long

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Fiches réalisées avec les informations de :

Thierry ANTOINE – Conseiller Arboricole à la Chambre d'Agriculture des Vosges – Épinal
Tél. : 03 29 29 23 23 – Fax : 03 29 29 23 60

M. RYCKEWART – Conseiller spécialisé pomme de terre à la Chambre d'Agriculture du Nord à Hazebrouck
Tél. 03 28 49 55 70

Bibliographie

La culture de pomme de terre – Collection ITCF-ITPT

Variétés et produits de traitement : consulter les brochures et les dépliants régulièrement mis à jour par l'ITCF.

Stockage et conservation de la pomme de terre – 40 p - ITPT (1994)

- Guide pratique du plant de pomme de terre – 70 p – ITPT (1982)

- Guide pratique de la pomme de terre de conservation – 66 p – ITPT (1981)

Internet

www.cnipt.com, site du Comité National Interprofessionnel de la pomme de terre (histoire de la pomme de terre, la pomme de terre en chiffres, qualités nutritionnelles, de la plantation à l'assiette...).

terre-net@terre-net.fr, site global très intéressant.

Rencontre de professionnels

Pour connaître les coordonnées d'agriculteurs qui acceptent de faire partager leurs expériences, veuillez prendre contact avec le conseiller de votre Chambre d'Agriculture :

Adresses utiles

I.T.C.F (Institut Technique des Céréales et des Fourrages) -
8 avenue du Président Wilson - 75116 PARIS
Tél. : 01 44 31 10 00

I.T.C.F-I.T.P.T (Inst. Technique de la Pomme de terre)
Station expérimentale – 91720 BOIGNEVILLE
Tél. : 01 64 99 22 00

C.N.I.P.T (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de terre) – 9 rue d'Athènes – 75009 PARIS
Tél. : 01 40 82 18 10

F.N.P.T.C (Féd. Nationale des Producteurs de Pomme de Terre de Consommation) – idem C.N.I.P.T
Tél. : 01 40 82 18 40

F.N.P.P.P.T (Féd. Nationale des Producteurs de Plants de Pomme de terre) - idem C.N.I.P.T
Tél. : 01 40 82 18 70



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

• Alsace

Alsace Parmentières

68 rue Schweighouse – 68950 REININGUE

Tél : 03 89 81 87 59

C'est une union de coopératives, qui rassemble la Parmentière (stockage et conditionnement de pommes de terre) et une coopérative de légumes, elle a été créée pour la commercialisation via la grande distribution. Actuellement l'union gère 7 à 8 000 tonnes de pommes de terre essentiellement du département. Compte-tenu d'une demande importante, cette filière peut s'ouvrir aux départements voisins. Reste à solutionner les coûts de transport.

• Meuse

EMC2 Meuse

Nid de Cygne – 55100 BRAS SUR MEUSE

Tél : 03 29 83 29 29

EMC2 facilite les relations entre ses producteurs de pommes de terre et deux industriels régionaux : FARM FRITES implanté en Haute-Marne et MAC CAIN implanté dans la Marne. Les contrats sont établis directement entre les producteurs et les industriels.

EMC2 assure le suivi technique et l'approvisionnement de plants et de produits phytosanitaires.

