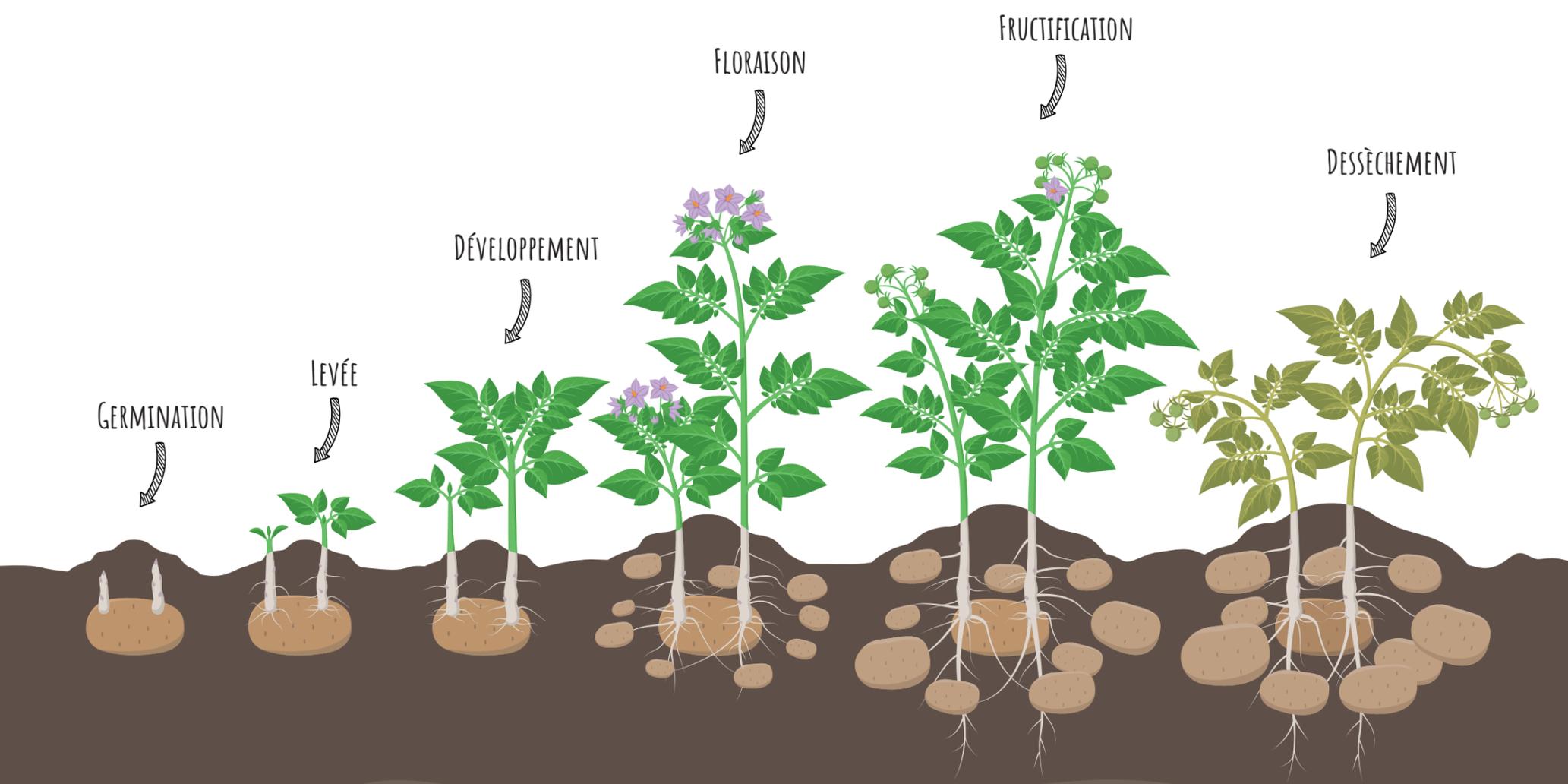


Schéma de croissance



LEADER Avec le soutien de l'Union européenne. Cette action s'inscrit dans le cadre de LEADER. Financée par la Wallonie et l'Union européenne. Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales. Avec le soutien des communes d'Assesse, Gesves et Ohey.

LA POMME DE TERRE

Solanum tuberosum



LA POMME DE TERRE

Solanum tuberosum



Caractéristiques

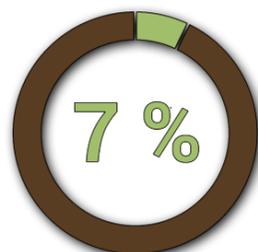
La pomme de terre est une plante vivace mais cultivée comme annuelle. Sa racine est fasciculée* et elle est munie de tiges souterraines portant des **tubercules** qui peuvent être jaunes, rouges ou encore violets. Ses fruits, sans intérêt cultural, sont des baies vertes jaunâtres à pourpres d'environ 2 à 4 cm de diamètre. Ses fleurs sont généralement blanches.

En chiffres ¹

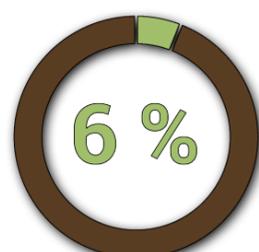
Rendement moyen de 41 tonnes* à l'hectare*.

- En forte **progression**, entre 2000 et 2020, les superficies ont augmenté de 34%.¹
- La Belgique est le **1^{er} pays exportateur mondial** de produits pré-cuits issus de la pomme de terre.²

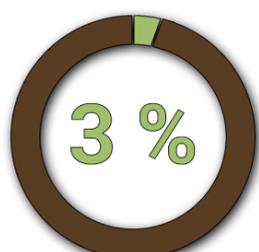
Pourcentage de la surface agricole dédiée à la culture de la pomme de terre¹



Belgique



Wallonie



Cœur de Condroz³

Particularités

Originaire de la cordillère des Andes, son utilisation remonte à environ 8000 ans. Rapportée d'Amérique en Europe vers la fin du XVI^{ème} siècle, elle s'est rapidement diffusée dans le monde.

On rencontre diverses **variétés** allant d'une chair tendre à ferme. Selon la valorisation, une variété plus ou moins ferme ou tendre sera privilégiée.

C'est une culture sur **buttes** permettant aux tubercules de se développer à l'abri de la lumière.

Aujourd'hui, c'est une culture lucrative pour l'agriculteur qui, généralement, est lié par **contrat** avec des planteurs travaillant avec les industriels de la transformation.

Valorisation ¹

Différents types de pommes de terre et leurs débouchés :

- Hâtive ou primeur (10 %)**
Elles sont récoltées avant maturité.
- Production de plants (3 %)**
- Alimentation (87 %)**

Pomme de terre de conservation

Alimentation, purée, frites, chips...

Industrielle féculière

Extraction de l'amidon pour la papeterie, cartonnerie, confiserie, pharmacie, textile...

Alimentation du bétail

Pour une partie des tubercules non valorisée pour la consommation humaine ou dans l'industrie.

Les pommes de terre peuvent être **stockées** jusqu'à 5 mois voire plus dans des hangars adaptés permettant de respecter les conditions de température, d'humidité et de luminosité optimales à la conservation des tubercules.

La Belgique exporte des produits transformés issus de la pomme de terre mais importe aussi des pommes de terre destinées à la consommation directe.



Implantation

La pomme de terre peut être placée en **tête de rotation*** tous les 4 à 5 ans en prévention du mildiou.

La **plantation** a lieu dans le courant des mois d'avril et mai, à l'aide d'une planteuse spécifique, dans une terre sans cailloux, travaillée en profondeur et suffisamment fine pour un buttage optimal.

Le **buttage** a généralement lieu directement après implantation limitant de la sorte le nombre de passages. La pomme de terre étant une culture à risque élevé d'**érosion** et de ruissellement, des **digues** peuvent être mises en place dans les interbuttes* afin de créer de petits bassins de rétention tout au long de la ligne.



Digues dans les interbuttes

Activités d'entretien

En matière de **fertilisation**, la pomme de terre a des besoins en azote*, mais surtout en potassium. Ce dernier va permettre la synthèse des glucides et leur stockage dans le tubercule.

Le **désherbage** peut se faire de manière mécanique, à l'aide d'une sarceleuse ou en répétant l'opération de buttage. Les désherbants chimiques sont plus généralement utilisés pour leur efficacité et leur facilité d'application. Les producteurs utilisent des **insecticides*** et **fongicides*** pour lutter contre les maladies fongiques et les ravageurs.

Les passages avec ces intrants* peuvent être nombreux en raison du cycle des ravageurs et des maladies concordant généralement avec la période de croissance du plant.

En agriculture biologique, le sulfate de cuivre et d'autres produits sont agréés. Les recherches visent à la création de variétés robustes, résistantes à la sécheresse et au mildiou afin de diminuer la pression des intrants*.

La culture de la pomme de terre a parfois recours à l'**irrigation** afin d'atteindre les quantités d'eau suffisantes au remplissage optimal des tubercules. Cependant, en Wallonie, seules 4 % des superficies emblavées en pommes de terre sont irriguées.⁴

Récolte

Afin de stopper la croissance des tubercules et permettre à la peau de durcir, un **défanage*** chimique, mécanique ou thermique est réalisé trois semaines avant l'arrachage. Ce dernier se pratique entre septembre et octobre, dans des conditions ni trop sèches ni trop humides. Réalisée dans des conditions trop humides, la récolte peut entraîner le blocage des machines, une compaction excessive du sol et une exportation importante de terre.



Récolte de la pomme de terre

Maladies et ravageurs

Maladies fongiques

- Le **mildiou** provoque des dégâts importants et s'étend durant tout le cycle de la pomme de terre. Il fut à l'origine d'une grave famine européenne en 1840 provoquant près de 50.000 morts en Belgique.
- L'**alternaria**, moins courant que le mildiou, peut provoquer des pertes allant de 5 à 20 %.

Ravageurs

- Le **doryphore** est le ravageur le plus important en pommes de terre car il est capable d'anéantir un plant en moins de 24 heures.
- Taupin, puceron, nématode à kystes, cicadelle, altise.



Le doryphore