



© STAPHYT

En route vers l'agroécologie

La pomme de terre n'échappe pas à la forte demande actuelle pour des pratiques de production plus respectueuses de l'environnement, en particulier pour la réduction des phytosanitaires. Focus sur quelques démarches collectives et individuelles pour mieux aborder ce virage vert. **CÉCILE PRALY**

L'amélioration des pratiques de production et de stockage, visant performance environnementale et qualitative, est devenue une priorité pour la filière», témoigne Aude Aznar, responsable qualité au CNIPT, qui souligne que l'interprofession consacre environ 15% de son budget à la recherche et expérimentation, dont les programmes sont confiés à Arvalis. Les actions, nombreuses, portent notamment sur l'amélioration de la nutrition des plantes, sur la

qualité des sols, l'adaptation au changement climatique ou encore l'optimisation de l'irrigation et de l'usage des intrants par le développement d'OAD (outils d'aide à la décision) tels les drones ou les sondes connectées. Mais les enjeux de cette transition agroécologique sont tellement importants que les professionnels se mobilisent également à leur niveau. Par exemple, un collectif de 6 conditionneurs rassemblant les sociétés Parmentine, Pom'Alliance, Les 3 Laboueurs, Touquet Savour, Comyn et la coopérative agricole Le

Gouessant a créé le GIE Inovapom à l'automne 2019. Leur objectif est de « mutualiser leurs expertises et outils d'expérimentation en matière d'agronomie, d'amélioration des conditions de production et de sélection variétale, pour progresser plus rapidement, en complémentarité avec les travaux réalisés par Arvalis », selon Guy de Foucaud, directeur général adjoint de Pom'Alliance. Celui-ci est convaincu que la transition agroécologique « demande une mobilisation collective, car elle nécessite des changements systémiques et une véritable prise

Marketing

La volonté de se démarquer

Dans la filière pomme de terre, celle qui fait parler le plus d'elle est, sans nul doute, Amandine, variété commercialisée sous la marque Princesse Amandine. Un réseau de onze négociants*, concurrents par ailleurs, s'est constitué en 2008, sous l'impulsion de Germicopa, l'obteneur. Depuis 2016, Princesse Amandine a réussi le tour de force de se doter d'un packaging



unique afin de devenir une marque grand public. Elle a manifestement bien fait, puisque, aidée par un investissement de 100 000 € sur les réseaux sociaux en 2020, elle est devenue la première variété en notoriété assistée chez les 25-49 ans (devant Charlotte et Bintje). En 2019-2020, 55 500 t de pommes de terre ont été commercialisées sous ses couleurs. 90 000 t sont espérées d'ici à cinq ans. Cette marque variétale s'est aussi exportée. Elle s'est implantée en Espagne où 1 000 t ont été vendues depuis janvier 2020, avec pour objectif maximal 30 % en production locale. Elle est également présente en Scandinavie et travaille à son déploiement en Allemagne. D'autres « clubs variétaux » ont tenté de percer, mais aucun à ce jour n'a égalé la performance de Princesse Amandine. Parmi eux, citons celui de la variété chair ferme Laurette animé par Pom'Idéal (62).

Charte de partenariat commercial, plutôt que club, elle fédère – en France, Espagne, Israël – un réseau de 45 producteurs partenaires et douze conditionneurs français**. Depuis 2016, Laurette est également distribuée en exclusivité par Colruyt Group en Belgique. Dans une volonté affichée de préservation du marché, cette charte a permis la commercialisation de 30 000 t de Laurette en France en 2020 et 6 000 t en Belgique. Depuis deux ans, elle est produite sans application de produits phytosanitaires dès la levée et jusqu'au consommateur. Elle a notamment intégré la charte agroécologie de Carrefour. Pom'Idéal réalise le même type de partenariat avec la variété Zen (10 négociants) et avec Blauve-St-Galler, commercialisée sous le nom de Prunelle (7 négociants). La structure Unipom (62), elle, fédère plutôt des producteurs autour de la variété chair ferme Galante qui séduit

notamment une clientèle britannique sur le secteur des grenailles. D'autres négociants ont fait le choix de miser seuls ou quasiment sur une variété, tel Pom'Alliance avec Anocé, Touquet Savour avec Pompadour ou Ratte du Touquet, Bayard Distribution avec Blue Belle ou Juliette de la Baie de Somme, ou encore Terroir d'Origine avec Régina commercialisée sous le nom de Blondie. Seul ou groupés, tous ont la volonté de se démarquer dans le rayon. Ils misent sur les qualités de leurs variétés et investissent en marketing pour le faire savoir. **BR**

* Les 11 opérateurs de Princesse Amandine : Bayard Distribution (80), Dussurgey (13), Négonor (59), Massaféro (83), Mas Primeur (29), Pom'Alliance (94), Pomuni France (59), Priméale (01), Terrea (13), Touquet Savour (80), Les Trois Laboueurs (45).

** Les 12 conditionneurs de Laurette : Allix Pomme de terre (33), Bayard Distribution (80), Condilys (59), Coopérative de Noirmoutier (85), Fruidor (47), La Brouckerquoise (59), La Bruchoise (67), Le Potager Marollais (72), Les Jardins Lorrains (54), Maison Lecouffe (59), Massaféro (83), Priméale (01).

de recul sur les pratiques actuelle ». Le GIE offre notamment l'avantage de couvrir une vaste aire géographique de production, où les nouvelles techniques et variétés peuvent être testées en conditions réelles. Ensuite, chaque entreprise peut décider de traduire ces « bonnes pratiques » dans sa stratégie de segmentation, via un ou plusieurs référentiels qui les valorisent auprès du commerce et des consommateurs, tels HVE, Zéro résidu de pesticides, une gamme bio ou encore Demain La Terre (voir article précédent).

À son échelle, l'entreprise Pomly (marque Pomliberty) rassemble un réseau de 20 producteurs situés dans

la Somme, coordonné par Thomas Ducamps, lui-même producteur et dirigeant de l'entreprise, qui s'attache depuis sa création à produire en réduisant au maximum les intrants. « Nous développons une approche où la bonne santé de la plante est au centre, visant sa capacité de résilience face aux bioagresseurs plutôt que le recours aux phytosanitaires, qui ne sont mobilisés qu'en cas d'extrême nécessité », indique le producteur agronome. « Lorsque le sol est sain et que la plante est bien nourrie, elle est moins fragile. »

Un travail au long cours

L'approche conjugue donc la santé des sols (couverts végétaux, suppression du labour, apports organiques), l'attention à la nutrition de la plante (engrais dans le sol et foliaires) et la réduction des phytosanitaires chimiques (réduction des doses par l'amélioration de la qualité de l'eau de pulvérisation, substitution par le recours aux biocontrôles, etc.). C'est un travail au long cours, dans lequel le producteur s'est investi personnellement, entouré notamment d'experts indépendants. « Depuis cinq ans, nous avons véritablement consolidé nos

techniques et nous sommes bientôt prêts à pouvoir communiquer à ce sujet », confie-t-il.

Pour diminuer le recours aux intrants, la génétique constitue un levier important, même si pour l'heure aucune variété n'apporte de réponse à tous les enjeux. « Nous avons sélectionné les variétés de notre gamme en effectuant des compromis entre les exigences du marché, du calendrier, et l'agronomie », commente Thomas Ducamps, en veille et en échanges réguliers avec les obtenteurs. « La sélection variétale doit également intégrer la résistance au stress hydrique, en réponse au changement climatique. » Un paramètre récent mais devenu incontournable dans les Hauts-de-France. L'intégralité des 950 ha plantés pour Pomly sont d'ailleurs irrigués. La variété magique, qui répondra à la fois au commerce et à la production, arrive-t-elle bientôt ? « Il faut dix ans à la sélection variétale, puis cinq ans d'expérimentation pour élaborer un itinéraire technique adapté, et enfin deux ans pour amener une variété nouvelle sur le marché, au minimum », concède-t-il, avant d'ajouter dans un sourire : « Mon

vegetable

Le guide merchandising

pomme de terre

Le Guide merchandising Pomme de terre, édité en novembre 2018, est encore disponible et à commander sur notre boutique en ligne : www.vegetable.fr/produit/guides-merchandising/ Outil pédagogique, destiné aux professionnels du rayon pour bien connaître, bien agréer et bien vendre ces produits.

Repères

- **FN3PT**: Fédération nationale des producteurs de plants de pomme de terre
 - Statut d'ITA (institut technique agricole) et AOP.
 - 30 chercheurs
 - 3 stations d'obtention variétale affiliées aux OP:
 - Comité Nord / SIPRE
 - Bretagne Plants/ Bretagne Plants Innovation
 - Comité Centre Sud/GROCEP
- **Production de plants**:
 - 650 000 t dont 1/3 exporté vers 70 pays
 - 24 100 ha
- **HZPC**: obtenteur – collecteur de plants
 - Groupe néerlandais: 600 000 t de plants vendus dans 80 pays
 - 22 000 ha de production dans le monde
 - 800 producteurs
 - HZPC France: 120 000 t de plants produits
 - Par 210 producteurs (tous actionnaires d'ici fin 2021)
 - Sur 4100 ha
- **Variétés d'intérêt agroécologique**:
 - Marilyn: longue dormance (chair ferme)
 - Taisiya: très longue dormance (même créneau qu'Agata)
 - Camélia: 6 à 7 pour mildiou, mais résistante virus, gale, robuste, belle présentation, longue dormance.
 - Caesar: longue dormance, peu sensible.

boulot est de préparer l'avenir pour amener un produit de qualité environnementale et gustatif, avec toute l'humilité que nous demande la nature. Je ne peux pas rester trop vissé aux critères du commerce actuel. » Il faut comprendre que les critères esthétiques attendus par le commerce sont peut-être trop exigeants pour une production réellement plus agroécologique!

Une approche combinatoire de la génétique

Chez les obtenteurs variétaux, la sélection intègre désormais ces attentes. Chez HZPC, « depuis deux ans, toute nouvelle variété sélectionnée doit avoir une note de résistance minimum de 7 sur 9 aux principales maladies et bioagresseurs que sont les virus, le mildiou, la fusariose, la gale, et la résistance au stress hydrique », d'après Christophe Gauchet, directeur de la filiale française du groupe néerlandais, qui investit près de 10 M€ par an dans sa station de recherche, aux Pays-Bas. « La sélection par marqueur moléculaire y est pratiquée depuis plus de dix ans et, aujourd'hui, l'utilisation de l'intelligence artificielle permet de cibler des croisements selon des scénarios pré-établis, en fonction des critères précis

que nous recherchons. » Ces technologies permettent d'aller plus vite dans le processus: « On gagne entre trois et cinq ans pour sortir une nouvelle variété par rapport à la sélection classique. » Au niveau de la FN3PT (voir repères), qui fédère 3 OP, chacune possédant une station d'obtention variétale, on souligne l'importance de la génétique d'association, c'est-à-dire considérer tout autant la présence d'un gène dans une plante que les conditions environnementales qui permettent son expression. « C'est une méthode qui associe un génotypage et un phénotypage de masse, qui est complexe à mettre en œuvre et demande des équipements spécifiques que nous prévoyons de travailler avec des partenaires dans le cadre de notre Institut technique agricole », explique Bernard Quéré, directeur de la FN3PT, qui insiste sur la nécessité d'avoir une approche combinatoire de la génétique avec l'agronomie, l'approche système et les nouvelles techniques culturales. D'une part parce que les bioagresseurs évoluent, telles les souches de mildiou qui peuvent contourner les résistances génétiques, et d'autre part parce que certains caractères recherchés pour les plantes sont issus d'une

combinaison de gènes dont l'expression dépend aussi des conditions extérieures, telles la résistance au stress hydrique ou la précocité de la plante. Les trois stations d'obtention affiliées aux OP et l'obteneur français Germicopa, réunis au sein de l'ACVNPT, sont partenaires de l'Inrae dans un programme de « pré-breeding », qui consiste à créer des géniteurs améliorés à partir de la très large collection variétale conservée par l'Inrae, ré-introduisant ainsi de la diversité génétique pour élargir les perspectives d'avenir variétal de la pomme de terre.

Tout l'enjeu de cette transition agroécologique est de parvenir à produire avec moins d'intrants sans augmenter déraisonnablement le risque de perte de rendement, tout en maintenant l'équilibre économique pour le producteur. À défaut de variétés magiques (peut-être arriveront-elles un jour!), le potentiel variétal actuel et à venir apporte des solutions au moins partielles, à combiner avec les leviers agronomiques qui offrent de vraies marges de progrès. Reste à voir comment l'aval de la filière soutiendra ces efforts. Le changement est amorcé. ■

Fin du CIPC

Inquiétudes et solutions pour la fin de campagne

La fin de campagne de conservation, la première depuis l'interdiction de l'antigerminatif CIPC, est l'objet de toutes les attentions. L'inquiétude est particulièrement palpable quant à la capacité de conservation des tubercules pour les derniers mois. Si quelques professionnels se déclarent plutôt sereins, ayant éprouvé des méthodes alternatives dès les années passées, la majorité d'entre eux craignent des écarts de tri plus importants que dans les moyennes précédentes, d'autant que la pression germinative est jugée intense par le CNIPT. Ceci est lié à l'accumulation de facteurs agronomiques et météo: plantations précoces, levées et tubérisation rapides, été chaud, récoltes en conditions souvent trop chaudes, difficulté de refroidissement des tas. Ces difficultés de conservation laissent craindre des ruptures de l'approvisionnement et des conséquences délétères pour l'équilibre économique des exploitations et des conditionneurs. Bien conserver les pommes de terre sans CIPC exige désormais d'employer une combinaison de mesures, plus onéreuses, là où auparavant l'application d'une molécule était suffisante.



Des solutions sont applicables en culture, d'autres pendant la conservation sous forme de thermonébulisation des tas de tubercules, que ce soit de la chimie de synthèse (action antigerminative) ou des huiles essentielles (de menthe, d'orange) qui néocroissent les petits germes. Pour une efficacité optimale, ces molécules exigent le maintien de conditions de stockage parfaites, avec une température stable et une atmosphère

sèche. L'application des thermonébulisations demandent un équipement spécifique, avec des températures pouvant grimper jusqu'à 190 °C pour les huiles essentielles et plus de 300 °C pour le 1,4DMN (connu sous nom commercial Dormir). Les bâtiments de stockage doivent disposer d'étanchéité suffisante, et d'un réseau de ventilation performant. Michel Martin et Morgane Flesch, d'Arvalis, expliquent, dans *Pomme de terre Hebdo*: « Pour l'avenir, l'intégration plus systématique de variétés à long repos végétatif et le recours au froid artificiel constitueront deux leviers importants pour assurer plus de sérénité à la conservation dans un contexte de réchauffement climatique. » CP