

## BIOLOGIQUE

## ■ FERME DE LA MOTTE

## PRODUIRE EN COHÉRENCE

La Ferme de la Motte produit et commercialise des pommes de terre certifiées bios mais aussi conventionnelles. Elle est adhérente de l'association Demain la Terre, "Des fruits et légumes responsables. Plus sains. Plus sûrs. Pour tous". Thierry Saleix, responsable au sein de la Ferme de la Motte, mise entre autres sur cette démarche. "La conduite culturale plus responsable, respectueuse de l'environnement et des hommes permet de proposer des produits répondant aux attentes des consommateurs, telles que réduction de la quantité de résidus de pesticides dans les produits, prise en compte de l'impact environnemental de nos pratiques, etc.

Certains clients distributeurs et grossistes s'intéressent à la démarche de près", souligne-t-il. Côté marché bio, il estime que la production couvre largement la demande. 11 000 t sont commercialisées par l'entreprise chaque année. "Pour produire

en cohérence et éviter la bagarre des prix sur le bio, le marché doit sans doute s'ouvrir à la segmentation culinaire, diminuer son poids d'emballage, trouver des variétés de qualité... Un grand travail reste à faire en bio", assure-t-il.



## ■ GROUPE COISON

## APRÈS-CIPC ET CONVERSION BIO



éthylène et huile de menthe. "Nous préparons l'après-CIPC. Ce changement d'antigerminatif nous a d'ores et déjà permis de réduire le taux de CIPC sur les tubercules, dû à des contaminations croisées, à des concentrations minimes comprises entre 1 et 4 %, explique-t-il. Mais l'huile de menthe et l'éthylène coûtent près de quatre fois plus que le traitement CIPC seul. L'éthylène ne paie pas, dès décembre-janvier, je suis contraint d'ajouter de l'huile de menthe à ce surcoût très difficilement répercutable auprès des acheteurs." Il a le sentiment par ailleurs que l'éthylène accélère le vieillissement des tubercules et accentue le phénomène de faces planes. "Sur une même variété en CIPC ou à l'éthylène, j'ai vraiment l'impression qu'elles ne vieillissent pas au même rythme. Je vais creuser la question", pointe-t-il.

Depuis 2018, Jean-Claude Coison est également en phase de conversion sur la ferme familiale de Méréville (91). "Avec la chambre d'Agriculture et de la Forêt, des essais de 16 variétés bios, chairs fermes et de consommation, vont être en place ce printemps. Si tout se passe bien, une première récolte de pomme de terre bios devrait avoir lieu fin 2020", annonce-t-il.

## PLANTS

## ■ FRANCE OBTENTION

## PLANT ET GÉOPOLITIQUE

"Sur Fruit Logistica cette année, les contacts semblent moins nombreux, constate Bernard Quéré, directeur de France Obtention. Peut-être parce qu'il y a moins de monde... mais les discussions sont plus concrètes, débouchent sur des prises de rendez-vous, des visites d'essais dans le pays en question et des envois d'échantillon", apprécie-t-il. Il note de plus que les années de pénurie sont propices au développement des nouvelles variétés, "qui remplacent celles que l'on ne trouve plus".

Parmi les pays reçus, il souligne la venue de Syriens qui ont un vrai besoin en pommes de terre et parlent de variétés. "Jusqu'à récemment, l'État syrien gérait les importations de plants de pommes de terre, mais désormais des entreprises individuelles privées se positionnent sur ce marché", explique Bernard Quéré.

Par ailleurs, vu la pression cette année sur le plant, les Égyptiens se sont

déjà positionnés pour l'an prochain et font des réservations. "L'une des raisons est que l'armée, grand propriétaire terrien, a libéré des terres devenues

disponibles pour des individus. Elle a de plus implanté davantage de surfaces en pommes de terre sur ses propres terres. La demande est donc forte", analyse le spécialiste. Autre raison invoquée, l'intérêt possible d'ici quatre à cinq ans de la culture de pomme de terre trop gourmande en eau en Arabie. "En conséquence, les Saoudiens cherchent des terres cultivables ailleurs, notamment en Égypte", détaille Bernard Quéré.

