

# Pomme de terre

## Encyclopédie pratique

Culture du futur

$$R = RSI \times EUR \times \frac{IR}{TMS}$$



Anton J. Haverkort  
Catherine Chatot

# Ouvrage le plus exhaustif et le plus complet sur le sujet, bientôt disponible en français

Auteurs: Pr Dr Anton J. Haverkort et Dr Catherine Chatot

Manger des pommes de terre est une réalité dans presque tous les régimes alimentaires de la planète. Ce tubercule est l'un des trois aliments de base les plus cultivés et consommés dans le monde. La pomme de terre joue un rôle clé dans le système alimentaire mondial, tout à la fois, source d'énergie par sa richesse en amidon et légume par sa richesse en fibres et vitamines. En Asie et en Afrique, sa production augmente plus rapidement que la population et sa valorisation industrielle est en expansion partout dans le monde. A l'aube de ce XX<sup>e</sup> siècle, il est intéressant de réunir en un seul ouvrage les résultats des travaux de recherche menés au niveau mondial au cours des dernières décennies. Parce qu'à la base, les techniques de production du tubercule semblent identiques quelle que soit la latitude, le livre nous révèle les multiples facettes du développement de la culture, de son utilisation sous tous les climats et dans les divers systèmes de production, de la culture vivrière à la production intensive de produits transformés. Toute la connaissance actuelle est rassemblée dans cet ouvrage d'environ 600 pages, sous le format d'une Encyclopédie Pratique : des

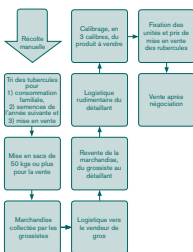


références de base et des illustrations pratiques en un seul ouvrage, parfaitement adaptés à la lecture par un large public. Cet ouvrage est déjà disponible en néerlandais et en anglais.

## Contenu de l'Encyclopédie Pratique

Le livre, amplement illustré par plus d'un millier de photos et par des centaines de diagrammes et de graphiques, comprend au total cinq chapitres. Le premier chapitre traite des personnes qui consomment des pommes de terre, les produisent et créent de la valeur économique et s'organisent en structures

1. Sevrer



annuellement. Ces quelques données illustrent bien l'importance de la pomme de terre non seulement comme culture vivrière, mais aussi comme produit de base qui crée de la valeur et génère des revenus grâce aux exportations.

### Les modes de distribution

Marchés de proximité pour un produit frais  
La valeur ajoutée lors de la vente de pommes de terre sur le marché du frais est faible, tant dans les agriculteurs de subsistance que dans les marchés locaux nord-européens destinés aux consommateurs urbains. En l'absence d'industrie de transformation, la commercialisation du produit récolté se déroule en circuits courts. Lors de la récolte manuelle, l'agriculteur sélectionne les tubercules destinés à la plantation pour l'année suivante et les autres pour la consommation personnelle, les plus 'beaux' pour la vente. La marchandise est conditionnée en fonction de la demande du marché. Cela peut être en sacs de 50 kg, par exemple ou par volume, par type de contenant. Mais pour certains marchés, le conditionnement est fonction de la demande et de l'offre et le prix à la vente y est établi en conséquence. La récolte peut être collectée par des grossistes, qui

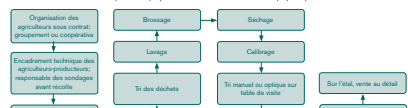
La chaîne de valeur de la production à la mise en marché de pommes de terre de consommation en frais dans les économies de pays en développement

Type du produit	Caractéristiques du tubercule *
Bâbles, pomme persane, grande	de calibre inférieur à 25 mm, fraîchement récoltés depuis moins de 3 mois, le produit peut être mis en conserve pour quelques produits spécifiques
Pomme de terre primeur, primeur d'export	de calories variables (50-60 mm), en cours de printemps, les importations commencent en provenance du sud-est l'Europe du nord. Pour le marché nord européen, le campagne primeur débute avec les récoltes d'Espagne, suivies de celles du Chili; les récoltes d'Italie forment le marché allemand. Aux États-Unis, c'est à partir du Mexique, puis de la Floride et de la Californie, que sont arrivées les récoltes primeurs
Pomme de terre primeur	de calories variables (50-60 mm), dans le nord de l'Europe, ces productions proviennent des

2. Sevrer



Dans les structures de conditionnement, les tubercules sont lavés et séchés, un échantillon est analysé pour fixer la qualité du lot. Les tubercules sont lavés, puis triés optiquement avant d'être conditionnés et prêts pour la livraison



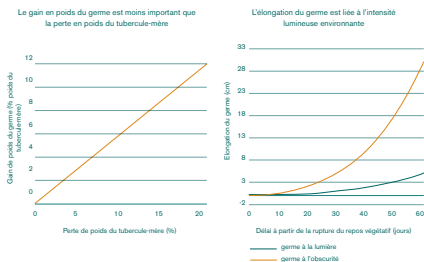
professionnelles ou de recherche appliquée. Le deuxième chapitre est basé sur la plante, sa croissance, la façon dont elle utilise le soleil, l'eau et les ressources minérales et comment elle se défend vis-à-vis des maladies et ravageurs. Dans le troisième chapitre, le manuel donne une vue d'ensemble du matériel de propagation amélioré, par rapport aux variétés d'origine, avec une composante génétique de l'amélioration créatrice et une composante de sélection conservatrice et l'entretien du matériel de replantation. Le quatrième chapitre décrit tous les aspects de la culture dans l'espace géographique et dans le temps, sous différents climats ainsi que l'influence du changement climatique. En conclusion, le cinquième chapitre traite de la culture et de tous les chantiers nécessaires, de la plantation au stockage des tubercules récoltés, les activités humaines et tout l'équipement nécessaire.

### Au sujet des auteurs

Anton Haverkort est né et a grandi aux Pays-Bas, sur la ferme familiale engagée dans la production de plants de prébase. Après des études supérieures à l'Université de Wageningen, Anton entame sa carrière de recherche, au sein du Centre International de la Pomme de terre (CIP, Pérou), missionné dans divers lieux de production du tubercule en Asie, en Afrique et en Amérique du Sud. Il poursuit ses activités à l'Université de Reading (Royaume-Uni) et de Wageningen (Pays-Bas). En tant que directeur de recherches, Anton publie de nombreux articles scientifiques à comité de lecture et est professeur visiteur auprès des Universités d'Hokkaido (Japon), de Pretoria (Afrique du Sud) et Niğde (Turquie).



### 2. La plante



Lorsque les germes se développent, ils mobilisent l'eau et la matière sèche du tubercule-mère. Mais la transpiration et la respiration du tubercule en pleine croissance entraînent aussi une perte d'eau et de matière sèche

Pour une variété donnée, le développement de germes sur des tubercules placés à l'obscurité ou à la lumière diffère de façon notable. Le taux réel de croissance et la différence entre les deux conditions dépendent de la variété et des facteurs environnementaux. Des températures élevées entraînent des taux de croissance plus élevés

Ses domaines de recherche englobent tous les aspects de l'agronomie, de la génétique moléculaire à l'analyse des systèmes de culture ; il est conseiller auprès d'entreprises et de gouvernements quant aux projets de recherche et développement sur la pomme de terre.

Catherine Chatot est ingénieure agronome et a élargi sa formation d'une spécialisation en Entomologie (TAMU, Etats-Unis) et d'un doctorat en Protection & Amélioration des Plantes (France). Elle a poursuivi toute sa carrière au service de la pomme de terre. Durant plus de dix années, œuvrant au sein de l'Institut national de recherche pour l'alimentation, l'agronomie et l'environnement (INRAE), elle a porté plusieurs projets de recherche en partenariat avec les filières professionnelles, notamment pour une meilleure gestion des nématodes à kyste. En rejoignant une société privée de création variétale, elle a élargi son expertise en matière de pathologie végétale tant au service de la création variétale que des services de production et commercialisation des plants. Avec les agriculteurs volontaires, elle a œuvré sans relâche pour démontrer la faisabilité d'une gestion raisonnée du mildiou en valorisant la résistance variétale et l'utilisation de systèmes d'aide à la décision.

Ensemble, les auteurs conjuguent une large expertise tant au niveau du terrain que dans les domaines scientifiques. Ils ont chacun publié dans leur domaine de compétence et ont collaboré auprès de la recherche publique et privée au service de la pomme de terre et de sa production.

## Souscription

Afin de bénéficier d'un prix attractif, nous vous donnons la possibilité de commander à l'avance ce livre et ce, jusqu'au 15 Juin 2020.

A compter du 2 Septembre 2020, le prix de l'exemplaire sera de € 92.65 (TVA et frais d'envoi non inclus).

Sur commande, il est possible d'envisager une personnalisation en première page du livre, sans coût supplémentaire à partir de 250 exemplaires.

Nombre d'exemplaires	Prix à l'unité
< 10	€ 90.00
> 10	€ 85.00
> 25	€ 80.00
> 50	€ 75.00
> 100	€ 70.00
> 250	€ 60.00
> 500	€ 50.00

Cette encyclopédie pratique de la Pomme de terre est déjà publiée en néerlandais et en anglais, la version française vous est maintenant proposée en exclusivité. Cet ouvrage est destiné à tout un chacun qui veut approfondir le sujet : les agriculteurs en devenir, les agriculteurs confirmés, les conseillers techniques, les techniciens, les étudiants et chercheurs ainsi que tous les maillons contribuant à la chaîne de valeur et opérant pour tout système de culture.

### Bon de souscription (valable jusqu'au 15 Juin 2020)

Nom

---

Adresse

---

Code Postal + Ville

---

Pays

---

Numéro de TVA

---

Nombre d'exemplaires souhaités

Date

---

Signature

---

E-mail : [info@potatoworld.eu](mailto:info@potatoworld.eu)



[www.potatoworld.eu](http://www.potatoworld.eu) • [www.aardappelwereld.nl](http://www.aardappelwereld.nl)