

# Pomme de terre

## Création variétale, fer de lance de la conquête des marchés

Partout dans le monde, la commercialisation des pommes de terre connaît de fortes évolutions. Sur le marché du frais comme sur celui de la transformation, les demandes de garanties des acheteurs sont plus pressantes. La production contractuelle se développe fortement. La traçabilité, avec utilisation de plants certifiés, se généralise. Le plant est amené à jouer un rôle encore plus décisif pour la préservation de l'environnement, la qualité et le succès économique des cultures.



158 ■ Agriculture du Maghreb ■ n°47 ■ Novembre 2010

Des variétés qui permettent des productions plus régulières, et la réduction des interventions phytosanitaires, qui se vendent mieux à l'étal des distributeurs, et qui satisfont mieux les exigences des industriels de l'agro-alimentaire... telles sont les exigences de la filière. La sélection contribue largement à maintenir ou développer la compétitivité des productions.

« Ces quinze dernières années, l'augmentation du choix variétal en matière de qualité de présentation des tubercules a été une véritable révolution. On a pu créer de très belles variétés avec une peau brillante et sans défaut » explique un sélectionneur français. « Les produits actuels ont de belles formes, pas d'éraflure, pas de pustule de gale. Cette amélioration est le fruit d'un très important travail de sélection. Ces améliorations étaient demandées par le marché du frais, notamment la grande distribution qui exige des produits parfaits en rayon. Pour eux, l'idéal, c'est d'avoir des variétés qui gardent un aspect identique tout au long de la période de commercialisation ». Cette demande est particulièrement difficile à satisfaire, car cela nécessite de pouvoir cultiver la même variété sur une zone géographique très étendue avec des périodes de production bien échelonnées, en conservant les mêmes qualités de présentation.

« Ce qu'il nous faut encore améliorer dans l'avenir, c'est l'aptitude à la conservation. Dans certains pays européens, l'évolution de la réglementation restreint l'usage des produits antigerminatifs. En conséquence, dans les frigos, la température a été baissée et cela aboutit à une dégradation du goût. Nous devons donc pour l'avenir trouver des variétés qui ne se dégraderont pas lors de conservation à basse température » ajoute le sélectionneur.

### ■ Demain des variétés aux yeux colorés

Les demandes du marché n'ont pas porté en priorité sur l'amélioration des qualités gustatives, excepté pour les variétés haut de gamme de type chair ferme. La France est particulièrement performante sur ce créneau. Aujourd'hui, en matière de sélection, un thème à la mode est la sélection de variété ayant une bonne aptitude à faire de la frite ménagère.

Qu'en sera-t-il demain de la demande des consommateurs ? Seront-ils plus demandeurs d'amélioration sur le goût ? L'amélioration génétique peut

# Pomme de terre

## Création variétale, fer de lance de la conquête des marchés



faire beaucoup. Il lui faut toutefois une garantie de succès commercial, car la création d'une variété nécessite 10 ans de travail et de gros investissements.

Les sélectionneurs ont dans leurs serres de quoi créer des variétés très originales, comme des variétés bicolores, d'autres aux yeux colorés ou encore à la chair d'une teinte originale. L'avenir nous dira si une entreprise osera se lancer dans la commercialisation d'un de ces nouveaux produits.

### ■ La résistance aux maladies Une exigence croissante

Pour la production de pommes de terre, la création de variétés résistantes aux maladies est particulièrement importante. D'une part pour certaines maladies, il n'existe pas de moyens de lutte connus. D'autre part, les exi-

gences en matière environnementale risquent de limiter l'arsenal de la lutte chimique dont on dispose actuellement. Les sélectionneurs cherchent donc des génotypes intéressants parmi les variétés cultivées sur la planète ou chez les plantes sauvages du Pérou ou du Chili notamment.

### ■ Des variétés plus résistantes au mildiou

Les travaux de sélection ont permis des progrès appréciables dans la lutte contre le mildiou, maladie la plus nuisible sur pomme de terre. Des sélectionneurs travaillent sur la résistance à cette maladie et depuis quelques années une nette amélioration a été observée. Ce travail d'amélioration se fait en allant chercher des gènes de résistance dans des espèces sauvages qui ont des caractéristiques très éloignées des variétés actuellement cultivées. Elles sont notamment beaucoup plus tardives. Il s'agit donc d'un travail de très longue haleine. Les progrès de-

vraient s'accélérer grâce à la nouvelle technique de sélection : le marquage moléculaire. Il permet de détecter plus rapidement dans la descendance, lors des croisements de sélection, les variétés qui possèdent la résistance au mildiou.

### ■ Résistance aux nématodes

Pour la lutte contre les nématodes, la résistance variétale est d'autant plus importante que les traitements de sols sont coûteux. La résistance au nématode doré (*Globodera rostochiensis*) est de type mono génique (contrôlé par un seul gène). Il suffit donc qu'il soit présent chez l'un des deux parents de la variété pour lui transmettre la bonne résistance. Toutefois, le parasite peut évoluer et la résistance disparaître. Pour *Globodera pallida*, un autre nématode à kyste, la résistance est polygénique donc plus longue à introduire dans les futures variétés, mais plus durable. « La résistance provient de génotypes sauvages. Le travail de sélection est donc très long. Les premiers résultats sont déjà apparus chez des variétés féculière pour lesquelles l'aspect du tubercule et la précocité sont moins importants commercialement ».

### ■ Collaboration entre sélectionneurs et industriels

S'il est une activité en étroite liaison avec le marché de la pomme de terre, c'est bien celle de la sélection pour la production de pommes de terre destinée à la transformation. Il est fréquent que les sélectionneurs travaillent sous contrat de recherche directement pour les industriels. Ils testent les variétés pour leurs process industriels avant même leur inscription au catalo-

160 ■ Agriculture du Maghreb ■ n°47 ■ Novembre 2010

gue officiel. Ne sont présentés à l'inscription que celles qui satisfont à leurs exigences. Une fois inscrites elles peuvent devenir exclusives pour leur permettre un avantage concurrentiel sur leur marché.

« Les industriels de la frite recherchent un bon taux de matière sèche afin d'obtenir des frites qui ne retiennent pas d'huile à la cuisson, et un faible taux de sucres réducteurs pour obtenir une belle coloration des frites appréciés par les consommateurs. De plus, selon la forme du tubercule, on peut y tailler plus ou moins de frites, aussi recherche-t-on à sélectionner des variétés qui donnent de gros et longs tubercules » explique un chercheur.

Les exigences pour la pomme chips sont un peu différentes. « La teneur en sucres réducteurs est encore plus importantes. On cherche aussi à améliorer d'autres critères comme l'aptitude à la conservation et surtout la productivité ». La production de pommes de terre à flocons, pour la purée est moins exigeante. La teneur en matière sèche et surtout la productivité sont les critères les plus recherchés. Pour la féculerie la demande est surtout basée sur la production de fécule à l'hectare.

### ■ L'ère de la pomme de terre

Selon le chef produit d'un supermarché en France, le marché de la pomme de terre de consommation a connu des évolutions importantes ces dernières années. « On met en marché des produits qui ont un plus bel aspect. Ils sont lavés, exempts de coup, sans défaut de forme et dans de petits conditionnements ». Paradoxalement, les produits sont plus fragiles que par le passé. « On évite les produits antigerminatifs, ce qui fait que dans nos magasins, il peut se produire une légère germination. Cela nous impose des rotations courtes ». Le consommateur est plus exigeant sur l'aspect du produit et a changé ses habitudes. « Dans le passé, la ménagère achetait un sac de 10 kg et n'en consommait réellement que 7 ou 8 kg. Aujourd'hui elle achète des sacs de 2,5 kg voire 5 kg grand maximum, mais elle consomme l'intégralité de son achat ».

La tendance est aussi à la vente de produits « marketés ». On ne vend plus une pomme de terre passe-partout, valable pour toutes les utilisations, mais un sac qui correspond à un usage culinaire particulier.

La tendance est aussi à la vente de produits « marketés ». On ne vend plus une pomme de terre passe-partout, valable pour toutes les utilisations, mais un sac qui correspond à un usage culinaire particulier. On propose ainsi aux consommateurs plusieurs types de pommes de terre conditionnées dans des sacs en papier qui les protègent de la lumière et du verdissement. « Le consommateur achète une pomme de terre à frites ou une pomme de terre à cuire au four. On commence à voir des consommateurs qui achètent le même jour, 3 types de sacs suivant leurs besoins ». Un marketing qui impose en amont un sérieux contrôle avec des garanties sur l'identité variétale notamment. ■

Informations des professionnels de la filière française de pomme de terre