



Qualité de la Pomme de terre en Picardie :
Critères de qualité d'intérêt majeur
et état des lieux des pratiques

Isabelle Ghestem

CONFIDENTIEL

Mémoire de fin d'études

2002-2003

Maître de stage : Caroline Surleau (*Alternattech / Agro-Transfert*)

Tuteur de stage : Christian Schwartz (*ISA Lille*)

Qualité de la Pomme de terre en Picardie : Critères de qualité d'intérêt majeur et état des lieux des pratiques

La Picardie est la deuxième région française productrice de pommes de terre. L'évolution du marché de la pomme de terre a conduit différents acteurs du secteur à s'interroger sur les moyens d'assurer la compétitivité de la production dans la région. Un programme intitulé « Qualtec : production, qualité des tubercules et conduites des cultures de pommes de terre » est actuellement mis en place à cet effet au sein de l'association régionale Agro-Transfert. Il vise à l'amélioration des itinéraires techniques permettant d'obtenir des tubercules présentant les qualités requises par les acheteurs. Une première étape du programme consiste à déterminer les critères de qualité stratégiques pour la région.. L'étude présentée ici participe à cette première étape.

A partir d'entretiens auprès d'utilisateurs finaux (transformateurs et négociants) et de producteurs des filières les plus représentées en Picardie (transformation pour l'alimentation humaine, transformation pour la production de fécule et marché du frais), il s'agit de :

- ① Réaliser un typologie des critères de qualité inscrits dans les cahiers des charges
- ② Identifier comment et à quel niveau de l'itinéraire technique, la qualité est prise en compte par les producteurs.

La synthèse des entretiens et l'analyse des comportements des différents acteurs de la filière (mode de fonctionnement, sensibilité essentiellement) conduisent à la description d'éléments qui expliquent en quoi certains critères peuvent être stratégiques pour la compétitivité de la production de pommes de terre en Picardie. Des pistes de travail sont avancées.

Ainsi, les éléments avancés sur (1) les gales et le rhizoctone, (2) les endommagements mécaniques, (3) le verdissement, (4) le taux de matière sèche, (5) le taux de sucre, (6) les résidus de matières actives et de nitrates, (7) les protéines floculables et (8) le calibre devraient permettre le choix des critères de qualité qui feront l'objet du programme Qualtec.

Mots clés : Picardie, pommes de terre, critères de qualité, compétitivité de la production, itinéraire technique.

Quality of the Potato in Picardy: Quality criteria of major interest and inventory of fixtures of the practices

Picardy is the second potato producing region in France. The evolution of the potato market led various actors of the sector to interrogate on means to ensure the potato production competitiveness in the region. An entitled program " Qualtec : production, tubers quality and management of the potato culture " is now set up for that purpose within the regional association Agro-Transfert. It is aimed to improve farming methods allowing to obtain tubers presenting the qualities required by buyers. A first stage of the program consists in determining the strategic quality criteria for the region. The study presented here participates in this first stage.

From conversations with final users (transformers and traders) and producers of the markets the most represented in Picardy (transformation for the human food, transformation for the production of starch and fresh market), it is question to :

- ① Realize one typology of the quality criteria registered in conditions of contract
- ② Identify how and at which level of the management of the potato farming, the quality is taken into account by producers.

The synthesis of the conversations and the analysis of the various actors of the market behaviour (functioning mode, sensibility essentially) lead to the description of elements which explain in what certain criteria can be strategic for the competitiveness of the potato production in Picardy. Working tracks are advanced.

So, elements advanced on (1) damages caused by *Streptomyces sp.*, *Helminthosporium solani* and *Rhizoctonia sp.*, (2) mechanical damages (3) green turning, (4) dry matter rate, (5) sugar rate, (6) molecules and nitrates residues, (7) insoluble proteins and (8) grade should participate in the choice of the quality criteria which will be the object of the program Qualtec.

Keywords : Picardy, potatoes, quality criteria, production's competitiveness, management of potato culture.