

La Pomme de terre

Je suis cultivée pour mes tubercules (= pommes de terre) qui sont très riches en amidon. C'est pourquoi je suis devenue prépondérante dans l'alimentation humaine sur toute la planète.

Un peu de botanique :

Mon nom latin : *Solanum tuberosum* L.

J'appartiens à la famille des Solanacées.

D'autres plantes cultivées comme la tomate, le piment, l'aubergine, le tabac... sont mes cousines.

Un peu de mon histoire :

Je suis originaire d'Amérique latine, région des Andes (Pérou).

- Les chasseurs-cueilleurs du Néolithique (> 10.000 à 5.000 avant notre ère) m'ont « domestiquée » en maîtrisant ma culture et ma conservation.
- Les grands explorateurs du « Nouveau monde » (= les Amériques) m'ont ramenée en Europe à partir du 16^{ème} siècle. Je suis sporadiquement cultivée à partir du 17^{ème} siècle. Ma facilité de culture et de conservation amène rapidement les hommes à me cultiver, surtout en temps de famines et de guerres.
- L'arrivée du mildiou (= maladie foliaire) au milieu du 19^{ème} siècle ravage mes cultures et provoque l'exode massif des Irlandais, notamment vers les Etats-Unis. Ce ravageur est aujourd'hui maîtrisé, ce qui me permet de jouer un rôle majeur dans l'alimentation humaine à l'échelle mondiale.

Comment suis-je cultivée ?

Je suis plantée sous forme de « plants » (= petites pommes de terre) qui se développent dans une terre meuble et fine. Les plants sont mis en terre avec une machine spécialisée dès les premiers jours d'avril jusqu'en mai dans des buttes de terre larges et bien formées. Il faut 3 à 5 semaines pour que mes tiges et mes feuilles émergent du sol. Je me développe vigoureusement pendant la belle saison et je produis de nombreux nouveaux tubercules (= nouvelles pommes de terre) au sein des buttes. Mon rendement moyen est de l'ordre de 45 t/ha. Je couvre ± 95.000 ha en Belgique.

Je suis récoltée à partir de septembre.

Mon feuillage doit être détruit 2 à 3 semaines avant la récolte (= défanage) pour que la peau de mes tubercules s'endurcisse afin de résister à l'arrachage et afin de bien conserver pendant l'hiver dans des hangars ventilés.

Légalement, je peux être cultivée maximum 1 x tous les 3 ans sur la même parcelle. La monoculture de pommes de terre n'existe donc pas ! Il n'y a pas de cultures de pommes de terre OGM en Belgique.

Grâce à la recherche agronomique je progresse en permanence vers :

- Des variétés nouvelles, toujours plus résistantes vis-à-vis des maladies et ravageurs et moins gourmandes en eau et en engrais.

- Des conseils plus pointus de protection de ma culture via les services officiels d'avertissements agricoles et les nouvelles technologies dont l'agriculture de précision.
- Des techniques avancées de réduction du ruissellement de l'eau entre les buttes et de l'érosion des sols.

A quoi suis-je utilisée ?

Je suis destinée à être utilisée sous deux formes :

- Je peux être commercialisée entière et fraîche, lavée ou non, à la ferme, dans les marchés, dans les magasins de fruits et légumes et dans la (grande) distribution
- Plus de 85 % de la production belge est transformée toute l'année en frites, fraîches ou surgelées. Je peux être aussi transformée en chips, purées, croquettes, röstis... La Belgique est le 1er exportateur mondial de produits à base de pommes de terre. La frite est ainsi un des piliers de l'agroalimentaire belge, avec la bière et le chocolat !

Je suis une culture très contrôlée :

La qualité et l'origine des plants mis en terre doivent répondre à des normes sévères. Comme toutes les autres cultures, les traitements de protection contre les maladies et ravageurs doivent respecter les principes de la lutte intégrée : observations, analyses de risques, contrôle de l'efficacité...

Ce point fait partie de la certification complexe des exploitations agricoles.