

## La pomme de terre À Villers en 2015



Nous avons suivi le ramassage du producteur M Trannin.

La variété qu'il cultive est la Bonata, encore à l'essai et à vocation frites ménagères sans doute. Les conditions atmosphériques (printemps assez sec, Juillet très chaud et fin d'été pluvieux) ont pesé sur le rendement qui se situe à 40 tonnes à l'ha, et sera donc légèrement inférieur aux années précédentes.

Le cycle de la pomme de terre s'étale d'Avril à Août voire Septembre si les conditions l'imposent.

Lorsque les plants sont arrivés à maturité, on pratique le fanage, soit par traitement soit par broyage, ce dernier procédé ayant pour effet de stopper net la croissance.

On retire encore beaucoup de vestiges des dernières guerres (surtout 14-18) nécessitant quelquefois l'intervention de démineurs.

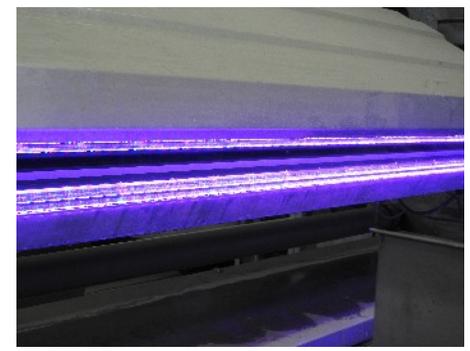
Les difficultés financières de notre époque ont engendré un accroissement du glanage. Celui-ci est fort bien accepté par les producteurs qui demandent simplement que les glaneurs attendent la fin des travaux dans la parcelle avant de commencer le ramassage. Ce dernier est utile car les plants restants doivent être détruits (par le gel entr'autre) avant d'envisager une alternance de culture.

La pomme de terre se reproduit comme toutes les plantes, par les graines. Mais on a pris l'habitude de procéder en replantant des tubercules qui, au bout de 7 générations produiront les pommes bien plus grosses. Cependant la sélection ou l'amélioration des variétés ne peut s'opérer que par les graines.





Les bennes et camions arrivent au centre de tri et de stockage où les pommes de terre sont déversées sur de nombreux tapis roulants, secouant ces Charlottes, Belles de Fontenay et autres Celtianes pour les débarrasser au maximum des fanes et autres objets intrus (pierres, éclats d'obus ferrailles). (1 - 2 - 3)



1

4

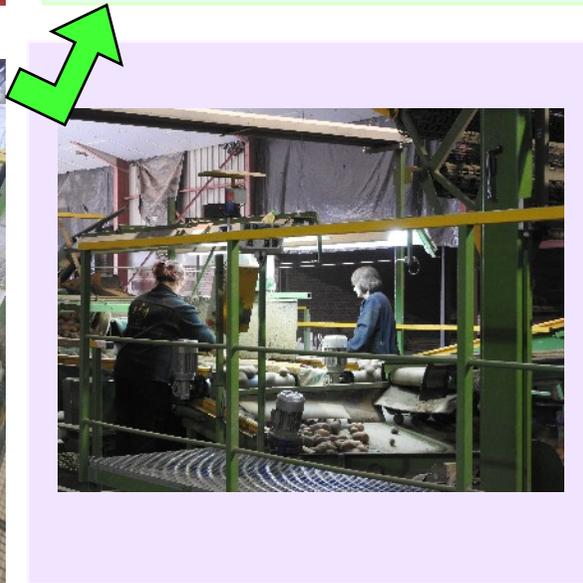


Elles passent sur des tamis dont les écartements sont différents (3), permettant de les trier, Ce tri étant complété par un procédé optique (4), Puis elles sont ensachées (5) et stockées en chambre froide (6), jusqu'à livraison.



2

5



3

6