



# NEWSLETTER

31.12.2019

Avenue ID: 2844  
Artikel: 4  
Folgeseiten: 6



---

## Print

- |   |            |   |           |
|---|------------|---|-----------|
|  | 31.12.2019 | Zofinger Tagblatt<br><b>Geschmack ist, was wirklich wichtig ist</b> | <b>01</b> |
|  | 13.12.2019 | Technique Agricole<br><b>La pomme de terre capteur</b>              | <b>02</b> |

---

## News Websites

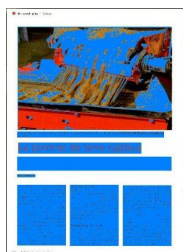
- |  |            |  |           |
|--|------------|--|-----------|
|   | 29.12.2019 | fruchtnews.com / Fruchtnews<br><b>CH: Preisbänder für die Kartoffelernte 2020 festgelegt</b> | <b>06</b> |
|  | 28.12.2019 | schweizerbauer.ch / Schweizer Bauer Online<br><b>Neuer Schädling etabliert sich</b>          | <b>08</b> |



**Larissa Hunziker**  
Region

### **Geschmack ist, was wirklich wichtig ist**

Diese Kartoffel sieht ganz normal aus. Und trotzdem ist sie nicht im Regal eines Detailhändlers gelandet, wie es ihr bestimmt gewesen wäre. Schuld daran ist der kleine schwarze Fleck auf ihrer linken Seite. Dort haben sich Drahtwurmlarven an der Knolle gütlich getan, als diese noch im Boden war. Die Kartoffel sieht deshalb nicht makellos aus, ist aber trotzdem fein. Bio-Bauer Walter Maurer aus Kölliken wollte aber nicht auf den 15 Tonnen Kartoffeln sitzenbleiben. Mit einem jungen Kollegen machte er auf Facebook Werbung für einen Hofverkauf. Ein voller Erfolg: Maurer konnte restlos alle Kartoffeln unter die Leute bringen. Das beweist, dass nicht nur das Aussehen zählt – auch bei Kartoffeln.



**De la récolte à l'entreposage, les pommes de terre devraient pouvoir résister à des convoys de hauteurs différentes, si possible sans dommages.** Photo: Grümme

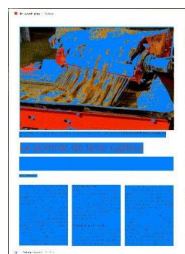
## La pomme de terre capteur

**Les contraintes mécaniques sur les tubercules entraînent des dommages directs ou indirects sur eux et dans leur chair. Un capteur en forme de pomme de terre est utilisé pour déterminer où et avec quelle intensité ces contraintes se produisent.**

### Ruedi Hunger

De la récolte à l'entreposage, les pommes de terre sont constamment exposées à des contraintes mécaniques, notamment lorsqu'elles heurtent des parties mécaniques ou qu'elles tombent sur une surface non rembourrée. Les forces agissant sur le tubercule sont amorties par les tissus. Les conséquences dépendent d'une part de la force et de la fréquence des im-

pacts et, d'autre part, de la sensibilité du tissu de la pomme de terre (différences variétales). Les tubercules plus gros et plus froids sont, par exemple, beaucoup plus sensibles. En outre, de nombreux heurts de moindre importance au même endroit causent des dommages comparables à un impact important. Le talon est



particulièrement sensible. Ces contraintes multiples surviennent en particulier lors de la préparation de lots de pommes de terre par l'entremise de points de pression à l'entreposage. Comme leur tissu est déjà fortement sollicité par les points de pression lors du stockage, même des impacts mineurs sont suffisants pour provoquer des taches noires ou des nécroses<sup>1</sup> si elles sont froides.

### Défauts de qualité évidents

Au moment de la récolte, les tubercules sont très fermes et ont une forte teneur en eau. Des contraintes mécaniques critiques peuvent provoquer l'éclatement des cellules. Il en résulte différents types de dommages dans les tissus. Il y a l'apparition de décolorations (noires) à l'intérieur du tubercule et des nécroses dites de récolte qui se forment quelques jours seulement après la contrainte mécanique. Autour de cette nécrose, le tissu endommagé se dessèche et l'amidon se transforme en une masse blanchâtre. Les nécroses sont situées sous la peau et ne sont détectées ni par les machines de tri optoélectroniques, ni lors du tri manuel. Pour le consommateur, elles constituent cependant un défaut évident de qualité. La décoloration noire (taches noires) apparaît vers la fin de l'entreposage lorsque la teneur en eau est faible. Il s'agit d'une réaction chimique au cours de laquelle aucune cellule n'est détruite. Toutefois, des taches noires peuvent également être observées avant la fin du stockage si la température des tubercules est supérieure à 25° C pendant plusieurs jours après le défanage ou si la combinaison de températures élevées et de la sécheresse entraîne des pertes d'eau et donc de turgescence. Il en résulte une plus grande sensibilité aux taches noires.

### Et ce n'est pas tout

Pendant les premières semaines d'entrepo-

sage, les tubercules endommagés présentent une perte en eau plus importante ce qui rend leur séchage plus difficile et influe considérablement sur les pertes de stockage ultérieures. Ils présentent en outre une fréquence respiratoire plus élevée et un métabolisme plus intensif. Ces deux critères entraînent une dégradation plus rapide des inhibiteurs de germination et donc une germination plus précoce et plus forte.

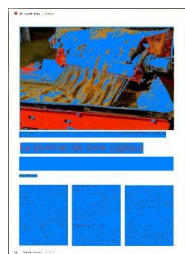
### Dommages à la récolte en temps réel

Un objet test appelé « nPotato » a été développé et testé dans le projet de recherche « Smart Farming Welt »<sup>2</sup>. L'objectif est de fournir au producteur des recommandations pour améliorer les réglages des machines et d'optimiser ainsi la récolte sur le plan quantitatif et qualitatif. L'objet « nPotato », en plastique, est de poids et de masse similaires à un tubercule réel. Il est équipé d'un smartphone normal qui capte et enregistre les impacts physiques pendant le processus de récolte.

Les premiers essais sur le terrain ont été effectués à l'automne 2018. L'objectif était d'évaluer la faisabilité et l'efficacité d'une prévision en temps réel des dommages à la récolte. Pour ce faire, la « nPotato » a été testée en plein champ sur trois parcelles de 25 ares chacune et à trois vitesses différentes (4 km/h, 5 km/h, 6 km/h). Avant chaque passage, on a demandé à l'exploitant/l'opérateur de la récolteuse et à son constructeur d'estimer les dommages prévus à la récolte en fonction des réglages choisis. Puis, plusieurs « nPotato » ont été placées dans le sol et récoltées avec les pommes de terre.

### Mise en valeur des données

Les capteurs du smartphone sont capables de détecter les accélérations et les impacts subis par la « nPotato ». Grâce aux données brutes recueillies, il est possible de prédire en temps réel les dommages causés aux tu-



bercules pendant la récolte. Lors de chaque passage, des échantillons de tubercules ont été prélevés sur la table de tri de la récolteuse. Tout en respectant un temps d'attente de 48 heures, on a cherché les taches noires sur les tubercules. Chacun d'entre eux qui présentait une tache noire a été considéré comme complètement endommagé. L'analyse des données montre que la proportion effective de pommes de terre récoltées présentant des points noirs atteint les 1 à 2 % (dernière colonne du tableau ci-dessous). Les mises en valeur expérimentales des données fournies par « nPotato » montrent des résultats similaires (sixième colonne du tableau). Les résultats confirment la grande précision du modèle et donc son applicabilité pour l'optimisation des processus de récolte.

### Conclusion

Les initiateurs de l'étude « Smart Farming Welt » ont dressé un bilan positif. Le projet « nPotato Smart Service » permet d'obtenir

en temps réel une qualité fiable de prévision des dommages subis par les tubercules pendant la récolte. Sur la base des données transmises en temps réel, le conducteur peut immédiatement optimiser les réglages de sa machine. ■

<sup>1</sup> Des nécroses se forment lorsque, de manière localisée, des cellules végétales meurent.

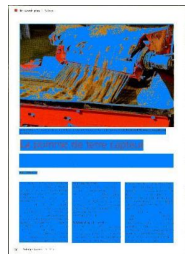
<sup>2</sup> Partenaires du projet: Claas, Deutsche Telekom AG, le Centre de recherche allemand pour l'intelligence artificielle (DFKI), RWTH Aachen, Grimme et Logic Way GmbH.



**La « nPotato » : fermée au premier plan et ouverte en arrière-plan. On distingue sur l'ordinateur portable le profil de secousses qu'elle a enregistré.**

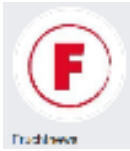


**Grâce à des leures en forme de pommes de terre et équipés d'un smartphone, les contraintes sont enregistrées et transmises en temps réel.** Photos: projet « nPotato Smart Service »



## Influence de la récolte sur la qualité des pommes de terre (source: DFKI)

Passages (sous-parcelle)	Météo	Sol	Température (°C)	Vitesse (km/h)	Prévision nPotato (%)	Prévision de l'agriculteur (%)	Prévision du constructeur (%)	Domages effectifs (%)
1.	Brumeux	Sec,	10	4	2,13	5,0 – 10,0	3,0	2,0
2.	Ensoleillé	petites	13	5	0,82	7,0 – 12,0	3,0	1,0
3.	Ensoleillé	pierres	16	6	0,97	2,0 – 3,0	3,0 – 4,0	1,0



## CH: Preisbänder für die Kartoffelernte 2020 festgelegt



Bild: Pixabay

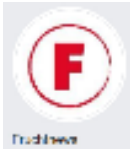
Die preisliche Basis für die Kartoffelernte 2020 ist gelegt. Vertreter von Produktion, Handel und Industrie der swisspatat haben sich geeinigt, das mittlere Preisband für sämtliche Sorten (konventionell, Bio, Speise- und Industriesorten) auf dem Niveau von 2019 zu belassen. Dass die Preisbänder bereits jetzt festgelegt werden konnten, ist erfreulich und bringt Planungssicherheit für alle. Die Kartoffelproduzenten sind dringend angehalten, nur die vom Abnehmer schriftlich zugesicherten Mengen anzubauen.

### Speisesorten

Für alle festkochenden Speisesorten gilt das einheitliche mittlere Preisband (MPB) von Fr. 47.50 / 100 kg. Bei den mehligkochenden Sorten beträgt das MPB für Belmonda, Challenger, Concordia, Jelly, Lady Felicia, Laura, Marabel und Victoria Fr. 43.20 / 100 kg. Für die Sorte Désirée gilt ein mittleres Preisband von Fr. 38.65 / 100 kg und für Agria Speisekartoffeln Fr. 41.60 / 100 kg. Für Bintje wird das MPB im Januar definiert. Die Bandbreite für alle Speisekartoffeln beträgt unverändert +/- Fr. 8.00.

### Veredelungssorten

Für alle Fritessorten gilt ein MPB von Fr. 41.60 / 100 kg. Bei den Chipskartoffeln beträgt das MPB für Figaro, Kiebitz, Lady Claire, Levinata, Pirel und Verdi Fr. 42.65 / 100 kg, für Hermes 41.20 / 100 kg und für Panda Fr. 49.65 / 100 kg. Die Preise für Charlotte Industrie werden bilateral festgelegt. Der Produzentenrichtpreis für Racletteskartoffeln liegt bei Fr. 34.00 / 100 kg. Für die Industriesorten gilt unverändert ein Preisband mit einer Abweichung von Fr. +/- Fr. 2.00. Für grobsortierte Kartoffeln wird im Vorfeld kein Preis festgelegt, sondern jeweils 60% des AgriaHerbstpreises eingesetzt. Der Sofortverarbeitungspreis für Frites beträgt vor dem 1. September



unverändert Fr. 35.00 / 100 kg. Für die frühen Chipssorten Lady Rosetta und Osira gilt bis am 31.10.2020 ein Sofortverarbeitungs-Fixpreis von Fr. 38.20 / 100 kg.

### Bio-Kartoffeln

Für alle Speisesorten (mehlig- und festkochend) beträgt das MPB Fr. 91.50 / 100 kg. Bei den Frites- und Chips-Sorten liegt das MPB bei Fr. 76.50. Die Bandbreite beträgt für Bio-Speise- und -Industriesorten unverändert +/- Fr. 8.00.

### Versuchssorten Hauptversuche swisspatat

Für Versuchssorten gelten die jeweiligen Bänder der Vergleichs-/Referenzsorten.

### Veränderungen auf der Sortenliste 2020

Neu auf die Sortenliste aufgenommen wurden die mehligkochende Sorte Belmonda des Züchters Solana und die festkochende Sorte Ballerina von Danespo/NSP. Auf der neuen Sortenliste werden zusätzlich Nebensorten geführt. Das sind Spezialitätensorten mit kleinerer Anbaufläche, deren Preise nicht durch swisspatat festgelegt werden. Es wurden keine Sorten von der Liste gestrichen.

### Anbauverträge auch im 2020

Die Anbauverträge sind ein wichtiger Bestandteil des Systems. Die Kartoffelproduzenten sind angehalten, nur die vom Abnehmer schriftlich zugesicherten Mengen für das im Voraus bestimmte Marktsegment anzubauen. Mengen, die darüber hinaus angebaut werden, gefährden die Marktordnung und das Preisgefüge und belasten zudem den Verwertungsfonds unnötig.

### Frischverfütterung noch bis 31.12.2019 anmelden

Der Frischverfütterungsbeitrag für die Ernte 2019 wurde festgelegt und beträgt Fr. 15.- / 100 kg. Der Mindestspeisenteil liegt bei konventioneller Ware bei 50%, bei Bio-Kartoffeln gibt es keinen Mindestspeisenteil. Die Produzenten können Posten für die Frischverfütterung noch bis am 31.12.2019 an Qualiservice GmbH melden.

### Quelle swisspatat

Schlagworte Kartoffelernte 2020 Kartoffeln Markt Preisbänder Schweiz



## Neuer Schädling etabliert sich



1 / 1

Die Marmorierte Baumwanze (braun im Vordergrund) stammt aus Asien und verursachte in der Schweiz in den letzten Jahren erste Schäden.

(Bildquelle: Alpsdake/CC BY SA 4.0)

Der Schweizerische Bauernverband (SBV) zieht Bilanz über das Jahr 2019. In der achteiligen Serie erfahren Sie das Wichtigste zum Landwirtschaftsjahr 2019. Im sechsten Teil geht es um Kartoffeln, Zuckerrüben und Gemüse.

Die Gemüsesaison startete gut, Anfangs wurden Erträge wie im Vorjahr erreicht. Ab Juni rutschte die Gemüseproduktion deutlich unter die Produktionsmenge der vergangenen Jahre, denn wenig Licht und viel Regen gefolgt von einer Hitzeperiode waren dem Wachstum der meisten Gemüsepflanzen nicht zuträglich. Der Import fiel trotzdem tiefer aus als in vorherigen Jahren.

Der Regen im Herbst hat die Karottenernte beträchtlich verzögert. Insgesamt vergrösserte sich die Fläche für Bio-Karotten, gleichzeitig nahm die Fläche für Suisse Garantie-Karotten ab.

Der Lagerbestand von Zwiebeln ist mit Vorjahresmengen vergleichbar. Die Bewässerung und der Krankheitsdruck haben für hohen Aufwand auf Seiten Produktion gesorgt. Aufgrund von Hagelschäden in einigen Regionen kann die Lagerqualität noch nicht abschliessend beurteilt werden. Es wird davon ausgegangen, dass nicht durchgehend Schweizer Ware angeboten werden kann.

Ein Schädling hält Einzug: Die marmorierte Baumwanze



Die marmorierte Baumwanze wurde bei den Obst- sowie Gemüseproduzenten zu einem nationalen Problem. Gegenüber dem Vorjahr haben sich im Obstbau die Schäden verdoppelt. 2018 lagen sie bei 10%, 2019 sind es bereits 20% und mehr Schadbefall. Besonders betroffen sind Birnenkulturen angrenzend an Häuser, Scheunen oder Siedlungsgebiete.

Im Gemüsebau hat sie dieses Jahr besonders in den Gewächshäusern bei Peperoni, Gurken und Auberginen Schaden angerichtet. Langsam dringt sie auch ins Freiland.

Weil die Klimabedingungen günstig sind, erwarten Obst- sowie Gemüseverband zukünftig mehr Schäden.

Eine chemische Bekämpfung ist zurzeit nicht möglich. Um das Problem in den Griff zu bekommen, braucht es vermutlich kombinierte Strategien mit Einnetzung von Kulturen, bewilligten Pflanzenschutzmitteln oder auch Nützlingen, die aber noch eine Zulassung brauchen. Grosse Hoffnung liegt auf der ebenfalls ursprünglich aus Asien stammenden Samurai-Wespe, die Wanzeneier frisst.

Äusserst schwierig gestaltete sich dieses Jahr auch die Tomatenproduktion. Anfänglich entwickelten sich die Mengen ähnlich wie in der Vergangenheit, in der Saisonmitte nahm die Produktion jedoch rapide ab und erholte sich danach nicht mehr. Schuld daran waren die heissen Temperaturen. Das warme Wetter führte zu einer hohen Nachfrage.

Bei der Gurkenproduktion fiel der grosse Peak Anfang bis Mitte Juni aus, aber insgesamt entwickelte sich der Markt ähnlich zu den Vorjahren.

### Tiefe Lagerbestände bei den Kartoffeln

Die diesjährige Ernte liegt gemäss Schätzungen der Branchenorganisation Swissspatat rund 33'000 Tonnen unter der Vorjahresernte bei 414'337 Tonnen. Mit 428 Kilo pro Are konnten etwas weniger Kartoffeln geerntet werden als im Vorjahr (453 kg/Are).

Während der Pflanzung waren die Witterungs- und Bodenbedingungen ideal. Aufgrund des heissen Sommers waren im August viele Bestände noch nicht so weit entwickelt wie in einem normalen Jahr. Daher verzögerte sich die Ernte, und der nasse Oktober war für die Ernte von Industrieware eine zusätzliche Herausforderung.

Bei den Kartoffeln für den Frischkonsum sind die Qualitäten erfreulich mit den üblichen regionalen Unterschieden. Bei der Industrieware führen die generell eher tiefen Stärkegehalte und teilweise Fäulnis dazu, dass die Ernte 2019 nicht die gesamte Nachfrage zu decken vermag.

### Nachfrage nach Zucker nicht gedeckt

Dieses Jahr werden in der Schweiz gemäss ersten Schätzungen rund 240'000 Tonnen Zucker einschliesslich Bio produziert. Rund 90 Prozent des konventionellen Zuckers stammt aus Schweizer Rüben. Die Produktion reicht erneut nicht, um die Nachfrage nach Schweizer Zucker zu decken. "Wir werden wieder bedeutende Mengen importieren müssen und wir unternehmen grosse Anstrengungen, um die Anbaufläche in der Schweiz zu stabilisieren", sagt Guido Stäger, CEO der Schweizer Zucker AG.

In den beiden Fabriken in Aarberg und in Frauenfeld sorgte das nasse Herbstwetter zudem für Probleme bei der Verarbeitung. Weil viel Erde an den Rüben haftete, wurden Filter verstopft. Das wirkte sich auf die Tagesleistung der Fabriken aus. Die Verarbeitung verlief in beiden Fabriken über die Weihnachtstage hinaus.



Positiv ausgewirkt hat sich die befristete Hilfe des Bundes, der den Einzelkulturbeitrag um 300 auf 2'100 Franken pro Hektare erhöht und den Mindestgrenzschutz von 7 Franken pro 100 Kilo eingeführt hat. Die Massnahmen des Bundes hätten auf jeden Fall positive Auswirkungen auf die Wirtschaftlichkeit der Wertschöpfungskette, so Stäger. So profitieren die Pflanzler zum Beispiel vom erhöhten Einzelkulturbeitrag, auch wenn die Zuckererträge wetterbedingt tief sind.