

Bonne récolte de pommes de terre en perspective

Malgré la végétation retardée, 2010 laisse présager une bonne récolte de pommes de terre. Les rendements sont estimés légèrement au-dessus de la moyenne par rapport à l'année passée et la qualité est considérée comme bonne dans l'ensemble. Toutefois, les perspectives sont un peu moins réjouissantes du côté de la Suisse occidentale, dont les cultures ont plus fortement souffert de la sécheresse que dans les régions du plateau et de la Suisse orientale.

Les 18 et 19 août, les représentants de la production, du commerce et de l'industrie de swisspatat ont effectué dans toutes les régions du pays plus de 1'100 prélèvements d'échantillons de pommes de terre en champ des variétés les plus importantes pour une évaluation de rendement de la future récolte. Les résultats servent de base d'estimation de la récolte 2010.

On peut s'attendre à de bons rendements

Les rendements à l'hectare sont prévus pour toutes les sortes avec 4% au-dessus de la moyenne des 5 dernières années avec 358 kg de part comestible par are. Ce qui fait que les rendements vont être inférieurs à ceux de la toute grande récolte 2009 dans une proportion en moins d'environ 18%. Les tubercules sont un peu plus petits par rapport à l'année passée, d'où une quantité de pommes de terre à raclette, qui sera deux fois plus élevée. La qualité de l'apparence et de la chair est bonne dans l'ensemble et même supérieure à la moyenne. Seule la teneur en amidon des variétés de transformation est encore basse. Mais du fait qu'au moment des prélèvements de sondage, les variétés industrielles n'étaient dans leur ensemble pas encore parvenue à maturité, il y a de bonnes chances d'amélioration de la teneur en amidon d'ici à la récolte. Sous réserve bien sûr de certains risques de contamination par l'Erwinia; les prochaines semaines seront déterminantes à ce sujet suivant la météo.

Les surfaces de culture renouent avec le recul

Après que les surfaces de culture se sont stabilisées pour la première fois l'année passée, il semblerait selon les extrapolations qu'elles seraient à nouveau en recul pour 2010. En effet, la surface totale de la culture de la pomme de terre est estimée pour 2010 à encore 10'889 ha, alors qu'elle était de 11'215 ha l'année dernière (- 2,9%). En outre, on note de forts écarts cette année entre les différentes variétés cultivées. Par exemple, on enregistre 244 ha de Charlotte en moins et également 125 ha en moins d'Innovator par rapport à l'année précédente. Ce qui fait que d'une manière générale les surfaces de culture des variétés culinaires diminuent et que celles des variétés industrielles augmentent; ceci en concordance avec les recommandations de la branche.

Prix à la production supérieurs au niveau de l'année précédente

Selon le système de fourchettes de prix, en 2010, les prix à la production sont pour la plupart des variétés légèrement au-dessus du niveau de l'année précédente. Pour la consommation fraîche, le prix à la production de la variété Victoria est nouvellement de Fr. 46.80 (2009: 44.15). Pour les variétés à chair ferme à la cuisson, Charlotte, Nicola et Ditta ainsi que pour Annabelle et Gourmandine, le prix s'élève nouvellement à Fr. 51.55 (2009: 49.30).

Concernant la principale variété à frites, Agria, le prix reste inchangé par rapport à l'année passée, soit Fr. 43.- par 100 kg. Pour la principale variété à chips, Lady Claire, le prix est nouvellement de Fr. 45.45 (2009: 43.05).

Bonne qualité aussi chez les pommes de terre bio

Comme dans la culture conventionnelle, dans celle des pommes de terre bio, la qualité constatée au moment des prélèvements pour l'estimation de la récolte était très satisfaisante. En moyenne pour l'ensemble des variétés, on relève une part comestible de 78% et on estime le rendement aux alentours de 247 kg/a, soit environ 21% au-dessus de la moyenne de ces dernières années. C'est ce qui fait d'ailleurs que les prix à la production pour les pommes de terre bio de toutes les variétés est d'un niveau inférieur à celui de 2009.

Attention aux paloxes défectueuses

Au cours des dernières années, le thème des paloxes défectueuses a fait régulièrement l'objet de discussions lors des livraisons de pommes de terre. La taxe d'entretien reste inchangée pour la récolte 2010, soit Fr. 3.- pour les petites paloxes et Fr. 6.- pour les grandes paloxes. Pour éviter des problèmes au moment de la livraison, il est recommandé aux producteurs de contrôler immédiatement et à fond l'état des paloxes lors de la réception et surtout de ne pas remplir des paloxes défectueuses. Les producteurs sont priés d'effectuer eux-mêmes de petites réparations. A cet effet, l'acquéreur met en général gratuitement à disposition le matériel nécessaire.

SwissGAP: A prendre au sérieux!

Pour toutes les variétés destinées à la consommation fraîche et pour une grande partie des pommes de terre de transformation, les exigences SwissGAP s'appliquent absolument pour la première fois à la récolte 2010. Les producteurs qui au moment de la première livraison de pommes de terre n'ont pas encore été soumis au contrôle, sont priés de prendre immédiatement contact avec leur acquéreur et l'instance cantonale de contrôle et de faire procéder au contrôle SwissGAP le plus rapidement possible. Seules des pommes de terre en provenance d'exploitations assujetties au contrôle seront reconnues SwissGAP. Celui qui ne s'est qu'annoncé, mais qui n'est pas encore contrôlé ne remplit pas les conditions!

Le **calibreur 85 mm** et la feuille-info „**Conditions de prise en charge de la récolte 2010**“ sont disponibles auprès de notre shop Internet sous www.patate.ch ou auprès du secrétariat de swisspatat Tél. 031 385 36 50.

Evolution de la surface de culture des pdt en Suisse de 1997 à 2010

Année	Nombre de producteurs	Surface en ha par producteur	Surface en ha	Récolte totale en tonnes
1997	15'667	95.6	14'971	686'000
1998	14'511	95.7	13'886	560'000
1999	13'226	103.6	13'708	484'000
2000	12'198	115.5	14'092	600'000
2001	11'356	121.3	13'774	518'000
2002	10'561	127.4	13'457	526'000
2003	9'767	139.7	13'640	458'000
2004	9'314	143.2	13'333	527'000
2005	8'377	149.3	12'510	484'700
2006	7'818	154.5	12'081	391'500
2007	7'323	160.4	11'745	489'800
2008	6'784	163.0	11'058	473'100
2009	6'454	173.8	11'215	521'500
2010*	6'100	178.5	10'889	421'100

*Extrapolation

Prix producteurs ci-dessous pour pdt triées sel. Usages, valables dès le 1er sept. 2010:

Culture conventionnelle / SUISSE GARANTIE	Prix par 100kg dès 01.09.2010	Calibre
Annabelle	51.55	^{1) 2)} 30 – 60 mm
Charlotte	51.55	^{1) 2)} 30 – 60 mm
Ditta	51.55	^{1) 2)} 30 – 60 mm
Gourmandine	51.55	^{1) 2)} 30 – 60 mm
Nicola	51.55	^{1) 2)} 30 – 60 mm
Bintje	48.10	²⁾ 42.5 – 75 mm
Désirée	39.85	²⁾ 42.5 – 75 mm
Jelly	46.80	²⁾ 42.5 – 75 mm
Laura	46.80	²⁾ 42.5 – 75 mm
Victoria	46.80	²⁾ 42.5 – 75 mm
Agria	43.00	³⁾ 42.5 – 85 mm
Eba	41.55	³⁾ > 42.5 mm
Fontane	42.70	³⁾ 42.5 – 85 mm
Innovator	44.25	³⁾ > 42.5mm
Markies	44.50	³⁾ 42.5 – 85 mm
Hermes	43.90	³⁾ 42.5 – 70 mm
Lady Claire	45.45	³⁾ 42.5 – 70 mm
Lady Jo	44.50	³⁾ 42.5 – 70 mm
Lady Rosetta	44.45	³⁾ 42.5 – 70 mm
Marlen	44.40	³⁾ 42.5 – 70 mm
Mustang	43.90	³⁾ 42.5 – 70 mm
Panda	50.45	³⁾ 42.5 – 70 mm
Pirol	46.40	³⁾ 42.5 – 70 mm
Bintje Raclettes	34.00	²⁾ 35 – 42.5 mm
Pommes de terre bio		
Charlotte	93.00	^{1) 2)} 30 – 60 mm
Nicola	93.00	^{1) 2)} 30 – 60 mm
Ditta	93.00	^{1) 2)} 30 – 60 mm
Annabelle	93.00	^{1) 2)} 30 – 60 mm
Agria culinaire	90.00	³⁾ 35 – 85 mm
Désirée	88.00	²⁾ 35 – 75 mm
Victoria	90.00	²⁾ 35 – 75 mm
Jelly	90.00	²⁾ 35 – 75 mm
Agria industrie	73.00	³⁾ 35 – 85 mm
Markies	78.90	³⁾ 35 – 85 mm
Panda	75.50	³⁾ 42.5 – 70 mm
Lady Rosetta	75.00	³⁾ 42.5 – 70 mm
Hermes	72.65	³⁾ 42.5 – 70 mm

¹⁾ max. 12 cm de long

²⁾ Pour le calibre, la tolérance fixe est de 6%. Un dépassement de la tolérance de calibre n'est pas à lui seul un critère de refus.

³⁾ Pour le calibre, la tolérance fixe est de 6%.

Le prix de base pour les pommes de terre de transformation, triées grossièrement ou sur le champ, a été fixé d'une manière uniforme pour toutes les variétés à Fr. 25.00 pour une teneur en amidon de 14% (comme 2009). Les suppléments, resp. les déductions suivant la teneur en amidon et la part comestible restent inchangés par rapport à 2009.