

LA POMME DE TERRE – UN PRODUIT RÉGIONAL POUR TOUS LES GOÛTS

Avant d'arriver dans les magasins, les pommes de terre suivent un parcours aussi court que possible et un tri selon des critères prédéfinis. Les tubercules dont la qualité et le calibre ne correspondent pas aux exigences sont consommés par le bétail.

Texte et photos : Jean-Pierre Burri



Les pommes de terre emballées sont déposées dans les caisses sur palettes.

La saison de récolte des pommes de terre a démarré et les agriculteurs livrent leur production en palox bien alignés sur des chars à la centrale de Bercher, qui fonctionne à plein régime. Cette centrale a été construite en 2010. Emilien Piot, responsable du site, nous a fait visiter les installa-

tions où sont conditionnées les différentes variétés de pommes de terre de consommation.

Réception et stockage

Chaque arrivage est contrôlé sur la base d'un échantillon de plusieurs dizaines de kilos. Il reçoit une étiquette

mentionnant le nom du producteur, la variété et d'autres informations servant à identifier le lot. La procédure de contrôle dépend en partie du type d'utilisation. Après le calibrage, qui sert à déterminer la quantité commercialisable et les tubercules trop petits ou trop gros, la part de terre est éva-



450 000 T
de pommes de terre
récoltées par an en Suisse

luée et une analyse permet de définir le taux d'amidon. « Cette année, la qualité des pommes de terre est bonne. Le rendement se situe par contre plutôt en-dessous du niveau de l'année dernière. Sur la moyenne des lots réceptionnés, on table sur environ 12% de défaut. Les tubercules qui ne correspondent pas aux critères de commercialisation sont repris par le producteur concerné ou par un autre agriculteur pour l'affouragement du bétail. Ces pommes de terre sont donc également mises en valeur et ne sont pas perdues », explique Emilien Piot. Pour le stockage, la centrale dispose de plusieurs cellules permettant d'entreposer 6500 t de marchandise en palox. Les pommes de terre sont stockées à une température de 4 °C. « Un taux constant d'éthylène permet de conserver les tubercules sans utiliser d'agents chimiques. Ensuite, le fait de réchauffer les tubercules durant quelques jours à une température de dix degrés permet d'éviter les traces de chocs lors du calibrage », précise Emilien Piot.

Lavage et triage

Plusieurs grilles de calibrage permettent de séparer les pommes de terre trop petites ou trop grandes. La marchandise calibrée passe ensuite au lavage dans deux chaînes parallèles. Après cette étape, les pommes de terre sont séchées sur un système de rouleaux recouverts de mousse et continuent sur le tapis de triage. Quatre personnes contrôlent les tubercules qui défilent et séparent ceux qui présentent un défaut. « En moyenne, dans les lots que nous réceptionnons, le pourcentage de terre est de l'ordre de 2%. L'eau de lavage est recyclée sur place, ce qui permet d'en retirer la terre, et repart ensuite dans le circuit de lavage. Seul le dernier rinçage à la fin du processus de lavage est réalisé avec de l'eau du réseau. Près de 20% de la production est brossée et passe sur la chaîne d'emballage sans être lavée », explique encore Emilien Piot. Une fois lavées, les pommes de terre peuvent être conservées au maximum deux jours dans des palox de 800 kg, dans un entrepôt entièrement automatisé. En fonction des commandes à préparer, les pommes de terre passent directement sur les différentes lignes d'emballage. Les sachets sont déposés manuellement dans les caisses empilées sur les palettes avant d'être acheminés dans les magasins.

Développement durable

A la centrale de Bercher, le développement durable est aussi un sujet majeur. « Il est prévu d'installer des panneaux photovoltaïques sur les toits de nos bâtiments. La réalisation de ce projet devrait se faire en 2020 et permettra de produire le courant électrique utilisé par notre centrale », commente Emilien Piot. Le passage à l'éclairage LED est en cours, et il est également prévu de mieux étanchéifier les portes. Ces adaptations per-



Le nom du producteur ou le numéro de lot sur l'étiquette assure une bonne traçabilité du produit emballé.

manentes améliorent l'efficacité tout en réduisant la consommation d'énergie et font partie d'un ensemble de mesures en faveur du développement durable.

Association de producteurs

En début de saison, les pommes de terre précoces réceptionnées à Bercher

La centrale de Bercher en chiffres

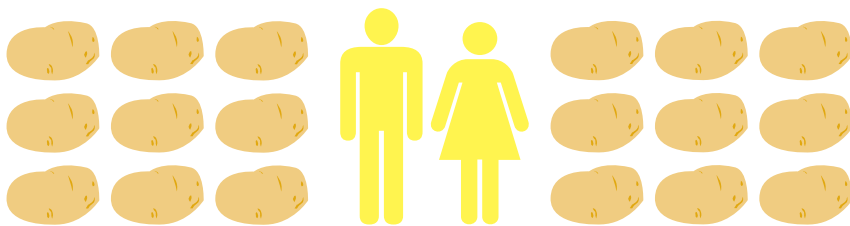
Surface de la centrale : 5000 m²
Nombre d'employés : 20
Nombre de producteurs/ livreurs : 65

Pommes de terre

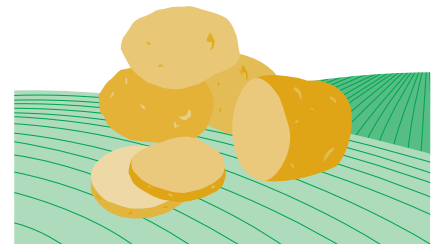
Réceptionnées par année : 10 000 t
Préparées par jour : 40 t (6j/7)

Volume de stockage

Conservation : 6500 t
Prêtes pour l'emballage : 250 t



CONSOMMATION DE POMMES DE TERRE PAR HABITANT/AN : 45 kg



Surface cultivée en Suisse :
11 000 ha

proviennent de la région de La Côte. « Au fur et à mesure de la saison, la provenance des pommes de terre se rapproche de la centrale. 90% des pommes de terre livrées dans notre centrale sont cultivées dans un rayon de 20 km autour de Bercher », explique Emilien Piot.

Les variétés Amandine, Celtiane et Gwenne sont produites sous contrat avec l'Appnal (Association des Producteurs de Pommes de terre Nouvelles de l'Arc Lémanique). Cette association regroupe près de 200 producteurs. Sa philosophie consiste à « honorer correctement le produit du

travail des membres en vue d'une agriculture durable et proche de l'environnement », selon les indications de l'association. La variété Amandine, qui se distingue par une forme allongée, une peau très fine et un grain très fin a été lancée en 1999 ; fenaco et Steffen Ris s'occupent de l'emballage de ces pommes de terre, tandis que Migros et Coop en sont les principaux distributeurs.

Producteurs

Lors de la visite de LANDI Contact à Bercher, Yannick Marendaz livrait plusieurs palox d'Amandine et de Cel-

tiane produites sur l'exploitation qu'il gère en association avec son père, Claude-Alain. Ensemble, ils cultivent près de 18 ha de pommes de terre. Il s'agit donc d'une branche de production importante pour leur domaine. Pour optimiser la culture, Yannick et Claude-Alain Marendaz plantent les tubercules dans un sol tamisé. Un contrôle rigoureux des cultures permet de respecter le cahier des charges qui définit les calibres pour ces variétés. Pour l'arrachage, Yannick et Claude-Alain Marendaz songent à investir dans une machine plus performante. ■



Après le calibrage et le lavage, les pommes de terre sont contrôlées sur le tapis de tri.



Nombre de producteurs en Suisse :
4500