



Sur les arracheuses en action, le travail de l'homme reste important dans les opérations de tri, même si les machines sont de plus en plus perfectionnées et performantes. La Chérie, pomme de terre rose, a été précoce cette année dans le Nogentais.



Lavés, calibrés et mis en pallox, les tubercules (ici, Annabelle) sont stockés dans des salles réfrigérées. Ainsi conditionnés, ils sont écoulés tout au long de l'année, en fonction des besoins des marchés.



Nathalie Cobelo, cogérante de la société les Hauts-de-Villiers (Villiers-Herbisse). Sîtôt mises en sachet sous vide, les pommes de terre fraîches sont commercialisées par Saveurs Frites auprès de ses clients restaurateurs.

La mise en sachets clôture les opérations de lavage et de calibrage. Chez Solédy (Saint-Flavy), un robot de manutention, unique dans la région, réduit la pénibilité pour les salariés en bout de chaîne.

Une POMME DE TERRE pleine de ressources

En l'espace de 3 décennies, la pomme de terre s'est implantée dans l'Aube, donnant lieu à des investissements importants au champ comme à la ferme. Le dynamisme commercial des producteurs leur permet de trouver des débouchés, tant en France qu'à l'export.

Repères

6^e département producteur national.

5130 hectares de pommes de terre de consommation, dont 80% de type Agata, variété à chair fondante (purée, potages, frites...).

800 à 1000 hectares de pommes de terre féculières (industrie).

51 à 52 tonnes/hectare, un rendement supérieur à la moyenne nationale (44,7 tonnes)

Données Aube 2013.

Finie la corvée de patates. Les frites fraîches arrivent en moins de 24 heures chez les restaurateurs champenois et parisiens qui font confiance à Saveurs Frites (Villiers-Herbisse), pour le plus grand régal des clients. La qualité et le goût sont au rendez-vous, grâce à l'initiative de Mathieu Guillaume, agriculteur aubois de 32 ans. Après avoir travaillé à Paris, ce diplômé Sup de Co a repris l'exploitation familiale. Et il s'est lancé dans un concept "de la fourche à la fourchette" en partenariat avec les Hauts-de-Villiers (transformateur de légumes) pour commercialiser des produits issus de sa ferme. « Nos frites sont crues, artisanales et sans conservateur. Rien à voir avec les produits surgelés ou précuits industriellement... », affirme ce producteur. Sur la ligne spécialement équipée dans l'usine des Hauts-

de-Villiers, Raphaël Garcia, l'un des cogérants, traite les variétés de pommes de terre les mieux adaptées aux bâtonnets de frites: Bintje ou Caesar. « Nous avons démarré cette activité frites fraîches il y a 18 mois; nous tournons autour de 600 tonnes (t) par an, en espérant doubler cette production à court terme », révèle-t-il. En parallèle, il fournit la restauration collective en pommes de terre pelées, prêtes à l'emploi. « Nos volumes de produits finis en frites sont encore faibles, comparés à nos 18000 t de carottes, mais nous ne sommes qu'au début d'une nouvelle aventure », prédit Raphaël Garcia. Les Hauts-de-Villiers n'entendent toutefois pas rivaliser avec le géant McCain, implanté près de Châlons-en-Champagne. Celui-ci absorbe, en effet, une grande partie de la production de pommes de terre cultivées dans la région pour la fabrication de

frites surgelées. Toujours dans la Marne, la féculerie d'Haussimont aspire l'essentiel de la pomme de terre féculière (destinée à l'industrie de l'amidon). Pas de concurrence non plus avec Ghisetti 1870, près d'Arcis-sur-Aube, qui cuit et pasteurise des légumes et des pommes de terre pour le marché italien.

DES RENDEMENTS ÉLEVÉS

Si la transformation reste limitée, l'Aube affiche une vraie dynamique en matière de production, de conditionnement et de commercialisation, depuis que cette culture est venue du nord de la France, à partir des années 1980. Dans la plaine crayeuse, le tubercule a trouvé un climat et des sols propices aux rendements élevés. « C'est une culture coûteuse à mettre en place, qui nécessite de la main-d'œuvre et qui doit être irriguée », observe Pierre Diagouraga, ingénieur conseil à l'ATPPDA*. Mais elle a séduit les agriculteurs, d'autant qu'elle constitue une bonne tête de rotation. Derrière elle, en général, on obtient de beaux blés. » L'investissement global – irrigation, lavage, tri et stockage – est évalué à 23 000 euros par hectare, note Denis Andry (Droupt-Saint-Basle), représentant, dans l'Aube, des producteurs de pommes de terre.

Une grande partie de la récolte auboise est exportée vers l'Espagne, l'Italie et les pays de l'Est. Nicolas Collot et Nicolas Gandon, associés dans le développement de la marque Solédy à Saint-Flavy, veulent, quant à eux, garder une longueur d'avance avec des débouchés ciblés dans la grande distribution en France: « Nous sommes orientés consommateurs et misons davantage sur la finalité du

produit (salade, purée, rissolée, four...) que sur le nom de la variété. » Et, pour « donner un coup de jeune à la pomme de terre », des flashcodes sur les emballages proposent des recettes ou des explications sur les étapes de la production. Ces producteurs-négociants sont actifs sur les réseaux sociaux (8 000 fans sur Facebook), entre autres.

Pour maintenir leurs marges, ils viennent d'investir dans 2 arracheuses dernier cri et dans un robot de manutention installé au cœur de leur centre de conditionnement. Le premier du genre!

Textes: Philippe Schilde. Photos: Agence Info.

* Association technique des producteurs de pommes de terre du département de l'Aube.

💡 idée neuve

Ateliers Dorez, la technicité en plus

Quand la pomme de terre est arrivée dans l'Aube, il a fallu concevoir des outils spécifiques pour la cultiver. Grâce à leur savoir-faire (6 générations au service de l'agriculture) et à leur connaissance des sols champenois, les Ateliers Dorez, à Dampierre, ont réalisé les adaptations nécessaires pour satisfaire

et fidéliser une large clientèle située au sud de la Champagne. « Nous proposons la vente, la mise en route et l'entretien des matériels, de la planteuse à l'arracheuse. Nous avons également pris le virage des activités de stockage et de déstockage, de calibrage et de nettoyage des pommes de terre à la ferme, en fournissant et en installant des équipements jusque dans les bâtiments réfrigérés », observe le PDG Alain Dorez. Ses équipiers sont formés et outillés pour intervenir sur les basiques du métier (travail des métaux) comme sur l'électronique, l'hydraulique ou le paramétrage d'organes de pilotage... Ils ont en outre une certaine sensibilité à l'agronomie, car le tubercule est fragile.

