



L'intégration de l'agro-écologie vers l'aval, chaînes de valeurs dans le domaine alimentaire

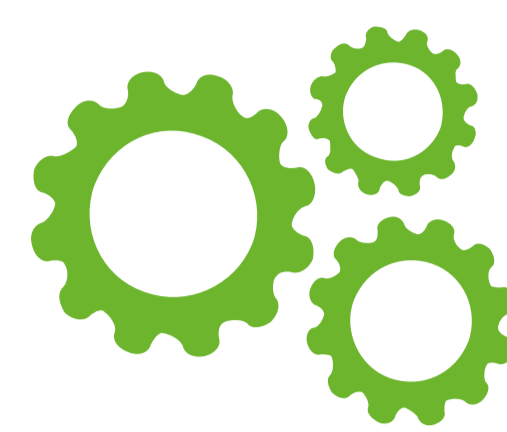


AGRI Innovation summit 2019

Groupe opérationnel

Patate douce (Ipomea batatas) : culture de diversification en Languedoc-Roussillon

Patate douce (Ipomea batatas) : culture de diversification en Languedoc-Roussillon



Problématique

Diversifier la production agricole et la gamme de produits Bio pour les consommateurs grâce à la culture de patates douces.



Partenaires

Sica Centrex - Centre d'expérimentation ; Chambre d'agriculture Languedoc Roussillon ; CIVAM bio 66 - Association de producteurs ; SUDEXPE - Centre de recherche.



Calendrier

Début : 01/01/2015
Fin : 31/12/2017



Budget

Montant global :
135 700 €

Objectifs du projet

Tester deux variétés différentes pour deux marchés différents (consommation en frais et en transformation sous forme de « chips » ou « bière ») afin de répondre :

- à la demande des consommateurs (restauration privée et traiteurs qui sont de plus en plus axés sur des produits de proximité, écologiques et/ou bio) ;
- à des entreprises régionales spécialisées dans la filière Bio et intéressées par des fournisseurs locaux ;
- à des industries de transformation (brasseries, fabricants de chips) ;
- aux producteurs locaux intéressés par la diversification de leurs cultures afin d'être moins dépendants des variations des prix en monocultures ;
- à des producteurs locaux qui souhaitent commercialiser des patates douces biologiques.

Principales activités

Améliorer la technique de multiplication par bouturage sur place adaptée aux conditions locales. Etablir une fiche technique adaptée à différentes zones géographiques avec des sols et des conditions climatiques différents (production de boutures et plants, fertilisation, irrigation, lutte contre les adventices...). Tester cinq variétés de patates douces et plusieurs itinéraires techniques sur quatre sites d'expérimentation : la « Plaine de Roussillon », cultures biologiques CENTREX et CIVAMBIO 66, la zone littorale de l'Hérault, parcelle biologique du CEHM, la zone des Cévennes sur deux parcelles en rotation avec des pépinières d'oignons doux sur deux types de sols (schisteux et sableux). Variables observées : taux de pertes, rendement, calibre, résistance aux maladies et nuisibles.

Résultats attendus

Observations: rendement des productions, comparaison des qualités gustatives, des qualités « brasserie », mesures des quantités d'eau en irrigation, des quantités de fertilisants, des conditions phytosanitaires... Sélectionner les meilleures variétés et développer l'itinéraire technique le mieux adapté en fonction des variétés, des conditions pédoclimatiques, et de la destination du marché. Trouver une solution aux pertes causées par les taupins (premier problème pour la culture avec 45 % de pertes). Travailler sur les périodes de plantation et les rotations des cultures. Contrôler le calibre des produits en travaillant sur la durée de la période de culture, les dates et densité de plantation. Réduire le taux de perte après la plantation par des bouturages sur place, qui donnent de meilleurs résultats et prendre en compte l'importance d'un système d'irrigation par aspersion.

Premiers résultats/enseignements

Le projet est déjà terminé. Quatre variétés ont été sélectionnées pour deux marchés (consommation en frais et en transformation sous forme de « chips » ou « bière »). Conclusions techniques : culture de plantes mères pour la multiplication par bouturage sur place sur sol fertile ; Dates de plantation (1^{er} mai/15 juin) ; Durée de culture (110-150 jours) ; Plantation sur butte paillée, Densité (15 000 à 50 000 plants/ha) en fonction des équipements de récolte mécanisés utilisés sur place ; Système d'irrigation par aspersion sous paillage biodégradable ; Désherbage manuel ou mécanisé ; Arrêt de l'irrigation un mois avant la récolte ; Retrait des fanes 3 à 5 jours avant la récolte ; Période de récolte (septembre/octobre) ; Poids moyen (300-400 g) ; Conditions de conservation (8-10 mois à 18-20 °C).

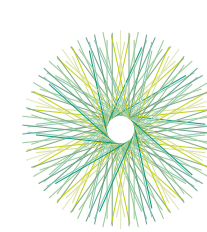
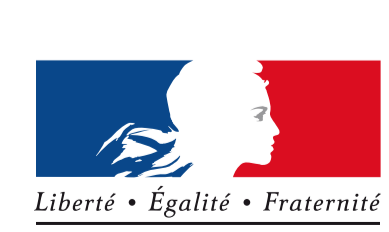
Qui bénéficiera du projet ?

Les producteurs locaux, les entreprises régionales de la filière Bio, la restauration privée et professionnelle, les consommateurs demandeurs de produits bio et de proximité.

Parrainé par :



Contact : Aude Lusetti
E-mail : alusetti.centrex@orange.fr



AGRI INNOVATION SUMMIT 2019 LISIEUX
Plus d'informations www.reseaurural.fr/ais2019

