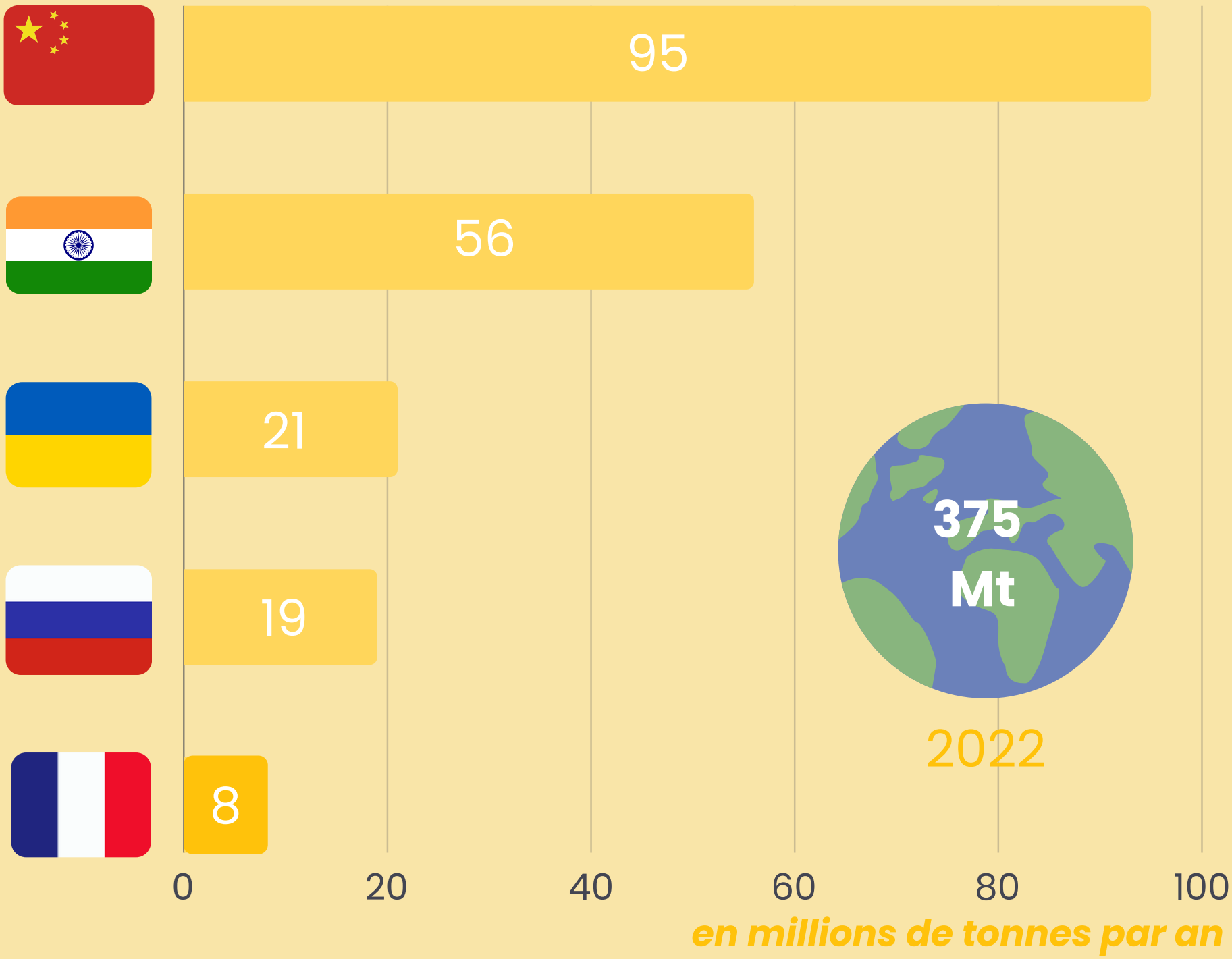
carbone farmers

FOCUS COMMODITE N°2

La pomme de terre

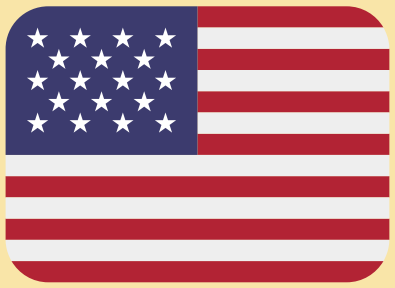
LA PRODUCTION MONDIALE DE POMME DE TERRE

Principaux producteurs mondiaux de pomme de terre:

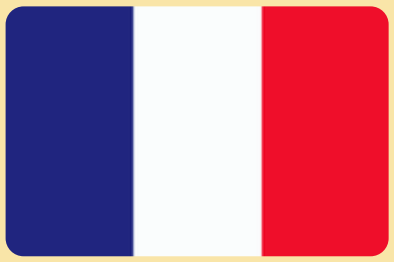


Source : FAO

LES RENDEMENTS EN POMME DE TERRE



49 t/ha



43 t/ha

21 t/ha

FRANCE
N°8

USA
N°1

MONDE

- Avec un rendement moyen important, la France est un **leader européen** de la production de pomme de terre et occupe une place non négligeable sur le marché mondial.

EXEMPLE D'ITINÉRAIRE TECHNIQUE* (ITK)

OCTOBRE - FEVRIER
01

MARS - AVRIL
02

MARS - JUILLET
03

MARS - AVRIL
04

SEPTEMBRE
05

SEPTEMBRE - OCTOBRE
06

Préparation du sol

Le sol doit être ameublie sur les 20 premiers cm du sol.

Plantation buttage

Les plants de pomme de terre sont plantés sous une butte.

Traitement

Il faut protéger la pomme de terre des maladies (mildiou) et gérer l'enherbement

Fertilisation

Les plants ont des besoins exigents en minéraux : P, K mais aussi N.

Défanage

Avant d'être récolté, il faut couper les tiges (fane) afin de ne récolter que le tubercule.

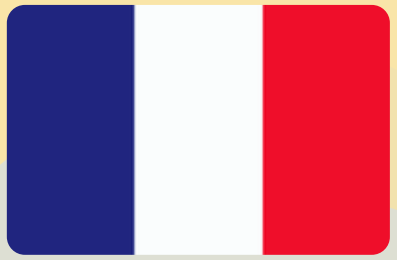
Arrachage

A maturation, les pommes de terre sont arrcahé par temps sec.

L'ITK se définit comme les **étapes clés** d'une culture. Cependant, il est important de préciser qu'ici sont présentées les étapes générales de la culture de pomme de terre, chaque agriculteur ayant sa propre technique.

ÉMISSIONS DE CO2 D'UN HECTARE DE POMME DE TERRE

3,13 tCO2*



3,96 tCO2*

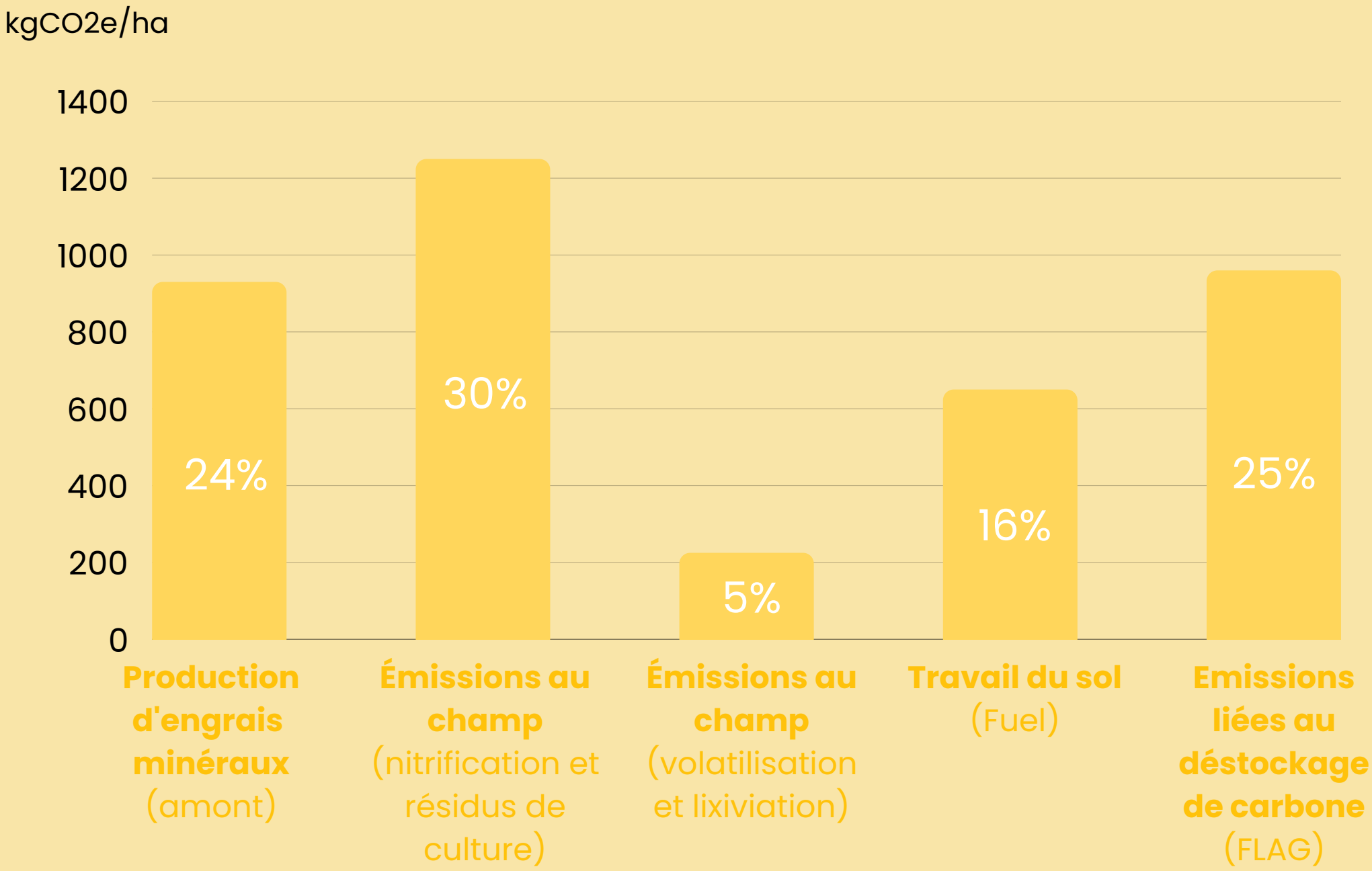
1 hectare

1 hectare

**moyenne des émissions en tonne de CO2 pour un hectare de pomme de terre*

RÉPARTITION DES ÉMISSIONS SUR UN HECTARE DE POMME DE TERRE

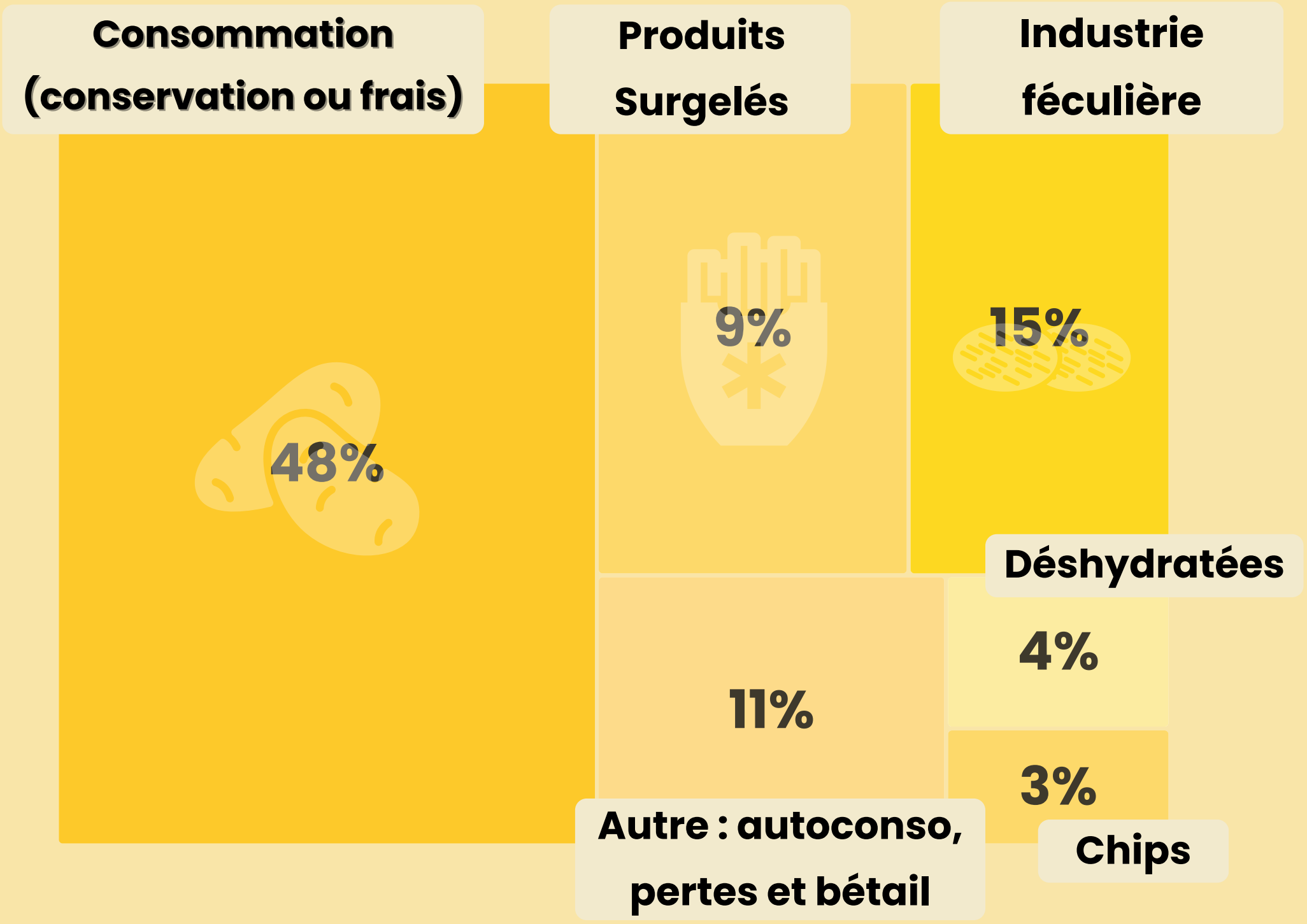
Répartitions des émissions sur les postes d'émissions



Source : Données Carbone Farmers & Agribalyse

LES DÉBOUCHES DE LA POMME DE TERRE

Illustration de la répartition des volumes de pomme de terres en France :

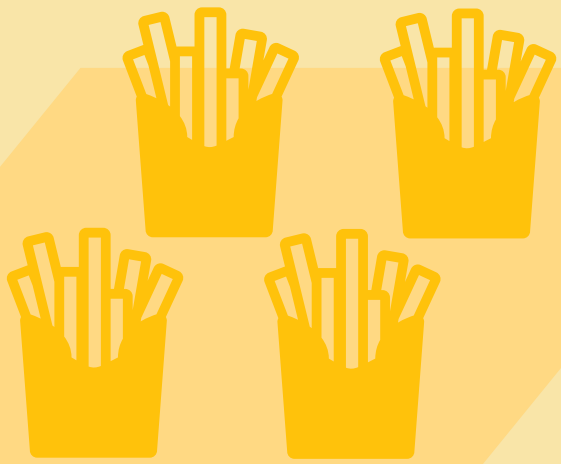


Source : FranceAgriMer, GIPT, CNIPT

1 HECTARE DE POMME DE TERRE EN FRANCE C'EST...

43 t
de pomme de terre

28 t
de frites surgelées



192 000
portions de frites de 120g

DE LA POMME DE TERRE AUX FRITES

1. STOCKAGE

Après avoir été récoltés, les pommes de terres sont stockées dans des silos réfrigérés entre 7 et 10 °C pour éviter leur germination.

2. TRI ET LAVAGE

Les pommes de terre sont triées et lavées pour éliminer celles abîmées ou trop petites ainsi qu'enlever la terre et les impuretés.

3. DÉCOUPE

les pommes de terre sont épluchées mécaniquement puis découpés en batônnets.

4. PRÉCUISSON

Les bâtonnets sont blanchis à l'eau chaude pour réduire l'amidon et améliorer la texture finale puis précuites dans de l'huile pour réduire leur teneur en eau.

5. SURGÉLATION

Les bâtonnets sont refroidis rapidement puis surgelées à -18 °C.

6. CUISSON

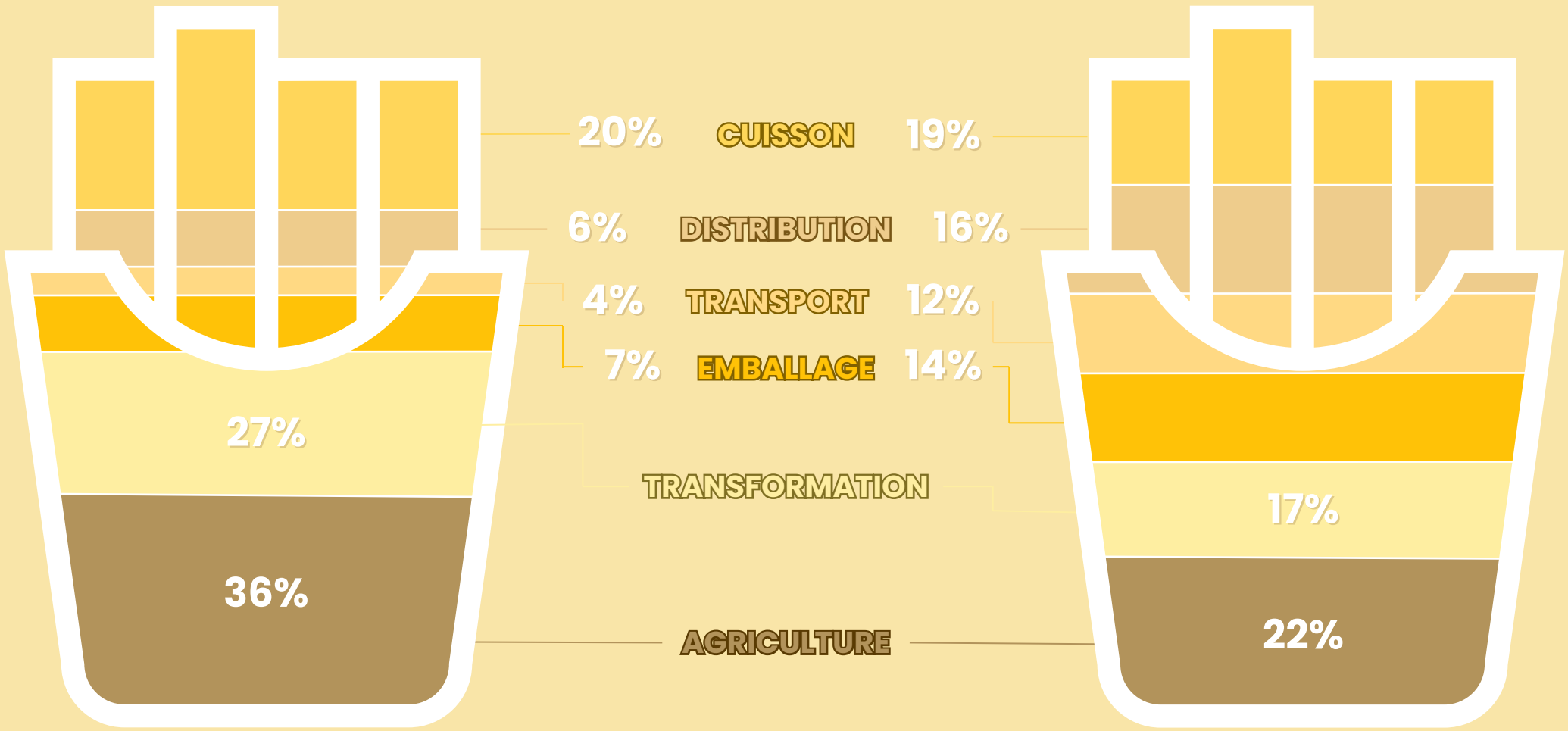
Les frites sont plongées dans de l'huile chaude 3 à 5 minutes puis égouttées.

LA PORTION DE FRITES EST PRÊTE !

INTENSITÉ CARBONE D'UNE PORTION DE 120G DE FRITES

352 gCO2
soit 2,93 kg CO2 eq/kg

184 gCO2
soit 1,53 kg CO2 eq/kg



Source : Agribalyse, Ecoinvent

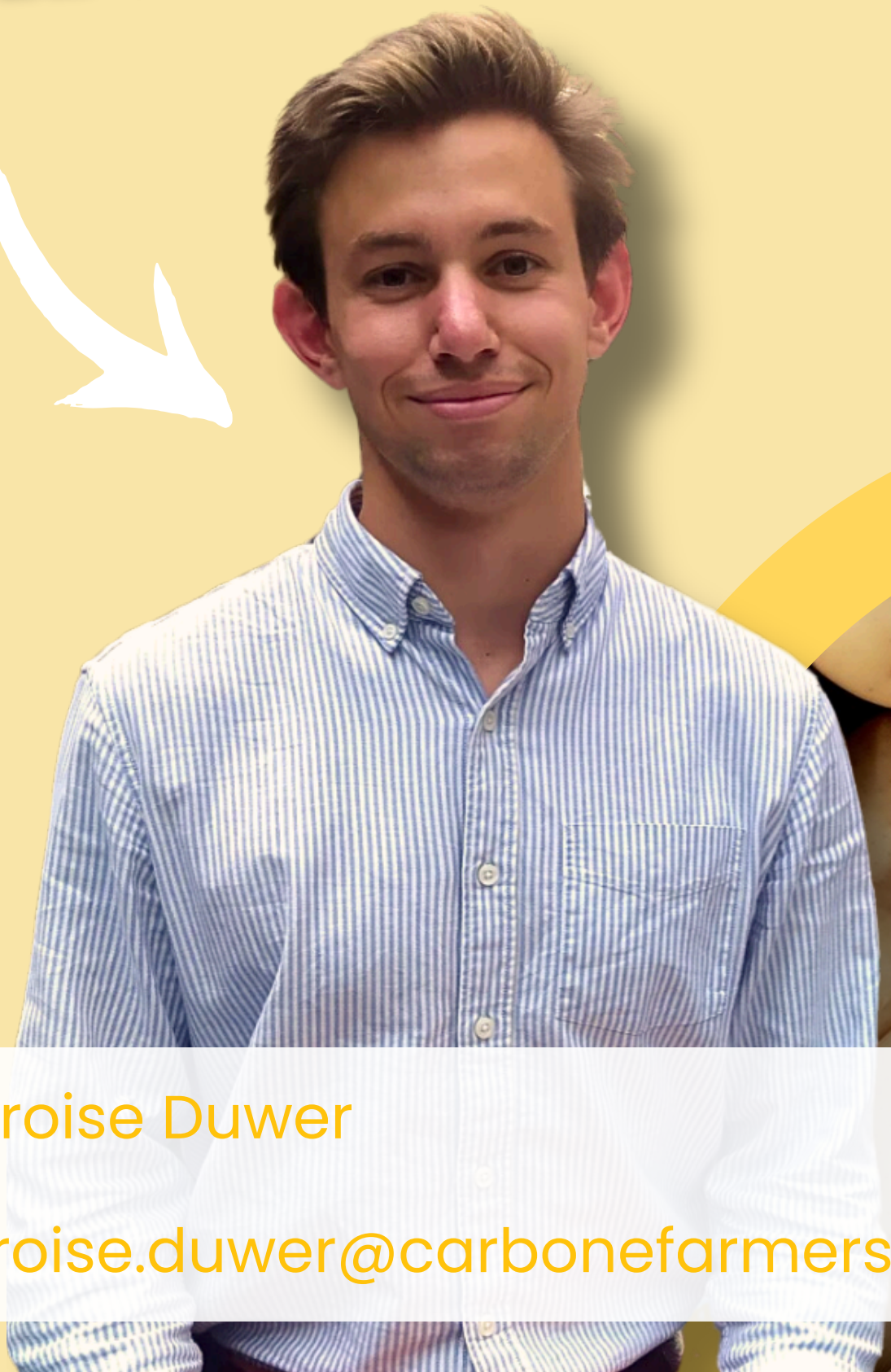
carbone farmers

Carbone Farmers, accompagne les acteurs des chaînes de valeur alimentaires dans la mise en place de filières bas carbone et agroécologiques.

Ainsi, les pommes de terre **issues de pratiques durables** peuvent être transformées en frites **bas carbone**.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

CONTACTEZ-NOUS !



Ambroise Duwer

ambroise.duwer@carbonefarmers.com