

Onésime Pouliot

Production de la patate douce



Présenté par Daniel Pouliot

TRADITION & INNOVATION

Qui sommes-nous?

- 7^e génération
- Fraises d'été et d'automne
- Framboises hors sol
- Patates douces
- Bleuets (projet hors sol)
- Onésime Pouliot Agriplant
Pépinière :
 - Fraises (plugs, minitrays, trays)
 - Framboises (plug, LC)



Douce ou sucrée?

Douce...

Le terme “sucré” vient de la traduction de l’anglais

Cultivée surtout en Amérique du Sud, en Amérique latine et en Afrique

...donc besoin de chaleur



Ce n'est pas une pomme de terre



Famille des CONVULVACÉES et non des solanacées

Avantages:

- Maladies et ravageurs de la pomme de terre ne s'attaquent pas à la patate douce.
- C'est une bouture qui est plantée et non un tubercule.

Pourquoi cette culture?

- Parce que c'est bon.
- Historique des cultures - verticilliose amène un choix entre la fraise et la pomme de terre.
- La machinerie, la main d'oeuvre et les infrastructures disponibles.
- Calendrier de production.



Conditions gagnantes

- Sol léger et drainant;
- Climat favorable;
- Plasticulture;
- Dates de plantation
 - AUCUN GEL ET AUCUNE TEMPÉRATURE FROIDE TOLÉRÉE.



Régie de production



- Plants de la Caroline du Nord;
- Pépiniéristes certifiés;
- Fertilisation selon le PAEF;
- Une fois la bouture coupée: 7 jours pour planter.

Régie de production (suite)

- Préparation du sol conventionnelle;
- Plasticulture et goutte-à-goutte;
 - Deux lignes de trous aux 12 pouces
- Herbicides entre les rangs;
- Plantation manuelle;



Régie de production (suite)



- Arceaux, sacs de sable et bâches;
- Irrigation à la plantation pendant quatre à cinq jours;
- Désherbage manuel à la mi-juillet;
- Irrigation à l'aide de tensiomètre >30 kPa;
- Fertigation;
- ... récolte

Récolte



- Tonte;
- Coupe des tiges à la main;
- Arrachage du plastique et des goutte-à-goutte;
- Deux à trois passages pour y arriver.



Récolte (suite)

- Pelure très fragile;
 - Humidité du sol à considérer
- Caisses de bois ou de plastique (40 pouces);
- ATTENTION: blessures de pression.



Récolte (suite)



- Tri par grosseur;
- Direction entrepôt



- Conditionnement

Conditionnement

- Étape à faire seulement pour la conservation à long terme;
- Ventilation à air forcé;

3-4 jours {

- Température entre 25 et 27°C;
- HR 90%;

On redescend graduellement jusqu'à 13°C.



Lavage



- Au “cycle délicat”;
- À l’aide d’une laveuse à pommes;

Emballage

- Sacs de 3 lb (format carottes);
- Boîtes de 40 lb (pour le vrac, moins de 2 lb).



Lien intéressant

<http://ici.radio-canada.ca/tele/la-semaine-verte/2014-2015/segments/reportage/2648/patates-douces-ile-orleans>