

# *Onésime Pouliot*

Production de la patate douce



Présenté par Daniel Pouliot

**TRADITION & INNOVATION**

# Qui sommes-nous?

- 7<sup>e</sup> 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 CONVOLVULACÉES 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 - verticiliose 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>