

Pommes de terre – un aliment important pour les personnes

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив

Дата: 05.04.2020 Брой: 4/2020



Problèmes dans leur production

La pomme de terre est l'une des cultures agricoles les plus répandues. En termes de volume de production, elle se classe au quatrième rang mondial (après le riz, le blé et le maïs). Cela est en partie dû à la teneur en eau importante des tubercules. Ils se distinguent par une haute valeur biologique. En termes de quantité de nutriments obtenus par unité de surface, ils occupent l'une des premières positions parmi les plantes cultivées. Leurs tubercules contiennent de l'amidon, des protéines, des vitamines et des sels minéraux. Les glucides de la pomme de terre comptent parmi les principales sources d'énergie musculaire pour l'homme, et les sels minéraux contiennent du calcium, du fer, de l'iode, du soufre et d'autres. Les protéines de la pomme de terre

contiennent des acides aminés qui sont absorbés par le corps humain plus facilement et plus complètement que les protéines de la viande. Elles sont originaires des Andes sud-américaines. Actuellement, les pommes de terre sont cultivées dans 160 pays à travers le monde. Il existe 1 500 à 2 000 variétés différentes, qui varient par la couleur, la taille et la teneur en nutriments.

L'utilisation généralisée des pommes de terre comme aliment, fourrage et matière première pour l'industrie détermine leur importante signification économique. Dans 100 g de pommes de terre cuites au four avec la peau, on trouve 97 calories, 0 g de matières grasses, 21 g de glucides, près de 3 g de protéines, de la vitamine C – 37 % de l'apport quotidien de référence, de la vitamine B₆ – 31 % du même, ainsi que du sodium, du potassium et du manganèse. Le profil nutritionnel des pommes de terre peut varier selon le type. Elles sont une bonne source d'antioxydants, y compris des types spécifiques tels que les flavonoïdes, les caroténoïdes et les acides phénoliques, qui réduisent le risque de maladies chroniques. Les pommes de terre sont une bonne source d'amidon résistant, et celles qui sont bouillies puis refroidies en contiennent les plus grandes quantités. Il est bénéfique pour la santé, notamment en ce qui concerne le contrôle de la glycémie et la sensibilité à l'insuline. L'amidon résistant est associé à plusieurs autres avantages, notamment une réduction de l'apport alimentaire, une absorption accrue des nutriments et une amélioration de la santé digestive.

Les pommes de terre contiennent des glycoalcaloïdes, qui peuvent être toxiques s'ils sont consommés en grandes quantités. Le stockage des tubercules à des températures plus basses et à l'abri de la lumière du soleil peut maintenir le niveau de glycoalcaloïdes bas. Consommées avec modération et préparées de manière saine, les pommes de terre peuvent être un ajout nutritif au régime alimentaire humain.

La pomme de terre est un aliment de base dans de nombreuses régions du monde. Aujourd'hui, c'est l'une des cultures les plus largement cultivées et elle est utilisée dans de nombreuses directions, y compris pour la production d'alcool, d'aliments pour animaux, de produits alimentaires déshydratés (purée en flocons), de produits alimentaires surgelés (frites surgelées). Les leaders de la production de pommes de terre sont la Chine et l'Inde.

Selon les données de la FAO, la production mondiale totale de pommes de terre lors de la dernière année enregistrée, 2017, est de 388 190 674 tonnes, 25,6 % de l'offre mondiale provenant de Chine, et les 5 premiers pays producteurs représentant ensemble 56,6 % de cette production.

La demande en pommes de terre en Chine augmente constamment, car cette production est plus rentable par décaire que d'autres cultures principales comme les céréales, les haricots et le coton. Seulement 10 à 15 % de la production totale est utilisée pour les produits transformés à base de pomme de terre tels que les chips et les

frites surgelées. Les agriculteurs y font face à de sérieux problèmes, notamment un manque de coordination entre les producteurs et une pénurie de semences de haute qualité et exemptes de virus. La consommation de pommes de terre par habitant a augmenté pour atteindre 25,53 kilogrammes par an en Inde, contre 12 kilogrammes en 1990. L'Inde s'appuie principalement sur de petites exploitations familiales dans la région occidentale du pays pour cultiver ses pommes de terre.

La pomme de terre a été un élément principal du régime alimentaire ukrainien depuis le début du XXe siècle. Aujourd'hui, la consommation par habitant est de 131,26 kilogrammes par an et figure parmi les plus élevées au monde.

Les Pays-Bas ont les rendements en pommes de terre les plus élevés. C'est également le producteur numéro 1 mondial de plants de pomme de terre de haute qualité. Jusqu'à récemment, ce pays était aussi le plus grand exportateur européen de pommes de terre.

Dans notre pays, la production de pommes de terre au cours des 10 dernières années a diminué de 4 fois, et les surfaces occupées par cette culture – de 3 fois. Selon l'Agrostatistique, en 2018, les pommes de terre ont été cultivées sur 140 960 décares. Avec un rendement moyen de 1 856 kg/da, 261 594 tonnes de production ont été obtenues. C'est 15 % de plus par rapport à 2017. Les pommes de terre importées la même année sont inférieures de 16 % à celles de 2017, tandis que la quantité exportée est supérieure de 3,3 milliers de tonnes. Les importations sont principalement d'origine allemande. La raison en est le coût de production plus faible de la production là-bas. La différence de prix de revient est déterminée par de nombreux facteurs – caractéristiques climatiques, irrigation, structure des exploitations, qualité du matériel de plantation et structure variétale, faibles rendements et autres.

Il y a plusieurs raisons à cela – une inadéquation entre les exigences biologiques de la culture et les conditions pédoclimatiques dans la partie prédominante des zones, le non-respect des éléments clés de la technique culturale, l'utilisation de matériel de plantation de faible qualité et, non des moindres, le fond d'infection virale élevé dans le pays. En raison du morcellement et des terrains difficiles d'accès, les machines modernes pour le travail du sol, la plantation et la récolte ne peuvent être utilisées que de manière limitée. En conséquence, le degré de mécanisation dans cette production est plus faible. Les rendements annuels moyens sont d'environ 1 à 1,8 t/da et placent notre pays au 107e rang mondial en termes de productivité.

L'opinion prévalante est que la différence de prix de revient entre les pommes de terre bulgares et celles produites en Allemagne est due aux différentes subventions reçues par les producteurs. Il existe en effet des différences fondamentales dans la détermination des subventions dans les deux pays, mais ce n'est guère la

raison principale. Par exemple, seulement 7 à 10 % du matériel de plantation en Bulgarie est importé. La structure variétale est très hétérogène, ce qui ne permet pas de préparer des lots homogènes plus importants pour la transformation, pour le marché intérieur et, par conséquent, pour l'exportation. Malgré l'ouverture de lignes de crédit spécialisées pour les producteurs de pommes de terre, les taux d'intérêt sur celles-ci restent élevés. Cela contribue également à la non-compétitivité de la production nationale.