

# Les pommes de terre tardives du Trièves

**Bernard Clavel et Jean Rossi exploitent 160 hectares de terre dans le Trièves. Spécialisés dans l'élevage et la culture de céréales, ils se sont diversifiés dans la pomme de terre.**

**D**ans la cour de la ferme, trois hommes vident l'arracheuse de pommes de terre, avant de charger la récolte dans la calibreuse. « Pour être vendues en catégorie 1, elles doivent avoir un diamètre compris entre 40 et 75 millimètres », explique l'un d'eux. Les pommes de terre sont ensuite stockées dans une ancienne écurie de pierre, où elles sont conservées à une température de 12 degrés, puis conditionnées au fur et à mesure des ventes.

« Nous croyons dans ce produit », lance Bernard Clavel. Cet agriculteur de 45 ans a rejoint en 1984 le Gaec familial de Serre-Izard, à Saint-Sébastien-en-Trièves, après avoir achevé ses études d'agriculture. Avec son associé, Jean Rossi, il est aujourd'hui à la tête d'un domaine de 160 hectares et emploie cinq salariés. Les deux hommes possèdent un troupeau de 50 vaches laitières, dont la production est vendue au groupe Danone, et un élevage de 5 000 poules pondeuses valorisé en vente directe. Il y a douze ans, ils ont planté un hectare de pommes de terre. « Nous disposons ainsi d'un second produit pour la vente à la ferme. De plus, c'est une culture com-



>> Bernard Clavel (photo) et son associé Jean Rossi vendent la moitié de leur production à la ferme.

plémentaire de l'élevage car les pommes de terre déclassées servent à l'alimentation du bétail », explique Bernard. Il existe d'innombrables variétés de pommes de terre, parmi lesquelles la Bintje, la plus vendue en France, la Pompadour et la Ro-

seval utilisées en salade et en cuisson vapeur, la BF 15 prisée pour le gratin, ou encore la Monalisa. C'est cette dernière variété, rustique et peu sensible aux maladies, qu'ils ont choisie. « Elle est goûteuse, offre une bonne tenue de cuisson et se

## >> Zoom

### Merci Parmentier !



La pomme de terre est originaire des Andes, où les Incas la cultivaient près de 1 000 ans avant J.-C. Importée en Europe par les Espagnols vers 1570, elle gagne la France où elle est d'abord réservée à l'alimentation des animaux. Ce n'est qu'au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, grâce à l'ingéniosité de Parmentier, que ses qualités sont reconnues. Pour en faire un aliment recherché, ce pharmacien militaire plante des champs aux alentours de Paris et obtient de Louis XVI qu'ils soient gardés par des soldats, attirant la curiosité des badauds. Profitant de la nuit, les curieux volent des tubercules et en assurent la publicité. La France produit chaque année 4,5 millions de tonnes brutes de pommes de terre, ce qui en fait le troisième producteur européen.

cuisine de toutes les façons : potage, vapeur, purée ou frites. »

La culture de la pomme de terre est simple. La plantation, tardive en raison de l'altitude, se fait à la machine en avril, sur une terre labourée et enrichie de fumier. L'arrachage débute fin août et se poursuit en septembre. Le Gaec de Serre-Izard produit chaque année 40 tonnes brutes de pommes de terre, soit 25 tonnes après calibrage. La moitié de la récolte est vendue à la ferme. Le reste est commercialisé à la coopérative de Mens sous la marque Saveur du terroir dans le magasin Gamm vert de Varcès, ainsi que chez quelques détaillants grenoblois. Les deux associés envisagent d'augmenter leur production. « Actuellement, nous ne réussissons pas à satisfaire toute la demande. » ■

Marion Frison

## >> Repère

### Le Conseil général soutient les organismes agricoles

■ Dans le cadre de sa politique agricole, le Conseil général de l'Isère accorde des aides pour le fonctionnement et les actions menées par les organismes agricoles. En 2006, ces subventions atteindront un montant global de près de

1,5 million d'euros. Elles seront réparties notamment entre la Chambre d'agriculture de l'Isère (601 000 euros), le Comité isérois des éleveurs laitiers (137 000 euros), l'Association départementale pour l'aménagement des structures des ex-

ploitations agricoles - Adasea (140 000 euros), l'Association pour le développement de l'agriculture dans l'Y grenoblois - Adayg - (96 300 euros) et l'Association pour le développement de l'agriculture biologique - Adabio (49 500 euros).