

Le métier demande beaucoup de rigueur, car le schéma de sélection des variétés de pommes de terre est complexe pour obtenir des plants certifiés de qualité. Plus d'une quinzaine de variétés sont cultivées par Touquet Plants sur un total de 90 parcelles ; le suivi cultural et sanitaire est assuré par les techniciens du Comité Nord de la Fédération nationale des producteurs de plants de pommes de terre. Cette filière est très spécialisée car il faut tout mettre en œuvre pour que les plants fournissent entière satisfaction aux producteurs de pommes de terre, dans la mesure où la semence est ensuite destinée à produire une nouvelle récolte en quantité et qualité pour le marché du frais ou pour l'industrie de transformation (pommes vapeur, purée, frites, chips ou fécule, par exemple). Cela nécessite aussi de trouver de nouvelles variétés mieux adaptées, à la fois à différents besoins culinaires, à différents terroirs, à de nouvelles contraintes environnementales et à une moindre sensibilité aux maladies, ceci afin de limiter les besoins en produits phytosanitaires pour lutter contre le mildiou notamment.

A titre d'exemple, la Ratte du Touquet issue de plants certifiés cultivés par Touquet Plants sur la Côte d'Opale bénéficie de terres légères et d'un climat maritime favorable à sa bonne qualité culinaire, mais aussi sanitaire, car les maladies transmises par les pucerons sont plus faibles dans ces régions ventées en bord de mer. Par contre, c'est une petite pomme de terre fragile, sensible au manque d'eau et difficile à récolter mécaniquement. C'est au début des années 1985, avec l'évolution du système de tamisage de la terre et de la plantation en billons, que la récolte a pu être mécanisée et a permis de relancer cette culture, à la limite de l'abandon. MM. AUDOUIN DE L'EPINE et Jean-Pierre GUISET, deux producteurs de Ratte qui ont expérimenté ces nouvelles techniques en Picardie, vont s'associer à Dominique DEQUIDT pour relancer ainsi la Ratte du Touquet. La marque Touquet Savour sera déposée en 1996, et en 2006 la production se développe en Picardie : sur un total de 22 000 tonnes de production, la Ratte du Touquet représente aujourd'hui 6 000 tonnes. 60 % de cette production alimente les magasins de la grande distribution, 20 % les MIN et les 20 % restants sont destinés à l'export.

Les projets, les questions que se pose l'exploitant

Aujourd'hui, la Ratte n'est pas commercialisée sous label, contrairement à la variété Pompadour qui est produite sous Label Rouge. Par contre, depuis 2010, les producteurs ont créé une Charte qualité et s'engage à produire une Ratte du Touquet de grande qualité, avec respect des hommes de la terre, protection de l'environnement et maintien de la diversité. Cette réflexion se concrétise par exemple par la mise en place de jachères mellifères et le développement de la pollinisation par les abeilles.

Les projets, les questions que se pose l'exploitant

En 2011, la récolte avait été bonne. Avec une production de 70 tonnes/ha, c'est pratiquement 1 000 tonnes de produits frits qui ont été ainsi commercialisées dès la première année. Même si l'objectif affiché est de satisfaire la clientèle régionale, rien ne dit que la demande ne va pas venir d'ailleurs.

A travers leur site Internet (<http://www.opaleartois.fr>), nul doute que certains vont se laisser séduire et « laisser entrer la fraîcheur ».

Une nouvelle étape dans l'évolution d'un tel projet est d'analyser d'un point de vue économique et humain la gestion d'une demande plus forte que celle imaginée au départ : d'un côté, ne pas être trop frileux pour asseoir sa notoriété et de l'autre, ne pas aller trop loin dans l'agrandissement pour continuer à bien gérer la qualité et fidéliser sa clientèle !