

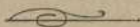
---

---

# LES POMMES DE TERRE



**Etat actuel de notre production**  
**Principaux facteurs de production**  
**Programme d'arrosage**  
**Recommandations sur le chargement**  
**Etiquetage**  
**Loi de classification**  
**Facteurs de succès**



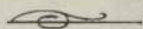
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

1945

---

---

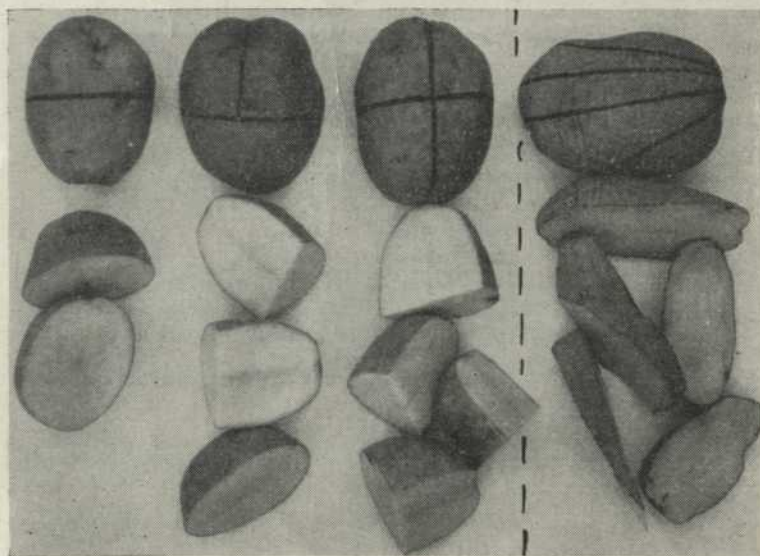
## ETAT ACTUEL DE NOTRE PRODUCTION



La pomme de terre est une de nos principales cultures. Source de revenus considérables pour le producteur, elle donne à la famille un aliment sain. On l'utilise aussi pour nourrir les animaux. Sa culture améliorante (comme plante sarclée) exerce sur le sol une influence favorable pour les cultures subséquentes.

La province de Québec produit 30.9% de la production totale du Canada. Nous produisons plus que les provinces maritimes réunies. Québec compte en outre le plus grand centre de consommation et de redistribution du Canada : Montréal.

Depuis quelques années notre patate est en grande demande sur les grands marchés d'Ontario. Par contre dans Québec la préférence paraît encore aller aux patates des Maritimes. Les principales raisons de cet état de chose sont les suivantes :



Bonne manière

Mauvaise manière

- 1o—Mauvaise classification.
- 2o—Manque de régularité dans l'approvisionnement.
- 3o—Manque d'uniformité du produit.
- 4o—Mauvaise présentation du produit.

Nous croyons énumérer brièvement ci-après les moyens de remédier à ces lacunes, et à prendre sur les marchés la place qui nous revient.

## PRINCIPAUX FACTEURS DE PRODUCTON

**SOL CONVENABLE.** — Abandonner de cultiver sur des terrains impropres à cette culture.

**PREPARATION DU SOL.** — Labours profonds. Ameublissement parfait en temps opportun. Engraissement approprié.

**ROTATION.**—Rotation courte avec enfouissement d'engrais verts (trèfle, sarrasin, etc.).

**SEMENCE.**—Variété demandée par le marché. Certifiée. Produite dans Québec. Plantons gros et trapus. Désinfection. Plantation de bonne heure au printemps.

**TRAVAUX D'ENTRETIEN.**—Tenir le terrain exempt de mauvaises herbes. Rechaussages bien faits, larges.

**ARROSAGES.**—Bien faits et fréquents, le nombre variant avec la température.

**RECOLTE.**—Quand les tubercules sont mûrs. Eviter les blessures, les meurtrissures. Manipuler avec précaution lors du transport sur la ferme, de la mise en cave, etc.

**MISE EN CAVE.**—N'entrer que des tubercules sains, exempts de terre, séchés et bien triés. Refroidir rapidement.

**CLASSIFICATION.**—Bien étudier les exigences du marché. Suivre les données de la loi. Tenir à sa réputation.

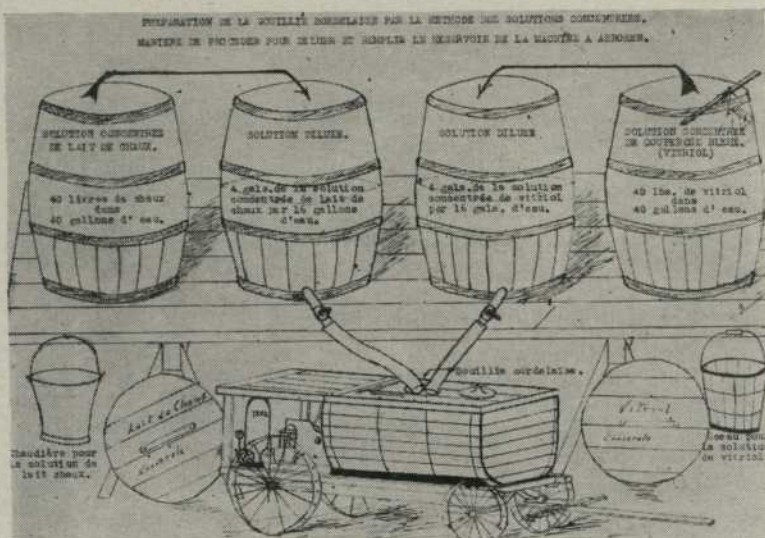
**VENTE.**—"Bonne renommée vaut mieux que ceinture dorée". Employer des sacs neufs, uniformes, propres. Mettre le poids. Vendre en coopération. Exiger la vente suivant le système du "Pool". Eviter de manipuler les sacs rudement.

### PROGRAMME D'ARROSAGE

Un grand nombre de cultivateurs font des arrosages. Peu cependant les font bien. On commence à arroser trop tard; les arrosages ne sont pas assez nombreux. Deux ou trois arrosages ne suffisent pas à protéger efficacement la récolte. Huit sont nécessaires et il ne faut jamais en faire moins de cinq. Dès l'apparition de l'altise (petit coléoptère sauteur), on commence à arroser les plants, c'est-à-dire aussitôt que l'on peut distinguer les rangs, et l'on continue à des intervalles de 8 à 10 jours jusqu'à maturité. Il est une règle qu'il ne faut jamais oublier dans la lutte contre les ennemis des patates : **tenir constamment le feuillage recouvert** de bouillie bordelaise.

La bouillie bordelaise se prépare juste au moment de l'application. La formule régulière 4-4-40 est bien connue : 4 livres de vitriol bleu (sulfate de cuivre, couperose bleue), 4 livres de chaux hydratée et 40 gallons d'eau. Ces quantités sont suffisantes pour  $\frac{1}{2}$  arpent. Le vitriol se dissout lentement et il est bon de préparer la solution la veille en le suspendant dans un sac en partie immergé dans l'eau. Tout ce qui entre dans le pulvérisateur (pompe d'arrosage) doit être **soigneusement coulé** afin d'empêcher les becs de se boucher. Une fois préparée, la bouillie bordelaise ne se conserve pas plus longtemps qu'une journée. Elle perd sa force rapidement. Toutefois, les solutions concentrées de vitriol bleu et de lait

de chaux, gardées séparément, peuvent se conserver longtemps. C'est ce qui permet aux gros producteurs de préparer leur bouillie bordelaise d'avance en faisant ce qu'on appelle des solutions-mères.



La bouillie bordelaise ordinaire, c'est-à-dire préparée d'avance d'après la formule 4-4-40, ne détruit pas les insectes; elle ne fait que prévenir les maladies. S'il y a des insectes à détruire, il faudra l'empoisonner en y ajoutant environ 1 1/2 livre d'arséniate de chaux, ou 1 livre de vert de Paris, ou encore 2 livres d'arséniate de plomb pour 40 gallons de mélange. Quand il y a des pucerons, il faut ajouter aussi du sulfate de nicotine (Black Leaf 40). On l'emploie à raison d'une demi-livre pour 40 gallons de liquide.

Pour être efficace, l'arrosage doit se faire avec une pompe puissante, sous bonne pression et de manière à couvrir entièrement les plants, en dessous comme en dessus. Un mélange bien préparé n'est jamais dommageable pour les plantes. La quantité de bouillie bordelaise à employer est de 80 gallons à l'arpent. Lorsque la chaux est de mauvaise qualité, il peut arriver que 4 livres ne soient pas suffisantes pour les 4 livres de vitriol. Il faut alors en mettre plus pour prévenir tout danger de brûler le feuillage.

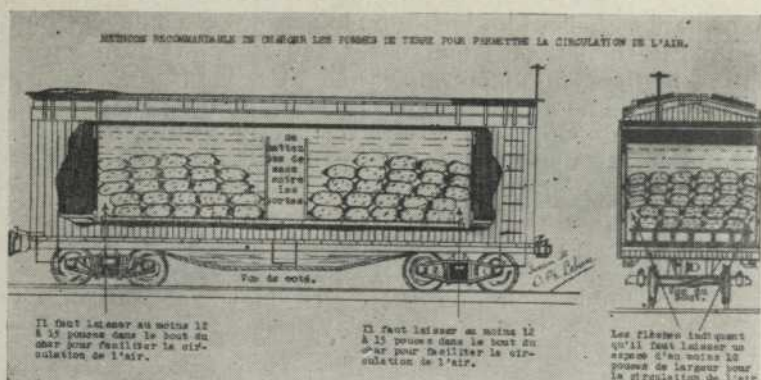
### RECOMMANDATIONS POUR LE CHARGEMENT EN SACS DANS LES WAGONS

Les manipulations trop brusques produisent des meurtrissures et des blessures. Les tubercules blessés, meurtris ou gelés causent toujours une perte.

Des bons sacs neufs, bien cousus, se manipulent mieux et se vendent plus facilement. Disposez délicatement les sacs dans les voitures et les wagons. Ne les bousculez pas. Ne marchez pas dessus.

Placez les sacs dans les wagons suivant les indications données dans la photo ci-dessous. Vous éviterez ainsi tout déplacement durant le trajet.

Mettez un papier sur le plancher du wagon, tel qu'indiqué. Cela facilite la circulation de l'air. Ne mettez jamais de sacs vis-à-vis des portes.



## ÉTIQUETAGE

Chaque sac de patates doit porter, solidement attachée, une étiquette que le producteur fixe lui-même après l'avoir remplie en y inscrivant son nom, son adresse et la variété des tubercules. On peut se procurer des étiquettes en carton, de format commode, à raison de 25 sous du mille, au service de l'Horticulture, ministère de l'Agriculture, à Québec, ou aux coopératives. La catégorie et la variété du produit doivent correspondre à la catégorie et à la variété inscrites sur l'étiquette fixée au sac :

<b>CANADA</b>  <b>No 1</b>  <b>Classe</b>	<b>PRODUIT DU QUÉBEC</b>
	<b>ESPÈCE POMMES de TERRE de TABLE</b>
	VARIÉTÉ .....
	NOM .....
	ADRESSE .....
	<b>POIDS 75 LIVRES A L'EMBALLAGE</b>

### LOI DE CLASSIFICATION

La classification des pommes de terre destinées au commerce est obligatoire. Elle a pour but de favoriser la vente des tubercules du Québec sur les marchés locaux et étrangers. Il est nécessaire de classer son produit conformément aux catégories exigées par la loi et telles que définies dans la Gazette Officielle de Québec, 12 décembre 1944.

## CATÉGORIES

**"CANADA No 1"** ne comprend que des tubercules présentant des caractères semblables de variété, raisonnablement mûrs et fermes, non abîmés par la gelée, sans pourriture bactérienne du cerne, sans coeur creux, nécrose, "Sprein", "haltères", ni ceux dont les bosses ou loupes ont été enlevées, sans pourriture molle, sans dommages causés par la terre ou les autres matières étrangères, la germination, la brûlure du soleil, la végétation anormale, les fentes de végétation, les entailles, la gale, le mildiou, la pourriture sèche ou les autres maladies, les insectes, les agents mécaniques ou autres. Dans cette catégorie le diamètre des pommes de terre ne doit pas être inférieur à 2 pouces et au moins 75 pour cent par poids des pommes de terre dans un lot quelconque doivent avoir 2¼ pouces de diamètre ou plus. Dans les variétés de forme allongée, le diamètre minimum doit être de 1¾ pouce pour les spécimens n'ayant pas moins de 3½ pouces de longueur.

**"CANADA No 2"** ne comprend que les tubercules présentant des caractères semblables de variété, raisonnablement mûrs et fermes, non abîmés par la gelée, sans pourriture bactérienne du cerne, et sans "sprein", "haltères", ni ceux dont les bosses ou loupes ont été enlevées, sans pourriture molle, sans dommages causés par la terre ou les autres matières étrangères, la brûlure du soleil, la végétation anormale, les fentes de végétation, le coeur creux, les entailles, la gale, le mildiou, la pourriture sèche ou les autres maladies, les insectes, les agents mécaniques ou autres. Dans cette catégorie, le diamètre des tubercules ne doit pas être inférieur à 1¾ pouce et au moins 75 pour cent par poids des tubercules d'un lot quelconque doivent mesurer au moins 2 pouces ou plus de diamètre.

**"CANADA DE LUXE"** (Fancy) ne comprend que des tubercules d'une même variété, qui sont clairs, bien formés, raisonnablement mûrs, et fermes, sans trace de gelée, de pourriture bactérienne du cerne, de pourriture molle, de terre ou d'autres matières étrangères, de brûlure du soleil, de deuxième pousse, de fente de végétation, de coeur creux, d'entailles, de gale, et de mildiou, de pourriture sèche, ou d'autre maladie, de dégâts causés par les insectes, d'avaries mécaniques ou d'autres défauts. Le diamètre des tubercules de cette catégorie ne doit pas être inférieur à 2¼ pouces.

**"CANADA No 1 Petites"** ne doit comprendre que les pommes de terre remplissant les conditions posées pour la catégorie Canada No 1, sauf cette exception que dans cette catégorie le diamètre des tubercules ne doit pas être de moins de 1½ pouce et de plus de 2¼ pouces.

-----"CANADA No 1 Grosses" ne doit comprendre que des pommes de terre remplissant les conditions posées pour la catégorie Canada No 1, sauf cette exception que la grosseur minimum des tubercules de cette catégorie doit être de 10 onces.

## TOLÉRANCES

Dans chacune des catégories qui précèdent, les tolérances suivantes par poids sont permises, afin de couvrir les variations accidentelles au cours d'une manutention et d'un classement bien faits :

- (1) 2 pour cent des pommes de terre peuvent être inférieures à la grosseur minimum et 5 pour cent supérieures à la grosseur maximum ;
- (2) 1 pour cent de pourriture molle, autre que la pourriture bactérienne du cerne ;
- (3) 3 pour cent de coeur creux ;
- (4) 4 pour cent d'autres défauts de catégorie, et 7 pour cent dans le cas des ventes de produits "livrés", soumis à l'inspection à destination.

## DÉFINITIONS

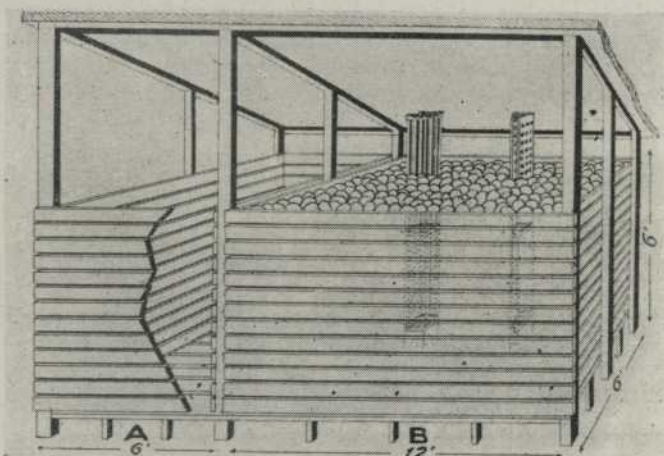
Dans chacune des catégories qui précèdent,

- (a) "Raisonnement mûr" signifie que la peau extérieure ne se détache pas ou ne s'écaille pas aisément au cours des procédés ordinaires de manutention.
- (b) "Clair" signifie sans terre ou autre matière étrangère, sans dommage ou décoloration provenant d'une cause quelconque de façon que la peau extérieure ait la couleur attrayante normale de la variété.
- (c) "Bien conformé" signifie la conformation typique de la variété dans le district où elle est cultivée, et sans tubercules pointus ou excessivement allongés ou ayant d'autres mauvaises formes.
- (d) "Pourriture molle" signifie toute mollesse ou tout état pulpeux du tissu provenant d'une cause quelconque.
- (d) "Sans dommages" signifie que l'apparence des tubercules n'est pas détériorée à un point qui saute aux yeux, et que la partie endommagée peut être enlevée sans perdre plus de 5 pour cent par poids de tubercule y compris la pelure recouvrant cette partie. Les tubercules ne seront pas considérés comme étant sans dommages lorsque, au moment de l'expédition, plus de 10 pour cent d'entre eux portent des germes ayant plus d'un pouce de long.

- (f) "Sans dommages sérieux" signifie que la partie endommagée peut être enlevée sans que la perte dépasse 10 pour cent du poids du tubercule, y compris la pelure couvrant la partie défectueuse. On considère que la gale cause un dommage sérieux lorsque plus de 25 pour cent de la surface totale du tubercule est affectée.
- (g) "Pousse anormale" signifie une pousse excessive ou une deuxième pousse, ou toute pousse qui change sensiblement la forme normale du tubercule.

### PATATES NOUVELLES

Les dispositions ci-dessus après le retranchement des mots "raisonnablement mûr" s'appliquent aux pommes de terre nouvelles, mais il est entendu que, jusqu'au 31 août (inclusivement) de chaque année, un diamètre minimum de 1 7/8 de pouce est la seule grosseur exigée pour les pommes de terre nouvelles.



### FACTEURS DE SUCCÈS :

- 1o—Bien choisir votre sol.
- 2o—Pratiquer de bonnes façons culturales : labours, hersages et fertilisation.
- 3o—Employer de préférence une semence **certifiée**.
- 4o—Planter de bonne heure et bien entretenir vos champs.
- 5o—Protéger votre récolte par des arrosages fréquents.
- 6o—A l'arrachage, manipuler les tubercules avec soin.
- 7o—Conserver la récolte dans des caveaux propres et bien ventilés.
- 8o—Classifier votre produit et vendre en coopération.

Pour renseignements s'adresser à **J.-M. Talbot** s'il s'agit d'inspection ou de classification ; à **Roger Gagnon** pour toutes questions concernant la production.

