

Pomme de terre

Encyclopédie pratique

Culture du futur

$$R = RSI \times EUR \times \frac{IR}{TMS}$$



Anton J. Haverkort
Catherine Chatot

Het meest complete Aardappelhandboek ter wereld

Encyclopédie Pratique de la Pomme de terre

binenkort in de Franse taal beschikbaar

Auteurs: Prof. dr. ir. Anton J. Haverkort, Dr Catherine Chatot

Het eten van aardappelen is niet meer weg te denken in vrijwel de gehele wereld. In het rijkste meest geteelde en gegeten mondiale voedingsproducten staat de oeroude zeer gezonde en voedzame knol inmiddels op nummer drie en vooral in Azië en Afrika groeit de productie ervan sneller dan de bevolking. De aardappel speelt als groente of hoofdbestanddeel van de maaltijd een sleutelrol in de voedselvoorziening, doordat het hulpbronnen doelmatig gebruikt en steeds meer gewild is als wereldhandelsgewas. Hoog tijd daarom voor het allereerste en meest diepgaande naslagwerk over de aardappel op aarde. In het maar liefst 600 pagina's tellende kennis verdiepende werk is de beschikbare kennis over de aardappel bijeengebracht. Het is een aardappelencyclopedie en praktisch leerboek in één, bij uitstek geschikt voor scholing, studies, cursussen en naslagwerk voor allen die werkzaam of geïnteresseerd zijn in de wereld van de aardappel. De beschreven technische en wetenschappelijke grondslagen van de aardappel zijn dezelfde voor alle omgevingen dus is het boek van belang voor

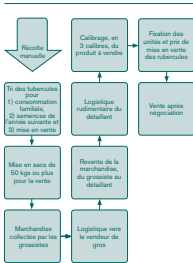


ontwikkeling, teelt en gebruik in alle klimaten en voor alle niveaus van mechanisatie. Kortom een handboek dat niet mag ontbreken in de boekenkast van de aardappelprofessional. Het handboek verschijnt binenkort in de Franse taal en is al beschikbaar in het Nederlands en het Engels.

Inhoud Aardappelhandboek

Het met meer dan duizend foto's en vele honderden diagrammen en grafieken rijk geïllustreerde Handboek beslaat in totaal vijf volledig uitgewerkte hoofdstukken opgedeeld in overzichtelijke paragrafen en voorzien van

1. Seive



La chute de valeur de la production à la mise en marché de pommes de terre de consommation en frais dans les économies de pays en développement

Type du produit	Caractéristiques du tubercule *
Bâbles, pomme persane, grande	de calibre inférieur à 25 mm, fâchement récoltés depuis moins de 3 mois, le produit peut être mis en conserve pour quelques produits spécifiques
Pomme de terre primeur, primeur d'export	de calibres variables (30-60 mm), en cours de printemps, les importations commencent en provenance du sud-est (Europe du nord. Pour le marché nord européen, le campagne primeur débute avec les récoltes d'Espagne, suivies de celles du Chili; les récoltes d'Italie forment le marché allemand. Au États-Unis, c'est à partir du Mexique, puis de la Floride et de la Californie, que sont arrivées les récoltes primeur
Pomme de terre primeur.	de calibres variables (30-60 mm), dans le nord de l'Europe, ces productions proviennent des

annuellement. Ces quelques données illustrent bien l'importance de la pomme de terre non seulement comme culture vivrière, mais aussi comme produit de base qui crée de la valeur et génère des revenus grâce aux exportations.

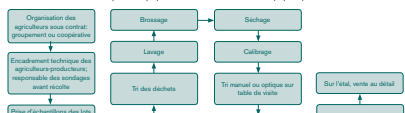
Les modes de distribution

Marchés de proximité pour un produit frais
La valeur ajoutée lors de la vente de pommes de terre sur le marché du frais est faible, tant dans les agricultures de subsistance que dans les marchés locaux nord-européens destinés aux consommateurs urbains. En l'absence d'industrie de transformation, la commercialisation du produit récolté se déroule en circuits courts. Lors de la récolte manuelle, l'agriculteur sélectionne les tubercules destinés à la plantation pour l'année suivante et les autres pour la consommation personnelle, les plus 'beaux' pour la vente. La marchandise est conditionnée en fonction de la demande du marché. Cela peut être en sacs de 50 kg, par exemple ou par volume, par type de contenant. Mais pour certains marchés, le conditionnement est fonction de la demande et de l'offre et le prix à la vente y est établi en conséquence. La récolte peut être collectée par des grossistes, qui

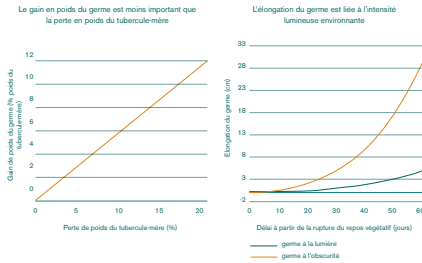
2. Seive



Dans les structures de conditionnement, les tubercules sont lavés et, un échantillon est analysé pour fixer la qualité du lot. Les tubercules sont lavés, puis triés optiquement avant d'être conditionnés et prêts pour la livraison

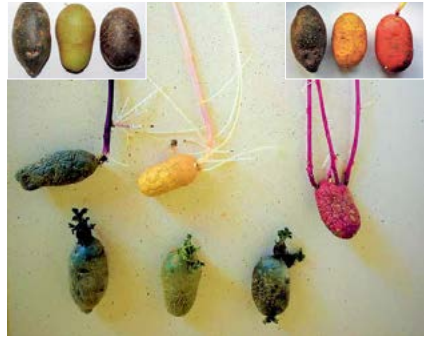


2. La plante



Lorsque les germes se développent, ils mobilisent l'eau et la matière sèche du tubercule-mère. Mais la transpiration et la respiration du tubercule en gênent croissance entraînant ainsi une perte d'eau et de matière sèche

Pour une variété donnée, le développement de germes sur des tubercules placés à l'obscurité ou à la lumière diffère de façon notable. Le taux réel de croissance et la différence entre les deux conditions dépendent de la variété et des facteurs environnementaux. Des températures élevées entraînent des taux de croissance plus élevés



Ici, trois variétés à peau verte, jaune et rouge conservées dans des conditions tempérées pendant 8 mois à la lumière (en bas) ou à l'obscurité (en-dessus), situation après 2 mois d'exposition (inserts à gauche et à droite)

een index. Het eerste hoofdstuk behandelt de mens die de aardappel als voedsel tot zich neemt, economische waarde creëert en er organisaties over opzet. Hoofdstuk nummer twee gaat uit van de plant, haar levenswijze en hoe zij de hulpbronnen zon, water en mineralen benut en zich tegen ziekten en plagen verweert. In het derde hoofdstuk behandelt het Handboek het uitgangsmateriaal met een genetisch en een pootgoedonderdeel. Alles over het gewas in zijn omgeving van bodem en weer in alle klimaten waar de aardappel wordt geteeld en de invloed van klimaatverandering staat in het vierde hoofdstuk beschreven. Afsluitend beschrijft de het Handboek in hoofdstuk vijf de teelt en bewaring van de knollen met alle uitrusting en organisatie die daar bij hoort.

Over de auteurs

Professor Anton J. Haverkort is geboren en getogen op het ouderlijk



aardappelstamselectiebedrijf in Nederland. Na zijn studie aan de Wageningen Universiteit werkte hij als onderzoeker vele jaren in Azië, Afrika en Zuid-Amerika. Het onderzoek bij Internationaal Aardappel Centrum (CIP), Reading University (VK), Wageningen Universiteit en Research (WUR) en als gasthoogleraar verbonden aan de universiteiten van Hokkaido (Japan), Pretoria (Zuid Afrika) en Niğde (Turkije) bracht veel resultaat op van het aardappelgewas, van moleculair genetisch tot systeem-analytisch. Hij heeft vanuit Wageningen UR heel veel gepubliceerd, veel landen bezocht en menig bedrijf en overheid geadviseerd over speur- en ontwikkelingswerk aan de aardappel.

Catherine Chatot is landbouwingenieur en verbreedde haar opleiding met een specialisatie in Entomologie (TAMU, Verenigde Staten) en een doctoraat in de Gewasbescherming en Veredeling (Frankrijk). Ze heeft haar hele carrière voortgezet in het aardappelvak. Ze is meer dan tien jaar werkzaam geweest bij het Nationaal Instituut voor Landbouwkundig Onderzoek (INRAe). Hier heeft ze samen met bedrijven verschillende onderzoeksprojecten uitgevoerd, waarin ze werkte aan een beter beheer van cysteaaltjes. Door zich aan te sluiten bij een particulier kweelbedrijf verbreedde ze haar expertise in de ziektenkunde, voor het ontwikkelen van nieuwe rassen én bij de productie en marketing. Met boeren werkte ze jarenlang om de haalbaarheid aan te tonen van het verantwoord beheer van Phytophthora door het bevorderen van resistentie rassen en het gebruik van beslissingsondersteunende systemen.

Voorintekenactie

Om de uitgave extra aantrekkelijk te maken, bieden we tot 15 juni 2020 de mogelijkheid het boek vooraf tegen een gereduceerde prijs te bestellen.

Na verschijning op 2 september 2020 bedraagt de prijs van het boekwerk € 92,65 (excl. BTW en verzendkosten).

Aantal boeken	Prijs per Aardappelhandboek
< 10	€ 90.00
> 10	€ 85.00
> 25	€ 80.00
> 50	€ 75.00
> 100	€ 70.00
> 250	€ 60.00
> 500	€ 50.00

Het boek is een waardevol relatiegeschenk. In overleg bestaat de mogelijkheid een bedrijfspresentatie op het schutblad van het boek te plaatsen. Vanaf 250 exemplaren is deze bedrijfspresentatie gratis.

Bestelinformatie

Het Aardappelhandboek verschijnt nu ook in het Frans. Het is bedoeld voor iedereen die zich verder in de aardappel wil verdiepen zoals telers, voorlichters, technici, studenten, onderzoekers en deelnemers in de waardeketen in alle klimaten en teeltsystemen. Het boek is al sinds 2018 beschikbaar in de Nederlandse en Engelse taal.

VOORINTEKENACTIE AARDAPPELHANDBOEK

Naam _____

Adres _____

PC + Woonplaats _____

Land _____

BTW nummer _____

exempla(r)en van het Aardappelhandboek in het Frans.

Datum _____

Handtekening _____

E-mail: redactie@aardappelwereld.nl



www.potatoworld.eu • www.aardappelwereld.nl