



# PAYZONS FERME

Rue de la source « les 2 croix » 56300 NEULLIAC  
Tél : 02 97 39 65 03 - Fax : 02.97.39.64.93 - E-mail [payzons.ferme@wanadoo.fr](mailto:payzons.ferme@wanadoo.fr)  
Site internet [www.payzonsferme.com](http://www.payzonsferme.com)

Association de producteurs vendeurs de plants de pommes de terre et d'échalotes.

## SAISON 2016/2017

Ecrire en majuscules et lisiblement, merci.

### INFORMATIONS :

Merci de passer votre commande de préférence avant le **16 décembre**.

- Ne pas joindre de chèque à la commande, une confirmation de cde vous sera adressée avec les frais de port.

Nom :

Adresse :

Code postal : Ville

### A compléter obligatoirement

Les livraisons sont effectuées du 16 janvier à fin mars par **LA POSTE**.

Tél :

Pour la date de livraison souhaitée, indiquez le N° de semaine :   
si enlèvement par vos soins : cochez  
ou autre, à préciser :

Fax :

E-mail :

*Plant non germé, prévoir 3 à 4 semaines pour la GERMINATION.*

Nous vous rappelons les conditionnements 0.500 kg - 3 kg et 25 kg pour les pommes de terre (*plant non germé*)  
0.500 kg - 3 kg - 20 kg pour les échalotes.

	VARIETE	CALIBRE	POIDS DU FILET	QUANTITE DE FILET	POIDS TOTAL COMMANDE	PRIX UNITAIRE	MONTANT TOTAL L HT
	Exemple : B.F 15	25/35	500 gr 3 kg	2 3	1 kg 9 kg	2.35 € 7.25 €	4.70 € 21.75 €
TOTAL COMMANDE (pommes de terre et échalotes)							

Conditions de vente lues et acceptées, **DATE et SIGNATURE**.



Produits issus de l'agriculture biologique – FR-BIO-01  
Tous nos produits sont d'origine France - Bretagne



## CAMPAGNE 2016/2017

Pour ma dernière récolte (officielle !) je personnalise un peu plus ce papier qui sert de lien entre Payzons Ferme et vous nos acheteurs (amis, clients, collègues ou grossistes ).

appauvrit Non ! je n'ai pas envie d'arrêter ! Travailler, courtiser la terre est pour moi une passion : dur de l'éteindre quand on estime ne pas avoir fait le tour du métier, d'autant plus que j'ai encore la tête et les jambes.

L'envie de continuer persiste quand je vois des fermes disparaître une à une comme les ardoises d'une maison abandonnée. J'ai envie de rester paysan à plein temps pour freiner cette dégringolade et continuer à démontrer que je suis bien dans mes bottes !

« Du calme vieux jeune homme ! » Eh oui , je n'ai plus 20 ans mais 46 de plus et il faut apprendre à céder sa place (mais ça c'est fait et bien fait avec Yann et Stéphanie !); c'est l'occasion de faire autre chose avec ma compagne Catherine et les autres sans pour autant se mettre en marge . Et que vogue longtemps le groupe Payzons Ferme que nous avons créé en tant que PAYSans pour des échanges HoriZONtaux où chacun prend sa place et ses responsabilités sans organisation verticale. La terre est notre faire-valoir directe, chacun dans sa FERME et surtout pas dans une « exploitation agricole » ! car qui exploite, qui cultive enrichit !

Soyons FERME dans nos engagements et que l'individualisme n'aie pas sa place. Utopie ? j'espère que non !

Gilbert LE JELOUX

### Récolte

A Payzons Ferme la production de plants est relativement bonne malgré l'année : du mildiou suivi d'un manque de pluie !

Les paysans sont aux premières loges pour assister aux caprices de la météo et les subir lourdement quand il y a inondation, grêle et compagnie ! Bon courage à tous ceux qui ont subi ces excès !

Quid du changement climatique et du comportement des pdt et des échalotes (sans parler des autres ! ) ???

Pousser dans une terre battue par les pluies et gorgée d'eau, attendre que ça se réchauffe, résister au mildiou qui peut arriver dès le mois de Mai et subir le manque d'eau en pleine pousse sont des défis lancés aux plantes. Pas une variété ne résiste à tous ces défis à la fois !.

Le Mildiou reste un problème majeur : 2007, 2012, 2016 ! virulent tous les 4-5ans, présent tous les ans. Même s'il est possible d'améliorer la santé des plants par la phytothérapie on ne peut pas faire l'impasse sur le Cuivre grâce à des passages précoces et nombreux s'il le faut, à faible dose et avec 350 - 400 l d'eau/ha/passage avec en plus un mouillant.

Les variétés résistantes au mildiou sont de plus en plus nombreuses et beaucoup sous exclusivité commerciale !

Payzons Ferme n'a pas les moyens d'acheter des variétés. Nous participons désormais à la création variétale avec Bretagne Plants grâce à une nouvelle formule de collaboration et nous profitons aussi du travail de Douar Den. Avoir pour seule stratégie

culturelle le critère « mildiou » dans le choix d'une variété serait trop réducteur. D'une part la résistance au cryptogame est souvent contournée, d'autre part, trop souvent le bon goût n'est pas au rendez-vous. De plus la biodiversité serait vraiment réduite : combien de variétés disparaîtraient ?

**Rappel** : les solutions pour entraver ce champignon "imbouffable" :

- \* planter tôt
- \* protéger tôt en préventif et fréquemment si nécessaire avec mouillant
- \* choisir les variétés en fonction de son terroir
- \* choisir une variété résistante ou tolérante
- \* expérimenter la phytothérapie

Notre groupe a réussi à inscrire au catalogue officiel la Margod. Dommage qu'elle n'aie pas été reconnue chair ferme et pourtant elle en est très proche .

**C'est notre variété fétiche en primeur : très bonne et productive !**

En la plantant tôt elle échappe au mildiou et comme pour la plupart des primeurs il faut absolument éviter le manque d'eau.

Universa disparaît de notre catalogue: elle n'a pas trouvé sa place !

### **Prix**

Le marché de la conso est porteur cette année .

Nous pratiquons une augmentation **2-5-5** en pensant qu'elle est acceptable !

A. DAVID

R. TANGUY

PAYZONS FERME à NEULLIAC



T. AUFFRET

G. THOMIN

← 150 km à l'OUEST

G. LE BERRE

JP et B. HIGNET  
95 km à l'EST →

Gaec LE JELOUX

JN. LE QUINTREC

40 km au SUD →

# LES ECHALOTES

Quelques  
conseils  
importants !



## LONGOR : longue et précoce

Bulbes longs et réguliers, tunique cuivrée, chair rose violacée, belle présentation, bonne qualité gustative, bon rendement. La variété la plus adaptée à la culture biologique car la plus résistante à la plupart des maladies.

**La plantation :** de novembre à mars sans risque de montaison

Calibre 15/28 – environ 54 plants/kg – 3 à 4 tonnes/ha.



## FERMIERE : 1/2 longue et tardive

Cette variété a été sélectionnée selon la méthode traditionnelle à partir d'une vieille souche fermière que nous avons trouvée dans la région de Saint Pol de Léon. Plus tardive que la Longor, elle démarre plus lentement, mais sa période de végétation se prolonge car elle sèche plus tard. Ses feuilles sont recourbées et non dressées comme celles de la longor.

### Avantage :

Excellent qualité gustative.

Elle se conserve mieux à la fin de l'hiver car elle repart en végétation plus tard. Elle vous permet de prolonger votre saison de vente quand vous avez moins de produits à vendre et quand il y a moins de concurrence.

Sa tunique est cuivrée et sa chair blanche. Malheureusement cette variété n'est pas certifiée par le GNIS !

**La plantation :** à partir de mi-février

Moins dense car elle se divise un peu plus que la Longor. Votre plant vous coûte donc un peu moins cher.

Calibre 15/28 – environ 84 plants/kg – 2.5 à 3 tonnes/ha



Si votre marché accepte les petits calibres, nous vous conseillons des plantations assez denses (4 tonnes/ha). Les petits bulbes se conservent mieux. C'est aussi parce que, à la récolte, les gros bulbes sont plus fragiles.

### La plantation :

Si vous avez des terres acides, n'oubliez pas les chaulages. PH : 6.2 minimum. Il vaut mieux 6.5 et plus. Evidemment, n'oubliez pas les rotations : 5 à 7 ans et plus si possible sans alliacées (échalotes, oignons, ail, poireaux).

Nos plants sont sélectionnés et contrôlés pour qu'ils ne soient pas contaminés par les virus et donc indemnes de maladies de dégénérescence. **Si vous plantez votre récolte, nous ne pouvons rien vous garantir, surtout les années chaudes.** Chez nous, en Bretagne, le climat tempéré nous privilégie pour faire des plants de sélection car il y a moins de pucerons qui sont les vecteurs des virus. En fait, c'est la même chose pour la culture de vos pommes de terre.

### La conservation :

Les plus petits bulbes se conservent mieux. Toujours dans le souci d'améliorer la conservation, arrachez l'échalote avant que les feuilles ne soient complètement sèches (feuilles un tiers vertes) ça ne mange pas de pain et c'est très important. Il faut juste être vigilant et disponible en fin de végétation.

Laissez bien sécher sur le champ et ensuite les rentrer dans des plateaux superposés. Cherchez l'endroit le plus exposé au courant d'air, le plus désagréable de votre ferme, c'est là que l'échalote se conservera le mieux ! (L'échalote ne craint pas le gel).

Pour la vente, préparez l'échalote en la frottant un peu au dernier moment. Si vous le faites trop longtemps à l'avance, elle se conservera moins bien.

**A la réception du plant, bien aérer les échalotes, le transport en frigo peut humidifier les tubercules qui sont ainsi plus sensibles. Mettre les plants en cagettes, les conserver dans des endroits très aérés, mais surtout ne pas les laisser dans les sacs.**



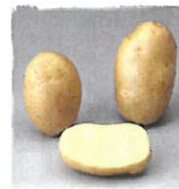
ANIEL



APOLLO



CLAUSTAR

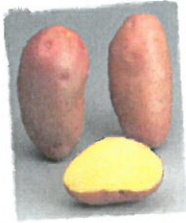


JOSE

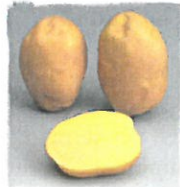


MARGOD

LES PRIMEURS



ROSABELLE



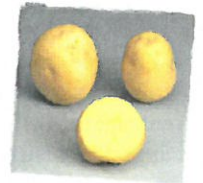
OSTARA



O' SIRENE



RUBIS



SIRTEMA



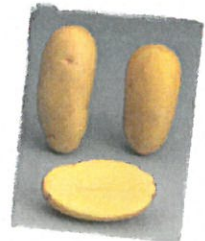
ALLIANS



B.F 15



BELLE DE FONTENAY



CHARLOTTE

CHAIRS FERMES



CORNE DE GATE



MAY FLOWER



NICOLA



RATTE



EMERAUDE



CATARINA



DESIREE



KING EDWARD

CHAIRS FONDANTES



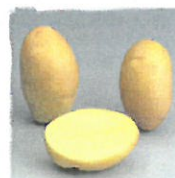
BINTJE



MONALISA



PASSION



SAFRANE



KERPONDY



SPUNTA

VARIÉTÉ	NOTATIONS ITCF-ITPT				NOS NOTATIONS PERSONNELLES				OBSERVATIONS	
	CYCLE CULTURAL	RENDEMENT	CONSERVATION		TOLÉRANCE MILDIOU		APTITUDE CULINAIRE			
			De 1 (pas bon) à 9 (très bon)		FEUILLAGE	TUBERCULE	CULTURE			
<b>Variétés recommandées pour la pomme de terre primeur, mais conviennent également en hiver pour les potages, purées et frites.</b>										
<b>LES PRIMEURS</b>										
ANIEL	75 à 100 j	Bon	4	3	2	A surveiller	Excellente	Potage, purée, frites	Très bonne primeur, notamment sous tunnel	
APOLLO	80 à 110 j	Bon	3	7	7	Facile	Bonne	Potage, purée, frites	Primeur et conservation	
CLAUSTAR	90 à 120 j	Très bon	7	4	6	Facile	Correcte	Rissolées, gratin, frites, purée	Rustique, productive et conservation	
JOSE	85 à 115 j	Bon à très bon	5	3	7	Facile	Bonne	Toutes utilisations	Peau parfois rugueuse, rustique	
MARGOD	75 à 100 j	Très bon	5	3	7	Facile	Excellente	Vapeur, sautée, salade	Extra en primeur, nombreux tubercules	
O'SIRENE	85 à 115 j	Très bon	3	3	6	Facile	Bonne	Rissolées, gratin, frites, purée	Gros tubercules	
OSTARA	80 à 110 j	Bon à très bon	5	3	7	Facile	Bonne	Rissolées, gratin, frites, purée	Primeur et conservation	
ROSABELLE	85 à 115 j	Bon	5	3	7	A surveiller	Bonne	Purée, potage	Primeur à peau rouge	
RUBIS	85 à 115 j	Bon à très bon	5	4	5	A surveiller	Bonne	Frites, four, purée, potage	Très belle peau rouge	
SIRTEMA	75 à 100 j	Assez bon	3	3	5	A surveiller	Excellente	Purée, potage	Très précoc, Excellente en nouvelle	
<b>Variétés recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau, en papillote, sautée et rissolée.</b>										
<b>LES CHAIRS FERMES</b>										
ALLIANS	115 à 145 j	Très bon	5	7	4	Facile	Bonne	Vapeur, frites, sautée, salade	Bon rendement, beau tubercule à déguster	
BF 15	90 à 120 j	Moyen	3	4	1	A surveiller	Excellente	Vapeur, sautée, salade	Très appréciée même en primeur	
BELLE DE FONTENAY	70 à 85 j	Faible	2	4	1	A surveiller	Excellente	Vapeur, salade	Potagère primeur et conservation	
CHARLOTTE	90 à 120 j	Assez bon	5	5	6	Facile	Correcte	Vapeur, sautée, salade	Très connue mais il y a mieux en chair ferme	
CORNE DE GATE	100 à 130 j	Faible	5	4	4	A surveiller	A tester	Vapeur, sautée, salade	Peau rose, chair jaune	
MAY FLOWER	115 à 145 j	Bon à très bon	7	6	5	Facile	Non	Vapeur, sautée, salade	Très bon potentiel, croisement ratte charlotte	
NICOLA	115 à 145 j	Bon à très bon	6	4	6	Facile	Bonne	Vapeur, sautée, salade	Une valeur sûre. Variété productive.	
ROSA	100 0 130 j		9	4	3	A surveiller	Bonne	Vapeur, sautée, salade	Très bonne qualité culinaire	
RATTE	100 à 130 j	Faible	5	3	2	A surveiller	Excellente	Vapeur, salade, sautée	Son problème le mildiou...	
<b>Variétés recommandées pour la préparation purée, potages, frites.</b>										
<b>LES CHAIRS FONDANTES</b>										
BINT-JE	90 à 120 j	Bon à très bon	5	3	3	A surveiller	Correcte	Purée, potage, vapeur	La meilleure pour les purées.	
CATARINA	100 à 130 j	Bon	5	4	4	Facile	Non	Purée, potage, frites	Variété conseillée intéressante	
DESIREE	115 à 145 j	Bon à très bon	7	5	7	Facile	Non	Purée, potage, frites	Pomme de terre d'hiver à peau rouge	
EDEN	110 à 145 j	Très bon	7	5	7	Facile	Non	Purée, potage, frites	Très bon rendement.	
EMERAUDE	80 à 110 j	Bon	6	6	6	Facile	Bonne	Polyvalente	Alternative à la Monalisa.	
KERPONDY	130 à 150 j	Bon à très bon	7	5	8	Facile	Non	Purée, potage, frites	Très bonne en arrière saison	
KING EDWARD	130 à 150 j	Moyen	5	5	7	Facile	Non	Farineuse, frites, four, purée	Chair BLANCHE similaire institut beauvais	
MONALISA	85 à 115 j	Bon à très bon	5	6	6	Facile	Bonne	Polyvalente	Gros tubercules, bonne tenue à la cuisson	
PASSION	90 à 120 j	Bon à très bon	4	7	3	Facile	Bonne	Purée, potage, vapeur	Bonne tenue à la cuisson. Sensible aux chocs.	
SAFRANE	85 à 115 j	Très bon	5	3	8	Rustique	Bonne	Frites, four, purée, potage	Variété productive.	
SPUNTA	90 à 120 j	Très bon	5	5	5	Facile	Bonne	Gratin, frites, salade	Productive, supporte sol séchant	
Polyvalente, gros tubercules, chair tendre										

# RESUME DE LA CULTURE DE LA POMME DE TERRE

**La préparation du sol :** Un sol préparé en avance est recommandé. Apport de fumure en automne possible sur un engrais vert. Obtenir un sol affiné mais pas trop (éviter le lessivage) en un minimum de passage pour ne pas détruire la vie du sol. Une terre meuble sans excès de pierres est l'idéal.

**La fertilisation :** La pomme de terre est une plante gourmande qui aime les terres bien préparées. Evitez toutefois d'apporter trop de compost immature. Le PH 6/8 est recommandé mais la culture de pommes de terre est possible dans beaucoup de terre.

**Les rotations :** Une rotation de 4 ans sans Solanacées (tomate, aubergine, etc.) semble souhaitable vis-à-vis des parasites (mildiou, doryphores).

**La germination :** Conseillée quelles que soient les surfaces. Un germe court et ferme favorisera le démarrage de la pomme de terre. Faire germer dans un endroit éclairé et frais. En cas de non germination planter à point blanc et éviter de casser les germes, mais bien des variétés ne sont pas sensibles à l'égermage.

**Plantation :** Dans des sols bien ressuyés dont la température souhaitable est de 9°, dans une terre saine à 5-10 cm de profondeur à plat. La définition d'une densité optimale est complexe dans la mesure où des facteurs difficilement contrôlables peuvent intervenir, terrain, fumure, climat, dates de plantation, etc.

La quantité à planter dépendra des espacements entre les rangs et sur le rang en fonction de votre matériel, de la date de plantation, des habitudes (régionales) et besoins de chacun.

Pour cela nous donnons le nombre de tubercules au Kg/par calibre donc à vos caleulettes.

calibres	pieds	kg
25/32	42	
25/35	39	
28/40	30	
32/40	23	
35/40	21	
35/45	18	
40/45	15	
45/50	11	

**Le calibre :** Un petit calibre donne moins de p de t mais des plus grosses. **Plus le plant est gros plus il faut planter espacé, il donnera ainsi plus de p de t et l'espace permet à la talle de trouver sa place. Dans les terrains lourds nous conseillons vivement le gros calibre car plus résistant. En primeur le plant plus gros sera plus résistant et donnera plus de pommes de terre.**

**Le rhizoctone :** Ce champignon se développe d'autant plus quand le plant est stressé ou a un démarrage trop lent (voir germination). Eviter un binage ou buttage par un temps trop sec. Planter assez profond dans une terre bien ameublie. Le rhizo se développe facilement dans une terre sèche et motteuse. Il est préférable de l'arracher dès la maturité.

**Le taupin :** Il se nourrit de matières organiques accumulées non décomposées. Un engrais vert de moutarde (+ sarrasin) peut-être répulsif. Les déchaumages de fin d'été diminuent le nombre. Une terre non cultivée depuis de nombreuses années est souvent propice aux taupins. Les extraits fermentés (purin) ou macération de fougères (+ tanaisie + ail des ours...) 1 kg/10 l d'eau diluée à 5-10-20 % avant plantation et après plantation si nécessaire est efficace.

**Les doryphores :** Le ramassage manuel tant que cela est possible. Notre truc : secouer les fanes au dessus d'un seau de 20L et faire tomber les doryphores dedans. Le bacille de Thuringe peut être efficace. Des mélanges d'huiles essentielles sont à essayer ou encore Success 4 un produit que nous avons testé et qui est très efficace (homologué Ecocert).

**Le mildiou :** La présence du mildiou est conditionnée par la météo et la résistance variétale.

Le cuivre reste d'actualité sous forme de bouillie bordelaise. Avec l'appui de plantes fongicides, de ferments et mouillants nous arrivons à diminuer la quantité de cuivre. Ne pas oublier qu'avec le cuivre le mouillage (350L/ha minimum) est très important. **Surtout ne pas oublier le traitement préventif.** La fréquence des applications est plus efficace que quelques passages à forte dose.

Il serait souhaitable de protéger chaque semaine les nouvelles feuilles avec 3 kg/ha de bouillie bordelaise.

**Le défanage :** Sur de petites surfaces, couper les fanes et les enlever; sur les surfaces plus étendues broyer les fanes; s'il y a traces de mildiou, un dernier passage de bouillie; attendre 2 à 3 semaines avant la récolte. Un défanage avant maturité permet une meilleure tenue de la pomme de terre à la cuisson.

**Le ramassage :** Ne pas arracher et laisser sur terre les pommes de terre en pleine chaleur, il y a un risque de cuisson du tubercule et ensuite une pourriture très rapide. Si canicule, arracher le matin et tout rentrer pour midi ou ne pas arracher. Faire son possible pour sécher et refroidir rapidement dès la récolte.

**La conservation :** Pour avoir une bonne conservation, récolter des tubercules bien mûrs dont la peau a durci, éliminer les blessées, stocker dans un local frais sec et ventilé, à l'abri de la lumière et éviter les tas trop hauts, 1.50 m pour les tas non ventilés. Une couverture avec de la fougère empêche de verdir et permet la respiration des tubercules.

**Remèdes par les plantes :** Il est évident que les plantes sont là à notre service, c'est un savoir à retrouver, à découvrir ou à développer selon l'expérience de chacun. *Pour en connaître l'essentiel, un livre guide s'avère indispensable, « Purin d'ortie & compagnie » Les plantes au secours des plantes, écrit par 3 passionnés aux Editions du Terran.* Les huiles essentielles sont utilisées et essayées désormais en grande culture, arboriculture et maraichage (voir oléo-éco 28).



# PAYZONS FERME - Rue de la source "les 2 croix" 56300 NEULLIAC

Association loi 1901

Téléphone : 02.97.39.65.03 - Fax : 02.97.39.64.93 - e-mail : payzons.ferme@wanadoo.fr  
site internet www.payzonsferme.com

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE - FR-BIO-01 / TOUS NOS PRODUITS SONT D'ORIGINE FRANCE - BRETAGNE

## CONDITIONS DE VENTE 2016/2017 JARDINIERS

### LA COMMANDE : Avant le 16 décembre

- Nous vous remercions de passer votre commande en utilisant le **bon de commande joint** et de nous le retourner de préférence par la poste.
- Toutes les commandes vous seront confirmées par l'envoi de notre document "Commande n° xxx" dans les 15 jours suivant la réception de votre courrier.

### IMPORTANT

Afin d'éviter les erreurs, il est inutile de repasser votre commande par mail si vous l'avez déjà envoyée par courrier ou vis versa, cela évite de doubler la commande.

**LE TRANSPORT :** Expédition du 15 janvier à fin mars au plus tard par colis postal - livraison contre signature.

Tarif poste **TTC** non contractuel à ce jour:

Jusqu'à 1.5 kg	13.15 €	colis de 2 kg à 4 kg	16.15 €
colis de 4.5 kg à 6 kg	18.16 €	colis de 6.5 kg à 9 kg	21.16 €
colis de 9.5 kg à 12 kg	23.95 €	colis de 12.5 kg à 16 kg	28.15 €
colis de 16.5 kg à 20 kg	34.15 €	colis de 20.5 kg à 27 kg	40.14 €

### LE PAIEMENT :

- Par chèque à réception de notre document "Commande n° xxx".
- Merci de noter au dos de votre chèque le n° de la commande. (Il est inutile de joindre une copie sauf si vous souhaitez faire une modification, une observation...).
- L'encaissement du chèque se fera à l'expédition de la marchandise.
- Toute commande non confirmée par votre règlement dans les 30 jours, sera annulée.

