

POMME de TERRE *hebdo*

Journal économique du marché de la pomme de terre

N° 989 - 14 janvier 2012

Stockage des pommes de terre

Une année chaude pour la conservation

Les températures actuelles sont particulièrement douces pour la saison, ce qui a tendance à compliquer la conservation des pommes de terre. Quelques points de vigilance sont à observer afin de maintenir des lots de qualité dans les frigos jusqu'au printemps et ainsi mieux les valoriser.

L'année 2011 a été classée parmi les plus chaudes de l'histoire à l'échelle de la planète. Le contexte météorologique particulier de la campagne montre aujourd'hui ces répercussions néfastes sur la conservation des tubercules. Le caractère exceptionnel de certains paramètres météorologiques a pu être observé concrètement à partir des relevés enregistrés depuis vingt ans dans les stations météorologiques des différents bassins de production.

Une pression de germination accrue et quelques soucis de pourritures

La forte pression de germination enregistrée dans les stockages peut être mise en relation avec les conditions particulièrement chaudes et sèches du printemps. En effet, celles-ci ont permis des plantations plus précoces qu'à l'accoutumée. Elles ont débouché sur des levées rapides avec pour conséquence une initiation de tubérisation avancée et un âge chronologique marqué dès la récolte. Au final, le repos végétatif est plus vite levé en stockage. La douceur de l'automne a abondé dans le même sens en limitant le nombre d'heures disponibles pour la ventilation avec l'air extérieur pendant ces quatre premiers mois de conservation. En l'absence de groupe froid, le maintien des tas à une température de consigne très basse a été bien difficile.

Pour les stockages vrac destinés à la transformation, le maintien de ces températures élevées pourrait également avoir des conséquences négatives sur les variétés sensibles au sucrage de sénescence. L'aptitude à la friture des tubercules stockés pourrait être détériorée plus rapidement que d'habitude. Le calendrier des industriels pourrait alors se complexifier.

De plus, les fortes précipitations enregistrées en fin d'été ont induit localement en parcelles des conditions favorables aux contaminations par les agents pathogènes (*Pythium...*). La turgescence parfois exacerbée des tubercules a également pu favoriser l'accroissement des blessures causées lors des opérations de récolte et induire des contaminations supplémentaires d'autant que les températures élevées sont difficilement parvenues à assurer un séchage rapide des tas de même que leur refroidissement.

Des solutions pour assurer la fin de conservation

Indéniablement, le contrôle de l'évolution des tubercules doit être maintenu en examinant régulièrement leur comportement dans les zones représentatives et accessibles du stockage. Pour un bâtiment vrac, cette zone correspond à une prise pour 150 à 200 t à 30-40 cm au-dessus du tas. Pour les bâtiments caisses, il faut prélever au-dessus du tas mais aussi à la base des piles, du côté de l'évaporateur.

L'équipe du CNIPT
vous adresse
ses meilleurs vœux
pour 2012.

Les tubercules en cours de pourrissement dégagent une quantité non négligeable d'eau. Ventiler et aérer les bâtiments limitent leur propagation.

La continuité des traitements anti-germinatifs doit être assurée. Compte tenu des conditions de l'année, la cadence des traitements habituellement réalisés en cours de conservation par thermonébulisation de CIPC doit être revue, y compris dans le cas d'une application d'hydrazide maléique en cours de végétation, tout particulièrement en ce qui concerne les stockages vrac ventilés qui ne disposent pas de l'appoint appréciable d'un groupe frigorifique. Leur anticipation permettra de mieux garantir le risque de germes internes pour les conservations de longue durée mais aussi éviter des démarrages intempestifs de germination dans les linéaires après lavage.

Attention cependant à réaliser ces traitements dans le respect de la réglementation sur la molécule. En effet les Autorisations de Mise en Marché des formulations à base de CIPC précisent que dorénavant il ne faut pas dépasser 36 g de matière active appliquée par campagne de conservation, et ce, quelle que soit sa durée.

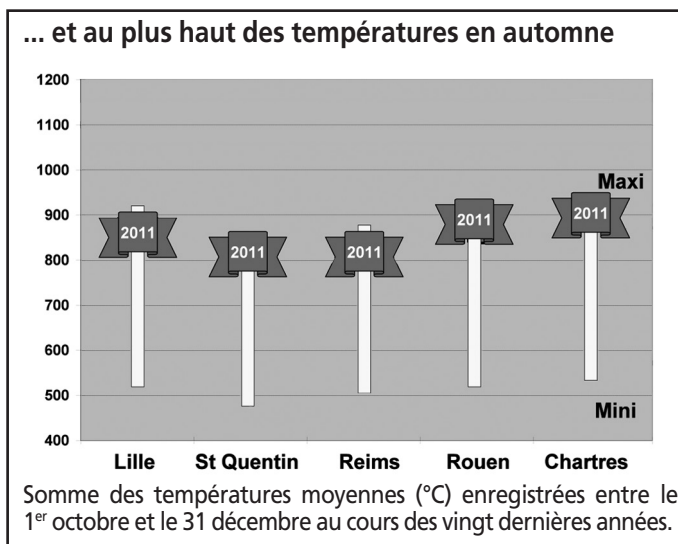
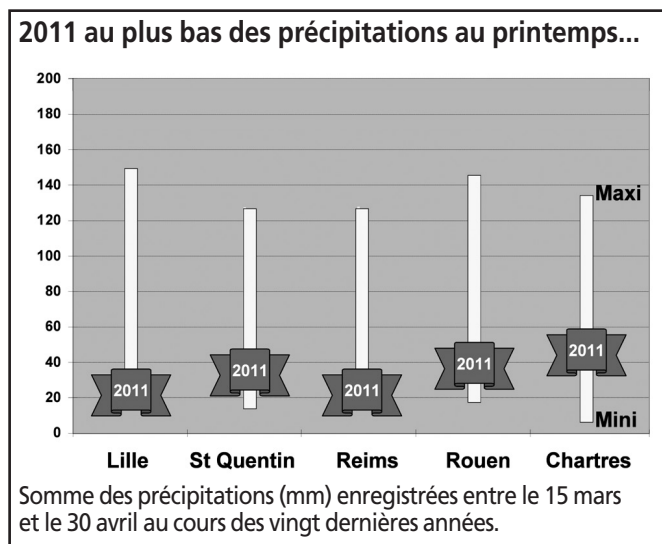
La ventilation ou l'aération régulière des bâtiments est nécessaire. La présence régulière de tubercules en cours de pourrissement dans les tas peut dégager une quantité non négligeable d'eau qu'il convient d'éliminer progressivement pour éviter la propagation de la maladie aux tubercules voisins. La ventilation des tubercules stockés avec de l'air plus froid permet de les sécher et d'évacuer cette humidité excédentaire soit au travers des sorties d'air, soit au contact des évaporateurs.

Pour les stockages réfrigérés, à condition que la température de l'air extérieur soit inférieure à celle des tubercules stockés, un apport d'air extérieur pourra être profitable pour compléter le séchage dans les situations qui le requièrent. Pour les stockages uniquement refroidis avec l'air extérieur, il est important de s'adapter au faible nombre d'heures disponibles en travaillant avec un faible différentiel minimal de température autorisant la ventilation. Dans les conditions de l'année et en fonction de la température de consigne adoptée, un paramétrage à 1 °C ou 1,5 °C est préférable contre 2 ou 2,5 °C en année "normale". Ce réglage permettra de ventiler plus régulièrement les tas. En revanche, cela contribuera également à augmenter les heures de fonctionnement des équipements.

Pour les stockages qui sont aujourd'hui destinés à une conservation de très longue durée, il pourrait être judicieux d'examiner la possibilité d'équiper le bâtiment d'un groupe froid d'appoint de façon à mieux garantir le maintien à la température de consigne jusqu'au déstockage. Cet appoint doit cependant être réservé aux installations suffisamment bien isolées (Coefficient de transmission de chaleur U inférieur ou égal à 0,30 W/m² °C) de façon à ne pas avoir une trop grande déperdition énergétique du froid produit.

Les températures restent très douces pour la saison. L'application de ces différentes mesures, adaptées à chaque situation, permettrait d'avoir la meilleure conservation possible des tubercules dans le temps. Cette campagne étant plutôt tardive, tout conseil est bon à prendre pour garder des lots de qualité jusqu'au printemps. ■

Michel Martin, Arvalis-Institut du végétal



Fort recul des exportations

Les chiffres du commerce extérieur des douanes françaises pour les pommes de terre sur le marché du frais entre août et novembre 2011 indiquent une baisse des tonnages exportés de 25 % par rapport à la moyenne des trois dernières années à la même époque avec 330 400 t. En valeur, le chiffre s'élève à moins 40 % avec 50 M€ cumulés contre 107 M€ en 2010 et 56 M€ en 2009. Deux pays maintiennent leurs importations en volume, l'Espagne et l'Allemagne. En revanche, les exportations diminuent à destination du Portugal dont le marché est alimenté par les pommes de terre espagnoles, de la Belgique et des Pays de l'Est. En valeur, les reculs sont forts, en particulier en Espagne et au Portugal. Seule l'Allemagne maintient des achats de pommes de terre de qualité. ■

Exportations françaises en tonnes d'août à novembre 2011

	2008-2009	2009-2010	2010-2011	2011-2012
Espagne	162 400	100 000	105 800	120 300
Italie	61 300	102 400	121 600	85 200
Portugal	88 400	52 400	34 300	26 400
Grèce	6 000	12 800	4 000	4 900
Allemagne	11 000	11 200	16 900	14 900
Grande-Bretagne	11 900	14 100	14 300	11 500
Belgique	65 200	82 300	87 000	39 100
Pays-Bas	9 400	12 600	17 900	11 000
Pays de l'Est*	3 200	14 000	39 200	5 300
Autres	15 800	9 100	13 200	11 800
Total	434 600	410 900	454 200	330 400

Source: Douanes françaises

* Bulgarie, Hongrie, Lituanie, Pologne, République tchèque, Roumanie, Russie, Slovaquie et Slovénie.

BRÈVES

TVA

Prendre en compte le nouveau dispositif

La nouvelle TVA à taux réduit à 7 % s'applique depuis le 1^{er} janvier à la plupart des produits et services, dont les produits agricoles s'ils n'ont subi aucune transformation et s'ils ne sont pas destinés à la consommation humaine. Les produits destinés à l'alimentation humaine restent soumis à une TVA à 5,5 %, comme c'est le cas pour les pommes de terre de consommation vendues au détail. En revanche, les pommes de terre destinées à l'alimentation animale ou aux industries non alimentaire (amidon, féculé...) se voient désormais appliquer la TVA à 7 %. Le dispositif se complexifie pour les produits destinés à une consom-

tion immédiate: des frites vendues en restauration rapide auront une TVA à 7 % alors que les frites surgelées des supermarchés resteront taxées à 5,5 %.

POMMES DE TERRE TRANSFORMÉES

Les produits surgelés et les chips ont toujours la cote

Au cours de la campagne 2010-2011, la consommation à domicile des pommes de terre transformées par les ménages français a peu évolué. Les quantités achetées comme les sommes dépensées restent homogènes sur les trois dernières campagnes avec, pour les quantités, 75 % d'achats en produits surgelés, 13 % de chips, 9 % de produits déshydratés et 3 % de produits sous vide. Le nombre de ménages ayant acheté au moins une fois des chips a augmenté de 72 à 74 % malgré une

augmentation notable des prix de 3,2 %.

(Source: GIPT d'après Kantar Worldpanel)

IRLANDE

Les distributeurs proposent des prix inéquitables aux producteurs de pommes de terre

L'Association des agriculteurs irlandais (IFA) s'est insurgée contre les pratiques commerciales des distributeurs. Les agriculteurs obtiennent 130 euros par tonne de pommes de terre en moyenne, alors que le prix de vente moyen s'élève à 500 euros par tonne dans les supermarchés. Le président de l'IFA, John Bryan, affirme que le doublement du prix actuellement payé aux agriculteurs permettrait juste d'équilibrer leur budget.

(Source: potatopro.com)

LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (SNM)

Cours en €/tonne

- Marché français (logé, palettisé) mardi 10 janvier 2012

Variétés de consommation courantes	
Bintje Bassin Nord non lavée cat. II 40-75 mm sac 25 kg	50-75 (↔)
Div. var. cons Bassin Nord lavée cat. I 40-75 mm sac 10 kg	80-120 (↔)
Agata France lavée cat. I +35 mm carton 12,5 kg	250-380 (↔)
Variétés à chair ferme	
Charlotte France lavée cat. I + 35 mm carton 12,5 kg	350-480 (↔)
Rouge France lavée cat. I + 35mm carton 12,5 kg	350-460 (↔)

NB: entre parenthèses, la tendance du marché.

- Stade export expédition lundi 9 janvier 2012

Agata France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne	80-160 (↔)
Div. var. cons France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne	60-110 (↔)
Div. var. cons France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg, la tonne	50-70 (↔)
Rouge France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg, la tonne	35-70 (↔)

- Industrie semaine 01

	Nord-Seine
Bintje Nord Tout venant 35 + vrac fritable	45-50 (↔)
Div. var. cons. Bassin Nord tout venant 35 +, vrac fritable	-

- Rungis mardi 10 janvier 2012

	Moyenne
Charlotte lavée 35 + mm cart. 12,5 kg, la tonne	520-580 (↔)
Div. var. cons. lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg, la tonne	200-240 (↔)
Agata lavée 60 +, cart. 12,5 kg, la tonne	-

L'intégralité des cotations du SNM peut être retrouvée sur www.snm.agriculture.gouv.fr et au 08 92 68 67 82 (0,337 €/min)

Cotations marchés étrangers

€/tonne

Nouvelles cotations VTA (Verenigde Telers Akkerbouw)	
Destination industrie frites : tout-venant, vrac, fritable, départ, 40 mm +	NC
Export : tout-venant, vrac, départ, qualité export, 40 mm +	NC
Calibre 0-40 mm (indicatif)	NC

Belgique (SNM) le 10 janvier 2012
Bintje 35 mm + 40-50 (↔) (tout venant, départ, hors TVA)

Grande-Bretagne (Cours BPC) le 6 janvier 2012	
Prix moyen production	-

Editeur CNIPT
43-45 rue de Naples
75008 Paris
Tél : 01 44 69 42 10
Fax : 01 44 69 42 11
Directeur de publication :
Jean-Luc Gosselin
Prix du numéro : 2 €
Abonnement 1 an : 53 €
Editeur délégué :
FLD Hebdo (Abc SA)
Imprimerie : RPN
36/40 bd R. Schuman
93190 Livry-Gargan
Dépot légal :
à parution
ISSN n° 099133351

LES MARCHÉS À TERME

Eurex Francfort-Industrie	03/01/2012	04/01/2012	05/01/2012	06/01/2012	09/01/2012
Avril 2012	76	76	79	80	80
Juin 2012	86	89	89	91	92