

POMME de TERRE *hebdo*

Journal économique du marché de la pomme de terre

N° 991 - 28 janvier 2012

Prochain hebdo :
le 11 février.

Variétés de pomme de terre

Cinq nouveautés en 2012

Charmeuse, Dounia, El Beida, Miss Andes et Mylène sont les dernières variétés de pommes de terre à faire leur entrée au Catalogue français. Les résultats 2011 des expérimentations d'Arvalis-Institut du végétal et du réseau CTPS (INRA-GEVES) ont permis de comparer ces nouveautés aux références pommes de terre.

Six nouvelles variétés de pomme de terre de consommation, destinées au marché du frais ou à l'exportation en plant, ont été retenues par le CTPS pour inscription au Catalogue français. Après demande de retrait pour une d'entre-elles, seules cinq intégreront finalement la liste A. Les caractéristiques des nouvelles variétés sont données en s'appuyant principalement sur les résultats des expérimentations en 2011 d'Arvalis-Institut du végétal. Pour certains caractères comme la productivité ou la résistance aux parasites, le commentaire prend également en compte les observations faites dans le cadre plus large du réseau CTPS (INRA-GEVES). L'inscription de ces variétés ne sera effective qu'après publication au Journal Officiel. Présentation, points forts et points faibles de ce cru 2012 sont à retrouver ci-dessous.

• CHARMEUSE – Obtenteur : Bretagne Plants (F)/Représentant : Triskalia

Variété demi-précoce, productive [109 % du témoin* ; 100 % de Bintje** ; 116 % de Charlotte**] en assez gros tubercules, de forme oblongue allongée à allongée assez régulière à régulière, aux yeux très superficiels et à peau jaune claire et lisse de bel aspect. Elle est sensible à très sensible au mildiou sur feuillage, sensible à la gale commune et au virus Y mais assez peu sensible ou résistante aux autres maladies à virus. Elle est assez peu sensible au noircissement interne mais très sensible aux fractures. Son aptitude à la conservation est bonne à très bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est faible à très faible [18,3 % contre 21,8 % pour Charlotte et 21,6 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A. Elle est principalement destinée au marché du frais pour une utilisation en pommes vapeur, pommes au four, gratins, salades...

• DOUNIA – Obtenteur : Bretagne Plants (F)/Représentant : LSA Sarl & Pondi Plants

Variété de précocité moyenne, très productive [126 % du témoin* ; 115 % de Bintje**] en assez gros à gros tubercules, de forme oblongue à oblongue allongée, aux yeux très superficiels et à peau jaune d'assez bel aspect. Assez sensible au mildiou sur feuillage comme sur tubercule et sensible aux principales maladies à virus, elle présente un assez bon comportement vis-à-vis des endommagements et se conserve bien. La teneur en matière sèche des tubercules est moyenne [21,6 % contre 20,4 % pour Monalisa, 21,6 % pour Bintje et 22,0 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est assez bonne et la chair, jaune pâle, noircit de façon assez prononcée après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est moyenne. Groupe culinaire B. Elle est surtout destinée à l'export en plants.

• EL BEIDA – Obtenteur : Bretagne Plants (F)/Représentant : Triskalia

Variété demi-précoce, productive à très productive [116 % du témoin* ; 105 % de Bintje**] en gros à très gros tubercules, de forme oblongue régulière à très régulière, aux yeux très superficiels et à peau jaune, très claire (pâle) et lisse de bel aspect. Sensible à très sensible au mildiou, sensible au

* (BINTJE + DESIREE + CHARLOTTE + MONALISA / 4)

** Valeur estimée par Arvalis-Institut du végétal Indices calculés pour les tubercules de plus de 35 mm (consommation)

Retrouvez les photos des nouvelles variétés et le tableau synthétique en couleur sur

www.cnipt.fr
rubrique actualité

**2012, des variétés
aux caractéristiques bien
différentes font leur
entrée au Catalogue
français, à destination
du marché du frais
ou à l'exportation
en plants.**

virus de l'Enroulement et à la gale commune et moyennement sensible au virus Y, elle est peu sensible au noircissement interne mais sensible aux fractures. Son aptitude à la conservation est bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est faible à très faible [18,0 % contre 20,4 % pour Monalisa, 21,6 % pour Bintje et 22,0 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, blanche, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est moyenne à faible. Groupe culinaire A. Elle est surtout destinée à l'export en plants.

• **MISS ANDES – Obtenteur : Fobek (NL)/Représentant : Potato Masters Picardie**
Variété précoce à demi-précoce, assez rustique, assez productive [91 % du témoin* ; 84 % de Bintje**] en assez gros tubercules, de forme oblongue courte à oblongue régulière, aux yeux superficiels et à peau jaune assez claire, parfois un peu rugueuse. Elle est sensible au mildiou sur feuillage comme sur tubercule mais peu à très peu sensible à la gale commune, au virus Y et au virus de l'Enroulement. Elle est assez sensible aux fractures mais peu sensible au noircissement interne. Son aptitude à la conservation est bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est assez élevée [22,9 % contre 20,4 % pour Monalisa et 21,6 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est assez bonne et la chair noircit légèrement après cuisson. La couleur après friture est moyenne. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B. Elle est destinée au marché du frais, intérieur ou export, pour la confection de purées, potages, voire frites.

• **MYLENE – Obtenteur : Comité Nord (F)/Représentant : Van Rijn France**
Variété demi-précoce, productive [107 % du témoin* ; 96 % de Bintje**] en assez gros tubercules de forme oblongue à oblongue allongée très régulière, aux yeux très superficiels et à peau rouge soutenu et lisse, d'assez bel aspect. Elle est sensible à très sensible au mildiou sur feuillage et assez sensible sur tubercule, sensible au virus de l'Enroulement mais assez peu sensible à la gale commune et au virus Y. Elle est assez peu sensible au noircissement interne mais sensible à très sensible aux fractures. Son aptitude à la conservation est bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est moyenne [21,2 % contre 20,4 % pour Monalisa, 21,6 % pour Bintje et 22,0 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est assez bonne et la chair ne noircit pas ou très légèrement après cuisson. La couleur après friture est assez claire. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B. Elle est destinée au marché du frais, intérieur ou export, pour la confection de frites, purées et potages. ■

Jean-Michel Gravouille (Arvalis-Institut du végétal)

Points forts et points faibles des nouvelles variétés

Variétés	Année d'inscription	Catégorie	Précocité de maturation	Tubercule						Qualité				Maladies et accidents physiologiques								Indice de rendement (Bintje = 100)	
				Peau	Chair	Forme	Régularité	Yeux	Grosseur	Groupe culinaire	Matière sèche	Coloration à la friture	Conservation	Mildiou du feuillage	Mildiou du tubercule	Gale commune	Virus		Egermage	Repos végétatif	Nématodes à kystes PA2-3		Nématodes à kystes RO1-4
																	Y	Enr					
CHARMEUSE	2012	C	7	J	J	Oa à All	6	8	5-6	A	2	3	8	2	1	3	3	6	5	6	S	S	100*
DOUNIA	2012	C	5	J	Jp	O à Oa	7	7	7	B	5	4	7	4	4	4	3	1	5	5	S	R	115*
EL BEIDA	2012	C	7	J	Bl	O	8	7	8	A	2	3	7	2	3	3	5	3	5	4	S	S	105*
MISS ANDES	2012	C	7-8	J	J	Oc à O	6	6	6	B	6	5	7	3	3	8	8	8	6	5	S	R	84*
MYLENE	2012	C	7	R	J	O à Oa	7	7	6	B	5	6	7	2	4	6	6	3	4	5	S	R	96*
CHARLOTTE	1981	Cf	7	J	J	Oa	8	7	5	A	4	6	5	4*	6	5	6	4	5	4	S	S	90
AGATA	1990	C	7-8	J	J	Oc à O	8	7	6	A-B	1	4	5	4	8	5	6	4	3	3	S	R	98
MONALISA	1982	C	7-8	J	J	O	8	8	7	A-B	3	4-5	5	6	5	4	7	7	1-2	6	S	S	102
BINTJE	1935	C	7	J	J	O	7	7	6	B-C	5	7	5	3	3	3	3	6	5	5	S	S	100
DESIREE	1971	C	4-5	R	J	O	6	7	7	B-C	6	5-6	7	5	7	3	7	4	7	8	S	S	104

* indice de rendement estimé ou note modifiée par Arvalis-Institut du végétal
Les caractères sont notés de 1 à 9 : 1: tardif, faible, sensible ou défavorable pour le caractère ; S = sensible/9: précoce, élevé, résistant ou favorable pour le caractère ; R = résistant
Le repos végétatif est noté de 2: très court à 8: très long
Catégorie: C = consommation ; Cf = consommation à chair ferme

Couleur: J = jaune; Jj = jaune foncée; Jp = jaune pâle; R = rouge
Egermage = vitesse d'incubation des plants (1 : très sensible ; 9 = très peu sensible)
Forme: O = oblong; Oa = oblong allongé; All = allongé; Clav = claviforme
Groupe culinaire (texture): classement de A (délicatement très faible ou nul; faible farinosité; homogène) à D (délicatement très élevé; forte farinosité; hétérogène)
Matière sèche : 1 ~ 16,5 % ; 9 ~ 26,0 %

Source : GEVES/Arvalis-Institut du végétal

Baisse des revenus en 2011

Les comptes prévisionnels de l'agriculture en 2011 viennent d'être publiés par le service de la statistique et de la prospective du ministère de l'Agriculture. Le résultat courant avant impôts (RCAI) des exploitations de grandes cultures diminuerait de 48 400 € en 2010 à 37 600 € en 2011. Le RCAI pour l'ensemble des moyennes et grandes exploitations s'élève à 30 200 €. L'année 2011 a été marquée par la forte croissance des coûts de production, liée à la flambée des cours des matières premières de 2010 et à la hausse continue des prix des produits pétroliers depuis le milieu de l'année 2009. Entre 2010 et 2011, les prix ont augmenté de 18 % pour l'énergie et les lubrifiants, de 17 % pour les engrais et amendements, mais ils sont restés stables pour les produits phytosanitaires. La récolte de pommes de terre de conservation 2011 a été supérieure de 10 % à celle de 2010. Les surfaces ont progressé en raison des prix élevés de la campagne précédente et les rendements se sont améliorés. En conséquence, après une hausse de 56,3 % en 2010, les prix diminuent de 24 % en 2011. La valeur de la production de pommes de terre baisse de 16,4 %.* ■

* Estimations issues des prix observés en début de campagne 2011-2012 et de leur projection pour des pommes de terre récoltées en 2011 et commercialisées en 2012.

BRÈVES

COMMUNICATION

Le Patating pour promouvoir les pommes de terre

La publicité "La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !" revient à la télévision du 19 janvier au 12 février. "Le Patating" est une animation proposée aux internautes pendant cette période qui consiste à participer à la plus grande chaîne de pommes de terre du monde. A gagner : un séjour dans un Relais Châteaux Lys de Bronze et des cours de cuisine à l'atelier des chefs. Découvrez les détails sur recette-pomme-de-terre.com/patating

GRANDE-BRETAGNE

De grandes attentes pour les exportations de plants en 2012

Les exportations de plants de pommes de terre anglais devraient atteindre de nouveaux records après une saison très réussie en 2011. Selon le Potato Concil, la barre des 100 000 t exportées a été passée grâce à la réputation croissante de la Grande-Bretagne en tant que fournisseur mondial de pommes de terre de semences de qualité. Au cours des dix dernières années, l'export a augmenté de 43 % grâce au développement de variétés de pommes de terre qui assurent d'excellents résultats dans des conditions climatiques variables.

Les plants britanniques sont destinés aux marchés frais et transformés dans des pays aussi divers que l'Égypte, l'Amérique du Sud et l'Asie.

(Source : Farming UK)

ALGÉRIE

3,8 Mt de pommes de terre produites en 2011

La production de pommes de terre en Algérie a augmenté pour la 4^e année consécutive en s'établissant à 3,8 Mt en 2011 (+ 19 % par rapport à 2010), a indiqué le ministère de l'Agriculture algérien. Le niveau de production approche ainsi de l'objectif arrêté de 4 Mt pour 2014. Ces performances sont le résultat de plusieurs mesures incitatives prises ces dernières années. Outre la mise en place du Système de régulation des produits agricoles de large consommation (Syrpalac), qui a permis de sécuriser les agriculteurs en absorbant les surplus de production, les professionnels ont introduit de nouvelles techniques de production et de conservation de la pomme de terre.

(Source : www.maghrebemergent.info)

ANGLETERRE

Disparition de 88 % des producteurs en vingt ans

Le nombre de producteurs de pommes de terre britanniques n'a cessé de diminuer

au cours des vingt dernières années. De 20 400 en 1991, seuls 2 500 producteurs sont encore recensés par les déclarations de plantation annuelles. Les rendements moyens n'ont cessé d'augmenter au fil des années jusqu'à atteindre un palier à environ 45 t/ha. La surface moyenne plantée par les producteurs britanniques s'élevait à 48,6 ha pour la dernière campagne.

(Source : Potato Review)

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

La diminution des surfaces continue

La pomme de terre fait partie de la nourriture de base du consommateur tchèque et les pommes de terre locales sont traditionnellement très prisées. Cependant, la baisse régulière des superficies suppose une diminution des disponibilités dans les années à venir. La rentabilité de la culture de pommes de terre s'annonce très faible : les coûts de production sont estimés à 0,12 €/kg alors que les prix de vente à la production sont à 0,02 €/kg fin 2011. Les producteurs risquent de se tourner vers des cultures plus rémunératrices comme le maïs ou le colza, destinés aux usines de biogaz. En 2011, la récolte tchèque de pommes de terre est estimée à 786 000 t. En hausse de 18 % par rapport à 2010, elle reste dans la fourchette basse de la moyenne des dernières années.

(Source : Ubifrance)

LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (SNM)

Cours en €/tonne

- Marché français (logé, palettisé) mardi 24 janvier 2012

Variétés de consommation courantes	
Bintje Bassin Nord non lavée cat. II 40-75 mm sac 25 kg	55-80 (↕)
Div. var. cons Bassin Nord lavée cat. I 40-75 mm sac 10 kg	80-140 (↔)
Agata France lavée cat. I +35 mm carton 12,5 kg	300-440 (↔)
Variétés à chair ferme	
Charlotte France lavée cat. I + 35 mm carton 12,5 kg	350-550 (↔)
Rouge France lavée cat. I + 35mm carton 12,5 kg	350-550 (↔)

NB: entre parenthèses, la tendance du marché.

- Stade export expédition lundi 23 janvier 2012

Agata France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne	114-150 (↔)
Div. var. cons France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne	70-105 (↔)
Div. var. cons France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg	50-80 (↔)
Rouge France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg	40-45 (↔)

- Industrie semaine 03

	Nord-Seine
Bintje Nord Tout venant 35 + vrac fritable	50-46 (↔)
Div. var. cons. Bassin Nord tout venant 35 +, vrac fritable	-

- Rungis mardi 24 janvier 2012

	Moyenne
Charlotte lavée 35 + mm cart. 12,5 kg	520-580 (↔)
Div. var. cons. lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	220-250 (↔)
Agata lavée 60 +, cart. 12,5 kg	-

L'intégralité des cotations
peut être retrouvée sur
www.fldhebdo.fr

Cotations marchés étrangers

€/tonne

Nouvelles cotations VTA (Verenigde Telers Akkerbouw) - Semaine 02	
Destination industrie frites : tout-venant, vrac, fritable, départ, 40 mm +	425-575 (↔)
Export : tout-venant, vrac, départ, qualité export, 40 mm +	425-550 (↔)
Calibre 0-40 mm (indicatif)	600-900 (↔)

Belgique (SNM) le 24 janvier 2012
Bintje 35 mm + 40-45 (↔) (tout venant, départ, hors TVA)

Grande-Bretagne (Cours BPC) le 20 janvier 2012
Prix moyen 100,44 (↔) 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
Dépôt légal :
à parution
ISSN n° 099133351

LES MARCHÉS À TERME

Eurex Francfort-Industrie	17/01/2012	18/01/2012	19/01/2012	20/01/2012	23/01/2012
Avril 2012	75	74	72	71	73
Juin 2012	88	85	84	83	84