

POMME de TERRE *hebdo*

Journal économique du marché de la pomme de terre

N° 972 - 28 mai 2011

Technique

Désinfection des locaux : attention aux pratiques !

A la veille du démarrage de la campagne de désinfection des locaux et matériels de stockage, il apparaît nécessaire de faire un point sur les aspects réglementaires qui évoluent régulièrement et servent de guides aux pratiques.

La désinfection des locaux vise au moins deux objectifs : une désinfection efficace avec un produit homologué ainsi que la prévention de tout risque de contamination croisée avec les futurs tubercules mis en stockage.

Le type de produit: Biocide ou Phytosanitaire

Avec la mise en application de la directive européenne 98/8/CE, les produits de désinfection sont aujourd'hui répartis entre deux types d'usages et de réglementation : les produits biocides (directive 98/8/CE) et les produits phytopharmaceutiques (directive 91/414/CE). Le ministère de l'Ecologie (MEEDDAT) et le ministère de l'Agriculture (MAAPRAT) ont publié un tableau commun visant à préciser la frontière entre ces deux types de produits (http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/Frontiere_Phyto-Biocides_v280409.pdf). La clé principale est l'organisme nuisible visé et l'objectif de traitement. Les produits phytopharmaceutiques cherchent à protéger les plantes ou produits végétaux alors que les produits biocides relèvent plus de l'hygiène pour protéger l'homme et les animaux.

L'interprétation de ce texte appliquée à la désinfection des bâtiments de stockage réalisée au stade de la production agricole relève plus de la réglementation phytosanitaire que de la réglementation biocide puisqu'il s'agit de détruire les pathogènes de la pomme de terre susceptibles d'attaquer les tubercules lors de la prochaine campagne de stockage. Le produit utilisé doit donc être choisi parmi les produits phytosanitaires homologués possédant l'inscription réglementée POV sur l'étiquette de la spécialité commerciale.

Ceux-ci sont listés sur le site e-phy du MAAPRAT (<http://e-phy.agriculture.gouv.fr/>) qui met à jour l'évolution de la réglementation européenne pour la France qui demeure souveraine dans sa mise en application pour les produits commerciaux au niveau national. Il précise également le type de surface sur laquelle le produit de désinfection peut être employé.

Le type de surface traitée

Les usages concernant la désinfection POV font notamment la distinction entre la désinfection des locaux, la désinfection des matériels de stockage et la désinfection des matériels de transport. Ainsi pour un producteur cherchant à désinfecter par thermonebulisation ou fumigation une chambre froide renfermant des palox vides, ce dernier doit bien vérifier que le produit commercial utilisé possède bien les deux usages "Désinfection des locaux (POV)" et "Désinfection des matériels de stockage". Ces mentions relevant de la spécialité commerciale utilisée et non pas de la (des) matière(s) active(s) renfermée(s) dans le produit, il convient de vérifier ce point sur l'étiquette de votre fournisseur et si besoin sur le site e-phy du MAAPRAT.

Pomme de Terre Hebdo
ne paraîtra pas
la semaine prochaine.

Rendez-vous le 11 juin.

Pour la désinfection des locaux, l'organisme nuisible visé et l'objectif du traitement déterminent l'utilisation d'un produit biocide ou phytosanitaire. Le type de surface à traiter et le respect des LMR doivent être pris en compte.

Eviter les risques de résidus

D'un point de vue réglementaire, l'opérateur doit veiller à ce que la mise en œuvre de ses pratiques de désinfection garantisse la sécurité alimentaire des produits agricoles qui seront ultérieurement mis en contact avec les produits stockés. Ainsi, les produits ultérieurement mis en marché devront respecter les Limites Maximales de Résidus (LMR) autorisées.

Pour la plupart des produits de désinfection utilisés, y compris les produits biocides, la valeur retenue correspond à la limite de détection d'une substance active, soit 0,01 mg/kg.

Pour l'Orthophénylphénol, dont l'inscription à l'Annexe 1 a été confirmée jusqu'en 2019 (Directive 2010/81), la LMR a été fixée à 0,05 mg/kg sur les tubercules de pomme de terre à compter du 1^{er} janvier 2011 (Règlement 304/2010 du 9 avril 2010).

La valeur de LMR pour chaque molécule est fixée au niveau communautaire. Elle est consultable sur le site Internet de la Commission-Direction générale Santé et Protection du consommateur à l'adresse suivante : http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm.

En pratique, pour éviter tout risque de résidus, il est indispensable de faire en sorte que l'application du produit :

- respecte scrupuleusement les recommandations faites par le fournisseur ;
- respecte les usages autorisés (type de surfaces à désinfecter : local, palox...);
- respecte les doses homologuées ;
- se fasse suffisamment tôt avant le remplissage du bâtiment, a fortiori lorsque les surfaces en contact avec le produit seront importantes ; à titre comparatif la surface de tubercules en contact avec une paroi est six fois plus importante pour un stockage en caisses (plus de 5 m² par tonne) que pour un stockage en vrac (moins de 1 m² par tonne) ;
- soit suivie d'une bonne aération des parois traitées après le temps de fermeture du bâtiment nécessaire à la bonne efficacité du produit ; de façon à évacuer au mieux les reliquats de matières actives avant la rentrée des tubercules, surtout si les parois sont poreuses et absorbantes (bois).

Ainsi dans le cas de la désinfection des palox (identifiés comme matériels de stockage), il est vivement conseillé de réaliser la désinfection au moins deux mois avant leur remplissage avec la nouvelle récolte. Dans le cas où celle-ci est réalisée simultanément avec la désinfection du local de stockage par thermonébulisation ou fumigation, il convient de les sortir de la chambre froide et les placer à l'air libre durant plusieurs semaines avant leur remplissage. Le tableau suivant reprend à titre d'exemple la caractérisation des usages de différents produits renfermant de l'Orthophénylphénol utilisables pour la désinfection phytosanitaire. Des dérogations d'homogénéisation d'usage étant actuellement en cours de demande auprès des services officiels, il est indispensable de se référer à la liste des usages à jour sur e-phy. ■

Michel Martin, Arvalis-Institut du végétal

Exemple de différentes spécialités commerciales renfermant de l'Orthophénylphénol utilisables pour la désinfection des installations et/ou des matériels de stockage*

Substance active	Spécialité commerciale	Société	Formulation	Concentration matière active	Type d'application	Type AMM (POV)	Efficacité d'usage	Dose
Orthophénylphénol	Deccofenato	Cerexagri	Poudre	20 %	Fumigation	Local vide	Fongicide	0,160 g/m ³
	Fumispore OPP	LCB	Poudre	20 %	Fumigation	Local vide, Matériel de stockage, de récolte et de transport	Fongicide	0,800 g/m ³
	Orthophar 155 HN	Agriphar	Liquide	155 g/l	Thermonébulisation	Local vide	Fongicide, Bactéricide	10 g/m ³
	Xeda O	Xeda	Liquide	155 g/l	Thermonébulisation	Local vide	Fongicide, Bactéricide	10 g/m ³

* Source : e-phy (20 mai 2011)

La filière Nord-Pas-de-Calais en fête à Lille

La filière pomme de terre du Nord Pas-de-Calais est à l'honneur sur "Ferme en ville" à Lille du 27 au 29 mai 2011. Durant ces trois jours, la place de la République de Lille vit au rythme d'une exploitation agricole et pour 2011, deux filières du Nord sont mises à l'honneur: le lait et la pomme de terre. C'est la structure interprofessionnelle régionale soutenue par le CNIPT et représentant l'ensemble des opérateurs de la filière pomme de terre du Nord Pas-de-Calais, l'ARPPPT*, qui anime le Village de la pomme de terre. Cet espace est destiné à donner de l'inspiration aux visiteurs pour leurs futures préparations de pommes de terre à la maison. Ceux-ci peuvent notamment déguster des petits canapés de pommes de terre cuisinés avec des variétés à chair ferme cuites au micro-ondes. Ils découvrent l'histoire et la production du tubercule ainsi que l'art de le conserver et de le cuisiner. Les enfants peuvent compléter leur passeport Ferme en Ville sur le Village de la pomme de terre en répondant aux questions des animateurs. Les adultes relèvent le défi du plus rapide éplucheur de pomme de terre. Les gagnants se voient remettre des cadeaux pour déguster la pomme de terre! ■

* Association régionale de promotion de la pomme de terre.

BRÈVES

RECHERCHE

Qualivivant, au service de la pomme de terre

Le projet Qualivivant vise à développer de nouvelles substances naturelles (les "DVP") permettant d'optimiser le développement des plantes (dont les pommes de terre). Fruit d'une collaboration étroite entre l'entreprise Lara Spiral, AgroSup Dijon et l'entreprise lilloise Original Process, ce projet – qui se termine cette année – devrait permettre de réduire la consommation d'intrants chimiques, d'améliorer les rendements et les qualités organoleptiques et nutritionnelles de la pomme de terre grâce à ces DVP. Tout cela, à grande échelle. Le projet doit encore permettre d'étudier les potentielles modifications au niveau des antioxydants ou des vitamines. Enfin, l'aspect sensoriel sera évalué.

ALGÉRIE

Après la pluie, le beau temps ?

Après les pluies torrentielles de la semaine dernière, les Algériens redoutent une flambée du prix de la pomme de terre liée à une pénurie de tubercules. « Ces fortes pluies créent les conditions propices au

développement et à la propagation de foyers de maladies cryptogamiques » d'après l'Institut national de la protection des végétaux. « Le soleil qui pointe juste après les fortes averses, les évapore. Ce qui crée un certain climat humide qui est l'une des conditions primordiales pour l'évolution de ces maladies », précise-t-on à l'Institut. Parmi les maladies redoutées figure en première ligne le mildiou de la pomme de terre.

(Source : www.lexpressiondz.com)

ERRATUM

Une petite erreur de département s'est glissée dans le dernier Pomme de terre hebdo (n° 971 du 21 mai 2011): elle concerne la Patat'en fête, présentée en page 1. La rando aura lieu à Saint-Aubin-sur-Mer en Seine-Maritime, et non pas dans le Calvados!

ILE DE BATZ

Fête de la pomme de terre ce week-end

Au large de Roscoff (Finistère), l'île de Batz, réputée pour la qualité de sa pomme de terre primeur, accueille au moment de sa récolte la première édition de la fête de la pomme de terre. Cette manifestation, organisée par le Syndicat d'initiative de

l'île, a lieu les 27 et 28 mai 2011. Elle vise à valoriser la pomme de terre primeur de l'île de Batz (qui bénéficie d'un sol léger et d'un climat favorisant la précocité de sa récolte) et ses producteurs (l'île compte une vingtaine d'exploitants agricoles). Des stands de producteurs, repas, concerts et animations composent le menu de ces deux jours.

MAGAZINE

La PTF n° 575 vient de sortir

Au sommaire de La Pomme de Terre française de mai-juin 2011 (entre autres): une enquête sur le plan Ecophyto 2018, visant à réduire de 50 % l'usage des produits phytosanitaires au niveau national dans un délai de 10 ans, si possible. La PTF évoque aussi le congrès Fedepom qui s'est déroulé du 12 au 14 mai ainsi que la nouvelle grille de segmentation adoptée par le CNIPT. Elle fait le point sur la production nationale de pommes de terre primeurs, nous emmène à la découverte de la filière américaine et chez un producteur ukrainien. Elle propose aussi des informations et reportages sur la filière plants.

Rendez-vous sur la page d'accueil du site www.cnipt.fr pour d'autres brèves sur la pomme de terre.

LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (SNM)

Cours du 25 mai 2011 - €/tonne

- Marché français (logé, palettisé)

Variétés de consommation courantes	
Bintje Bassin Nord non lavée cat. II 40-75 mm sac 25 kg	NC
Div. var. cons Bassin Nord lavée cat. I 40-75 mm sac 10 kg	220-290 (↕)
Agata France lavée cat. I +35 mm carton 12,5 kg	500-600 (↔)
Variétés à chair ferme	
Charlotte France lavée cat. I + 35 mm carton 12,5 kg	520-600 (↔)
Rouge France lavée cat. I + 35mm carton 12,5 kg	400-600 (↔)

NB: Les flèches indiquent la tendance du marché.

- Export stade expédition (24 mai 2011)

Agata France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne, le kg	NC
Div. var. cons France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne : le kg	NC
Div. var. cons France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg : le kg	NC
Rouge France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg : le kg	NC

- Industrie (Vendredi 20 mai 2011)

	Nord-Seine
Bintje Nord Tout venant 35 + vrac fritable	155-200 (↕)
Div. var. cons. Bassin Nord tout venant 35 +, vrac fritable	195-250 (↕)

- Rungis (25 mai 2011)

	Moyenne
Charlotte lavée 35 + mm cart. 12,5 kg	680-720 (↕)
Div. var. cons. lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	520 (↔)
Agata lavée 60 +, cart. 12,5 kg	-

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

Pays-Bas : Verenigde Telers Akkerbouw (VTA) le 20 mai 2011	
Destination industrie frites : tout-venant, vrac, fritable, départ, 40 mm +	200-270 (↕)
Export : tout-venant, vrac, départ, qualité export, 40 mm +	200-250 (↕)
Calibre 0-40 mm (indicatif)	60-120 (↕)

Belgique (SNM) le 23 mai 2011
Bintje 35 mm + 200-260 (↕) (tout venant, départ, hors TVA)

Grande-Bretagne (Cours BPC) le 20 mai 2011
Prix moyen 221,41 (↕) 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

RMX Hanovre-Industrie	17/05/2011	18/05/2011	19/05/2011	20/05/2011	23/05/2011
Juin 2011	209	214	220	237	234
Novembre 2011	128	128	128	135	136