

POMME de TERRE *hebdo*

Journal économique du marché de la pomme de terre

N° 929 - 23 janvier 2010

Variétés de pomme de terre

Nouveautés au Catalogue français en 2010

Neuf variétés de pomme de terre de consommation ont été retenues par le CTPS (Comité technique permanent de la sélection) pour inscription au Catalogue français en 2010. Parmi elles, cinq variétés détaillées ci-dessous sont destinées au marché du frais. Il existe aussi quatre autres variétés (Doremi, Fribel, Crisp4all et Dolly) destinées à la transformation.

Les caractéristiques, ci-dessous, des nouvelles variétés destinées au marché du frais, sont données en s'appuyant principalement sur les résultats des expérimentations en 2009. 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).



CERISA – Obtenteur: Agrico B.A. (Pays-Bas)

Variété précoce à demi-précoce, à faible productivité (56 % du témoin* ; 48 % de Bintje** ; 51 % de Charlotte**) en petits tubercules allongés, nombreux, de forme assez régulière, aux yeux très superficiels et à peau rouge intense et lisse. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage, moyennement sensible au mildiou sur tubercule et à la gale commune, assez sensible aux virus Y et assez peu sensible au virus de l'enroulement. Elle est assez peu sensible au noircissement interne mais sensible à très sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est moyenne (21,6 % contre 21,1 % pour Charlotte et 22,2 % pour Bintje). La tenue à la cuisson est bonne à très bonne et la chair noircit peu après cuisson. La couleur après friture est moyenne. La qualité gustative est bonne à très bonne. Groupe culinaire A-B.

• **Avis d'Arvalis-Institut du végétal** : Variété assez précoce, peu productive, donnant des tubercules nombreux, d'assez belle présentation, se conservant bien mais sensibles aux chocs et ayant parfois tendance à la déformation. La qualité culinaire est bonne pour des usages de type "consommation à chair ferme".



GERVIOLINE – Obtenteur: Germicopa (France)

Variété demi-précoce, assez productive à productive (90 % du témoin* ; 85 % de Bintje** ; 96 % de Charlotte**) en tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue allongée ayant tendance à la déformation, aux yeux superficiels et à peau violette parfois un peu réticulée. Elle est sensible au mildiou sur feuillage, sensible à très sensible au virus de l'enroulement, assez sensible à la gale commune mais moyennement sensible au mildiou sur tubercule et assez peu sensible au virus Y. Elle est moyennement sensible au noircissement interne et assez sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est assez bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est assez élevée élevée (25,2 % contre 21,1 % pour Charlotte, 19,6 % pour Monalisa et 22,2 % pour Bintje). La tenue à la cuisson est moyenne et la chair noircit légèrement après cuisson. La couleur après friture est assez claire. La qualité gustative est bonne à très bonne. Groupe culinaire B-C.

- **Avis d'Arvalis-Institut du végétal:** Variété demi-précoce, assez productive à productive, donnant des tubercules nombreux, de couleur originale et se conservant assez bien. La qualité gustative est très bonne avec une texture assez farineuse pouvant convenir à la confection de purées et de produits frits ménagers.



ENERGY – Obtenteur: Bretagne Plants (France)

Variété demi-précoce, très productive (128 % du témoin* ; 121 % de Bintje**) en gros à très gros tubercules à chair blanche, de forme oblongue allongée régulière à très régulière, aux yeux très superficiels et à peau jaune, claire et lisse. Elle est sensible au mildiou sur feuillage, sensible à très sensible au virus Y et au virus de l'enroulement, assez sensible au mildiou sur tubercule mais moyennement sensible à la gale commune. Elle est peu sensible au noircissement interne mais sensible à très sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est très faible (17,1 % contre 19,6 % pour Monalisa et 22,2 % pour Bintje). La tenue à la cuisson est très bonne et la chair noircit peu après cuisson. La couleur après friture est foncée à très foncée. La qualité gustative est très moyenne avec une texture à tendance cireuse. Groupe culinaire A.

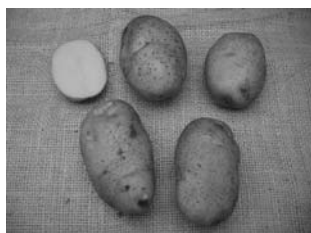
- **Avis d'Arvalis-Institut du végétal:** Variété demi-précoce, très productive en gros tubercules de belle qualité de présentation mais sensibles aux chocs. Elle est par ailleurs sensible au mildiou et aux principales maladies à virus et de qualité gustative très moyenne. Elle semble essentiellement destinée à l'exportation en plants.



NAZCA – Obtenteur: Comité Nord (France)

Variété demi-précoce à moyenne, productive à très productive (113 % du témoin* ; 107 % de Bintje**) en tubercules de gros calibre, de forme oblongue très régulière, aux yeux très superficiels et à peau jaune, claire et lisse. Elle est peu sensible à très peu sensible au virus Y, assez peu sensible à la gale commune mais sensible à très sensible au mildiou sur feuillage comme sur tubercule et au virus de l'enroulement. Elle est peu sensible au noircissement interne et moyennement sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est faible (19,1 % contre 19,6 % pour Monalisa et 22,2 % pour Bintje). La tenue à la cuisson est très bonne et la chair noircit peu après cuisson. La couleur après friture est assez claire. La qualité gustative est bonne à très bonne. Groupe culinaire A.

- **Avis d'Arvalis-Institut du végétal:** Variété demi-précoce à moyenne, productive à très productive en gros tubercules de belle présentation, se conservant bien, de bonne qualité culinaire et aptes à diverses utilisations. Elle est cependant sensible au mildiou sur feuillage comme sur tubercule.



SERVANE – Obtenteur: Germicopa (France)

Variété demi-précoce à moyenne, assez rustique, productive (105 % du témoin* ; 100 % de Bintje**) en tubercules de gros calibre, de forme oblongue assez régulière, aux yeux assez superficiels et à peau jaune, claire et lisse avec des lenticelles souvent marquées. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage, moyennement sensible au mildiou sur tubercule et à la gale commune mais sensible à très sensible aux virus Y et de l'enroulement. Elle est moyennement sensible au noircissement interne et assez sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est moyenne. La teneur en matière sèche des tubercules est moyenne (22,3 % contre 19,6 % pour Monalisa et 22,2 % pour Bintje). La tenue à la cuisson est bonne et la chair noircit légèrement après cuisson. La couleur après friture est assez claire. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B.

- **Avis d'Arvalis-Institut du végétal:** Variété demi-précoce à moyenne, assez rustique, productive, donnant de gros tubercules de présentation moyenne aptes à la confection de produits frits. Elle est sensible aux principales maladies à virus. ■

Jean-Michel Gravouille (Arvalis-Institut du végétal)

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

** Valeur estimée par Arvalis-Institut du végétal

Indices calculés pour les tubercules de plus de 35 mm (consommation).

Important :

L'inscription de ces variétés ne sera effective qu'après publication au Journal Officiel. Par ailleurs, les dénominations de GERVIOLINE et SERVANE sont encore en cours d'approbation à la date de rédaction de cet article.

Regain d'activité sur l'Espagne

Les intempéries qui ont sévi en Espagne ont contribué au développement de la demande de pommes de terre. Les stocks de pommes de terre espagnoles sont quasiment épuisés et le froid a vraisemblablement endommagé la marchandise en stockage hors frigo encore disponible. Du point de vue français, les commandes arrivent au moment où les mesures protectionnistes espagnoles touchent à leur fin. Le commerce a dû reprendre un rythme normal après la levée des barrières de dégel dans les campagnes françaises. Le marché espagnol est désormais ouvert aux achats mais il recherche des prix bas, ce qui ne valorise pas la qualité. Côté demande, l'Agata est cette année moins prisée. S'agissant des prix, ils devraient se situer dans une large fourchette : 90-150 euros/tonne départ. Concernant les "précoces" espagnoles, elles auront peut-être du retard compte tenu des inondations, du froid et de la neige de ces derniers jours en Andalousie, ce qui laisse envisager une campagne d'exportation plus longue pour la pomme de terre française. ■

(Source : Ubifrance)

BRÈVES

ISRAËL

Un potentiel d'exportation préservé

Jusqu'à présent, on pensait que les exportations de pommes de terre israéliennes en 2010 seraient en recul de 15 à 20 % par rapport à 2009. Mais les dernières informations disponibles sur les surfaces obligent à réexaminer la situation.

Les primeurs israéliennes destinées à l'export sont issues de plants locaux et de plants importés mis en terre en automne. En 2009, la surface destinée aux plants israéliens s'est réduite de 11 % tandis que celle destinée aux plants importés s'est accrue de 10 %. Ainsi, la surface des plants est restée stable. De plus, les surfaces en ce début d'année 2010 ne sont plus exposées au risque de gel. Tout ceci laisse envisager une récolte 2010 proche de celle de 2009 avec un potentiel d'exportation de 210 à 230 000 t à destination de l'Europe (206 000 t ont été exportées en 2009).

(Source : Potato markets)

ALGÉRIE

Création d'un Conseil interprofessionnel

Un Conseil interprofessionnel de la filière pomme de terre, devant regrouper l'en-

semble des acteurs du secteur (du producteur de semences au conditionneur), vient d'être inauguré à Alger. Cet organe est investi de plusieurs missions dont notamment l'amélioration de la production et le développement d'une industrie agroalimentaire devant créer des milliers d'emplois.

En 2009, les producteurs algériens ont livré 2,6 millions de tonnes de pommes de terre. Cette production devrait augmenter de 30 % en 2010, avant d'atteindre 4 millions de tonnes à l'horizon 2014. Pour atteindre cet objectif, les Pouvoirs publics misent entre autres sur la productivité, le renforcement de la logistique et du stockage.

(Source : www.lexpressiondz.com)

ANGLETERRE

Une pomme de terre OGM résistante aux nématodes à kyste

Les chercheurs de l'université de Leeds affirment que les essais pour développer une pomme de terre résistante aux nématodes à kyste ont "bien avancé" malgré les tentatives de destruction d'organisations anti-OGM. Les chercheurs ont demandé de nouvelles licences au DEFRA (Department for Environment Food and Rural Affairs) pour poursuivre les essais. Même si les demandes sont approuvées, les cultu-

res continuent d'être menacées par les anti-OGM. En effet, la réglementation européenne exige que la localisation des plants génétiquement modifiés soit rendue publique.

(Source : Checkbiotech)

ALLEMAGNE

Joyeux Noël pour le bio

La neige a favorisé le commerce des pommes de terre bio. La qualité des tubercules locaux demeure cependant le problème de cette campagne. Ce sont les pays voisins qui en profitent : à côté des tubercules autrichiens, les pommes de terre bio du Danemark et des Pays-Bas se fraient un chemin dans les rayons allemands sans résoudre le problème de qualité. Il n'y a pour l'instant pas de pommes de terre "réfrigérées" d'origine française sur les étals. Une question se pose : pendant combien de temps les approvisionnements locaux en bio vont-ils encore pouvoir être assurés ? Cela dépend des régions. Certains magasins pourraient arrêter de commercialiser des pommes de terre bio locales dès février ou mars tandis que d'autres pourraient tenir jusqu'à mai. La période de soudure jusqu'aux primeurs locales pourrait être plus longue que prévue. L'attitude des chaînes de vente au détail sera décisive.

(Source : Potato markets)

LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (SNM)

Cours du 20 janvier 2010 - €/tonne

- Stade expédition (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 40-70 mm sac 10 kg	110-140 (↔)
Agata France lavée cat. I + 35 mm carton 12,5 kg	280-370 (↔)
Variétés à chair ferme	
Charlotte France lavée cat. I + 35 mm carton 12,5 kg	300-470 (↔)
Rouge France lavée cat. I + 35mm carton 12,5 kg	390 (↔)

NB: Les flèches tiennent compte de l'évolution hebdomadaire du prix moyen. A ne pas confondre avec la moyenne des deux chiffres de la fourchette de prix.

- Export stade expédition (18 janvier 2010)

Agata France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne, le kg	60-180 (↔)
Div. var. cons France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne : le kg	50-120 (↔)
Div. var. cons France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg : le kg	60-95 (↔)
Rouge France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg : le kg	50-70 (↔)

Marchés de gros

- Rungis (19 janvier 2010)

	Moyenne
Charlotte lavée 35 + mm cart. 12,5 kg	450 (↔)
Div. var. cons. lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	240-280 (↔)
Agata lavée 60 +, cart. 12,5 kg	-

- Industrie (vendredi 15 janvier 2010)

	Nord-Seine
Tout venant 35 + vrac fritable	65-80
Bintje 28-40, vrac grattage	NC
Bintje 40 + vrac fritable	NC

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

Rotterdam (Fiwap/PCA) le 19 janvier 2010	
40 mm +, fritable	75-110 (↔)
Lavables, Global-Gap, 40-70 mm	120-180 (↔)
Export, argile, 45 mm	90-105 (↔)

Belgique (SNM) le 18 janvier 2010	Grande-Bretagne (Cours BPC) le 15 janvier 2010
Bintje 35 mm- + 68 (↔) (tout venant, départ, hors TVA)	Prix moyen production 99,47 (↔)

LES MARCHÉS À TERME

RMX Hanovre-Industrie	12/01/2010	13/01/2010	14/01/2010	15/01/2010	18/01/2010
Avril 2010	100	103	104	102	100
Juin 2010	122	123	125	125	121

Sté d'édition SCIPT
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 €

Edition déléguée:
FLD Hebdo (Abc SA)

Imprimerie: RPN
36/40 bd R. Schuman
93190 Livry-Gargan

Dépôt légal:
à parution
ISSN n° 099133351