



Édito

S'organiser

L'UNPT consacre son Congrès à l'organisation économique. Sur les terres de St-Malo, cela se comprend. Dans le frais, c'est une nécessité et une gageure. Ici, pas de multinationales pour concentrer les achats et élaborer une stratégie commerciale, pas de réglementation ni de droits à produire pour contrôler surfaces et volumes. Le marché libre joue à plein. Cela n'a pas trop mal réussi à la filière dans une période où l'innovation était à l'ordre du jour et où il était possible de dégager une stratégie collective autour d'une interprofession. Aujourd'hui, la filière est déstabilisée, et pas seulement par une distribution parfois agressive. L'organisation économique se fait d'abord par les entreprises. Mais les producteurs doivent aussi prendre conscience que l'individualisme coûtera à terme plus cher que les efforts qu'exige le regroupement.

Nos abonnés trouveront, jeté sur la 4^e de couverture, un bulletin d'abonnement à "La Pomme de terre française".

POMME DE TERRE DE CONSOMMATION

Dix nouvelles variétés au Catalogue français en 2014

Dix nouvelles variétés de pommes de terre de terre de consommation (dont trois à chair ferme) ont été retenues par le Comité Technique Permanent de la Sélection (CTPS) pour inscription au Catalogue français. Présentation, points forts et points faibles de ce cru 2014.

Variétés de consommation à chair ferme

- **CELANDINE** - Obtenteur/Représentant: **HZPC (NL)/Ets Huchette**



Photos: J.-M. Gravouille

Variété demi-précoce, assez sensible à l'égermage, assez productive [95 % du témoin*; 88 % de Bintje**; 96 % de Charlotte**] en tubercules de calibre moyen, nombreux, de

forme oblongue allongée à allongée assez régulière, aux yeux superficiels et à peau jaune, claire et assez lisse. Elle est sensible au mildiou sur feuillage comme sur tubercule, assez sensible au virus Y, mais moyennement sensible au virus de l'Enroulement et peu sensible à la gale commune. Elle est assez peu sensible au noircissement interne mais sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [20,4 % contre 20,9 % pour Charlotte et 21,8 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal: marché du frais.

- **JAZZY** - Obtenteur/Représentant: **Meijer (NL)/Meijer France**



Variété précoce à demi-précoce, peu sensible à l'égermage, assez productive [95 % du témoin*; 85 % de Bintje**; 93 % de Charlotte**] en assez petits tubercules, nombreux, de

forme oblongue allongée à allongée régulière, aux yeux très superficiels et à peau jaune, claire et assez lisse. Elle est sensible au mildiou sur feuillage et assez sensible sur tubercule, sensible au virus Y, assez sensible au virus de l'Enroulement et moyennement sensible à la gale commune. Elle est très peu sensible au noircissement interne et peu sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est faible.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible [19,4 % contre 20,9 % pour Charlotte et 21,8 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A. Débouché principal: marché du frais.

- **TALENTINE** - Obtenteur/Représentant: **P.J. & F.P. Van der Zee - HZPC (NL)/Ets Huchette**



Variété précoce à demi-précoce, assez sensible à l'égermage, assez productive [93 % du témoin*; 88 % de Bintje**; 97 % de Charlotte**] en tubercules de calibre moyen, assez nombreux, de forme oblongue allongée à allongée régulière, aux yeux très superficiels et à peau jaune claire et lisse. Elle est moyennement sensible au mildiou sur feuillage (mais très sensible sur tubercule), moyennement sensible au virus Y, mais assez peu sensible au virus de l'Enroulement, peu à très peu sensible à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est peu sensible au noircissement interne mais sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne.

La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A. Débouché principal: marché du frais.

En bref

ARVALIS

3^{es} Rendez-vous techniques

Les 3^{es} Rendez-vous techniques de la pomme de terre de conservation est l'événement français intermédiaire entre les deux rencontres internationales Potato Europe de septembre 2012 et celle de septembre 2016. Un millier de visiteurs sont attendus le jeudi 26 juin 2014 de 9h à 18h à Villers-Saint-Christophe (Aisne). Producteurs et acteurs des filières pomme de terre trouveront les informations et services qui leur seront utiles pour perfectionner leurs pratiques au quotidien.

FRUIT LOGISTICA 2014

Fréquentation record

Les organisateurs Fruit Logistica annoncent un record de fréquentation pour l'édition qui vient de se terminer avec plus de 60 000 visiteurs professionnels venus de 140 pays. Le salon confirme sa position d'événement mondial et de point de réunion le plus complet pour le commerce de fruits et légumes. Les résultats commerciaux des participants sont évalués « positifs » à 98 %. La prochaine édition du salon Fruit Logistica se tiendra du 4 au 6 février 2015.

Source: fructidor

ITALIE

Conférence en Emilie-Romagne

Le 24 janvier a eu lieu à Bologne la Rencontre "Qualité dans la filière de la pomme de terre en Emilie-Romagne", organisé par le CEPA (Centre de documentation de la pomme de terre) et des organisations de producteurs en collaboration avec l'Université de Bologne. Luciano Trentini, coordinateur de la commission "Borsa patate", instrument mis en place par le CEPA, a déclaré être très satisfait des résultats de cette journée technique. D'autres suivront pour instaurer un échange direct entre le monde de la production et, pourquoi pas, les consommateurs. Objectif: augmenter la production et la consommation des pommes de terre.

Source: Ubifrance

La teneur en matière sèche des tubercules est faible [19,9 % contre 20,9 % pour Charlotte et 21,8 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A. Débouché principal: marché du frais.

Variétés de consommation

• ALIZEE - Obtenteur/Représentant: Comité Nord (F)/Touquet Plants



Variété demi-précoce à moyenne, peu à très peu sensible à l'égermage, productive [107 % du témoin*; 103 % de Bintje**] en gros tubercules, de forme oblongue à oblongue

allongée très régulière, aux yeux superficiels et à peau jaune claire et lisse. Elle est sensible au mildiou sur feuillage comme sur tubercule, moyennement sensible au virus Y, mais assez peu sensible au virus de l'Enroulement, peu sensible à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est peu sensible au noircissement interne mais sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est assez bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible à très faible [18,3 % contre 19,9 % pour Monalisa, 21,8 % pour Bintje et 22,0 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne et la chair, jaune, noircit légèrement après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A-B.

Elle peut convenir à diverses utilisations, notamment pommes au four, potages... Débouché principal: marché du frais/export.

• AMBRINE - Obtenteur/Représentant: Bretagne Plants (F)/P. Billant



Variété de précocité moyenne, peu sensible à l'égermage, productive [105 % du témoin*; 105 % de Bintje**] en assez gros tubercules, de forme allongée assez régulière, aux

yeux superficiels et à peau jaune claire et lisse. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage et sensible sur tubercule, très sensible au virus Y, mais moyennement sensible à la gale commune et au virus de l'Enroulement et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est moyennement sensible au noircissement interne mais très sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible à très faible [18,1 % contre 20,9 % pour Charlotte, 19,9 % pour Monalisa et 21,8 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A.

Ses aptitudes culinaires sont voisines de celles des variétés de consommation à chair ferme. Débouché principal: marché du frais.

• FRIVOL - Obtenteur/Représentant: Bretagne Plants (F)/Triskalia



Variété moyenne à demitardive, moyennement sensible à l'égermage, assez productive [97 % du témoin*; 93 % de Bintje**] en assez gros tubercules, de forme oblongue à

oblongue allongée très régulière, aux yeux superficiels et à peau violette et rugueuse. Elle est moyennement sensible au mildiou sur feuillage (mais sensible à très sensible sur tubercule), assez sensible au virus Y, mais assez peu sensible au virus de l'Enroulement et à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est moyennement sensible aux fractures et assez peu sensible au noircissement interne. L'aptitude à la conservation est moyenne.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez élevée [22,3 % contre 19,9 % pour Monalisa, 21,8 % pour Bintje et 22,0 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est moyenne et la chair, jaune pâle, noircit de façon assez prononcée après cuisson. La couleur après friture est bonne à très bonne. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire C.

Elle semble essentiellement destinée à la transformation en frites. Débouché principal: industrie frites/export.

• MALICE - Obtenteur/Représentant: Comité Nord (F)/Caux Plants & SIAC



Variété demi-précoce, peu sensible à l'égermage, productive [104 % du témoin*; 100 % de Bintje**] en gros tubercules, de forme oblongue à oblongue

allongée régulière, aux yeux très superficiels et à peau jaune claire et lisse. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage et sensible à très sensible sur tubercule mais moyennement sensible au virus Y et à la gale commune, assez peu sensible au virus de

l'Enroulement et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est assez peu sensible aux fractures et peu sensible au noircissement interne. L'aptitude à la conservation est bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [20,8 % contre 19,9 % pour Monalisa, 21,8 % pour Bintje et 22,0 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne mais la chair, jaune, noircit de façon assez prononcée après cuisson. La couleur après friture est moyenne. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B.

Elle peut convenir à diverses utilisations, notamment potages... voire frites ménagères. Débouché principal: marché du frais/export.

• **NOHA - Obtenteur/Représentant: Germicopa SAS (F)/Germicopa**



Variété demi-précoce à moyenne, moyennement sensible à l'égermage, productive à très productive, [111 % du témoin*; 108 % de Bintje**] en très gros tubercules, de forme

oblongue allongée à allongée régulière, aux yeux superficiels et à peau jaune claire et lisse. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage et sensible à très sensible sur tubercule, sensible au virus de l'Enroulement mais moyennement sensible au virus Y et assez peu sensible à la gale commune. Elle est assez peu sensible aux fractures et peu à très peu sensible au noircissement interne. L'aptitude à la conservation est bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible [19,8 % contre 19,9 % pour Monalisa, 21,8 % pour Bintje et 22,0 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne à très bonne et la chair, jaune pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est moyenne. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A-B.

Elle peut convenir à diverses utilisations, notamment pommes au four, purées, potages... voire frites ménagères. Débouché principal: marché du frais/export.

• **PASSION - Obtenteur/Représentant: Bretagne Plants (F)/Douar Den**



Variété demi-précoce à moyenne, sensible à l'égermage, très productive [133 % du témoin*; 128 % de Bintje**] en gros tubercules de forme oblongue allongée à allongée régulière, aux yeux très superficiels et à peau jaune

claire et lisse. Elle est peu à très peu sensible au

mildiou sur feuillage (mais très sensible sur tubercule), sensible à la gale commune et assez peu sensible au virus Y et au virus de l'Enroulement. Elle est sensible aux fractures mais peu sensible au noircissement interne. L'aptitude à la conservation est assez bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible à très faible [17,6 % contre 19,9 % pour Monalisa, 21,8 % pour Bintje et 22,0 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne à très bonne et la chair, jaune pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est assez bonne. Groupe culinaire A-B.

Elle est principalement destinée à la confection de pommes au four, gratins... Débouché principal: marché du frais-bio/export.

• **STRONGA - Obtenteur/Représentant: Comité Nord (F)/Ets Desmazières**



Variété moyenne à demitardive, peu à très peu sensible à l'égermage, assez productive [90 % du témoin*; 87 % de Bintje**] en assez gros à gros tubercules de forme oblongue à

oblongue allongée très régulière, aux yeux superficiels et à peau jaune rouge et rugueuse. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage comme sur tubercule mais moyennement sensible au virus de l'Enroulement, peu sensible au virus Y, peu à très peu sensible à la gale commune et combine la double résistance à *Globodera rostochiensis* RO1-4 et *G. pallida* PA2-3. Elle est moyennement sensible aux fractures et très peu sensible au noircissement interne. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez élevée [22,5 % contre 19,9 % pour Monalisa, 21,8 % pour Bintje et 22,0 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est moyenne à assez bonne et la chair, jaune-pâle, noircit de façon prononcée après cuisson. La couleur après friture est assez claire. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B-C.

Elle peut convenir à la transformation en frites et semble intéressante à évaluer en zones à "risques nématodes". Débouché principal: industrie frites/export. ■

Jean-Michel Gravouelle
(Arvalis-Institut du végétal)

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

** Valeur estimée par ARVALIS-Institut du végétal

Indices calculés pour les tubercules de plus de 28 mm (consommation à chair ferme) et plus de 35 mm (consommation)

Agenda

> Jusqu'au 24 février

"La pomme de terre? Purée, qu'est-ce que c'est bon!"
Publicité en TV avec près de 400 spots diffusés sur D8, D17, NRJ12, NT1 et Chérie 25. Et sur le web sur Youtube, cuisineAZ.com, 750g.com et cuisineactuelle.fr
cnipt-pommesdeterre.com

> Le 19 février

Formation Arvalis
Gestion de l'eau
Villers-Saint-Christophe (Aisne)
formations-arvalis.fr

> Du 22 février au 2 mars

Salon international de l'agriculture
A ne pas manquer: le stand des pommes de terre fraîches
Hall 2.2, stand B56
Porte de Versailles (Paris)
cnipt.fr

> Le 18 mars

Formation Arvalis
Conduire une culture de pommes de terre, les clés de la réussite
Villers-Saint-Christophe (Aisne)
formations-arvalis.fr

Important

Les caractéristiques des nouvelles variétés sont données en s'appuyant principalement sur les résultats de nos expérimentations en 2013. 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 JO au premier semestre 2014.

Retrouvez les tableaux de présentation des variétés sur www.cnipt.fr

LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (RNM)

En €/tonne

■ Marché français-Stade expédition - 11 février

Variétés de consommation courantes	
Bintje Bassin Nord non lavée cat. II 40-75 mm sac 25 kg	150-160 (⇒)
Div. var. cons Bassin Nord lavée cat. I 40-75 mm sac 10 kg	210-250 (⇒)
Agata France lavée cat. I + 35 mm carton 12,5 kg	-
Variétés à chair ferme	
Charlotte France lavée cat. I + 35 mm carton 12,5 kg	460-580 (⇒)
Rouge France lavée cat. I + 35mm carton 12,5 kg	460-580 (⇒)

■ Export-Stade expédition - 10 février

Agata France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne	180-240 (↘)
Div. var. cons France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne	150-240 (↘)
Div. var. cons France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg	130-200 (↘)
Rouge France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg	120-155 (↘)

■ Rungis - 11 février

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	650-700 (⇒)
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	400-440 (⇒)
Div. var. cons France non lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	320-360 (⇒)

■ Industrie - 7 février

Bintje Bassin Nord non lavée + 35 mm fritable	90-100 (↘)
Div. var. cons. Bassin Nord non lavée, tout venant 35 mm et + fritable	100-125 (↘)

Un marché dormant

La baisse des cotations à l'export se poursuit pour tous les produits. Agata (France, lavable, cat. I, 40-70 mm, sac 1 t) est passée de 260 €/t à 210 €/t depuis janvier. De même, la cotation de diverses variétés de consommation (France, lavable, cat. I, 40-70 mm, sac 1 t) est passée de 235 €/t à 190 €/t sur la même période. Le marché reste calme en France comme dans les autres pays européens exportateurs.

Côté marché français, les cotations ont également baissé. Charlotte (France, lavée, cat. I, +35 mm, carton 12,5 kg) est passée de 600 €/t à 510 €/t depuis le début de l'année. Agata (France, lavée, cat. I, +35 mm, carton 12,5 kg) est passée de 480 €/t à 420 €/t. En parallèle, les prix en GMS se maintiennent sous les prix de l'an dernier tout en restant à des niveaux proches. Ils ont également baissé de près de 0,10 €/kg sur la même période pour les pommes de terre en filet de 2,5 kg.

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

NB : entre parenthèses, la tendance du marché.

Cotations marchés étrangers

En €/tonne

■ Cotation VTA (Verenigde Telers Akkerbouw) - 7 février

Destination industrie frites : tout-venant, vrac, fritable, départ, 40 mm +	120-150
Export : tout-venant, vrac, départ, qualité export, 40 mm +	120-150
Calibre 0-40 mm (indicatif)	80-100

■ Belgique (RNM) - Stade production - 11 février

Div. var. cons non lavée (tout venant, 33 mm +)	-
---	---

■ Grande-Bretagne (Cours PCL) - 8 février

Prix moyen production	170,78
-----------------------	--------

LES MARCHÉS À TERME

■ Eurex Francfort-Industrie (en €/tonne)

	04/02/2014	05/02/2014	06/02/2014	07/02/2014	10/02/2014
Avril	128	126	126	129	125
Juin	150	146	143	147	143

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)

Impression-Routage :
Dupli-print
2 rue Descartes
ZI Sezac
95330 Domont

Dépôt légal : à parution
ISSN n° 0991-3351