

POMME de TERRE *hebdo*

Journal économique du marché de la pomme de terre

N° 965 - 19 mars 2011

Pomme de Terre Hebdo
ne paraîtra pas
la semaine prochaine.

**Rendez-vous
le 2 avril.**

Variétés de pomme de terre

Huit nouveautés au Catalogue français en 2011

Le CTPS (Comité Technique Permanent de la Sélection) a retenu huit nouvelles variétés de pomme de terre de consommation pour inscription au Catalogue français en 2011. Ces variétés sont toutes principalement destinées au marché du frais.

Les caractéristiques, ci-dessous, des nouvelles variétés sont données en s'appuyant principalement sur les résultats de nos expérimentations en 2010. 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). Important : l'inscription de ces variétés ne sera effective qu'après publication au Journal Officiel.

Variétés de consommation à chair ferme

• **Charlène – Obtenteur : Bretagne Plants (F)**

Variété demi-précoce, assez productive à productive [93 % du témoin* ; 87 % de Bintje** ; 104 % de Charlotte**] en assez petits tubercules oblongs allongés à allongés, de forme régulière, aux yeux très superficiels et à peau jaune claire et lisse. Elle est sensible au mildiou sur feuillage et à la gale commune, assez sensible au virus Y et moyennement sensible au mildiou sur tubercule et au virus de l'Enroulement. Elle est moyennement sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [19,7 % contre 21,2 % pour Charlotte et 21,3 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est bonne et la chair ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est moyenne. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A.

• **Laurette – Obtenteur : Grocep (F)**

Variété demi-précoce à moyenne, rustique, productive à très productive [113 % du témoin* ; 104 % de Bintje** ; 116 % de Charlotte**] en tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue allongée à allongée, aux yeux très superficiels et à peau jaune soutenu et lisse. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage comme sur tubercule ainsi qu'au virus Y et moyennement sensible à la gale commune et au virus de l'enroulement. Elle est assez peu sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est assez bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [20,0 % contre 21,2 % pour Charlotte et 21,3 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est bonne à très bonne et la chair ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A.

• **Cheyenne – Obtenteur : Grocep (F)**

Variété de précocité moyenne, productive à très productive [107 % du témoin* ; 100 % de Bintje** ; 112 % de Charlotte**] en assez petits tubercules, de forme allongée régulière, aux yeux très superficiels et à peau rouge intense, claire et lisse. Elle est peu sensible au virus de l'Enroulement, moyennement sensible au mildiou sur feuillage mais sensible à la gale commune, au virus Y et au mildiou sur tubercule. Elle est moyennement à assez peu sensible aux

endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [19,6 % contre 21,2 % pour Charlotte et 21,3 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est bonne à très bonne et la chair ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée à très foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A.

Variétés de consommation

• **Gwenne – Obtenteur : Germicopa (F)**

Variété demi-précoce, productive à très productive [104 % du témoin* ; 99 % de Bintje** ; 118 % de Charlotte**] en assez petits tubercules, de forme oblongue allongée à allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels et à peau jaune, claire et lisse. Elle est sensible à très sensible au mildiou sur feuillage et au virus de l'Enroulement, très sensible au virus Y, assez sensible au mildiou sur tubercule mais assez peu sensible à la gale commune. Elle est assez peu sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [19,7 % contre 19,9 % pour Monalisa et 21,3 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est assez bonne à bonne et la chair noircit très légèrement après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A-B. La qualité culinaire est adaptée à des usages "de type consommation à chair ferme".

• **CN 99.113.1 – Obtenteur : Comité Nord (F)**

Variété demi-précoce, très productive [110 % du témoin* ; 106 % de Bintje**] en tubercules d'assez gros calibre, de forme oblongue à oblongue allongée régulière à très régulière, aux yeux très superficiels et à peau jaune, claire et lisse. Elle est très sensible au virus de l'Enroulement et au mildiou sur tubercule, sensible au mildiou sur feuillage mais peu sensible à la gale commune et au virus Y. Elle est assez peu sensible au noircissement interne et moyennement sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est faible [18,5 % contre 19,9 % pour Monalisa et 21,3 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est bonne et la chair ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A-B. Elle est principalement destinée à la confection de pommes vapeur, pommes au four, gratins...

• **Mandola – Obtenteur : Bretagne Plants (F)**

Variété demi-précoce à moyenne, productive à très productive [104 % du témoin* ; 100 % de Bintje**] en tubercules de calibre moyen, de forme oblongue à oblongue allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels et à peau jaune soutenu, parfois un peu rugueuse et/ou terne. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage et très sensible sur tubercule, sensible à très sensible au virus de l'Enroulement

mais assez peu sensible au virus Y 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 assez faible. La teneur en matière sèche des tubercules est moyenne à assez élevée [21,6 % contre 19,9 % pour Monalisa et 21,3 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est moyenne et la chair noircit très légèrement après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B. Elle convient à la confection de purées, potages, voire frites ménagères (dans un moindre degré).

• **Lanorma – Obtenteur : T. Krijthe (NL)/Ets Huchette (F)**

Variété de précocité moyenne, très productive [116 % du témoin* ; 112 % de Bintje**] en tubercules de très gros calibre, de forme oblongue courte à oblongue régulière, aux yeux assez superficiels et à peau jaune très claire et lisse. Elle est sensible au mildiou sur feuillage comme sur tubercule et assez sensible au virus Y mais assez peu sensible à la gale commune et peu sensible à très peu sensible au virus de l'Enroulement. 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 19,9 % pour Monalisa et 21,3 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est assez bonne et la chair noircit très légèrement après cuisson. La couleur après friture est assez claire. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A-B. Sa tenue à la cuisson et sa coloration modérée à la friture lui confère une certaine polyvalence d'usages.

• **Doriane – Obtenteur : Comité Nord (F)**

Variété demi-précoce à moyenne, assez productive [97 % du témoin* ; 93 % de Bintje**] en tubercules d'assez gros calibre, de forme oblongue à oblongue allongée très régulière, aux yeux très superficiels et à peau rouge moyen, parfois un peu terne. La chair est jaune foncé. Elle est moyennement sensible au mildiou sur feuillage et assez sensible sur tubercule, moyennement sensible à la gale commune et peu sensible à très peu sensible au virus Y et au virus de l'Enroulement. Elle est moyennement sensible au noircissement interne et peu sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne. La teneur en matière sèche des tubercules est assez élevée [21,5 % contre 19,9 % pour Monalisa et 21,3 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est moyenne et la chair ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est assez claire. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B. Elle est principalement destinée à la confection de frites, purées et potages. ■

J.-M. Gravouelle, Arvalis-Institut du végétal

* (Bintje + Désirée + Charlotte + Monalisa/4). ** Valeur estimée par Arvalis-Institut du végétal Indices calculés pour les tubercules de plus de 35 mm (consommation).

La primeur passe à la radio en 2011



Dans le cadre de ses actions de communication générique, le CNIPT renouvelle pour la campagne 2011 un volet d'actions génériques concernant la pomme de terre primeur. Cette année, l'objectif est de renforcer l'identification du produit dans le rayon, en mettant l'accent sur le logo "Pommes de terre primeurs de nos terroirs". Le plan de communication comprendra :

- de la publicité en radio : déclinaison directe de la nouvelle campagne lancée début 2011 en télévision, la publicité en radio sera signée "La pomme de terre primeur? Purée, qu'est-ce que c'est bon !";
- des kits de signalétique pour les points de vente (stop-rayon, mobile).

Les opérateurs qui souhaitent utiliser le logo sur leurs emballages sont invités à contacter dès maintenant la Section Nationale Pomme de terre primeur (propriétaire du logo) : Pauline Cabaret - Tél. : 02 98 62 11 55 - p.cabaret@cerafel.com ■

BRÈVES

UNPT

Stocks en baisse

Selon le sondage de l'UNPT réalisé auprès de 450 producteurs, les stocks à fin février 2011 sont estimés à 1,4 million de tonnes, soit 34,6 % de la production 2010. Ce tonnage ainsi que ce pourcentage de production sont dans la fourchette basse des sept dernières années (à l'exception de la campagne 2006-2007 dont les stocks étaient en février 2007 de 32-33 % seulement). Une part importante des stocks est déjà engagée (contrats), ce qui fait que les tonnages "libres" sont relativement faibles.

ESPAGNE

Patatas Naturales se défend

L'entreprise de négoce barcelonaise Patatas Naturales a répondu par voie de presse à sa condamnation pour publicité mensongère relative à son produit "Pat Diet" supposé « pauvre en calories » par le Tribunal de Barcelone. Selon l'entreprise, les pommes de terre "Pat Diet" n'ont jamais été commercialisées comme « pauvres en calories » (c'est-à-dire contenant moins de 40 Kcal/100 g) mais comme un produit avec une « valeur énergétique réduite »

(impliquant une réduction de 30 % au moins de la valeur énergétique normale du produit), comme cela est indiqué sur l'étiquette avec la phrase « avec moins de 60 Kcal ». Patatas Naturales a préparé des recours extraordinaires pour irrégularité de procédure et des pourvois en cassation devant la Cour Suprême.

(Source : Alimarket)

ECOSSE

Edimbourg accueille le World Potato Congress

Le 8^e World Potato Congress (WPC) aura lieu à Edimbourg du 27 au 30 mai 2012. Ce Congrès est intitulé "Think global. Win locales". Il sera dédié aux grands enjeux mondiaux ainsi qu'à leurs applications locales, là où les pommes de terre sont produites et consommées. Plus d'infos sur : www.wpc2012.net (version définitive en mai 2011)

(Source : www.fructidor.fr)

ITALIE

La campagne primeur se prépare

La récolte en Sicile n'a pas encore commencé et débutera avec dix jours de retard, fin mars. Ce retard est lié à une mauvaise qualité des semis dès la première plantation, au mois de novembre.

D'après certains producteurs, les superficies emblavées en Sicile ont progressé de 10 % en 2010.

(Source : Ubifrance)

ALGÉRIE

La flambée des prix déclenche la régulation

La surchauffe actuelle des prix de la pomme de terre en Algérie a déclenché le système de régulation des produits agricoles de large consommation, décidé par la Société de gestion des participations "productions animales" (SGP-Proda) pour faire baisser les prix et couvrir les besoins.

(Source : Algérie Soir)

WWW.CNIPT.FR

Mises à jour de la semaine

Vous trouverez sur le site la liste des structures certifiées selon les normes NF V25 111 et NF V25 112 dans Technique et Qualité > Surveillance et formation > Maîtrise des audits tierce partie. Egalement en ligne les chiffres complets de la consommation des ménages du 9 août 2010 au 20 février 2011.

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 16 mars 2011 - €/tonne

- Marché français (logé, palettisé)

Variétés de consommation courantes	
Bintje Bassin Nord non lavée cat. II 40-75 mm sac 25 kg	265 (↕)
Div. var. cons Bassin Nord lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	NC
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	540-600 (↕)
Rouge France lavée cat. I + 35mm carton 12,5 kg	400-600 (↔)

NB: Les flèches indiquent la tendance du marché.

- Export stade expédition (15 mars 2011)

Agata France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne, le kg	310-370 (↔)
Div. var. cons France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne : le kg	290-340 (↔)
Div. var. cons France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg : le kg	250-320 (↕)
Rouge France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg : le kg	250-320 (↔)

- Industrie (Vendredi 11 mars 2011)

	Nord-Seine
Bintje Nord Tout venant 35 + vrac fritable	180-210 (↕)
Div. var. cons. Bassin Nord tout venant 35 +, vrac fritable	210

- Rungis (16 mars 2011)

	Moyenne
Charlotte lavée 35 + mm cart. 12,5 kg	650-700 (↔)
Div. var. cons. lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	440-480 (↔)
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 11 mars 2011	
Destination industrie frites : tout-venant, vrac, fritable, départ, 40 mm +	220-260 (↔)
Export : tout-venant, vrac, départ, qualité export, 40 mm +	240-270 (↔)
Calibre 0-40 mm (indicatif)	50-90 (↔)

Belgique (SNM) le 14 mars 2011
Bintje 35 mm + 200-220 (↕) (tout venant, départ, hors TVA)

Grande-Bretagne (Cours BPC) le 11 mars 2011
Prix moyen 226,90 (↕) production

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

LES MARCHÉS À TERME

RMX Hanovre-Industrie	08/03/2011	09/03/2011	10/03/2011	11/03/2011	14/03/2011
Avril 2011	248	245	251	254	246
Juin 2011	260	261	267	272	267