



# Pomme de terre



LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE- n° 1098 - 2 octobre 2015

## ÉTUDE FOUR À MICRO-ONDES 2015

# Les sachets micro-ondables, peu connus mais au potentiel certain

### À DÉCOUVRIR

**Sachets micro-ondables** 2

*Il reste de nombreux freins à lever*

**Consommation** 3

*Y a-t-il des pesticides dans les pommes de terre ?*

**Marchés** 4

*Reprise en force des arrachages*

### DOSSIER DU MOIS



**Stockage: Conserver pour satisfaire les marchés et l'environnement**

La conservation des tubercules est au cœur de l'actualité réglementaire et environnementale.

En savoir plus sur [cnipt.fr](http://cnipt.fr)

*A la demande des professionnels, le CNIPT a chargé le bureau d'études OpinionWay de réaliser une étude spécifique sur les pommes de terre cuites au four à micro-ondes. L'objectif est de mieux cerner les attentes des consommateurs sur les emballages "Spécial cuisson au four à micro-ondes" contenant des pommes de terre entières.*

La pomme de terre est un produit frais qui jouit d'une excellente réputation. A l'inverse, le four à micro-ondes a une image plutôt négative. Il fait tout de même partie du quotidien des Français. 94 % des personnes enquêtées possèdent un four à micro-ondes et 70 % d'entre-elles l'utilisent tous les jours ou presque.

L'existence d'emballages spécialement conçus pour la cuisson de pommes de terre au four à micro-ondes n'est pas encore bien connue. Seules 34 % des personnes possédant un four à micro-ondes le savent. Et seules 7 % en ont déjà achetés.

Cette offre semble correspondre particulièrement aux besoins des actifs/urbains et plus occasionnellement pour les "petites" familles. Les personnes intéressées recherchent un gain de temps, la rapidité, la simplicité et la sauvegarde de la saveur et de la qualité du produit.

Du point de vue des consommateurs, les sachets peuvent servir de dépannage au domicile pour deux tiers des personnes interrogées. Le produit servirait d'agrément d'une recette ou comme base pour réaliser un plat autour des pommes de terre plutôt que pour une consommation seule. Il s'agit également d'un produit qui pourrait être consommé au travail.



> L'existence des sachets micro-ondables n'est pas encore bien assimilée des consommateurs.

Le produit micro-ondable n'est pas adapté à tous. Les petites quantités ne correspondent pas aux besoins des grandes familles. Certains consommateurs ne peuvent pas concevoir de faire cuire les pommes de terre avec la peau ou de ne pas cuisiner. D'autres ne peuvent pas concevoir de manger la peau des pommes de terre (produits chimiques ou habitude de consommation).

Les sachets micro-ondables apportent aussi bien aux consommateurs des bénéfices de consommation (bénéfices organoleptiques, goût/texteure équivalent au mode de cuisson habituel) que des bénéfices nutritionnels/santé pour un repas rapide (10 min de cuisson maximum admis par les consommateurs) et sain. La praticité d'usage du produit séduit : aucune préparation avant la cuisson, baisse du temps de cuisine/cuisson, peu/pas d'ustensiles utilisés limitant la vaisselle, gestion de cuisson autonome/aucune surveillance nécessaire... ■

## EN BREF...

## Événement

**Solaal et le CNIPT  
au Banquet des 5 000**

Le Banquet des 5 000, qui s'est tenu à Paris samedi dernier, a permis de distribuer gratuitement à des personnes défavorisées 5 000 repas réalisés à partir de produits frais invendus. A cette occasion, l'association Solaal, créée en 2013 afin de faciliter le lien entre les donateurs des filières agricoles et alimentaires et les associations d'aide, a participé à l'approvisionnement du Banquet en organisant, jeudi 24 septembre, un glanage de pommes de terre à la ferme de Cravençon, à Chaudun dans l'Aisne. Ce jour là, il s'agissait pour tous les volontaires de ramasser 500 kg de pommes de terre de petit calibre, laissées dans le champ après la récolte parce que non commercialisables. Cette initiative, soutenue par le CNIPT membre fondateur de l'association Solaal, s'est déroulée en présence de Tristram Stuart, écrivain militant et créateur de Feedback, une organisation environnementale qui lutte contre le gaspillage alimentaire.

## Consommation

**La pomme de terre  
hongroise est à la baisse**

Les volumes des pommes de terre produits en Hongrie sont en diminution depuis 1945. A cette époque, 316 000 ha étaient plantés dans le pays tandis qu'il n'en reste que 21 000 aujourd'hui, selon l'Office national des statistiques hongrois. Et même si les rendements moyens à l'hectare ont nettement augmenté, passant de 5 à 26 t, la consommation connaît une nette baisse avec 55 à 60 kg par an et par habitants. Selon les prévisions, le marché devrait encore se réduire de 10 % dans les dix prochaines années.

## Sachets micro-ondables : il reste de nombreux freins à lever

**A**u-delà des avantages et intérêts présentés en page 1, le sachet micro-ondable soulève de nombreux freins qu'il faudra lever. Ces freins ressortent notamment auprès des jeunes et des profils plus aisés.

- Avant test d'utilisation et à l'instar de toutes les cuissons au four à micro-ondes, les consommateurs s'attendent à une altération des pommes de terre (goût sans saveur, farineux, texture/aspect de peau flétrie, texture molle, sèche et caoutchouteuse) et à une cuisson non homogène (dure à l'intérieur/crue, cuite à l'extérieur). Ces freins spécifiques sont levés facilement après le test des produits car "l'essayer, c'est l'adopter".

- Le possible transfert du plastique sur les pommes de terre ainsi que celui des encres est également cité. La moitié des personnes prêtes à acheter le produit attendent d'être rassurées sur ce point. Les ondes sont considérées pour certains comme provoquant les pertes des nutriments et vitamines.

### La conception du sachet doit répondre à certaines attentes

- Les sachets doivent être assez solides pour supporter les différentes étapes du transport. Ils doivent également être transparents.
- Une ouverture facile après cuisson est une option appréciée des consommateurs. Une mise en garde sur les risques de brûlure au toucher du sachet, juste après cuisson, est également recommandée.
- La composition du plastique et son innocuité sont clairement à indiquer. Des emballages biodégradables, avec des composants naturels, peuvent rassurer sur les questions récurrentes de transfert du plastique et des encres et leurs conséquences sur la santé et l'environnement.

### Les éléments à indiquer sur l'étiquette

- Les consignes d'usage, comme le mode de cuisson (micro-ondes, à ne pas opposer à d'autres modes comme four, à l'eau...), la rapidité de cuisson (inférieure à 10 min), la puissance du four à micro-ondes adaptée à la cuisson.
- Des précautions d'emploi doivent éga-

lement apparaître: ne pas ouvrir le sachet avant usage, mettre en garde sur la manipulation après cuisson avec des risques de brûlure, le mode et temps de conservation (bac à légumes du réfrigérateur, à température ambiante dans le noir...).

- La qualité des pommes de terre est nécessaire pour rassurer le consommateur sur l'aspect santé/sain des produits (provenance, nutriments, traitement ou non, type d'atmosphère où se trouvent les pommes de terre, produits sans conservateurs...).

**La qualité des pommes  
de terre est nécessaire  
pour rassurer**

**le consommateur.**

**Il attend des pommes  
de terre lavées,  
prêtes à l'emploi.**

- Les consommateurs ont également besoin d'être rassurés sur le résultat après cuisson, en particulier en termes d'aspect et de goût. Les consommateurs attendent des pommes de terre lavées, prêtes à l'emploi, avec une qualité qui ne s'altère pas après cuisson.

Ce produit offre trois bénéfices clés sur lesquels capitaliser: praticité, simplicité

et goût. Il existe un potentiel dormant d'acheteurs. Il convient donc de mener un important travail de réassurance, afin de stimuler le premier achat, car "l'essayer, c'est l'adopter".

Dans ce cadre, il faut tout d'abord répondre aux éléments essentiels sur le packaging, en particulier sur les aspects santé et nutrition. Ensuite, l'offre d'échantillons gratuits et des démonstrations en point de vente permettrait aux consommateurs de tester in situ les produits.

Enfin, il faut faire connaître l'existence de cette offre, en l'affichant clairement en rayon et sur le packaging. Une campagne média, notamment télé, permettrait de faire connaître le produit à grande échelle et de recruter auprès d'une cible large. ■

Ali Karacoban

Cette étude a été menée conjointement par le CNIPT et OpinionWay afin de mieux connaître les usages, attitudes et attentes des Français sur la cuisson de la pomme de terre au micro-ondes. Pour le volet qualitatif de l'étude, une phase exploratoire et de test a été menée auprès de vingt-cinq personnes de la France entière, du 17 au 24 mars 2015. Pour le volet quantitatif, une enquête a été réalisée sur Internet auprès d'un échantillon national de 1026 individus responsables des achats alimentaires du foyer et ayant achetés des pommes de terre au moins une fois au cours des 12 derniers mois.



## CONSOMMATION

## Y a-t-il des pesticides dans les pommes de terre ?

À l'approche de la COP21\* qui se tiendra à Paris du 30 novembre au 11 décembre 2015, de grandes questions agitent ce que l'on a coutume d'appeler la société civile. Les grands médias s'empressent de reprendre le moindre rapport alarmiste. Les informations sont le plus souvent tronquées et tendancieuses mais qu'importe, l'anxiété fait vendre.

Nous, à Pomme de terre Hebdo, nous souhaitons vous présenter des faits avérés.

La pomme de terre dont le consommateur se régale contient des sels minéraux essentiels pour l'influx nerveux, la contraction musculaire et la santé osseuse, des vitamines notamment B6 pour la synthèse des protéines, B9 pour le renouvellement cellulaire et C pour les antioxydants, des fibres pour le transit intestinal et, enfin, des hydrates de carbone sous forme d'amidon qui constituent une réserve d'énergie immédiatement mobilisable par l'organisme. La pomme de terre est en outre adaptée au régime des intolérants au gluten

et ne présente pas de caractère allergène. En revanche, selon toutes les études menées par les fraudes ou par l'interprofession, la présence décelable de résidus de pesticides en pomme de terre est proche de zéro. Chaque année des plans de contrôles sont réalisés par l'Etat, par Arvalis et le CNIPT. Depuis 2009 aucun dépassement de limite maximale de résidu (LMR) n'a été constaté.

Au contraire, les taux sont très inférieurs à ces limites et quasiment imperceptibles. Certes, l'ennemi numéro un de la culture de pommes de terre, le mildiou, réclame des traitements appropriés, mais les applications sont limitées à leur plus stricte pertinence et concernent la partie externe de la plante. Aucune application n'est faite sur les tubercules bien protégés en terre.

La pomme de terre est un bienfait de santé, dégustons-la sans modération ! ■

\* COP21 : 21<sup>e</sup> conférence des parties (Conference of the parties), une organisation des Nations unies sur les changements climatiques.

## Que contiennent les pommes de terre ? (pour 100 g de pommes de terre cuites à l'eau)

Valeur énergétique .....	75 kcal	Vitamine C.....	7,96 mg	Potassium.....	279 mg
Eau .....	78,9 g	Vitamine B3.....	1,73 mg	Magnésium.....	17,3 mg
Glucides.....	15,8 g	Vitamine B5.....	0,565 mg	Phosphore .....	37,2 mg
Protides .....	2 g	Vitamine B6.....	0,268 mg	Fer.....	0,25 mg
Lipides .....	0,22	Vitamine B9 .....	13 µg	Fibres .....	< 2,05 g

## EN BREF...

## Russie

## Un magnat de la finance investit dans la pomme de terre

Un magnat russe de l'électricité et de l'agriculture, Dmitry Arzhanov, envisage de développer des productions de pommes de terre et de pommes, pour compenser les effets de l'embargo mis en place par la Russie contre les importations de certains produits agricoles, rapporte le site Fruitnet. Sa holding, traditionnellement tournée en agriculture vers les productions de riz et de céréales, se propose d'investir dans 300 ha de vergers en 2016. En sept ans, la production devrait atteindre 125 000 t de pommes sur 2 500 ha. Le projet prévoit par ailleurs de

produire 500 000 t de pommes de terre par an, ce qui correspond à 25 % de la consommation russe.

## Portugal

## Baisse de la production

La récolte de pommes de terre est annoncée en recul de 14,6 % à 421 000 t au Portugal par rapport à 2014. En revanche, elle est supérieure de 6,1 % par rapport à la moyenne quinquennale. Pour les pommes de terre irriguées, le recul n'est que de 10,1 % par rapport à 2014 à 393 000 t. Cette production est en hausse de 10 % au regard de la moyenne des cinq dernières années. La production non irriguée est la plus variable: à

28 000 t, elle est moitié moins importante qu'en 2014 et 30 % inférieure à la moyenne quinquennale.

## Exposition

## Folie'Flore met en avant les fruits et légumes

Du 1<sup>er</sup> au 11 octobre se tiendra la 15<sup>e</sup> édition du show Folie'Flore au parc des expositions de Mulhouse (Haut-Rhin). Cette année, l'événement mettra à l'honneur les fruits et les légumes, des semis à la récolte, en passant par la floraison. Sur quelque 10 000 m<sup>2</sup> mis en scène en lumière et en musique se succéderont vingt jardins, cinq spectacles et cinq ateliers participatifs à découvrir de jour comme de nuit.

## AGENDA

Du 1<sup>er</sup> au 11 octobre

## Folie'Flore

Mulhouse (Haut-Rhin)  
[www.folieflore.fr](http://www.folieflore.fr)

Du 5 au 7 octobre

## World of Perishables Dubai

Dubai (Emirats arabes unis)  
[www.wop-dubaicom](http://www.wop-dubaicom)

Du 28 au 30 octobre

## Fruit Attraction

Madrid (Espagne)  
[www.fruitattractionnews.com](http://www.fruitattractionnews.com)

Les 12 et 13 novembre

## British Potato Days

Harrogate (Royaume-Uni)  
[www.bp2015.co.uk](http://www.bp2015.co.uk)

Le 10 décembre

## Assemblée générale du CNIPT

Paris (France)  
[www.cnipt.fr](http://www.cnipt.fr)

Le 17 décembre

## Assemblée générale du GIPT

Paris (France)  
[www.gipt.net](http://www.gipt.net)

Les 25 et 26 janvier

## Congrès de l'UNPT

Arras (Pas-de-Calais)  
[producteursdepommesdeterre.org](http://producteursdepommesdeterre.org)



## LES MARCHÉS PHYSIQUES

## Cotations France (RNM)

En €/tonne

## Marché français-Stade expédition - 22 septembre

## Variétés de consommation courantes

Bintje Bassin Nord non lavée cat. II 40-75 mm filet 25 kg	-
Div. var. cons France lavée cat. I 40-75 mm filet 10 kg	270-350 (↘)
Agata France lavée cat. I 50-75 mm carton 12,5 kg	500-600 (↗)

## Variétés à chair ferme

Charlotte France lavée cat. I + 35 mm carton 12,5 kg	600-750 (=)
Rouge France lavée cat. I + 35mm filet 2,5 kg	550-760 (=)

## Marché français Bio-Stade expédition – 17 septembre

Chair ferme France biologique	850-1330 (↘)
Chair normale France biologique	1000-1040 (=)

## Export-Stade expédition - 21 septembre

Agata France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne	250-290 (=)
Div. var. cons France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne	220-260 (=)
Div. var. cons France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg	-
Rouge France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg	-

## Rungis - 22 septembre

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	800-900 (=)
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	420-480 (=)
Div. var. cons France non lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	400-450 (=)

## Industrie - 18 septembre

Bintje Bassin Nord non lavée + 35 mm fritable	110-130 (=)
Div. var. cons. Bassin Nord non lavée, tout venant 35 mm et + fritable	125-130 (=)

N.B. : entre parenthèses, la tendance du marché.

## Cotations marchés étrangers

En €/tonne

## Cotation VTA (Verenigde Telers Akkerbouw) - 21 septembre

Destination industrie frites : tout-venant, vrac, fritable, départ, 40 mm +	120-170 (=)
Export : tout-venant, vrac, départ, qualité export, 40 mm +	170-250 (=)

## Belgique (Fiwap/PCA) - 21 septembre

Bintje tout venant 35 mm + fritable vrac	125 (=)
--	---------

## Grande-Bretagne (Cours BPC) - 15 septembre

Prix moyen production	213,26 (↘)
-----------------------	------------

## Editeur CNIPT

43-45 rue de Naples  
75008 Paris  
Tél: 01 44 69 42 10  
Fax: 01 44 69 42 11

Directeur de publication :  
Florence Rossillion

Prix du numéro : 2€  
Abonnement 1 an : 53€

Impression-Routage :  
Rivet Presse Edition  
24, rue Claude-Henri Gorceix  
87022 Limoges Cedex 9

Conception graphique :  
Aymeric Ferry

Dépôt légal : à parution  
ISSN n° 0991-3351

## LES MARCHÉS À TERME

## Eurex Francfort (€/t) Bintje, Agria et var. apparentées pour transfo, 40 mm, min 60 % 50 mm +

	15/09/15	16/09/15	17/09/15	18/09/15	21/09/15
Novembre 2015	137	130	146	131	135
Avril 2016	180	179	185	186	182
Juin 2016	190	190	191	197	191