



Pomme de terre



LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE- n° 1139 - 16 décembre 2016

BILAN TECHNIQUE DE CAMPAGNE

2016 : année techniquement compliquée !

À DÉCOUVRIR

Bilan technique de campagne 1-2

2016 : année techniquement compliquée !

Qualité 3

Accord Interprofessionnel sur les pommes de terre à frire

Marchés 4

Une gestion à améliorer

Hiver 2015-2016 très doux et moyennement humide, hausse des surfaces, implantations relativement tardives, levées hétérogènes, présence de "jambe noire", excès d'eau en début de cycle, pression mildiou précoce et très forte, été et début d'automne secs, tubercules crevassés, teneurs en matière sèche élevées, risque de noircissement interne important, rendement et production globale faibles mais prix élevés...

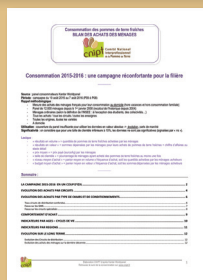
Voici les principaux mots qui caractérisent cette campagne 2016 qu'il faut sans doute oublier en grande partie...

teurs, l'excès de pluie durant le mois de mai et les plants peut-être un peu plus incubés que d'habitude ont entraîné, dans de nombreuses parcelles, des levées hétérogènes (parcelles qui moutonnent, germes fileurs, enroulement de germes) et le développement de pourritures humides comme la "jambe noire" engendrant la perte de nombreuses plantes. Des difficultés de pousses particulières ont également pu être engendrées par les mauvaises structures liées aux conditions de plantation délicates et/ou les précipitations localement violentes et excessives de la fin de printemps.

Après un hiver très doux (type 2006-2007), le climat du début du printemps a globalement été frais et humide. Les premières plantations de pommes de terre de conservation ont démarré durant la deuxième quinzaine de mars mais se sont ensuite fortement étalées pour se terminer à la mi-mai. Au global, on note une quinzaine de jours de retard par rapport à une année classique. Les gelées fin avril dans certains sec-

Un mois de juin très humide ayant pour conséquence une explosion du mildiou
Sur la majeure partie du territoire, les conditions humides et douces du mois de juin (jusqu'à 26 jours de pluie sur 30 dans certains secteurs) ont engendré une explosion du mildiou (année type 2007). La pluviosité exceptionnelle n'a pas permis aux producteurs de protéger correctement leurs parcelles (impossibilité d'intervenir, traitements lessivés). Fin

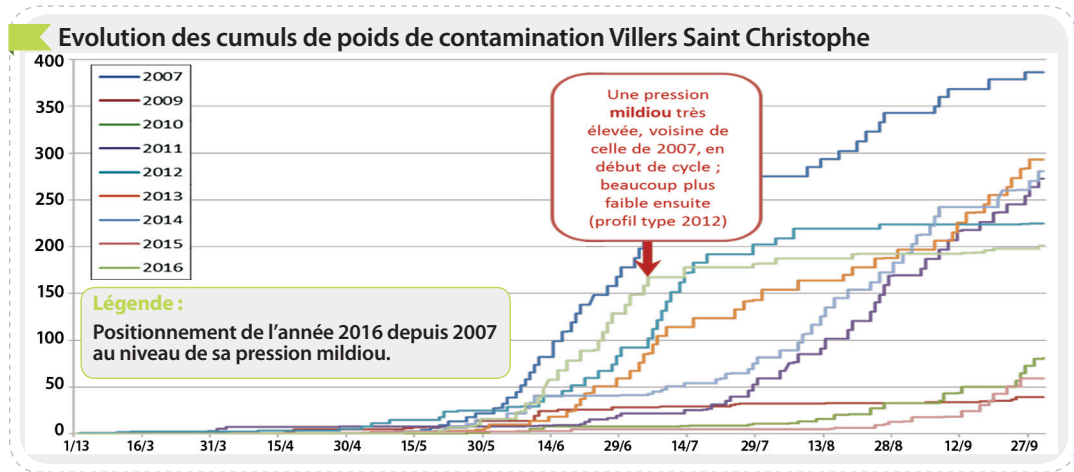
DOSSIER DU MOIS



Consommation des pommes de terre fraîches

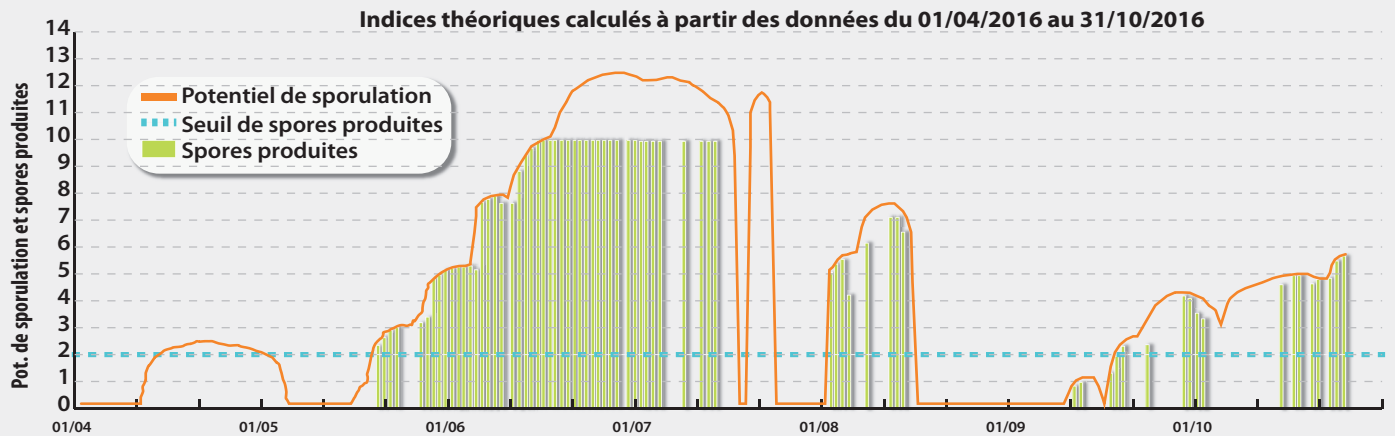
Consommation 2015-2016 : une campagne réconfortante pour la filière
En savoir plus sur cnipt.fr

L'équipe du CNIPT vous souhaite de passer de bonnes fêtes de fin d'année.
Retrouvez Pomme de terre Hebdo le 6 janvier 2017.



(Suite page 2)

Evolution du risque épidémiologique durant la campagne sur le poste climatique de Villers Saint Christophe (02)



La courbe orange correspond à la "réserve de maladie" présente dans l'environnement (valeur maxi 14) et chaque bâtonnet vert (valeur maxi 10) correspond à l'expression réelle de cette réserve. Si à un jour J, un bâtonnet est présent et dépasse la valeur 2, la parcelle doit être protégée (variété sensible).

juin, des symptômes étaient présents dans quasiment 100 % des parcelles, allant de la présence de quelques taches jusqu'à d'importants foyers. Il a fallu passer très rapidement sur une protection haut de gamme et des programmes de traitements "stop mildiou" associant du cymoxanil à des produits antisporelants et/ou sporicides ont régulièrement été utilisés.

A partir de mi-juillet (et jusque mi-octobre), un climat sec et plus chaud s'est installé. La pression mildiou a donc nettement diminué (année type 2012). Quelques jours à risque ont subsisté, et avec la présence du mildiou en parcelle, il était très difficile de "lever le pied". Avec le climat sec, les buttes se sont crevassées, accentuant le risque de contamination des tubercules, mais l'utilisation à bon escient en fin de cycle de produits ayant des effets sporicides, a permis de préserver la qualité des tubercules vis-à-vis de la maladie.

Et les autres bioagresseurs...

Même avec l'humidité en début de cycle, le rhizoctone brun n'a été que très peu présent. Ensuite, malgré les conditions climatiques "stressantes" de l'été, les symptômes confirmés d'alternariose (*Alternaria* sp.) sont pourtant restés peu nombreux et tardifs (à partir du 15 août). Les pucerons furent discrets tout comme les doryphores, même si quelques colonies étaient présentes durant l'été.

Un pathogène ressort tout de même du lot, la dartoïse. Celle-ci habituellement rencontrée en fin de cycle et surtout sur tubercule a pu faire son apparition dès la première décennie de juillet et en végétation entraînant la sénescence prématurée de certaines parcelles avec une perte de rendement non négligeable allant jusqu'à 50 %. Les causes de l'explosion de cette maladie restent là encore l'excès d'eau en début de cycle suivi d'un coup de sec

accompagné de températures élevées entraînant un stress important des plantes.

Arrachages, qualité de la récolte et début de conservation

Les premiers arrachages ont débuté dans le sec. L'irrigation, avec des apports d'eau parfois conséquents allant jusqu'à 35 ou 40 mm, était donc primordiale pour garantir la qualité de récolte. Quelques pluies sont apparues mi-septembre mais n'ont souvent pas été suffisantes au démarrage de certains chantiers en non irrigué. Avec les matières sèches élevées à très élevées et les conditions de récolte délicates, le risque de noircissement interne était fortement présent.

La présence de défauts graves, comme les pommes de terre crevassées (tubercules "éclatés" au niveau de la couronne dus à un excès d'eau en début de cycle pendant la phase de grossissement/allongement du tubercule), semble particulièrement importante sur certaines variétés. Les pathogènes susceptibles de nuire à la présentation (rhizoctone brun, gale argentée et dartoïse) n'ont, quant à eux, pas l'air de poser problème.

Le début des conservations semble de bon augure avec pour l'instant pas ou très peu de soucis en stockage. Une vigilance particulière doit cependant être maintenue vis-à-vis de la germination pour laquelle les températures élevées observées dans les buttes avant récolte ont pu contribuer à accentuer l'incubation des tubercules.

Au final, les rendements sont plutôt faibles avec une moyenne nationale de 40,77 t/ha loin derrière l'année 2015 à 44 t/ha (- 7,3 %). Et même si les surfaces ont significativement augmenté (+ 5,3 %), la production globale est en retrait de 2,3 % par rapport à 2015. ■

Cyril Hannon, Michel Martin
Arvalis-Institut du végétal

QUALITÉ

Accord interprofessionnel sur les pommes de terre à frire

Les organisations membres du CNIPT se sont entendues lors du dernier Conseil d'administration du CNIPT le 1^{er} décembre, sur le texte d'un accord interprofessionnel relatif à l'utilisation de l'allégation culinaire "frites", qu'elles vont signer dans les jours qui viennent. L'enjeu de cet accord interprofessionnel est crucial car il permet de garantir au consommateur un lot de pommes de terre regroupant toutes les caractéristiques nécessaires pour obtenir des frites fraîches maison de qualité tout au long de l'année.

C'est en mars 2016 dans les locaux d'Arvalis-Institut du végétal de Boigneville (Essonne), que le groupe de travail s'est réuni pour la première fois avec pour ambition de définir et de formaliser les exigences techniques relatives à l'utilisation de l'allégation culinaire "frites" sur les lots de pommes de terre de conservation, mais aussi de valider les méthodes d'analyses nécessaires à la vérification de ces exigences.

Le texte détaille, entre autres, les caractéristiques techniques requises pour un lot de pommes de terre de conservation des-

tiné à être livré à l'état frais au client ou au consommateur, et commercialisé avec une allégation culinaire "Frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires. Ces caractéristiques techniques sont identiques à celles de la grille de segmentation culinaire.

Il précise également les protocoles à suivre pour la vérification de certains paramètres tels que l'indice de coloration à la friture ainsi que la mesure du taux de glucose dans le jus. Enfin, il définit le cadre dans lequel le CNIPT pourra sanctionner les fournisseurs de produits finis en infraction via une Commission de surveillance qui traitera, sous couvert d'anonymat, chaque non-conformité détectée.

Cet accord interprofessionnel sera applicable pour trois campagnes, soit du 1^{er} août 2017 au 31 juillet 2020, et sera présenté à l'extension auprès du ministère dans les semaines qui suivent. Il est associé à un document d'accompagnement technique qui apporte des recommandations à l'attention des opérateurs afin que ceux-ci puissent atteindre les critères définis dans l'accord interprofessionnel. ■

Stéphane Turpin

AGENDA

Les 23 et 24 janvier

14^e Congrès de l'UNPT

Paris

www.producteursdepommesdeterre.org

Le 31 janvier

Journée technique nationale de la pomme de terre

www.evenements-arvalis.fr

Du 8 au 10 février

Salon Fruit Logistica

Berlin (Allemagne)

www.fruitlogistica.de

Du 25 février au 5 mars

Salon international de l'agriculture

Paris, Porte de Versailles

www.salon-agriculture.com

Du 25 au 27 avril

Medfel 2017: la pomme de terre, produit à l'honneur

Perpignan (Pyrénées-Orientales)

www.medfel.com

Du 8 au 10 juin

Congrès Fedepom

Barcelone (Espagne)

www.fedepom.fr

EN BREF...

Commerce extérieur

Manque de fluidité à l'exportation

D'après la dernière note mensuelle du commerce extérieur publiée par le CNIPT, les exportations françaises de pommes de terre de conservation ont, au global, manqué de fluidité en octobre 2016, d'après les Douanes françaises. Les flux ont baissé de 2 % par rapport à octobre 2015, pour atteindre 93 552 t exportées sur la période. Les flux exportés de pommes de terre de conservation à destination du marché du frais subissent la pression exercée par l'industrie, émanant notamment de la Belgique où les ventes françaises ont bondi de 72 % par rapport à la campagne précédente pour atteindre 20 434 t. La pression de l'industrie se fait à deux niveaux : sur les volumes avec une demande pour se positionner sur des lots destinés initialement

au marché du frais, et sur les prix afin de sécuriser l'approvisionnement et couvrir les besoins des usines. Au global, le prix moyen français à l'export en octobre 2016 se situe à 320 €/t (prix départ chargement, moyenne toutes variétés et tous calibres), ce qui correspond à une hausse de 8 % par rapport à la campagne 2015-2016 au même stade. **Pour plus d'informations :** <http://www.cnipt.fr>

Enquête

Inquiétudes alimentaires des français en 2016

D'après une enquête menée conjointement par le Crédoc et l'Ocha (Observatoire des habitudes alimentaires), auprès d'un échantillon national représentatif de 1 500 ménages français, les inquiétudes alimentaires pour les fruits et légumes ont baissé entre 2013 et 2016. Les principaux

facteurs d'inquiétude ont cependant évolué sur ces dernières années. Ainsi, 86 % des Français expriment une inquiétude sur les produits chimiques des légumes en 2016 (contre 67 % sur la période 2009-2010). L'hygiène et la fraîcheur des produits est le deuxième facteur le plus inquiétant pour 12 % des Français. Plus globalement, l'industrialisation est perçue de plus en plus négativement : les additifs et conservateurs inquiètent 36 % des Français, la composition des produits transformés en inquiète 30 %. Les résultats de cette étude montrent l'importance pour les consommateurs de disposer des informations relatives à l'origine des produits, les modes de production, leur composition et caractéristiques. En outre, les consommateurs recherchent de la transparence et souhaitent que l'on replace les produits au cœur des messages portés par les filières.



LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (RNM)

En €/tonne

Marché français-Stade expédition - 12 décembre

Variétés de consommation courantes

Bintje Bassin Nord non lavée cat. II 40-75 mm filet 25 kg	nc.
Div. var. cons France lavée cat. I 40-75 mm filet 10 kg	nc.
Agata France lavée cat. I 50-75 mm carton 12,5 kg	580 (=)

Variétés à chair ferme

Charlotte France lavée cat. I + 35 mm carton 12,5 kg	750 (=)
Rouge France lavée cat. I + 35mm filet 2,5 kg	700 (=)

Marché français Bio-Stade expédition - 12 décembre

Chair ferme France biologique	1170 (↘)
Chair normale France biologique	1160 (↘)

Export-Stade expédition - 12 décembre

Agata France lavable cat. I +45mm sac 1 tonne	nc.
Div.var.cons France lavable cat. I +45mm sac 1 tonne	nc.
Div.var.cons France lavable cat. I 40-70mm sac 1 tonne	265 (=)
Div. var. cons France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg	260
Rouge France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg	230

Rungis - 12 décembre

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	700 (=)
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	420 (=)
Div. var. cons France non lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	400 (=)

Industrie - 12 décembre

Bintje Bassin Nord non lavée + 35 mm fritable	250 (=)
Div. var. cons. Bassin Nord non lavée, tout venant 35 mm et + fritable	250 (=)

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

Cotations marchés étrangers

En €/tonne

Cotation VTA (Verenigde Telers Akkerbouw) - 12 décembre

Destination industrie frites: tout-venant, vrac, fritable, départ, 40 mm +	210-250 (↗)
Export: tout-venant, vrac, départ, qualité export, 40 mm +	230 (↗)

Belgique (Fiwap/PCA) - 12 décembre

Bintje tout venant 35 mm + fritable vrac	250 (=)
--	---------

Grande-Bretagne (Cours BPC) - 12 décembre

Prix moyen production	nc.
-----------------------	-----

Editeur CNIPT

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

Directrice de publication
Rédactrice en chef:
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 +

	06/12/16	07/12/16	08/12/16	09/12/16	12/12/16
Avril 2017	246	250	252	246	243
Juin 2017	263	270	271	268	260
Novembre 2017	129	129	129	129	148



Pour les internautes, cliquez sur les liens pour en savoir plus