

Un accord interprofessionnel pour les pommes de terre à frire

Les organisations membres du CNIPT se sont accordées sur la signature d'un accord interprofessionnel relatif à l'utilisation de l'allégation culinaire "frites" lors du conseil d'administration du 1er décembre 2016. Cet accord interprofessionnel sera applicable pour trois campagnes, soit du 1er août 2017 au 31 juillet 2020, et sera présenté à l'extension auprès du ministère.

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 et limiter la formation naturelle d'acrylamide⁽¹⁾ lors de la cuisson.

Un groupe de travail composé de professionnels et de techniciens s'est donc réuni plusieurs mois durant pour redéfinir et formaliser les exigences techniques relatives à l'utilisation de l'allégation culinaire "frites" sur les lots de pommes de terre de conservation. Les membres de ce groupe ont également validé les méthodes d'analyses nécessaires à la vérification de ces exigences.

Quelles sont les pommes de terre concernées ?

Cet accord interprofessionnel s'applique aux pommes de terre de conservation à l'état brut, destinées à être livrées à l'état frais aux clients ou aux consommateurs et commercialisées en France avec une allégation culinaire "Frites" seule ou associée à d'autres allégations culinaires. Il est à noter que les images, représentations graphiques, le texte ainsi que les pictogrammes sont considérés comme allégations.

Cet accord interprofessionnel ne s'applique pas aux pommes de terre de primeur.

Les caractéristiques retenues

Le produit final sera composé de pommes de terre de conservation conformes à la catégorie étiquetée (I ou II) selon l'arrêté de commercialisation du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.

Les tubercules seront dans une fourchette de calibre comprise entre 50 et 75 mm. Le choix du calibre étant libre dans cette fourchette.

La matière sèche quant à elle devra avoir une valeur comprise entre 18,5 % et 23 % avec une tolérance de +/- 0,5%.

Enfin, le lot devra avoir subi ou un test de coloration à la friture ou une mesure de taux de glucose dans le jus. Dans le premier cas, l'évaluation de la coloration à la friture aura été obtenu en suivant le protocole CNIPT/ARVALIS disponible en commande sur le site internet de l'interprofession (www.cnipt.fr). Le résultat du test effectué sur le lot devra justifier un indice de coloration inférieur ou égal à 3,2 et aucune frite dans la classe 5.

Pour le taux de glucose dans le jus, celui-ci aura été déterminé grâce au Gluco-LIS Blue® et devra afficher une valeur inférieure ou égale à 0,40 % (à multiplier par 0,8 pour estimer la valeur dans le poids frais).

Choix de la variété et conduite de la conservation : deux étapes décisives pour remplir les exigences de l'accord

Le choix de la variété à cultiver est la première étape décisive pour l'obtention d'un lot conforme. Pour les variétés inscrites en France, le Catalogue National décrit leurs caractéristiques sur la base d'essais réalisés dans les conditions de production française. Lorsqu'une variété est présentée à l'inscription au catalogue français, elle reçoit plusieurs notes dans le cadre des épreuves de VATE (Valeur Agronomique, Technologique et Environnementale). Ces notes, qui déterminent un potentiel pour la variété, concernent la grosseur, la teneur en matière sèche, la coloration à la friture.

Pour la grosseur, on choisira, de préférence, une variété dont la dominante se trouve dans le 50-70 mm (note de grosseur 6 à 8). La variété choisie devra produire des tubercules suffisamment riches en matière sèche avec une note de 4, 5 ou 6. En ce qui concerne le potentiel de coloration à la friture, il faudra sélectionner une variété à faible teneur en sucres réducteurs. Dans le catalogue français, cette information est indiquée pour les variétés dont l'aptitude à la friture est au minimum "assez bonne". À partir des inscriptions de 2006, la coloration à la friture est plus précisément décrite par une note allant de 1 (très foncée) à 9 (très claire). Il conviendra alors de sélectionner celles aux notes du catalogue de 4 à 9 en évitant celle inférieure à 4.

La deuxième étape cruciale à maîtriser est la conduite du stockage et de la conservation. Une bonne préparation au stockage permet, entre autres, de limiter les départs de germination et le développement de la gale argentée. Il est fortement conseillé de refroidir assez rapidement à environ 12°C à cœur du tubercule puis abaisser progressivement (0,2 à 0,5°C/jour) la température pour atteindre la température de consigne.

La température de stockage est également décisive pour la maîtrise des sucres réducteurs dans les tubercules en cours de conservation. La température doit être adaptée à la variété et à son potentiel de coloration à la friture.

i. Variétés inscrites au catalogue français

Le tableau ci-dessous propose des températures de stockage "guides" en fonction de la note de coloration à la friture obtenue par la variété lors de son inscription au catalogue français pour guider le raisonnement de la conservation.

Il est à noter qu'une conservation entre 8°C et 10°C pendant moins de 6 mois permet de maintenir la teneur en sucres réducteurs à un niveau proche de celui observé à la récolte.

		Coloration à la friture⁽¹⁾					
		9 (très claire)	8 (claire à très claire)	7 (claire)	6 (assez claire)	5 (moyenne)	4 (assez foncée)
Consigne de température de stockage	4 à 5 ⁽²⁾						
	5 à 6						
	6 à 7						
	7 à 8						
	8 à 9					À réserver pour le début de campagne	
	9 à 10						

(1) Notes dans le cadre des épreuves de VATE (valeur agronomique, technologique et environnementale).

(2) Cette consigne est incompatible pour les lots certifiés NF V 25-111 (4,5°C à 9°C).

Vert : Consignes optimales

Orange : Consignes possibles mais ne permettant forcément pas de maîtriser l'ensemble des caractères de qualité (teneur en sucres réducteurs, germination, défauts d'aspect...)

Rouge : Consignes déconseillées

ii. Variétés non inscrites au catalogue français

Pour les variétés qui ne sont pas inscrites au catalogue français et ne disposant pas d'une note de coloration à la friture, il est alors recommandé de se rapprocher du fournisseur de la variété ou d'Arvalis-Institut du Végétal afin d'obtenir des données techniques précises qui permettront une conduite du stockage adaptée. En général, une température de consigne pour le stockage des lots de 6°C à 8°C pourrait s'avérer efficace.

Un accord sous haute surveillance par l'interprofession

Le CNIPT renforce son action de surveillance en augmentant le nombre d'échantillons prélevés de 105 à 150 par campagne.

L'interprofession pourra, en application de l'article L.632-7 du code rural et de la pêche maritime, sanctionner les fournisseurs de produits finis en infraction. Une Commission de Surveillance composée de professionnels représentants chacune des organisations membres du CNIPT a été créée. Elle a pour objectif de statuer sur les sanctions à appliquer aux fournisseurs dont les produits ne rempliront pas les exigences de l'accord interprofessionnel.

(1) L'acrylamide est une substance qui se forme naturellement dans les aliments riches en amidon au cours des processus de cuisson à haute température, notamment la friture, la cuisson au four, le rôtissage mais aussi la transformation industrielle à plus de 120° C et faible humidité. Le principal mécanisme chimique à l'origine de ce processus est appelé la réaction de Maillard; c'est également cette réaction qui confère une couleur dorée aux aliments et affecte leur saveur. L'acrylamide se forme à partir des sucres et des acides aminés (principalement l'asparagine) naturellement présents dans de nombreux aliments. L'acrylamide se retrouve dans des produits tels que les chips de pomme de terre, les frites, le pain, les biscuits ou encore le café. Il a été détecté pour la première fois dans des aliments en avril 2002, mais il est probable qu'il ait été présent depuis que l'homme cuit ses aliments. (selon ESFA – European Food Safety Authority)