



Pomme de terre

hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE- n° 1197 - 14 septembre 2018

À DÉCOUVRIR

Récolte et mise en stockage 2018 1-2

Une diversité de situations à risque

Contrôles qualité en magasins 3

Le CNIPT et Interfel unissent leurs forces

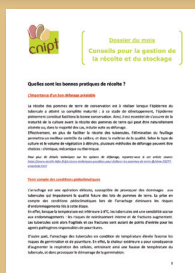
Anti-germinatif pommes de terre 3

Décision toujours en suspens pour le CIPC

Marchés 4

Tendance baissière des rendements

DOSSIER DU MOIS



Conseils pour la gestion de la récolte et du stockage

En savoir plus sur cnipt.fr

RÉCOLTE ET MISE EN STOCKAGE 2018

Une diversité de situations à risque

Le scénario climatique particulier de la campagne en cours, très chaude et sèche, entrecoupée par quelques orages parfois violents selon les secteurs géographiques, débouche aujourd'hui sur une forte diversité de situations selon les conditions météorologiques subies, la disponibilité en irrigation mais aussi le type de production et la précocité de la variété implantée.

Le maintien prolongé d'un temps durablement chaud et ensoleillé durant l'été a pu provoquer, en culture non irriguée, une accumulation anormalement élevée de matière sèche dans les tubercules et une faible turgescence, facteurs favorables au "risque noircissement interne".

Lorsque l'on craint ce type d'endommagement, il est fortement conseillé de pratiquer un diagnostic rapide par étuvage d'échantillons représentatifs du lot ayant subi le procédé traumatisant (arrachage, conditionnement...). Pour ce faire, les échantillons doivent être placés dans une armoire-étuve dans laquelle l'humidité est maintenue à saturation (humidité relative = 100 %) et la température régulée entre 30 et 35 °C. Plusieurs fournisseurs sont susceptibles de procurer ce type d'équipement. Un maintien des tubercules dans ces conditions pendant 12 heures accélère la réaction biochimique de pigmen-

tion des symptômes. Il suffit alors d'éplucher lesdits tubercules pour observer la présence ou l'absence de taches cendrées sous-épidermiques dans la chair.

Pour ce type de lot, il convient notamment de :
- récolter en conditions suffisamment humides pour faciliter l'arrachage et limiter le risque de chocs ;

- limiter la déshydratation des tubercules au cours du stockage par une ventilation maximisant l'hygrométrie en s'appuyant au besoin sur des équipements d'humidification d'air adaptés ;

- manipuler les tubercules le moins souvent possible et avec précaution (chutes inférieures à 30 cm), à une température d'au moins 12-15 °C si les tubercules présentent une grande sensibilité, en les réchauffant notamment au déstockage.

Présence de repousses : un accident physiologique aux conséquences multiples



> Diverses expressions du phénomène de repousse (émission de germes, tubercules en chapelet, diabolos...).

Dans de nombreuses parcelles non irriguées, les températures moyennes élevées enregistrées dans les buttes au mois de juillet (parfois supérieures à 25 °C) ont bloqué le mécanisme de tubérisation qui a redémarré après la baisse temporaire de la température moyenne fin juillet-début août et surtout localement après le retour de pluies, souvent orageuses.

(Suite page 2)

La situation de chaque lot doit être évaluée pour le prémunir d'une dégradation à la récolte ou en stockage.

(Suite de la page 1)

Les tubercules de deuxième génération se caractérisent à la récolte par une peau fine et peu adhérente (tubercules "peleux") et sont peu aptes à une conservation de longue durée.

Les tubercules déjà formés (de première génération) peuvent également s'allonger ou se déformer (surgeons, diabolos) et, dans les cas les plus graves, devenir vitreux. Cette vitrosité s'accroît généralement lors du jaunissement du feuillage ou après défanage. On explique ce phénomène par le fait qu'en phase de végétation active, les jeunes tubercules sont approvisionnés en glucides par les parties aériennes de la plante (photosynthèse). Les tubercules de première génération ne servant alors que de transit, tandis que lorsque le feuillage n'est plus fonctionnel, les tubercules de deuxième génération puisent les sucres chez les tubercules les plus âgés dont l'amidon est hydrolysé et le poids spécifique abaissé. Ce phénomène peut se produire sur des tubercules déformés en longueur ("bout vitreux" au talon). Ces tubercules vitreux sont impropres à toutes utilisations et présentent un risque de liquéfaction totale ou partielle pendant la conservation.

Pour les parcelles significativement touchées par ce désordre physiologique, il est recommandé de :

- réduire la durée de maintien dans le sol après défanage au strict minimum pour limiter la vitrosité si les tubercules de première génération correspondent à des calibres commercialisables ;
- assurer une commercialisation rapide.

L'importance de la vitrosité dans un lot est quantifiable par immersion dans une solution d'iode à 2,5 mg/ml de rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur, prélevées dans la partie médiane des tubercules.

Vitrosité des tubercules: baisse de l'aptitude à la friture et risque de pourriture en stockage

La liquéfaction totale ou partielle de tubercules entraîne une libération progressive d'eau dans le tas favorisant le développement de pourritures amplifiées par l'immaturation des tubercules ou des excroissances de deuxième génération.

Dans ces conditions, la recherche d'un séchage rapide en début de conservation est primordiale mais il faut également veiller tout particuliè-

rement à maintenir un état sec du stockage durant les premiers mois de la conservation. Pour les stockages réfrigérés en caisses, une ventilation forcée au cœur des caisses et un brassage d'air fréquent dans le bâtiment doit permettre d'y parvenir. Pour les stockages vrac ventilés ne disposant que de l'air extérieur pour sécher et refroidir le tas, il est souvent préférable de chercher à augmenter les heures de ventilation par le choix d'un différentiel de température modéré (1 à 2 °C) pour parvenir à ce résultat. Le choix de ce différentiel doit également s'adapter à la disponibilité en températures froides extérieures pour ne pas laisser le bâtiment sans ventilation pendant plusieurs jours. Si les disponibilités en air froid extérieur sont faibles, il est conseillé d'augmenter la durée de la ventilation interne en recyclage.

Des températures chaudes induisant une forte incubation

La durée du repos végétatif des tubercules en début de conservation, période durant laquelle ils sont naturellement inaptes à germer, est dépendante de la variété. Pour la connaître il convient de se reporter aux fiches correspondantes pour les variétés inscrites au Catalogue français. Cependant, la durée de ce repos végétatif est également influencée par les températures enregistrées dans les buttes en cours de végétation depuis l'initiation des tubercules jusqu'à la récolte. Le climat excessivement chaud de l'année incite à penser que la pression germinative sera plus intense qu'à l'accoutumée dans les stockages. La vigilance doit donc être de mise pour assurer un refroidissement performant et rapide des lots avant la mise œuvre de la protection antigerminative en conservation. Pour limiter le développement du phénomène de repousse physiologique, des applications d'hydrazide maléique ont régulièrement été effectuées en cours de végétation, ce qui devrait contribuer à freiner l'apparition de la germination en début de conservation. Cependant, bon nombre de ces applications ont été réalisées dans des conditions non optimales: en rattrapage alors que la repousse était déjà initiée, sur des plantes parfois encore stressées ou présentant des signes de sénescence ou encore en conditions météorologiques défavorables. Une surveillance accrue des tubercules issus de ces parcelles s'impose afin de ne pas se laisser surprendre par un démarrage intempestif de la germination. ■

Michel Martin et Jean-Michel Gravouelle
Arvalis-Institut du végétal



> L'iode colore les tissus normaux en bleu violacé (à gauche).



CONTRÔLES QUALITÉ EN MAGASINS

Le CNIPT et Interfel unissent leurs forces

Depuis juillet 2018, le CNIPT et Interfel ont formé leurs "experts produits" pour qu'ils puissent effectuer l'examen des rayons fruits, légumes et pommes de terre.

Sous la responsabilité de Stéphane Turpin, les 9 "experts produits" exercent le contrôle qualité des fruits, légumes et pommes de terre en magasins au titre du CNIPT ou d'Interfel, dans le cadre d'une mission confiée par ces interprofessions au Groupement interprofessionnel d'expertise et de contrôle. Ce groupement prend la forme d'un GIE entre les deux interprofessions.

Le CNIPT renforce ainsi son pôle "Contrôle de la qualité" grâce à une augmentation du nombre "d'experts produits" (qui passe de 7 à 9) et à une meilleure répartition sur le territoire national. Les objectifs sont d'optimiser les déplacements afin de permettre aux "experts produits" de passer plus de

temps en rayons pour l'évaluation des lots de pommes de terre (au titre de l'arrêté de commercialisation du 3 mars 1997) et le contrôle du respect des accords interprofessionnels du CNIPT et d'Interfel. Plus de 55 000 lots de pommes de terre sont évalués chaque année dans près de 5 500 magasins.

Les "experts produits" pourront également consacrer plus de temps aux missions pédagogiques pour accompagner la mise en rayon de produits, en informant et formant les chefs de rayons et les commerçants primeurs.

En combinant et complétant leurs équipes, le CNIPT et Interfel souhaitent développer les visites en magasins pour mieux surveiller la qualité des fruits, légumes et pommes de terre afin de garantir aux filières un suivi des efforts de chaque maillon, jusqu'au consommateur. ■

Florence Rossillion - Directrice du CNIPT

ANTI-GERMINATIF POMMES DE TERRE

Décision toujours en suspens pour le CIPC

Principale molécule aujourd'hui utilisée pour le contrôle de la germination des pommes de terre, le chlorprophame (CIPC) était en phase de réexamen au niveau européen, qui devait initialement s'achever au plus tard au 31 juillet 2018. Mais la décision finale a été reportée, faute de consensus entre les États européens.

Un vote était attendu sur la proposition de non-renouvellement d'autorisation faite fin mars dernier par la Commission européenne. Compte tenu de la difficulté de trouver une position commune entre les États membres, aucun vote n'est intervenu lors de la réunion du SCoPAFF (Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux) des 19 et 20 juillet. Ce report d'une prise de décision fait logiquement suite à la promulgation le 27 juin dernier du [Règlement d'exécution 2018/917](#) ■

de la Commission, qui repoussait d'un an le délai d'approbation du CIPC: celui-ci est désormais fixé au plus tard au 31 juillet 2019. À noter que ce report concerne également plusieurs autres molécules utilisées en culture de pomme de terre: diquat, éthoprophos, métribuzine, propamocarbe notamment. Leur inscription européenne est ainsi prolongée jusqu'au 30 juin ou 31 juillet 2019.

En l'état, les règles concernant l'utilisation du chlorprophame restent donc inchangées pour la prochaine campagne de conservation des pommes de terre de consommation et de transformation. Du moins, tant qu'aucune décision complémentaire ne sera intervenue lors des prochaines réunions du SCoPAFF, la première à venir étant fixée en octobre. ■

Michel Martin

Arvalis-Institut du végétal

AGENDA

Le 18 septembre

Journée nationale du don agricole

www.solaal.org 🍎

Du 21 au 23 septembre

Goût de France

Dans tout le pays

www.economie.gouv.fr 🍎

Du 23 au 25 octobre

Fruit attraction

Madrid (Espagne)

www.fruitattraction.com 🍎

Le 20 et 21 novembre

Formation "Stockage et qualité de la pomme de terre"

Boigneville (Essonne)

www.formations-arvalis.fr 🍎

Du 25 au 27 novembre

Salon européen Interpom Primeurs

Courtrai (Belgique)

www.interpom-primeurs.be 🍎

Le 10 décembre

Assemblée Générale du CNIPT

Cité des Sciences et de l'Industrie

de la Villette - Paris

www.cnipt.fr 🍎

EN BREF...

Commerce extérieur

Hausse des exportations de pommes de terre

La campagne export 2017-2018 se termine sur un résultat positif: +18 % en volumes à 1,9 million de tonnes. En revanche, « le recul important des prix à la vente a eu une incidence forte sur le chiffre d'affaires à l'export, en baisse de 29 % sur un an, à 336 millions d'euros », indique le CNIPT. Les exportations françaises de primeurs sont également en hausse de 20 % à 43 418 tonnes, alors que les importations sont en recul de 23 % à 8 567 tonnes.



LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (RNM)

En €/tonne

Marché français-Stade expédition - Semaine 36

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	nc.

Variétés à chair ferme

Charlotte France lavée cat. I + 35 mm carton 12,5 kg	nc.
Rouge France lavée cat. I + 35mm filet 2,5 kg	nc.

Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 36

Chair ferme France biologique	1100 (↗)
Chair normale France biologique	1050 (↘)

Export-Stade expédition - Semaine 36

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

Rungis - Semaine 36

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	950 (=)
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	500 (=)
Div. var. cons France non lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	450 (=)

Industrie - Semaine 36

Bintje Bassin Nord non lavée + 35 mm fritable	nc.
Div. var. cons. Bassin Nord non lavée, tout venant 35 mm et + fritable	nc.

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

Cotations marchés étrangers

En €/tonne

Cotation VTA (Verenigde Telers Akkerbouw) - Semaine 37

Destination industrie frites : tout-venant, vrac, fritable, départ, 40 mm +	nc.
Var export 45 mm +, en sac	nc.

Belgique (Fiwap/PCA) - Semaine 37

Bintje tout venant 35 mm + fritable vrac	250-270 (↗)
--	-------------

Grande-Bretagne (Cours BPC) - Semaine 37

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 +

	04/09/18	05/09/18	06/09/18	07/09/18	10/09/18
Novembre 2018	276	280	280	280	285
Avril 2019	312	315	314	314	317
Juin 2019	325	319	320	322	322