



# Pomme de terre



LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1266 - 15 octobre 2020

## À DÉCOUVRIR

**Plan de surveillance** 1-2

*Le bilan Qualité de la campagne 2019-20*

**Règlementation** 3

*Actualité CIPC !*

**Marchés** 4

*Accélération des ventes nationales*

## PLAN DE SURVEILLANCE

# Le bilan Qualité de la campagne 2019-20

*Afin de suivre l'évolution de la filière, le CNIPT déploie chaque campagne 4 plans de surveillance : qualité, sanitaire, culinaire et variétale.*

### Le plan de surveillance de la qualité en points de vente

**E**n 2019-20, 43 165 lots de pommes de terre ont été évalués dans 4 336 points de vente. Le taux de conformité des lots relatif à l'étiquetage, le calibre et la qualité des tubercules est de 86 %, soit un léger recul par rapport à celui de la campagne précédente (88,5 %). Ce sont donc 37 089 lots qui ne présentaient pas d'écart à la réglementation ou aux recommandations du CNIPT.

Le taux de conformité sur la qualité intrinsèque des tubercules est de 90 % contre 92,75 % la campagne précédente.

Pour ce qui est des pommes de terre issues de l'agriculture conventionnelle, 97,5 % des lots pré-emballés évalués sont d'origine France. En agriculture biologique, 91,4 % des pommes de terre vendues en pré-emballées sont d'origine France, devant les origines Espagne et Italie (4,6 % et 1,7 % respectivement).

Dans les rayons, environ 41 % des balisages sont conformes à la réglementation. Une légère augmentation du temps moyen de commercialisation des produits préemballés a été observée, passant de 10,4 jours en 2018-19 à 11,6 jours en

### L'impact du confinement sur les plans de surveillance

Cette année, l'activité d'évaluation des pommes de terre en points de vente a été impactée par le confinement. Ainsi, aucune évaluation n'a été conduite du 16 mars au 1er juin 2020. Dès le 2 juin, un protocole sanitaire adapté a été mis en place pour reprendre la surveillance de la qualité des pommes de terre tout en garantissant la sécurité des Experts-produits sur les lieux de vente.

2019-20. Le verdissement d'exposition et la germination restent les principaux défauts de qualité des tubercules rencontrés, respectivement à hauteur de 43,9 % et 38 % (contre 44,5 % et 32,5 % sur la campagne précédente).

Les principaux défauts de qualité des tubercules attribués aux fournisseurs sont les endommagements (5,3 %) et les défauts d'aspect (4,8 %).

### Le plan de surveillance variétale

La campagne 2019-20 se situe dans la continuité de la campagne 2018-19 avec un niveau constant de non-conformités variétales. 44 lots ont été prélevés en points de vente et analysés pour vérifier leur conformité variétale. 21 lots se sont révélés non conformes (vs 18 en 2018-19), dont 9 annonçaient une variété remplacée par une autre et 12 présentaient un mélange de variétés.

(Suite page 2)

## DOSSIER DU MOIS



**Communiquons sur les bonnes pratiques de conservation des pommes de terre à la maison**

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

Depuis la rentrée, Pomme de terre hebdo est 100 % numérique.

Il ne sera donc plus envoyé en version papier à nos abonnés.

Si vous souhaitez continuer à le recevoir par mail, veuillez vous inscrire sur [cnipt.fr](http://cnipt.fr) dans l'onglet « Newsletter ».

**(Suite de la page 1)**

La Binjte reste la variété la plus touchée par ce phénomène.

**Le plan de surveillance sanitaire**

En 2019-20, 218 lots de pommes de terre ont été analysés : 190 lots de pommes de terre de conservation et 28 de pommes de terre de primeur. Les paramètres contrôlés sont les teneurs en substances actives issues de produits phytosanitaires : 471 substances actives et métabolites recherchés, dont le cuivre (métal lourd et micronutriment essentiel pour la santé humaine), les métaux lourds (plomb, cadmium), les nitrates et les glycoalcaloïdes.

**• Surveillance sanitaire des pommes de terre de conservation d'origine France**

Les 190 lots analysés représentent environ 150 fournisseurs et une cinquantaine de variétés différentes. Aucun dépassement de Limite Maximale de Résidu (LMR) n'a été observé et 5 échantillons présentaient un taux de nitrates supérieur à la recommandation de la norme NF-V-25-111 (4mg/kg), et toujours inférieur à la LMR de 10 mg/kg.

**• Surveillance sanitaire des pommes de terre de primeur d'origine France**

Les 27 lots prélevés au plus fort de la campagne « primeur » représentent 28 fournisseurs et 13 variétés différentes. Aucun dépassement de valeurs réglementaires ou de taux recommandé en glycoalcaloïdes n'a été observé. Pour la détection de nitrates, 5 lots présentaient des valeurs supérieures à la recommandation de la norme NF-V-25-111.

**Le plan de surveillance culinaire****• Tenue à la cuisson**


Pour évaluer les aptitudes techniques des produits portant l'allégation « vapeur », « à l'eau », « rissolées » ou « sautées », 104 lots de pommes de terre ont été prélevés et testés sur leur tenue à la cuisson selon la recommandation interprofessionnelle relative à la segmentation culinaire.

Les résultats sont stables et montrent que 68 % des lots évalués sont conformes vs 66 % sur la campagne précédente.

Parmi les écarts, 2 portent sur des variétés non inscrites en « pomme de terre de consommation à chair ferme ». L'indice de

noircissement moyen et de l'indice de délitement moyen s'améliorent : ils sont respectivement de 1,47 (contre 1,56 en 2018-19) et 0,07 (contre 0,06 en 2018-19).

**• Fritabilité**

Depuis la campagne 2017-18, ce plan de surveillance entre dans le cadre de **l'Accord Interprofessionnel**  relatif à l'allégation « frites »\*. En 2019-20, 206 lots de pommes de terre ont été prélevés en points de vente et évalués selon les dispositions de cet accord. Les exigences techniques de l'accord imposent aux metteurs en marché de respecter : un calibre compris entre 50 et 75 mm, une teneur en matière sèche comprise entre 18,5 % et 23 % (avec une tolérance de  $\pm 0,5$  %), un indice

« **Aucun**  
**dépassement**  
**de limite maximale**  
**de résidu (LMR)**  
**n'a été observé.** »

de coloration à la friture moyen  $\leq 3,2$  et aucune frite notée 5 ou un taux de glucose dans le jus  $\leq 0,4$  %.

En 2019-20, on atteint 37,9 % de conformité à l'accord.

C'est sur les calibres que le moins de conformité est observé (76 %) et des efforts restent à faire sur la conformité du taux de glucose (40 %), l'indice de coloration des

frites (3,19) et la teneur en matière sèche (81 %). Sur ces éléments, la filière poursuit sa recherche d'amélioration.

*\* Accord Interprofessionnel relatif à la justification de l'utilisation culinaire « frites » seule ou associée à d'autres allégations culinaires sur les lots de pommes de terre de conservation*

**La formation**

En complément de ses missions de surveillance de la qualité, le CNIPT sensibilise les acteurs du conditionnement et de la distribution aux particularités qui régissent la qualité des pommes de terre. Dans un contexte « Covid-19 » si particulier, les formateurs du GIEC n'ont pas pu pleinement assurer les sessions de formation prévues. Ainsi, seulement 2 modules « Évaluation et agréage des lots » et 7 modules « Gestion de rayon » ont eu lieu en 2019-20, soit 54 professionnels formés au sein de la filière. ■

**Aude AZNAR - Responsable Qualité du CNIPT**

Grâce aux conventions qui allient le CNIPT avec d'une part le Service Commun des Laboratoires de la DGCCRF pour les analyses variétales, et d'autre part le laboratoire Capinov pour les analyses sanitaires, les professionnels désireux de réaliser ces analyses ont accès aux mêmes prestations analytiques. À condition de pouvoir justifier de leur identifiant Opérateur, des tarifs préférentiels seront appliqués auprès de ces laboratoires.



## RÈGLEMENTATION

## Actualité CIPC !

La décision européenne ne reste plus qu'à être publiée au Journal Officiel Européen, le Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et de l'alimentation animale (en anglais SCoPAFF) vient de valider la révision de la limite maximale applicable aux résidus (LMR) pour la substance active chlorprophame.

**Une nouvelle LMR fixée à 0,4 mg/kg**

La filière est récompensée, après avoir fait preuve de proactivité sur ce dossier, en obtenant une LMR temporaire (LMR-t) fixée à 0,4 mg/kg par les représentants des États membres de l'Union européenne.

Cette décision permet à la filière de se préparer progressivement à l'arrêt de l'utilisation du CIPC et des risques de contamination croisée. Cette nouvelle LMR-t sera applicable à partir de l'été 2021 afin de permettre aux États membres et aux exploitants du secteur alimentaire de satisfaire aux nouvelles exigences.

Cette LMR-t sera revue à la baisse chaque année suite au plan de surveillance des résidus mis en place par les acteurs de la filière pommes de terre au sein de l'ensemble des États membres. Il permettra à la Commission de réévaluer régulièrement la situation et de réduire progressivement la LMR-t, le cas échéant, à mesure que la mise en œuvre d'une meilleure méthodologie de nettoyage progressera.

**Des webinaires à (re)visionner**

Pour maximiser la communication sur les évolutions à intégrer par les producteurs et l'ensemble de la filière sur « l'après CIPC », ARVALIS-Institut du végétal a organisé durant l'été trois webinaires thématiques sous le chapeau commun « L'après CIPC : comment s'organiser ? » pour couvrir plusieurs volets du sujet :

- Comment nettoyer efficacement son bâtiment de stockage ?

- L'hydrazide maléique : un allié pour la conservation des pommes de terre.

- Alternatives au CIPC : de nouvelles stratégies à bien appréhender.

Plusieurs centaines de participants (agriculteurs, techniciens, distributeurs, négociants,...) se sont inscrits à ces événements dématérialisés via internet d'une durée limitée à une heure et demie, avec une présentation synthétique puis une session de questions/réponses. Ces webinaires ont été enregistrés et mis en ligne sur YouTube pour ceux qui souhaiteraient les (re)voir afin de profiter de cette information. Les trois volets traités listés ci-dessus sont respectivement accessibles en cliquant sur les liens suivants :

[- Comment nettoyer efficacement son bâtiment de stockage ?](#)

[- L'hydrazide maléique : un allié pour la conservation des pommes de terre.](#)

[- Alternatives au CIPC : de nouvelles stratégies à bien appréhender.](#)

Benjamin LOUVRIER - CNIPT

et Michel MARTIN, Arvalis - Institut du Végétal

## AGENDA

Compte tenu des incertitudes liées à la crise sanitaire, des manifestations sont susceptibles d'être reportées ou annulées.

Du 1<sup>er</sup> au 31 Octobre

**Fruit Attraction LIVEConnect**  
[www.ifema.es/fruit-attraction](http://www.ifema.es/fruit-attraction)

Du 12 au 18 Octobre

**La Semaine du Goût**  
[www.legout.com](http://www.legout.com)

24 Novembre

**Réunion technique en ligne**  
**« Protection de la culture »**  
**Arvalis**

Le 2 Décembre

**Assemblée Générale de la**  
**Coordination Rurale**  
Vichy (03)  
[www.coordinationrurale.fr](http://www.coordinationrurale.fr)

13 Janvier 2021

**Assemblée générale du CNIPT**  
Paris  
[www.cnipt.fr](http://www.cnipt.fr)

27 Janvier 2021

**Journée technique nationale**  
**pomme de terre**  
En visio (Teams)  
[www.evenements-arvalis.fr](http://www.evenements-arvalis.fr)

## EN BREF...

## Enquête

**Les Européens connaissent la Pac**

Trois Européens sur quatre connaissent la PAC et considèrent que tous les citoyens de l'UE en bénéficient. C'est le principal enseignement de la dernière enquête «Eurobaromètre sur l'agriculture et la Pac» réalisée par la Commission européenne. Ce baromètre montre que de plus en plus de citoyens de l'Union européenne se considèrent informés sur la PAC (73 % aujourd'hui, soit 6 points de plus qu'à l'occasion de la précédente enquête en 2017). Ils estiment aussi que la PAC profite à tous les citoyens et pas seulement aux agriculteurs (76 % aujourd'hui, soit 15 points de plus qu'en 2017).

## Salon

**Pas de Salon International de l'Agriculture en 2021**

Face aux conséquences de la pandémie de la Covid-19, le Salon International de l'Agriculture initialement prévu du 27 février au 7 mars 2021 n'aura pas lieu. Seul le Concours Général Agricole des produits et des vins sera maintenu dans des conditions précisées prochainement. Le Ceneca et Comexposium feront vivre ce moment important du monde agricole différemment durant cette période particulière. Plus d'infos à venir. Le CNIPT propose cette semaine en Commission Communication des alternatives de prises de parole pour faire valoir le poids de la

filière et les pommes de terre auprès du Grand Public.

## Colloque

**La Journée technique nationale Pomme de Terre aura lieu en visio**

Crise sanitaire oblige, la traditionnelle Journée technique nationale Pomme de Terre, organisée chaque année à Paris par Arvalis - Institut du végétal aura lieu le 27 janvier en visioconférence sur Teams. Les ingénieurs de l'Institut et des intervenants extérieurs interviendront tout au long de cette journée pour présenter les dernières informations techniques et les résultats des essais et des recherches.

## LES MARCHÉS PHYSIQUES

## Cotations France (RNM)

En €/tonne

## Marché français - Stade expédition - Semaine 41

## Variétés de consommation courantes

Bintje France non lavée cat. II 40-75 mm filet 25 kg	130 (=)
Agata France lavée cat. I 50-75 mm carton 12,5 kg	500 (=)
Div.var.cons France non lavée cat.II 40-75 mm filet 25 kg	140 (=)
Div.var.cons France lavée cat.I 40-75 mm filet 10 kg consommation	270 (=)

## Variétés à chair ferme

Charlotte France lavée cat. I + 35 mm carton 12,5 kg	630 (=)
Rouge France lavée cat. I + 35 mm filet 2,5 kg	590 (=)

## Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 41

Chair ferme France biologique	nc.
Chair normale France biologique	nc.
Conservation France biologique	1160 (↘)
Primeur France biologique	nc.

## Export-Stade expédition - Semaine 41

Agata lavée cat.I +40 mm filet 10 kg consommation	270 (=)
Agata France lavable cat.I 40-70 mm sac 1 tonne	160 (=)
Div.var.cons France lavable cat.I +45 mm sac 1 tonne	nc.
Div.var.cons France lavable cat.I 40-70 mm sac 1 tonne	160 (=)
Monalisa France lavable cat.I +45 mm sac 1 tonne	180 (=)
Rouge div.var.cons France lavable +45 mm sac 1 tonne	160 (=)

## Rungis - Semaine 41

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	900 (=)
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	380 (=)
Div. var. cons France non lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	300 (=)

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

## Indice mensuel des prix d'achat des moyens de production agricole (IPAMPA) base 100 en 2015

	Août 2020	Variation en % sur un an
Indice mensuel général	101,7	- 1,9

Source : INSEE

## Indice des prix des produits agricoles à la production (IPPAP) base 100 en 2015

	Août 2020	Variation en % sur un an
Pommes de terre	203,3	- 0,5

Source : INSEE

## Cotations des courtiers assermentés - lavabilité 7.5, vrac nu, départ ferme (€/T)

	Semaines 38 et 39
Consommation polyvalente	150 (↘)
Chair ferme blanche	245 (↘)
Chair ferme rouge	255 (↘)

Source : Courtiers assermentés français

## Indice des prix à la consommation (IPC) base 100 en 2015

	Août 2020	Variation en % sur un an
Pommes de terre	127,05	- 3

Source : INSEE

## Prix au détail en GMS - €/kg

	Semaine 41	Variation en % sur 1 an
Conservation France lavée filet 5kg	0,75	- 17
Four, frites ou purée de conservation France filet 2,5kg	1,04	- 17
Vapeur ou risolée de conservation France filet 2,5kg	1,15	- 12

Source : RNM

## Cotations marchés étrangers

En €/tonne

## Cotation VTA (Verenigde Telers Akkerbouw) - Semaine 40

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

## Belgique (Fiwap/PCA) - Semaine 40

Bintje tout venant 35 mm + fritable vrac	50-70 (↗)
--	-----------

## Grande-Bretagne (Cours BPC) - Semaine 40

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

## Accélération des ventes nationales

L'activité commerciale s'améliore sur le marché national, en corrélation avec les températures globalement fraîches du moment sur le sol français. Les enseignes accompagnent ce mouvement haussier de la demande, par des mises en avant de produits qui se prêtent bien aux recettes de la saison. L'ensemble des formats de produits sont mis à l'honneur, tant le cœur de gamme en 2,5 kg que les petits ou gros formats.

Pour les activités destinées au marché de gros, des inquiétudes s'installent, pour les flux à destination de la restauration collective et commerciale, à mesure du renforcement du protocole sanitaire dans les établissements situés dans les zones d'alerte maximale mais également du fait de la difficulté économique de certains acteurs fournissant ce marché.

À l'export, un marché à deux vitesses se dessine sur ce début de la campagne entre les produits de qualité supérieure et les produits plus basiques. La demande est assez vive sur des produits destinés à intégrer le circuit de la grande distribution locale avec des niveaux d'exigences élevées, tant sur l'aspect que sur les qualités intrinsèques du produit. En revanche, les transactions se font plus rares sur les produits basiques, destinés notamment aux marchés de gros local. Ce rythme plus ternes sur l'export des produits basiques découle principalement de la présence de disponibilités des offres locales, sur ce niveau de qualité de produit, et sur la concurrence de plus en plus vigoureuse émanant de l'Allemagne, dans nos marchés historiques et, d'une moindre mesure, de la Pologne sur les marchés d'Europe Centrale et de l'Est. En conséquence, des écarts importants de valorisation peuvent apparaître selon les destinations et surtout selon le débouché de marché.

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:  
Amyeric Ferry

Dépôt légal: à parution  
ISSN n° 0991-3351

