



# Pomme de terre



LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1264 - 1<sup>er</sup> octobre 2020

## À DÉCOUVRIR

### Plan de communication 1

Les pommes de terre sont à la fête pendant la campagne 2020-21

### Communication 2

Communiquons sur les bonnes pratiques de conservation à la maison

### Distribution 3

Étude en rayon sur la qualité de présentation de la pomme de terre

### Marchés 4

Marchés qui s'animent

## PLAN DE COMMUNICATION

# Les pommes de terre sont à la fête pendant la campagne 2020-21

*En cette période de crise sanitaire particulièrement propice à la cuisine maison, les pommes de terre sont résolument présentes dans le quotidien des Français ! Afin de développer la présence à l'esprit et d'encourager à les consommer, les pommes de terre font parler d'elles à travers un plan de communication 360° impactant.*

Elles animent les réseaux sociaux tout au long de l'année, et font leur show au travers de 3 temps forts de la filière : la récolte, la saison hivernale et les primeurs. Le fil rouge événementiel « Faites de la pomme de terre », évoquant à la fois le caractère convivial des pommes de terre et le plaisir que l'on prend à la cuisiner, est décliné tout au long de l'année en apportant une note festive au plan d'action global.

### Automne 2020 : la pomme de terre part en Live !

Après le succès du dispositif influenceur sur la primeur, qui avait bénéficié du fort engouement de la cible des 25-49 ans pour les médias digitaux, la pomme de terre remet le couvert avec 3 sessions de cuisine en live sur Facebook. Elles sont animées par **La cuisine de Bernard**, le célèbre influenceur blogueur et auteur de 6 livres de recettes. Il met ses talents au service des pommes de terre, pour réaliser 3 recettes de 30 minutes illustrant la segmentation culinaire du produit. Les 3 livres seront diffusés sur la page **@lespommesdeterre**, et seront relayés par l'influenceur, permettant ainsi de toucher sa grande communauté de 144 000 abonnés.

### Hiver 2021 : une vague média ambitieuse et un relai terrain

Du 8 février au 7 mars 2021, la saga publicitaire « Il y a de la pomme de terre dans l'air ! » revient sur les écrans. La saga de 5 spots, mettant en scène des moments de consommation conviviaux et différents usages culinaires, sera diffusée en TV avec 60 millions de contacts estimés. Elle sera également présente en replay TV et sur les réseaux sociaux et générera 5 millions d'impressions. Cette vague de communication hivernale a déjà fait ses preuves sur les 2 précédentes campagnes, en transmettant une image conviviale de la pomme de terre associée à une dimension plaisir. Elle a également engendré un renforcement de la fréquence de consommation hebdomadaire de la cible des 25-49 ans (68 % soit + 3 points vs n-1\*). Sur la même période aura lieu la 2<sup>ème</sup> édition de l'opération « Faites de la pomme de terre » : une opération consommateur relayée en magasin (2,4 millions d'emballages porteurs de l'opération en 2020). Le jeu sera également annoncé en fin du spot publicitaire et sur les réseaux sociaux.

Enfin, le CNIPT sera présent au Salon International de l'Agriculture 2021, si la situation sanitaire permet de le maintenir dans des conditions adaptées aux objectifs de la filière.

\*Post-test publicitaire Opinionway mars 2020



## DOSSIER DU MOIS



### Conseils pour la gestion de la récolte et du stockage

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) Printemps 2021

Comme chaque année, le printemps signe l'arrivée des pommes de terre de primeur. Fort de son succès en 2020, le fil rouge événementiel « Faites de la pomme de terre de primeur » signera sa 2<sup>ème</sup> édition, de mi-avril à fin juin. Au programme, une vague replay TV impactante qui génèrera 5,8 millions d'impressions et un relai du spot publicitaire sur Facebook avec 2,8 millions d'impressions.

Une activation spécifique sera également mise en place à cette occasion.

### Les pommes de terre à la Une !

Tout au long de l'année, la filière communie auprès des journalistes à travers 3 dossiers de presse et des communiqués thématiques. Cet automne a été l'occasion de rappeler les bonnes pratiques de conservation des pommes de terre à la maison. ■

Laure PAYRASTRE - CNIPT

## COMMUNICATION

# Communiquons sur les bonnes pratiques de conservation à la maison

Les 2 et 3 juillet dernier, le CNIPT interrogeait les Français sur leurs méthodes de conservation des pommes de terre à la maison. Le sondage OpinionWay\* révèle qu'une communication pédagogique est nécessaire pour rappeler au consommateur les bons gestes à adopter pour la conservation des pommes de terre à la maison.

### Constat

7 Français sur 10 déclarent que leurs pommes de terre germent à la maison. Même si 6 Français sur 10 les consomment après avoir retiré les germes, 1/10 les jette à la poubelle. Ce gaspillage pourrait être réduit avec de bonnes pratiques de conservation.

La fréquence d'achat de pommes de terre est plutôt mensuelle avec un achat régulier pour 43 % des Français et davantage auprès des foyers avec enfants. 56 % des Français achètent des pommes de terre une fois par mois ou moins souvent. Ils sont 12 % à en acheter une à plusieurs fois par semaine et 31 % une fois toutes les deux semaines.

Mais les Français ont tendance à stocker trop longtemps leurs pommes de terre à la maison. Ils sont 43 % à les stocker un mois ou plus. Seuls 8 % les consomment dans les 3 jours après l'achat et 49 % les conservent une à deux semaines à la maison.

6 Français sur 10 ne pratiquent pas les bonnes méthodes de conservation des pommes de terre à la maison – particulièrement les plus jeunes. Parmi les bonnes pratiques, 33% des interrogés indiquent conserver leurs pommes de terre à la cave ou au sous-sol. De manière significative, ce sont des cinquantenaires (et plus) qui vivent en Province et dans une maison. Ils sont également

10 % à les stocker dans le bac à légumes du réfrigérateur. Toutefois, 30 % affirment stocker leurs tubercules dans la cuisine, à l'air ambiant, et 22 % dans un placard.

7 Français sur 10 savent qu'il faut conserver les pommes de terre à l'abri de la lumière, la conservation « au frais » n'est pas encore une pratique acquise. À la question (à choix multiples) « Quels sont, selon vous, les gestes anti-gaspillage à adopter pour bien conserver vos pommes de terre à la maison ? », 84 % citent de bons gestes et 28 % de mauvaises pratiques. 67 % ont bien conscience que les pommes de terre doivent être stockées à l'abri de la lumière mais seulement 37 % qu'il faut les stocker au frais. Ils sont même 17 % à penser, à tort, que les stocker dans un récipient à l'air ambiant ou dans la corbeille à fruits et légumes sont des gestes anti-gaspi !

### Informier le consommateur

C'est en partant de ce constat, et dans un contexte de fin d'utilisation de l'antigerminatif historique, que le CNIPT lance deux actions de communication pédagogique.

Avec la réalisation d'un stop-rayon, les points de vente ont la possibilité d'afficher « les conseils de conservation des pommes de terre à la maison » en magasin. Plus d'info [ici](#) 🍷.

En complément, et afin de réduire le gaspillage alimentaire dans une période où le pouvoir d'achat est réduit, une infographie des résultats de l'étude et un rappel des conseils de conservation, ont été adressés à la presse Grand Public. Lire le [dossier de presse](#) 🍷. ■

Sabrina ADAM - CNIPT

\*Sondage OpinionWay pour le CNIPT réalisé auprès de 1056 répondants représentatifs de la population française âgée de 18 ans et plus du 2 au 3 juillet 2020.

**Comment bien conserver vos pommes de terre à la maison**

**Antidoper vos menus pour adapter vos achats**  
C'est un geste essentiel pour limiter le stockage et lutter contre le gaspillage alimentaire.

**Au frais mais pas au froid**  
Les pommes de terre se conservent dans une cave ou le bac à légumes du réfrigérateur pour éviter qu'elles germent ou que l'amidon se transforme en sucre.

**A l'abri de la lumière**  
Les pommes de terre n'aiment pas la lumière et verdissent à son contact.

FACILES À PRÉPARER, DÉLICIEUSES À PARTAGER. Retrouvez les recettes sur [lespommesdeterre.com](#)

**> Le CNIPT a fait réaliser un stop-rayon reprenant les conseils de conservation à domicile.**

## DISTRIBUTION

# Étude en rayon sur la qualité de présentation de la pomme de terre

Le CNIPT démarre une étude sur la tenue de la pomme de terre dans les étals des magasins pour faire face à l'inquiétude croissante des opérateurs qui sont privés du produit antigerminatif historique, le CIPC.

## Un projet suite à la discussion interprofessionnelle

Avec la fin d'utilisation du CIPC, les professionnels de la filière s'interrogent sur les conséquences possibles dans les rayons de l'évolution de la qualité des produits proposés aux consommateurs. En effet, un démarrage plus rapide des germes des pommes de terre suite au déstockage pourrait probablement impacter la durée de vie des produits en magasin.

Au-delà de la germination qui apparaît lors du stockage des tubercules chez les producteurs ou conditionneurs, elle peut apparaître plus tardivement au cours de la chaîne logistique et lors de leur présence en rayon. C'est pourquoi, en plus des différents essais menés sur le stockage des tubercules en amont de la filière, il est indispensable de réfléchir aux conditions de conservation des pommes de terre sur l'ensemble de la

chaîne d'approvisionnement et donc en magasin.

L'objectif de cette étude est d'évaluer les paramètres en rayon qui impactent la tenue de la pomme de terre notamment en ce qui concerne la germination. Plusieurs facteurs influencent l'évolution de la qualité des tubercules. Face à ce constat, les professionnels accompagnés par ARVALIS dégagent les premiers axes de recherche à mettre en œuvre pour mener une expérimentation visant à simuler les conditions en magasin.

## Une expérimentation en partenariat avec le CTIFL

Le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) possède une enceinte à conditions maîtrisées qui permet de simuler et de scénariser ce qui pourrait se produire en magasin sur l'ensemble des paramètres ambiants (température, programme éclairage jour/nuit, hygrométrie, mobilier etc.). Ainsi, cette expérimentation commandée et coordonnée par le CNIPT est soutenue par les experts des deux instituts techniques des fruits, légumes et pommes de terre du marché du frais. ■

Benjamin LOUVRIER - CNIPT

## AGENDA

Du 1<sup>er</sup> au 31 Octobre  
Fruit Attraction LIVEConnect  
[www.ifema.es/fruit-attraction](http://www.ifema.es/fruit-attraction)

17 Novembre  
Formation « Stockage et qualité de la pomme de terre »  
Boigneville (91)  
[www.formations-arvalis.fr](http://www.formations-arvalis.fr)

24 Novembre  
Réunion régionale « Protection de la culture » Arvalis  
Amiens (02)

13 Janvier 2021  
Assemblée générale du CNIPT  
Paris  
[www.cnipt.fr](http://www.cnipt.fr)

27 Janvier 2021  
Journée technique nationale pomme de terre  
Paris  
[www.evenements-arvalis.fr](http://www.evenements-arvalis.fr)

9 et 10 Février 2021  
18<sup>ème</sup> Congrès de l'UNPT  
Orléans  
[producteursdepommesdeterre.org](http://producteursdepommesdeterre.org)

Du 27 Février au 7 Mars 2021  
Salon International de l'Agriculture  
Paris  
[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

## EN BREF...

## Commerce

### 1<sup>ère</sup> finale du Concours Maf Primeur



La finale du premier concours « un des Meilleurs apprentis de France classe Primeur », organisée avec Saveurs Commerce, s'est tenue le 23 septembre à Amiens. 6 candidats ont passé 6 épreuves évaluant leurs connaissances générales, leurs techniques professionnelles et leur créativité. Le titre de MAF Primeur, délivré par la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France sous l'égide du Ministère du Travail et de

la formation professionnelle, a été remis aux deux candidats ayant obtenu plus de 18 de moyenne : Cristin Ambros, 20 ans, apprenti primeur du CIFCA à Paris, et Louise Le Guiff, 19 ans, apprentie primeur du Lycée La Hotoie à Amiens.

## Publication

### Protection des cultures



Les éditions Arvalis ont actualisé le guide « Maladies, ravageurs et désordres de la pomme de terre », co-rédigé par la FN3PT, le GNIS et ARVALIS - Institut du végétal. Cet ouvrage de référence comporte notamment des fiches descriptives, un guide d'identification des symptômes et

les moyens de lutte pour chaque maladie et ravageurs de la pomme de terre. Ce guide est disponible en commande [ici](#).

## Presse

### Au sommaire de La Pomme de terre française



La Pomme de terre française (n°631, septembre-octobre) vient de paraître.

Au sommaire de ce numéro : une enquête sur les choix stratégiques en sélection variétale ; un point sur les inhibiteurs de germination ; un article sur le marché de la transformation et le traditionnel tour de plaine.

## LES MARCHÉS PHYSIQUES

## Cotations France (RNM)

En €/tonne

## Marché français - Stade expédition - Semaine 39

## 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	492 (↗)
Div.var.cons France non lavée cat.II 40-75mm filet 25kg	148 (↘)
Div.var.cons France lavée cat.I 40-75mm filet 10kg consommation	266 (↘)

## Variétés à chair ferme

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

## Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 39

Chair ferme France biologique	nc.
Chair normale France biologique	nc.
Conservation France biologique	1190 (↗)
Primeur France biologique	nc.

## Export-Stade expédition - Semaine 39

Agata lavée cat.I +40mm filet 10kg consommation	250 (=)
Agata France lavable cat.I 40-70mm sac 1tonne	160 (↗)
Div.var.cons France lavable cat.I +45mm sac 1tonne	nc.
Div.var.cons France lavable cat.I 40-70mm sac 1tonne	150 (↗)
Monalisa France lavable cat.I +45mm sac 1tonne	180 (↗)
Rouge div.var.cons France lavable +45mm sac 1tonne	160

## Rungis - Semaine 39

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

	juillet 2020	Variation en % sur un an
Indice mensuel général	101,8	- 2

Source : INSEE

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

	juillet 2020	Variation en % sur un an
Pommes de terre	192,3	- 3,5

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 drive GMS - €/kg

	Semaine 39	Variation en €
Conservation France lavée filet 5kg	0,71	- 0,08
Four, frites ou purée de conservation France filet 2,5kg	1,14	- 0,03
Vapeur ou risolée de conservation France filet 2,5kg	1,2	- 0,01

Source : RNM Le suivi des prix en rayon est interrompu depuis la semaine 11 dû au confinement.

## 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.
-----------------------	-----

## Marchés qui s'animent

L'avancement des récoltes, au niveau des cultures de pommes de terre de conservation, est situé (à date) à 35 % sur le territoire national, et à 25 % dans les Hauts-de-France.

Les marchés sur le frais s'animent tant en France qu'à l'export. En France, l'activité commerciale tend à se renforcer avec la baisse des températures, favorable à la consommation. Ce temps automnal devrait créer davantage d'animations dans les rayons des magasins.

Un engouement est notamment porté sur des produits segmentés et des produits de niche (comme le sachet micro-oncable) alliés à une plus grande praticité et à un achat ciblé (produit pour une recette donnée et un nombre bien défini de repas).

L'activité à l'export est également animée. Les acheteurs, notamment d'Europe du Sud, demandent des produits plus tôt qu'à l'accoutumée, notamment sur certains types de qualité. Cette conjoncture à l'export est de bon augure pour la suite de la campagne.

## Veille internationale

(semaines 39 et 40 - Sources : Business France, World Potato Markets)

**Allemagne** : le pays devrait produire sa plus grande récolte de pommes de terre depuis 2017, avec une production en hausse de près de 10% par rapport aux chiffres de l'année dernière, selon les estimations officielles.

**Grande-Bretagne** : les récoltes ont pu s'accélérer cette semaine, avec de bonnes conditions après quelques pluies. Il y a cependant une certaine anxiété face aux prévisions météorologiques pluvieuses.

**Pologne** : la récolte de 2020 serait supérieure de deux millions de tonnes à celle de l'année dernière, d'après une estimation des experts locaux (une publication officielle est attendue prochainement). Cela place la fourchette de production entre 8,4 millions et 8,7 millions de tonnes pour la campagne 2020-2021.

**Portugal** : la récolte de la pomme de terre irriguée est déjà terminée sur certaines régions et avancent à un bon rythme sur les restantes. Une baisse globale de 5% de la récolte est attendue par rapport à la campagne antérieure. La qualité est jugée globalement satisfaisante.

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

