

Il y a de la pomme de terre dans l'air!

/ Marché et production

/ PORTRAITS DE
#CeuxQuiFontLesPommesDeTerre

/ ANTI GASPI

/ ÉTUDE 2018
Les Français et la pomme de terre

/ Us & astuces



par **FLORENCE ROSSILLION**
DIRECTRICE GÉNÉRALE DU CNIPT

LE CNIPT EST L'ORGANISATION INTERPROFESSIONNELLE DE LA FILIÈRE POMMES DE TERRE VENDUES SUR LE MARCHÉ DU FRAIS.

Elle représente tous les acteurs de la filière, de la production au commerce. Le Salon International de l'Agriculture est l'occasion pour nous d'informer le grand public et de porter nos messages auprès des médias et des politiques, aux côtés des autres organisations agricoles, qui, souvent, ont des problématiques similaires aux nôtres.

Le marché de la pomme de terre vendue à l'état frais en France résiste plutôt bien. Les Français en consomment chaque année 25 kg par an et par habitant. Ce sont ainsi 3 millions de tonnes qui ont été commercialisées en France sur la dernière campagne, dont 1,5 million en frais (l'autre moitié étant transformée en frites, chips ou purée en flocons...) sur une production 2018 avoisinant les 6 millions de tonnes de pommes de terre. Les 3 millions de tonnes restantes, ont été vendues à l'export, principalement à nos pays voisins. Les aléas climatiques de l'été avaient pourtant occasionné des dégâts importants et réduit l'offre de pommes

de terre. La météo a également eu des conséquences sur la production en 2019. Entre l'été chaud et l'automne pluvieux, les récoltes ont souffert et ont été retardées, notamment dans le nord de la France, où la terre rendue collante par la pluie empêchait les agriculteurs de récolter.

Il en résulte un volume de production limité et, par la loi de l'offre et la demande, une légère augmentation des prix aux consommateurs qui ne vient malheureusement pas compenser les pertes liées au volume : les frais ont été engagés, le travail a été fourni, les pommes de terre ont été emblavées, surveillées, cultivées avec soin dans des conditions agroécologiques... Une fois récoltées, les pommes de terre sont ensuite stockées, préparées, lavées, conditionnées, transportées, testées pour leurs aptitudes culinaires, mises en vente, présentées sur les étals... Ce sont autant d'étapes qui font leur qualité et leur valeur. Car, rappelons-le, les prix reflètent le travail de toute la filière.

Avec 1 kg de pommes de terre, on nourrit une famille de 4 personnes pour moins de 0,30€/ la portion. Et la multitude de plats qu'on peut réaliser avec des pommes de terre fait qu'on ne s'en lasse jamais !

Le CNIPT représente donc l'ensemble de la filière économique de ceux qui nous nourrissent. #CeuxQuiFontLesPommesDeTerre, et plus généralement tous les agriculteurs, façonnent notre futur en alliant traditions et nouvelles pratiques dans le respect des hommes et des écosystèmes. Ils prennent soin de notre terre, de l'eau, de l'énergie et du climat. Ils s'adaptent et font évoluer leur savoir-faire pour nous offrir une meilleure qualité de vie, mieux respecter l'environnement.





1.

/ MARCHÉ ET PRODUCTION de la pomme de terre

- Parcours de la pomme de terre, du champ aux étals
- Petit tour du marché de la pomme de terre
- La France, 1^{er} exportateur mondial de la pomme de terre

2.

/ PORTRAITS DE #CeuxQuiFontLesPommesDeTerre

- Producteurs
- Conditionneurs / Négociants
- Courtiers
- Primeurs et commerçants



3.

/ L'ANTI-GASPI plus qu'une philosophie, une réalité !

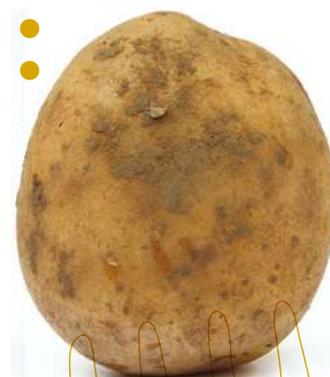
- Les mesures anti-gaspi chez les professionnels
- Les astuces anti-gaspi au quotidien



4.

/ ÉTUDE 2018 Les Français et la pomme de terre

- Les Français, fans de pommes de terre
- Le légume préféré des Français qui coche toutes les cases
- Championne de la convivialité et du partage



5.

/ US & ASTUCES de la pomme de terre

- Au top de la forme
- La choisir, la conserver, la cuire
- Halte aux idées reçues
- La pomme de terre au cœur des tendances



/ FÉVRIER
2020

PARTIE 1

MARCHÉ

ET PRODUCTION

de la pomme
de terre

PARCOURS DE LA POMME DE TERRE

DU CHAMP AUX ÉTALS

Producteurs, négociants conditionneurs, détaillants et enseignes de la grande distribution...

De la plantation à la consommation, la pomme de terre suit un parcours qui fait appel à de nombreux métiers et savoir-faire.



AUX CHAMPS

C'est au printemps, que débute la plantation. Après avoir creusé des sillons espacés de 70 cm environ, le producteur y dépose délicatement ses plants.

Puis il remonte la terre pour former une butte. Cette technique du « buttage » permet aux futures pommes de terre de pousser à l'abri de la lumière.

Les semaines qui suivent, tandis qu'une fleur se forme à l'extérieur, sous la terre les tubercules fils se développent (entre 10 et 20 par plant).

Après avoir veillé sur son champ tout l'été, l'agriculteur coupe toutes les tiges et les feuilles.

Ce « défanage » assure aux tubercules la fin de leur croissance. Les pommes de terre ne grossissent plus et fabriquent leur peau.



RÉCOLTE ET STOCKAGE

Trois semaines plus tard, la récolte peut débuter. Grâce à une machine agricole appelée « arracheuse », l'agriculteur va récolter les pommes de terre. La machine soulève la terre et les pommes de terre sans les abîmer. C'est important car la moindre « blessure » en dégraderait fortement la qualité et pourrait mettre en péril leur commercialisation. Une couche de terre protectrice est conservée autour d'elles. Les pommes de terre sont alors stockées dans des caisses-palettes d'environ une tonne directement à la ferme ou chez le conditionneur, dans des hangars adaptés. Pour que les qualités visuelles, gustatives et nutritionnelles des tubercules soient conservées, ils sont stockés non lavés, dans un hangar ventilé, au frais (6°) et dans le noir.



JUSQU'ÀUX ÉTALS

Les pommes de terre font l'objet de tests : analyse de leur taux de matière sèche afin de connaître la cuisson la mieux adaptée, conformité à la réglementation sanitaire, calibrage. Elles sont ensuite triées, lavées, et classées avant d'être emballées et expédiées dans les magasins. Les emballages doivent obligatoirement comporter une étiquette précisant leur variété, leur origine et leur calibre. En points de vente, les pommes de terre sont vendues en vrac, en filets, en barquettes, en sachets micro-ondables,...

PETIT TOUR DU MARCHÉ

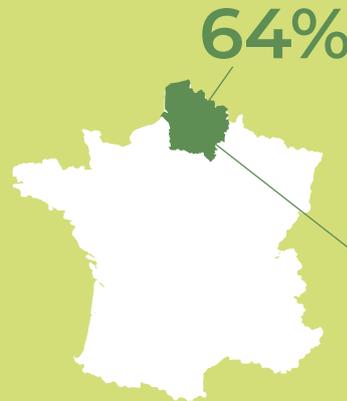
DE LA POMME DE TERRE

LA PRODUCTION FRANÇAISE ET SES RÉGIONS

La production française de pommes de terre pour la consommation est de 5,8 millions de tonnes.

La France est le **2^{ÈME} PRODUCTEUR EN EUROPE DE L'OUEST**, derrière l'Allemagne. La culture de la pomme de terre représente aujourd'hui 153 000 ha, répartis sur 8 000 exploitations agricoles professionnelles.

Une production supplémentaire de 40 à 60 000 tonnes selon les années est estimée pour les pommes de terre primeurs, et de 62 500 tonnes en Bio.



64%

Les pommes de terre se plaisent dans les régions tempérées et humides, et dans les grands espaces.

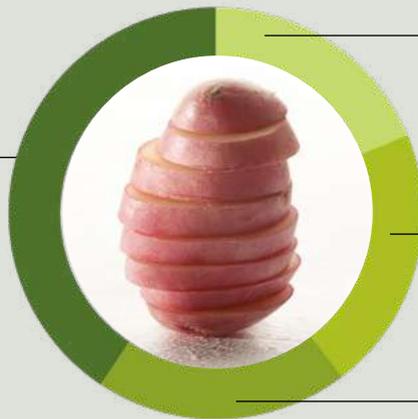
Leur production est concentrée au Nord de la Loire et dans la région des **HAUTS DE FRANCE** qui représente à elle seule les deux tiers de la production nationale.

DES DÉBOUCHÉS MULTIPLES

43%

EXPORT

Avec 2,5 millions de tonnes exportées en moyenne chaque année (frais et industrie), la France est le premier exportateur mondial de pommes de terre.



17%

MARCHÉ FRANÇAIS DU FRAIS

Ce marché est largement auto-suffisant. Il représente près d'un cinquième de la production française.

21%

MARCHÉ FRANÇAIS DE L'INDUSTRIE

Les deux-tiers des tonnages utilisés en transformation servent pour la fabrication de frites surgelées et de purées en flocons.

19%

LE RESTE DE LA PRODUCTION, SOIT 19%,

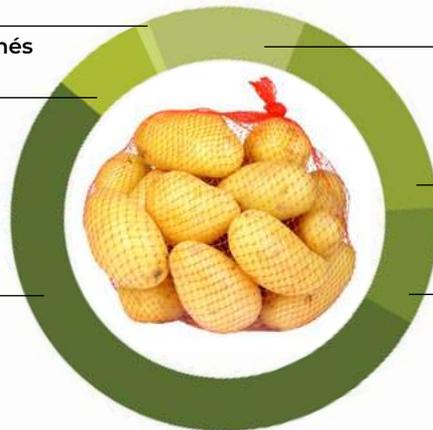
correspond à des pommes de terre destinées à l'alimentation animale, à des pertes et à l'autoconsommation par les agriculteurs.

DES EMBALLAGES ADAPTÉS EN GMS

Près de **250 VARIÉTÉS** sont présentes dans les magasins et sur les marchés. Parmi elles, **23 REPRÉSENTENT 80% DES VARIÉTÉS** le plus souvent rencontrées. Pour répondre à toutes les demandes, **DIFFÉRENTS EMBALLAGES** sont proposés (parts de marché en volume dans les achats des consommateurs) :

7%
plus de 5kg
Autres conditionnés

53%
2,5kg



12%
Petits conditionnements (<2,5kg)

18%
5kg

9%
Vrac

LA PRODUCTION FRANÇAISE

 **6**
MILLIONS DE TONNES

 **55 000**
TONNES en bio

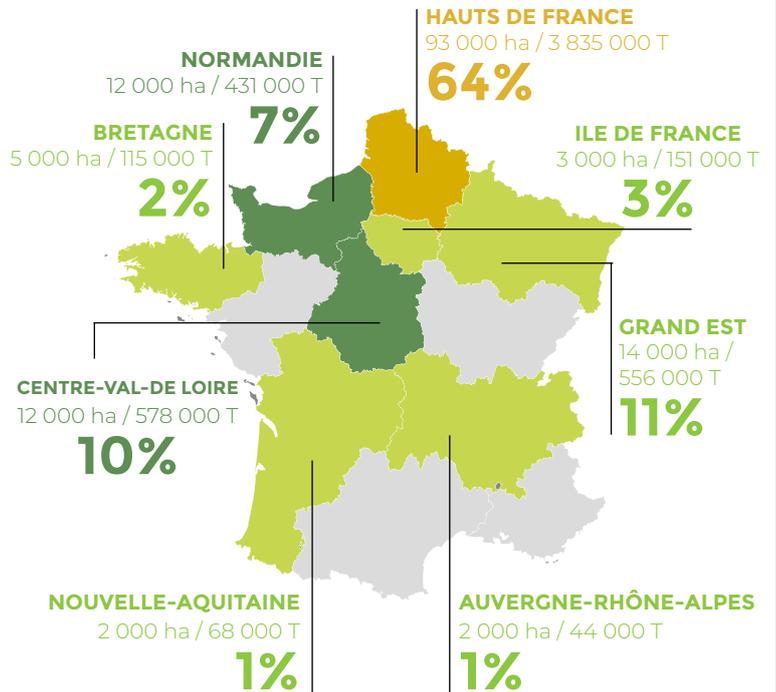
 **8 000**
EXPLOITATIONS

50 à 70 000
TONNES de primeurs

2^{ème}


PRODUCTEUR D'EUROPE
DE L'OUEST

LES RÉGIONS DE PRODUCTION



LES DÉBOUCHÉS

50%
EXPORT (frais et industrie)

1^{er}

EXPORTATEUR
MONDIAL

250 ENTREPRISES
de conditionnement
dont 45 commercialisent
plus de 10.000 t

17%
MARCHÉ FRANÇAIS
DU FRAIS

20%
MARCHÉ FRANÇAIS DE
L'INDUSTRIE

LES FRANÇAIS ET LA POMME DE TERRE

★★★★★
8,4 sur **10**
EST LA NOTE donnée par
les Français à la pomme de terre

98% 
DES FRANÇAIS achètent
des pommes de terre fraîches


80%
la considèrent comme un
produit « PAS CHER »

8 
EST LE DÉLICIEUX NOMBRE,
en moyenne, de manières de cuisiner
la pomme de terre par les Français !

LA CONSOMMATION


52kg
DE POMMES DE TERRE
PAR AN ET PAR HABITANT,
DONT 20 À 25 KG EN FRAIS

62% 
EN CUISINENT AU MOINS
UNE FOIS PAR SEMAINE
(vs pâtes 78%, riz 57%,
légumes frais 82%,
produits à base de pomme
de terre 41%)

11 
ACTES D'ACHAT
PAR AN EN MOYENNE

0,91€/kg 
LE PRIX MOYEN PAYÉ
PAR LES CONSOMMATEURS
EN 2017-18
(tous circuits confondus)

LA FRANCE, 1^{ER} EXPORTATEUR MONDIAL DE LA POMME DE TERRE

LA FRANCE se situe sur la plus haute marche du podium mondial des pays exportateurs de pommes de terre, avec 3 millions de tonnes vendues hors territoire (2018-2019). Ce volume représente près d'une pomme de terre sur deux récoltées dans l'hexagone.

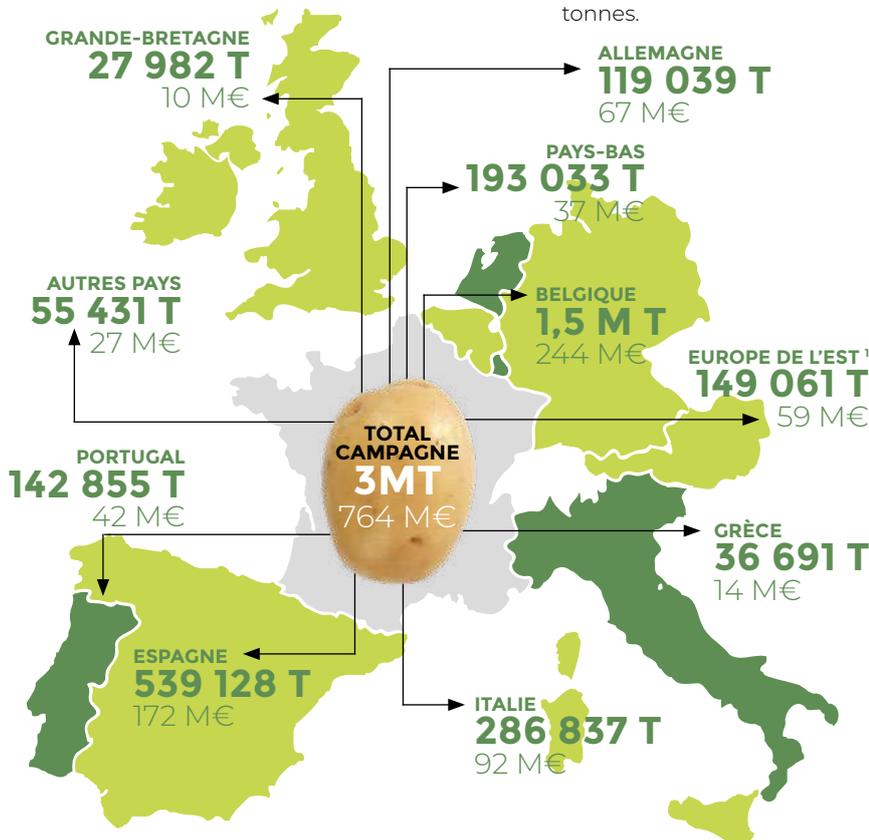


La pomme de terre est d'ailleurs **LE LÉGUME FRANÇAIS LE PLUS EXPORTÉ** et représente 46% des ventes de fruits et légumes à l'export !



SUR 6 MILLIONS de tonnes de pommes de terre récoltées en 2018, **3 MILLIONS ONT ÉTÉ EXPORTÉES**, dont **1,5 MILLION À DESTINATION DU MARCHÉ DU FRAIS** et **1,5 MILLION À DESTINATION DE L'INDUSTRIE** (frites surgelées, chips, purée en flocons...).

FLUX D'EXPORTATIONS DE LA FRANCE VERS PAYS/RÉGIONS DU MONDE



LES PAYS IMPORTATEURS SONT PRINCIPALEMENT NOS PARTENAIRES EUROPÉENS HISTORIQUES : la Belgique (pour l'industrie), l'Espagne (marché du frais), l'Italie, le Portugal mais aussi l'Allemagne et les Pays-Bas qui exportent également respectivement 1,7 million et 1 million de tonnes.

L'OFFRE FRANÇAISE EST APPRÉCIÉE ET RECONNUE À TRAVERS LE MONDE POUR SES QUALITÉS GUSTATIVES (à noter que la notion de « chair ferme » est une spécificité française), visuelles (les pommes de terre sont belles et cultivées dans différents terroirs appropriés au bon développement des tubercules), mais aussi pour la complémentarité qu'elle apporte à l'offre de nos voisins européens.

LES PRODUCTEURS ET NÉGOCIANTS EXPORTENT ÉGALEMENT VERS des pays plus éloignés, mais les volumes ne représentent aujourd'hui que 2% du total des exportations françaises. Cette stratégie de conquête de marché est soutenue par des actions communes proposées par l'interprofession, auprès de pays à fort potentiel comme le Vietnam, les Émirats arabes unis, la Côte d'Ivoire...

(1) Bulgarie, Hongrie, Lituanie, Pologne, République tchèque, Roumanie, Russie, Slovaquie, Slovénie, Serbie, Croatie

Sources : CNIPT - Agreste - Eurostat - Douanes françaises en 2018-19

/ FÉVRIER
2020

PARTIE 2

PORTRAITS DE

#CeuxQuiFontLesPommesDeTerre



CLARA SCHWEITZ

FILLE DE PRODUCTEUR ET FUTURE PRODUCTRICE

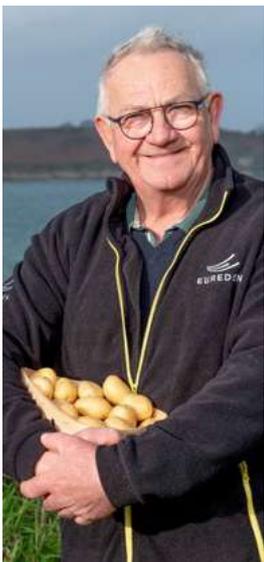
GRAND-EST, Duttlenheim (67)

Clara a 20 ans. Après un bac scientifique en lycée agricole option écologie agronomie et territoire, elle s'est orientée vers un DUT génie biologique option agronomie. Aujourd'hui, elle poursuit avec une licence professionnelle agronomie, parcours ingénierie de l'entreprise agricole.

Toute petite, elle regardait son père cultiver des pommes de terre. Elle a orienté ses études vers l'agriculture car la terre la passionnait. Après avoir fait un stage dans le domaine des plants de pommes de terre, puis en station d'expérimentation dans les céréales, elle a eu l'envie de s'orienter vers la culture des pommes de terre, et pourquoi pas reprendre l'exploitation de son père, avec son cousin et sa sœur d'ici quelques années...

En 2019, le Grand-Est est la 2^{ème} région de production de pommes de terre avec 11% de la production totale, soit 656 000 tonnes. Le microclimat dont bénéficient les plateaux alsaciens permet de cultiver des pommes de terre de primeur, en complément des pommes de terre de conservation. Ce sont deux cultures bien différentes, qui nécessitent une organisation calendaire complexe d'occupation des terres : les pommes de terre de conservation sont récoltées à l'automne après un cycle de culture de 120 jours, tandis que les primeurs alsaciennes sont récoltées en juin, juillet, après un cycle de production de 90 jours.

La pomme de terre en un mot : **L'ambition**



ANDRÉ MINGUY

PRODUCTEUR DE POMMES DE TERRE DE PRIMEUR

BRETAGNE, Ploumoguer (29)

Chez les Minguy, on cultive la pomme de terre de primeur depuis toujours. Située à l'extrême pointe nord-ouest du Finistère, l'exploitation agricole de polyculture et d'élevage bénéficie de la douceur océanique nécessaire à la culture des pommes de terre de primeur.

André et ses deux fils se répartissent les tâches entre production animale et production végétale : 15% de pommes de terre de primeur, du blé, du chou, des brocolis, du maïs. Une diversité de cultures facilitée par le cycle court de production de la pomme de terre de primeur.

En France, 50 à 70 000 tonnes de pommes de terre de primeur sont récoltées chaque année. Plantées après la période des gelées, ce sont les premières pommes de terre de l'année à sortir de terre. Les tout premiers volumes proviennent de cultures sous serres ou sous arceaux. Cultivées en plein champ, elles affectionnent les climats doux et les terroirs qui se réchauffent rapidement. Elles s'épanouissent ainsi dans les zones littorales connues pour leurs microclimats sous influence maritime et leurs sols sablonneux : îles de Ré et Noirmoutier, Bretagne, Normandie...

La pomme de terre en un mot : **La fraîcheur**



THIERRY BAILLIET

PRODUCTEUR & « AGEKULTEUR »

HAUTS-DE-FRANCE, Loos-en-Gohelle (62)

Thierry est la 11^{ème} génération d'agriculteurs dans sa famille. La pomme de terre est une culture exigeante en main d'œuvre et en suivi de culture, elle demande une vraie technicité.

Depuis 6 ans, il partage les expériences de son métier sur YouTube, avec d'autres agriculteurs et le grand public. Il a d'ailleurs pour projet en 2020 d'écrire un livre « Raconte-moi l'agriculture » pour expliquer son métier, ses différentes cultures... et par la même occasion, rétablir les vérités. Car qui mieux qu'un agriculteur pour parler de son métier ?

Thierry qualifie la culture des pommes de terre comme « véritable représentation de la valeur nourricière de l'agriculture ». La pomme de terre est un élément fondamental dans les productions agricoles françaises et dans le cœur de notre alimentation. En 2019, les producteurs français ont produit près de 6 millions de tonnes de pommes de terre. Environ 3 tonnes vont être exportées, les 3 tonnes restantes seront consommées par les 98% des Français qui mangent des pommes de terre, dont 62% au moins une fois par semaine.

La pomme de terre en un mot : **L'entraide**



CLAIRE GENOVA

PRODUCTRICE

CENTRE, Mondonville-Saint-Jean (28)

Après des études d'ingénieur agronome, Claire est partie 15 ans en Afrique pour des projets de développement à caractère humanitaire. À son retour en France, elle a repris l'exploitation de sa belle-famille en Eure-et-Loir, et s'est lancée dans la production de pommes de terre, une nouvelle opportunité dans le département ! Afin d'accompagner le développement de la production, Claire s'est beaucoup investie dans l'emploi local et l'insertion des personnes en situation précaire. En créant un groupement d'employeurs au début des années 2000, elle a pu à la fois se consacrer à sa passion pour la terre, et y associer ceux qui y vivent.

La pomme de terre en un mot : **L'humain**



DAVID DEPREZ

PRODUCTEUR

NORMANDIE, Auppegard (76)

Pour David, la culture des pommes de terre, c'est une nouvelle aventure chaque année ! Nouvelles parcelles, nouvelles variétés, conditions climatiques différentes, chaque cycle de production rend son métier passionnant. Il s'adapte et s'organise pour produire de belles et bonnes pommes de terre tous les ans. David a d'abord été salarié dans un centre de gestion avant de reprendre, en 2001, l'exploitation familiale. Sur son exploitation de 175 hectares, il a plusieurs cultures mais la pomme de terre a une place particulière dans son cœur et dans son métier. Il tient d'ailleurs à conserver une petite activité de vente à la ferme pour échanger avec les consommateurs et avoir un retour sur ses pommes de terre.

La Normandie est la 4ème région française de production de pommes de terre avec 11 700 hectares et 431 000 tonnes en 2018-19. Tout comme les Hauts-de-France, cette région a connu des conditions météorologiques peu favorables à la culture des pommes de terre, ce qui a impacté les rendements de près de 28%.

La pomme de terre en un mot : **La convivialité**



FRANCISCO MOYA

NÉGOCIANT, CONDITIONNEUR ET EXPORTATEUR DE POMMES DE TERRE

HAUTS-DE-FRANCE, Hazebrouck (59)

Francisco Moya est directeur d'une société et co-dirigeant d'un réseau qui regroupe 10 sites de conditionnement de pommes de terre sur toute la France, dont 6 sites dans la région des Hauts-de-France.

Francisco a découvert la filière pommes de terre en 1986 au hasard de ses rencontres. Tandis qu'il étudiait l'espagnol et l'anglais à l'université, il dispensait des cours d'espagnol en parallèle dans une Chambre de Commerce et de l'Industrie pour financer ses études. En 1986, l'Espagne et le Portugal rejoignaient la CEE pour former l'Europe des Douze. L'un de ses élèves à la CCI se formait à la langue espagnole pour se lancer dans l'exportation des pommes de terre en Espagne. Après avoir sympathisé, il a proposé à Francisco de rejoindre son projet et de participer à l'aventure en 1988 !

Aujourd'hui, Francisco Moya commercialise des pommes de terre auprès d'une vingtaine de pays différents, en Europe et dans le monde entier. Rappelons que la France est le premier exportateur mondial de pommes de terre avec plus de 2,5 millions de tonnes exportées chaque année. « Nous exportons vers des pays qui manquent de pommes de terre, mais aussi vers des pays, comme la Belgique, l'Allemagne ou la Hollande, qui trouvent dans l'offre française des pommes de terre complémentaires à leur propre offre, en termes de qualité, de variétés mais aussi de durée de conservation.

La pomme de terre en un mot : **Une aventure humaine**



HÉLÈNE MAILLARD

CONDITIONNEUR / NÉGOCIANT

HAUTS-DE-FRANCE, Essertaux (80)

Hélène a grandi dans une exploitation puisque son papa était producteur de pommes de terre. L'activité s'est ensuite diversifiée avec un site de conditionnement, l'entreprise s'est développée, et c'est tout naturellement qu'elle a repris le flambeau quelques années plus tard. Son frère, Alexis, travaille également dans l'entreprise, et ils ont su conserver les valeurs familiales.

« En tant que négociants, nous sommes l'interface entre les producteurs et les clients (grande distribution, grossistes, export). Nous valorisons la pomme de terre dans nos centres avec des activités de stockage, calibrage, tri, lavage, conditionnement... Cela demande de la réactivité pour répondre à la demande de nos clients et des consommateurs ».

La pomme de terre, régale Hélène, autant dans son métier que dans son assiette !

La pomme de terre en un mot : **Le partage**



BENOÎT & PASCALE DECOËNE

CONDITIONNEURS / NÉGOCIANTS

HAUTS-DE-FRANCE, Campagnes-lès-Wardrecques (62)

Chez Pascale et Benoît, la pomme de terre est une histoire de famille. Benoît est fils de conditionneur, Pascale fille d'agriculteurs. Ils se sont rencontrés lors d'une formation en marketing autour d'une variété de pommes de terre. Leur métier consiste à passer des contrats avec des producteurs afin qu'ils produisent ce dont le marché a besoin. La confiance est indispensable, tout comme le partage d'informations. Une fois les pommes de terre récoltées, ils vont les stocker dans des unités de stockage, les calibrer, les laver, les trier et les conditionner. Une particularité de leur métier, être très réactif et à l'écoute des clients (grande distribution, grossistes, export).

La pomme de terre en un mot : **La confiance**



YVES & LÉA ROUSSINEAU

PÈRE & FILLE, COURTIERS

ÎLE-DE-FRANCE, Paris (75)

Yves et Léa sont courtiers en pommes de terre. Ils sont des « metteurs » en relation entre des vendeurs (des producteurs, des conditionneurs) et des acheteurs (à l'export surtout). C'est un métier de contact, de terrain. Il faut savoir être réactif, s'adapter... et surtout très bien connaître le marché de la pomme terre ! La pomme de terre est un produit à la fois unique et multiple : il existe plus de 1000 variétés avec autant de tailles, de couleurs et d'origines différentes. En fonction des pays, les préférences des consommateurs ne sont pas les mêmes, et les pommes de terre qui y sont commercialisées non plus... C'est un produit assez complexe et c'est ce qui rend leur métier aussi passionnant !

La pomme de terre en un mot : **Le contact**



ALEXANDRE LAHCEN

PRIMEUR

ÎLE-DE-FRANCE, Boulogne-Billancourt (92)

Alexandre est primeur sur les marchés. C'est un métier passion qu'il a découvert au fil de ses aventures humaines.

À 15 ans, Alexandre débute un CAP pâtisserie. En parallèle, il cherche un job étudiant et a l'occasion de travailler sur les marchés les week-ends. Il apprécie l'ambiance petit village qui y règne, le contact avec les consommateurs, les notions de service et de conseil. À cette même époque, un ami a l'opportunité de reprendre une place sur un marché. Alexandre, passionné par sa propre expérience, lui propose son aide. C'est ainsi qu'une grande aventure professionnelle et une belle amitié débutent : « Je n'ai pas choisi mon métier, c'est mon métier qui m'a choisi ! L'entraide est à l'origine de celui que je suis devenu. »

Les deux compères ont débuté avec très peu de produits. 15 ans après, ils proposent près de 150 références tous les jours. Sur leur étal, il y a toujours à minima 3 sortes de pommes de terre pour répondre à la demande des clients : des pommes de terre qui tiennent bien à la cuisson pour réaliser une salade, des pommes de terre qui au contraire se délitent, pour une purée fondante, ou encore des pommes de terre adaptées pour obtenir des frites croustillantes et bien dorées !

En France, on recense 12 000 primeurs, 6 500 en magasin et 5 500 sur les marchés. Les primeurs commercialisent près de 30% des fruits et légumes vendus sur le territoire national. Sur les marchés, 2/3 des commerçants alimentaires sont des primeurs.

La pomme de terre en un mot : **La vie**



SOFIAN TAMZALI

ACHETEUR EN GRANDE DISTRIBUTION

HAUTS-DE-FRANCE, Carvin (62)

Le métier de Sofiane, chef de produit acheteur, nécessite la passion pour le produit qui l'anime ! C'est ce qui lui permet d'être innovant, audacieux, d'avoir ce petit brin de folie qui donne parfois des success-stories auprès des consommateurs. « La pomme de terre a ce pouvoir naturel d'être inspirante : c'est avant tout un produit vivant, la simplicité à l'état pur. Très riche à travailler, la pomme de terre symbolise tout cela : le produit, les terroirs, les variétés et les usages que l'on peut en faire... et bien sûr le goût et le partage ! J'ai une sorte de rêve, c'est de pouvoir un jour avoir une carte de France des pommes de terre, comme on peut avoir une carte de France des vins ou des fromages... »

La pomme de terre en un mot : **La simplicité**

FÉVRIER
2020

3

PARTIE

L'ANTI-GASPI

plus qu'une philosophie,
une réalité !

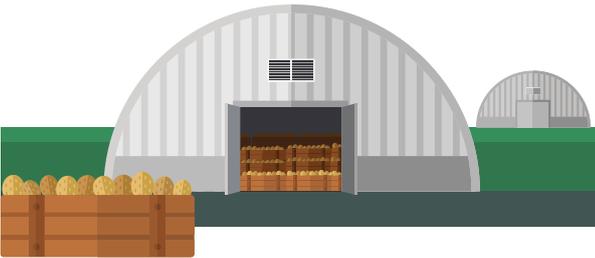


Tout est bon dans la pomme de terre, qui n'est pas en reste d'idées et de démarches responsables quand il s'agit d'anti-gaspillage !

LES MESURES ANTI-GASPI CHEZ LES PROFESSIONNELS

UNE CHAÎNE VERTUEUSE AU PROFIT DU ZÉRO GASPILLAGE

Une gestion intelligente de l'offre et de la demande



Les pommes de terre de conservation, récoltées à l'automne, sont présentes sur les étals toute l'année. Pour cela, elles sont stockées plusieurs mois dans des centres de stockages ou des hangars adaptés (ventilés, réfrigérés...). Chaque lot, chaque variété, a ses propres caractéristiques de stockage (température notamment) qui sont étudiés en fonction des besoins physiologiques des pommes de terre et des débouchés. À la sortie de stockage, les pommes de terre sont placées en cellule de réchauffement avant d'être manipulées sur les chaînes de conditionnement pour être emballées puis expédiées : on limite ainsi les risques de « bleus » car froides, les pommes de terre sont plus fragiles.

Les opérateurs travaillent à la demande. Un processus aujourd'hui très bien huilé qui permet d'expédier le juste volume de pommes de terre. Les primeurs et les magasins en grande distribution assortissent leur rayon au fur et à mesure des achats, en limitant les pertes. Selon leur taille et leur fréquentation, les magasins peuvent s'approvisionner plusieurs fois par semaine. Placées en chambre de stockage temporaire, les pommes de terre sont mises en rayon en fonction de la demande. On limite ainsi le verdissement d'exposition lié aux spots en magasin ou la germination occasionnée par la chaleur : on parle de bonne rotation des produits.

Lors de la saison des **potatoes de terre de primeur** (avril-mi-août), pas de stockage : les pommes de terre sont récoltées à la demande des coopératives ou centres de conditionnement, qui les lavent et les conditionnent avant de les expédier à la demande. Produit ultra-frais, les pommes de terre de primeur arrivent sur les étals dans un délai optimal de 48h depuis l'arrachage.



La pomme de terre solidaire

La nature est telle, aussi belle que capricieuse et surtout dépendante du contexte climatique. Il est donc difficile d'anticiper précisément quel sera le volume de pommes de terre récoltées ou invendues. En 2013, le CNIPT devient membre fondateur de l'association SOLAAL « SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires ». SOLAAL facilite le lien entre les donateurs des filières agricoles et alimentaires et les associations d'aide alimentaire. Elle rassemble un grand nombre d'organisations issues des secteurs agricoles, industriel, de la grande distribution, des interprofessions agricoles et alimentaires et des marchés de gros. En 2019, 18 donateurs ont distribué près de 484 tonnes de pommes de terre à l'association (source : SOLAAL). D'autres producteurs et négociants travaillent historiquement en direct avec des associations en régions.



Les étudiants du lycée Le Robillard en plein glanage à la Ferme d'Ailly, automne 2019

En complément des dons, SOLAAL organise également des glanages, comme par exemple en 2019 à la ferme d'Ailly, où près de 873 kg de pommes de terre ont été ramassés après récolte. Le glanage est une pratique qu'une bonne partie des producteurs de pommes de terre proposent en régions. Glaner est un droit ancestral qui ne peut s'exercer sur le terrain d'autrui qu'après enlèvement de la récolte, le jour, et sans outils. Le bon glaneur demandera l'autorisation préalable à l'agriculteur.

Elle donne la patate à une énergie verte. Les déchets de pomme de terre sont revalorisés. À titre d'exemple (1), en 2015, sur une production de 5,5 millions de tonnes de pommes de terre, les 2% de la production restée dans les champs ont été réutilisés en compostage. En centre de conditionnement ou dans les industries de transformation (frites surgelées, chips, purée en flocons...), 7% des pommes de terre qui n'étaient pas exploitables ont également été transformées en compost. Ce sont, au total, près de 460 000 tonnes ré-exploitées.

Pas commercialisables mais bonnes pour les animaux !

En centre de conditionnement, les pommes de terre présentant des défauts (tâches brunes, blessures...) sont écartées. Elles sont alors destinées en majorité, à l'alimentation animale (3%, soient 150 000 tonnes en 2015(1)).

LES ASTUCES ANTI-GASPI AU QUOTIDIEN

LES BONS GESTES À ADOPTER AVEC LES POMMES DE TERRE

Les 3 fondamentaux pour 1 conservation avec 0 perte !

Pour les pommes de terre, pas de date limite de consommation mais des conseils de conservation. Bien conserver la pomme de terre commence par bien la choisir lors de son achat : elle doit avoir une couleur homogène, sans trace de noircissement ni de verdissement ou encore de germination. Au toucher, la pomme de terre doit être ferme.⁽¹⁾

1

Éviter les chocs lors du transport qui provoqueraient des blessures et le noircissement de la pomme terre.

2

Ranger les pommes de terre **à l'abri de la lumière** : exposées à la lumière, les pommes de terre verdissent et deviennent amères.

3

Stocker au frais mais pas au froid : les pommes de terre se conservent merveilleusement bien dans un endroit frais et sec, entre 6°C et 8°C, dans une cave ou dans le bac à légumes du réfrigérateur par exemple.

Adopter le réflexe P.O.P. qui fait du bien (Planification – Organisation – Plaisir) !

Lors de la journée contre le gaspillage, le 16 octobre 2019 dernier, une étude montrait qu'en France, le gaspillage alimentaire à la maison était encore évalué à 29 kilos de déchets par personne et par an, dont sept kilos d'aliments encore emballés⁽¹⁾. Adopter le réflexe P.O.P. c'est réduire de façon drastique le gaspillage au quotidien.



P

comme **PLANIFICATION** des repas

Les justes portions pour un zéro gaspillage, passe par la planification des repas pris à la maison par semaine ainsi que par l'anticipation du nombre de personnes à régaler, afin d'établir en conséquence les achats et la cuisine. **Consigne sur le réfrigérateur les menus prévus pour la semaine, ... c'est une astuce mémotechnique imparable !**



O

comme **ORGANISATION** du réfrigérateur

Un aliment se conserve mieux et plus longtemps quand il est rangé dans le réfrigérateur à sa juste température. Chaque réfrigérateur est doté de différentes zones de températures adaptées selon la nature de l'aliment :

La partie haute, la plus froide (0 à 4°C) : les viandes, volailles et poissons crus, les préparations fraîches ou les restes de repas, les crèmes, les sauces

La partie centrale, dont la température est entre 4°C et 6°C : les viandes, volailles et poissons cuits ou fumés, les fruits ou légumes cuits, les produits laitiers, les fromages.

La partie basse, correspondante au bac à légumes, dont la température doit être comprise entre 8°C et 10°C, est la partie la plus adaptée à la conservation des pommes de terre, si vous n'avez pas de cave. Dernière astuce : rangez les aliments ou plats selon le « timing des repas » de la semaine ; les premiers à consommer devant.

P

comme **PLAISIR** de cuisiner les restes

La pomme de terre se prête à une multitude de recettes, ce qui permet de ne rien gaspiller.

Un reste de pommes de terre après une raclette ? Épluchées puis coupées en rondelles, rissolées avec un peu d'ail et de persil, et voici le repas du lendemain. Pensez également à la tortilla ou omelette aux pommes de terre.

L'été, les restes de pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur se prêtent délicieusement aux salades improvisées.

Un reste de potatoes ? Avec un peu de cheddar et de sauce Worcestershire, faites voyager votre famille au Canada avec la recette de la célèbre poutine.

Si les pommes de terre se cuisinent très bien avec leur peau, certaines recettes l'excluent. Pour ne pas jeter les épluchures mais les recycler en un plaisir gustatif, voici une astuce créative et rapide : il suffit de soigneusement laver les pommes de terre et de finement les éplucher. À l'aide d'un torchon, séchez les pelures, puis placez-les sur un papier cuisson, huilez-les en surface avec un pinceau, assaisonnez de sel, poivre, d'herbes de Provence ou épices selon les envies. Faites-les cuire au four à 200°C pendant environ 15 minutes.

/ FÉVRIER
2020

PARTIE 4

ÉTUDE 2018

Les Français
et la pomme de terre



LES FRANÇAIS ET LA POMME DE TERRE : UN AMOUR REVENDIQUÉ ET DÉCOMPLEXÉ !

CHIFFRES-CLÉS



RÉSULTATS DE L'ÉTUDE

« La pomme de terre, Usages & Attitudes des Français »,

réalisée par Opinionway pour le CNIPT et FranceAgriMer*

*MENTION OBLIGATOIRE / SOURCE

« La pomme de terre, Usages & Attitudes des Français, Etude 2018 Opinionway pour le CNIPT et FranceAgriMer »



CONTEXTE

Dans cette étude, il est question des pommes de terre entières, telles qu'on les trouve sur les étals des rayons fruits et légumes.

MÉTHODOLOGIE

- ✓ Étude réalisée auprès d'un échantillon de 1 039 Français âgés de 18 ans et plus, responsables ou co-responsables des achats alimentaires.
- ✓ Échantillon interrogé en ligne sur système CAWI (Computer Assisted Web Interview).
- ✓ Le terrain a été réalisé en France du 16 au 28 Novembre 2018.

1 LES FRANÇAIS, fans de pomme de terre !



98% des Français cuisinent
des pommes de terre, dont

62%

AU MOINS 1 FOIS
par semaine



LES POMMES DE TERRE SONT CONSOMMÉES TOUTE L'ANNÉE,

même si l'automne et l'hiver restent les saisons de prédilection :


79% des Français
consomment des pommes de
terre **EN HIVER**,


76% **EN AUTOMNE**,


65% **AU PRINTEMPS**,


63% **EN ÉTÉ**.

Pour **67%** des Français,
l'hiver est la saison durant laquelle
ils en consomment le plus.



Savoir

Une saisonnalité de la consommation qui est cohérente avec la saisonnalité des récoltes :

- à l'automne, les pommes de terre sont récoltées à complète maturité, elles peuvent ainsi être conservées longtemps. Il s'agit de la très grande majorité des volumes produits en France.
- au printemps et au début de l'été, les pommes de terre, récoltées après un cycle de production court et avant complète maturité, sont dites «primeur». La production est bien moins importante en volume, dans des régions aux climats plus doux.

94%
des Français ont
confiance



en la pomme de terre.

2 LA POMME DE TERRE, le légume préféré des Français qui coche toutes les cases

La pomme de terre remporte tous les suffrages ! Grâce à son goût, son origine France reconnue, son caractère sain, sa facilité de préparation et ses infinies possibilités de recettes,

elle est le légume préféré des Français :



57%

la citent en premier, juste devant la tomate et la salade.

Ils lui attribuent

la note de **8,4/10** ★★★★★

devant les pâtes et les pommes de terre transformées.

C'est un légume dont **l'origine France** est majoritairement connue :



79%

des Français pensent que les pommes de terre commercialisées en France **proviennent de France.**



Une perception légitime puisque le marché français est largement auto-suffisant (la France est même le 1^{er} exportateur mondial).

Un légume **acheté avant tout pour son goût**

55%

et sa **facilité de préparation**

46%



Elle est considérée comme **accessible** :

pas chère pour **80%** des Français



Une perception juste puisque le prix moyen payé par les consommateurs en 2017-18 était de 0,91 €/kg.

Un aliment perçu comme étant

sain pour **94%** des Français.

Une présence de **vitamines et minéraux** connue et une présence de fibres qui l'est de plus en plus.



A la fois légume et féculent, avec une valeur calorique modérée, et des apports très intéressants en glucides complexes, vitamines, minéraux, fibres : la pomme de terre a tout bon !

2

LA DIVERSITÉ DES RECETTES POSSIBLES :

77%

des Français jugent que la pomme de terre permet de réaliser de nombreuses recettes différentes.

Ils la cuisinent d'ailleurs en moyenne de **8 manières différentes** (préparations fait-maison) :



Cuites à la vapeur ou à l'eau



Rissolées



Purées



Au four



Mijotées



Potages



Frites



Gratins

Ils savent à **95%** qu'il existe plusieurs sortes de pommes de terre, chacune adaptée à des recettes différentes.

74%

les choisissent en fonction des recettes envisagées.



Trois grandes familles de pomme de terre existent, chacune adaptée à des usages précis :

« **Vapeur, rissolées** »

« **Four, purée** »

« **Spéciales frites** »

Ces indications d'usage sont présentes sur les emballages, elles garantissent aux consommateurs la bonne adéquation entre les pommes de terre achetées et les usages recommandés.



Si la cuisson à l'eau (**63%**) reste toujours privilégiée,



la cuisson vapeur augmente (**45%**).



La cuisson au four à micro-ondes reste très minoritaire (**11%**).

La pomme de terre s'avère en outre être **une véritable matière à créativité !**

68%

des Français trouvent qu'elle s'accommode avec tout !



Un chiffre important sachant que 25% des Français déclarent improviser leurs recettes !

3

LA POMME DE TERRE, championne de la convivialité et du partage !



Un aliment plaisir hyper consensuel :



Un vrai plaisir à consommer pour

73% des Français

Un produit qui plaît à toute la famille pour

79% des Français

La pomme de terre, génératrice d'émotions :

Pour **93%** des Français, elle permet de passer de bons moments en famille ou entre amis.



Elle est synonyme de : moments partagés entre amis pour

86%,

en famille le dimanche midi pour

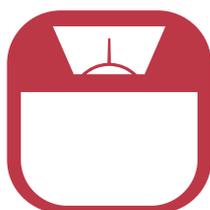
85%,

évoquant de souvenirs ou de plats de leur enfance pour

78%.

4

POUR AUTANT, un besoin de pédagogie toujours manifeste



Bien que perçue comme saine, la pomme de terre est encore considérée, à tort, comme calorique

par **71%** des Français au même titre que les pâtes.

Si les Français savent qu'il existe de nombreuses variétés de pommes de terre, à choisir selon la recette envisagée, ils manifestent néanmoins toujours un besoin d'informations important :



se sentent bien informés sur la pomme de terre. Leurs attentes concernent principalement des informations sur la **segmentation culinaire** (bien choisir les pommes de terre en fonction des recettes) et sur les **variétés** (origine, utilisation, mode de cuisson).

➔ *Si les Français sont incontestablement fans de pomme de terre, ils souhaitent néanmoins être guidés dans leurs choix et être mieux informés. C'est justement le sens de la communication menée par la filière sur les atouts et bienfaits des pommes de terre, ainsi que sur les indications d'usages culinaires.*



Elle est pourtant constituée en moyenne à 78% d'eau, 16% d'amidon, 2% de vitamines et minéraux, 2% de protéines et 2% de fibres. Son apport calorique est plus faible que les autres féculents : 79 kcal/100g, vs 125 kcal pour les pâtes et 144 kcal pour le riz blanc.

(source ANSES 2016)

/ FÉVRIER
2020

5

PARTIE

US & ASTUCES

de la pomme
de terre



LA POMME DE TERRE ?

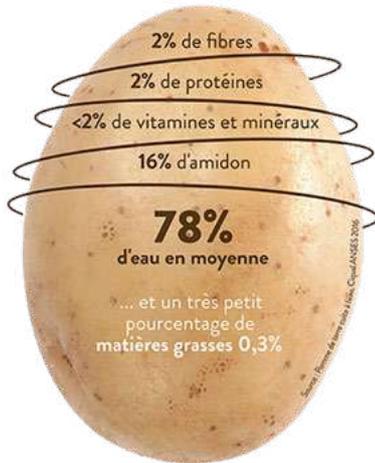
AU TOP DE LA FORME !

Produit frais, légume et féculent à la fois, la pomme de terre est un véritable trésor nutritionnel.

Avec peu de lipides et une composition intéressante en glucides complexes, la pomme de terre participe à une réduction de la consommation moyenne des apports lipidiques totaux (cuite nature, sans matière grasse) et des sucres simples.

Parallèlement, sa consommation permet d'augmenter les apports en fibres, vitamines et minéraux.

Riche en goût, déclinable à l'envie, la pomme de terre permet de se faire plaisir en se faisant du bien !



LA POMME DE TERRE PAR LE MENU

L'alliance par excellence de la forme et du plaisir !

Pour éviter les petits creux : des glucides complexes !

Selon les variétés, la pomme de terre contient de 15 à 19% de glucides complexes, ce qui lui confère les qualités nutritionnelles d'un féculent. Ces sucres complexes délivrent leur énergie lentement, contrairement aux sucres simples, ils favorisent la satiété et évitent les petites fringales.

ASTUCE

Le « potato bread », une recette venue d'outre-Atlantique,

35 minutes chrono pour créer un « PAIN D'ÉNERGIE » inédit.

A déguster en tartine ou en toast apéro.



Le saviez-vous ?

Le **PNNS**

(Plan National Nutrition Santé) recommande de consommer des féculents à chaque repas, selon l'appétit.

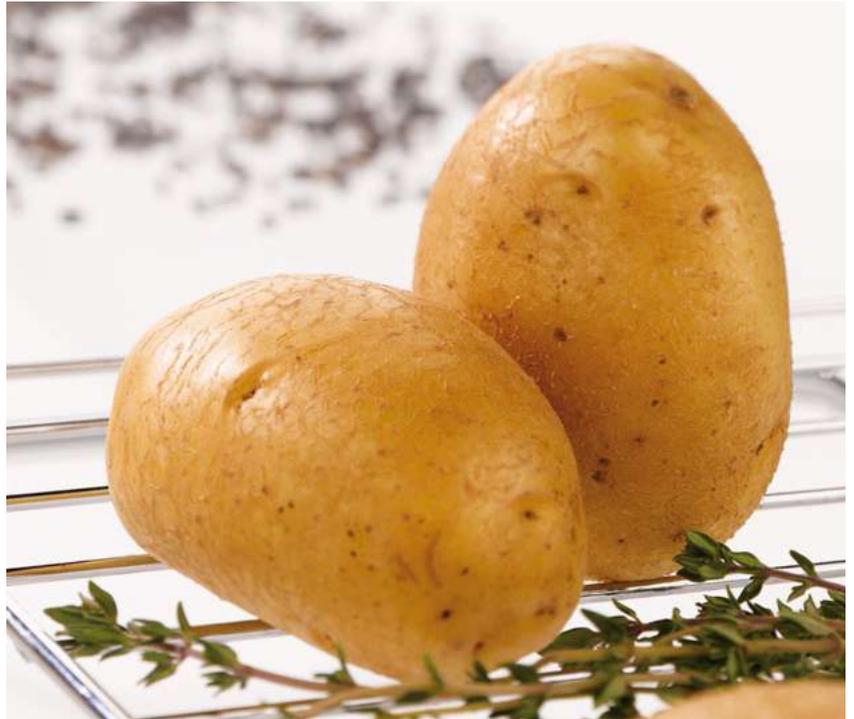
Pour faciliter la digestion : des fibres !

Les fibres facilitent le transit intestinal. Avec près de 2g de fibres pour 100g, la pomme de terre figure parmi les bons élèves ! En la consommant cuite à l'eau avec la peau, elle peut représenter 18% des besoins quotidiens en fibre pour 250g.

ASTUCE

La pomme de terre avec la peau, cuite au four, est l'atout idéal d'un **accompagnement riche en fibres !**

Le duo croustillant & « fibraaaant » : bâtonnets de pomme de terre avec leur panure de graines de Chia.



Pour un « cocktail santé » : des minéraux !

La pomme de terre contient une vingtaine de minéraux : potassium, magnésium, phosphore,...

ASTUCE

Un duo simplissime et singulier de bienfaits naturels : pomme de terre et sa pincée de Nigari (sel marin, cristallisé et non raffiné, source pure de magnésium).

Pour booster sa journée : des vitamines !

La pomme de terre est l'un des rares féculents à contenir de la vitamine C, elle contient également d'autres vitamines : 250g de pommes de terre cuites à l'eau avec la peau couvrent 7% des besoins quotidiens en vitamine C, 50% en vitamine B6 et 39% en vitamine B9.

ASTUCE

Le millefeuille solaire : pommes de terre et poivrons jaunes sous l'emprise d'un zeste de yuzu pour faire le plein de vitamines !



2 INFOS À RETENIR !

La pomme de terre est composée de près de 80 % d'eau et contient un très petit pourcentage de matières grasses (0,3%), ce qui fait d'elle un aliment peu calorique :

79 kcal en moyenne pour 100 g de pommes de terre cuites à l'eau.

La pomme de terre est donc un aliment idéal dans le cadre d'une alimentation réduite en lipides. Toutefois, elle perd

de son intérêt si elle est cuisinée avec trop de matières grasses.

La friture, par exemple, multiplie par 3,4 la valeur énergétique d'une pomme de terre cuite à l'eau.

La pomme de terre est idéale pour les régimes sans gluten de l'entrée au dessert, puisqu'elle peut remplacer la farine des gâteaux (en fécule ou en purée).

Le saviez-vous ?

250g de pommes de terre apportent **56%** des besoins en potassium.

LA POMME DE TERRE ?

... LA CHOISIR, LA CONSERVER, LA CUIRE... **TOUT UN ART !**

BIEN LES CHOISIR

 **A L'ŒIL...**, elles doivent avoir une couleur homogène et aucune trace de noircissement, de verdissement ou de germination.

 **AU TOUCHER...**, elles doivent être fermes.

 **SELON L'USAGE...**, au four, à la vapeur, en friture,... toutes les pommes de terre ne sont pas adaptées à toutes les recettes, elles ont des spécificités et des aptitudes culinaires qui leur sont propres.



BIEN LES CONSERVER

Pour cela, trois principes simples :

- 1. EVITER LES CHOCS** lors du transport ou de la manipulation. Ils provoqueraient des blessures qui noircissent les pommes de terre.
- 2. PAS DE LUMIÈRE !** Elles verdiraient et prendraient une saveur amère.
- 3. DE LA FRAÎCHEUR MAIS PAS DE FROID !** Il faut les stocker dans un endroit frais et sec, entre 6°C et 8°C, dans une cave ou dans le bac à légumes du réfrigérateur par exemple.



BIEN LES CUIRE

Quel que ce soit le mode de cuisson, il est nécessaire de prendre des pommes de terre de même calibre, pour assurer une cuisson homogène.

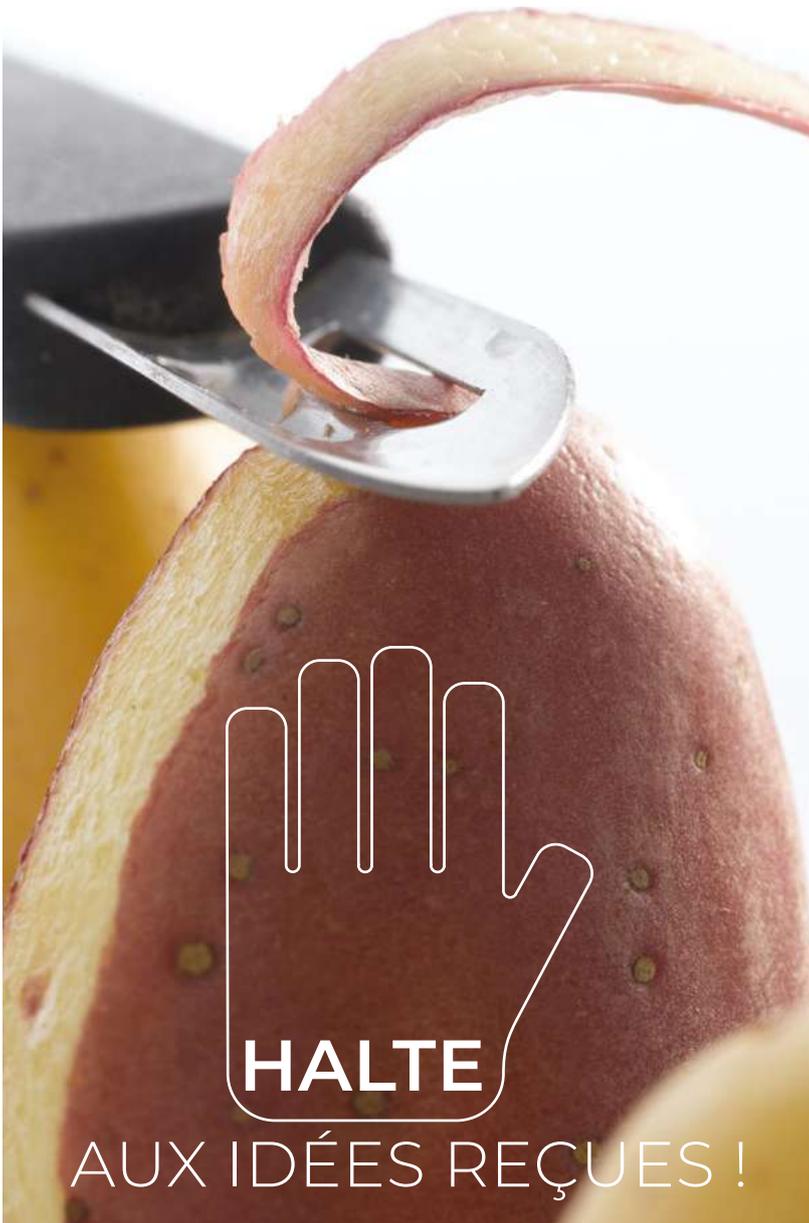
 **À L'EAU :** démarrer la cuisson à l'eau froide pour assurer une cuisson à cœur.
En 20 à 30 minutes, c'est prêt !

 **AU MICRO-ONDES :** utiliser des pommes de terre vendues dans des sachets micro-ondables. Sinon, placer les pommes de terre dans un plat adapté, avec un fond d'eau, et recouvrir d'un film alimentaire.
Faire cuire entre 8 et 12 minutes.

 **AU FOUR :** ne pas retirer la peau des pommes de terre et les piquer pour qu'elles n'éclatent pas. Faire cuire à 180°C (th. 6) pendant environ 50 minutes pour de délicieuses pommes de terre en robe des champs !

 **A LA POËLE :** pour de succulentes pommes de terre rissolées ou sautées, laver les pommes de terre coupées en morceaux et les sécher dans un torchon. Cela éliminera l'excédent d'amidon et évitera ainsi qu'elles ne collent entre elles.

 **EN FRITURE :** rincer et sécher les bâtonnets de frites pour qu'ils ne collent pas à la cuisson. Faire un premier bain d'huile à 160°C pour blanchir les frites, puis un second à 180°C pour les faire dorer. Bien égoutter entre les deux et saler avant de servir.



PETIT ÉPLUCHAGE EN BONNE ET DUE FORME !

C'est bien connu, les idées reçues ont la vie dure ! Dès son introduction en Europe au XVI^e siècle, on a longtemps cru que la pomme de terre ne serait bonne que pour le bétail. Mais elle orne aussi les jardins tant les premiers botanistes à l'étudier sont fascinés par la beauté de ses fleurs ! Sous Louis XIII, on l'accuse de répandre la lèpre. Et jusqu'à la Renaissance, on considère les légumes racines comme terrestres, grossiers et indigestes. Des rumeurs démenties au bout de quelques décennies par la science, mais en attendant, la culture de la pomme de terre sera interdite !

JEU DU « VRAI OU FAUX » SUR LES IDÉES REÇUES AUJOURD'HUI

ELLE FAIT GROSSIR ! [FAUX]

On peut la consommer à chaque repas sans prendre de poids. **Pourquoi ?** Car elle est composée à 80% d'eau et contient seulement 0,3% de lipides.

Il faut toutefois privilégier les préparations « nature », c'est-à-dire à l'eau ou à la vapeur, simplement accompagnée d'une noix de beurre, ou encore au four avec un peu d'huile d'olive.

ELLE EST PLUS CALORIQUE QUE LES AUTRES FÉCULENTS ! [FAUX]

Cuite à l'eau ou à la vapeur, elle contient moins de 80 kcal pour 100g, ce qui est très peu et fait d'elle un féculent beaucoup moins calorique que le riz, les pâtes, les céréales, le pain ou les légumes secs. On la range même dans la catégorie des petits pois !

ELLE NE DOIT PAS ÊTRE CONSOMMÉE AU QUOTIDIEN ! [FAUX]

Avec les glucides complexes et les nutriments qu'elle contient (minéraux, fibres, vitamines...), elle a légitimement sa place dans une alimentation quotidienne équilibrée.

Salades, poêlées, soupes, purées, gratins, mijotées avec des légumes..., on peut en plus facilement varier les plaisirs !

ELLE PEUT SE MANGER AVEC LA PEAU ! [VRAI]

Il est conseillé de la consommer avec sa peau, ou en épluchage ultra fin, le plus souvent possible, car c'est sous la peau et dans la chair juste en périphérie que se trouvent les vitamines et les minéraux. Aujourd'hui, la plupart des variétés ont une peau assez fine, et les techniques de lavage et de brossage utilisées avant la commercialisation rendent une consommation avec la peau tout à fait possible.

LA POMME DE TERRE ?

AU CŒUR DES TENDANCES

Manger sainement, équilibré, des produits bio, de qualité...

Le « mieux manger » est devenu une des préoccupations majeures des Français. Pas étonnant dans ce contexte qu'une grande tendance domine : consommer moins mais mieux, consommer responsable, éthique, le tout sans oublier les notions de plaisir et la convivialité, toujours au cœur des repas.

La tendance est aussi au vegan, avec une priorité désormais donnée aux fruits, légumes, plantes et légumineuses.



VALEUR SÛRE, LA POMME DE TERRE OBTIENT

LA NOTE DE 8,4 SUR 10 !

Surprenante dans sa diversité, véritable valeur sûre, la pomme de terre tient une place importante dans l'alimentation des Français... et dans leur cœur :

98% achètent des pommes de terre fraîches, dont 62% en cuisinent au moins une fois par semaine. Ils lui donnent une note d'opinion de 8,4 sur 10.



LA POMME DE TERRE, UN ALIMENT « PARTAGE »

Manger sain oui, mais en toute convivialité ! Le moment chaleureux et intergénérationnel de l'apéritif est plébiscité : un Français sur trois prend l'apéritif près de deux fois par semaine. Le dîner se transforme souvent en apéro-dinatoire, les plats se font uniques...

Facile à cuisiner (selon 73% des Français), la pomme de terre se prête bien aux recettes de finger food, aux tapas.

Elle est considérée comme un véritable aliment « partage », au quotidien comme pour des occasions plus festives : elle plaît à toute la famille (selon 79% des sondés), peut être servie aux invités ou à des repas de fête. Elle permet en plus de réaliser des recettes variées (pour 77% d'entre nous) et s'adapte parfaitement à la tendance du « plat unique », délicieux et rapide à faire, sous forme de gratins, de bowls...

LA POMME DE TERRE, UN ÉVENTAIL

CULINAIRE INFINI ET TOUJOURS TENDANCE !

Facile à préparer, la pomme de terre se marie avec presque tout, c'est en quelque sorte la « petite robe noire » de notre cuisine ! Elle va à l'essentiel et sait se renouveler sans jamais lasser. Elle devient sans problème la reine des plats exotiques et fait saliver en s'associant avec des épices lointaines comme le zaatar, la cardamome ou le sumac.

Elle sait également séduire **les végétariens et flexitariens, la grande tendance de consommation en France.**

Mais surtout, la pomme de terre est conviviale par nature, se décline et se grignotte en bouchées, mezzé et autres antipasti. On pratique grâce à elle l'hédonisme sain, alliance gourmande du plaisir et de la santé.



LA POMME DE TERRE

ET LA CUISINE ANTI-GASPI

De plus en plus sensibilisés au gaspillage alimentaire, les consommateurs veulent manger responsable. **Voilà qui tombe bien car la pomme de terre se cuisine et se consomme bien souvent avec la peau.**

Même ses épluchures, soigneusement lavées, se transforment facilement en de délicieuses chips. En dehors de la primeur, la pomme de terre est dite « de conservation » et se conserve donc aisément comme son nom l'indique !



LE TOP 5

DE LA EAT'POMME DE TERRE

Véritable «eat» girl de la cuisine, la pomme de terre surfe sur toutes les tendances culinaires passées et présentes et propose un éventail de possibilités infini. Savoureuse et équilibrée à la fois, elle réinvente le plaisir au quotidien, et épate chaque jour le palais sans jamais lasser.

1 L'ASSIETTE SE MET AU VERT EN MODE GREENTHÉRAPIE

Les aliments sans protéines animales conquièrent de plus en plus les assiettes sans pour autant oublier la notion de plaisir. Il existe de nombreuses alternatives végétariennes et gourmandes telles que le hamburger revisité grâce à sa galette de pomme de terre : savoureuse base gourmande qui « empower » les légumes !



3

SURFER SUR LE SLUNCH FOOD, C'EST L'ADOPTER !

Nouveau rituel du dimanche, instant de consommation anti-déprime :

à mi-chemin entre le goûter et le dîner, le slunch est le pendant du brunch.

Il permet de se régaler de mets sucrés et salés, avec un seul mot d'ordre : partager et se faire plaisir ! La pomme de terre en croqu'vert est idéale à picorer en famille ou entre amis : pomme de terre, fromage de chèvre, miel et épinard, une vraie friandise à déguster avec les doigts !

« L'AIRY SNACK » EMBARQUE POUR UN APÉRO AÉRIEN

Tout droit venue des États-Unis, cette nouvelle tendance fait écho à une attente des consommateurs de manger sain.

En séchant et gonflant les aliments au lieu de les faire frire, on crée des chips de pommes de terre, non grasses, mais tout aussi savoureuses.



« LE BUDDHA BOWL », FIGURE DE PROUE DE LA « HEALTHY FOOD »

Composé à l'origine de plusieurs petites portions de légumes colorés, de féculents et souvent de fruits secs, le Buddha Bowl se décline à l'infini.

Alors pourquoi, ne pas l'agrémenter de petits cubes de pomme de terre rôtis pour twister le quotidien !

5

UNE NOUVELLE COQUELUCHE DANS L'ASSIETTE : LE GHEE ENVOÛTE LES POMMES DE TERRE, POUR NOTRE PLUS GRAND PLAISIR

Chaque année, une épice ou un ingrédient est mis sous les feux de la rampe. En 2018, toute la scène de la gastronomie s'empare du ghee. Un beurre clarifié aux légers accents de noisette. Il révolutionne les modes de consommation car il apporte de la saveur, sans brûler, ni noircir les ingrédients associés. Un vent nouveau souffle sur les pommes de terre sautées au beurre !



Créé en 1977, le CNIPT, Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre, est l'organisme interprofessionnel reconnu par les Pouvoirs Publics (loi du 10 juillet 1975) dans le secteur de la pomme de terre de consommation (conservation et primeur), vendue sur le marché du frais en France et à l'export. Il agit dans le cadre du règlement de l'Union européenne n°1308/2013 du 17 décembre 2013.



DIALOGUE INTERPROFESSIONNEL

assurer la cohésion de la filière pour fixer et réaliser des objectifs communs



INFORMATION FILIÈRE ET INTELLIGENCE ÉCONOMIQUE

recueillir, analyser et partager l'information économique pour une meilleure connaissance des marchés



DÉMARCHES QUALITÉ

accompagner les différents stades de la filière pour la maîtrise de la qualité



COMMUNICATION COLLECTIVE

soutenir la consommation, en France et à l'international



 @lespommesdeterre

 lespommesdeterre

 _lespommesdeterre

 @_CNIPT

 #lespommesdeterre

43-45 rue de Naples – 75008 Paris

Tel : +33(0)1 44 69 42 10 – Fax : +33(0)1 44 69 42 11

Mél : communication@cnipt.com

Pour en savoir plus sur le CNIPT : www.cnipt.fr

Pour en savoir plus sur les pommes de terre :

www.cnipt-pommesdeterre.com

et www.lespommesdeterre.com

CONTACTS PRESSE CNIPT



Apolline Masson - a.masson@rpca.fr

Hyacinthe Prache - h.prache@rpca.fr

Tel : 01 42 30 81 00