



# Pomme de terre



LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1274 - 17 décembre 2020

## À DÉCOUVRIR

### Bilan de campagne

1-2

Une forte influence des conditions chaudes et sèches

### Calendrier recettes 2021

3

Légume chouchou des Français, la pomme de terre s'invite à notre table toute l'année

### Marchés

4

Un engouement à venir sur les produits festifs

## BILAN DE CAMPAGNE

# Une forte influence des conditions chaudes et sèches

*Hiver 2019-2020 très doux et pluvieux, plantations relativement précoces et dans des conditions parfois limitées (sols durs et secs), levées homogènes et rapides, faible pression mildiou, pucerons et taupins en nette recrudescence, rendements très hétérogènes, chantiers d'arrachage compliqués, conservation à surveiller, voici les principaux mots qui caractérisent cette campagne 2020.*

### Plantations précoces suivies de levées plutôt homogènes

L'hiver 2019-2020 a été très doux et pluvieux, très peu, voire pas du tout de gelées observées sur le mois de janvier. Le climat des mois de février et mars a été globalement frais avec des pluies régulières et significatives jusqu'à la mi-mars. Les premières plantations de pommes de terre de conservation ont démarré la semaine du 30 mars pour se terminer autour du 17 mai. Les températures douces sur les mois d'avril et mai ainsi que les quelques pluies du mois de mai ont favorisé des levées assez rapides et homogènes.

### Pression mildiou : une situation globalement calme, mais à nuancer selon les secteurs

Deux campagnes avec une présence du mildiou très faible, et un hiver avec des températures douces, mais globalement assez peu arrosées à partir d'avril. Cela laisse à penser à un inoculum primaire potentiellement très faible sur la grande majorité des bassins de production au début de cette campagne.

Des premiers symptômes sur des tas de déchets ont tout de même été observés début mai dans l'Aisne. Globalement sur le mois de mai, le risque mildiou a été faible. Début juin, le risque était à nuancer en fonction des secteurs et des symptômes étaient présents en parcelle autour du 9 juin. Durant cette période, les plantes se sont mises à pousser rapidement, ceci, additionné aux conditions douces et aux orages localisés, a engendré un risque sur les départements Picards ainsi qu'en région Centre et en Île-de-France (où des tâches de mildiou ont été observées en parcelles dans plusieurs départements durant la deuxième quinzaine de Juin).

Ce risque est resté plutôt faible sur de nombreux secteurs. Rappelons que les symptômes observés en parcelles étaient principalement de petits foyers voire quelques tâches localisées bien gérés par les producteurs.

Les conditions caniculaires à partir de mi-juillet ont permis de calmer la maladie et d'assainir la situation dans les zones à risque. Des orages localisés à la mi-août ont engendré une augmentation du risque dans quelques secteurs. À partir de mi-septembre, avec le retour des pluies, le risque était de nouveau à la hausse. Le risque de contamination des tubercules est resté plutôt faible même si localement des pluies intenses ont pu notablement accentuer ce risque. Aucun symptôme de mildiou sur tubercule n'a été recensé.

(Suite page 2)

## DOSSIER DU MOIS



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

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

Pomme de terre hebdo est 100 % numérique. Pour le recevoir par mail, veuillez vous inscrire sur [cnipt.fr](http://cnipt.fr) dans l'onglet « Newsletter ».

### Et les autres bioagresseurs...

Le rhizoctone brun a été très peu présent cette année. En effet, la majeure partie des plants sont protégés contre cette maladie par un traitement adéquat. Des premiers symptômes supposés d'alternariose ont été observés en végétation début juillet. Ces symptômes ont été confirmés à partir de la mi-août par des tests laboratoire comme étant bien de l'alternariose (*Alternaria* sp. de la section Porri).

Les pucerons furent présents de manière significative et de façon précoce par rapport aux années précédentes (dès le début du mois de mai, on note plusieurs cas de viroses en parcelle pour les variétés les plus sensibles).

Les taupins ont eux aussi été en recrudescence et il n'était pas rare d'observer des morsures ou galeries sur tubercules à la récolte avec plus de 50 % de tubercules troués dans certaines parcelles (secteur Bretagne). Rappelons que pour la lutte contre le taupin, celle-ci passe avant tout par la rotation et le travail du sol, et qu'il n'existe plus aujourd'hui de « recette miracle ».

Enfin, depuis 2017, des dégâts d'acariens sont de plus en plus fréquemment observés, notamment en Hauts-de-France. Cette année, il y a eu des premiers signalements d'acariens en parcelle dernière décade de juillet. Ce parasite en recrudescence ces dernières années, est encore assez méconnu de la filière et semble difficilement maîtrisable.

### Des arrachages étalés dans le temps

Les conditions météorologiques particulières de l'année ont marqué également leur empreinte sur les récoltes 2020 qui se sont vues à la fois précoces pour les variétés hâtives et chair ferme conduites sous irrigation alors qu'elles ont été souvent retardées pour les variétés industrielles plus tardives. Les premières ont en effet bénéficié d'une implantation précoce puis de conditions chaudes qui ont abouti à une précocité de tubérisation amenant à un défanage avancé de parcelles, *a fortiori* si un souhait particulier visait à contrôler une élévation trop rapide de la teneur en matière sèche du fait d'un ensoleillement optimal. Les dernières récoltes ont par contre pâti du retour violent des précipitations, tant en quantité qu'en fréquence, qui ont souvent empêché les arracheuses de rentrer dans les parcelles pendant plusieurs semaines. Qu'elles aient été réalisées en conditions tout d'abord chaudes et sèches ou en conditions particulièrement humides, les récoltes ont souvent dû composer avec des tubercules généralement sensibles au noircis-

sement interne du fait de teneurs en matière sèche plus élevées qu'à l'accoutumée. Les épidermes des tubercules se sont aussi montrés parfois fragile de fait des défanages précoces ou des phénomènes de repousses physiologiques également observés localement.

À noter, principalement en Région Centre-Val de Loire, des phénomènes de rouille interne. La sensibilité variétale jouant un rôle important. Ce désordre physiologique peut s'expliquer en partie par les fortes chaleurs pendant la tubérisation, une vitesse de grossissement rapide des tubercules après un arrêt de croissance (épisodes caniculaires en Juillet / Août), ou encore une mauvaise assimilation du calcium par la plante.

### Des débuts de conservation parfois chaotiques dans un contexte antigermatif renouvelé

Les fortes chaleurs rencontrées lors des premiers arrachages réalisés après irrigation ont aussi rendu difficiles le refroidissement rapide des tubercules même en bâtiments réfrigérés dans lesquelles une germination anticipée a régulièrement été observée sur les variétés aux plus courts repos végétatifs, nécessitant une première application précoce d'un inhibiteur de germination dès la fin du séchage des tubercules. Ce séchage a été beaucoup plus compliqué à assurer pour les tubercules récoltés tardivement en conditions terreuses et humides et stockés uniquement sous ventilation. En effet, il a fallu ici composer avec les disponibilités en air froid extérieur qui ont régulièrement fait défaut, posant aussi un problème pour refroidir efficacement et de manière continue les tas. Ce début de campagne de stockage a été également rendu difficile par la nécessité de se porter vers des solutions anti-germinatives souvent nouvelles pour les producteurs, avec aussi une difficulté accrue du fait d'un manque de disponibilité de produit... Ainsi, même si les conditions d'applications avaient été délicates avec des cas d'efficacité réduite souvent constatés après quelques semaines de stockage, on peut penser que sans l'application fréquente d'hydrazide maléique au champ, bon nombre de situation seraient aujourd'hui dramatiques. Espérons que le panel élargi en novembre des solutions anti-germinatives homologuées et la consolidation de leurs approvisionnements, associés à une stabilisation des températures de tas permettra d'envisager une fin de conservation plus sereine. ■

Anaïs TOURSEL, Cyril HANNON, François GHIGONIS  
et Michel MARTIN - ARVALIS-Institut du végétal

« Vols précoces  
de pucerons,  
taupins et  
acariens  
en recrudescence ».



## CALENDRIER RECETTES 2021

# Légume chouchou des Français, la pomme de terre s'invite à notre table toute l'année



En cette fin d'année, le CNIPT adresse à la presse un calendrier 2021 tout en gourmandise. C'est l'occasion de mettre à l'honneur recettes, conseils et astuces pour

chaque mois de l'année à venir. Nous vous proposons une immersion au cœur d'une action de relation avec la presse culinaire tout en images. ■

Sabrina ADAM, CNIPT

Dossier de presse disponible dans son intégralité en [cliquant ici](#) 🍷.

Joyeuses fêtes avec les pommes de terre !

**1** FEVRIER - Les recettes hivernales

## Raclette revisitée, pommes de terre rôties au miel et magret fumé

C'EST LES VACANCES D'HIVER !



**# INGRÉDIENTS**

- 1 kg de pommes de terre pour cuisson au four
- 6 c à s de miel
- 4 c à s d'huile d'olive
- 800 g de fromage à raclette
- 180 g de tranches de magret fumé
- Thym
- Sel, poivre du moulin

**PRÉPARATION**

Placez les pommes de terre dans un plat à four.

Arrosez de miel et d'huile.

Faites cuire 25-30 min à 180°C.

Servez vos pommes de terre fondus.

Parsemez de thym frais.

**2** AVRIL - Les recettes printanières

## Risotto de pommes de terre, agneau et pointes d'asperges vertes

PÂQUES APPROCHE...



**# INGRÉDIENTS**

- 600 g de pommes de terre de primeur ou pour cuisson rissolee
- 400 g de gigot d'agneau émincé
- 1 échalote
- 1 botte d'asperges vertes
- Quelques noisettes concassées
- 30 g de beurre demi-sel
- 30 g de parmesan râpé
- 50 cl de bouillon de volaille
- 5 cl de vin blanc sec
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1 pincée de noix de muscade

**PRÉPARATION**

Lavez, essuyez et taillez les pommes de terre en brunoise (en petits dés). Coupez le pied des asperges et épluchez-les à l'aide d'un économe. Plongez-les dans l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Passez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson et coupez-les en tronçons.

Dans une poêle, faites revenir à feu vif l'agneau émincé avec un filet d'huile d'olive pendant 5 à 7 min.

Faites chauffer le bouillon de volaille.

Dans une grande poêle, faites dorer l'échalote ciselée dans le beurre et l'huile. Ajoutez les dés de pommes de terre et mélangez pour bien les enrober. Versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Ajoutez la muscade moulu et mélangez. Versez le bouillon de volaille chaud et laissez cuire pendant 15 à 20 min en mélangeant régulièrement. Salez, poivrez. Ajoutez l'émincé d'agneau et les asperges en tronçons.

Parsemez de parmesan râpé et de noisettes concassées juste avant de servir !

**Le saviez-vous ?**

La pomme de terre est un féculent. Grâce à l'amidon qu'elle contient elle donne de l'énergie et évite les coups de fatigue.

**Le saviez-vous ?**

Pommes de terre de primeur ou de conservation ? Avec les beaux jours, les pommes de terre de primeur font leur apparition : ce sont les premières pommes de terre de l'année. Contrairement aux pommes de terre de conservation récoltées de la fin de l'été au début de l'automne, les pommes de terre de primeur ne se conservent que quelques jours.

**LE CONSEIL**

**NOIR C'EST NOIR...**

Les pommes de terre n'aiment pas la lumière : elle les fait verdier et les rend amères. À la maison, conservez-les à la cave ou en bas du réfrigérateur.

## AGENDA

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

27 Janvier 2021

**Journée technique nationale pomme de terre**

En visio (Teams)

[www.evenements-arvalis.fr](http://www.evenements-arvalis.fr) 🍷

23 Février 2021

**Assemblée Générale du CNIPT**

[www.cnipt.fr](http://www.cnipt.fr) 🍷

18 au 20 Mai 2021

**Fruit Logistica (événement**

"Meet on site, connect online")

Berlin

[www.fruitlogistica.com](http://www.fruitlogistica.com) 🍷

11 au 13 Juin 2021

**Terres en Fêtes**

(Arras)

[www.terres-en-fete.com](http://www.terres-en-fete.com) 🍷

12 au 16 Juillet 2021

**EAPR 2021**

Cracovie (Pologne)

[www.eapr.net](http://www.eapr.net) 🍷

28 au 30 Novembre 2021

**Salon Interpom**

Courtrai (Belgique)

[www.interpom.be/fr](http://www.interpom.be/fr) 🍷

## EN BREF...

**Production européenne**

**Encore beaucoup d'incertitudes**

La situation pour la production européenne de pommes de terre reste incertaine constate le NEPG 🍷. L'industrie de la transformation travaille entre 80 à 90 % de sa capacité normale. Moins de contrats devraient être proposés pour la campagne à venir. Dans ce contexte, le NEPG accentue ses appels à la baisse des emblavements : l'organisation vise désormais une baisse de 20 % des surfaces.

## LES MARCHÉS PHYSIQUES

## Cotations France (RNM)

En €/tonne

## Marché français - Stade expédition - Semaine 50

## 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	250 (=)

## 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 50

Chair ferme France biologique	nc.
Chair normale France biologique	nc.
Conservation France biologique	1030 (↘)

## Export-Stade expédition - Semaine 50

Agata lavée cat.I +40 mm filet 10 kg consommation	245 (=)
Agata France lavable cat.I 40-70 mm sac 1 tonne	200 (=)
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	180 (↗)
Monalisa France lavable cat.I +45 mm sac 1 tonne	210 (=)
Rouge div.var.cons France lavable +45 mm sac 1 tonne	150 (↘)

## Rungis - Semaine 50

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

	Octobre 2020	Variation en % sur un an
Indice mensuel général	102	- 1,5

Source : INSEE

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

	Octobre 2020	Variation en % sur un an
Pommes de terre	193,5	- 4,4

Source : INSEE

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

	Semaines 48 et 49
Consommation polyvalente	189 (↗)
Chair ferme blanche	252 (↗)
Chair ferme rouge	274 (↗)

Source : Courtiers assermentés français

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

	Novembre 2020	Variation en % sur un an
Pommes de terre	112,37	- 3

Source : INSEE

## Prix au détail en GMS - €/kg

	Semaine 50	Variation en % sur 1 an
Conservation France lavée filet 5kg	0,65	- 21
Four, frites ou purée de conservation France filet 2,5kg	1,1	- 4
Vapeur ou risolée de conservation France filet 2,5kg	1,12	=

Source : RNM

## Cotations marchés étrangers

En €/tonne

## Pays-Bas (cotation NAO + VTA) - Semaine 51

Frites 40 mm+	27,5-35 (=)
NAO Export, vrac fritable	45-65 (↘)

## Belgique (Fiwap/PCA) - Semaine 51

Fontane, Challenger (tout venant 35 mm+, vrac, départ)	20 (=)
--	--------

## Grande-Bretagne (Cours BPC) - Semaine 49

Prix moyen marché libre, départ ferme (sac ou vrac), toutes variétés	135,39 €
--	----------

## Un engouement à venir sur les produits festifs

Au niveau commercial, sur le marché intérieur du frais, peu d'évolutions sont à signaler par rapport à la semaine dernière. Les acteurs économiques confirment l'engouement des plats d'hiver à mettre en corrélation avec cette période de froid que connaît la France depuis quelques semaines. Les enseignes se préparent aux périodes de fêtes en mettant l'accent sur la communication et la mise en avant de produits festifs dans leurs différents canaux visant le consommateur (communication radio, prospectus, outils digitaux, e-commerce, points de vente...). Dans les hypers et les supers, le retour progressif de la clientèle (généré notamment par l'ouverture des rayons considérés comme « non-essentiels ») profite avant tout aux rayons s'inscrivant dans cette ambiance de « Noël » : jouets, décorations, chocolat... Un engouement des ventes est cependant attendu, dès la semaine prochaine, sur les produits alimentaires qui composeront les repas des fêtes. La faible demande sur le marché de gros tant en France qu'au niveau européen, du fait de la demande très limitée de la restauration, continue à peser sur le modèle économique de plusieurs acteurs intervenant au début de la chaîne d'approvisionnement.

À l'export, le marché reste à deux vitesses. Les plus hautes qualités de pommes de terre bénéficient d'un flux régulier des ventes. *A contrario*, la demande reste amorphe sur les qualités intermédiaires.

## Veille internationale (semaine 50 - sources : CNIPT d'après AHDB, Business France)

**Royaume-Uni** : la production de pommes de terre pour 2020 devrait augmenter de 4,1 % à 5,37 Mt et ce malgré une baisse des surfaces de 2,3 % sur un an. La production destinée au marché du frais pré-conditionné est estimée à 2,09 Mt, en hausse de 2,8 % par rapport à 2019.

**Italie** : sur le plan de la commercialisation, les semaines 49 et 50 ont été critiques pour de nombreux opérateurs italiens du secteur de la pomme de terre. Outre la baisse des ventes destinées à l'Horeca (qui représentent 23 % des volumes de légumes et pommes de terre commercialisées), les ventes au détail ont atteint des planchers rarement observés à cette période.

**Hongrie** : les volumes récoltés dans le pays atteignent 231 274 tonnes en 2020, soit une hausse de 14 % par rapport à 2019. Cette progression s'explique tant par l'effet surfaces (en hausse de 11 %) que par les rendements (+3 %). Les variétés hongroises les plus cultivées restent celles peaux rouges.

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

