



Pomme de terre



LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1247 - 21 février 2020

NOUVELLES VARIÉTÉS

Onze nouveautés sur la liste A du catalogue français en 2020

Onze variétés de consommation, dont sept en rubrique chair ferme ont été retenues pour inscription sur la liste A du catalogue officiel français en 2020. Présentation de leurs caractères culturels et d'utilisation.

Sur la base des résultats des épreuves de DHS⁽¹⁾ et VATE⁽²⁾ des récoltes 2018 et 2019, onze nouvelles variétés de pommes de terre ont été retenues par le CTPS (Comité Technique Permanent de la Sélection) en décembre 2019. Leur description ci-après s'appuie notamment sur les résultats de nos expérimentations. Pour certains caractères comme la productivité ou la résistance aux parasites, le commentaire prend également en compte les observations faites dans le cadre plus large du réseau CTPS-GEVES⁽³⁾. **Important : l'inscription de ces variétés ne sera effective qu'après publication au Journal Officiel courant 2020.**

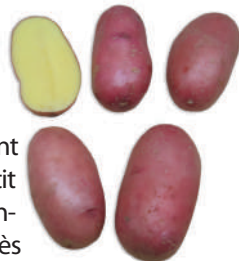
tubercule, mais assez peu sensible au virus Y, peu sensible à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est moyennement sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne et le repos végétatif assez court à moyen.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [19,7 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,2 % pour Charlotte et 20,9 % pour Bintje et Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais ; note environnementale : faible.

► **GARANCE** – Obtenteur / Représentant : Comité Nord (F) / Ets Desmazières

Variété demi-précoce, assez peu sensible à l'égermage, assez productive [90 % du témoin* ; 86 % de Bintje** ; 98 % de Charlotte**], donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue allongée à allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau rouge, lisse et de bel aspect. Elle est assez sensible au mildiou, sur feuillage comme sur tubercule, mais très peu sensible au virus Y et à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est peu sensible au noircissement interne mais très sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne et le repos végétatif long.



La teneur en matière sèche des tubercules est faible [18,9 % contre 19 % pour Monalisa, 20,2 % pour Charlotte, 20,7 % pour Bintje et 21 % pour

(Suite page 2)

À DÉCOUVRIR

Nouvelles variétés

1-3

Onze nouveautés sur la liste A du catalogue français en 2020

Marchés

4

Une ambiance de marché porteuse

DOSSIER DU MOIS



L'Après CIPC

En savoir plus sur cnipt.fr

Pomme de terre hebdo ne paraîtra pas la semaine prochaine.

Rendez-vous au stand des Pommes de terre sur le Salon de l'Agriculture du 22 Février au 1^{er} Mars 2020, Pavillon 2.2 Stand D15.

Variété de consommation à chair ferme

► **ERIONNE** – Obtenteur / Représentant :

Bretagne Plants Innovation (F) / Ets Clisson SAS

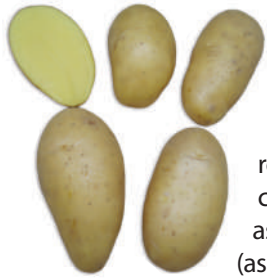
Variété demi-précoce, peu sensible à l'égermage, productive [100 % du témoin* ; 96 % de Bintje** ; 109 % de Charlotte**], donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue allongée à allongée régulière (tendance à la déformation), aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, claire à très claire et lisse et de bel à très bel aspect. Elle est sensible au mildiou, sur feuillage comme sur



Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune foncé, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée à très foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais ; note environnementale : faible.

► **GLORIETTA** – Obtenteur / Représentant : **Böhm-Nordkartoffel (D) / Europlant France**



Variété précoce, sensible à l'égermage, à productivité limitée [82 % du témoin* ; 76 % de Bintje** ; 89 % de Charlotte**], donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue allongée à allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, assez claire et lisse et de bel aspect. Elle est sensible au mildiou sur feuillage (assez sensible sur tubercule) mais peu à très peu sensible au virus Y, peu sensible à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est peu sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne et le repos végétatif assez long.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible [19,3 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,4 % pour Charlotte, 20,8 % pour Bintje et 21 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune foncé, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est très bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais ; note environnementale : faible.

► **GOLDMARIE** – Obtenteur / Représentant : **Norika GmbH (D) / Norika France**

Variété demi-précoce, assez sensible à l'égermage, à productivité limitée [85 % du témoin* ; 79 % de Bintje** ; 92 % de Charlotte**], donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue à oblongue allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, claire à très claire et lisse et de bel aspect. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage (assez peu sensible sur tubercule) mais peu à très peu sensible au virus Y et à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est peu sensible au noircissement interne mais assez sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne et le repos végétatif moyen. La teneur en matière sèche des tubercules est faible [19,1 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,4 % pour Charlotte, 20,8 % pour Bintje et 21 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune, noircit légèrement après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est très bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais ; note environnementale : faible.

► **MONIQUE** – Obtenteur / Représentant : **Böhm-Nordkartoffel (D) / Europlant France**

Variété demi-précoce, assez sensible à l'égermage, productive [97 % du témoin* ; 90 % de Bintje** ; 105 % de Charlotte**], don-

nant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue à oblongue allongée très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, claire à très claire et lisse et de très bel aspect. Elle est sensible au mildiou, sur feuillage comme sur tubercule, mais très peu sensible au virus Y, assez peu sensible à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est peu sensible au noircissement interne et moyennement sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne et le repos végétatif long à très long.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible à très faible [17,7 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,4 % pour Charlotte, 20,8 % pour Bintje et 21 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune foncé, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée à très foncée. La qualité gustative est très bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais ; note environnementale : faible.



► **NORMANDELIN** – Obtenteur / Représentant : **Comité Nord (F) / QLA sarl**

Variété demi-précoce à moyenne, assez peu sensible à l'égermage, productive [104 % du témoin* ; 99 % de Bintje** ; 112 % de Charlotte**], donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, claire à très claire, parfois un peu rugueuse mais de bel aspect. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage (moyennement sensible sur tubercule) et à la gale commune mais peu à très peu sensible au virus Y. Elle est peu sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne et le repos végétatif long à très long.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [20,1 % contre 18,8 % pour Monalisa, 20,1 % pour Charlotte, 20,7 % pour Bintje et 21 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne à très bonne et la chair, jaune pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est moyenne. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A-B.

Débouché principal : marché du frais ; note environnementale : faible.



► **ROUSSEAU** – Obtenteur / Représentant : **Lantmannen SW Seed B.V. (NL) / Ets Desmazières**

Variété demi-précoce à moyenne, moyennement sensible à l'égermage, assez productive [92 % du témoin* ; 88 % de Bintje** ; 100 % de Charlotte**], donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue allongée à allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau rouge intense, lisse et de bel à très bel aspect. Elle est sensible au mildiou sur feuillage (sensible à très sensible sur tubercule), moyennement sensible à la gale commune mais assez peu sensible au virus Y et résistante à *Globodera*



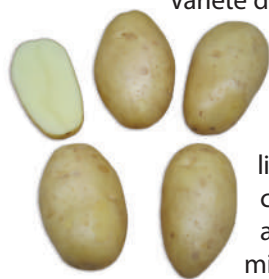
rostochiensis RO1-4. Elle est moyennement sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne et le repos végétatif assez court à moyen.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez faible [20,3 % contre 19 % pour Monalisa, 20,2 % pour Charlotte, 20,7 % pour Bintje et 21 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est très bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais ; note environnementale : faible.

Variétés de consommation

► ALIX – Obtenteur / Représentant : Germicopa SAS (F) / Germicopa



Variété demi-précoce, assez sensible à l'égermage, productive [100 % du témoin* ; 93 % de Bintje**] donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue à oblongue allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, claire et lisse et de bel aspect. Elle est peu à très peu sensible au mildiou sur feuillage (assez peu sensible sur tubercule) et au virus Y et moyennement sensible à la gale commune. Elle est sensible au noircissement interne et très sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est assez bonne et le repos végétatif assez court à moyen.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible à très faible [17,4 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,4 % pour Charlotte, 20,8 % pour Bintje et 21 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, crème, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée à très foncée. La qualité gustative est moyenne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais ; note environnementale : très forte ; variété potentiellement adaptée à l'agriculture biologique.

► BADIRA – Obtenteur / Représentant : Bretagne Plants Innov. (F) / Bretagne Plants



Variété demi-précoce à moyenne, peu à très peu sensible à l'égermage, productive à très productive [109 % du témoin* ; 105 % de Bintje**], donnant de gros tubercules, de forme oblongue courte à oblongue régulière à très régulière, aux yeux assez superficiels, à peau jaune pigmentée au talon, claire et lisse et de bel aspect.

Elle est sensible au mildiou sur feuillage (moyennement sensible sur tubercule) mais peu sensible au virus Y, assez peu sensible à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est moyennement sensible au noircissement interne et peu sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne et le repos végétatif assez long.

La teneur en matière sèche des tubercules est assez forte [21,2 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,2 % pour Charlotte et 20,9 % pour Bintje et Désirée]. La tenue à la cuisson est assez bonne à bonne et la chair, jaune pâle, noircit de façon assez prononcée après cuisson. La couleur après friture est claire à très claire. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B-C.

Débouché principal : industrie / marché du frais produits frits ; note environnementale : faible.

► DECIBEL – Obtenteur / Représentant : Germicopa SAS (F) / Germicopa

Variété demi-précoce à moyenne, assez peu sensible à l'égermage, très productive [123 % du témoin* ; 118 % de Bintje**], donnant de gros tubercules, de forme oblongue courte à oblongue régulière à très régulière, aux yeux superficiels, à peau jaune, assez claire à claire, un peu rugueuse mais de bel aspect. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage (très sensible sur tubercule) mais peu à très peu sensible au virus Y, peu sensible à la gale commune et résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est peu sensible aux endommagements. L'aptitude à la conservation est bonne et le repos végétatif assez court.

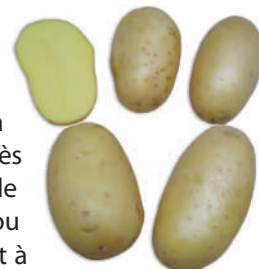


La teneur en matière sèche des tubercules est faible [18 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,2 % pour Charlotte et 20,9 % pour Bintje et Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne et la chair, jaune pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire B.

Débouché principal : marché du frais produits frits ; note environnementale : faible.

► GERMI113 – Obtenteur / Représentant : Germicopa SAS (F) / Germicopa

Variété demi-précoce, moyennement sensible à l'égermage, productive [102 % du témoin* ; 95 % de Bintje**], donnant des tubercules d'assez petit calibre, de forme oblongue allongée à allongée régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, claire et lisse et de bel aspect. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage (très sensible sur tubercule) et à la gale commune, moyennement sensible au virus Y mais résistante à *Globodera rostochiensis* RO1-4. Elle est moyennement sensible au noircissement interne mais très sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne et le repos végétatif moyen à assez long.



La teneur en matière sèche des tubercules est faible [18,6 % contre 18,9 % pour Monalisa, 20,4 % pour Charlotte, 20,8 % pour Bintje et 21 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est bonne et la chair, jaune pâle, noircit légèrement après cuisson. La couleur après friture est foncée à très foncée. La qualité gustative est bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais produits frits ; note environnementale : faible. ■

Jean-Michel GRAVOUILLE, Fadi EL HAGE - Arvalis-Institut du végétal

(1) DHS : Distinction, Homogénéité et Stabilité

(2) VATE : Valeur Agronomique Technologique et Environnementale

(3) Téléchargez l'ensemble des résultats VATE des nouvelles variétés de pommes de terre proposées à l'inscription sur la Liste A du catalogue officiel français en 2020 sur le site www.geves.fr

* (BINTJE + DESIREE + CHARLOTTE + MONALISA) / 4

** Valeur estimée par ARVALIS - Institut du végétal

Indices calculés pour les tubercules de plus de 28 mm (consommation à chair ferme) et plus de 35 mm (consommation).

LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (RNM)

En €/tonne

Marché français-Stade expédition - Semaine 7

Variétés de consommation courantes

Bintje France non lavée cat. II 40-75 mm filet 25 kg	230 (=)
Div. var. cons France lavée cat. I 40-75 mm filet 10 kg	nc.
Agata France lavée cat. I 50-75 mm carton 12,5 kg	470 (=)
Div.var.cons Bassin Nord non lavée cat.II 40-75mm filet 25 kg	230 (=)
Div.var.cons France lavée cat.I 40-75mm filet 10kg consommation	320 (=)

Variétés à chair ferme

Charlotte France lavée cat. I + 35 mm carton 12,5 kg	640 (=)
Rouge France lavée cat. I + 35mm filet 2,5 kg	640 (=)

Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 7

Chair ferme France biologique	nc.
Chair normale France biologique	nc.
Conservation France biologique	1110 (↘)

Export-Stade expédition - Semaine 7

Agata France lavable cat.I +45mm sac 1tonne	nc.
Agata France lavable cat.I 40-70mm sac 1tonne	290 (=)
Div.var.cons France lavable cat.I +45mm sac 1tonne	nc.
Div.var.cons France lavable cat.I 40-70mm sac 1tonne	270 (↗)
Monalisa France lavable cat.I +45mm sac 1tonne	300 (=)
Rouge France non lavée cat. II 50-75 mm sac 20 kg	170 (↗)

Rungis - Semaine 7

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	750 (↘)
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	400 (=)
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

	Décembre 2019	Variation en % sur un an
Indice mensuel général	103,6	- 0,2

Source : INSEE

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

	Décembre 2019	Variation en % sur un an
Pommes de terre	192,9	+ 2,6

Source : INSEE

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

	Semaines 6 et 7
Consommation polyvalente	275 (↘)
Chair ferme blanche	335,5 (↘)
Chair ferme rouge	368 (↘)

Source : Courtiers assermentés français

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

	Décembre 2019	Variation en % sur un an
Pommes de terre	114,3	+ 3,7

Source : INSEE

Prix au détail GMS - €/kg

	Semaine 7	Variation en % sur un an
Vapeur ou rissolée France filet 2,5kg	1,13	- 7
Four, frites ou purée France filet 2,5kg	1,15	- 5
Basique France lavée sac 5kg	0,74	- 12

Source : RNM

Cotations marchés étrangers

En €/tonne

Cotation VTA (Verenigde Telers Akkerbouw) - Semaine 8

Destination industrie frites : tout-venant, vrac, fritable, départ, 40 mm +	160-175 (↘)
Var export 45 mm +, en sac	nc.

Belgique (Fiwap/PCA) - Semaine 8

Bintje tout venant 35 mm + fritable vrac	125-150 (=)
--	-------------

Grande-Bretagne (Cours BPC) - Semaine 7

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

Une ambiance de marché porteuse

Le dispositif de communication déployé par le CNIPT, du 10 février au 22 mars 2020, associé à un jeu concours auprès du consommateur (cf. numéro 1244 du Pomme de terre hebdo), crée une certaine émulation auprès des acteurs de la filière (conditionneurs via leur emballage et les distributeurs via la communication en magasin). Cette ambiance ne peut être que porteuse d'attractivité auprès du consommateur dans le rayon pomme de terre. Dans le même temps, les distributeurs multiplient les mises en avant, notamment sur les références adaptées à des plats d'hiver. Par ailleurs, les vacances scolaires qui ont démarré la semaine dernière dans certaines régions peuvent modifier le flux de clientèle des points de vente concernés.

À l'export, les ventes départ France sont en dents de scie. Les pommes de terre de belle qualité disposent d'un attrait particulier auprès des importateurs qui ne disposent pas de ces produits au niveau local. Les grèves qui se poursuivent dans les ports perturbent encore la logistique des flux notamment sur le grand export.

Veille internationale

(semaine 7 – sources : World Potato Markets/Fiwap)

Allemagne : les volumes en stocks au 31 décembre ont été estimés à 3,7 millions de tonnes, soit 1 million de tonnes de plus que l'an passé, mais seulement 145 000 tonnes de plus que la moyenne pluriannuelle.

Belgique : au début du mois de février, 2,4 millions de tonnes de pommes de terre étaient encore stockées, soit 32,6% de plus que l'an dernier. La seule fois où ce chiffre a été dépassé était en février 2018, après une récolte record l'année précédente. La demande du secteur belge de la transformation est cependant plus forte qu'il y a deux ans.

Royaume-Uni : les importations britanniques ont ralenti en décembre 2019, de 10,7% à 10 279 tonnes. La Roumanie a été le principal fournisseur, devant la Belgique, lui envoyant 3 270 tonnes sur ce mois. Les importations françaises sont en baisse de 82% sur ce mois en volume.

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

