



Pomme de terre

hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1302 - 21 octobre 2021

BILAN QUALITÉ

Bilan de campagne 2020-21 : évaluation en rayon et plans de surveillance

Le CNIPT veille à la qualité des produits proposés au consommateur et met en œuvre des plans de surveillance par l'intermédiaire du GIE-GIEC Interfel/CNIPT. Les pommes de terre sont évaluées sur leur état sanitaire, leur conformité variétale, leurs aptitudes culinaires et leur qualité dans les rayons des magasins.

En 2020-21, les mesures sanitaires liées à la Covid-19 ont, une nouvelle fois, impacté le nombre de visites en magasin et l'activité de surveillance, notamment lors des périodes de couvre-feu.

La qualité en points de vente

En 2020-21, 42 216 lots de pommes de terre ont été évalués (dont 10,30 % de vrac) dans 3 981 points de vente, magasins et grossistes, en France métropolitaine.

L'évaluation en points de vente est réalisée sur le balisage, l'étiquetage des lots pré-emballés, le calibre et la qualité des tubercules vendus.

Les Experts-produits ont relevé 8,8 % d'absence de balisage sur 33 631 évaluations.

L'activité qualité 2020-21

- 42 216 lots de pommes de terre évalués
- 3 981 points de ventes visités
- 63 % de conformité générale
- 78,60 % de conformité qualité des tubercules
- 217 échantillons prélevés pour des analyses sanitaires
- 305 échantillons prélevés pour analyses culinaires
- 18 sessions de formation réalisées, 104 participants



> Expert Produits lors d'une évaluation en magasin - contrôle des calibres.

L'absence de mentions obligatoires représente 44 % des écarts d'étiquetage identifiés. Les erreurs sur la nature du produit par rapport à la variété annoncée représentent 11 % des écarts. 9 663 écarts relatifs au calibre ont été identifiés. Majoritairement attribués aux fournisseurs (86 % des cas), ces écarts sont rattachés pour 61 % d'entre eux à l'arrêté de commercialisation du 03 mars 1997 et pour 33 % à la grille de segmentation culinaire. Le respect des plages de calibre (26 %), les tubercules hors du calibre annoncé (21 %) et la répartition homogène des calibres (18 %) sont les trois principaux écarts identifiés.

Pour la qualité des tubercules vendus, 80 % des lots évalués étaient conformes. Parmi les lots non conformes et non commercialisables qui présentent des défauts ou un cumul de défauts en dehors des tolérances réglementaires, 79 % présentaient des germes supérieurs à 3mm et/ou une surface de verdissement d'exposition en dehors des tolérances.

(Suite page 2)

À DÉCOUVRIR

Bilan qualité

1-2

Bilan de campagne 2020-21 : évaluation en rayon et plans de surveillance

Export

3

Recul des ventes sur ce début de campagne

Marchés

4

Accélération des ventes nationales

Pomme de terre hebdo est 100 % numérique.

Pour le recevoir par mail, veuillez vous inscrire sur cnipt.fr dans l'onglet « Newsletter ».

(Suite de la page 1)

Ces deux défauts ont été relevés sur 14 % des lots évalués. Le noircissement interne a touché 4 % de lots non commercialisables, la gale argentée 3 %.

AXOMA, un nouvel outil informatique

En août 2020, le CNIPT a déployé son nouveau logiciel de gestion et de saisie des évaluations des pommes de terre. Baptisé AXOMA, en référence à Axomama la déesse Inca de la pomme de terre, cet outil permet d'enregistrer de manière plus précise et exhaustive les évaluations des Experts Produits.

Le plan de surveillance variétale

Pour 2020-2021, une vingtaine d'échantillons se sont révélés non conformes à la variété étiquetée. 12 présentaient un mélange de deux variétés et 2 annonçaient une variété remplacée par une autre. La variété Bintje reste la plus touchée par ce phénomène, suivie par la Franceline et Annabelle (2 lots chacune). Les écarts variétaux détectés sont stables pour la troisième campagne consécutive.

Le plan de surveillance sanitaire

189 lots de pommes de terre de conservation et 28 lots de pommes de terre de primeur ont été analysés.

La filière a su maîtriser la qualité puisqu'aucun dépassement de Limite Maximale de Résidu (LMR) n'a été observé sur l'utilisation du chlorprophame. Toutefois, 12 échantillons présentaient un taux de nitrates supérieur à la recommandation de la norme NF-V-25-111 (200mg/kg) contre 5 la campagne précédente. 4 échantillons dépassaient les recommandations en glycoalcoïdes.

Pour rappel les glycoalcoïdes ont des effets indésirables sur la digestion, ainsi il est important de limiter l'exposition à la lumière lors du conditionnement/stockage et mise en rayon des pommes de terre.

Les 28 lots de pommes de terre de primeur analysés étaient conformes.

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

Pour vérifier les aptitudes techniques de produits portant l'allégation « vapeur », « à l'eau », « rissolées » ou « sautées », 105 lots de pommes de terre ont été prélevés. Les résultats des tests montrent que 76 % des lots sont conformes (vs 68 % en 2019-20), avec un indice de noircissement moyen de 1,35 (vs1,47) et un indice de délitement moyen stable de 0,06.

• Fritabilité

Depuis 2017-18, ce plan de surveillance entre dans le cadre de l'Accord Interprofessionnel étendu relatif à l'allégation « frites »*.

Les exigences techniques de l'accord imposent aux metteurs en marché de respecter : un calibre compris entre 50 et 75 mm, une teneur en matière sèche comprise entre 18,5 % et 23 % (avec une tolérance de $\pm 0,5$ %), un indice de coloration à la friture moyen $\leq 3,2$ et aucune frite notée 5 ou un taux de glucose dans le jus $\leq 0,4$ %. En 2020-21, 200 lots ont été prélevés et testés selon les dispositions de cet accord. Ce panel représente 87 fournisseurs et 48 variétés. 74 lots ont été évalués conformes à l'Accord interprofessionnel. Parmi les lots non conformes, 84 présentaient des écarts à l'indice de coloration et au taux de glucose. Dans une perspective d'amélioration et à l'approche de la fin de l'extension de l'accord interprofessionnel étendu relatif à l'allégation « frites » (prévu au 31 juillet 2022), le CNIPT a ouvert un calendrier de travail afin de mettre en perspective les résultats de ce plan de surveillance face au risque d'exposition du consommateur à l'acrylamide.

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

La formation

En complément de ses missions de surveillance, le CNIPT sensibilise les acteurs du conditionnement et de la distribution aux exigences qui régissent la commercialisation des pommes de terre.

Dans un contexte « Covid-19 » si particulier, les formateurs n'ont pas pu pleinement assurer les sessions de formation prévues. Néanmoins, 18 sessions ont eu lieu lors de cette campagne : - 8 relatives à la gestion du rayon pommes de terre pour 42 personnes formées.

- 9 concernant l'évaluation et l'agrégage des lots selon la norme NF V 25-112, pour 54 personnes formées.

- 1 auprès des agents des DREETS - Directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (anciennement DIRECCTE) d'Île-de-France pour 8 personnes formées. ■

Benjamin LOUVRIER - CNIPT

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

La filière a su maîtriser la qualité puisqu'aucun dépassement de Limite Maximale de Résidu (LMR) n'a été observé sur l'utilisation du chlorprophame.



EXPORT

Recul des ventes sur ce début de campagne

Les exportations françaises de pommes de terre de conservation démarrent doucement sur cette campagne 2021-2022. En août 2021, elles atteignent 61 961 tonnes, soit une baisse de 5 % par rapport à la campagne dernière (et de 9 % par rapport à la moyenne triennale). En valeur, les exportations progressent de 20 % pour atteindre 16,5 millions d'euros sur ce mois.

La Belgique est le principal client de la France, avec des achats évalués à 38 255 tonnes (+ 39 %) et d'un montant de 7 millions d'euros (+ 66 %). L'Espagne est le deuxième client de la France, avec des achats en forte chute avec 6 077 tonnes (-57 %) d'une valeur de 2,7 millions d'euros (-3 %). L'Italie vient ensuite, avec des achats évalués à 6 032 tonnes (-31 %) d'une valeur de 1,4 million d'euros (-22 %). Le Royaume-Uni est le quatrième client de la France, avec l'achat de 3 175 tonnes (+125 %),

d'une valeur de 0,7 million d'euros (+149 %). Les volumes exportés progressent vers les pays d'Europe Centrale et de l'Est, de 131 %, pour atteindre 1 242 tonnes, et un chiffre d'affaires de 0,8 million (+143 %). Dans cette zone, les pays acheteurs ont démarré plus tôt qu'à l'accoutumée leurs opérations d'importations.

Du côté des importations françaises, elles sont en hausse de 130 % en volume pour atteindre 45 837 tonnes sur le mois d'août 2021. Les deux principaux fournisseurs, que sont la Belgique et l'Allemagne, ont expédié vers la France respectivement 18 079 tonnes (+ 31 %) et 16 512 tonnes (contre 960 tonnes en août 2020). En valeur, les importations françaises atteignent 9,2 millions d'euros en août 2021, soit une hausse de 124 % par rapport à l'année dernière. ■

Ali KARACOBAN - CNIPT

AGENDA

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

28 au 30 Novembre 2021

Salon Interpom

Courtrai (Belgique)

www.interpom.be/fr

2 Décembre 2021

Congrès FN3PT

Région parisienne

www.plantdepommedeterre.org

2 et 3 décembre

Congrès Fedepom

Tours

www.fedepom.fr

10 Décembre 2021

AG GIPT

Paris

www.gipt.net

12 Janvier 2021

AG CNIPT

Paris

www.cnipt.fr

Exportations françaises (en tonnes) de pommes de terre de conservation en août 2021

	Août 2017	Août 2018	Août 2019	Août 2020	Août 2021	EVOL. AOÛT 2021-AOÛT 2020
Espagne	17 728	17 864	23 644	14 175	6 077	- 57,1 %
Italie	8 380	4 086	10 830	8 779	6 032	- 31 %
Belgique	29 298	35 894	21 618	27 424	38 255	+ 39 %
Portugal	2 149	2 486	1 990	2 315	1 146	- 51 %
Allemagne	2 686	3 600	2 135	2 456	1 923	- 22 %
Royaume-Uni	1 812	2 855	355	1 409	3 175	+ 125 %
Pays-Bas	3 700	3 581	2 687	5 706	3 038	- 47 %
Grèce	49	252	317	196	260	+ 33 %
Europe de l'Est ⁽¹⁾	1 126	521	1 393	539	1 242	+ 131 %
Autres	2 399	2 303	1 131	2 229	813	- 64 %
Dont états péninsule arabique ⁽²⁾	735	360	262	935	54	-
Total campagne	69 327	73 441	66 100	65 228	61 961	- 5 %

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

(2) Émirats arabes unis, Oman, Arabie saoudite, Qatar, Koweït, Bahreïn.

Source: Cnipt d'après les Douanes françaises

EN BREF...

Formations

Quatre webinaires pommes de terre

ARVALIS - Institut du végétal organise, le 23 novembre quatre webinaires consacrés à la pomme de terre : de 9h30 à 11h « Utiliser l'ensemble des leviers dans la lutte contre les maladies du feuillage » ; de 11h à 12h « Lutte contre les pucerons et les taupins : quels moyens à disposition ? » ; de 14h à 15h30 « Combiner les techniques pour désherber et défaner nos pommes de terre » ; de 16h à 17h30 « Les dernières

informations en matières de lutte contre la germination des tubercules ».

Rens : www.arvalisinstitutduvegetal.fr

Une formation sur le stockage et la qualité de la pomme de terre

ARVALIS – Institut du végétal propose des formations pour tout public : conseillers et techniciens agricoles, agriculteurs, jeunes diplômés, enseignant etc. Cette formation est proposée le 17 et 18 novembre 2021 sur deux jours et a pour objectif de faire

connaître les facteurs d'évolution du tubercule pendant la conservation. Aussi, les participants seront capables, à l'issue de cette formation, de reconnaître les principales maladies et adapter les conditions de conservation afin d'optimiser la qualité des tubercules (conception de locaux de stockage, maîtrise de la température et hygrométrie...).

Pour plus d'informations : www.formations-arvalis.fr/stockage-et-qualite-de-la-pomme-de-terre-@/view-219-arvformations.html



: Pour les internautes, cliquez sur les liens pour en savoir plus

LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (RNM)

En €/tonne

Marché français - Stade expédition - Semaine 41

Variétés de consommation courantes

Bintje France non lavée cat. II 40-75 mm filet 25 kg	190
Agata France lavée cat. I 50-75 mm carton 12,5 kg	550 (=)
Div.var.cons 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 consommation	310 (↘)

Variétés à chair ferme

Charlotte France lavée cat.I +35mm filet 2,5kg	660 (↘)
Rouge France lavée cat. I + 35 mm filet 2,5 kg	730 (↘)

Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 41

Conservation France biologique	1150 (↗)
--------------------------------	----------

Export-Stade expédition - Semaine 41

Agata lavée cat.I +40 mm filet 10 kg consommation	280 (↘)
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	200 (=)
Rouge div.var.cons France lavable +45 mm sac 1 tonne	190 (=)

Rungis - Semaine 41

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	900 (=)
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	450 (=)
Div. var. cons France non lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	400 (=)

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

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

	Août 2021	Variation en % sur un an
Indice mensuel général	111,1	+ 10

Source : INSEE

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

	Août 2021	Variation en % sur un an
Pommes de terre	169,9	- 17

Source : INSEE

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

	Semaines 39 et 40
Consommation polyvalente	174 (↘)
Chair ferme blanche	262 (↘)
Chair ferme rouge	349 (↘)

Source : Courtiers assermentés français

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

	Septembre 2021	Variation en % sur un an
Pommes de terre	124,57	+ 4

Source : INSEE

Prix au détail en GMS - €/kg

	Semaine 41	Variation en % vs 2019
Conservation France lavée filet 5kg	0,71	- 21
Four, frites ou purée de conservation France filet 2,5kg	1,2	- 8
Vapeur ou rissolée de conservation France filet 2,5kg	1,25	- 5

Source : RNM

Cotations marchés étrangers

En €/tonne

Pays-Bas (cotation NAO + VTA) - Semaine 40

Frites 40 mm+	110-140 (=)
NAO Export 40 mm, vrac fritable	150-170 (=)

Belgique (Fiwap/PCA) - Semaine 40

Fontane, Challenger (tout venant 35 mm+, vrac, départ)	120 (=)
--	---------

Grande-Bretagne (Cours BPC) - Semaine 39

Prix moyen marché libre, départ ferme (sac ou vrac), toutes variétés	nc.
--	-----

Accélération des ventes nationales

Les récoltes de pommes de terre de conservation se finalisent dans plusieurs bassins de production, facilitées par les conditions favorables de la semaine passée. Les volumes et les qualités donnent, à ce stade, un bilan prometteur en termes de volume et de qualité, pour répondre aux besoins des acheteurs sur les différents segments du marché frais, en France comme à l'export.

Sur le marché intérieur du frais, les ventes se sont accélérées en raison des baisses de température qui ont traversé plusieurs régions, notamment la moitié Nord et le Grand Ouest de la France. Les opérations de mises en avant, qui montent crescendo, en corrélation avec cette période de pleine capacité de l'offre sur le marché, amplifient également cet engouement des acheteurs vis-à-vis des pommes de terre adaptées aux plats de saison.

Dans les points de vente, la qualité des offres proposées aux consommateurs est globalement optimale, ce qui permet de valoriser, dans son excellence, tout le travail mené dès la phase de plantation. Les principaux risques, pouvant affecter la pomme de terre, sont globalement maîtrisés. Aussi, le risque de germination est contenu en ce moment par la baisse des températures en magasins et tout le long du process logistique en amont. L'activité plus vigoureuse accélère également la rotation dans le rayon et réduit ainsi le temps d'exposition (et les risques de la qualité liés).

À l'export, les transactions sont régulières et la montée des offres facilite le positionnement de différentes offres en réponse aux différents besoins des marchés. Le recul de la qualité, dans plusieurs pays producteurs européens, pourrait faciliter le positionnement des offres françaises, et leur différenciation sur les plans qualitatifs et culinaires, auprès des acheteurs.

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

Conception graphique:

Aymeric Ferry

Dépôt légal: à parution

ISSN n° 0991-3351

