

Quoi de neuf sur la planète pommes de terre ?



Sommaire



01

POMMES DE TERRE ? ELLES SE CONJUGENT AU PLURIEL

- 🍷 Carte d'identité
de la pomme de terre

02

MA PLANÈTE TERRE

- 🍷 La terre et la culture
des pommes de terre
- 🍷 Un féculent les pieds sur terre
- 🍷 Anticiper grâce à la recherche variétale
- 🍷 Eau et changement climatique,
une filière qui s'adapte



03

TERRE DE PARTAGE

- 🍷 Les métiers de la filière
- 🍷 Marché et production
de la pomme de terre
- 🍷 Du côté de l'export ?

..... Contexte

La filière pommes de terre de consommation contribue à la souveraineté alimentaire de la France et à la sécurité alimentaire. Légume préféré des Français, la pomme de terre française est également prisée à l'export puisque la France en est le premier exportateur mondial.

Chaque récolte permet de répondre à la demande des 68 millions d'habitants avec à peine la moitié de la production. On en consomme en moyenne, chaque année, 50 kg par habitant dont la moitié en produits frais. Introduite dans l'alimentation des tout petits dès l'âge de 6-8 mois, c'est à la fois un légume et un féculent, qui convient à tous les régimes alimentaires. On peut manger local, bon et sain, tout en consommant des pommes de terre françaises.





*Solanum
tuberosum L*

..... *Pommes de terre ?*

**Elles se conjuguent
au pluriel**

Solanum tuberosum L, la Pomme de terre est un tubercule comestible de la famille des solanacées. Originnaire de la cordillère des Andes (Pérou), elle est introduite en Europe au 16^{ème} siècle. Longtemps boudée par les Français, ils l'acceptent fin 18^{ème} grâce à Antoine-Augustin Parmentier qui l'étudie sous toutes ses pelures.



Ses qualités nutritives et sa production adaptable à de nombreux terroirs font qu'elle est devenue l'un des aliments de base de l'humanité : elle figure parmi les légumes et féculents les plus consommés et est la principale denrée alimentaire non céréalière du monde.

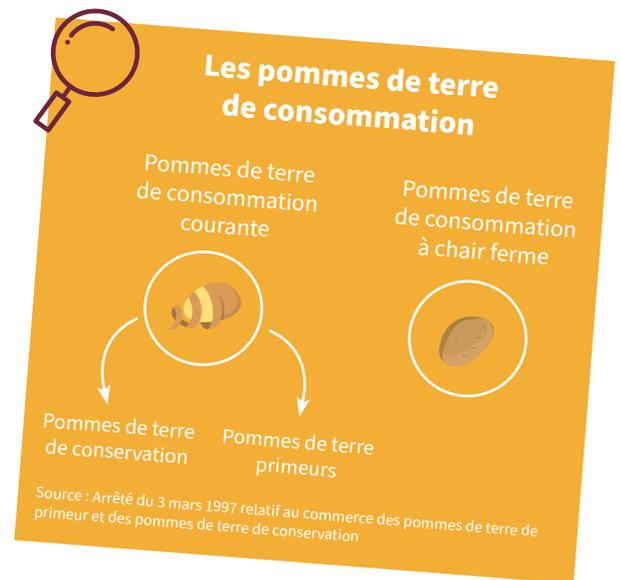
Elle est aujourd'hui recommandée par l'ONU pour atteindre la sécurité alimentaire.

4^{ème} culture vivrière au monde, c'est également la culture alimentaire la plus productive, produisant plus de matière sèche à l'hectare que les céréales : **85 % de la matière sèche produite par la plante est comestible.**

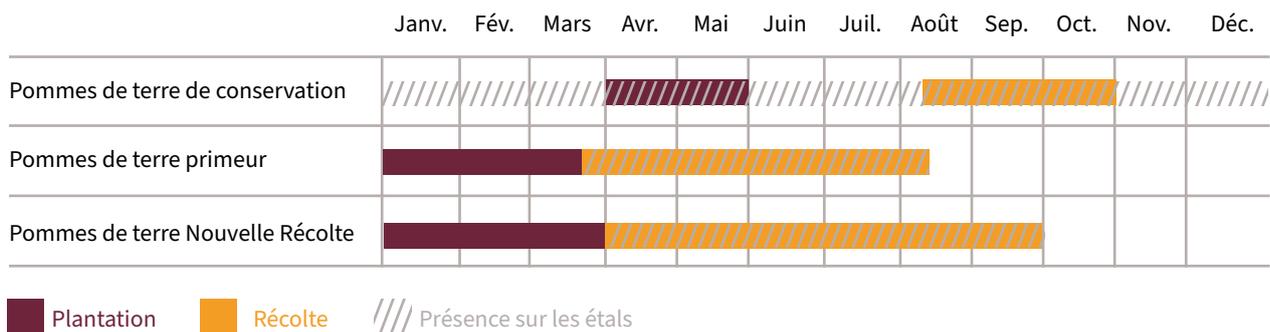
Carte d'identité de la pomme de terre

Toutes les pommes de terre n'ont pas les mêmes compositions, générant ainsi un large panel organoleptique et différents usages. Certaines ont un taux d'amidon et de matière sèche élevés et sont utilisées pour la fécule (alimentaire ou pour la réalisation de colles, d'emballages bio sourcés...), d'autres sont privilégiées pour l'industrie et sont transformées en frites surgelées, en chips ou flocons pour purée...

Et évidemment les pommes de terre de consommation sont destinées à être préparées par les consommateurs dans leurs recettes quotidiennes !



La pomme de terre, présente toute l'année sur les étals



En chiffres

 **4 870**
variétés recensées dans le monde

 **4 500**
originaires des Andes

Source : International Potato Centre (CIP) 2021

1 676 
variétés inscrites au Catalogue officiel européen des espèces et variétés végétales et donc autorisées à la culture

 **214**
variétés inscrites au Catalogue français

Source : Commission européenne 2021, GEVES 2021

 **242**
variétés recensées lors des visites en magasin des experts produits du GIE GIEC CNIPT/INTERFEL*

 **95 %**
de pommes de terre françaises**

*Réalisées entre août 2020 et juillet 2021
**Source : CNIPT selon Douanes françaises



Ma planète
terre

La filière des pommes de terre est engagée dans la préservation de l'environnement via ses techniques et pratiques culturales.



1. La terre et la culture des pommes de terre

L'avis de Michel Martin, Responsable du Pôle Stockage et Valorisations des Pommes de Terre chez ARVALIS-Institut du Végétal

Des relations qui prennent racine...

Implantation du produit dans la terre

À l'aide de ses racines, la plante absorbe dans la terre les éléments minéraux et l'eau nécessaires pour développer ses feuilles qui fourniront l'énergie supplémentaire, grâce à la photosynthèse, pour former les nouveaux tubercules. Elle apprécie les sols riches en matière organique et profonds, qui permettent à son système racinaire de se développer sans obstacle : assez peu vigoureux, il est facilement stoppé dans son développement en profondeur.

La matière organique permet également de gonfler avantageusement le réservoir hydrique du sol, tout en contribuant au maintien d'une bonne stabilité structurale, gage d'un développement harmonieux du système racinaire et des tubercules.

La terre accumule des réserves d'eau l'hiver. Pour un travail du sol de qualité, l'agriculteur doit veiller à ce qu'il n'y ait plus trop d'eau dans la terre pour débiter les plantations dans les meilleures conditions.

...mais qui revendiquent chacune leur unicité

Les terres et les pommes de terre

La nature du sol et la présence variable de ses composants influent plus ou moins fortement sur le développement des plantes et la composition des tubercules, leurs goûts et leurs textures.

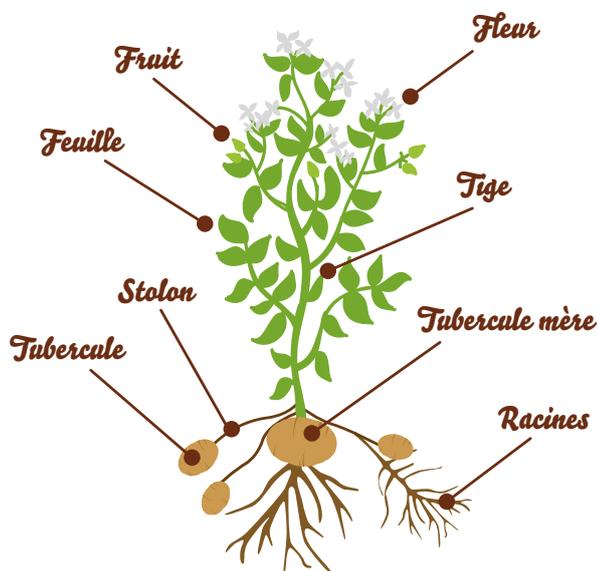
Les sols sablonneux ont tendance à limiter l'accumulation de matière sèche dans les tubercules, les rendant ainsi plus propices à la culture des variétés primeurs ou à chair ferme alors que les sols argileux sont plus appropriés à la production de variétés destinées à la friture qui nécessitent une teneur en matière sèche élevée pour donner du croustillant aux produits frits.

Des terroirs qui évoluent avec le temps

Il y a cent ans, la culture de la pomme de terre était largement présente sur tout le territoire français sur près d'un million d'hectares ! Preuve que la pomme de terre est capable de s'adapter à une large diversité de sols et de climats. Mais certains sont plus favorables que d'autres.

Ainsi, avec la réduction des surfaces agricoles, la production de pommes de terre s'est progressivement concentrée au nord de la Loire dans des terroirs de sols profonds, sans cailloux, mais aussi plus régulièrement arrosés par les pluies durant la période estivale.

Le développement de la mécanisation de l'agriculture après la seconde guerre mondiale a également contribué à cette localisation, réduisant progressivement les pratiques manuelles qui se faisaient dans des sols superficiels et caillouteux.



2. Un féculent, les pieds sur terre...

La terre est essentielle pour la culture de la pomme de terre car elle apporte un ensemble d'éléments lui permettant de se développer. Cultiver la pomme de terre, par l'intermédiaire de nos agriculteurs, permet d'entretenir les sols afin de conserver ces ressources le mieux et le plus longtemps possible, voici quelques exemples pour la bonne conservation des sols :



L'analyse de terre

Elle donne des informations à l'agriculteur sur la composition de la terre de la parcelle et lui permet tout d'abord d'ajuster son itinéraire technique, définir les éventuels apports à réaliser ainsi que le choix des cultures à planter. C'est une étape stratégique qui influe sur le rendement, la qualité des tubercules, l'empreinte écologique et a des répercussions sur le déroulement des autres opérations culturales. L'analyse de terre permet également d'ajuster au strict besoin l'apport en fertilisants.



La rotation des cultures

L'agriculteur prévoit une rotation de ses cultures pour améliorer les caractéristiques physiques du sol et empêcher le développement des parasites, des ravageurs et des mauvaises herbes. Le changement de culture permet aussi d'éviter un épuisement des sols et de ne pas puiser ni rendre les mêmes ressources sur plusieurs années.

La culture de la pomme de terre revient tous les 6 ans en moyenne sur une même parcelle.

Les couverts végétaux

Entre deux cultures, l'agriculteur va faire pousser une plante de jachère comme la moutarde blanche pour maintenir la vie du sol et laisser les lombrics poursuivre leur travail d'aération du sol. Cette technique permet de réduire les opérations de labour et limiter le lessivage et le ruissellement pour conserver les ressources du sol. Autre exemple : planter des légumineuses entre deux cultures permet d'apporter de l'azote dans le sol qui pourra être réutilisé par d'autres cultures par la suite.

La recherche

À titre d'exemple, un groupe de travail étudie l'association de la culture de pommes de terre à celles des légumineuses afin de réduire la fertilisation azotée, lutter contre les ravageurs, stocker le carbone et améliorer la structure des sols.

De nombreux travaux sont en cours. La filière travaille avec l'Institut du Végétal ARVALIS pour anticiper et répondre aux besoins de la production et plus généralement aux besoins à chaque maillon de la filière.

La plantation de haies

Les haies permettent de limiter l'érosion des sols. Elles maintiennent également la présence d'une faune et d'une flore utiles à la culture des pommes de terre.

L'utilisation d'engrais verts

Les couverts végétaux ont pour avantage de fournir de l'engrais naturel pour la culture suivante. L'agriculteur peut également réexploiter le lisier, ou utiliser d'autres engrais organiques.



*L'avis de
Michel Martin*

Le développement des couverts hivernaux vise aussi notamment à améliorer la stabilité structurale et l'enrichissement organique progressif des sols et favorise à la fois une réserve hydrique renforcée et un bon développement racinaire. Ceux-ci permettent de réduire les effets néfastes de précipitations hivernales plus importantes et un manque de phases de gel.

Le réchauffement climatique peut conduire à des températures estivales plus élevées et une augmentation du nombre de périodes sèches qui influent négativement sur le développement régulier des tubercules. Ceci peut, pour partie, être contrecarré par la mise en place d'une irrigation raisonnée comme c'est déjà le cas dans de nombreuses régions. Des travaux sont également en cours pour rechercher des variétés moins gourmandes en eau pour préserver au mieux la ressource. L'accroissement de la teneur en CO2 présent dans l'air ambiant devrait par contre être plus favorable à une photosynthèse améliorée et une augmentation de la productivité des plantes ...

3. Anticiper grâce à la recherche variétale

Interview de Bernard Quéré, Directeur de l'Institut Technique Agricole du plant de pomme de terre, FN3PT (Fédération Nationale des Producteurs de Plants de Pomme de Terre)

Pourquoi fait-on de la recherche variétale ? Comment crée-t-on une nouvelle variété ?

La recherche variétale permet d'obtenir des variétés de pommes de terre améliorées par rapport à celles déjà existantes pour répondre aux attentes agronomiques, environnementales et sociétales.

On choisit deux variétés de pommes de terre en fonction de leurs caractères (une peau rouge, une bonne tenue à la cuisson, une résistance aux maladies, à la sécheresse...) et l'une va potentiellement recevoir le caractère de l'autre par croisement de fleurs mâles et femelles. De ce croisement, on obtient une baie (un fruit) d'environ 100 à 300 graines. On sème ces graines en serre, chacune représentant une variété potentielle. Les plantes issues de ces graines vont donner une toute première génération de tubercules dont près de 75% vont être éliminés sur des critères de couleur et/ou de forme. L'année suivante, les tubercules restants vont être plantés au champ, et ainsi de suite pendant une dizaine d'années durant lesquelles des essais et tests seront menés en vue de sélectionner la meilleure variété. Sur environ 300 000 semis en première année, il n'en reste qu'une ou deux variétés ! La sentence du sélectionneur est irrévocable.

Y a-t-il des OGM en pommes de terre ?

Non, absolument pas. Et j'ajouterai que la seule intervention humaine est dans le processus de croisement où le



sélectionneur vient polliniser les fleurs de pommes de terre, processus qui aurait pu se faire dans la nature mais difficilement. Le sélectionneur ne fait ensuite qu'observer le comportement des variétés potentielles de pommes de terre in-situ, dans des conditions naturelles.

En quoi la création variétale est complexe ?

Les nouvelles variétés répondent à un besoin qu'il faut anticiper, car, comme on l'a vu : 10 années sont nécessaires pour créer une variété. Et il faut prendre en compte plusieurs paramètres. On peut par exemple créer une variété plus résistante en culture (moins sujette au mildiou par exemple) ou avec de meilleurs rendements à l'hectare mais elle doit aussi plaire visuellement au consommateur pour être vendue.

Avec le réchauffement climatique, la France pourrait-elle perdre sa souveraineté alimentaire et ne plus pouvoir produire autant de pommes de terre que de besoin ?

Je ne suis pas inquiet. Aujourd'hui nous travaillons aussi sur la culture de pommes de terre dans des pays chauds, il y aura toujours des variétés pour permettre aux Français de continuer à manger des pommes de terre produites en France.

Confiance

94 %

des Français ont confiance dans les pommes de terre



Source : Étude CNIPT Baromètre Durabilité réalisée par CSA auprès de 1261 Français âgés de 18 ans et plus, du 6 au 15 décembre 2021

Praticité



72 %

des Français trouvent que la pomme de terre est facile à cuisiner



79 %

d'entre eux mangent les pommes de terre avec la peau

Source : Étude OpinionWay/FranceAgriMer « Usages et Attitudes de la pommes de terre 2021 »

4. Eau et changement climatique

Une filière qui s'adapte

Quel constat ?



Augmentation des périodes de sécheresse et de fortes pluies



Hausse des températures
+ 1 à 2°C



Accroissement de la teneur en CO2

Conséquences pour les agriculteurs



Difficultés à travailler la terre et les cultures



De nouveaux bio-agresseurs et/ou à l'agressivité accrue



Des ressources en eau restreintes

Conséquences pour la filière pommes de terre



20% de perte de rendement sans adaptation

Une pomme de terre qui se conservera avec des contraintes supplémentaires

Une perte de rendement de produits commercialisables et une augmentation des déchets

Les leviers d'activation : la Recherche

Soutenir la R&D dans toutes les voies d'amélioration des pratiques agricoles



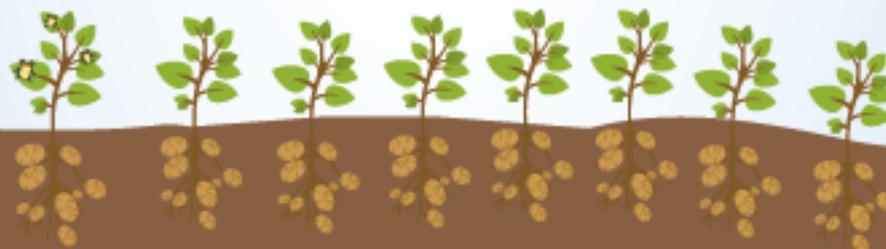
Rechercher des solutions de protection des cultures en favorisant les produits de biocontrôle/biostimulant

Développer des variétés mieux adaptées, plus résistantes et résilientes aux stress thermique et hydrique

Innover avec les OAD, le machinisme, la robotique...
Pour une agriculture de précision (irrigation, fertilisation...)



Améliorer l'efficacité des systèmes d'irrigation existants



Les objectifs de la filière

#1

Maintenir la souveraineté alimentaire de la France

#2

Réduire l'empreinte carbone à la tonne produite

#3

Conservier un prix accessible et rémunérateur malgré la hausse des coûts de production en partageant la prise de risque de l'amont à l'aval de la filière pommes de terre.

Accompagner les professionnels (formations, infos...)



Terre

de partage



1. Les métiers de la filière

De la plantation à la consommation, la pomme de terre suit un parcours qui fait appel à de nombreux métiers et savoir-faire. A chaque étape, des attentions particulières pour satisfaire la qualité des tubercules.



La production



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 » met fin à la croissance des tubercules qui forment alors leur peau. Les pommes de terre ne grossissent plus. 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 abimer.

Evolution des pratiques et respect de l'environnement

En France, on recense plus de 8 500 exploitations agricoles qui produisent de la pomme de terre. Elles s'engagent dans des dynamiques vertueuses de bonnes pratiques agricoles et certaines les font reconnaître par des certifications. Parmi elles, la certification environnementale et la reconnaissance d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). L'utilisation d'Outils d'Aide à la Décision (OAD) permet de réduire les traitements et apporter les soins nécessaires à la plante quand elle en a besoin : station météo connectée à une application, cartographie des parcelles, drone permettant de détecter les zones qui nécessitent des engrais ou de l'eau et d'ajuster les apports au juste besoin.



Entre stockage et déstockage



Une fois récoltées, les pommes de terre sont stockées en attendant la demande. La pomme de terre est un produit vivant, même après récolte. Son métabolisme peut évoluer à la lumière (elle verdit), au froid (l'amidon se transforme en sucre), au chaud (elle germe et flétrit) ... Un hangar de stockage, c'est une sorte de « dortoir » : les pommes de terre vont entrer dans une phase de dormance. En palox (grande caisse en bois d'environ 1 tonne), non lavées, sous des températures entre 4 et 8°C et selon les variétés, elles sortiront de cette « hibernation » à la demande.

Le réveil doit être doux, les pommes de terre sont réchauffées progressivement pour éviter le choc thermique et l'altération. Elles pourront alors être manipulées en centre de conditionnement.




+9 points
par rapport
à 2018

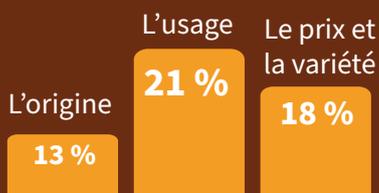
Origine France

68 % des Français sont attentifs à l'origine France des pommes de terre avant achat

Prix

81 % des Français la considèrent comme un produit pas cher





Sources : Etude OpinionWay/FranceAgriMer « Usages et Attitudes de la pommes de terre 2021 » / Panel Kantar 2021

81 % des pommes de terre sont achetées en GMS



Le centre de conditionnement

En France, on recense environ 250 centres de conditionnement dont 45 qui commercialisent plus de 30 000 tonnes de pommes de terre. C'est au centre que les pommes de terre sont lavées, triées, testées et emballées avant d'être commercialisées. Les lots de pommes de terre en palox sont étiquetés. Des échantillons sont prélevés et envoyés au laboratoire. Ils seront testés sur leur composition, leur aptitude culinaire et leur bonne tenue à la cuisson. L'étiquetage reprend les éléments de traçabilité : variété, provenance des pommes de terre, à la parcelle près...

Au centre de conditionnement, les pommes de terre ne subissent aucune transformation. Avant d'être conditionnées, elles sont simplement lavées, souvent en deux lavages : le premier à l'eau recyclée et le second à l'eau claire.

Le négociant fait évoluer ses pratiques et suit les recommandations de cahiers des charges et certifications pour valoriser les bonnes pratiques qu'il fait auditer : NF-V-25-112, Bonnes Pratiques de conditionnement, IFS Food...

Dans un souci d'optimisation et d'économie des ressources énergétiques, l'énergie produite pour refroidir une partie des hangars de stockage va parfois être réexploitée en chauffage pour alimenter les cellules de réchauffement des tubercules ou les bureaux. Certains centres utilisent aussi l'énergie des éoliennes.



En magasin

Chez le primeur ou en grande surface, les professionnels poursuivent le travail déjà engagé par toute la chaîne d'approvisionnement en amont pour présenter au consommateur un produit beau et bon. Ainsi, les commandes sont passées et les rayons chargés pour limiter le temps de présence du produit à température ambiante et sous les sources lumineuses.



En magasin, les pommes de terre en filets sont d'ailleurs proposées pour cette raison dans des palox plastiques posés au sol. Pas de lumière, pas de chaleur, pas de brumisateurs... En attendant leur mise en valeur, elles seront stockées au frais et dans le noir.



A la maison

A la maison, les pommes de terre doivent être stockées au frais et dans le noir. Les pommes de terre germées restent parfaitement consommables si on retire leurs germes. Si les germes sont trop grands, la qualité du produit peut avoir été altérée : le germe a puisé dans le tubercule et la pomme de terre flétrit. Dans ce cas, mieux vaut cuisiner les pommes de terre en les intégrant dans une soupe. Les germes eux-mêmes sont inconsommables et doivent être retirés avant utilisation de la pomme de terre.

Au contact de la lumière, la pomme de terre produit de la chlorophylle et verdit, notamment dans la zone de la peau, à la périphérie. Ce verdissement, lié aussi à un autre composé, la solanine, donne un goût amer aux tubercules verdis, si on ne prend pas la précaution de retirer par épluchage les zones atteintes.

La pomme de terre est un « basique » de la cuisine, un produit abordable qui se prépare d'innombrables façons. C'est également une culture complexe qui nécessite des attentions multiples des femmes et des hommes de la filière. #CeuxQuiFontLesPommesDeTerre œuvrent avec fierté pour que la pomme de terre conserve son titre de « légume préféré des Français ».



2. Marché et production de la pomme de terre

La France est le **2^{ème} pays producteur d'Europe de l'Ouest** derrière l'Allemagne. La culture de la pomme de terre représente aujourd'hui **159 000 ha, répartis sur 8 500 exploitations agricoles** professionnelles.

Une production de 130 000 tonnes selon les années est estimée pour les pommes de terre de printemps, et de 65 000 tonnes en Bio.

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.

6,1 millions de tonnes

C'est la production française de pomme de terre pour la consommation



La production française



6,1 millions de tonnes

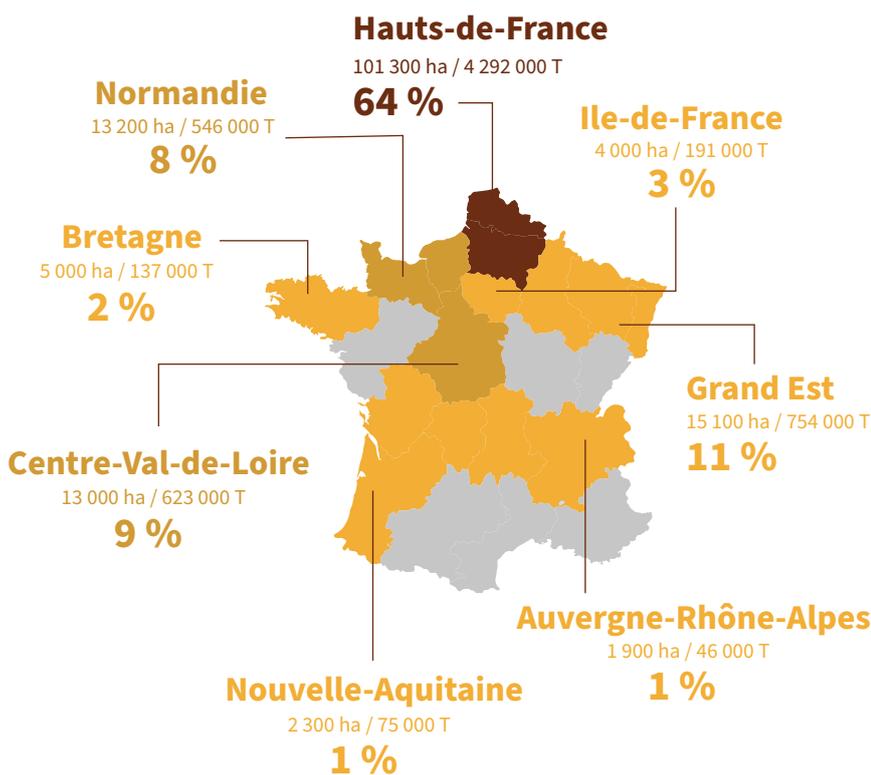
65 000 tonnes en bio



8 500 exploitations

130 000 tonnes de pommes de terre de printemps

Les régions de production



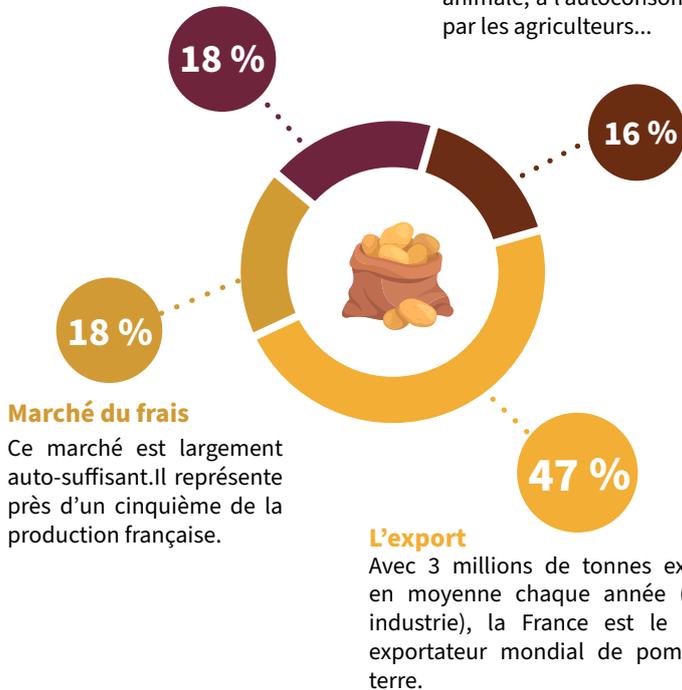
Des débouchés multiples

Marché de l'industrie

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

Reste de la production

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



Marché du frais

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

L'export

Avec 3 millions de tonnes exportées en moyenne chaque année (frais et industrie), la France est le premier exportateur mondial de pommes de terre.

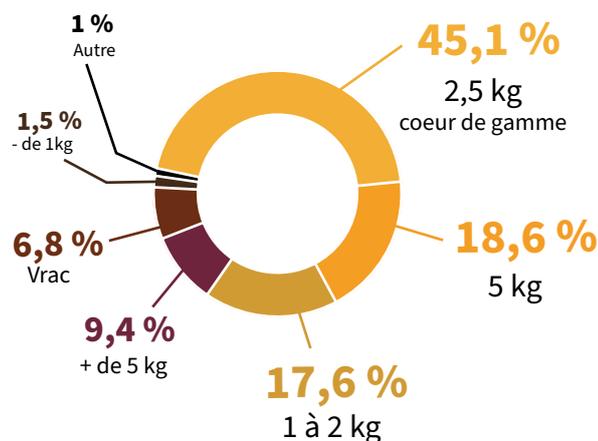
Des emballages adaptés en GMS

250 variétés

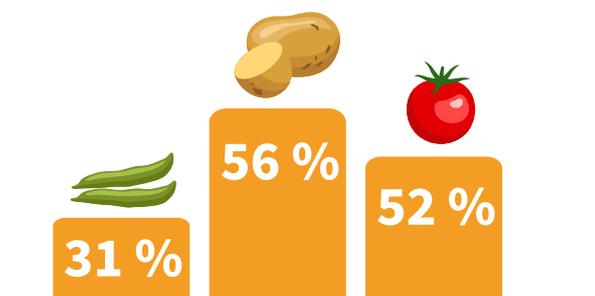


présentes dans les magasins et sur les marchés.

Parmi elles, 23 représentent 80% des variétés le plus souvent rencontrées. Pour répondre à toutes les demandes, différents formats emballages sont proposés (parts de marché en volume dans les achats des consommateurs.)



Le légume préféré des Français



Les Français lui attribuent une note de :

de 8,5/10

63 %



des Français la cuisinent au moins une fois par semaine

69 %

pensent que c'est un vrai plaisir de la consommer

52 kg

de pommes de terre consommées par an et par habitant, dont 20 à 25 kg en frais

1,11€/kg



Prix moyen payé par les consommateurs en 2020-2021

Sources : Cnipt selon Agreste 2020-21 – Répartition de la production par débouché : CNIPT d'après Agreste, Douanes/Eurostat, GIPT et déclarations internes CNIPT (moy. 5 ans), panel Kantar Worldpanel 2020-21, étude OpinionWay/FranceAgriMer « Usages et Attitudes de la pommes de terre 2021 »



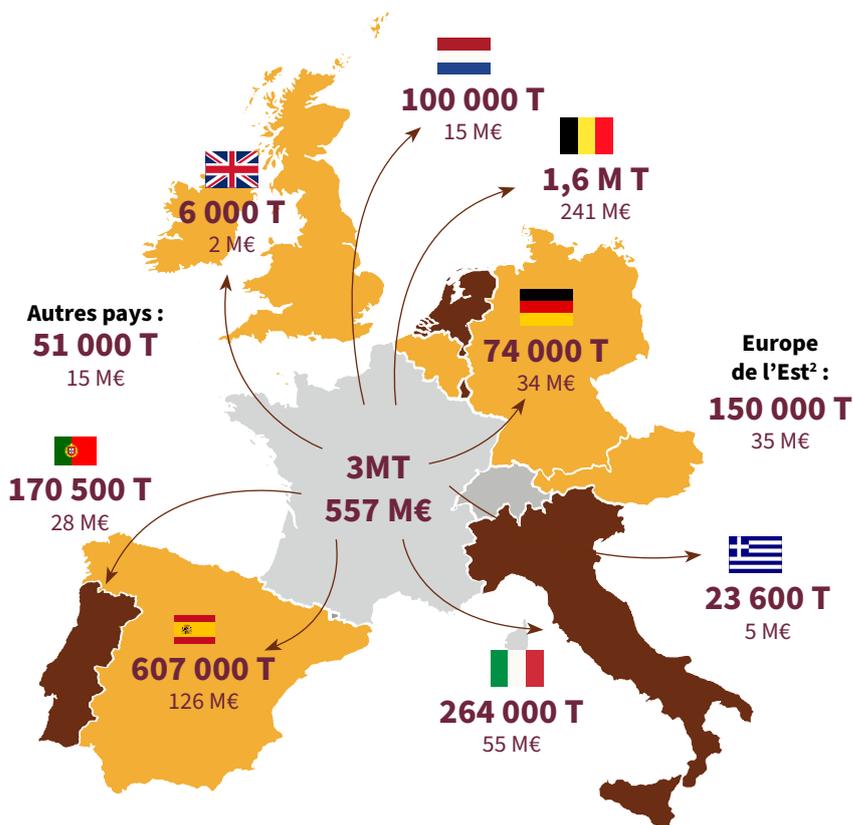
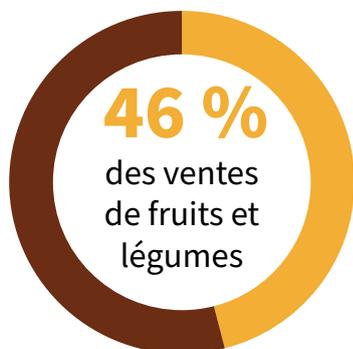
3. Du côté de l'export ?

La France se situe sur la plus haute marche du podium mondial des pays exportateurs de pommes de terre, avec **3,1 millions de tonnes vendues hors territoire** devant l'Allemagne (1,8 millions) et les Pays-Bas (1 million)¹.

Près d'une pomme de terre française sur 2 est exportée.



La pomme de terre est le légume français le plus exporté



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 1,8 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...

¹Campagne 2020-2021 : Août 2020 à juillet 2021

*Bulgarie, Hongrie, Lituanie, Pologne, République tchèque, Roumanie, Russie, Slovaquie, Sloveenie, Serbie, Croatie

Campagne 2020-2021



Lors de la dernière campagne, la France maintient sa position de 1^{er} exportateur mondial de pommes de terre.

Mais la crise sanitaire a modifié les flux commerciaux. En Europe, les pommes de terre françaises ont principalement rejoint les étals de la grande distribution, au détriment du marché de gros.

Les exportations ont démarré dès septembre à un rythme plus soutenu qu'à l'accoutumée, notamment sur les produits à destination du commerce. Dès lors, un marché à deux vitesses se dessine entre les produits de qualité supérieure fortement sollicités, et ceux de qualité intermédiaire confrontés à une demande exsangue et à une concurrence exacerbée. Au début de l'hiver, les commandes restent tributaires de la crise sanitaire jusqu'au pic de commercialisation du mois de mars. Sur les derniers mois de la campagne, un regain d'activité est observé avec la réouverture progressive des restaurants.

Et depuis ?

La dynamique est présente, avec + 10 % en volume sur les quatre premiers mois de la campagne (août-novembre 2021) par rapport à la même période de 2020 et + 11 % par rapport à la moyenne de celle des trois dernières années. Mais les variations sont importantes selon les destinations. Les pays de l'Est et d'Europe centrale tirent le marché. Avec 59 000 t achetées d'août à fin novembre 2021, les premiers affichent + 500 % par rapport à 2020 ! Du jamais vu. Les faibles récoltes, la mauvaise qualité et les soucis de conservation en sont les principales raisons qui devraient conduire à la poursuite de ces achats au moins jusque fin février 2022. L'Italie, elle aussi souffre d'un manque de disponibilité et voit ses volumes d'achat augmenter de 13 %. L'Espagne en revanche est en forte baisse, à - 25 %. L'espoir de voir remonter les ventes sur cette destination est faible, car dès le mois de mars, une bascule s'opère souvent vers l'importation de lots de nouvelles récoltes en provenance d'Israël ou autre. L'Allemagne quant à elle, avec + 19 %, est plutôt en recherche de chairs fermes.



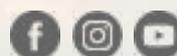
Créée en 1977, le CNIPT, Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre, est l'organisme interprofessionnel reconnu par les Pouvoirs Publics (loi du 10 juillet 1975) dans le secteur de la pomme de terre de consommation (conservation et primeur), vendue sur le marché du frais en France et à l'export.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

Le CNIPT rassemble les femmes et les hommes de la filière et impulse différentes actions concertées, au service du produit et des métiers de la filière, de la production au commerce.

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

Pour en savoir plus sur les pommes de terre :
www.lespommesdeterre.com

Pour en savoir plus sur la filière :
www.ceuxquifont.lespommesdeterre.com



CNIPT :

43-45 rue de Naples
75008 Paris
Tel : +33(0)1 44 69 42 10
Fax : +33(0)1 44 69 42 11
Mel : communication@cnipt.com

Contact presse :

Agence Droit Devant
Violaine de Saint-Vaulry
saintvaulry@droitdevant.fr
01.39.53.53.33 / 06.09.48.49.60