



Pomme de terre

hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1319 - 17 mars 2022

À DÉCOUVRIR

Traitement des plants et du sol 1-2

Lutte contre les maladies de présentation des tubercules

Communication du cnipt 3

Les actions de communication en Espagne et au Portugal en 2022

Marchés 4

De nouvelles incertitudes dans un contexte déjà morose

DOSSIER DU MOIS



Conseils pour la gestion de la récolte et du stockage

En savoir plus sur cnipt.fr

Pomme de terre hebdo est 100 % numérique.

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

TRAITEMENT DES PLANTS ET DU SOL

Lutte contre les maladies de présentation des tubercules

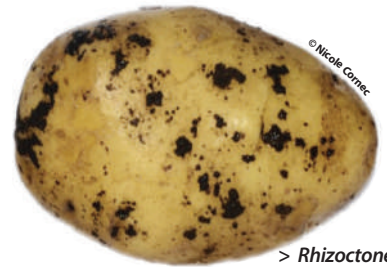
La réception des plants à la ferme constitue un élément important de la production de pommes de terre. Après un examen rigoureux de chaque lot de plants, le producteur sera en mesure de prendre les bonnes décisions concernant la plantation et le traitement de ces plants et/ou du sol de la parcelle. Il convient aussi dans la mesure du possible de ne pas mélanger les différents lots de plants d'une même variété avant et pendant la plantation, mais de les planter côte à côte.

Le traitement des plants et/ou du sol vise principalement des parasites affectant essentiellement l'aspect des tubercules : le rhizoctone brun, la gale argente et la dartrose.

Bien évaluer l'état du plant à la réception : une priorité

Prendre un échantillon de quelques dizaines de tubercules par lot de plants (50 à 100 tubercules) et les laver par trempage.

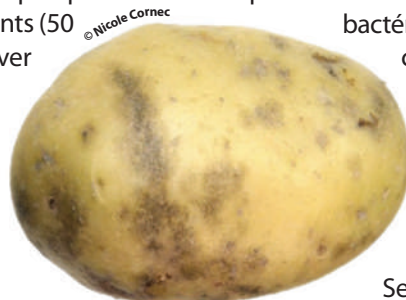
Bien observer l'état des tubercules et en particulier la présence de sclérotos noirs de rhizoctone et de taches de gale argente et/ou de dartrose.



> Rhizoctone brun

Cette opération est également l'occasion de tenter de détecter la présence éventuelle de parasites de quarantaine (pourriture brune, flétrissement bactérien...). Après coupe des tubercules, les premiers symptômes apparaissent sous forme d'un léger brunissement ou une légère vitrosité de l'anneau vasculaire, en général plus marqué au talon (insertion du stolon sur le tubercule). Ces symptômes peuvent être aisément confondus avec d'autres problèmes physiologiques ainsi que l'action des défanants. A un stade plus avancé, des petites cavités peuvent se creuser, se remplir de productions bactériennes et la pourriture du tubercule se développe.

En cas de doutes sérieux sur la présence de parasites de quarantaine sur tubercules coupés, seule une analyse en laboratoire peut permettre un diagnostic fiable (Prendre contact avec le Service Régional de l'Alimentation).



> Dartrose

(Suite page 2)

Tableau 1 : Gestion du Rhizoctone brun et de la gale argentée selon le type de production

Types de production	Objectifs	Problèmes visés	Choix du traitement
Transformation et fécule	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Bonne levée ➔ Qualité de présentation moyenne tolérée à la récolte (pas de tubercules déformés). 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Rhizoctone brun sur tiges et stolons en début de végétation qui peut pénaliser le rendement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Traitement anti rhizoctone brun (poudrage ou pulvérisation). ➔ AMISTAR 3l/ha en raie de plantation. <p>Attention efficacité comprise entre 56% et 85% sur du plant contaminé.</p>
Consommation et lavée Marché du frais	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Bonne levée ➔ Excellente qualité de présentation à la récolte et après conservation 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Rhizoctone brun sur tiges et stolons en début de végétation et sur tubercules ➔ Gale argentée 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Traitement anti rhizoctone brun et gale argentée (pulvérisation)

> Gale argentée



Choisir le produit adapté à sa situation : une nécessité

Après cet examen, deux possibilités sont offertes :
1. Le plant paraît indemne de rhizoctone brun et de gale argentée, de même que le sol de la parcelle à planter :

a) En culture de pommes de terre destinées à la transformation, la production de fécule, ou le marché du frais non lavé, l'impasse de traitement peut être réalisée.

b) En culture de pommes de terre destinées au marché du frais lavé, le risque de non-traitement est trop important, un traitement du plant est donc recommandé (tableau 1).

2. Le plant est contaminé par l'un ou les deux parasites : dans ce cas, un traitement à la plantation s'impose avec une spécialité unique ou un mélange homologué selon les objectifs de production (Tableau 1).

Indépendamment du type de production, si le sol de la parcelle à planter présente un risque rhizoctone brun et/ou d'artrose, un traitement du sol en raie de plantation est nécessaire avec une solution à base d'azoxystrobine 250 g/l à 3 l/ha (Tableau 2).

Les traitements de plants recommandés

Pour une lutte exclusivement contre le rhizoctone brun, de nombreuses solutions sont actuellement disponibles sur le marché, en pulvérisation ou en poudrage (Tableau 2). Pour la lutte conjointe contre le rhizoctone brun et la gale argentée, il existe aujourd'hui 2 produits commercialisés sous le nom de SERCADIS et CELEST 100 FS. Ils s'appliquent en pulvérisation. ■

Guillaume BEAUVALLET et Denis GAUCHER
ARVALIS-Institut du végétal

Tableau 2 : Extrait du dépliant phytosanitaire en cours de parution « Pommes de terre : lutte contre les maladies, mauvaises herbes, défanage et ravageurs 2021 » (Arvalis-Institut du végétal, Ministère de l'Agriculture DGAL/SDQPV)

LUTTE CONTRE LES MALADIES • Traitements du plant et du sol

FONGICIDES					MALADIES				
SPECIALITÉS COMMERCIALES	FIRMES	SUBSTANCES ACTIVES	FORMULATION	MODE D'APPLICATION	RHIZOCTONE BRUN	GALE ARGENTÉE	DARTROSE	FUSARIOSE	GANGRENE
Traitement des plants avant plantation et du sol à la plantation									
Azoxystrobine**	plusieurs firmes	Azoxystrobine 250g/l	SC	Raie de plantation	3l/ha	3l/ha	3l/ha		
CELEST 100 FS	Syngenta agro	Fludioxonil 100g/l	SC	Pulvérisation	0,25 l/t	0,25 l/t	0,25 l/t		
IOTAP	Philagro	Fluto lanil 6%	DS	Poudrage	2 kg/t	2 kg/t	2 kg/t		
RIALTO	Philagro	Fluto lanil 464 g/l	SC	Pulvérisation	0,18 l/t	0,18 l/t	0,18 l/t		
SERCADIS	Basf Agro	Fluxapyroxad 300 g/l	SC	Pulvérisation	0,2 l/t	0,2 l/t	0,2 l/t		
SERCADIS	Basf Agro	Fluxapyroxad 300 g/l	SC	Raie de plantation	0,8 l/ha	0,8 l/ha	0,8 l/ha		
Produits de biocontrôle									
RHAPSODY	Bayer CropScience	Bacillus Subtilis QST 713	SC	Raie de plantation	5 l/ha				

Azoxystrobine** : AMISTAR, ZAFTRA AZT 250 SC, CERZ, HAMBRA, ZAKEO MAX, AZERTY ONE, GLOBAZTAR AZT 250 SC, ORTIVA, AZOAMI, AZOPEX, AZOXYGOLD, ORSTAR, URTIKA, TIVARO, OTTAWA+, WASAGAMACK, AZOXYSTAR 250 SC.

■ Bon
■ Bon à moyen
■ Moyen
■ Moyen à faible
■ Faible
■ Dose : Insuffisant sans intérêt
■ Information non disponible

COMMUNICATION DU CNIPT

Les actions de communication en Espagne et au Portugal en 2022

Fort du succès des actions menées en 2020-21 sur la péninsule ibérique, le CNIPT et INTERFEL mettent en place un plan de communication en 4 volets de février à novembre 2022 sous la bannière de Taste France.

Le premier volet s'est déroulé en février-mars 2022, et réunissait des journalistes de revues culinaires et touristiques ainsi que des influenceurs locaux. Ils étaient invités à un Médiatour à la découverte des régions de France et de la gastronomie française. Ces rencontres avec la presse locale se sont déroulées autour de démonstrations culinaires réalisées par des Chefs locaux emblématiques, véritables ambassadeurs de l'offre française en pommes de terre : Romain Fornell, Chef du restaurant 1 étoile Caelis à Barcelone ; Fran Vicente, Chef de El Sainete à Madrid ; Luis Machado, Chef médiatique de Lisbonne. Le Mediatour a permis de générer 31 retombées presse sur l'offre française, soit 1 million de contacts.

Le dispositif s'est complété en mars par une série de masterclasses auprès d'écoles hôtelières de Séville, Barcelone et San Sebastian à l'automne. Dispensées par des Chefs reconnus, les masterclasses permettent de valoriser l'offre française et ses atouts auprès des futurs Chefs espagnols.



> Le Chef Fran Vicente cuisinant devant 30 journalistes et influenceurs locaux.

À l'automne, des Cooking show « Mix & Match » auront lieu à Lisbonne et Madrid auprès d'une dizaine d'influenceurs, alliant des produits français et locaux pour des recettes originales à diffuser sur les réseaux sociaux.

Enfin, le Salon national de tapas se tiendra à Valladolid en novembre 2022, et mettra à l'honneur la France : une occasion parfaite pour démontrer que les produits français sont adaptés à la gastronomie locale. Le Chef Pablo Albuerna, alias le « Gipsy Chef » sera le digne ambassadeur des messages de la filière pommes de terre lors de ce rendez-vous gastronomique incontournable. ■

Laure Payrastra – CNIPT



> Recette de pommes de terre du Chef Luis Machado

AGENDA

5-7 avril 2022

Fruit Logistica

Berlin

www.fruitlogistica.com

12 avril 2022

AG de Felcoop

Paris

www.felcoop.fr

18 mai 2022

« **Le défi du changement climatique pour la filière pommes de terre fraîches** »

Paris – Salons Hoche

www.cnipt.fr

27-28 avril 2022

Medfel

Perpignan

www.medfel.com

17 mai 2022

Forum Végétal

FNCA, Paris

www.forum-vegetable.fr

30 Mai au 2 Juin 2022

World Potatoe Congress

(Dublin) Irlande

www.wpc2022ireland.com

10 au 12 Juin 2022

Terres en Fêtes

(Arras)

www.terres-en-fete.com

EN BREF...

Guerre russo-ukrainienne

La Pologne lance un plan d'aide sur la pomme de terre

Avec une récolte annuelle de plus de 20 millions de tonnes, l'Ukraine est le quatrième producteur mondial de pommes de terre et les Ukrainiens sont parmi les plus gros consommateurs au monde.

La guerre, qui est intervenue pendant la période des plantations, bouleverse la culture avec un manque de main d'œuvre tandis que les engrais et les carburants se font rares.

Le monde de la pomme de terre se mobilise déjà pour venir en aide aux Ukrainiens, en envoyant des produits grâce à des plateformes logistiques dédiées.

La Fédération polonaise de la pomme de terre a mis en place un plan de coordination d'aide aux Ukrainiens en Pologne et en Ukraine. Elle travaille sur l'importation de pommes de terre en Ukraine et vient en aide aux réfugiés situés en Pologne.

En complément, la Fédération s'est mobilisée pour aider aux plantations des pommes de terre dans les mois à venir afin

de subvenir aux besoins des populations en Ukraine et en Pologne qui fait face à un afflux de réfugiés (plus de 1,6 million depuis le 24 février).

La Fédération recherche enfin des fonds pour financer ces opérations (d'importations et d'emblavements), et des aides indirectes telles que des engrais et des équipements pour les cultures...

Pour plus d'informations, vous pouvez prendre contact directement avec la Fédération polonaise de la pomme de terre : biuro@federacjaziemniaka.pl ou appeler le +48 570 454330.

LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (RNM)

En €/tonne

Marché français - Stade expédition - Semaine 10

Variétés de consommation courantes

Bintje France non lavée cat. II 40-75 mm filet 25 kg	nc.
Agata France lavée cat. I 50-75 mm carton 12,5 kg	530 (=)
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	nc.
Rouge France lavée cat. I + 35 mm filet 2,5 kg	654 (↘)

Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 10

Conservation France biologique	1010 (↗)
--------------------------------	----------

Export-Stade expédition - Semaine 10

Agata lavée cat.I +40 mm filet 10 kg consommation	270 (=)
Agata France lavable cat.I 40-70 mm sac 1 tonne	210 (=)
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	190 (↘)
Monalisa France lavable cat.I +45 mm sac 1 tonne	nc.
Rouge div.var.cons France lavable +45 mm sac 1 tonne	180 (=)

Rungis - Semaine 10

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	800 (=)
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

	Janvier 2022	Variation en % sur un an
Indice mensuel général	123	+ 18

Source : INSEE

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

	Janvier 2022	Variation en % sur un an
Pommes de terre	212,6	+ 11

Source : INSEE

Cotations des courtiers assermentés - lavabilité 7,5, vrac nu, départ ferme (€/T)

	Semaines 09 et 10
Consommation polyvalente	220 (↘)
Chair ferme blanche	255 (↘)
Chair ferme rouge	275 (nc.)

Source : Courtiers assermentés français

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

	Janvier 2022	Variation en % sur un an
Pommes de terre	116,66	+ 4,5

Source : INSEE

Prix au détail en GMS - €/kg

	Semaine 10	Variation en % vs 2020
Conservation France lavée filet 5kg	0,74	- 5
Four, frites ou purée de conservation France filet 2,5kg	1,14	+ 2
Vapeur ou rissolée de conservation France filet 2,5kg	1,11	- 1

Source : RNM

Cotations marchés étrangers

En €/tonne

Pays-Bas (cotation NAO + VTA) - Semaine 7

Frites 40 mm+	200-250 (=)
NAO Export 40 mm, vrac fritable	160-170 (=)

Belgique (Fiwap/PCA) - Semaine 7

Fontane, Challenger (tout venant 35 mm+, vrac, départ)	200 (=)
--	---------

Grande-Bretagne (Cours BPC) - Semaine 7

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

De nouvelles incertitudes dans un contexte déjà morose

Alors que les Français n'ont pas encore totalement retrouvé la confiance en l'avenir, l'inflation et le conflit russo-ukrainien viennent impacter leurs achats.

Selon un récent sondage NielsenIQ, cité par le magazine Réussir 🍎, les Français se montrent plus confiants mais restent prudents. Selon cette étude, depuis le début de la crise, 3 foyers sur 5 ont adapté leur consommation et 60 % d'entre eux font désormais attention à leurs dépenses alimentaires. Les français s'attendent à vivre dans une situation d'incertitude et de crise. Ces constats devraient bénéficier aux produits « valeur refuge » comme les pommes de terre, or il n'en est rien. Depuis le début de la campagne, le marché national connaît une baisse de la consommation en pommes de terre vendues en frais. Les petits formats de conditionnement continuent à naviguer à contre-courant mais cela reste insuffisant pour compenser la perte de volume. Cette tendance est également observée sur d'autres catégories de produits, en particulier les légumes d'hiver. La généralisation du télétravail, qui perdure, a de fortes répercussions sur la consommation alimentaire. Mais, alors que lors des confinements le « fait maison » a été prédominant, les consommateurs se tournent désormais vers des produits plaisir, rapides et simples à préparer. Selon l'étude citée plus haut, les plats cuisinés, le snacking, les bières, les apéritifs sont plébiscités. Les surgelés atteignent des niveaux de vente record avec 10% d'augmentation entre 2019 et 2021 en raison de leur aspect pratique mais aussi économique. La cuisine du monde est aussi très en vogue notamment la cuisine japonaise abondamment consommée par les jeunes urbains qui ont majoritairement recours à la livraison à domicile. Clin d'œil

Comment les inciter à se connecter sur www.lespommesdeterre.com 🍎 pour nos recettes de maki aux pommes de terre https://www.lespommesdeterre.com/recherche-recettes/?recette_text=maki 🍎 ?

L'exportation dans le frais est principalement animée par les flux à destination des pays d'Europe Centrale et de l'Est mais le conflit russo-ukrainien pourrait changer la donne.

Le contexte économique actuel et les incertitudes liées au conflit pourraient entraîner un retournement de tendance vers des produits « premier prix » et de plus gros formats. La situation est à suivre avec attention pour une adaptation permanente des analyses business.

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

