



# Pomme de terre

# hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1334 - 7 juillet 2022

## CONSERVATION

# Des étapes estivales à ne pas négliger

*Bien que la mise en stockage ne soit pas au programme pour demain, plusieurs étapes clés sont à prendre en compte dès la fin du printemps et le début d'été pour espérer obtenir une qualité de conservation optimale. C'est notamment le cas pour l'application d'hydrazide maléique qui doit se faire au bon stade et en bonnes conditions pour une efficacité anti-germinative maximale tandis qu'il conviendra d'apporter une attention particulière aux premiers arrachages en situation chaude. D'ici là, un nettoyage complémentaire des installations peut s'imposer pour éliminer encore les traces de CIPC...*

### Nettoyage des bâtiments : persévérer pour éliminer tous les résidus de CIPC

La dernière réunion du SCoPAFF résidus de la Commission Européenne d'avril a validé la possibilité d'une réduction de la LMR-t du CIPC à **0,35 mg/kg** au lieu des 0,40 mg/kg actuels. Un vote devrait intervenir en septembre pour une entrée en application possible au cours de la prochaine campagne de conservation 2022-2023. Alors que les résultats consolidés du plan de surveillance 2021-2022 ne seront véritablement connus que cet automne, ceux de l'année précédente avaient montré que plus de 5% des stockages français échantillonnés dépassaient ce niveau. Sans surprise, la quasi-totalité des échantillons en dépassement (96 %) provenait de bâtiments précédemment traités par thermonébulisation, pra-

tique ayant très largement dispersé la molécule dans le bâtiment et les équipements de ventilation et de réfrigération. Elle a aussi largement contaminé le plafond du stockage vers lequel le brouillard chaud de CIPC se dirigeait naturellement.

Le risque de contamination croisée s'est révélé par ailleurs plus important en stockage palox qu'en stockage vrac en lien avec une présence accrue de surfaces en bois, poreuses et ayant pu accumuler la molécule en profondeur au fil des ans.

Les résultats de l'enquête attestaient d'un manque de nettoyage avéré des zones contaminées ou d'un défaut d'aération des palox pour les cas en dépassement.

Afin d'éviter tout blocage dans la commercialisation des produits stockés, il est primordial que les installations à risque qui n'auraient pas subi un nettoyage complet soient prises en considération au plus tôt en profitant de l'intersaison et en s'appuyant sur les directives de nettoyage élaborées par la Potato Value Chain (figure) et disponibles en ligne en cliquant sur le lien suivant : [https://www.arvalis-infos.fr/file/galleryelement/pj/e9/83/54/21/2\\_guidelines\\_pvc\\_fr7274916362570081341.pdf](https://www.arvalis-infos.fr/file/galleryelement/pj/e9/83/54/21/2_guidelines_pvc_fr7274916362570081341.pdf) (📄).

**Un soin tout particulier doit être apporté au nettoyage et à l'aération des caisses en intersaison.** Il est aussi préférable de maintenir ouvert les bâtiments et les volets pour garder un flux d'air permanent vers l'extérieur pendant plusieurs mois.

(Suite page 2)

## À DÉCOUVRIR

### Conservation

1-3

*Des étapes estivales à ne pas négliger*

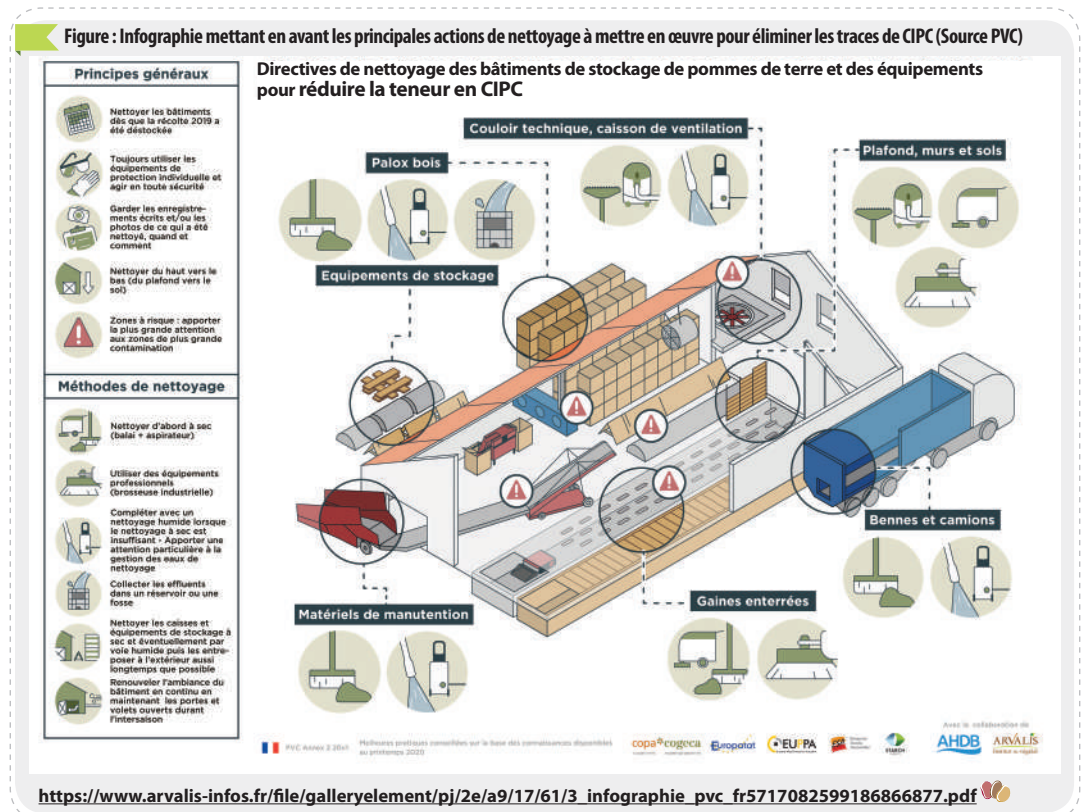
### Marchés

4

*Un commerce plus dynamique sur les produits de saison*

Pomme de terre hebdo est 100 % numérique.

Pour le recevoir par mail, veuillez vous inscrire sur [cnipt.fr](https://cnipt.fr) dans l'onglet « Newsletter ».



«L'hydrazide maléique est la seule solution antigerminative en cas de stockage précaire. C'est un outil intéressant par ailleurs pour assurer un contrôle de la germination dès la rentrée en stockage des tubercules et permettre de décaler la première application en cours de stockage.»

(Suite de la page 1)

### Traitement Hydrazide : traiter au mieux et au bon stade

Plusieurs facteurs sont à considérer pour réussir l'application de l'hydrazide maléique au champ.

**Le calibre des tubercules** est le premier élément à surveiller : on choisira un calibre de 25mm pour des pommes de terre à chair fermes tandis qu'on privilégiera un stade de 35mm pour les variétés de consommation destinées à un grossissement plus conséquent.

Les **conditions météorologiques** constituent le second point de vigilance à considérer. L'application doit être réalisée de préférence tôt le matin sur une journée fraîche (température au moment de l'application inférieure à 25°C avec une forte hygrométrie). Il faut éviter toute pluie et irrigation au cours des 24h à 48h après le traitement pour laisser le temps à la molécule d'être assimilée par la plante.

Le troisième élément à prendre en compte est **l'état physiologique de la plante**. Une plante stressée (chaleur, manque d'eau...) ou en sénescence n'aura pas la capacité d'assimiler pleinement le produit. Un manque d'assimilation limitera la quantité de produit migrant jusqu'aux tubercules et affectera l'efficacité antigerminative en cours de conservation. Un délai de deux à trois semaines entre l'application et le défanage est aussi nécessaire pour garantir cette migration. Une efficacité

antigerminative amoindrie subsiste le plus souvent même si l'application est tardive ou si les conditions météorologiques sont peu favorables

Enfin, il est préférable d'opter pour un volume de bouillie important (supérieur à 200L/ha). Suite à l'utilisation de cette molécule, des effets secondaires bénéfiques sont également observables sur la repousse physiologique, les repousses au champ en année n+1 et la germination interne.

L'hydrazide maléique est la seule solution antigerminative en cas de stockage précaire. C'est un outil intéressant par ailleurs pour assurer un contrôle de la germination dès la rentrée en stockage des tubercules et permettre de décaler la première application en cours de stockage. Ce décalage limitera les risques de phytotoxicité sur tubercules mal cicatrisés et encore humides, ainsi que le coût du programme antigerminatif.

Pour assurer une efficacité optimale en stockage, le bon respect des conditions d'application est primordial.

### Récoltes estivales : attention aux pertes de poids et aux faces planes à venir

Lorsque l'arrachage s'effectue par forte chaleur, le risque est élevé d'une déshydratation excessive des tubercules pouvant se manifester après plusieurs mois de conservation par l'apparition de faces planes ou de flétrissement des tubercules.

(Suite page 3)

**(Suite de la page 2)**

Les premiers jours, voire les premières heures suivant l'arrachage, sont souvent décisifs pour éviter ce phénomène. Plusieurs précautions sont à prendre pour le minimiser, aussi bien du côté des tubercules que du côté de la gestion du stockage.

**Côté tubercules**, ceux-ci doivent être bien mûrs en évitant une peau trop peuleuse ou trop fragile car la moindre blessure se traduira par une transpiration accentuée à ce niveau avec apparition de facettes après plusieurs semaines de stockage. Le bon réglage de l'arracheuse et des équipements de réception/mise en stockage est ainsi essentiel pour minimiser les impacts subis par les tubercules. Attention notamment à ne pas dépasser des hauteurs de chutes de 25 à 30 cm et à protéger toutes les zones d'impact par des protections souples.

En situation sèche, une irrigation préalable à l'arrachage est préférable pour limiter l'agressivité des mottes en sol argileux.

Lorsque les tubercules sont blessés, il est préférable de ne pas refroidir le stockage en dessous de 12°C durant les deux premières semaines pour leur laisser le temps de cicatriser avant de les refroidir plus intensément.

**Côté stockage**, il est important de ne pas entreposer des tubercules trop chauds qui nécessiteront une trop grande ventilation pour les abaisser en température. Ainsi lorsque les températures extérieures sont éle-

vées à très élevées, les récoltes doivent se faire de préférence tôt à très tôt le matin en arrêtant idéalement les arrachages dès que la température des tubercules dépasse 20°C. On prendra ici en compte l'inertie thermique des buttes qui, par temps dégagé, sont aussi chaudes à 22 heures qu'à 15 heures de l'après-midi !

Disposer de tubercules plus frais à l'entrée du stockage réduira le nombre d'heures de fonctionnement des frigos et limitera leur déshydratation durant leur refroidissement. Cela réduira de plus le coût énergétique annuel de fonctionnement de l'installation.

Pour éviter tout « stress thermique » lors de la mise en stockage, l'écart de température entre les tubercules et la chambre froide ne devrait pas dépasser 5 à 7°C. De plus, il convient remplir le frigo de manière la plus groupée possible pour bénéficier d'une hygrométrie élevée à l'intérieur du bâtiment. La durée de remplissage ne devrait pas dépasser 8 à 10 jours.

Après séchage des tubercules, l'hygrométrie du stockage doit être maintenue idéalement à proximité de 95%. Le manque d'humidité peut être complété par un apport d'eau exogène via une brumisation raisonnée tout en prenant garde à ne pas mouiller les tubercules stockés. Attention à stopper cette brumisation au moins une semaine avant la première thermonebulisation d'un antigermicidaire ! ■

**Michel MARTIN et Morgane FLESCH**  
ARVALIS-Institut du végétal

**AGENDA****7-8 septembre****Potato Europe**

Hanovre (Allemagne)

[www.potatoeurope.de/de](http://www.potatoeurope.de/de) 🍷**9 au 11 septembre****Terres de Jim**

Outarville

[www.lesterresdejim.com](http://www.lesterresdejim.com) 🍷**4 au 6 octobre 2022****Fruit attraction**

Madrid

[www.ifema.es/en/fruit-attraction](http://www.ifema.es/en/fruit-attraction) 🍷**15 au 19 octobre 2022****SIAL (Salon international de l'Alimentation)**

Paris

[www.sialparis.fr](http://www.sialparis.fr) 🍷**6 au 10 novembre 2022****SIMA**

Paris Nord - Villepinte

[www.simaonline.com](http://www.simaonline.com) 🍷**27-29 novembre****Interpom Primeurs**

Courtrai (Belgique)

[www.interpom.be/en/home](http://www.interpom.be/en/home) 🍷**EN BREF...****Agriculture biologique****Pour la Cour des Comptes, le soutien de l'État « n'est pas à la hauteur »**

Selon un rapport intitulé « Le soutien à l'agriculture biologique » présenté par la Cour des comptes le 30 juin 2022, les pouvoirs publics ne mettent pas les moyens nécessaires pour atteindre les objectifs fixés en surface bio par la France et l'UE. Or pour le président Pierre Moscovici, c'est bien l'agriculture biologique, en ce qu'elle assure la santé des agriculteurs et le respect de l'environnement, qu'il faut prioritairement encourager et soutenir, même s'il ne souhaite pas un label unique. Le rapport ne dit pas ce qu'il conviendrait de faire pour ne pas mettre les filières dans l'impasse d'une consommation Bio atone.

**Egalim****Le Gouvernement ne reviendra pas sur le plafond des promos à 34 %**

C'est une précision qui s'imposait. Lundi matin, le ministre de l'Economie Bruno Le Maire avait laissé entendre qu'il était favorable à une révision du plafond des promotions à 50 %, au lieu des 34 % autorisés par Egalim 2. Après une rencontre avec des syndicats agricoles (FNSEA, JA), le ministre a confirmé que le Gouvernement n'apporterait aucune modification aux principes de relèvement de 10 % du seuil de revente à perte (SRP) et de limitation des promotions en volume (25 %) et en valeur (34 %). Bruno Le Maire a par ailleurs annoncé qu'il allait lancer, à partir du 11 juillet, « une mission d'inspection pour

faire la transparence sur les marges de chacun des maillons de la chaîne agroalimentaire ». Les agriculteurs devraient être associés à cette mission.

**Gouvernement****Marc Fesneau confirmé à l'Agriculture**

Marc Fesneau a conservé son poste de ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire dans le gouvernement Borne II. Bruno Le Maire reste ministre de l'Économie ; Christophe Béchu est nommé ministre de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires ; Olivia Grégoire devient ministre déléguée chargée des PME, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme ; et Dominique Faure est secrétaire d'État chargée de la Ruralité.

## LES MARCHÉS PHYSIQUES

## Cotations France (RNM)

En €/tonne

## Marché français - Stade expédition - Semaine 26

## 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                 | nc.     |
| Div.var.cons France non lavée cat.II 40-75 mm filet 25 kg         | nc.     |
| Div.var.cons France lavée cat.I 40-75 mm filet 10 kg consommation | 330 (=) |

## 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 | 594 (↘) |

## Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 26

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Conservation France biologique | 1080 (↗) |
|--------------------------------|----------|

## Export-Stade expédition - Semaine 26

|  |     |
|--|-----|
| Agata lavée cat.I +40 mm filet 10 kg consommation      | nc. |
| Agata France lavable cat.I 40-70 mm sac 1 tonne        | nc. |
| 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 | nc. |
| Monalisa France lavable cat.I +45 mm sac 1 tonne       | nc. |
| Rouge div.var.cons France lavable +45 mm sac 1 tonne   | nc. |

## Rungis - Semaine 26

|   |         |
|---|---------|
| 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

|                        | Mai 2022 | Variation en % sur un an |
|------------------------|----------|--------------------------|
| Indice mensuel général | 135,9    | + 25                     |

Source : INSEE

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

|                 | Mai 2022 | Variation en % sur un an |
|-----------------|----------|--------------------------|
| Pommes de terre | 212      | + 21                     |

Source : INSEE

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

|                          | Semaines 21 et 22 |
|--------------------------|-------------------|
| Consommation polyvalente | 258 (↘)           |
| Chair ferme blanche      | 213 (↘)           |
| Chair ferme rouge        | 200 (↘)           |

Source : Courtiers assermentés français

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

|                 | Mai 2022 | Variation en % sur un an |
|-----------------|----------|--------------------------|
| Pommes de terre | 121,38   | + 7                      |

Source : INSEE

## Prix au détail en GMS - €/kg

|  | Semaine 26 | Variation en % vs 2021 |
|--|------------|------------------------|
| Conservation France lavée filet 5kg                      | 0,78       | - 12                   |
| Four, frites ou purée de conservation France filet 2,5kg | 1,22       | + 4                    |
| Vapeur ou rissolée de conservation France filet 2,5kg    | 1,13       | - 12                   |

Source : RNM

## Cotations marchés étrangers

En €/tonne

## Pays-Bas (cotation NAO + VTA) - Semaine 25

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Frites 40 mm+                   | 255-270 (↗) |
| NAO Export 40 mm, vrac fritable | nc.         |

## Belgique (Fiwap/PCA) - Semaine 25

|  |         |
|--|---------|
| Fontane, Challenger (tout venant 35 mm+, vrac, départ) | 250 (=) |
|--|---------|

## Grande-Bretagne (Cours BPC) - Semaine 25

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

## Un commerce plus dynamique sur les produits de saison

Le marché des primeurs et des offres de Nouvelle Récolte est plus dynamique depuis début juillet, comparativement au mois de juin. La demande des consommateurs est plus vigoureuse, en lien avec l'assortissement qui s'étoffe sur les produits de saison issus des différents terroirs français. Plusieurs enseignes de la grande distribution ont basculé dès cette semaine sur des offres entièrement de nouvelle saison, dans différents segments culinaires (four, spécial frites, cuisson à l'eau/vapeur/rissolé).

Les offres proposées sur le marché – tant en termes de volumes et de qualité – répondent aux besoins des acheteurs et in fine du consommateur final. Plusieurs bassins de production sont en plein pic de commercialisation (ci-dessous l'avancée des cultures).

## Tour des régions en semaines 26 et 27 (sources : Section Nationale et CNIPT) :

**Noirmoutier/Île Ré** : le bassin est aux  $\frac{3}{4}$  de ses récoltes à ce stade. Le calendrier de sortie est conforme au prévisionnel.

**Bretagne** : le bassin a amorcé son pic de campagne (qui devrait s'étaler tout le long du mois de juillet). Une diversification variétale est à l'œuvre permettant de proposer des offres sur différents segments culinaires.

**Sud-Est** : le bassin Camargue termine ses arrachages. Le Val de Saône démarre cette semaine.

**Perpignan-Roussillon** : la récolte touche à sa fin sur la variété Bea. Sur le segment de la chair ferme, il reste une quinzaine de jours de commercialisation. La qualité des offres récoltées est satisfaisante, malgré des conditions climatiques parfois complexes (avec les épisodes de canicule).

**Sud-Ouest** : dans le secteur de Marmande, les volumes récoltés se développent avec un produit mature commercialisé en Nouvelle Récolte. La qualité et les rendements sont d'un niveau correct. Dans le secteur de la Gironde, le bassin a connu des perturbations sur certaines parcelles à cause des épisodes de grêle (les impacts restent cependant limités à des zones très localisées). Les rendements et la tubérisation se situent dans la moyenne.

Une montée des volumes est attendue à partir de la mi-juillet. Au vu du climat sec, la vigilance est renforcée sur l'aspect sanitaire des cultures.

**Normandie** : l'offre s'élargit sur le produit mature. L'avancée des cultures se fait conformément au prévisionnel.

**Alsace** : le bassin a subi des orages de grêle dimanche dernier. Depuis, les sols ont bien séché (50/60 mm reçus). L'effet canicule limite les rendements, situés à des niveaux moyens.

## 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

