



Pomme de terre

hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1344 - 10 novembre 2022

BILAN POMMES DE TERRE 2021-2022

Les plans de surveillance des pommes de terre sur le marché du frais

Le CNIPT veille à la qualité des pommes de terre proposées aux consommateurs et met en œuvre des plans de surveillance en rayons réalisés par les agents du GIE-GIEC Interfel/CNIPT ⁽¹⁾ et Arvalis – Institut du végétal. Durant chaque campagne, les experts produits sillonnent la France pour visiter les différents points de vente et évaluer les lots de pommes de terre sur le plan légal ou interprofessionnel.

Les évaluations en points de vente

En 2021-22, les 9 Experts Produits du GIE-GIEC Interfel/CNIPT ont visité 4 143 points de vente. Au total 46 205 lots ont été évalués dont 90 % de lots pré-emballés et 10 % de vrac. 14 % des lots évalués sont issus de l'agriculture biologique.

98 % des pommes de terre évaluées sont d'origine France, le reste étant des produits d'import venant principalement du Portugal (0,44 %), d'Espagne (0,40 %) ou d'Italie (0,36 %).

L'évaluation des lots de pommes de terre en points de vente est réalisée sur plusieurs critères qui concernent le balisage du rayon, l'étiquetage du lot (pour les lots pré-emballés), le calibre et la qualité des tubercules. Près de 80 % des lots mis en rayons sont conformes à l'ensemble des règles légales de commercialisation (arrêté du 3 mars 1997).

Les principaux écarts concernent le calibre, le balisage et l'étiquetage et n'entachent pas les qualités organoleptiques des pommes de terre.

En effet, les mentions obligatoires d'information au consommateur ne sont pas toujours

bien connues, notamment l'absence de l'unité de mesure pour le calibre (4,6 % des écarts) ou encore l'absence de poids nets (3 %) pour les lots pré-emballés. Les erreurs liées au calibre sont marquées par la présence de calibre supérieur au calibre annoncé ou des plages de calibre non respectées en fonction de la nature de produit ou de l'allégation culinaire. On peut également remarquer parfois l'absence de balisage (8,5 %).

Le non-respect des règles fait l'objet d'un rapport d'évaluation auprès des opérateurs pour les informer des exigences réglementaires et/ou interprofessionnelles et leur permettre d'améliorer leur commercialisation.



> Carte des points de vente visités par les Experts Produits au cours de la campagne 2021-22.

Parmi les lots ne répondant pas aux critères qui concernent la qualité externe et interne des pommes de terre, on retrouve majoritairement des défauts de coloration (44,34 %) ou de germination (36,88 %) principalement générés par la problématique de conservation des tubercules depuis leur sortie de stockage.

(Suite page 2)

À DÉCOUVRIR

Bilan pommes de terre 2021-2022 1-2

Les plans de surveillance des pommes de terre sur le marché du frais

Actions du CNIPT à l'export 3

Retour sur le webinaire du CNIPT à destination des grossistes espagnols et portugais

Marchés 4

Commerce national plus fluide durant la Toussaint

Pomme de terre hebdo est 100 % numérique.

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

(1) Groupement interprofessionnel d'expertise et contrôle.



(Suite page 2)

Pour accompagner la qualité en rayon, le CNIPT investit dans la recherche, avec l'aide d'Arvalis – Institut du végétal - afin d'améliorer la compréhension et la maîtrise des problématiques de stockage pour l'ensemble de la filière et durant toute la durée de vie du produit

Le plan de surveillance variétale

Les Experts Produits prélèvent des lots lors de suspicion de non-conformité des tubercules par rapport à la variété annoncée ou de mélange variétal. Sur les 28 lots prélevés durant la campagne 2021-22, 19 lots étaient conformes. Parmi les lots analysés non conformes, 9 lots annonçaient une variété différente de celle contenue dans l'unité de vente et 3 lots comprenaient un mélange de deux variétés.

La variété Bintje, habituellement la plus concernée par ce phénomène, ne l'a pas été en 2021-22.

Le plan de surveillance sanitaire

Le plan de surveillance sanitaire concerne une cinquantaine de variétés et plus de 150 centres de conditionnement, de manière à couvrir un maximum d'opérateurs. 554 substances actives sont recherchées en compléments des métaux lourds, glycoalcoïdes et nitrates ce qui représente un total de plus de 100 000 analyses.

214 lots de pommes de terre ont été analysés en 2021-22, dont 187 lots de pommes de terre de conservation et 27 lots de pommes de terre de primeur. Parmi eux, 34 lots sont issus de l'agriculture biologique.

99,3 % des résultats sont inférieurs à la limite de détection. 4 analyses, soit 0,004 % de l'ensemble des analyses réalisées, présentent un dépassement la limite maximale de résidu (LMR). Chaque dépassement est signalé par le CNIPT à l'opérateur afin qu'il puisse agir en conséquence.

La majeure partie des analyses révèlent une absence de traces quantifiables de produit phytosanitaire. Les traces détectées concernent des traces d'inhibiteur de germination ou de cuivre. Si on les excepte des résultats, 99,86 % des analyses sont inférieures à la limite de détection.

Pour les nitrates, 4,3 % des échantillons présentent une teneur supérieure à la valeur recommandée par la norme NF V 25-111 (200 mg/kg).

En ce qui concerne la teneur en glycoalcoïdes, 3 échantillons dépassent les recommandations (200 mg/kg).

Aucun échantillon n'a une valeur supérieure à la limite admissible pour ce qui concernant les métaux lourds (plomb et cadmium).

Le plan de surveillance culinaire

• Tenue à la cuisson

Pour vérifier les aptitudes techniques des produits portant l'allégation « vapeur », « à l'eau », « rissolées » ou « sautées », 105 lots ont été prélevés et testés sur leur tenue à la cuisson selon la recommandation interprofessionnelle relative à la segmentation culinaire.

Les résultats révèlent que 64 % des lots évalués sont conformes vs 76 % sur la campagne 2020-21. Dans la majorité des cas de non-conformité, il s'agit d'un problème de noircissement à la cuisson, car sur l'ensemble des lots évalués, 92 % sont conformes à l'indice de délitement. L'indice de noircissement moyen est de 1,37 (contre 1,35 en 2020-21) et l'indice de délitement moyen de 0,08 ; soit une valeur stable par rapport à la campagne précédente. Ces moyennes sont nettement inférieures aux recommandations techniques de l'interprofession qui exigent :

- un indice de noircissement < 2
- un indice de délitement ≤ 0,5

• Fritabilité

Depuis 2017-18, ce plan de surveillance entre dans le cadre de l'Accord Interprofessionnel étendu relatif à l'allégation « frites »⁽²⁾. 2021-22 est la dernière campagne au cours de laquelle cet accord interprofessionnel est applicable.

En 2021-22, 200 lots ont été prélevés en points de vente et évalués selon les dispositions de cet accord. Ce panel d'échantillons représente 93 fournisseurs et 51 variétés différentes. 78 lots ont été évalués conformes à l'Accord Interprofessionnel. Les principales non-conformités concernent des écarts à l'indice de coloration à la friture ou au taux de glucose.

La formation

Pour compléter les différents plans de surveillance, le CNIPT sensibilise les acteurs du conditionnement et de la distribution sur la qualité du produit et les aspects réglementaires. Pour cela différentes formations ont été dispensées :

- 16 formations à la gestion du rayon pommes de terre (75 participants)
 - 4 formations sur l'évaluation et l'agrèage des lots selon la norme NF V 25-112 (27 participants)
- Des outils sont également mis à disposition des professionnels pour les accompagner dans leur démarche qualité (réglementation, Global G.A.P.) : www.cnipt.fr/recherche-developpement-qualite/catalogue

Benjamin LOUVRIER - CNIPT

(2) Accord interprofessionnel relatif à la justification de l'allégation culinaire « frites » seule ou associée à d'autres allégations culinaires sur les lots de pommes de terre de conservation.

L'activité en chiffres

- 46 205 lots de pommes de terre évalués.
- 4 143 points de ventes visités.
- 77,69 % de taux de conformité à la commercialisation.
- 4 plans de surveillance.
- 305 échantillons prélevés pour analyses culinaires.
- 214 échantillons prélevés pour analyse sanitaire.
- 20 formations dispensées.

ACTIONS DU CNIPT À L'EXPORT

Retour sur le webinaire du CNIPT à destination des grossistes espagnols et portugais

Le 27 octobre 2022, le CNIPT organisait un webinaire réunissant les professionnels exportateurs français et les grossistes de la péninsule ibérique pour un état des lieux de la production 2022, et un temps d'échange sur les tendances actuelles du marché et les problématiques auxquelles doivent faire face les professionnels de la filière européenne (sécheresse, inflation...). Ces échanges se sont poursuivis par la connexion en direct à la masterclass du Chef Romain Fornell auprès de l'école supérieure hôtelière de Barcelone ESHOB.

Les intervenants ont partagé leurs préoccupations du moment

: le recul des récoltes (de 10 à 15 % en Espagne, de 25 % au Portugal, par rapport à l'an dernier) à cause des conditions difficiles de cette année, la baisse de la consommation, l'explosion des coûts de production et de stockage... les Espagnols ont également soulevé les exigences de la grande distribution locale sur l'aspect du produit et la problématique du



> Les grenailles françaises mises à l'honneur par le Chef espagnol.



> Les élèves d'école hôtelière de Barcelone attentifs à la masterclass Taste France.

manque d'eau qui constitue un véritable défi pour les bassins de production.

Bilan : 50 professionnels connectés dont 12 entreprises espagnoles et 3 associations locales ; 7 entreprises portugaises et une association locale.

Le CNIPT et INTERFEL s'associent* depuis 2021 pour communiquer en Espagne et au Portugal auprès de prescripteurs de l'offre française. La masterclass animée par le Chef étoilé Romain Fornell fait partie de ce dispositif, et a permis d'illustrer la diversité et la qualité de l'offre française à travers 4 recettes décrites pas à pas par le Chef. Au total ce sont

25 élèves qui ont assisté à la masterclass, en présence d'une dizaine de journalistes et influenceurs locaux, et bien sûr d'une cinquantaine de professionnels connectés en direct suite au webinaire du CNIPT. ■

Laure Payrastré et Ali Karacoban - CNIPT

*Dans le cadre des actions Taste France : marque institutionnelle dédiée à la promotion de la gastronomie et des produits français à l'international.

Le CNIPT organise un séminaire franco-italien à Milan le 23/11/22 afin de réunir les partenaires commerciaux historiques pour un temps d'échange sur les tendances marché et une séance de networking conviviale. Pour plus d'informations : akaracoban@cnipt.com

AGENDA

16 et 17 novembre 2022

Formation stockage ARVALIS

Boigneville

www.formations-arvalis.fr

27-29 novembre

Interpom Primeurs

Courtrai (Belgique)

www.interpom.be/en/home

1^{er} décembre

Congrès de la FN3PT

Brest

<http://plantdepommedeterre.org>

9 décembre

AG du GIPT

Paris

<http://www.gipt.net>

11 janvier 2023

AG du CNIPT

www.cnipt.fr

25 février au 5 mars 2023

Salon International de l'Agriculture

Paris

www.salon-agriculture.com

EN BREF...

Vient de paraître

Agro «Où exporter en 2023 ?»

Business France, en partenariat avec le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, vient de publier la 15^{ème} édition de son livre blanc consacré à l'exportation des produits agricoles et agroalimentaires. Ce guide fait le point sur les échanges agricoles et alimentaires ; présente, par continents et par pays, les clients de la France ; et propose un zoom sectoriel par filière. «S'informer sur l'évolution des marchés et sur les nouvelles opportunités est plus que jamais nécessaire pour se développer de façon pérenne à l'interna-

tionnel» écrit Didier Boulogne, Directeur général délégué export de Business France, en introduction à ce document.

Organisations professionnelles

Geoffroy d'Evry nouveau président du groupe « pommes de terre » du Copa-Cogeca

Geoffroy d'Evry, président de l'UNPT, a été élu président du groupe « Pommes de terre » du Copa-Cogeca pour une durée de 2 ans. Il succède Arnaud Delacour, actuel président du GIPT, qui n'avait pas souhaité renouveler son mandat après 6 années passées la tête du groupe de tra-

vail. Après avoir remercié Arnaud Delacour pour son engagement sans faille au sein du Copa-Cogeca, Geoffroy d'Evry a déclaré : « À l'heure où la production de pommes en Europe est ébranlée par la crise climatique et une inflation historique, la pérennité et le développement de la production sera mon unique feuille de route, notamment au regard de la place stratégique que doit définitivement occuper cette culture pour la souveraineté alimentaire européenne ».



LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (RNM)

En €/tonne

Marché français - Stade expédition - Semaine 44

Variétés de consommation courantes

Frites div.var.cons France lavée cat.I 50-75mm filet 2,5kg	670 (=)
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	350 (=)
Div.var.cons France lavée cat.I 40-75 mm filet 10 kg consommation	446,67 (↗)

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	710 (=)

Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 44

Conservation France biologique	1100 (↘)
--------------------------------	----------

Export-Stade expédition - Semaine 44

Agata lavée cat.I +40 mm filet 10 kg consommation	410 (=)
Agata France lavable cat.I 40-70 mm sac 1 tonne	380 (↗)
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	350 (=)
Monalisa France lavable cat.I +45 mm sac 1 tonne	nc.
Rouge div.var.cons France lavable +45 mm sac 1 tonne	350 (↘)

Rungis - Semaine 44

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	nc.
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	550 (=)
Div. var. cons France non lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	500 (↗)

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

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

	Septembre	
	2022	Variation en % sur un an
Indice mensuel général	139,2	+ 23

Source : INSEE

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

	Septembre	
	2022	Variation en % sur un an
Pommes de terre	216	=

Source : INSEE

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

Semaines 43 et 44	
Consommation polyvalente	347,5 (↘)
Chair ferme blanche	345 (↘)
Chair ferme rouge	339 (↘)

Source : Courtiers assermentés français

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

	Septembre	
	2022	Variation en % sur un an
Pommes de terre	129,5	+ 4

Source : INSEE

Prix au détail en GMS - €/kg

Référence format 2,5 kg selon usage culinaire (hors BIO)	Octobre 2021	Octobre 2022	Evol. oct. 2022 vs oct. 2021
À l'eau, sautée, vapeur	1,28	1,40	+ 9 %
Four	1,30	1,43	+ 10 %
Frites	1,29	1,42	+ 10 %

Source : GIE Interfel/CNIPT - Base d'évaluations : 157 points de vente et 1 809 références en octobre 2022 ; 335 points de vente et 3 758 références en octobre 2021.

Cotations marchés étrangers

En €/tonne

Pays-Bas (cotation NAO + VTA) - Semaine 44

Frites 40 mm+	205-265 (↗)
NAO Export 40 mm, vrac fritable	nc.

Belgique (Fiwap/PCA) - Semaine 44

Fontane, Challenger (tout venant 35 mm+, vrac, départ)	nc.
--	-----

Grande-Bretagne (Cours BPC) - Semaine 44

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

Commerce national plus fluide durant la Toussaint

La semaine de la Toussaint a été caractérisée par une accélération du commerce national, ce qui correspond à un juste rééquilibrage après le fort recul de l'an dernier. Dans les rayons des magasins, la richesse de l'assortiment se maintient, pour donner aux consommateurs un choix d'offres adaptées à différents plats de saison. Certains distributeurs font part d'un changement de comportement des consommateurs, qui pour certains (au vu du contexte inquiétant autour du pouvoir d'achat) basculent d'un produit « premium » à un produit « cœur de gamme » voire d'un produit « cœur de gamme » à une offre « premier prix ».

À l'export, les problèmes de transport routier (manque de disponibilités des camions et hausse des coûts amplifiée par la hausse du prix de l'énergie) peuvent contraindre voire compromettre des opérations qui pourraient se faire avec des partenaires historiques.

Veille UE (source : CNIPT d'après World Potato Markets - semaine 44)

Pays-Bas : les chiffres du Bureau central néerlandais des statistiques évaluent la récolte néerlandaise de pommes de terre de consommation à 3,9 MT en 2022, soit 19,4 % de plus que l'année dernière (et le niveau le plus élevé depuis 2017). Les rendements moyens sont évalués à 51,3 T/ha, soit 9,9 % de plus que l'année dernière.

Production UE : la production des pommes de terre dans leur ensemble (consommation et plants) dans les 4 pays du NEPG (Allemagne, France, Pays-Bas et Belgique) plus la Pologne, l'Espagne, la Tchéquie et le Portugal s'élève à 36,6 MT, en baisse de 9,7 % par rapport à l'année dernière. La production dans les quatre pays occidentaux est en baisse de 8,3 % à 27,7 MT, la hausse de la production aux Pays-Bas étant compensée par une production beaucoup plus faible dans les trois autres pays.

Les 4 pays du NEPG ont augmenté leurs superficies de pommes de terre en 2022 - de 2,4 % au total pour atteindre 737 100 hectares - avec une augmentation de 3 % tant en Allemagne qu'en Belgique. Les rendements en Allemagne, en France et en Belgique ont été touchés par la sécheresse. En revanche, les rendements néerlandais sont les plus élevés depuis 2018. Les rendements globaux des 4 pays du NEPG sont estimés en baisse de 10,5 % par rapport à l'an dernier, à cause de la sécheresse de cette année.

La plus forte baisse de production est observée en Pologne, avec un recul de 14,6 % pour atteindre un creux historique de 6,05 millions de tonnes. L'Espagne et le Portugal ont également enregistré leurs plus petites récoltes cette année. Le niveau des récoltes en République Tchèque est à son plus bas depuis 2018.

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

