



Pomme de terre

hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1347 - 1^{er} décembre 2022

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU CNIPT DU 11 JANVIER 2023

Perception et rapport des Français à la valeur des pommes de terre

Le Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre tiendra son Assemblée générale annuelle statutaire de la campagne 2021-2022 le mercredi 11 janvier 2023, à la Fédération Nationale du Crédit Agricole, rue la Boétie, à Paris.

La consommation de pommes de terre fraîches est en lente érosion depuis plusieurs années et semble avoir amorcé un décrochage plus important durant la campagne 2021-2022. La pomme de terre devrait plutôt apparaître comme une « valeur refuge », réconfortante, roborante, familiale, tout le monde l'aime, elle reste le légume préféré des Français, et pourtant, ils en cuisinent moins. Dans ce contexte, et puisqu'il ne s'agit pas d'un désamour, la filière s'interroge sur la perception de valeur que les Français accordent à la pomme de terre afin de comprendre les raisons de cette désaffection.

Pour aborder ce sujet, le CNIPT a commandé à l'Obsoco un sondage exclusif sur la perception de valeur et à IRI une étude comparative sur les évolutions de consommation des pommes de terre fraîches

et de produits qui leur sont « concurrents ». Deux spécialistes, Guénaëlle Gault, Directrice générale de l'Obsoco et Emily MAYER, Directrice Business Insights chez IRI viendront commenter et partager les résultats de ces études avec les invités à la conférence du 11 janvier. À cette occasion, des questions sur les grandes évolutions de l'alimentation des Français et la perception de la valeur des produits alimentaires seront posées. Dans cette perception de valeur entre en ligne de compte la santé, l'environnement, les convictions, mais aussi les choix d'affectation de dépenses dans un budget contraint. Pour aborder plus en détail cette question des dépenses, IRI présentera les principaux chiffres, et évolutions, des dépenses alimentaires et la part de ces dépenses dans les foyers français. La question du rôle et de la place de la pomme de terre dans l'alimentation sera également posée : plat principal, accompagnement ? ■

Rendez-vous le 11 janvier 2023, 11h00-13h00 FNCA, 48 rue La Boétie, 75008 PARIS

Conférence réservée aux professionnels de la filière sur invitation, pour recevoir une invitation : <https://forms.office.com/e/wjRSUxv0Yx>

À DÉCOUVRIR

Assemblée générale du CNIPT du 11 janvier 2023

1

Perception et rapport des Français à la valeur des pommes de terre

Communication export du CNIPT

2

De belles opérations de promotion de la pomme de terre française en Espagne, en Italie et au Portugal

CNIPT : Action BtoB en Italie

3

Colloque France – Italie : une première réussie !

Marchés

4

Un dynamisme national qui passe par une stratégie « push »

Pomme de terre hebdo est 100 % numérique.

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

COMMUNICATION EXPORT DU CNIPT

De belles opérations de promotion de la pomme de terre française en Espagne, en Italie et au Portugal

La filière poursuit ses actions de promotion de la pomme de terre française, en partenariat avec INTERFEL ou INTERBEV selon les pays, et le CNPA, sous l'égide de Taste France, sur la péninsule Ibérique et en Italie. Ces actions ont pour objectif de faire connaître les spécificités culinaires des pommes de terre françaises, dans leur caractérisation en 3 grandes familles : Vapeur-Rissolée ; Four-Purée ; spéciale Frite.

Milan a accueilli le 10 novembre dernier, une opération : « défi d'influenceurs » au cours de laquelle 4 binômes ont eu à cuisiner des pommes de terre et de la viande de bœuf françaises avec divers ingrédients choisis par un chef italien étoilé : Tommaso Arrigoni. Celui-ci, présent lors du défi, a bien expliqué les caractéristiques des pommes de terre et leur usage culinaire afin d'aider les influenceurs dans leurs recettes. Un jury, auquel participait le CNIPT, a évalué les recettes et décerné le prix de la meilleure combinaison d'ingrédients, de la meilleure cuisson de la viande, de l'originalité et bien sûr de la meilleure cuisine des pommes

de terre ! Au cours de cette joyeuse animation et par la suite, les publications des influenceurs ont été nombreuses et argumentées autour de la pomme de terre française.

C'est à Valence que les animations ont ensuite été menées. Le salon Mediterraneo Gastronomia, qui se tenait du

13 au 15 novembre a servi d'écrin à une démonstration culinaire du chef Pablo Albuerna, alias « Gipsy Chef », un cuisinier médiatique en Espagne. Le chef a présenté des recettes faciles et rapides, de façon très inspirante devant un parterre fourni d'influenceurs et professionnels fascinés. Il a eu un excellent discours sur les pommes

de terre, avec conviction et naturel. À la question qui lui est posée sur sa recette de pommes de terre préférée, il répond que, selon lui, toutes les recettes sont délicieuses et réussies à partir du moment où l'on choisit la pomme de terre adaptée à sa recette. Il propose une cuisine quotidienne, décomplexée, utilisant des ingrédients et des ustensiles qu'on a forcément chez soi.

En marge du salon, une MasterClass a été organisée dans une école de cuisine valencienne avec un chef étoilé : Juanlu Fernández. Une cinquantaine d'élèves de dernière année se sont pressés pour y assister. Les présentations de recettes étaient raffinées et précises. Le chef annonce d'emblée que lorsqu'il a fait ses études en Espagne, il n'avait aucune idée des spécificités culinaires des pommes de terre, pour lui, c'étaient des pommes de terre à tout faire. Mais, quand il est allé se perfectionner en France, il a découvert avec bonheur la segmentation culinaire et se l'est appropriée. Il fait sa présentation avec générosité et donne aux étudiants des conseils appréciés.



> La recette gagnante : les pommes de terre fondantes pré-cuisinées à la poêle avec une cuisson finale dans un bouillon au four.



> Le chef Pablo Albuerna sublime les pommes de terre françaises.



> Le chef espagnol Juanlu Fernández.

Enfin, ce tour de communication s'est achevé par une présentation à Lisbonne le 21 novembre au cours de laquelle un chef portugais : Luis Machado et un chef français : Charles Soussin, ont rivalisé d'inventivité et de brio pour cuisiner les pommes de terre au sein du renommé Time Out Market de Lisbonne. ■

Florence Rossillion - CNIPT

CNIPT : ACTION BTOB EN ITALIE

Colloque France – Italie : une première réussie !

Le 23 novembre 2022, le CNIPT a organisé un colloque « France – Italie » à Milan, en collaboration avec Business France. Ce rendez-vous BtoB réunissait les exportateurs français et les grossistes italiens, dans un objectif d'échanges sur l'actualité de la filière et les problématiques rencontrées par les partenaires commerciaux franco-italiens. L'Italie est un partenaire historique de la France. Elle se situe au deuxième rang parmi ses clients à l'export pour le marché du frais (avec plus de 300 000 T expédiées chaque année). Il est toujours intéressant de compléter les relations commerciales par des temps d'échanges constructifs.

La rencontre a démarré par un discours d'introduction de Francisco Moya, président de la Commission Export du CNIPT et de Domenico Citterio, directeur de Domenico Citterio & C. Elle s'est poursuivie par des présentations sur les tendances des marchés français et italiens et les actions de communication communes aux deux pays, notamment le lancement du programme européen « Potatoes Forever » en janvier 2023, élaboré en collaboration par le CNIP Tet l'UNAPA (Union des Associations de producteurs italiens). Une table ronde réunissant des professionnels italiens et français a ensuite permis d'échanger sur l'adéquation évolutive offre-demande sur ce marché, ainsi que sur les démarches des produits bénéficiant d'un signe officiel de qualité et d'origine



> Table ronde animée par Francisco Moya et des professionnels des filières françaises et italiennes.

(qui se multiplient en Italie). Les échanges se sont poursuivis par une démonstration culinaire du chef étoilé, Tommaso Arrigoni, témoignant de la qualité et la diversité des pommes de terre françaises, et par la dégustation des recettes réalisées.

La deuxième partie de l'évènement fût consacrée à un temps d'échange convivial entre les professionnels français et italiens.

Bilan : près de 50 participants dont une vingtaine d'entreprises italiennes et une dizaine d'entreprises françaises. Suite au succès de cette première édition, une prochaine rencontre est envisagée à l'automne 2023, en France ou en Italie. Des premières pistes de réflexion ont été déjà évoquées : pratiques agronomiques, avancées sociétales, évolutions de la consommation... Autant de sujets et de besoin d'information exprimés par les professionnels témoignant de la légitimité et de l'utilité de ces rencontres. ■

Ali KARACOBAN et Laure PAYRASTRE - CNIPT

AGENDA

1^{er} décembre

Congrès de la FN3PT

Brest

<http://plantdepommeeterre.org>

1^{er} et 2 décembre

Congrès de Fedépom

Beaune

<https://www.fedepom.fr/>

9 décembre

AG du GIPT

Paris

<http://www.gipt.net>

10 janvier 2023

AG de l'UNPT

Paris

<https://unpt.fr>

11 janvier 2023

AG du CNIPT

Paris

www.cnipt.fr

8-10 février 2023

Fruit Logistica

Berlin

www.fruitlogistica.com/de

25 février au 5 mars 2023

Salon International de l'Agriculture

Paris

www.salon-agriculture.com

EN BREF...

Recherche et développement

Arvalis publie son rapport d'activité

Arvalis-Institut du Végétal vient de publier son rapport d'activité. À travers ce nouveau rapport, Arvalis rend compte de son action pour la campagne 2021/2022. Le document de 64 pages se présente en trois parties : l'organisation et le fonctionnement de l'institut, les actions phares des filières, et les acquis de l'année qui mettent en lumière les cinq axes programmatiques. Pour les pommes de terre, Arvalis

présente le nouveau programme pluriannuel confié par les filières à l'Institut. Ces dernières ont augmenté leur dotation de plus de 15 % tout en s'engageant sur trois ans. Quatre axes de travail ont été retenus : la sobriété vis-à-vis des intrants de synthèse et la santé de la pomme de terre ; la maîtrise de l'empreinte environnementale et l'adaptation au changement climatique ; la sécurité alimentaire du consommateur ; le quatrième axe rassemble les actions transverses, comme la valorisation des innovations du numérique, la veille réglementaire, la communication.

Ministère de l'Agriculture

Un nouveau directeur pour la DGPE

Philippe Duclaud a été nommé Directeur général de la Performance économique et environnementale des entreprises au ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Il remplace Valérie Metrich-Hecquet nommée directrice de l'Office national des forêts (ONF) en septembre dernier. Philippe Duclaud a passé une grande partie de sa carrière au ministère de l'Agriculture où il a été notamment dans les cabinets de Dominique Bussereau et de Michel Barnier.

LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (RNM)

En €/tonne

Marché français - Stade expédition - Semaine 47

Variétés de consommation courantes

Frites div.var.cons France lavée cat.I 50-75mm filet 2,5kg	686,67 (↗)
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	450 (=)

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 47

Conservation France biologique	1060 (↘)
--------------------------------	----------

Export-Stade expédition - Semaine 47

Agata lavée cat.I +40 mm filet 10 kg consommation	420 (=)
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	360 (=)
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 47

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 45 et 46	
	360 (↗)	348 (↗)
Consommation polyvalente	360 (↗)	348 (↗)
Chair ferme blanche	348 (↗)	347 (↗)
Chair ferme rouge	347 (↗)	

Source : Courtiers assermentés français

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

	Octobre	
	2022	Variation en % sur un an
Pommes de terre	128,53	+ 7,5

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.
--	-----

Un dynamisme national qui passe par une stratégie

« push »

Le marché national du frais se poursuit sans éclats. L'engagement des consommateurs est difficile à capter malgré les épisodes de froid de ces dernières semaines. Seules les opérations de mises en avant donnent de l'entrain auprès des consommateurs, ce qui révèle d'adopter une stratégie « push » pour attirer le client avec des offres alléchantes. Dans une dizaine de jours, les mises en avant de produits à forte valeur ajoutée vont se multiplier en lien avec les périodes festives de la fin d'année.

À l'export, le marché est en dents de scie. La France est confrontée à une concurrence assez présente de d'autres pays producteurs, dans la zone Europe Centrale et de l'Est notamment. Les courants d'affaires sont habituels sur d'autres destinations. La dimension logistique reste problématique, notamment sur les coûts du transport routier.

Veille UE (source : CNIPT d'après Business France - semaine 47)

République Tchèque : selon l'Institut d'Etat des statistiques (le CSU), la récolte 2022 est estimée en recul de 10 % par rapport à la campagne précédente. Quant à l'association des producteurs, ses estimations sont plus pessimistes, avec -10 à -20 %. Actuellement, la majorité des volumes importés est destinée aux grands conditionneurs. La grande distribution représente 50 à 60 % des ventes de pommes de terre de conservation en volume.

Espagne : les importations (en provenance de différents pays dont la France) ont démarré plus tôt sur cette campagne. Le recul de la production et l'écoulement d'une grande partie des stocks de producteurs de Castilla et Léon expliquent cette situation.

Allemagne : chaque citoyen allemand a consommé (en moyenne) 20,3 kg de pommes de terre fraîches de consommation (-3,7 kg) et 35,8 kg de produits à base de pommes de terre, comme les frites ou les chips (+200 g), au cours de la campagne 2021-22. Au total, la consommation de pommes de terre par habitant s'est élevée à 56,1 kg, indique l'Institut fédéral pour l'agriculture et l'alimentation (BLE). Un retournement post Covid se poursuit donc, avec une hausse de la consommation de produits à base de pommes de terre et une baisse de celle des pommes de terre fraîches.

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

