



Pomme de terre

hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1374 - 28 septembre 2023

QUALITÉ

Récolter sans blesser : un défi multifacette

Les conditions météorologiques très particulières de l'année peuvent déboucher sur des situations parfois très différentes d'une parcelle à l'autre : tantôt une forte immaturité des parcelles et des tubercules du fait de plantations très tardives ou de levées échelonnées, tantôt une précocité plus importante qu'à l'accoutumée lorsque les conjonctions climatiques ont été plus favorables. La récolte et la mise en stockage devront intégrer ces paramètres de sensibilité diverse des tubercules aux endommagements mécaniques pour garantir la commercialisation de produits de qualité.



© M. Martin

les autres peuvent donc être très différents d'une parcelle à l'autre ... tout particulièrement cette année ...

Les endommagements de type fracture se caractérisent par une rupture plus ou moins profonde et étendue des parois cellulaires immédiatement après un choc de forte énergie. La sensibilité aux endommagements de type fracture dépend principalement de la variété. Plusieurs facteurs d'environnement sont cependant susceptibles d'accroître la sensibilité intrinsèque : pression de turgescence élevée (forte prise en eau consécutive à un arrêt de croissance notamment), basses températures lors des manipulations, maintien dans le sol insuffisant.

Il est la conséquence d'une réaction biochimique provoquant la formation progressive de pigments noirâtres.

Le noircissement interne apparaît lui sous la forme de taches grisâtres sous la peau plusieurs jours après un choc qui peut être d'intensité modérée.

La sensibilité des tubercules est liée à la variété, mais avec une forte corrélation avec la teneur en matière sèche des tubercules.

Elle s'accroît fortement lorsque celle-ci dépasse 20 %.

À DÉCOUVRIR

Qualité

1-2

Récolter sans blesser : un défi multifacette

Communication export du CNIPT

3

Des actions de promotion des pommes de terre françaises en Italie

Marchés

4

Dans les magasins

Pomme de terre hebdo est 100 % numérique.

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

Les endommagements mécaniques demeurent encore malheureusement une source importante de dégradation de la qualité des tubercules conduisant à l'augmentation du taux de déchets soit directement par leur seule présence soit indirectement au travers les dégradations annexes qu'elles favorisent (pourritures, flétrissement en conservation, faces planes...). Les étapes de manipulation (récoltes, mise en stockage, reprise et conditionnement) constituent autant d'étapes importantes à considérer avec attention.

Deux grands types de blessures

Hormis les éraflures, une exfoliation plus ou moins importante, qui sont le plus souvent liées à un manque de maturité des tubercules et un manque d'adhérence de la peau. Les endommagements mécaniques peuvent être regroupés en deux types principaux : les endommagements de type fractures et le noircissement interne. Les premiers et les seconds apparaissent après des impacts plus ou moins intenses et dépendent des caractéristiques des tubercules... Les risques de voir apparaître les uns ou

(Suite page 2)

(Suite de la page 1)

Une faible teneur en potassium, un manque de turgescence et des températures basses (inférieures à 10°C) constituent les 3 autres principaux facteurs de sensibilisation

Un bilan complet possible après 12 heures

Plutôt que d'être surpris au déstockage du niveau de blessures du lot, il est préférable de déterminer au plus vite leur importance dès la mise en œuvre de l'opération considérée (récolte, reprise, conditionnement...). Des tests de révélation rapide peuvent apporter d'utiles indications sur des échantillons représentatifs de tubercules.

Un simple trempage d'une vingtaine de minutes dans une solution à 10 % de perchlorure de fer provoque la coloration brun verdâtre des endommagements de type fracture. Pour le noircissement interne, il faut procéder à un étuvage à 30°C à hygrométrie saturante pendant une douzaine d'heures pour accélérer la réaction biochimique et pouvoir visualiser ensuite les blessures après épiluchage des tubercules.

Prévenir plutôt que guérir

Chercher à travailler dans un environnement n'exacerbant pas les risques de blessures et limiter au maximum les chocs plus ou moins intenses sur les tubercules constituent les deux piliers d'une démarche vers la qualité.

L'optimisation de l'arrachage passe par la recherche du meilleur environnement pédo-climatique évitant les extrêmes ; à savoir des températures comprises entre 12 et 18°C et un sol « souple », ni trop sec ni trop humide. À noter que celui-ci ne doit intervenir que sur des tubercules mûrs ayant une bonne tenue de peau grâce à un maintien dans le sol suffisamment long.

Ainsi, lorsque les températures nocturnes s'abaissent en dessous de 8°C avec l'avancée en saison, il est préférable de patienter jusqu'en milieu de matinée pour démarrer la journée de travail, quitte à la poursuivre un peu plus tard en soirée pour profiter de l'inertie thermique de la butte. La mesure de la température matinale de quelques tubercules dans la butte donnera la meilleure indication pour éviter tout déboire notamment sur les lots très riches en matière sèche.

Adopter les bons réglages sur les différents chantiers de récolte et manutention

Lister exhaustivement l'ensemble des points de réglage serait ici fastidieux d'autant que

chaque matériel possède ses spécificités. Toutefois, quatre principales considérations d'ordre général peuvent être préconisées tout au long du chantier de récolte et de mise en stockage pour limiter au maximum les risques de blessure :

- **Disposer d'un matériel en bon état et bien protégé** : Lors des opérations de révision, on aura notamment vérifié la qualité des protections des dispositifs amortisseurs utilisés tant sur l'arracheuse (gainage caoutchouté,...) que dans la benne de transport (tapis amortisseur de chute, matelas de fond de benne,...) que sur le chantier de réception-mise en stockage (protection mousse aux points de chute et de changement de direction des tubercules...).

- **Limiter la vitesse et l'accélération des tubercules** : le risque de blessure est d'autant plus important que l'énergie cinétique accumulée par les tubercules est élevée. La limitation tant que faire se peut de la vitesse des pommes de terre tout au long du circuit de manutention lors de la phase de récolte mise en stockage doit ainsi être maintenue à un niveau modéré : rapport de vitesse entre la vitesse de rotation des chaînes et la vitesse d'avancement du tracteur pour l'arracheuse, vitesse de l'élévateur, vitesse des tapis et de la bande transporteuse...

- **Limiter la hauteur de chute** constitue un cas particulier du point précédent, mais reste le plus souvent l'élément majeur à considérer (chute dans les remorques, dans la trémie, entre tapis, sur le tas ou dans les caisses). Plus la hauteur de chute est élevée, plus la vitesse des pommes de terre lors de l'impact est importante et plus le risque de blessures sera accru. 25 à 30 cm de hauteur de chute constitue un objectif à ne pas dépasser.

- **Réduire le plus possible l'intensité de secouage et des organes de déterrage** : le nettoyage de la récolte doit être progressif sur la longueur du chantier ce qui permet de limiter l'agressivité des différents organes dont le choix est également à adapter idéalement au type de sol et à la difficulté des conditions de récolte.

Par ailleurs, caméras et divers dispositifs de réglage automatiques constituent désormais des alliés utiles proposés par les constructeurs pour optimiser en continu les réglages des chantiers au champ et à la ferme pour l'obtention d'une marchandise de qualité qui pourra être valorisée au mieux. ■

Michel MARTIN

ARVALIS-Institut du Végétal

Vitesses des chaînes,
hauteurs de chute
et protections en bon
tas constituent les trois
facteurs clés à maîtriser
tout au long du chantier
de récolte/mise
en tas pour rechercher
la qualité de la récolte.



: Cliquez sur les liens pour en savoir plus

COMMUNICATION EXPORT DU CNIPT

Des actions de promotion des pommes de terre françaises en Italie

Le CNIPT mène des actions de communication à l'export sous la bannière de Taste France* et en collaboration avec d'autres filières agricoles françaises. Elles visent à pérenniser les relations commerciales historiques et à créer de nouvelles opportunités. En 2023, le CNIPT et INTERBEV (l'interprofession du bétail et des viandes), se sont associés pour mettre en place un plan d'action en 3 volets en Italie. Ces actions ciblent les prescripteurs de l'offre française localement : les Chefs et futurs Chefs, les journalistes et les influenceurs.

Des vidéos culinaires diffusées auprès d'un réseau de 10 000 Chefs

Afin de faire connaître la grande diversité de l'offre française en termes de variétés et calibres, et notamment les spécialités à forte valeur ajoutée comme les chairs fermes et les grenailles, Taste France prévoit la diffusion de 4 vidéos culinaires associant pommes de terre et viande de bœuf françaises auprès de l'APCI : un réseau de 10 000 Chefs et futurs Chefs italiens. Les démonstrations culinaires seront assurées par la Chef Antonella Ricci, reconnue en Italie par son établissement à Milan ainsi que l'animation d'un programme TV culinaire sur la Rai. Les vidéos associeront les informations pédagogiques et illustreront l'adaptation de l'offre française à la gastronomie locale. Diffusées durant l'automne sur le site

internet, la newsletter et les réseaux sociaux de l'APCI, les vidéos permettront d'atteindre 27 000 vues vidéos.

2 masterclass ciblant les journalistes et influenceurs italiens

Un social lunch est organisé à Milan le 26 octobre 2023. Animé par la Chef et blogueuse Sonia Peronaci, il réunira une vingtaine de journalistes et d'influenceurs locaux autour d'une démonstration culinaire et d'un déjeuner pour goûter les produits français cuisinés. L'impact estimé est de 530 000 contacts à travers les publications sur les réseaux sociaux, journaux et sites internet.

Enfin, le Chef Antonella Ricci, assurera un workshop culinaire le 30 novembre 2023, où des influenceurs seront invités à cuisiner avec le Chef pour découvrir la qualité des produits français. La session se veut plus intimiste que le social lunch favorisant le partage et l'approfondissement des aspects plus techniques. 8 à 10 participants sont attendus pour atteindre jusqu'à 200 000 contacts sur les réseaux sociaux. ■



> Le Chef Antonella Ricci

Laure Payrastra - CNIPT

* Marque institutionnelle Taste France dédiée à la promotion de la gastronomie et des produits français à l'international.

AGENDA

3-5 octobre 2023

Fruit Attraction
Madrid (Espagne)

21 novembre 2023

Réunion protection de la culture organisée par Arvalis
Amiens

6 décembre 2023

Congrès FN3PT
Paris
www.plantdepommeeterre.org

15 décembre 2023

Assemblée générale du GIPT
Salons Hoche à Paris (75008)

10 janvier 2024

Assemblée générale du CNIPT
Paris
cnipt.fr

16 janvier 2024

Congrès de l'UNPT
Dunkerque
www.unpt.fr

31 janvier 2024

Journée nationale de l'innovation pomme de terre
Amiens

EN BREF...

Semences et plants

Pierre Pagès, nouveau président de Semae

Le Conseil d'administration de Semae, l'interprofession des semences et plants, a élu, le 22 septembre, à l'unanimité Pierre Pagès, en tant que président et François Desprez en tant que vice-président pour un mandat de trois ans. Le Conseil d'administration a également entériné le renouvellement des membres du bureau de l'interprofession qui accueille, aux côtés des anciens membres, Thomas Bourgeois, vice-président de la section Céréales et Protéagineux, Jean-François Roussel, président de la section Plants de pommes de terre, Laurent Bourdil, président de la

section des Plantes oléagineuses, et deux nouveaux élus : Sylvain Ducroquet, président de la section Diversité des semences et Laurent Guerreiro, président de la section Plantes Fourragères et à gazon.

La Pomme de terre française

Le numéro de septembre-octobre vient de paraître

Le numéro 649 (septembre-octobre 2023) de La Pomme de terre française est paru. Il est en grande partie consacré à l'édition 2023 de Potato Europe en Belgique avec un titre évocateur : « Chaude ambiance à Tournai ». Le chapitre filières évoque notamment la communication du CNIPT, et les bons résultats à l'exportation. Enfin,



la partie Plants revient sur un déplacement de France Plants en Algérie « Les indicateurs sont au vert », et sur la conférence EAPR « La recherche au chevet de la pomme de terre ».

À noter

AG du GIPT le 15 décembre

L'Assemblée Générale du GIPT se tiendra le 15 décembre à Paris et aura pour thème : La planification écologique en agriculture. La participation du Secrétaire Général à la Planification Ecologique (SGPE) est annoncée.

LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (RNM)

En €/tonne

Marché français - Stade expédition - Semaine 38

Variétés de consommation courantes

Frites div.var.cons France lavée cat.I 50-75mm filet 2,5 kg	830
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	450

Variétés à chair ferme

Peau jaune France lavée cat.I + 35 mm filet 2,5 kg	1080
Rouge France lavée cat. I + 35 mm filet 2,5 kg	1100.

Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 38

Conservation France biologique	1330 (↘)
--------------------------------	----------

Export-Stade expédition - Semaine 38

Agata lavée cat.I +40 mm filet 10 kg consommation	nc.
Agata France lavable cat.I 40-70 mm sac 1 tonne	340
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 38

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	1500
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	800 (↘)
Div. var. cons France non lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	900 (↘)

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

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

	Juillet 2023	Variation en % sur un an
Indice mensuel général	130,9	- 7 %

Source : INSEE

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

	Avril 2023	Variation en % sur un an
Pommes de terre	253,4	+ 21 %

Source : INSEE

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

	Semaines 37 et 38
Consommation polyvalente	323
Chair ferme blanche	604,50
Chair ferme rouge	nc

Source : Courtiers assermentés français

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

	Juillet 2023	Variation en % sur un an
Pommes de terre	155,6	+ 23 %

Source : INSEE

Prix de vente consommateurs en GMS - €/kg

Formats compris entre 2 kg et 3 kg (cœur de gamme) - hors BIO	Juin 2022	Juin 2023	Évol. juin 2023 vs juin 2022
Eau / vapeur / rissolées	1,36	1,65	+ 21 %
Four	1,30	1,73	+ 33 %
Frites	1,39	1,83	+ 32 %

Source : Évaluations GIE Interfel/CNIPT (240 points de vente en juin 2022, 261 points de vente en juin 2023)

Cotations marchés étrangers

En €/tonne

Pays-Bas (cotation NAO + VTA) - Semaine 35

Frites 40 mm+	290-305 (=)
NAO Export 40 mm, vrac fritable	225-240 (=)

Belgique (Fiwap/PCA) - Semaine 35

Fontane, Challenger (tout venant 35 mm+, vrac, départ)	300 (=)
--	---------

Grande-Bretagne (Cours BPC) - Semaine 35

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

Dans les magasins

Toutes les références semblent désormais de retour dans les enseignes et sur les marchés de gros fournissant les primeurs.

Les niveaux de consommation se situent dans la moyenne en Hyper et Super, en revanche, les sorties sont très décevantes en EDMP où l'écoulement est bien inférieur à la normale de saison. La course au prix attractif cherche à favoriser la consommation dans un marché qui semble frappé d'anémie. Du coup, les promos battent leur plein sur des « opérations spéciales » alors que les prix du « fond de rayon » continuent de refléter le marché. Pour ces produits, les rotations sont faibles et la qualité se dégrade vite dès lors que les UVC stagnent en rayons.

Chez les primeurs aussi, les prix semblent arbitrer les achats des consommateurs, avec des difficultés à faire coïncider qualité/prix/disponibilité.

Un récent article de 60 millions de consommateurs met en cause le prix des pommes de terre en s'appuyant sur le témoignage d'une consommatrice qui stigmatise les pommes de terre bio.

Pendant ce temps, les cours jouent au yoyo et fluctuent au gré des approvisionnements qui se font en flux tendu. Dès que les conditions climatiques rendent les arrachages un peu difficiles, la marchandise se raréfie et les cours se reprennent. Le retard à la récolte dans les grosses régions de production n'arrange rien. Dans ce contexte, les opérateurs et les commerçants sont dans l'expectative avec des interrogations sur le marché et son évolution.

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

