



Pomme de terre

hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1379 - 9 novembre 2023

CONSERVATION DES POMMES DE TERRE

10 conseils pour plus de sobriété énergétique en stockage

Avec le renchérissement des tarifs de l'électricité, le coût de la conservation a largement progressé pour la plupart des producteurs depuis un an. Selon les types de stockage et les types de productions, il est toutefois possible de mettre en avant plusieurs conseils utiles pour chercher à minimiser l'impact énergétique de la conservation tout en garantissant une bonne qualité pour les tubercules. Listons en les principaux...

Moduler la fréquence des ventilateurs

La baisse de la vitesse de rotation des ventilateurs par la modulation de la fréquence du courant électrique entraîne une diminution plus rapide de la consommation que de la capacité de ventilation. Une fois passée la période de séchage et de refroidissement, un abaissement de la capacité de ventilation est possible par ce biais pour économiser les kilowatts consommés par les ventilateurs. On pourra utilement coupler cette disposition avec un léger accroissement du différentiel de température (ΔT) lorsque c'est possible.

Limitier les pertes énergétiques par une isolation performante du bâtiment

L'absence de ponts thermiques, de fuites et une épaisseur d'isolant renforcée garantiront le maintien au frais du tas durant les périodes chaudes de l'année et de la journée en minimisant les heures de fonctionnement du frigo.

Autoconsommer une énergie produite localement

L'accroissement du coût de l'électricité du réseau améliore la rentabilité d'une production *in situ*. Les évaluations faites montrent ainsi notamment que la surface de toiture des bâtiments de stockage est susceptible de subvenir à près de la moitié de la puissance électrique requise pour la conservation. La plupart des fabricants, proposent ainsi désormais des automates permettant d'arbitrer en temps réel entre les solutions énergétiques les plus économiques présentes sur l'exploitation, parfois même en intégrant la possibilité de valoriser les prévisions météorologiques pour éviter un recours trop systématique au groupe froid.

Privilégier l'air froid extérieur au groupe froid

À chaque fois que c'est possible, le recours à la ventilation avec l'air extérieur permet de refroidir les tubercules à un coût souvent près de trois fois plus faible. Le groupe froid ne peut ainsi être mis en œuvre qu'en cas d'un manque de disponibilité d'air froid extérieur.

À DÉCOUVRIR

Conservation des pommes de terre

1-2

10 conseils pour plus de sobriété énergétique en stockage

Communication export du CNIPT

3

La Chef italienne Sonia Peronnaci met en valeur les atouts des pommes de terre françaises

Marchés

4

Pommes de terre non récoltées sous haute tension

Pomme de terre hebdo est 100 % numérique.

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

(Suite page 2)

(Suite de la page 1)**Limiter l'amplitude du refroidissement nécessaire en ne récoltant pas des tubercules trop chauds et en évitant une température de consigne trop froide**

La phase de refroidissement est la plus gourmande en énergie et chaque degré gagné à cette étape permet d'économiser près de 2 % de l'énergie totale consommée sur la campagne de stockage. Lorsque la récolte s'effectue ainsi durant les périodes estivales chaudes, il est préférable d'arracher tôt à très tôt le matin et de proscrire les arrachages l'après-midi et en début de soirée. Des mesures effectuées en période chaude estivale montrent qu'il est parfois possible de gagner 7 à 8° par cette pratique sur la température moyenne des tubercules récoltés tout en lissant les écarts entre les tubercules les plus chauds et les plus froids.

pour éviter de le détériorer. Un nettoyage régulier des batteries froides et du condenseur permettra également de maintenir la qualité de l'échange thermique entre le fluide frigorigène ou frigoporteur et l'air qui les traverse.

Adapter le différentiel de température aux possibilités

L'accroissement du ΔT permet d'accroître l'efficacité de la ventilation pour le refroidissement du tas et de réduire ainsi d'autant le temps de ventilation. Cela suppose toutefois d'adapter régulièrement ce paramètre en fonction des heures froides disponibles en prenant également en compte si besoin le risque sucrage des tubercules. L'hygrométrie de l'air ventilé doit cependant toujours rester très élevée (supérieure à 90 %) si on ne veut pas entraîner de déshydratation des tubercules tout en pensant également aussi à homogénéiser la température du tas si le ΔT s'accroît.

Des extracteurs de CO₂ dédiés

La teneur en gaz carbonique des stockages pourra être avantageusement gérée à l'aide d'extracteurs de faible consommation électrique plutôt que par la mise en œuvre des ventilateurs servant à la régulation de la température du tas... un dispositif tout particulièrement judicieux lorsque le contrôle antigerminal est effectué à l'aide d'éthylène...

Délestage et heures creuses pour réduire la facture

Même si la qualité de la pomme de terre suppose une régularité satisfaisante dans la ventilation et le refroidissement, sa préservation est cependant le plus souvent compatible avec les procédures existantes dans les différents contrats des fournisseurs électriques.

Valoriser les calories extraites du tas

Lorsqu'un groupe froid est utilisé pour réguler la température du tas, les calories captées à l'évaporateur peuvent être récupérées au condenseur pour le réchauffage d'un atelier de travail ou encore de lots de tubercules avant expédition... de quoi économiser sur les dépenses de chauffage.

Ainsi, qu'elles soient plus stratégiques ou plutôt tactiques, les producteurs disposent d'une large panoplie d'armes pour chercher à minimiser leur coût de conservation. ■

Michel MARTIN - Arvalis

« 2 % d'économie
énergétique
pour chaque degré
gagné sur
le refroidissement »



Cliquez sur les liens pour en savoir plus

COMMUNICATION EXPORT DU CNIPT

La Chef italienne Sonia Peronnaci met en valeur les atouts des pommes de terre françaises

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.

Au sein de ce projet, 2 démonstrations culinaires de Chefs locaux sont prévues. La première a été animée par Sonia Peronnaci à Milan le 26 octobre, en présence d'influenceurs italiens qui ont assuré le relais de ces informations auprès des consommateurs.

Première blogueuse culinaire reconnue en Italie, Sonia Peronnaci anime désormais de nombreux shows culinaires au sein de son studio, la « Sonia Factory » à Milan. En présence de 20 influenceurs italiens, 3 recettes associant pommes de terre et viande bovine françaises

ont été réalisées. Au menu : pommes de terre rissolées au beurre de champagne et tartare de rumsteck en tacos, pommes de terre grenailles sablées et tagliata de bœuf, et velouté de pommes de terre accompagné de raviolis de bœuf braisé. La chef a insisté sur la segmentation culinaire des pommes de terre françaises et a sublimé les spécialités françaises : les grenailles et les chairs fermes, très appréciée des influenceurs présents. Les créateurs de contenus ont publié de nombreuses photos et vidéos en direct de l'événement, assurant ainsi la visibilité de l'offre de pommes de terre françaises en Italie. À date, 70 retombées ont été recensées pour une audience estimée à 1,7 million de contacts.

La prochaine Masterclass aura lieu le 30 novembre en Italie et sera animée par la Chef étoilée, Antonella Ricci, qui a également réalisé en octobre une série de vidéos culinaires pédagogiques à destination du réseau de l'APCI regroupant 10 000 Chefs et futurs Chefs italiens. ■

Laure Payrastré - CNIPT

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



> La Chef Sonia Peronnaci et ses pommes de terre grenailles sablées



> 20 influenceurs au rendez-vous pour relayer les atouts des pommes de terre françaises

AGENDA

15 et 16 novembre 2023

Formation Arvalis « Stockage et qualité de la pomme de terre »

Boigneville (Essonne)

www.arvalis.fr

Pour tout renseignement et inscription, contact :

Isabelle DECROCK - 0164992316

21 novembre 2023

Réunion protection de la culture organisée par Arvalis

Amiens

23 novembre 2023

Congrès Fedepom

Orléans

www.fedepom.fr

6 décembre 2023

Congrès FN3PT

Paris

www.plantdepommedeterre.org

15 décembre 2023

Assemblée générale du GIPT

Salons Hoche à Paris (75008)

10 janvier 2024

Assemblée générale du CNIPT

Paris

www.cnipt.fr

16 janvier 2024

Congrès de l'UNPT

Dunkerque

www.unpt.fr

EN BREF...

Action publique

Soutien renouvelé aux exportations des filières agricoles françaises

Le 25 octobre dernier, le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, M Marc Fesneau, a signé la convention renouvelée avec Business France et Sopexa pour assurer l'accompagnement à l'export des entreprises agroalimentaires et agricoles. D'ici 2027, ce sont près de 35 millions d'euros qui seront mobilisés pour soutenir les exportations et le dynamisme de nos territoires. La séance s'est



> Laurent Saint-Martin, directeur général de Business France, Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et Pierre-Franck Moley, président du directoire de Hopscotch-Sopexa.

poursuivie par un Comité de Pilotage Taste France, en présence des interprofessions agricoles françaises, afin de définir le plan d'action 2024.

Sécurité sociale

Vers une assiette sociale unique pour les indépendants

Le projet de loi de financement de la Sécurité sociale (PLFSS) pour 2024 prévoit d'unifier l'assiette de calcul des cotisations sociales et des contributions sociales (CSG-CRDS) de l'ensemble des travailleurs indépendants. Le texte met en place, pour les cotisations et contributions versées à compter de 2026, une assiette unique pour les cotisations sociales et la CSG/CRDS des indépendants, agriculteurs compris, à l'instar des salariés.

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 2,5 kg	710 (↘)
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	485 (↘)

Variétés à chair ferme

Peau jaune France lavée cat.I + 35 mm filet 2,5 kg	905 (↘)
Rouge France lavée cat. I + 35 mm filet 2,5 kg	910 (=)

Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 44

Conservation France biologique	1160 (↘)
--------------------------------	----------

Export-Stade expédition - Semaine 44

Agata lavée cat.I +40 mm filet 10 kg consommation	460 (↘)
Agata France lavable cat.I 40-70 mm sac 1 tonne	350 (↗)
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	330

Rungis - Semaine 44

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	1 600 (=)
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	600 (=)
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

	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

	août 2023	Variation en % sur un an
Pommes de terre	285,5	+ 32 %

Source : INSEE

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

	Semaines 43 et 44
Consommation polyvalente	350
Chair ferme blanche	500
Chair ferme rouge	nc

Source : Courtiers assermentés français

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

	Septembre 2023	Variation en % sur un an
Pommes de terre	157,81	+ 22 %

Source : INSEE

Prix de vente consommateurs en GMS - €/kg

Formats compris entre 2 kg et 3 kg (cœur de gamme) - hors BIO	Septembre 2022	Septembre 2023	Évol. sept. 2023 vs sept. 2022
Eau / vapeur / rissolées	1,54	2,01	+ 31 %
Four	1,33	1,72	+ 29 %
Frites	1,42	1,69	+ 19 %

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 NEPG)

	Semaine 44	Semaine 45
Frites 35mm+	100-170	110-200
Innovator	130-170	170-200
Fontane	100-125	110-140

Belgique (Fiwap/PCA)

	Semaine 44	Semaine 45
Fontane / Challenger	100-120	120-150
Bintje	100-125	150

Pommes de terre non récoltées sous haute tension

Dans un contexte où le début de campagne avait été plutôt difficile en plaine (plantations différées, levées parfois hétérogènes,...), c'est maintenant la fin de campagne qui inquiète. En effet, alors que des pommes de terre devaient toujours être récoltées à fin octobre, les tempêtes Ciaran et Domingos sont venues dégrader une situation déjà compliquée sur certains secteurs, en cette fin octobre/début novembre, avec une pluviométrie excessive. Une soixantaine de communes du Pas-de-Calais étaient toujours très impactées par les inondations, en ce milieu de semaine. Et la France est loin d'être la seule concernée.

Même s'il est difficile, à date, de mesurer les conséquences concrètes, sachant que les situations sont multiples sur le terrain (pommes de terre non récoltées mais non concernées par l'eau stagnante, pommes de terre encore en terre mais actuellement récoltées dans des conditions difficiles, eau stagnante plus ou moins longtemps dans les parcelles, risque ou non de gel, ...), on peut d'ores et déjà considérer que, malheureusement, certains producteurs ne récolteront pas tout. Et cette crainte grandissante commence à se faire ressentir dans certaines cotations, en particulier sur le marché de l'industrie, qui sont haussières ces derniers jours. Nous sommes entrés dans un « weather market ».

D'une manière générale, en France, on peut considérer qu'entre 3 et 5 % des surfaces restent à récolter (localement, comme dans les Flandres ou certaines zones côtières, beaucoup plus), autour de 10 % dans le Nord-Ouest de l'Allemagne, 15 à 20 % en Belgique et autour de 20 % aux Pays-Bas.

Ce sont principalement, mais pas uniquement, des pommes de terre plutôt tardives et destinées à l'industrie qui sont concernées.

Éditeur CNIPT

43-45 rue de Naples

75008 Paris

Tél: 01 44 69 42 10

Directrice de publication

Rédactrice en chef :

Florence Rossillion

Conception graphique :

Aymeric Ferry

Dépôt légal : à parution

ISSN n° 0991-3351

