



Pomme de terre

hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1381 - 23 novembre 2023

SURVEILLANCE FILIÈRE

Bilan qualité de la campagne 2022-23

Depuis plusieurs années, le CNIPT s'attache à la qualité des pommes de terre qui circulent sur le territoire français. Ce ne sont pas moins de quatre plans de surveillance qui ont été mis en œuvre par l'interprofession dans le but de garantir une qualité optimale aux consommateurs.

Les acteurs incontournables pour la réussite de ces plans de surveillance sont les Experts Produits du GIE-GIEC CNIPT-INTERFEL (Groupement interprofessionnel d'expertise et contrôle), les ingénieurs et techniciens de l'institut de recherche Arvalis et les acteurs économiques de la filière.

Une attention quotidienne sur l'ensemble du territoire français

Le CNIPT se donne les moyens d'observer et informer les professionnels de la filière pomme de terre fraîche sur la qualité des produits qui transitent sur le territoire. Pour cela, 9 Experts Produits sillonnent les routes de la France métropolitaine en se rendant directement dans les points de vente.

Évaluation de la qualité en points de vente

Chaque passage en point de vente fait l'objet d'une évaluation de l'intégralité du rayon pomme de terre. Tous les lots de pommes de terre présents sont appréciés sur leurs critères de qualité (défauts visuels) et contrôlés sur l'information délivrée aux consommateurs (balisage et étiquetage). Chaque évaluation est transmise aux différentes parties prenantes (fournisseurs ou distributeurs) selon leur responsabilité afin de les informer de leur performance.

Quelques chiffres...

Sur la campagne 2022-23, les 9 Experts Produits ont visité **3 992 points de vente**.

Au total 41 987 lots ont été évalués dont 89 % de lots pré-emballés et 11 % de vrac ce qui nous rappelle bien que l'offre proposée par le marché du frais est fortement caractérisée par son activité de conditionnement, indispensable à la filière.

La majorité des lots est issue de l'agriculture conventionnelle. L'offre en produits bio a légèrement diminué par rapport à la campagne précédente en passant de 14,2 % à 13,2 %. Enfin, l'agriculture française est au rendez-vous, comme chaque année, avec près de 97,5 % des lots d'origine France. Le reste des produits d'import provenant principalement de l'Espagne (0,62 %), d'Italie (0,50 %) ou d'Israël (0,45 %).

Quelle qualité en rayon ?

Le rôle de l'interprofession est d'informer les metteurs en marchés de la conformité de leurs produits selon la réglementation.

La France est l'un des rares pays où une réglementation spécifique sur le commerce des pommes de terre sur le marché du frais est en vigueur. Aussi, le CNIPT s'attache à prévenir les professionnels de leur responsabilité vis-à-vis des textes réglementaires et recommandations interprofessionnels existantes.

Un lot de pomme de terre peut présenter plusieurs natures de défauts et l'origine de ces imperfections peut être multiple. L'objectif des évaluations vise ainsi à identifier l'origine des défauts pour les prévenir et les limiter. Les Experts Produits attribuent selon des règles bien précises la responsabilité des défauts selon l'implication soit du fournisseur soit du distributeur :

- En responsabilité distributeurs, ce sont 83 % de lots qui sont conformes sur l'aspect qualité du produit. La majorité des écarts rencontrés pour les lots non conformes sont la germination (44 %) et le verdissement d'exposition (40 %).

(Suite page 2)

À DÉCOUVRIR

Surveillance filière

1-2

Bilan qualité de la campagne 2022-23

Relations presse CNIPT

3

Épisode 2 : des newsletters pour garder le lien avec les journalistes

Marchés

4

Quelques échos de la plaine et du marché

Pomme de terre hebdo est 100 % numérique.

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

(Suite de la page 1)

Ces défauts sont majoritairement liés aux temps de présence en rayon, souvent trop long, et ne respectant pas les conditions de conservation optimales pour limiter l'apparition de germes ou de verdissement. Depuis l'arrêt du CIPC, aucune évolution significative n'est à signaler concernant la germination.

- En responsabilité fournisseurs, ce sont 95 % des lots qui sont conformes sur l'aspect qualité du produit. Les défauts rencontrés en points de vente et dont la responsabilité est attribuée aux fournisseurs sont diverses mais reste toutefois limités en nombre. On retrouve principalement des écarts liés à la gale argentée (27 %), des coupures, morsures et meurtrissures (18 %) ou du noircissement interne suite à des chocs ou endommagements (12 %).

Et l'information délivrée au consommateur ?

Toujours sur la même base que pour les critères qualité, des relevés sont réalisés sur les mentions qui doivent être présentes sur l'étiquetage et le balisage des produits.

La grande majorité des écarts provient de manquements sur le balisage en rayon. Les erreurs les plus courantes sont : une mauvaise indication de la nature de produit (confusion entre pommes de terre de consommation à chair ferme et pommes de terre de consommation) ; l'absence ou la mauvaise indication du nom de la variété ; l'usage d'abréviation non autorisée ou encore l'absence de mentions obligatoires voire du balisage dans son intégralité.

Des fiches pédagogiques sur les règles du balisage et de l'étiquetage sont disponibles pour tous les professionnels de la filière directement [sur le site du CNIPT](#)  .

Le contrôle des variétés

Pour limiter la fraude variétale, le CNIPT vérifie que les variétés commercialisées soient correctement annoncées aux consommateurs.

Lors de leur passage en magasins, les Experts Produits prélèvent des lots lorsqu'ils suspectent une non-conformité des tubercules par rapport à la variété annoncée ou qu'ils observent un mélange variétal.

Quelques chiffres...

En 2022-23, sur les **27 lots prélevés seulement 8 lots sont non conformes**. Parmi les lots analysés non conformes, 6 lots annoncent une variété remplacée par une autre et 2 lots comprennent un mélange de deux variétés. La variété Bintje, est la plus concernée par le phénomène de non-conformité variétale en 2022-23.

Le respect de la grille de segmentation culinaire

Des recommandations techniques sur les principales allégations culinaires sont encadrées par le CNIPT (grille de segmentation culinaire). Ces recommandations permettent aux opérateurs de justifier leurs allégations sur leur emballage, ce qui est obligatoire, et qui garantit aux consommateurs des produits appropriés à leurs besoins. Pour cela, le CNIPT met en œuvre une surveillance sur l'allégation « vapeurs, à l'eau, rissolées et sautées » ainsi que sur les frites.

La tenue à la cuisson des pommes de terre « vapeur »

Pour vérifier les aptitudes techniques des produits portant l'allégation « vapeur », « à l'eau », « rissolées » ou « sautées », **105 lots ont été prélevés par les Experts Produits et testés par Arvalis sur leur tenue à la cuisson.**

Les résultats révèlent que **73 % des lots évalués sont conformes**, soit une amélioration du taux de conformité à la tenue à la cuisson de 9 % par rapport aux résultats d'évaluation de la campagne précédente 2021-22. Dans la majorité des cas de non-conformité, il s'agit d'un problème de noircissement à la cuisson.

Pour prévenir le problème de noircissement après cuisson, il est recommandé de sélectionner des variétés peu sensibles et limiter la conservation à une durée raisonnable et une température adaptée.

Les conditions climatiques de l'année peuvent avoir un effet sur ce phénomène tout comme la fertilisation potassique et azotée qui peut augmenter la sensibilité au noircissement après cuisson.

La « fritabilité » des lots à destination de frites ménagères

Pour vérifier les aptitudes techniques des produits portant l'allégation « frites », **105 lots ont été prélevés par les Experts Produits et testés par Arvalis** sur leur calibre, teneur en matière sèche, indice de coloration à la friture et teneur en glucose. Pour le calibre, une dérogation a été mise en place pour la campagne 2022-23 en raison des problématiques rencontrées lors de la récolte 2022.

Le panel d'échantillons représente 82 fournisseurs et 39 variétés différentes. Parmi ce panel, **52 lots ont été évalués conformes** à l'ensemble des exigences techniques issues des recommandations interprofessionnelles. Les principales non-conformités concernent des écarts à l'indice de coloration à la friture, au taux de glucose ou au calibre.

Les acteurs de la filière participent à l'évolution du plan de surveillance sanitaire

Depuis la campagne 2022-23, un système collaboratif a été mis en place pour la surveillance sanitaire des pommes de terre. Pour plus d'infos, veuillez-vous référer au [PDTH n°1378](#)  .

Un service de formation en complément de la pédagogie en magasin

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 :

- 12 formations à la gestion du rayon pommes de terre (61 participants)

- 7 formations sur l'évaluation et l'agrèage des lots selon la norme NF V 25-112 (44 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



: Cliquez sur les liens pour en savoir plus

RELATIONS PRESSE CNIPT

Episode 2 : des newsletters pour garder le lien avec les journalistes

Le but du CNIPT est que les journalistes soient des prescripteurs de la nouvelle campagne France « La pomme de terre, c'est la base. » en reprenant des recettes tendances et équilibrées dans leurs colonnes. Le CNIPT met en place un nouvel outil de relations presse : l'envoi de newsletters en fonction des saisons. Pour garder un lien régulier avec les journalistes culinaires, quatre pushmail seront envoyés tout au long de la campagne. Le premier au moment de l'hiver, avec des recettes festives, réconfortantes et surtout équilibrées. Ici, pas de recettes de raclette ou de tartiflette, mais plutôt des recettes de bouchées de pommes de terre aux noix de Saint-Jacques ou encore un Wok de pommes de terre, courge butternut et fruits secs. Puis il sera l'heure du printemps avec les premières recettes de pommes de terre primeurs et de salade. On poursuivra avec l'été où sera mis en avant les salades de pommes de terre primeurs et une audacieuse glace. Et enfin, on terminera avec l'automne avec le retour des courges.

Les objectifs sont doubles : montrer que les pommes de terre sont faciles à cuisiner dans des plats tendances et équilibrés ; et faire connaître la base de données des recettes du CNIPT hébergées sur lespommesdeterre.com. Ainsi, quand les journalistes voudront rédiger des articles sur la pomme de terre, ils ne pen-



seront plus seulement au classique gratin. Mais pourront se référer aux recettes du CNIPT qui sont modernes, équilibrées et parfois exotiques. Ainsi, la pomme de terre sera remise au cœur du repas.

Retrouvez l'épisode 1 [ici](#)

Sarah Taleb - CNIPT

AGENDA

23 novembre 2023

Congrès Fedepom
Orléans
www.fedepom.fr

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
www.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
Contact : j.gallet@arvalis.fr

24 février - 3 mars 2024

Salon International de l'Agriculture
Paris
www.salon-agriculture.com

EN BREF...

Filière

Fedepom fait le point sur une campagne marquée par les aléas climatiques

« Les filières pomme de terre, ail, oignon et échalote font face à un avenir contrasté et incertain » écrit Fedepom à la veille de son congrès qui se tient le 23 novembre à Orléans. Ainsi, la production de plants certifiés de pommes de terre en France (525 000 tonnes) a baissé de près de 11 % cette année, soit 60 000 tonnes en moins. La surface cultivée en 2023 était de 21 000 ha contre 23 500 en 2022. En pomme de terre de consommation, l'année a été marquée par les aléas climatiques. La campagne a connu une progression des surfaces à 156 940 ha

(+ 2,9 %), du rendement (42,3 t/ha, + 7 %) et donc des volumes : + 10 % à 6 643 000 tonnes. « Cette augmentation a été tirée par la demande croissante des débouchés industriels (frites surgelées, chips) » constate Fedepom. Les aléas climatiques ont impacté dans certaines régions la qualité des pommes de terre et leurs aptitudes à se conserver « ce qui va réduire le volume réellement commercialisable » poursuit la Fédération.

Production

Au programme de la Journée de l'Innovation Filière Pomme de terre

La prochaine Journée de l'Innovation Filière Pomme de terre, organisée par Arvalis, aura lieu le 31 janvier à Amiens

sur le thème « Des sols fertiles au cœur des enjeux ». La journée commencera par la présentation des nouvelles variétés de pommes de terre, suivie d'un exposé sur le label agroécologie. Au programme également, un point sur les évolutions récentes du modèle de pilotage de l'azote en cours de cultures ; OPTIGERM, un nouvel outil pour gérer la conservation des pommes de terre ; et le traditionnel focus sur les actualités réglementaires. L'après-midi sera consacrée aux fertilités des sols : « Comment mesure-t-on les fertilités du sol ? Indicateurs, référentiels, diagnostics » ; « Focus sur l'activité biologique des sols » ; « Quels problèmes rencontrés par les agriculteurs en lien avec les fertilités du sol ? ». Contact : j.gallet@arvalis.fr



Cliquez sur les liens pour en savoir plus

LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (RNM)

En €/tonne

Marché français - Stade expédition - Semaine 46

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	480 (=)

Variétés à chair ferme

Peau jaune France lavée cat.I + 35 mm filet 2,5 kg	900 (=)
Rouge France lavée cat.I + 35 mm filet 2,5 kg	920 (=)

Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 46

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

Export-Stade expédition - Semaine 46

Agata lavée cat.I +40 mm filet 10 kg consommation	450 (↗)
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	330 (=)

Rungis - Semaine 46

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

	Septembre	
	2023	Variation en % sur un an
Indice mensuel général	132,4	- 5,1 %

Source : INSEE

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

	Septembre	
	2023	Variation en % sur un an
Pommes de terre	231,6	+ 1 %

Source : INSEE

Cotations des courtiers assermentés - lavabilité 7.5, vrac nu, départ ferme (€/T)

	Semaines 45 et 46	
	2023	Variation en % sur un an
Consommation polyvalente	361	
Chair ferme blanche	540	
Chair ferme rouge	537	

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	Octobre 2022	Octobre 2023	Évol. oct. 2023 vs oct. 2022
	Eau / vapeur / rissolées	1,44	1,81
Four	1,39	1,46	+ 5 %
Frites	1,46	1,66	+ 14 %

Source : Évaluations GIE Interfel/CNIPT (150 points de vente en octobre 2022, 161 points de vente en octobre 2023)

Cotations marchés étrangers

En €/tonne

Pays-Bas (PotatoNI)

	Semaine 46	Semaine 47
Frites 35mm+	125-200	150-200
Innovator	170-200	180-200
Fontane	125-150	150-200
Export	210-235	220-245

Belgique (Fiwap/PCA)

	Semaine 46	Semaine 47
Fontane / Challenger	150	200
Bintje	170-200	200

Quelques échos de la plaine et du marché

Les estimations de surfaces de pommes de terre non encore récoltées, à date, sur les quatre pays du NEPG, s'affinent au fur et à mesure et on serait aujourd'hui entre 5 % (Allemagne, France) et 20 % (Belgique, Pays-Bas). Cela pourrait représenter environ 2 millions de tonnes (principalement des variétés plutôt tardives, pour l'industrie, mais pas uniquement). Toutefois, ce chiffre reste à prendre avec précaution : quelles parcelles seront finalement récoltées ? Quel impact sur le rendement ? Sur la qualité ? Lots pouvant être stockés ou non ?

Dans ce contexte relativement incertain, côté offre, qu'en est-il de la demande ?

Sur le marché français, la consommation est au rendez-vous, avec un marché dynamique. Les températures automnales sur toute la France et les opérations promotionnelles importantes peuvent expliquer ces bonnes sorties en termes de volumes en magasin.

À l'export, le marché est également dynamique. Même si les volumes d'août 2023 avaient été inférieurs à ceux de 2022, septembre a été un mois actif en termes de volumes. Les principales destinations étaient la Belgique (33 050 t), l'Espagne (30 930 t) et l'Italie (30 203 t), ce dernier pays étant particulièrement présent aux achats. Dans une moindre mesure, l'Allemagne, les Pays-Bas et la Grèce ont également connu de belles dynamiques ces dernières semaines.

Pour le moment, la hausse des prix observée sur le marché libre n'impacte aucunement l'activité côté ventes, même si le débouché espagnol a pu connaître un léger fléchissement la semaine dernière. Il faudra suivre, avec une vigilance accrue, l'évolution de la qualité et des lots en stockage pour s'assurer d'une bonne adéquation, tout au long de la campagne, entre le niveau de prix, les caractéristiques des lots proposés et les critères côté demande.

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

