



Pomme de terre



LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1394 - 21 mars 2024

NOUVELLES VARIÉTÉS 2024

5 nouveautés au catalogue, avec de belles surprises pour le marché du frais

Pour 2024, 5 variétés ont été retenues pour inscription sur la liste A du catalogue officiel français dont une déjà inscrite en 2010 et qui change de catégorie. Bilan : 3 nouvelles variétés de « consommation à chair ferme », et 2 nouvelles variétés de « consommation ». Présentation de leurs caractères culturaux et d'utilisation.

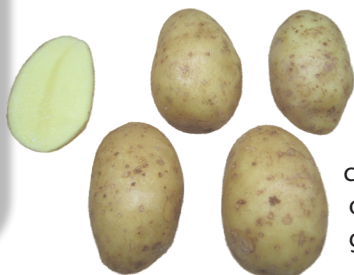
Sur la base des résultats des épreuves de DHS(1) et VATE(2) des récoltes 2022 et 2023, cinq nouvelles variétés de pomme de terre ont été retenues par le CTPS (Comité Technique Permanent de la Sélection) en décembre 2023. Leur description ci-après s'appuie notamment sur les résultats de nos expérimentations. Pour certains caractères comme la productivité ou la résistance aux parasites, le commentaire prend également en compte les observations faites dans le cadre plus large du réseau CTPS-GEVES(3).

Important : l'inscription de ces variétés ne sera effective qu'après publication au J.O. courant 2024.

Variétés de consommation à chair ferme

► **CHANELLE** – Obtenteur / Représentant : **GROCEP (F) / Sementis (F)**

Variété très précoce à précoce, sensible à très sensible à l'égermage, très productive [106 % du témoin* ; 111 % de Charlotte** ; 103 % de Bintje**], donnant une assez faible proportion de tubercules de gros calibre, de forme oblongue allongée à allongée,



régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, claire et lisse et de bel aspect. Elle est peu sensible à très peu sensible au mildiou sur feuillage et peu sensible au mildiou sur tubercule. Elle est assez sensible au virus Y et assez sensible à la gale commune. Elle est sensible aux nématodes à kystes Globodera spp.. Elle est sensible aux endommagements de type fractures. Son aptitude à la conservation est bonne à très bonne et le repos végétatif est court.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible à très faible [17,7 % contre 19,6 % pour Monalisa, 20,2 % pour Charlotte, 21,5 % pour Bintje et 21,4 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est foncée. La qualité gustative est bonne à très bonne.

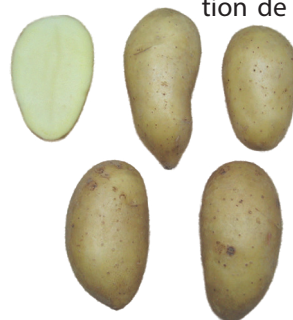
Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais

Note environnementale : très forte

► **SESAME** – Obtenteur / Représentant : **GROCEP (F) / Sementis (F)**

Variété demi-précoce, assez peu sensible à l'égermage, productive à très productive [105 % du témoin* ; 112 % de Charlotte** ; 104 % de Bintje**], donnant une assez faible proportion de tubercules de gros calibre, de forme oblongue allongée à allongée, régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau jaune, claire et lisse



(Suite page 2)

À DÉCOUVRIR

Nouvelles variétés 2024

1-2

5 nouveautés au catalogue, avec de belles surprises pour le marché du frais

CNIPT

3

Démission du Président

Marchés

4

Exportation à fin janvier 2024

Pomme de terre hebdo est 100 % numérique. Pour le recevoir par mail, veuillez vous inscrire sur cnipt.fr dans l'onglet « Newsletter ».

et de bel aspect. Elle est peu sensible au mildiou sur feuillage et assez peu sensible au mildiou sur tubercule. Elle est peu sensible au virus Y et sensible à la gale commune. Elle est résistante au nématode à kystes *Globodera rostochiensis*. Elle est peu sensible aux endommagements de type fractures. Son aptitude à la conservation est bonne et le repos végétatif est assez court.

La teneur en matière sèche des tubercules est moyenne [20 % contre 19,6 % pour Monalisa, 20,2 % pour Charlotte, 21,5 % pour Bintje et 21,4 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est très bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais

Note environnementale : très forte

1^{ère} inscription en 2010 en variété de consommation, en 2024 accès à la rubrique chair ferme

► **CERISA** – Obtenteur / Représentant : Agrico B.A. (NL) / Desmazières (F)

Variété [précoce à] demi-précoce, à faible productivité [70 % du témoin* ; 69 % de Bintje** ; 74 % de Charlotte**] en petits tubercules allongés, nombreux, de forme assez régulière, aux yeux superficiels à très superficiels et à peau rouge intense et lisse. Elle est assez sensible au mildiou sur feuillage, moyennement sensible au mildiou sur tubercule et à la gale commune, assez sensible aux virus Y et assez peu sensible au virus de l'Enroulement.

Elle est assez peu sensible au noircissement interne mais sensible à très sensible aux fractures. L'aptitude à la conservation est bonne à très bonne.

La teneur en matière sèche des tubercules est moyenne [21,6 % contre 21,1 % pour Charlotte et 22,2 % pour Bintje]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune, noircit peu après cuisson. La couleur après friture est moyenne. La qualité gustative très bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais

Note environnementale : faible

Variétés de consommation

À destination du marché du frais

► **MILLESIME** – Obtenteur / Représentant : GROCEP (F) / en cours d'attribution

Variété de précocité moyenne, assez sensible à l'égermage, très productive [117 % du témoin* ; 105 % de Bintje**], donnant une forte proportion de tubercules de gros calibre, de forme oblongue à oblongue allongée, régulière à très régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau



jaune, claire et lisse et de bel aspect. Elle est peu sensible à très peu sensible au mildiou sur feuillage et assez peu sensible au mildiou sur tubercule. Elle est moyennement sensible au virus Y et assez peu sensible à la gale commune. Elle est sensible aux nématodes à kystes *Globodera* spp.. Elle est peu sensible aux endommagements de type fractures. Son aptitude à la conservation est bonne à très bonne et le repos végétatif est assez long.

La teneur en matière sèche des tubercules est moyenne [20 % contre 19,6 % pour Monalisa, 20,2 % pour Charlotte, 21,5 % pour Bintje et 21,4 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est très bonne. Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais

Note environnementale : très forte

Variétés de consommation

À destination du marché du frais

► **MINETTE** – Obtenteur / Représentant : SAS Bernard (F) / SAS Bernard (F)

Variété de précocité moyenne, moyennement sensible à l'égermage, très productive [107 % du témoin* ; 100 % de Bintje**], donnant une assez forte proportion de tubercules de gros calibre, de forme oblongue allongée à allongée, régulière, aux yeux superficiels à très superficiels, à peau

jaune, claire et lisse et de bel aspect. Elle est sensible au mildiou sur feuillage et sensible à très sensible au mildiou sur tubercule. Elle est sensible au virus Y et moyennement sensible à la gale commune. Elle est résistante au nématode à kystes *Globodera rostochiensis*. Elle est peu sensible aux endommagements de type fractures. Son aptitude à la conservation est bonne à très bonne et le repos végétatif est long à très long.

La teneur en matière sèche des tubercules est faible à très faible [17,8 % contre 19,6 % pour Monalisa, 20,2 % pour Charlotte, 21,5 % pour Bintje et 21,4 % pour Désirée]. La tenue à la cuisson est très bonne et la chair, jaune pâle, ne noircit pas après cuisson. La couleur après friture est assez foncée. La qualité gustative est très bonne.

Groupe culinaire A.

Débouché principal : marché du frais

Note environnementale : faible ■

Fadi EL HAGE - ARVALIS

(1) DHS : Distinction, Homogénéité et Stabilité

(2) VATE : Valeur Agronomique Technologique et Environnementale

(3) Téléchargez l'ensemble des résultats VATE des nouvelles variétés de pommes de terre proposées à l'inscription sur la Liste A du catalogue officiel français en 2024 sur le site www.geves.fr

* (BINTJE + DÉSIRÉE + CHARLOTTE + MONALISA) / 4

** Valeur estimée par ARVALIS - Institut du végétal

*** (AMYLEA + KAPTAH VANDEL) / 2

Indices calculés pour les tubercules de plus de 28 mm (consommation à chair ferme) et plus de 35 mm (consommation).

CNIPT

Démission du Président

Les représentants producteurs de l'UNPT ont fait part le 13 mars dernier en Conseil d'Administration du CNIPT de « divergences fondamentales et profondes avec la présidence du Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre ». Dans un contexte agricole tendu, ils appelaient à un mouvement de solidarité de la part du CNIPT, qu'ils n'ont pas ressenti durant le Salon International de l'Agriculture. En complément, l'Union Nationale des Producteurs de Pommes de Terre (UNPT) a annoncé dans un communiqué de presse le 15 mars, « la suspension à effet immédiat de sa participation aux instances interprofessionnelles du CNIPT » et a appelé « à renouveler le cadre de gouvernance interprofessionnel dans un esprit de travail et de confiance, pour l'intérêt de la filière pomme de terre fraîche française. » Dans un souci d'apaisement, afin de couper court à toute polémique et éviter toute récupération le Président du CNIPT, Monsieur Francisco Moya, a présenté sa démission aux Administrateurs du CNIPT le 15 mars 2024. Monsieur Moya assure « s'être investi pleinement dans son rôle de Président du CNIPT ». Il confirme avoir « toujours agi avec le souci et dans l'intérêt de la filière pommes de terre ». Il explique qu'« en son âme et conscience, il a pris la décision de répondre positivement à une invitation du Président de la République pour lui

présenter les arguments de défense, de la production, du négoce et du commerce de pommes de terre qui avaient été discutés lors d'une réunion du Bureau du CNIPT précédent le Salon de l'Agriculture ». Monsieur Moya constate que « sa démarche n'a pas été comprise par l'un des syndicats membre de l'interprofession ». « Il le regrette, d'autant plus », poursuit-il « que la veille il avait accepté, à la demande de l'UNPT, de renoncer au grand débat initialement prévu le samedi de l'inauguration du Salon. » Selon lui, « au moment de ce déjeuner, on était entré dans une nouvelle séquence ». Il affirme « respecter la position de l'UNPT en se retirant, pour permettre au CNIPT de poursuivre sa mission dans un climat serein, malgré le soutien que les autres associations membres lui ont témoigné. » Les administrateurs du CNIPT remercient Monsieur Moya pour son engagement au service de la filière pomme de terre fraîche durant ses longues années en tant qu'administrateur, puis Trésorier, et Président du CNIPT depuis janvier 2023. Ils saluent son sens du devoir. Conformément aux statuts du CNIPT en cas d'empêchement du Président, le vice-Président, Monsieur Antoine Peenaert le remplace jusqu'à un au prochain Conseil d'Administration électif du CNIPT qui devrait se tenir mi-mai 2024. ■

Florence ROSSILLION - Directrice - CNIPT

AGENDA

28 mars 2024

Forum Végétale

Fédération Nationale
du Crédit Agricole (Paris)
www.forum-vegetable.fr

24-25 avril 2024

Medfel

Perpignan
www.medfel.com

23-24 mai 2024

Europatat Congress

Bruxelles
www.europatatcongress.eu

30 mai 2024

Journée Internationale
de la Pomme de Terre

7-9 juin 2024

Terres en Fête

Arras
www.terres-en-fete.com

23-26 juin 2024

World Potato Congress

Adélaïde (Australie)
www.potatocongress.org

EN BREF...

Export

Le CNPA organise un webinaire
le jeudi 4 avril à 11h

Le Centre National pour la Promotion des Produits Agricoles et Agroalimentaires (CNPA) organise une conférence en ligne sur la thématique suivante : « relancer les exportations, clés de notre compétitivité et de la maîtrise de notre destin alimentaire ». Nicolas Bouzou, économiste, reviendra sur l'étude réalisée par le cabinet ASTERES portant sur l'impact de l'export des produits agricoles et alimentaires et Bernard Sananes, spécialiste de l'opinion, présentera les résultats d'une étude du cabinet ELABE, sur la perception par les Français des sujets de la souveraineté alimentaire, de l'exportation et de la crise agricole. Suite à la présentation de

ces deux études, il y aura : un bilan du lancement de la campagne en cours, un partage des atouts de l'export pour les filières agricoles et quelles seront les prochaines étapes. Inscription [ici](#)

Magazine

Parution de La pomme de terre
française

Le magazine La pomme de terre française N° 652 mars-avril 2024 est paru. Au sommaire de ce numéro, on relève notamment dans la partie filière un retour sur la mission du CNIPT en Pologne, le lancement de la campagne primeurs et un bilan 2023 de la campagne de communication Potatoes Forever. Le chapitre Plants revient sur un déplacement de la filière en Jordanie et

en Egypte. Enfin le dossier est consacré à Fruit Logistica « L'incomparable salon berlinois ».

Plants

Semae alerte sur « les pratiques
à risques »

Dans un communiqué, Semae, l'interprofession des semences et plants, rappelle les règles et risques liés à certaines pratiques autorisées. Ainsi, l'autoproduction de plants fermiers est très encadrée et doit être anticipée et suivre une procédure sanitaire rigoureuse. Autre pratique autorisée, la coupe de plants. SEMAE rappelle que la qualité de la culture n'est pas garantie en cas de coupe de plants et que les plants coupés ne peuvent plus être certifiables.

LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (RNM)

En €/tonne

Marché français - Stade expédition - Semaine 11

Variétés de consommation courantes

Frites div.var.cons France lavée cat.I 50-75mm filet 2,5 kg	800 (=)
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	nc.

Variétés à chair ferme

Peau jaune France lavée cat.I + 35 mm filet 2,5 kg	970 (=)
Rouge France lavée cat.I + 35 mm filet 2,5 kg	970 (=)

Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 11

Conservation France biologique	1150 (=)
--------------------------------	----------

Export-Stade expédition - Semaine 11

Agata lavée cat.I +40 mm filet 10 kg consommation	520 (=)
Agata France lavable cat.I 40-70 mm sac 1 tonne	490 (↘)
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	470 (=)
Monalisa France lavable cat.I +45 mm sac 1 tonne	nc.
Rouge div.var.cons France lavable +45 mm sac 1 tonne	430 (↘)

Rungis - Semaine 11

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	1 400 (=)
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	700 (=)
Div. var. cons France non lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	600 (=)

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

Indice mensuel des prix d'achat des moyens de production agricole (IPAMPA) base 100 en 2020

	Janvier 2024	Variation en % sur un an
Indice mensuel général	126,9	- 6,1 %

Source : INSEE

Indice des prix des produits agricoles à la production (IPPAP) base 100 en 2020

	Janvier 2024	Variation en % sur un an
Pommes de terre	214,7	+ 5,9 %

Source : INSEE

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

	Semaines 9 et 10
Consommation polyvalente	478
Chair ferme blanche	580
Chair ferme rouge	nc.

Source : Courtiers assermentés français

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

	Février 2024	Variation en % sur un an
Pommes de terre	148,13	+ 11,5 %

Source : INSEE

Prix de vente consommateurs en GMS - €/kg

Formats compris entre 2 kg et 3 kg (cœur de gamme) - hors BIO	Janvier 2023	Janvier 2024	Évol. janv. 2024 vs janv. 2023
Eau / vapeur / rissolées	1,48	1,79	+ 21 %
Four	1,37	1,46	+ 7 %
Frites	1,40	1,50	+ 7 %

Source : Evaluations GIE Interfel/CNIPT (336 points de vente en janvier 2023, 273 points de vente en janvier 2024)

Cotations marchés étrangers

En €/tonne

Pays-Bas (PotatoNI)	Semaine 11	Semaine 12
Frites 35mm+	350-400	300-400
Innovator	380-400	380-400
Fontane	350-400	300-400
Export	280-310	280-300

Allemagne (Reka)	Semaine 10	Semaine 11
Rhénanie (marché du frais, frigo-palox)	450	450
Basse-Saxe (marché du frais, frigo-palox)	430	430

Belgique (Fiwap/PCA)

	Semaine 11	Semaine 12
Fontane / Challenger	350	350
Binje	350	350

Exportations à fin janvier 2024

(Source : CNIPT / Douanes Françaises)

Les exportations de pommes de terre en l'état sont restées dynamiques en tout début d'année : les volumes de janvier 2024 sont en effet sur les mêmes bases que ceux de janvier 2023, et sont significativement supérieurs à ceux des trois années antérieures (2020, 2021 et 2022). En valeur, la hausse sur un an s'élève à 16 %, traduisant ainsi une meilleure valorisation à la tonne, et le total exporté dépasse les 92 millions d'€ sur ce même mois.

Les trois principales destinations pour la pomme de terre française sont l'Espagne (80 888 t), la Belgique (56 500 t) et l'Italie (31 312 t). Dans une moindre mesure en valeur absolue mais avec une belle dynamique en termes de tendance, les Pays-Bas (+ 153 % en volume) et l'Europe de l'Est (+ 8 % en volume) ont également animé le marché.

En cumul, depuis le début de la campagne 2023-24, sur les six premiers mois d'exportation, les volumes sont en hausse de 5 % par rapport à l'année dernière (sachant que 2022-23 était déjà sensiblement supérieure aux années précédentes). L'ensemble des marchés européens sont actifs pour importer des pommes de terre d'origine française : Europe du Sud (Italie, Grèce,...), Europe du Nord (Belgique, Pays-Bas, Allemagne...) et Europe de l'Est. Seuls les marchés plus lointains sont en retrait sensible. Les volumes vers le Royaume-Uni se développent également. En valeur, les exportations de la France sont, à date, supérieures de 17 % au niveau record de l'an dernier, dépassant ainsi les 423 millions d'€.

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

