



# Pomme de terre

# hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1397 - 18 avril 2024

## ÉVÉNEMENT

# 30 mai : célébration de la 1<sup>ère</sup> Journée internationale de la pomme de terre

En décembre 2023, l'Assemblée générale de l'ONU a proclamé le 30 mai comme Journée internationale de la pomme de terre sur proposition du Centre International de la pomme de terre. Ainsi, les pouvoirs publics souhaitent souligner l'importance cruciale de ce produit sur les plans nutritionnel, économique, environnemental et culturel.

### Une journée dédiée à une culture essentielle

L'ONU consacre une journée à la pomme de terre car non seulement, elle permet de lutter contre la famine, mais elle contribue à la sécurité alimentaire, et à créer de la valeur et des emplois pour les populations rurales et urbaines du monde entier.

En plus de son caractère nutritif, la culture de pomme de terre est résiliente. Elle est capable de se développer dans toutes sortes de conditions et elle est respectueuse du climat, étant donné qu'elle génère peu d'émissions de gaz à effet de serre par rapport à d'autres cultures.

Le thème de cette première Journée « Cultiver la diversité, nourrir l'espoir » souligne le fait qu'avec plus de 5 000 variétés, la pomme de terre offre un large choix pour répondre aux besoins des différents systèmes de production, et des préférences culinaires.

### Quelles actions pour cette 1<sup>ère</sup> journée ?

Le CNIPT a souhaité que la filière pomme de terre fraîche s'inscrive pleinement dans cette thématique positive et a créé un kit de communication festif avec : un logo, une charte graphique, une affiche, un sticker et un stop rayon. Ce dernier est fait pour être diffusé largement auprès des consommateurs en rayons, dans la filière, et auprès d'institutionnels.

Afin de faire de la pédagogie auprès des enfants, un achat d'espace a été fait dans le magazine J'aime Lire qui s'adresse à près de 3 millions de lecteurs âgés de 7 à 10 ans. L'occasion de faire un petit rappel de l'histoire de la pomme de terre et de faire un vrai/faux sur les qualités nutritionnelles de la pomme de terre. Ce dispositif est complété par des jeux concours faits sur les comptes Facebook [Lespommesdeterre](#) et [PotatoesForeverFR](#) avec une question sur l'histoire de la pomme de terre pour l'un et pour l'autre une question sur la culture

de la pomme de terre. Les gagnants remporteront des lots de pommes de terre primeurs. Pour finir, un événement filière sera organisé le 30 mai prochain afin de faire de cette journée une grande fête pour tous les acteurs des filières pommes de terre.

Téléchargez le kit de communication [ici](#).

Sarah TALEB - CNIPT

## À DÉCOUVRIR

### Événement 1

30 mai : célébration de la 1<sup>ère</sup> Journée internationale de la pomme de terre

### Fin de campagne 2

Les 3 essentiels pour maîtriser la fin de saison

### AG de Felcoop 3

Les coopératives de fruits et légumes à l'heure de la transition écologique

### Forum Végétal 3

3 tables-rondes pour répondre à la question : demain, quels modèles gagnants ?

### Marchés 4

Exportations à fin février 2024

Pomme de terre hebdo est 100 % numérique.

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



## FIN DE CAMPAGNE

# Les 3 essentiels pour maîtriser la fin de saison

**A**u printemps, les pommes de terre de la récolte d'automne encore disponibles sur le marché proviennent des stocks. Soigneusement conservées chez les producteurs ou chez des négociants/conditionneurs, elles conservent leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles même si leur aspect visuel peut légèrement différer de celui des pommes de terre fraîchement récoltées en début de campagne. Comment évaluer ces pommes de terre sans tomber dans le piège d'une appréciation trop sévère ?

## Les metteurs en marché restent vigilants sur les défauts évolutifs liés à la longue période de stockage

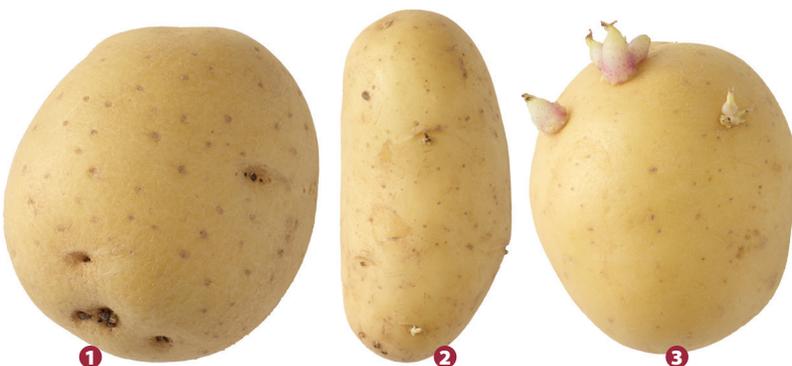
La germination est un processus naturel qui nécessite de la maîtrise durant toute la durée de stockage et commercialisation des pommes de terre. Pour assurer une bonne gestion de la germination plusieurs stratégies sont à disposition : mise en stockage dans des bâtiments réfrigérés et ventilés, recours à des variétés à longue dormance et utilisation de solution(s) antigermineuse(s). Il est possible de combiner l'utilisation des différentes solutions (cf. n°1299 🍷) en fonction de leur mode d'action, plutôt préventives (ralentissant le processus de germination) ou curatives (nécrasant les germes naissants).

## Les commerçants adaptent leurs flux de commandes et leurs pratiques de mise en rayons

Durant la période où la pression germinative s'intensifie, les bons gestes doivent être adoptés tant au moment de la prise de commande que dans la gestion du rayon pomme de terre. Le délai d'attente réglementaire après traitement, qui varie selon les produits utilisés, doit être pris en considération dans le cadre d'un approvisionnement régulier et adapté à la demande du point de vente. L'entreposage des pommes de terre doit être réalisé dans des zones fraîches de préférence (8 à 10°C) et les lots ne doivent pas dépasser les 8 à 10 jours de temps de présence en rayon.

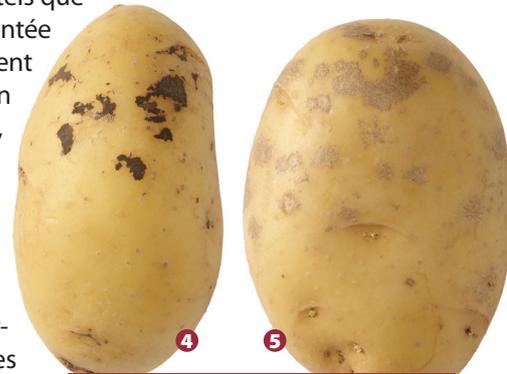
## Prise en considération des défauts

Il faut rappeler que **les germes brûlés ne sont pas des défauts et ne doivent pas être considéré comme tels.**



> 1 - pomme de terre avec germes brûlés - 2 - pomme de terre avec germe de moins de 3 mm - 3 - pomme de terre avec germe de plus de 3 mm

Les défauts d'aspects tels que rhizoctone, gale argentée et dartrose proviennent d'une contamination par un champignon, généralement à la fin de la période de végétation. Ces champignons se développent à des températures modérées et sont fortement ralentis à basses températures. C'est pourquoi, les lots en fin de campagne sont susceptibles d'être davantage concernés par ces défauts car leur développement reprend en sortie de stockage.



> 4 - pomme de terre avec rhizoctone  
5 - pomme de terre avec gale argentée

**Pour autant, ils ne rendent pas les tubercules impropres à la commercialisation ni à la consommation** dès lors qu'ils respectent les limites fixées par l'arrêté de commercialisation du 3 mars 1997.

Pour limiter leur développement, comme pour la germination, il est recommandé d'appliquer les bonnes pratiques de la gestion du rayon pomme de terre (cf. [fiche pédagogique](#) 🍷) pour limiter au maximum le développement de ces défauts dans les linéaires.



6

> 6 - pomme de terre avec noircissement interne

Le noircissement interne se manifeste sous forme de tâches foncées situées plus ou moins profondément sous l'épiderme, visibles après épluchage (photo). Les symptômes apparaissent quelques jours après le choc reçu, au fur et à mesure de la progression de la réaction biochimique qui en est la cause. À basse température la sensibilité des tubercules aux chocs est accrue, et les risques de noircissement interne plus élevés. Il est recommandé de manipuler les pommes de terre avec précautions durant toutes les étapes de commercialisation, de la récolte à la mise en rayon.

La qualité visuelle des pommes de terre, optimale au moment de la récolte peut s'altérer légèrement après plusieurs mois de stockage. Rien de plus naturel puisque la pomme de terre est un produit vivant qui évolue dans le temps, tout en conservant son excellence dans l'assiette. En appliquant les bonnes pratiques de gestion de stockage et de conditionnement, les metteurs en marché peuvent garantir de bons produits tout au long de l'année, respectant les normes professionnelles et légales et assurant ainsi la satisfaction des consommateurs. ■

Benjamin LOUVRIER - CNIPT

## AG DE FELCOOP

# Les coopératives de fruits et légumes à l'heure de la transition écologique

Felcoop, la fédération des coopératives de fruits, légumes et pommes de terre, a tenu son Assemblée générale le 10 avril sur le thème « Transition agroécologique, les coopératives en action ! ». Il s'agissait de mettre en avant l'engagement environnemental des coopératives. Plusieurs exemples ont été présentés : des installations d'agrivoltaïsme sur des vergers de kiwis ; des serres en production biologique intégrée ; un projet d'agriculture régénératrice sur des vergers de pommes ; ou encore le 'Plan climat 2035' pour la coopérative Agrial sur l'ensemble de ses productions (élevages, lait, boissons, fruits, légumes, pommes de terre). La table ronde a permis d'évoquer les injonctions contradictoires que rencontrent les producteurs. Ainsi, la diminution du recours aux herbicides se traduit par une augmentation du bilan énergétique en raison du désherbage mécanique. « *Peut-on poursuivre l'urgence climatique et l'urgence environnementale en même temps ?* » interroge Bernard Guillard, président d'Agrial. Le sujet sensible de l'eau, a été évoqué par le climatologue Jean-François Berthoumieu. Il propose de « *stocker l'eau de manière intelligente* », d' « *économiser l'eau d'irrigation tant qu'il ne fait pas plus de 33/34°C* » et utiliser « *les jours de canicule, cette eau, déjà stockée et économisée, afin d'évapotranspirer au travers de*

*végétaux et ainsi réduire à grande échelle l'amplitude thermique* ». Ces propos, à contre-courant des thèses 'officielles', ont séduit le public et interpellé Frederik Jobert, directeur de programme au Secrétariat général à la planification écologique (SGPE). Ce dernier a rappelé la stratégie bas carbone de la France : - 55 % de gaz à effet de serre en 2030 par rapport à 1990. Même s'il est resté sur beaucoup de ses positions, il a entendu les messages passés par les professionnels, notamment sur la nécessité du stockage de l'eau.

Président de Felcoop depuis 20 ans, Jean-Michel Delannoy, tenait sa dernière AG. Il a rappelé à Marc Fesneau, deux préoccupations majeures de la filière : la question des phytos et les emballages plastiques. Sur les phytos, il a déploré « *la suppression unilatérale des produits de santé des plantes* ». Quant à la loi Agec sur les emballages plastiques « *ce dossier est l'exemple de ce qu'il ne faut pas faire* ». Le ministre de l'Agriculture a pris un engagement sur ce point : une réunion tripartite (Agriculture, Environnement, profession) devrait être organisée dans les prochaines semaines. « *On doit réaligner notre calendrier sur le calendrier européen* » a-t-il insisté.

L'AG s'est terminée par la remise, par Marc Fesneau, des insignes de Chevalier dans l'ordre du Mérite agricole, à Jean-Michel Delannoy. ■

Olivier Masbou

## FORUM VÉGÉTABLE

## 3 tables-rondes pour répondre à la question : demain, quels modèles gagnants ?

La 16<sup>e</sup> édition du Forum Végétale s'est déroulée le 28 mars dernier à Paris. Organisé par le magazine Végétale, le but de cette journée de conférences était de mettre autour de la table plusieurs experts et professionnels afin de donner des perspectives et des exemples de modèles gagnants pour l'agriculture de demain.

Trois grands enjeux pour l'avenir ont été abordés. Le premier : la révolution sociétale est marquée par « *des tendances de consommations complexes, non-binaires et parfois contradictoires* » explique Yves Puget, directeur de la rédaction de LSA « *ce phénomène ne permet donc pas de faire de moyenne, les professionnels doivent prendre en compte ces profils de consommateurs qui ne sont pas manichéens* ». 2<sup>ème</sup> enjeu : « *comment conjuguer transition écologique et économique ?* ». En effet, la production et la consommation de fruits et légumes sont climato-dépendantes. Ainsi, les filières doivent s'adapter et s'impliquer dans la transi-

tion agroécologique comme l'agriculture régénératrice. Le 3<sup>e</sup> est consacré à quelques exemples de modèles qui ont regagné de la compétitivité grâce à leur organisation en filière longue, ce qui permet aux acteurs de l'amont de comprendre la contrainte de l'aval et vice versa. Ici la clé est de s'adapter aux contraintes de tous pour faire ressortir un modèle gagnant. C'est l'exemple de la SICA Saint-Pol-de-Léon, premier groupement français de producteurs de légumes et d'horticulteurs, qui décide de valoriser les légumes non conformes aux calibres de la grande distribution en soupe en s'associant à des producteurs laitiers de la région. Enfin, l'initiative « *C'est qui le patron* » qui réinvente le concept de « *consommateurs* » où les consommateurs sont en ligne directe avec le producteur pour déterminer selon un cahier des charges combien est le coût de revient du produit, afin que toute la chaîne de valeur soit respectée. ■

Sarah TALEB - CNIPT

## AGENDA

24-25 avril 2024

**Medfel**

Perpignan

[www.medfel.com](http://www.medfel.com) 

23-24 mai 2024

**Europatat Congress**

Bruxelles

[www.europatatcongress.eu](http://www.europatatcongress.eu) 

30 mai 2024

**Journée Internationale de la Pomme de Terre**

Téléchargez le kit

de communication [ici](#) 

7-9 juin 2024

**Terres en Fête**

Arras

[www.terres-en-fete.com](http://www.terres-en-fete.com) 

23-26 juin 2024

**World Potato Congress**

Adélaïde (Australie)

[www.potatocongress.org](http://www.potatocongress.org) 

7 - 12 juillet 2024

**Conférence triennale de l'EAPR**

Fornebu, région d'Oslo (Norvège)

[www.eapr2020.net](http://www.eapr2020.net) 



: Cliquez sur les liens pour en savoir plus

## LES MARCHÉS PHYSIQUES

## Cotations France (RNM)

En €/tonne

## Marché français - Stade expédition - Semaine 15

## Variétés de consommation courantes

Frites div.var.cons France lavée cat.I 50-75mm filet 2,5 kg	806,67 (↗)
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	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 15

Conservation France biologique	1130 (↘)
--------------------------------	----------

## Export-Stade expédition - Semaine 15

Agata lavée cat.I +40 mm filet 10 kg consommation	nc.
Agata France lavable cat.I 40-70 mm sac 1 tonne	530
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	460 (=)
Monalisa France lavable cat.I +45 mm sac 1 tonne	nc.
Rouge div.var.cons France lavable +45 mm sac 1 tonne	410 (=)

## Rungis - Semaine 15

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	nc.
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	750 (=)
Div. var. cons France non lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	550 (=)

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

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

	Février 2024	Variation en % sur un an
Indice mensuel général	127,2	- 6,5 %

Source : INSEE

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

	Février 2024	Variation en % sur un an
Pommes de terre	248,3	+ 13,8 %

Source : INSEE

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

	Semaines 13 et 14
Consommation polyvalente	481,5
Chair ferme blanche	570
Chair ferme rouge	592,5

Source : Courtiers assermentés français

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

	Mars 2024	Variation en % sur un an
Pommes de terre	148,43	+ 10,5 %

Source : INSEE

## Prix de vente consommateurs en GMS - €/kg

Formats compris entre 2 kg et 3 kg (cœur de gamme) - hors BIO	Mars 2023	Mars 2024	Évol. mars 2024 vs mars 2023
Eau / vapeur / rissolées	1,50	1,83	+ 22 %
Four	1,38	1,51	+ 9 %
Frites	1,42	1,56	+ 10 %

Source : Evaluations GIE Interfel/CNIPT (324 points de vente en mars 2023, 268 points de vente en mars 2024)

## Cotations marchés étrangers

En €/tonne

Pays-Bas (PotatoNI)	Semaine 15	Semaine 16
Frites 35mm+	350-400	350-420
Innovator	380-400	380-420
Fontane	350-380	350-380
Export	300	300-330

Allemagne (Reka)	Semaine 14	Semaine 15
Rhénanie (marché du frais, frigo-palox)	450	450
Basse-Saxe (marché du frais, frigo-palox)	430	430

## Belgique (Fiwap/PCA)

	Semaine 15	Semaine 16
Fontane / Challenger	350	350
Bintje	350	350

## Exportations à fin février 2024

(Source : CNIPT / Douanes Françaises)

Les exportations de pommes de terre en l'état sont restées dynamiques en ce début d'année : les volumes de février 2024 ont, en effet, légèrement progressé (+ 1 %) par rapport aux volumes de février 2023 (qui étaient déjà sur des niveaux records) pour dépasser les 261 000 t exportées sur le mois. En valeur, la hausse sur un an s'élève à 29 %, traduisant aussi une meilleure valorisation à la tonne, et le total exporté a été multiplié par 2 en deux ans, sur ce mois de février.

Les trois principales destinations pour la pomme de terre française sont l'Espagne, la Belgique et l'Italie. Dans une moindre mesure en valeur absolue mais avec une belle dynamique en termes de tendance, les Pays-Bas et le Royaume-Uni ont également animé le marché. En cumul, depuis le début de la campagne 2023-24, sur les sept premiers mois d'exportation, les volumes sont en hausse de 6 % 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 (Royaume-Uni, Pays-Bas, Allemagne...) et Europe de l'Est. Les marchés plus lointains sont en retrait sensible (- 8 %). En valeur, les exportations de la France sont, à date, supérieures de 23 % au niveau record de l'an dernier, dépassant ainsi les 548 millions d'€ à fin février.

Les importations, quant à elles, en cumul depuis le début de campagne, sont en hausse de 2 % en volume (pour atteindre 225 000 t environ) et de 31 % en valeur, avec les origines espagnole, belge et allemande qui ont connu un développement.

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

