

# LE 30 MAI, CÉLÉBRONS LA POMME DE TERRE !

UNE JOURNÉE INTERNATIONALE POUR UN ALIMENT UNIVERSEL



Le 30 mai 2025, le monde entier se rassemble pour la deuxième édition de la Journée internationale de la pomme de terre. Cette date, proclamée en 2024 par l'ONU, reconnaît l'importance vitale de ce tubercule dans l'alimentation mondiale, son rôle crucial dans la sécurité alimentaire et son impact économique et culturel à travers le monde.

Cette journée est une invitation à redécouvrir et à célébrer cet aliment millénaire, en mettant en lumière ses contributions passées, présentes et futures à notre alimentation et à notre planète.

# POURQUOI UNE JOURNÉE POUR LA POMME DE TERRE



La pomme de terre est un aliment de base qui nourrit des milliards de personnes et fournit des nutriments essentiels. La FAO\* la considère comme essentielle pour des systèmes alimentaires durables, en effet elle améliore la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance des agriculteurs.

\* Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

## LA POMME DE TERRE, LE SUPER TUBERCULE

Tout droit venue d'Amérique latine et plus précisément du Pérou, la pomme de terre est aujourd'hui le 3<sup>ème</sup> aliment le plus consommé au monde et joue un rôle important dans l'alimentation et l'économie mondiale.

**Consommation mondiale moyenne par habitant :**

**32,9** kg/an<sup>1</sup>

**Production mondiale de pommes de terre en 2024 :**

**390** millions de tonnes<sup>2</sup>

Depuis toujours, l'importance économique de la pomme de terre pour les agriculteurs est indéniable. La culture du tubercule peut s'adapter à différents climats et sols et son rendement élevé en fait une source de revenus stable.

<sup>1</sup> Étude sur les tendances de marché pour la pomme de terre française - FranceAgriMer - Juillet 2024

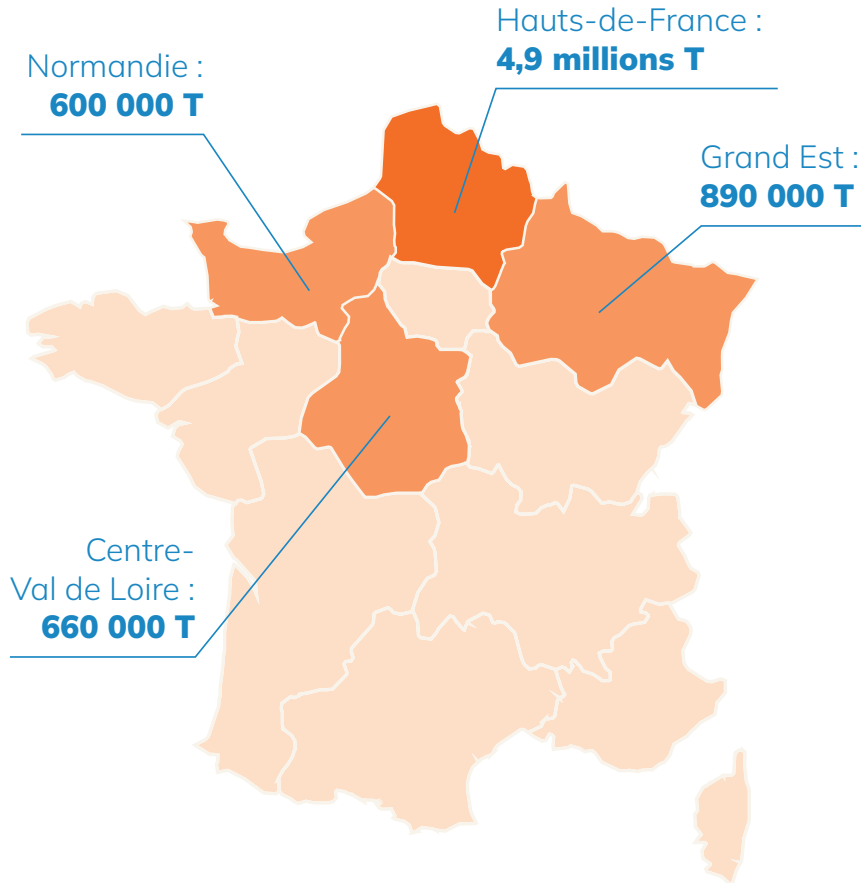
<sup>2</sup> Potato News Today - Janvier 2025





# LES FRANÇAIS ET LA POMME DE TERRE : UN AMOUR INCONDITIONNEL

## La production en France<sup>3</sup> :



- La France est le **1<sup>er</sup> exportateur mondial** de pommes de terre<sup>4</sup>
- En 2024, la production française était de **7,7 millions de tonnes** (+ 12,2 % par rapport à 2023)<sup>5</sup>
- Les Français consomment **en moyenne 50 kg de pommes de terre par an**<sup>6</sup>
- Environ **240 variétés** de pommes de terre sont commercialisées en France<sup>7</sup>

<sup>3</sup> Panel UNPT-CNIPT / Agreste 2024-25

<sup>4</sup> Rapport d'activité CNIPT 2023-24

<sup>5</sup> Panel UNPT-CNIPT / Agreste

<sup>6</sup> Kantar/Myworldpanel – campagne 2023-24

<sup>7</sup> CNIPT - GIE/GIEC, moyenne 5 ans

## L'ODYSSÉE DE LA POMME DE TERRE EN FRANCE, UN VOYAGE CULINAIRE ET CULTUREL

Introduite en France au XVI<sup>e</sup> siècle, la pomme de terre a mis du temps à être acceptée comme aliment. **Ce n'est qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle et grâce à Antoine-Augustin Parmentier que le tubercule devient populaire.**

Antoine-Augustin Parmentier arrive notamment à convaincre **Louis XVI** des bienfaits de la pomme de terre, en démontrant ses qualités nutritives et culinaires.

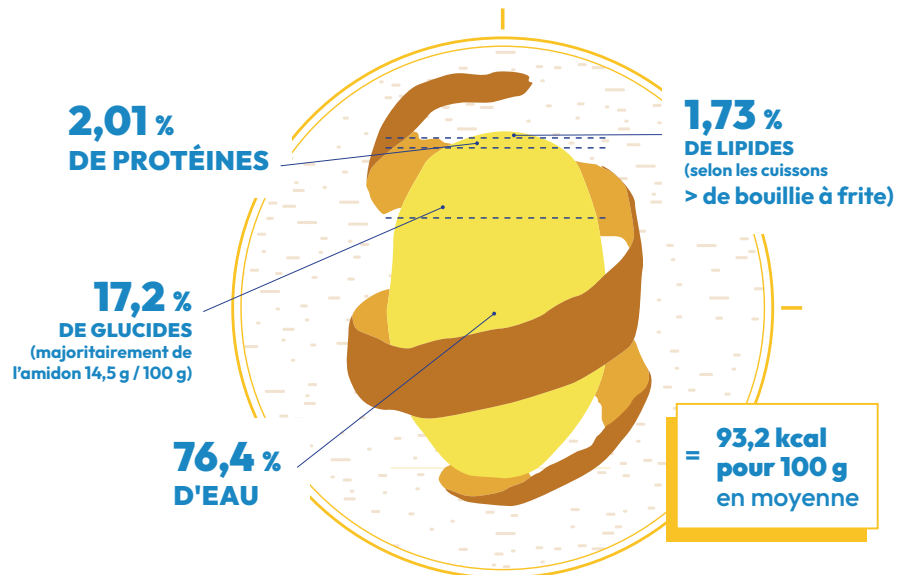


# BIENFAITS SANTÉ : LES SUPER-POUVOIRS DE LA POMME DE TERRE

La composition nutritionnelle de la pomme de terre cuite apporte pour 100 g<sup>8</sup> est de :

Bon à savoir, une bonne partie des vitamines et minéraux se trouvent dans la peau de la pomme de terre, aussi il est conseillé de ne pas éplucher ce "légume-féculent" avant cuisson. En effet, une partie de ces vitamines et minéraux se retrouve dans l'eau de cuisson.

Ces nombreux bienfaits font de la pomme de terre la star des féculents et un allié précieux pour notre bien-être.



<sup>8</sup> Anses. 2020. Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqal. Consulté le 08/08/202

## DU CHAMP À L'ASSIETTE, LE VOYAGE DE LA POMME DE TERRE :



### LE SAVIEZ-VOUS ?

## LA POMME DE TERRE A UNE SAISON !

Pour les pommes de terre de conservation, la plantation se fait au printemps, l'agriculteur plante les pommes de terre germées, les recouvrant de terre. Ainsi protégées de la lumière et des intempéries, elles se développent pour obtenir, au terme de 120 jours, entre 10 et 20 pommes de terre « filles ». Elles sont récoltées à l'automne, mais grâce aux techniques de conservation des professionnels de la filière, elles peuvent être consommées toute l'année.

Pour les pommes de terre primeurs la plantation se fait en hiver et elles sont disponibles sur le marché d'avril à mi-août.

### À PROPOS

Le Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT) a pour objectif de valoriser la pomme de terre de consommation française sur le marché du frais. Il est reconnu comme interprofession nationale par les pouvoirs publics depuis 1977. Il agit dans le cadre du règlement de l'Union européenne n°1308/2013 du 17 décembre 2013 et du code rural. Le CNIPT représente tous les opérateurs du secteur de la pomme de terre, de la production au commerce. [cnipt.fr](http://cnipt.fr)

**Contacts presse pour toute demande d'information, de visuels ou d'interviews :**

**Margaux MARCHAND :**  
[m.marchand@monet-rp.com](mailto:m.marchand@monet-rp.com) - 06 69 12 46 89

**Alizé PRIEUR :**  
[a.prieur@monet-rp.com](mailto:a.prieur@monet-rp.com) - 06 72 62 01 40

**Noémie GUILLOTEAU :**  
[n.guiloteau@monet-rp.com](mailto:n.guiloteau@monet-rp.com) - 07 68 88 14 41