



Pomme de terre

hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1448 - 2 octobre 2025

L'ensemble des informations économiques et statistiques sur la production, la consommation sur le marché du frais français, l'export et toutes les autres informations économiques (tableaux de bord mensuels, cotations hebdomadaires, etc.) peuvent être retrouvées sur cnipt.fr

RÉCOLTE 2025

Assurer la qualité lors des chantiers de récolte

Pour assurer une bonne qualité à la récolte, il y a des pratiques indispensables qui s'anticipent. Dès l'implantation, il convient d'avoir les bons réflexes, à savoir une bonne préparation des parcelles avec un sol bien affiné.

Pour garantir une qualité de présentation des tubercules, il est recommandé de procéder au défanage, trois semaines avant la récolte ; pour permettre une bonne formation de la peau et limiter la pression parasitaire. Pour des débouchés destinés au lavage, ce délai ne doit pas être prolongé afin d'éviter le développement de maladies comme la gale argentée, la dartoïse ou le rhizoctone brun. Enfin, lors des récoltes, limiter les chocs sur les tubercules demeure un enjeu majeur lors de la récolte des pommes de terre, et s'avère d'autant plus important lors des années sèches.

Les principaux types de dommages mécaniques

Les **éraflures** résultent de la récolte de tubercules trop immatures ou fragilisés par la fertilisation azotée, un défanage précoce ou un

séjour trop court dans le sol. Elles altèrent la présentation des tubercules, provoquent des pertes de poids et augmentent la sensibilité aux brûlures d'antigerminatifs.

Les **fractures** (fissures, éclatements, écrasements internes) se forment à la suite de chocs violents et créent des portes d'entrée pour les pathogènes, surtout en cas de maturité insuffisante ou de conditions de récolte défavorables. Enfin, le **noircissement interne** apparaît sous forme de tâches gris-bleutées quelques jours après l'impact, avec des risques accrus pour les variétés à forte teneur en matière sèche, très prisées dans l'industrie.

Endommagements liés aux conditions pédoclimatiques et à la sensibilité des tubercules

Ces endommagements sont directement liés à la sensibilité variétale ainsi qu'aux conditions de récoltes (conditions climatiques et type de sol, présence de mottes de terre, cailloux...).

Il faut retenir que des tubercules immatures ou des tubercules avec de fortes teneurs en matières sèches (plus courants pour des débouchés industriels), augmentent le risque de lésions et de pourritures en stockage.

(Suite page 2)

À DÉCOUVRIR

Récolte 2025

Assurer la qualité lors des chantiers de récolte

1-2

Production bio

Tendances de surfaces

3

Événement

Les pommes de terre à l'honneur au Championnat du monde de la frite à Arras

4

Pomme de terre hebdo est 100 % numérique.

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

« Le type de sol, son émiettement et l'humidité influencent le tamisage pendant la récolte : en terre légère, il est conseillé d'installer des dispositifs simples (rouleaux transversaux, tapis à tétines), alors qu'en terre motteuse ou humide, il vaut mieux opter pour des dispositifs plus robustes (rouleaux étoilés, rouleaux longitudinaux). Il est conseillé sur les sols caillouteux d'écarter les rouleaux axiaux longitudinaux. »



> Chantier d'arrachage de pommes de terre

(Suite de la page1)

Pour les éviter, il est essentiel d'adapter le réglage du matériel d'arrachage et de privilégier les systèmes de protection contre les chocs, tout en tenant compte des conditions de récolte.

Il est préférable d'arracher avec des températures autour de 12-18°C (pour manipuler des tubercules moins sensibles aux chocs) et d'arracher lorsque le sol n'est ni trop humide ni trop sec, l'intérêt étant d'avoir assez de terre fine sur les premières chaînes d'arrachages.

Un arrachage optimal nécessite de bons réglages pour limiter les chocs.

L'objectif lors des récoltes est de conjuguer un déterrage non agressif avec un débit de chantier correct. Pour cela, il est nécessaire de contrôler les réglages :

- 1 - Nettoyer le canal de l'arracheuse régulièrement pour limiter le dépôt d'une couche sèche et abrasive. Le volume de terre arrivant sur la première chaîne doit être identique sur toute la largeur de la chaîne.
- 2 - Gainer les chaînes de tamisage* : la montée de la terre et des pommes de terre doit s'effectuer avec un secouage des chaînes modéré, les dernières chaînes d'arracheuses ainsi que l'élévateur doivent être munis de gainages en caoutchouc.

3 - Bien tamiser consiste à monter de la terre jusque sur la deuxième chaîne pour garantir une couche protectrice pour les tubercules. Pour cela la vitesse de rotation des chaînes (VRC) doit être adaptée à la vitesse d'avancement de l'arracheuse (VAC). Rapport $VRC/VAC=1$ (sur sol sec ce rapport sera plus faible 0.8, sur sol plus humide ce rapport sera plus élevé 1,2).

4 - Bien régler vos systèmes d'effanage (si volume foliaire important, opter pour des mailles effaneuses moins agressives) et vos modules de déterrages (inclinaison, vitesse, secouage) en fonction des conditions de récolte.

5 - Adapter la vitesse de l'élévateur, celle-ci doit être faible.

6 - Limiter les hauteurs de chutes à 25-30cm pendant toute la récolte et lors de la mise en stockage. Retirer les réhausses de la remorque du côté du chargement.

7 - Équiper si possible les remorques d'amortisseurs de chutes. Toujours remplir en premier lieu l'arrière de la remorque puis terminer par l'avant. ■

*Le nombre de chaînes de tamisage varie selon les chantiers d'arrachage. Elles sont souvent plus nombreuses sur des sols lourds et humides. L'écartement des barreaux de tamisage se fera en fonction du calibrage à la récolte.

Solène GARSON - ARVALIS

Le marché se partage entre deux grands types d'arracheuses : les modèles combinés et les simplifiés

- Les arracheuses combinées, équipées d'une trémie d'attente et d'une table de visite, autorisent un tri qualitatif directement au champ et une réduction du matériel de réception à la ferme. En sol lourd et caillouteux, elles limitent les blessures et évacuent rapidement les pierres et mottes.

- Les arracheuses simplifiées offrent un débit supérieur et une grande polyvalence, mais demandent des équipements de tri et de calibrage à la ferme avant stockage.

Notons que les arracheuses de grande taille et les automoteurs 4 rangs sont de plus en plus plébiscités pour leur débit élevé (par rapport aux 2 rangs), mais la priorité reste de préserver l'intégrité des tubercules tout en éliminant terre, mottes, cailloux et fanes.



PRODUCTION BIO

Tendances de surfaces

Le CNIPT accompagne historiquement la filière de la pomme de terre biologique, dans le cadre de sa commission dédiée, sous la présidence de Bertrand Lemaire. L'un des axes forts de ces travaux consiste à collecter un maximum d'informations d'ordre économique, en particulier sur les aspects production (évolution des surfaces, tendances de rendement, etc.). Sur le périmètre des volumes sous contrats, en circuits longs, ce travail se fait avec l'appui d'AND-International.

Sur la base du panel d'enquêtés, dont la représentativité est estimée à 80-85 %, **les surfaces emblavées en 2025 seraient en hausse modérée (+ 5 %)**, pour la deuxième année consécutive (cf. graph. 1), faisant suite à deux campagnes de baisse marquée (2022-2023 et 2023-2024). La hausse est due principalement à la progression des surfaces à destination de l'industrie (+ 13 % entre 2024 et 2025). Les surfaces destinées au marché du frais sont relativement stables par rapport à 2024. D'après le croisement des données de l'enquête AND-CNIPT et de l'Agence Bio, l'évolution des emblavements sous

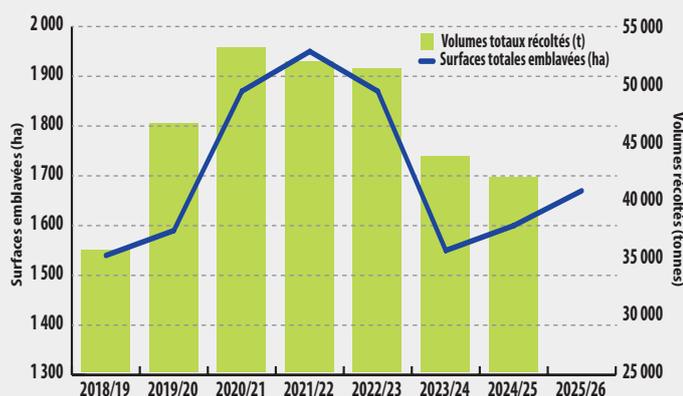
contrat et sur le libre/circuit court suivent des tendances similaires.

En ce qui concerne les tendances de production par régions (cf. graph. 2), **les régions Bretagne - Grand Ouest, Hauts-de-France et Centre représentent, à elles-seules, 80 % des surfaces emblavées**. Parmi ces trois régions, entre 2024 et 2025, la part Bretagne - Grand Ouest est stable, la part des Hauts-de-France progresse de 3 points, la part du Centre recule d'1 point. Par ailleurs, un suivi des variétés dites « robustes » est réalisé dans le cadre de ce même panel. **En 2025, 70 % des surfaces emblavées le sont avec des variétés identifiées comme robustes**, une progression de 3 points par rapport à 2024, due pour 2 points à l'inclusion de nouvelles variétés à la liste robuste, et pour 1 point à une progression, dans les emblavements, de variétés déjà présentes en 2024.

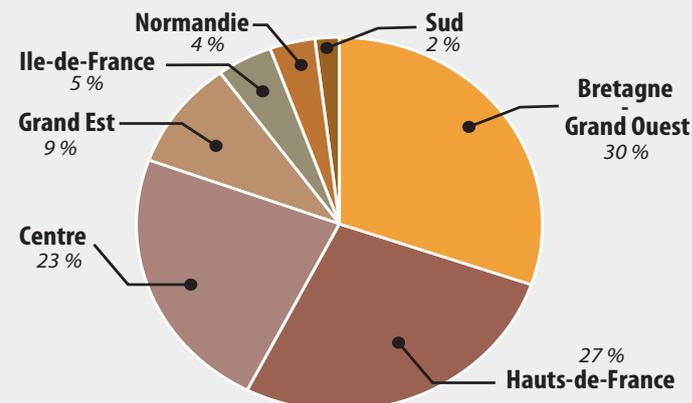
Une prochaine enquête sera menée à l'automne pour, cette fois-ci, estimer la production 2025. ■

François-Xavier BROUTIN - CNIPT

Graph. 1 : Tendances d'évolution des emblavements et récoltes de pomme de terre bio à destination du circuit long sur les 8 dernières campagnes (échantillon AND)



Graph. 2 : Répartition régionale des surfaces emblavées en pomme de terre bio à destination du circuit long (estimation AND, campagne 2025-2026)



EN BREF...

Magazine

Parution de la Pomme de terre française n° 661



Le numéro de septembre - octobre 2025 de La Pomme de terre française vient de paraître. L'enquête est consacrée à Potato Europe et est intitulée « Une ambiance fraîche ». Trois sujets sont traités dans le chapitre Filières : « Bilan de conso 2024-2025 : que s'est-il passé sur le marché du frais ? » ; « Essais phytos : Les plates-formes de l'été » ;

« Industrie : Pourquoi ça bloque ? ». Dans la partie Technique, un article est consacré à la conservation : « 5 conseils pour gérer au mieux le surstockage ».

Évènement

Célébration des 80 ans de la Coop de Noirmoutier

Vendredi 26 septembre, la Coopérative Agricole de Pommes de Terre de Noirmoutier a réuni ses adhérents, amis, clients et partenaires pour célébrer son anniversaire. Un film passionnant a retracé les presque un siècle d'existence qui ont permis à la Coopérative,

par la force du travail collectif et de l'innovation, de devenir un acteur clé du succès économique de l'île et du rayonnement de la pomme de terre de primeur. La projection était suivie de deux tables rondes vivantes au cours desquelles les intervenants ont abordé les grands défis du monde agricole et la façon dont la coopération en général et la Coopérative de Noirmoutier en particulier, sont armées pour y répondre. La Présidente, Jessica Tessier, a clos les débats par un discours enthousiaste et porteur d'espoir avant d'inviter tous les adhérents à monter sur scène. La soirée s'est poursuivie de façon conviviale autour d'un dîner et de musique !

AGENDA

18 novembre 2025

Assises de l'Export - CNPAMaison de la Chimie - Paris
www.export-agroagri.fr

26 novembre 2025

ARVALIS : Rendez-vous technique pomme de terre

Amiens (auditorium)

4 décembre 2025

Congrès de la FN3PT(Parc Astérix, Plailly, Oise)
www.plantdepommedeterre.org

12 décembre 2025

AG du GIPT(Paris)
www.gipt.net

14 janvier 2026

AG du CNIPT(Paris)
www.cnipt.fr

28 janvier 2026

Journée de l'innovation - pomme de terre

Amiens

29 janvier 2026

Salon Pro Pom'Arras (Pas-de-Calais)
www.unpt.fr**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

ÉVÉNEMENT

Les pommes de terre à l'honneur au Championnat du monde de la frite à Arras

> 3^{ème} édition du Championnat mondial de la frite à Arras

La 3^{ème} édition du Mondial de la frite s'est tenue samedi 27 septembre sur la Grand'Place d'Arras. Cet événement convivial et festif a été précédé d'une demi-journée de conférences dédiées à la pomme de terre, production emblématique du Nord-Pas-de-Calais.

3 tables rondes pour garder la patate

À l'Hôtel de Ville, trois tables rondes animées par Marie-Laure Fréchet ont réuni acteurs de la filière et experts culinaires. Au programme : cultiver la durabilité, réenchanter la pomme de terre auprès du consommateur et un volet culinaire pour clore la conférence. Les interventions ont rappelé combien la filière contribue à l'économie régionale (17 % de la SAU est dédiée à la pomme de terre au sein de la Communauté Urbaine d'Arras) : créatrice d'emplois et de valeur, elle s'appuie sur un terroir et un climat qui lui offrent des conditions idéales. Les discussions ont abordé les enjeux climatiques, la durabilité, l'innovation variétale, les pratiques agricoles régénératives, tout en soulignant la nécessité de connecter la production aux attentes des consommateurs. La filière se réinvente également sur le plan commercial : segmentation culinaire, promotion des bonnes pratiques et praticité sont autant de leviers pour séduire et fidéliser. Vincent Ferniot, journaliste culinaire et auteur du livre « *On veut des patates* » rappelle également la dimension émotionnelle du produit et toute sa versatilité en cuisine.

Un Championnat placé sous le signe de la convivialité

Le Championnat du monde de la frite a rassemblé près de 70 000 visiteurs et 33 candidats venus de toute la France et de l'étranger (dont un japonais !). Le CNIPT est partenaire de l'événement et a animé un stand en prodiguant conseils culinaires et astuces pour bien choisir, conserver et cuisiner ses pommes de terre. Lors du concours, cinq catégories étaient en lice : frite authentique, familiale, sauces, créative, du monde et espoir. Les techniques variaient : du double bain de cuisson classique au surprenant gaufrier, en passant par la pré-cuisson à l'eau et l'utilisation de gras de bœuf ou d'huile. Quelle que soit la variété choisie ou la technique de cuisson, la frite, c'est avant tout le goût de l'enfance et le plaisir partagé.

Entre dégustations, concours et animations, l'événement a confirmé son statut de rendez-vous incontournable. Un moment de partage qui, selon Frédéric Leturque - Maire et Président de la Communauté Urbaine d'Arras - doit s'ancre dans le temps pour continuer à valoriser les pommes de terre, ceux qui les cultivent et le plaisir de les déguster.

L'initiative d'**Arras Pays d'Artois Tourisme**, portée par Christian Berger et ses équipes il y a trois ans, s'impose aujourd'hui comme un succès durable pour le territoire et la filière. ■

Laure PAYRASTRE - CNIPT



: Cliquez sur les liens pour en savoir plus