



Pomme de terre

hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1469 - 3 septembre 2026



En 2027 le CNIPT fête ses 50 ans !

Un événement exceptionnel sera organisé le **jeudi 28 janvier 2027** à Paris
pour réunir tous les acteurs et partenaires de la filière.

Réservez dès à présent cette date dans vos agendas !

Programme et modalités d'inscriptions communiqués prochainement.

CAMPAGNE 2026-27

À DÉCOUVRIR

Campagne 2026-27

1-3

Face à une récolte sous tension, les bons gestes pour préserver la qualité

Avoir les bons gestes pour la suite de la campagne 2026

Dérogation pour la campagne 2026-27

4

Abaissement des calibres pour le segment « frites »

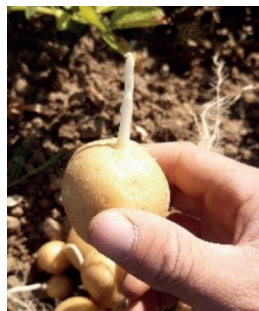
L'ensemble des informations économiques et statistiques sur la production, la consommation sur le marché du frais français, l'export et toutes les autres informations économiques (tableaux de bord mensuels, cotations hebdomadaires, etc.) peuvent être retrouvées sur cnipt.fr

Face à une récolte sous tension, les bons gestes pour préserver la qualité

La campagne a démarré avec un climat favorable aux tubérisations mais rapidement les épisodes caniculaires, la sécheresse et la chaleur couplés aux épisodes orageux peuvent engendrer des défauts de qualité (voir messagerie ARVALIS 🍷), par exemple :

- Des **calibres insuffisants** pour certains débouchés (notamment frites)
- Des **matières sèches élevées**, avec des répartitions potentiellement hétérogènes au sein des tubercules
- Des repousses physiologiques pouvant engendrer des problématiques de **vitrosité** (accentuées dès lors que l'hydrazide maléique n'a pas pu être appliqué).

- Des pommes de terre qui **germent** en butte



- Des pommes de terre déshydratées qui seront plus propices aux défauts de type **noircissement interne** en cours de stockage

Enfin, en lien avec la sécheresse et les à-coups climatiques, les qualités de présentation peuvent être aussi dépréciées par des **tubercules difformes ou crevassés**, la **présence de gale commune**, voire des **galeries de taupins**.

(Suite page 2)

Avoir les bons gestes pour la suite de la campagne 2026

Optimiser la conduite en fin de cycle végétatif

Pour les pommes de terre encore en terre, principalement destinées au débouché industriel, et dont la végétation est encore suffisamment développée (absence de sénescence), il est possible de stopper le démarrage des repousses physiologiques par une application d'hydrazide maléique, à condition que celle-ci soit réalisée **dans de bonnes conditions**.

Attention, cette application n'est efficace que si elle est réalisée avant ou au démarrage de la repousse physiologique (germe de 2 cm sur les tubercules fils). La plante doit être suffisamment verte avec une bonne systémie de la sève pour assurer la migration vers les organes souterrains.

En présence de germes sur tubercules fils : appliquer le produit, sur des végétations non sénescentes avec encore à minima trois semaines de pousse végétatif (cycles longs). De plus, il faut appliquer le produit dans les bonnes conditions climatiques : hygrométrie élevée et température <25°C, sans pluie dans les 24 heures post-application. Sur une parcelle sénescente, défaner rapidement afin de récolter au plus vite pour stopper les repousses physiologiques. En présence de rejumelage fortement avancé au sein de la parcelle, des tests de vitrosité peuvent être réalisés pour juger la qualité du lot.

Optimiser la conduite avant la récolte

Analyser vos tubercules :

- Mesurer la matière sèche. En présence d'une matière sèche élevée, il faudra être vigilant aux risques de chocs pendant l'arrachage et la mise en stockage afin d'éviter des blessures et du noircissement interne sur les tubercules.
- Ajuster vos délais défanage-récolte pour assurer une bonne subérisation de la peau. Le délai minimum est de deux semaines mais peut parfois être bien plus long ; il dépend de la fertilisation de la culture, du degré de maturité au moment du défanage et du climat.

Pour limiter les chocs à la récolte :

- En cas de salissement important, réaliser un broyage pour minimiser les bourrages sur l'arracheuse.
- Privilégier des conditions humides (pluie) ou si possible réaliser des irrigations pour assouplir la butte afin d'avoir de bonnes conditions à la récolte.
- En cas d'irrigation : privilégier 2 apports de 15 mm plutôt qu'un apport de 30 mm pour limiter une trop forte reprise en turgescences favorisant les endommagements de type fractures.

Bien mener sa récolte

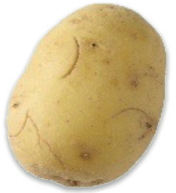
- Maîtriser la température (8°C à 20°C) des tubercules lors des manipulations.
- Disposer d'une arracheuse en bon état et bien protégée : gainage des barreaux sur les chaînes
- Lors de l'arrachage, réaliser correctement vos réglages selon votre chantier :
 - Avoir une vitesse d'avancement équivalente à la vitesse de rotation des chaînes (flux de pomme de terre constant et bien réparti sur les différentes chaînes)

- Avoir des socs réglés dans l'alignement des chaînes d'arrachage
- Faire monter un lit de terre à minima jusqu'au milieu de la deuxième chaîne
- Garantir des hauteurs de chutes de 30 cm maximum (élévateur) puis adapter des systèmes d'amortissement dans les remorques/palox si nécessaire

Rester bien vigilant sur les défauts suivants

Fractures :

Les fractures, les éraflures sont visibles via les tests de perchlorure de fer : trempage 20 minutes dans une solution à 10 % de perchlorure de fer.



Noircissement interne (coups bleus) :

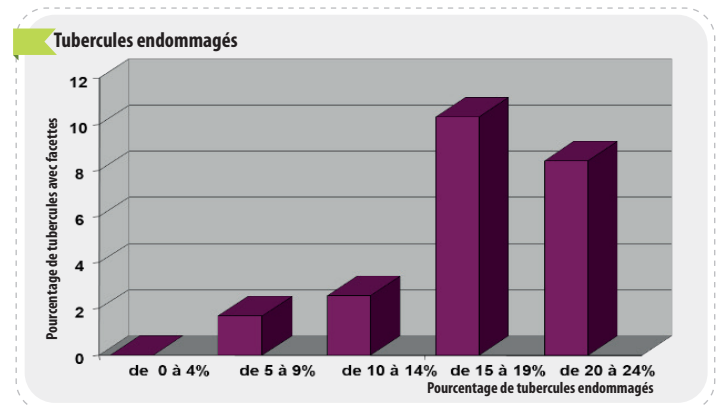
Après un épluchage, les défauts de noircissement interne seront visibles rapidement si les tubercules sont mis à l'étuve à 35°C. Sans étuve, une pièce fermée à 20°C, permettra de visualiser les chocs sous 2 à 3 jours.



Bien mener son stockage et maîtriser sa germination

Pour **limiter la déshydratation** (facette, pertes de poids)

- Récolter des tubercules matures, sans blessures



- Récolter de préférence tôt le matin ou tard pour **avoir des températures modérées (15 à 20°C)**.
- Lors de la mise en stockage, **avoir un écart de 5°C maximum entre la température des tubercules et la température du bâtiment**.
- Remplir rapidement la cellule (une semaine maximum idéalement) et limiter la surventilation.

Pour mieux maîtriser la germination

La germination dépend principalement de la variété (son repos végétatif et sa sensibilité à l'incubation = vitesse de vieillissement) mais également des facteurs externes : température, CO₂, humidité...

(Suite page 3)



: Cliquez sur les liens pour en savoir plus

(Suite de la page 2)

Pour contrôler la germination, il est préférable de disposer d'un bâtiment bien isolé et étanche pour éviter les fluctuations de température et garantir une meilleure efficacité des antigerminatifs au stockage.

- Le repos végétatif est prolongé artificiellement en conservant au froid, en prenant soin de respecter la température de consigne adaptée au débouché. Une plus forte baisse de températures sera possible sur les pommes de terre « chair ferme, vapeur ».

Des températures de consignes trop basses ou même les sauts de températures (éviter les passages de 30°C à l'extérieur à un frigo à 10°C) ne sont pas préconisés.

Viser plutôt une température minimale autour de 7-8°C sur les fritables/chipables pour éviter le sucrage responsable de la coloration à la friture.

- Pour limiter la germination, penser à oxygéner régulièrement votre stockage, afin d'extraire le CO₂ et la chaleur produite lors de l'activité respiratoire.

Les différentes solutions antigerminatives au stockage

	Éthylène		1,4 DMN	Huile de menthe		Huile d'orange
UAB / Biocontrôle	UAB		Biocontrôle	UAB & Biocontrôle		UAB & Biocontrôle
LMR	Non soumis		15mg/kg	Non soumis		Non soumis
Réglementation dose	Bouteille de gaz	Générateur	Thermonébulisation	Thermonébulisation	Évaporation	Thermonébulisation
	4ppm (frite) à 10 ppm max après montée progressive sur 3/4 semaines		Max 6 appli. 20ml/t Intervalle min : 28j Délai vente 48H	90ml/t Max 390ml/t Intervalle min : 21j Délai vente 48H	1 à 2 ml/t/j Max 360ml/t Délai vente 48H	Max 9 appli. A 100ml/t Délai vente 48H

Attention, les tubercules doivent être cicatrisés et secs pour pouvoir appliquer un antigerminatif.

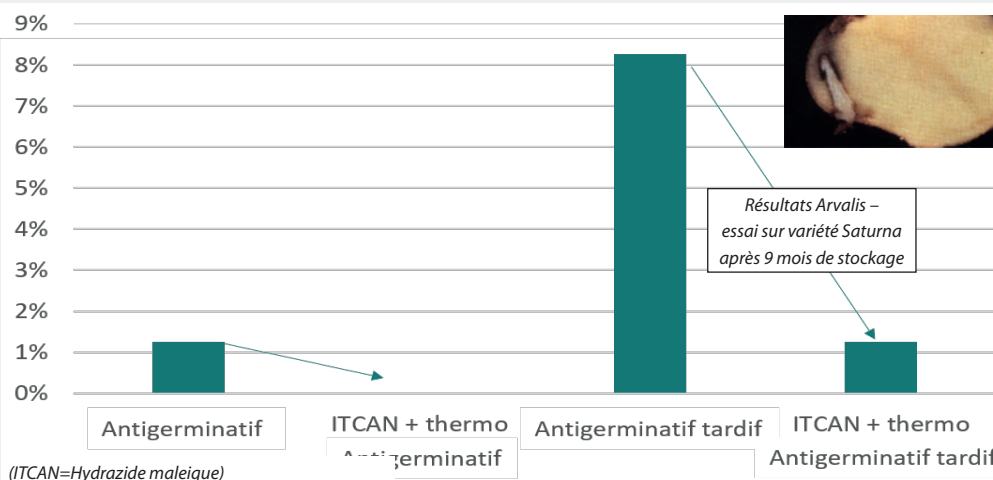
- Pour mieux appréhender la nervosité des lots, isoler des lots à températures ambiante afin d'analyser leur vigueur germinative et anticiper le premier passage :

• Opter pour DORMIR : antigerminatif préventif sur les tubercules non germés. Moduler la dose selon l'épaisseur de la peau, sur des

peaux fines les doses sont réduites à 10ml/T.

• Opter pour un antigerminatif curatif (BIOXM ou ARGOS) sur des tubercules germés, sans dépasser le stade point blanc pour garantir une efficacité. Si la germination est trop avancée, des germes internes peuvent survenir surtout si le lot n'a pas été traité avec l'hydrazide maléique en végétation (cf. résultat ci-dessous). ■

ARVALIS et le CNIPT

Pourcentage de germination interne

Cette campagne nécessite donc une vigilance particulière à chaque étape, de la fin du cycle végétatif jusqu'au stockage. L'observation des lots, l'adaptation des conditions de récolte et la maîtrise des paramètres de stockage seront essentielles pour préserver au mieux la qualité des pommes de terre.

AGENDA

9-10 septembre 2026

Potato Europe

Allemagne

www.potatoeurope.de

26 septembre 2026

Championnat du Monde de la Frite 2026

Arras

www.arraspaysdarts.com

6-8 octobre 2026

Fruit Attraction 2026

Espagne

www.ifema.es

26 novembre 2026

1/2 journée technique pomme de terre ARVALIS

Amiens

www.arvalis.fr

Du 29 novembre

au 1^{er} décembre 2026

Interpom 2026

Belgique

www.interpom.be

11 décembre 2026

AG GIPT

Paris

www.gipt.net

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



DÉROGATION POUR LA CAMPAGNE 2026-27

Abaissement des calibres pour le segment « frites »

Le CNIPT a établi une grille de recommandations techniques portant sur des critères d'applications pour plusieurs allégations culinaires pour les pommes de terre de conservation.

Cette grille de segmentation culinaire encadre, à ce jour, l'allégation culinaire « frites » seule ou associée à d'autres allégations culinaires avec des critères d'acceptation et exigences techniques définis sur la grille.

Le contexte climatique de la récolte 2026 marquée par des épisodes de sécheresses et canicules a impacté la production de pommes de terre engendrant des pertes de rendements. En effet, les tubercules les plus touchés par ces conditions climatiques ont stoppé leur développement entraînant une diminution des calibres pour les pommes de terre de conservation. Le Conseil d'Administration du CNIPT réunit le 2 septembre 2026 a décidé de reconnaître le caractère particulier de la récolte 2026 et propose d'adapter les conditions de commercialisation pour la campagne 2026-27 sur le segment des

pommes de terre de conservation portant l'allégation culinaire « frites ». Dans ce contexte, à titre exceptionnel durant la campagne de commercialisation 2026-27, le critère d'acceptation du calibre pour cette allégation culinaire est modifié afin de tenir compte des réalités de l'offre.

Les nouveaux critères d'acceptation pour le calibre des frites sont les suivants :

- Abaissement du calibre minimum à 45 mm (au lieu de 50 mm).

- En cas de tubercules de 45 mm présents dans l'unité de vente consommateur (UVC), obligation d'un écart type de 25 mm afin que l'UVC comporte des tubercules de 70 mm avec une répartition homogène des calibres.

Les autres exigences techniques (figurant sur la grille de segmentation culinaire) relative à l'indice de coloration à la friture, teneur en glucose et matière sèche sont toujours applicables. ■

CNIPT

EN BREF...

International

Le World Potato Congress 2026 aura lieu au Kenya

Le 13^e Congrès mondial de la pomme de terre (WPC) 2026 se déroulera du 26 au 29 octobre au Kenya. Le programme est désormais disponible. Le thème principal est « *Partenariat mondial pour la pomme de terre au service de systèmes alimentaires renforcés, de la sécurité nutritionnelle et du commerce* ». Il y aura aussi des sessions techniques, des tables rondes, des ateliers. Les visites techniques aux champs présenteront des nouvelles technologies, des intrants et des essais variétaux. Plus de 1 500 délégués et agriculteurs sont attendus.

Rendez-vous

Prochaine après-midi technique pommes de terre

Arvalis organise, le 26 novembre une après-midi technique pommes de terre.

Au programme : bilan de campagne ; actualités réglementaires ; la réussite du désherbage ; surveillance et gestion des bioagresseurs.

Nomination

Marion Zalay, nouvelle directrice générale de FranceAgriMer

Marion Zalay est la nouvelle directrice générale de l'Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer (FranceAgriMer). Elle succède à Martin Gutton qui avait pris son poste en février 2025. Ingénieure générale des ponts, des eaux et des forêts, ancienne élève de l'Institut national agronomique Paris-Grignon et de l'ENGREF, elle a exercé dans les services déconcentrés de l'État et en administration centrale. Elle a été notamment conseillère « *productions végétales dont viticulture* » auprès de Hervé Gaymard, ministre de l'Agriculture, de la Pêche et des Affaires rurales

de mai 2002 à novembre 2004. Elle sera par la suite nommée conseillère chargée des initiatives économiques, de la consommation et de l'Outre-mer auprès du même Hervé Gaymard, puis de Thierry Breton, au ministère en charge de l'Économie. Marion Zalay a par la suite dirigé l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) de 2007 à 2009, puis la direction générale de l'enseignement et de la recherche du ministère de l'Agriculture pendant trois ans. Elle fut également directrice régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt d'Île-de-France de 2012 à 2016. Elle occupe par la suite les fonctions de directrice générale adjointe des services au Conseil régional d'Île-de-France puis celles de directrice adjointe du cabinet de Valérie Pécresse, présidente du Conseil régional d'Île-de-France de 2021 à 2024. Depuis octobre 2024, Marion Zalay était conseillère spéciale auprès d'Annie Genevard.



: Cliquez sur les liens pour en savoir plus