



Pomme de terre

hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1411 - 24 septembre 2024

ARRACHAGES 2024

Récolter et préserver la qualité des tubercules

Les conditions météorologiques peu clémentes du printemps ont souvent débouché sur des plantations réalisées sur des structures mal préparées ou peu profondes qui rendent aujourd'hui délicates les opérations de récolte en les freinant parfois de manière importante. Ces difficultés combinées aux retards de plantation et aux nombreux épisodes pluvieux depuis la mi-août conduisent à un décalage des opérations de récolte.



© M. Martin - ARVALIS

Ceci n'est pas sans conséquence sur une dégradation potentielle de la qualité de présentation des lots mais peut aussi influencer sur un accroissement des risques de blessures sur les tubercules lors des opérations de récolte et mise en stockage. Plusieurs précautions peuvent être évoquées pour chercher à les limiter au mieux.

Chercher à récolter au plus tôt dès que la tenue de peau est satisfaisante

Les nombreux travaux qui ont pu être conduits sur l'évolution de la contamination des tubercules par les pathogènes de présentation (rhizoctone, gale argentée, dartrose) ont montré que celle-ci était de plus en plus importante lorsque la durée de maintien dans le sol des tubercules se prolongeait. Aussi, même s'il est de rigueur d'attendre un temps suffisant, généralement de deux à trois semaines au moins, après la date de défanage pour assurer une subérisation suffisante de l'épiderme des tubercules, et les rendre ainsi moins sensibles aux endommagements et la déshydratation en conservation, il est important de procéder ensuite rapidement à leur

récolte lorsque leur tenue de peau est suffisante. Dans le cas contraire la qualité de présentation peut-être sévèrement altérée, avec un résultat parfois uniquement visible après plusieurs semaines de stockage, le temps pour les maladies (gale argentée, dartrose) d'incuber dans les tubercules et d'apparaître alors sous la forme de taches grises ou sombres à la surface de la peau.

Prendre en compte la sensibilité des tubercules

Pour chercher à limiter les blessures sur les tubercules lors des opérations de récolte et de mise en stockage il est important de rappeler qu'on distingue deux types d'endommagement :

- **les endommagements de type fracture** correspondant à un éclatement plus ou moins profond de la peau et de la chair des pommes de terre (endommagements externes),
- **le noircissement interne** apparaissant quelques jours après récolte dans la chair des tubercules, sans rupture visible de la peau, suite à une réaction biochimique induisant la formation de pigments mélaniques.

(Suite page 2)

À DÉCOUVRIR

Arrachages 2024

1-2

Récolter et préserver la qualité des tubercules

EAPR2024 à Oslo

3

La recherche au service de la pomme de terre

Marchés

4

Consommation des ménages : un démarrage poussif

Pomme de terre hebdo est 100 % numérique.

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

(Suite de la page 1)

En dehors d'une certaine variabilité inter annuelle, chaque variété de pomme de terre possède une sensibilité intrinsèque pour l'un ou l'autre de ces types de blessure.

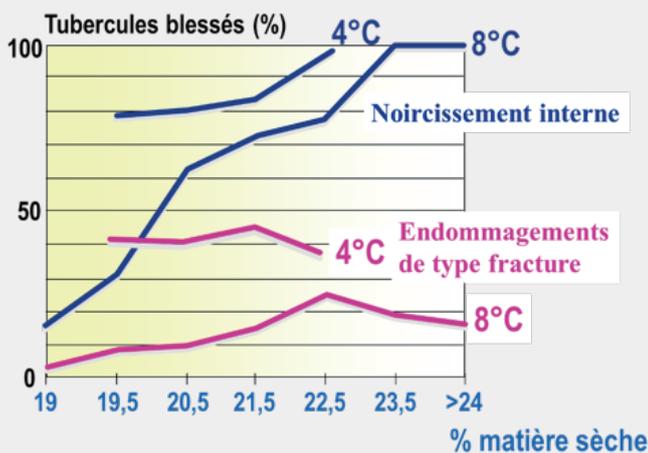
Lorsque la gamme variétale cultivée au niveau de l'exploitation est large et plus particulièrement lorsqu'une nouvelle variété est introduite dans la rotation, il est crucial pour éviter toute déconvenue de prendre connaissance de ce niveau de sensibilité variétale pour adapter au mieux les procédures de récolte. Dans le contexte d'un manque de disponibilité en plants au printemps dernier et de la plantation de variétés très diversifiées cette année, cette recommandation apparaît primordiale. Pour la plupart des variétés inscrites au Catalogue Français des variétés, vous pourrez trouver ces informations sur [les fiches variété d'Arvalis](#) ou [le Catalogue de référence](#). Plusieurs facteurs sont susceptibles d'influer sur ces sensibilités lors des chocs reçus par les tubercules. Parmi ceux-ci, on peut notamment citer la teneur en matière sèche qui joue fortement sur le risque noircissement interne mais peu sur le risque fractures alors que les températures basses accentuent dans tous les cas le risque de blessures (voir figure ci-dessous). A noter qu'une fertilisation potassique suffisante est conseillée pour réduire les risques de coups internes car elle limite la teneur en tyrosine impliquée dans leur apparition.

Rechercher les meilleures conditions de récolte

Une humidité excédentaire prolongée exacerbe la sensibilité aux endommagements de type fracture par contre un sol bien émiétté moyennement humide va permettre de constituer plus facilement une couche amortisseuse sur la première chaîne de l'arracheuse, réduisant d'autant l'agressivité des barreaux. Ainsi si les buttes sont particulièrement sèches au moment de la récolte, il est plus qu'intéressant de prévoir une irrigation de 15 à 20 mm trois à quatre jours avant l'arrachage.

Comme évoqué, la sensibilité des tubercules au noircissement interne s'accroît fortement dès que la température des tubercules est inférieure à 12 °C. Pour les récoltes d'automne, la température doit donc être contrôlée en début de matinée car

Influence de la teneur en matière sèche et de la température sur la sensibilisation des tubercules aux deux types d'endommagement (Pourcentage de tubercules de la variété Bintje présentant des symptômes après un test de chute)



l'inertie thermique des buttes peut maintenir des températures basses à très basses jusqu'en milieu de matinée, en cas de gelée blanche par exemple. A l'opposé, lors des récoltes estivales ou d'une période de températures élevées (25°C et plus) il est préférable de récolter tôt à très le matin et de s'arrêter l'après-midi ou même de poursuivre tard le soir.

Adopter les bons réglages sur le chantier de récolte-mise en stockage

Lister exhaustivement l'ensemble des points de réglage serait ici trop long. Voici quatre considérations d'ordre général à mettre en application tout au long du chantier de récolte-mise en stockage pour limiter au maximum les risques d'endommagement :

- **Disposer d'un matériel en bon état et bien protégé** : Lors des opérations de révision, on aura notamment vérifié la qualité des protections des dispositifs amortisseurs de chocs utilisés tant sur l'arracheuse (gainage caoutchouté, ...) que dans la benne de transport (tapis amortisseur de chute, matelas de fond de benne, ...) que sur le chantier de réception-mise en stockage (protection mousse aux points de chute et de changement de direction des tubercules...).

- Limiter la vitesse et l'accélération des tubercules :

le risque de blessure est d'autant plus important que l'énergie d'impact mise en œuvre est élevée. La limitation tant que faire se peut de la vitesse des pommes de terre tout au long du circuit de manutention lors de la phase de récolte mise en stockage doit ainsi être maintenue

à un niveau modéré : rapport de vitesse entre la vitesse de rotation des chaînes et la vitesse d'avancement du tracteur pour l'arracheuse, vitesse de l'élévateur, vitesse des tapis et de la bande transporteuse...

- **Limiter la hauteur de chute** constitue un point particulier du paragraphe précédent mais reste le plus souvent l'élément majeur à considérer (chute dans les remorques, dans la trémie, entre tapis, sur le tas ou dans les caisses). Plus la hauteur de chute est élevée, plus la vitesse des pommes de terre lors de l'impact est importante et plus le risque de blessures sera accru. 25 à 30 cm constitue un objectif maximum à ne pas dépasser pour toute hauteur de chute.

- **Réduire le plus possible l'intensité de secouage et des organes de déterrage** : le nettoyage de la récolte doit être progressif sur la longueur du chantier. Ceci permet de limiter l'agressivité des différents organes dont le choix est également à adapter idéalement au type de sol et à la difficulté des conditions de récolte. ■



© M. Martin - ARVALIS

Michel MARTIN - ARVALIS

EAPR2024 À OSLO

La recherche au service de la pomme de terre

Du 8 au 12 juillet 2024, Oslo a accueilli la 22^{ème} conférence triennale de l'EAPR (the European Association for Potato Research), rassemblant près de 300 participants provenant de 28 pays du monde entier.

Cet événement, d'une grande richesse scientifique, a permis aux chercheurs du secteur de la pomme de terre de partager les dernières acquisitions en matière de recherche et d'innovations.

Durant quatre jours, près de 100 communications ont été présentées par leur porteur de projet. En complément de nombreux posters étaient exposés tout au long de l'évènement témoignant des nombreux projets expérimentaux se déroulant dans les quatre coins du monde. Le nombre et la variété de thématiques abordées soulignent l'importance de la recherche pour le secteur. La génétique et la sélection variétale sont des sujets incontournables de l'EAPR rappelant l'importance d'accélérer le développement de nouvelles variétés toujours plus performantes et résistantes. Les travaux de recherche se penchent également sur la gestion des ravageurs (taupins, nématodes, phytoplasmes,...) et des maladies (mildiou, oïdium, jambe noire,..), l'intégration des technologies de précision dans les pratiques agricoles, l'amélioration de la conduite du stockage, la santé des sols, l'adaptation au changement climatique et la physiologie du tubercule.

Une journée d'excursion a été organisée autour de la production de pomme de terre en Norvège où seulement 3,5 % des terres norvégiennes sont dédiés à l'agriculture dont près de la moitié (environ 12 000 ha) pour produire des pommes de terre. Cette culture s'effectue au sein de petites exploitations (en moyenne 8 ha avec un rendement moyen de 31 t/ha) dans différentes régions aussi bien au nord qu'au sud. La production nationale est



© M. Martin - ARVALIS

suffisante pour répondre aux besoins de la population norvégienne. La visite d'une exploitation agricole, de centre de stockage, d'une usine de transformation (chips) et de l'institut technique (Nibio) démontre l'importance de la pomme de terre pour la Norvège qui utilise principalement des variétés robustes notamment pour faire face aux conditions climatiques parfois difficiles (dans le nord).

Un groupe de travail sur le sujet des taupins s'est ouvert récemment regroupant 46 délégations de 17 pays (dont la France) pour capitaliser sur les connaissances de lutte contre ce ravageur. Les projets d'expérimentations sont recensés dans ce groupe public où vous pouvez retrouver toutes les informations via ce lien :

<https://www.potato-wireworms.com>

Hanine IDELBI et Benjamin LOUVRIER - CNIPT

AGENDA

28 septembre 2024

Championnat du monde de la frite

Arras (Pas-de-Calais)

www.arraspaysdartois.com

8-10 octobre 2024

Fruit Attraction

Madrid (Espagne)

www.ifema.es

Du 24 au 26 Novembre 2024

Salon INTERPOM

Courtrai (Belgique)

www.interpom.be

7 janvier 2025

Assemblée générale du CNIPT

Paris

www.cnipt.fr

Du 22 février au 2 mars 2025

Salon International de l'Agriculture

Paris

www.salon-agriculture.com

23-24 avril 2025

Medfel

Perpignan

www.medfel.com

EN BREF...

Filières

Un nouveau président à Interfel

Daniel Sauvaitre a été élu président d'Interfel, l'interprofession des fruits et légumes frais. Il succède à Laurent Grandin, qui ne se représentait pas après deux mandats de 3 ans. Daniel Sauvaitre, arboriculteur et viticulteur en Charente, est président de l'Association Nationale Pommes Poires. Rappelant les succès de l'interprofession, Daniel Sauvaitre a mentionné la création, avec le CNIPT, du GIE d'expertise et de contrôle chargé de valider l'état sanitaire, la conformité variétale, les aptitudes culinaires et la qualité dans les rayons des pommes de terre et des fruits et légumes. Il a également évoqué le plan de souveraineté pour les fruits et légumes, déployé depuis février 2023 dont l'aboutissement est prévu en 2030. Il juge la pertinence de ce plan encore très actuelle. « Je m'engage aux côtés de tous les acteurs de la filière concernés pour solliciter auprès du nouveau gouvernement et de la représentation nationale la poursuite volontariste de ce soutien indispensable à notre compétitivité » a déclaré Daniel Sauvaitre dans son discours électif.



© B. Louvrier - CNIPT

LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (RNM)

En €/tonne

Marché français - Stade expédition - Semaine 38

Variétés de consommation courantes

Frites div.var.cons France lavée cat.I 50-75mm filet 2,5 kg	756,67 (↗)
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	900 (=)
Rouge France lavée cat.I + 35 mm filet 2,5 kg	910 (=)

Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 38

Conservation France biologique	1420 (↗)
--------------------------------	----------

Export-Stade expédition - Semaine 38

Agata lavée cat.I +40 mm filet 10 kg consommation	nc.
Agata France lavable cat.I 40-70 mm sac 1 tonne	310 (=)
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	290 (↘)
Monalisa France lavable cat.I +45 mm sac 1 tonne	nc.
Rouge div.var.cons France lavable +45 mm sac 1 tonne	335

Rungis - Semaine 38

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	nc.
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	620 (↘)
Div. var. cons France non lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	580 (↘)

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

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

	Juillet 2024	Variation en % sur un an
Indice mensuel général	125,5	- 2,1 %

Source : INSEE

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

	Juillet 2024	Variation en % sur un an
Pommes de terre	97,8	+ 22 %

Source : INSEE

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

	Semaines 37 et 38
Consommation polyvalente	284
Chair ferme blanche	366
Chair ferme rouge	352

Source : Courtiers assermentés français

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

	Août 2024	Variation en % sur un an
Pommes de terre	165,11	+ 0,9 %

Source : INSEE

Prix de vente consommateurs en GMS - €/kg

Formats compris entre 2 kg et 3 kg (cœur de gamme) - hors BIO	Août 2023	Août 2024	Évol. août 2024 vs août 2023
Eau / vapeur / rissolées	2,10	2,20	+ 5 %
Four	1,88	1,94	+ 3 %
Frites	1,91	1,95	+ 2 %

Source : Evaluations GIE Interfel/CNIPT (288 points de vente en août 2023, 276 points de vente en août 2024)

Cotations marchés étrangers

En €/tonne

Pays-Bas (PotatoNI) Semaine 38 Semaine 39

Frites 35mm+	nc.	nc.
Innovator	nc.	nc.
Fontane	nc.	nc.
Export	nc.	nc.

Allemagne (Reka) Semaine 37 Semaine 38

Rhénanie (marché du frais)	220	220
Rhénanie-Palatinat (marché du frais)	240-260	240-260
Basse-Saxe (marché du frais)	200	200

Belgique (Fiwap/Viaverda)

Semaine 38

Semaine 39

Fontane / Challenger	125	125
Bintje	125-150	125-150
Hâtives	125	125

Consommation des ménages : un démarrage poussif

(Source : CNIPT, Kantar-mywordpanel)

Les achats de pommes de terre en l'état, de la part des ménages français, sont en forte baisse sur la dernière période analysée, du 05 août 2024 au 1 septembre 2024 (soit la première période de la campagne 2024/2025), même si ce n'est, de toutes façons, pas la période où les pommes de terre fraîches sont les plus consommées. Cette diminution s'établit à -7,1 % des achats en volumes dans le global distribution (baisse de 9,6 % vs N-2), et à -6,1 % en GMS (baisse de 9,9 % vs N-2).

Par rapport à la même période de l'année dernière, ce sont les circuits spécialisés qui baissent particulièrement (-11,2 %), encore plus que les circuits GMS. Sur cette période P09, quelques circuits de distribution tirent malgré tout leur épingle du jeu, comme les magasins de proximité (+30,5 %), ou les EDMP (Enseigne à Dominante Marque Propre, +7,3 %). Les grandes surfaces frais résistent également, avec une hausse de 1,8 % des volumes. Parmi les circuits privilégiés par les consommateurs pour l'achat de pommes de terre, les hypermarchés, mais surtout les supermarchés voient leurs ventes reculer sévèrement, avec une baisse respective de 12,2 % et de 19,1 %. En ce qui concerne les formats de conditionnement, seuls les formats de 1 à 2 kg voient leurs ventes augmenter en volume : +7,7 %. On note, une fois de plus, et dans le prolongement de la campagne précédente, la forte baisse du format « historique » de 2,5 kg, avec -12,7 %. Les achats en vrac sont également baissiers sur P09, à -16,3 %.

Le prix moyen des pommes de terre achetées, sur cette période mensuelle, s'établit à 1,70 €/kg, un niveau de 4,3 % supérieur au prix moyen sur la même période en 2023, mais de 33,3 % vs N-2.

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

