



# Pomme de terre

# hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1415 - 24 octobre 2024

## SURVEILLANCE FILIÈRE

# Bilan qualité de la campagne 2023-24

*Depuis plusieurs années, le CNIPT s'attache à la qualité des pommes de terre qui circulent sur le territoire français. Ce ne sont pas moins de quatre plans de surveillance qui ont été mis en œuvre par l'interprofession dans le but de garantir une qualité optimale aux consommateurs. Les acteurs majeurs de la réussite de ces plans de surveillance sont les Experts Produits du GIE-GIEC CNIPT-INTERFEL (Groupement interprofessionnel d'expertise et contrôle), les ingénieurs et techniciens de l'institut de recherche Arvalis et les acteurs économiques de la filière.*

peuvent être multiples. Les Expert Produits attribuent selon des règles bien précises la responsabilité des défauts selon l'implication soit du fournisseur soit du distributeur :

- En responsabilité distributeurs, ce sont **82 %** de lots qui sont conformes sur l'aspect qualité du produit. La majorité des écarts rencontrés pour les lots non conformes sont le **verdissement d'exposition** (39 %) et la **germination** (38 %).

Ces défauts sont majoritairement liés aux temps de présence en rayon, souvent trop long, et ne respectant pas les conditions de conservation optimales pour limiter l'apparition de germes ou de verdissement. Depuis l'arrêt du CIPC, aucune évolution significative n'est à signaler concernant la germination.

- En responsabilité fournisseurs, ce sont **93 %** des lots qui sont conformes sur l'aspect qualité du produit. Les défauts rencontrés en points de vente et dont la responsabilité est attribuée aux fournisseurs sont divers mais restent toutefois limités en nombre. On retrouve principalement des écarts liés à la **gale argentée** (36 %), **des coupures, morsures et meurtrissures** (31%) ou du **noircissement interne** (17 %).

## Évaluation de la qualité en points de vente

Lors de chaque visite en magasin, les Experts évaluent l'intégralité du rayon des pommes de terre. Tous les lots de pommes de terre présents sont appréciés sur leurs critères de qualité (défauts visuels) et contrôlés sur l'information délivrée aux consommateurs (balisage et étiquetage). Chaque évaluation est ensuite communiquée aux deux parties prenantes (fournisseurs ou distributeurs) selon leur responsabilité, afin de les tenir informés de leur performance.

## Quelle qualité en rayon ?

Un lot de pommes de terre peut présenter divers types de défauts dont les origines

## Quelques chiffres clés...

Sur la campagne 2023-24, les 7 Experts Produits ont visité 3 592 points de vente. Au total 36 980 lots ont été évalués dont 89 % de lots pré-emballés et 11 % de vrac, ce qui nous rappelle bien que l'offre proposée par le marché du frais est fortement caractérisée par son activité de conditionnement, indispensable à la filière. La majorité des lots est issue de l'agriculture conventionnelle. L'offre en produits BIO a diminué par rapport à la campagne précédente en passant de 13,2 % à 10,7 %. Enfin, l'agriculture française est au rendez-vous, comme chaque année, avec près de 98 % des lots d'origine France. Le reste des produits d'import provenant principalement d'Italie (0,79 %), d'Espagne (0,75 %) ou du Portugal (0,39 %).

## À DÉCOUVRIR

### Surveillance filière

1-2

Bilan qualité de la campagne 2023-24

### Communication

3

La pomme de terre française à l'honneur à Milan

### Marchés

4

Un bon début de campagne à l'export

Pomme de terre hebdo est 100 % numérique.

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

(Suite page 2)

**(Suite de la page 1)****Et l'information délivrée au consommateur ?**

Toujours sur la même base que pour les critères qualité, des relevés sont réalisés sur les mentions qui doivent être présentes sur l'étiquetage et le balisage des produits.

La grande majorité des écarts provient de manquements sur le balisage en rayon. Les erreurs les plus courantes sont : une mauvaise indication de la nature de produit (confusion entre pommes de terre de consommation à chair ferme et pommes de terre de consommation) ; l'absence ou la mauvaise indication du nom de la variété ; l'usage d'abréviation non autorisée ou encore l'absence de mentions obligatoires, voire du balisage, dans son intégralité.

Des fiches pédagogiques sur les règles du balisage et de l'étiquetage sont disponibles pour tous les professionnels de la filière directement sur [le site du CNIPT](#) 🍷.

**Le contrôle des variétés**

Pour limiter la fraude variétale, le CNIPT vérifie que les variétés commercialisées soient correctement annoncées aux consommateurs.

Lors de leurs visites, les Experts Produits prélèvent des lots lorsqu'ils soupçonnent une non-conformité des tubercules par rapport à la variété indiquée ou s'ils constatent un mélange de variétés.

**Quelques chiffres clés...**

Sur 33 lots prélevés, 15 lots sont conformes. Parmi les lots non conformes, 12 lots annonçaient une variété incorrecte et 6 lots présentaient un mélange de deux variétés. Les variétés Agata et Bintje sont les plus concernées par le phénomène de non-conformité variétale en 2023-24.

**Le respect de la grille de segmentation culinaire**

Des recommandations techniques sur les principales allégations culinaires sont encadrés par le CNIPT ([grille de segmentation culinaire](#) 🍷). Ces recommandations permettent aux opérateurs de justifier leurs allégations sur leur emballage, ce qui est obligatoire, et qui garantit aux consommateurs des produits appropriés à leurs besoins. Pour cela, le CNIPT met en œuvre une surveillance sur l'allégation « vapeurs, à l'eau, rissolées et sautées » ainsi que sur les frites.

**La tenue à la cuisson des pommes de terre « vapeur »**

Pour vérifier les aptitudes techniques des produits portant l'allégation « vapeur », « à l'eau », « rissolées » ou « sautées », 105 lots ont été prélevés par les Experts Produits et testés par ARVALIS sur leur tenue à la cuisson. Les résultats révèlent que 43 % des lots évalués sont conformes. Dans la majorité des cas de non-conformité, il s'agit d'un problème de noircissement à la cuisson.

Pour prévenir le problème de noircissement après cuisson, il est recommandé de sélectionner des variétés peu sensibles et limiter la conservation à une durée raisonnable et une température adaptée. Les conditions climatiques de l'année peuvent avoir un effet sur ce phénomène tout comme la fertilisation potassique et azotée qui peut augmenter la sensibilité au noircissement après cuisson.

**La « fritabilité » des lots à destination de frites ménagères**

Pour vérifier les aptitudes techniques des produits portant l'allégation « frites », 105 lots ont été prélevés par les Experts Produits et testés par ARVALIS sur leur calibre, teneur en matière sèche, indice de coloration à la friture et teneur en glucose.

Le panel d'échantillons représente 76 fournisseurs et 36 variétés différentes. Parmi ce panel, 42 lots ont été évalués conformes à l'ensemble des exigences techniques issues des recommandations interprofessionnelles.

Les principales non-conformités concernent des écarts à l'indice de coloration à la friture, au taux de la matière sèche ou au calibre.

**Les acteurs de la filière participent à l'évolution du plan de surveillance sanitaire**

Globalement, les résultats des plans de surveillance depuis 2009 montrent une très bonne maîtrise des teneurs en résidus, contaminants et substances « toxiques » organiques recherchées. Les résultats de cette campagne confirment une excellente maîtrise des teneurs résiduelles. Depuis la campagne 2022-23, un système collaboratif de surveillance sanitaire des pommes de terre a été mis en place.

Au cours de la campagne 2023-24, un total de 1 820 échantillons analysés ont été collectés auprès de 16 entreprises volontaires. Seuls 0,3 % des analyses ont révélé la présence de résidus, et seulement 0,11 % des échantillons ont dépassé les limites maximales de résidus (LMR).

**Un service de formation en complément de la pédagogie en magasin**

Pour compléter les différents plans de surveillance, le CNIPT sensibilise les acteurs du conditionnement et de la distribution sur la qualité et les aspects réglementaires relatives à la pomme de terre.

Pour cela, différentes formations ont été dispensées :

- 15 formations à la gestion du rayon pommes de terre (94 participants) ;
- 6 formations sur l'évaluation et l'agrèage des lots selon la norme NF V 25-112 (35 participants). ■

Benjamin LOUVRIER, Hanine IDELBI - CNIPT

- À partir de la campagne 2024-25, le CNIPT lance un module raccourci de la formation « Gestion du rayon », en visioconférence et d'une durée de 1h30, destinée aux chefs de rayon pommes de terre.
- Le programme complet des formations du CNIPT est accessible sur notre [site internet](#) 🍷 :
- Des outils sont également mis à disposition des professionnels pour les accompagner dans leur démarche qualité (réglementation, Global G.A.P.) : [www.cnipt.fr/recherche-developpement-qualite/catalogue/](http://www.cnipt.fr/recherche-developpement-qualite/catalogue/) 🍷



: Cliquez sur les liens pour en savoir plus

## COMMUNICATION

# La pomme de terre française à l'honneur à Milan

Le CNIPT mène des actions de communication BtoC à l'export sous la bannière de Taste France\* et en collaboration avec d'autres filières agricoles françaises. Avec 308 000 tonnes exportées en 2023-24 (+16% vs n-1), l'Italie est l'un des territoires prioritaires identifié pour mener ces actions de promotion. Le CNIPT et Interbev (l'interprofession du bétail et des viandes) ont sollicité une aide du ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt pour organiser des actions en Italie en 2024.

Taste France a organisé le 23 octobre un atelier culinaire au Sonia Factory de Milan pour mettre en avant les atouts des pommes de terre et de la viande bovine françaises. 13 influenceurs étaient réunis et ont cuisiné 3 recettes à base de produits français, sous l'œil expert du chef Sonia Peronaci : une purée de pommes de terre à la truffe et zeste de citron accompagnée de roulés de bœuf farcis aux herbes ; une tortilla de bœuf mariné et grenailles rissolées au paprika ; un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et romarin, garni de tartare de bœuf et tuile au parmesan. Le chef a guidé les cuisiniers tout en argumentant sur la diversité des pommes de terre françaises, leur qualité, la segmentation culinaire et



> Les influenceurs italiens inspirés par les pommes de terre françaises

les atouts en cuisine, notamment des chairs fermes et des grenailles. Les influenceurs ont partagé leurs recettes et les informations sur les produits français sur les réseaux sociaux auprès de leurs communautés, pour un nombre de contacts total estimé à 1 million. ■

Laure PAYRASTRE - CNIPT

\*Marque institutionnelle Taste France dédiée à la promotion de la gastronomie et des produits français à l'international.

## AGENDA

13-14 Novembre 2024

**Formation ARVALIS «Stockage et qualité de la pomme de terre»**

Boigneville (Essonne)  
[www.arvalis.fr/formations/stockage-et-qualite-de-la-pomme-de-terre](http://www.arvalis.fr/formations/stockage-et-qualite-de-la-pomme-de-terre)

Du 24 au 26 Novembre 2024

**Salon INTERPOM**

Courtrai (Belgique)  
[www.interpom.be](http://www.interpom.be)

6 décembre 2024

**Assemblée générale du GIPT**

Paris  
[www.gipt.net](http://www.gipt.net)

7 janvier 2025

**Assemblée générale du CNIPT**

Paris  
[www.cnipt.fr](http://www.cnipt.fr)

Du 22 février au 2 mars 2025

**Salon International de l'Agriculture**

Paris  
[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

1<sup>er</sup> avril 2025

**17<sup>ème</sup> édition du Forum végétale**

[www.forum-vegetable.fr](http://www.forum-vegetable.fr)

## EN BREF...

## Production

**Forte revalorisation de l'aide couplée pour la pomme de terre féculière**

L'aide couplée de base pour la production de pommes de terre féculières va être fortement revalorisée. Elle va passer de 83 €/ha en 2024, à 173 €/ha en 2025-26 puis à 186 €/ha en 2027. C'est ce qu'a annoncé le ministère de l'Agriculture le 23 octobre à l'occasion de la présentation du nouveau PSN (Plan Stratégique National). « Cette revalorisation de près de 100 € par hectare, obtenue après de longs mois de discussions, est une réponse pragmatique du ministère à la demande des producteurs, portée sans relâche par l'UNPT avec le soutien de l'interprofession GIPT » se félicite l'UNPT dans un communiqué. Cette décision va accompagner le « rebond » de la filière

féculé « tiré par de belles perspectives mondiales de croissance (+3,7 % /an en valeur entre 2022 et 2027) et la forte demande pour les amidons 'modifiés', protéines et fibres, utilisés dans les secteurs agroalimentaires, industriels et pharmaceutiques ».

## Qualité

**Mieux comprendre le phénomène faces planes**

Le CNIPT a ouvert un groupe de travail sur les faces planes afin de mieux comprendre et anticiper le phénomène. Plusieurs paramètres influençant le développement de faces planes sont connus tandis que d'autres sont moins vérifiés. C'est pourquoi, un sondage circule afin de recenser les observations faites directement sur le terrain concernant les facteurs respon-

sables des faces planes. Toutes ces observations feront l'objet de discussions au sein du groupe de travail afin de creuser certaines pistes et lancer des études / expérimentations pour mesurer leur réel impact. Nous vous invitons à répondre à ce très court sondage (3 minutes) concernant les facteurs responsables des faces planes : <https://fr.surveymonkey.com/r/LGL6N75>

## Formation

**Une session sur « Stockage et qualité de la pomme de terre »**

Arvalis organise, les 13 et 14 novembre à Boigneville (Essonne) une formation intitulée « Stockage et qualité de la pomme de terre ». Lien d'inscription : <https://www.arvalis.fr/formations/stockage-et-qualite-de-la-pomme-de-terre>

## LES MARCHÉS PHYSIQUES

## Cotations France (RNM)

En €/tonne

## Marché français - Stade expédition - Semaine 42

## Variétés de consommation courantes

Frites div.var.cons France lavée cat.I 50-75mm filet 2,5 kg	713,33 (↘)
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	823,33 (↘)
Rouge France lavée cat.I + 35 mm filet 2,5 kg	840 (↘)

## Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 42

Conservation France biologique	1340 (↗)
--------------------------------	----------

## Export-Stade expédition - Semaine 42

Agata lavée cat.I +40 mm filet 10 kg consommation	nc.
Agata France lavable cat.I 40-70 mm sac 1 tonne	300 (=)
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	280 (=)
Monalisa France lavable cat.I +45 mm sac 1 tonne	nc.
Rouge div.var.cons France lavable +45 mm sac 1 tonne	290 (↘)

## Rungis - Semaine 42

Charlotte France cat. I carton 12,5 kg	nc.
Div. var. cons France lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	500 (=)
Div. var. cons France non lavée cat. I 40-70 mm sac 10 kg	500 (=)

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

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

	Août 2024	Variation en % sur un an
Indice mensuel général	124,5	- 3,9 %

Source : INSEE

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

	Août 2024	Variation en % sur un an
Pommes de terre	82,7	+ 24,2 %

Source : INSEE

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

	Semaines 41 et 42
Consommation polyvalente	271
Chair ferme blanche	325
Chair ferme rouge	323

Source : Courtiers assermentés français

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

	Septembre 2024	Variation en % sur un an
Pommes de terre	159,41	+ 1 %

Source : INSEE

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

Formats compris entre 2 kg et 3 kg (cœur de gamme) - hors BIO	Septembre 2023	Septembre 2024	Évol. sept 2024 vs sept 2023
Eau / vapeur / rissolées	1,99	1,96	- 2 %
Four	1,68	1,71	+ 2 %
Frites	1,70	1,76	+ 4 %

Source : Evaluations GIE Interfel/CNIPT (254 points de vente en septembre 2023, 237 points de vente en septembre 2024)

## Cotations marchés étrangers

En €/tonne

## Pays-Bas (PotatoNI) Semaine 42 Semaine 43

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

## Allemagne (Reka) Semaine 41 Semaine 42

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 42 Semaine 43

Fontane / Challenger	125	125-150
Bintje	150	150

## Un bon début de campagne à l'export

**Les exportations** de pommes de terre de conservation démarrent positivement en août 2024. Sur ce mois, les volumes sont en hausse de 18 % par rapport à août 2023, avec un peu plus de 100 000 t exportées. En valeur, la hausse sur un an, sur ce même mois, s'élève à 14 %.

**En volume**, les trois principales destinations pour la pomme de terre française sont la Belgique (41 051 t), l'Espagne (32 645 t) et l'Italie (12 434 t). Les dynamiques les plus intéressantes sont à noter sur le Royaume-Uni (mais sur des volumes limités), sur l'Espagne (+ 120 %) et sur le Portugal (+ 46 %).

Grèce, Europe de l'Est, Allemagne et Italie sont plutôt en retrait, mais seul un mois de campagne est ici analysé.

Il s'agit du deuxième meilleur démarrage de campagne à l'exportation depuis 5 ans.

**En valeur**, la hausse d'élève à + 14 % en un an, pour ce mois d'août. Royaume-Uni, Espagne et Portugal sont les trois destinations sur lesquelles la hausse est la plus marquée. Au global, même si la valorisation moyenne à la tonne est en léger retrait par rapport à l'année dernière, août 2024 signe le meilleur démarrage de campagne depuis 5 ans.

**Les importations**, quant à elles, sont en forte hausse sur un an, en doublant presque entre août 2023 et août 2024 (dépassant ainsi les 50 000 t), mais elles sont relativement stables en valeur.

C'est principalement l'origine belge qui explique l'augmentation des importations, mais ce sont des volumes destinés à alimenter les outils industriels.

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

