



Pomme de terre

hebdo

LE JOURNAL DE LA POMME DE TERRE - n°1268 - 29 octobre 2020

À DÉCOUVRIR

Certification

1-3

Les signes officiels de la qualité et de l'origine en pommes de terre

Communication

3

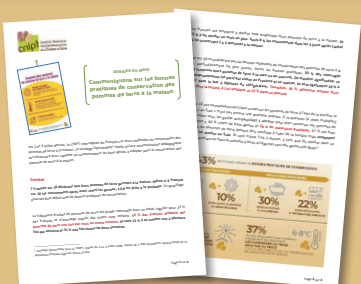
Faites de la pomme de terre en Live !

Marchés

4

Vers une hausse de la demande ?

DOSSIER DU MOIS



Communiquons sur les bonnes pratiques de conservation des pommes de terre à la maison

En savoir plus sur cnipt.fr

Depuis la rentrée, Pomme de terre hebdo est 100 % numérique.

Il ne sera donc plus envoyé en version papier à nos abonnés.

Si vous souhaitez continuer à le recevoir par mail, veuillez vous inscrire sur cnipt.fr dans l'onglet « Newsletter ».

CERTIFICATION

Les signes officiels de la qualité et de l'origine en pommes de terre

Les SIQO (Signes d'Identification de la Qualité d'Origine) garantissent aux consommateurs des produits reconnus pour leurs spécificités, leurs techniques de production, leur terroir, leur conférant un gage de qualité supplémentaire.

Ces signes officiels de la qualité et de l'origine peuvent prendre plusieurs formes.

- l'**IGP** (Indication Géographique Protégée) met en valeur la qualité d'un produit du fait de ses caractéristiques liées à son origine géographique ;
- la **STG** (Spécialité Traditionnelle Garantie) correspond à des produits fabriqués et/ou transformés via des pratiques traditionnelles avec des matières premières traditionnellement utilisées ;
- l'**AOP**, à l'échelle européenne, et l'**AOC**, à l'échelle française, (Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée) protège et garantit un produit selon le savoir-faire reconnu tout au long des étapes de production dans une même aire géographique ;
- la certification, quant à elle, apporte une garantie sur le mode de production. Il existe deux standards de production reconnus comme signe officiel de qualité :

- l'**agriculture biologique** qui garantit la protection et le respect de l'environnement via des pratiques agro-environnementales et la préservation des ressources naturelles ;
- le **Label Rouge** garantie une qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

Pourquoi les SIQO ?

La demande sociétale pousse les acteurs de l'alimentaire à fournir des produits sains, de qualité et porteurs de valeurs (environne-

mentales, sociales, traditionnelles, culturelles, etc.). Ainsi, les SIQO certifient des produits dont les techniques de production spécifiques permettent de se démarquer de la concurrence en se tournant vers un consommateur de plus en plus exigeant.

Se lancer dans une démarche de reconnaissance d'une de ces appellations apporte de la valeur ajoutée au produit désigné et à l'image du territoire concerné. Conformément à son cahier des charges, un produit sous SIQO entraîne, généralement, une hausse des coûts de production qui se répercute directement sur les prix de vente.

Dans quelle optique ?

L'origine de ces démarches a pour enjeux de soutenir l'économie d'une filière, la dynamique d'un territoire ou bien de faire valoir un savoir-faire traditionnel, un terroir, un produit de qualité au goût inégalable. Ainsi, les SIQO constituent une segmentation de gamme d'une part via le message qu'ils véhiculent et d'autre part via le prix proposé aux consommateurs.

Derrière les différents enjeux de ces appellations, des stratégies marketing et commerciales peuvent cohabiter à l'initiative de ces démarches qualité. En effet, on retrouve de plus en plus de standards qui inondent le marché à l'image du commerce équitable, de la protection de l'environnement, de la zéro-déforestation, du bien-être animal, de l'authenticité, de la santé, etc.

Les consommateurs et consommatrices s'y retrouvent difficilement face à l'opacité de ces moyens de valorisation. Au milieu de ces très nombreux standards qui brouillent la vision du consommateur, les SIQO, hormis le bio, se retrouvent avec une notoriété plus faible que prévue.

(Suite page 2)

Face à ce constat, quelle(s) stratégie(s) réside(nt) derrière ces appellations d'origine ? Entre stratégie commerciale et marketing pour se démarquer de la concurrence ou maintien d'une tradition, d'un savoir-faire, d'un patrimoine, d'une saveur venue d'ailleurs ?

Épluchons le cas de la pomme de terre

La filière pomme de terre bénéficie de nombreux signes officiels qu'elle a multipliés au fil du temps. Un mélange entre histoire, tradition et démarcation commerciale.

Retour en arrière sur l'origine de ces démarches.

La pomme de terre de Merville, un lien étroit avec la Bintje

En 1968, pour la première fois, la pomme de terre se voit attribuer un signe officiel de qualité : le Label Rouge pomme de terre de consommation « Bintje ». Ce label, défendu par le Syndicat de défense du label de la pomme de terre de Merville, justifie la variété « Bintje » de qualité supérieure lorsqu'elle est cultivée au sein d'une même aire géographique (dans le département du Nord).

Presque 30 ans après, ce même syndicat dénomme la pomme de terre de Merville. Elle correspond à une pomme de terre de consommation Bintje cultivée sous Label Rouge, cette fois-ci, dans la vallée du Lys dans le Nord-Pas-de-Calais. Cette aire géographique étendue deviendra, en 1996 une IGP faisant bénéficier la pomme de terre de Merville à la fois du Label Rouge et de l'IGP. Une commercialisation amoindrie au fil des années conduit l'association La Belle Bintje du Terroir, depuis 2010, à relancer les débouchés commerciaux de cette appellation par divers moyens.

La pomme de terre de l'Île de Ré et la Béa du Roussillon

En 1998, la pomme de terre de l'Île de Ré est la première à être reconnue sur le territoire français comme une AOC et deux ans après en Europe en devenant la première AOP en pomme de terre.

En 2006, la variété Béa calque le protocole de sa cousine de l'Île de Ré et obtient une AOC puis 6 ans plus tard devient l'AOP « Béa du Roussillon ». La reconnaissance en AOC par l'INAO ⁽¹⁾ est un passage obligatoire avant d'obtenir une AOP auprès de l'Union européenne. L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) est chargé de mener les démarches auprès des administrations, les délais d'obtention étant généralement très longs. Une fois le SIQO reconnu, l'ODG détient les droits d'utilisation.

Noirmoutier un lien étroit avec la pomme de terre de primeur

En 2016, dernier arrivant dans la course aux SIQO, la coopérative de Noirmoutier met en avant sa culture de la pomme de terre en obtenant un Label Rouge « pomme de terre de primeur » à la demande de l'ODG Vendée Qualité. Ce label promeut une méthode traditionnelle le « plantée à la main sur billon » pour trois variétés cultivées depuis des années voire des décennies sur l'île : Sirtéma, Iodéa et Lady Christl. Une procédure d'introduction ou d'exclusion est annexée à ce Label Rouge afin de valoriser de nouvelles variétés après l'avis favorable d'un comité de suivi. Aucune contrainte géographique n'est mentionnée pour faire valoir ce label, il s'agit de valoriser un système de production. À l'instar de la pomme de terre de Merville, celle de Noirmoutier se voit bénéficier d'une IGP sur l'ensemble de l'île depuis le 1^{er} juillet 2020, un moyen de valoriser son territoire.

La pomme de terre, une adepte du Label Rouge

Comment obtenir une valorisation de ses pommes de terre sans pour autant bénéficier d'un terroir particulier ? AOP, AOC et IGP désignent une aire géographique particulière, tandis que le Label Rouge permet de démarquer un produit par rapport aux autres produits similaires en complexifiant son procédé de production via des cahiers des charges plus exigeants qu'une production standard. C'est ainsi que trois autres groupements de producteurs ⁽²⁾ ont saisi une opportunité sur un marché du frais déjà bien fourni.

En 1999, le Label Rouge « pomme de terre à chair ferme Belle de Fontenay » voit le jour à l'issue de l'engagement des producteurs d'une coopérative du Loiret d'entreprendre une démarche qualité pour un produit qu'ils cultivent depuis longtemps.

En 2001, la pomme de terre Pompadour est certifiée Label Rouge. C'est une variété à chair ferme et de couleur jaune, cultivée sans traitement pesticides après récolte.

En 2009, la pomme de terre Manon spéciale frites est labellisée à son tour avec un débouché commercial bien spécifique : produire une variété de pommes de terre fraîches adaptée pour être cuisinée sous forme de frites.

Ces trois dernières appellations ont pour point commun de mettre en valeur une variété spécifique via des techniques de production particulières voire contraignantes, un moyen de segmenter le marché et sécuriser un débouché commercial.

⁽¹⁾ L'INAO est chargé de la mise en œuvre de la politique française relative aux signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires : Appellation d'origine contrôlée (AOC), Appellation d'origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), Label rouge (LR) et agriculture biologique (AB).

⁽²⁾ En complément des deux autres Label Rouge existants : pomme de terre consommation Bintje et pomme de terre de primeur.

⁽³⁾ 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Il s'agit des produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), de la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme ».

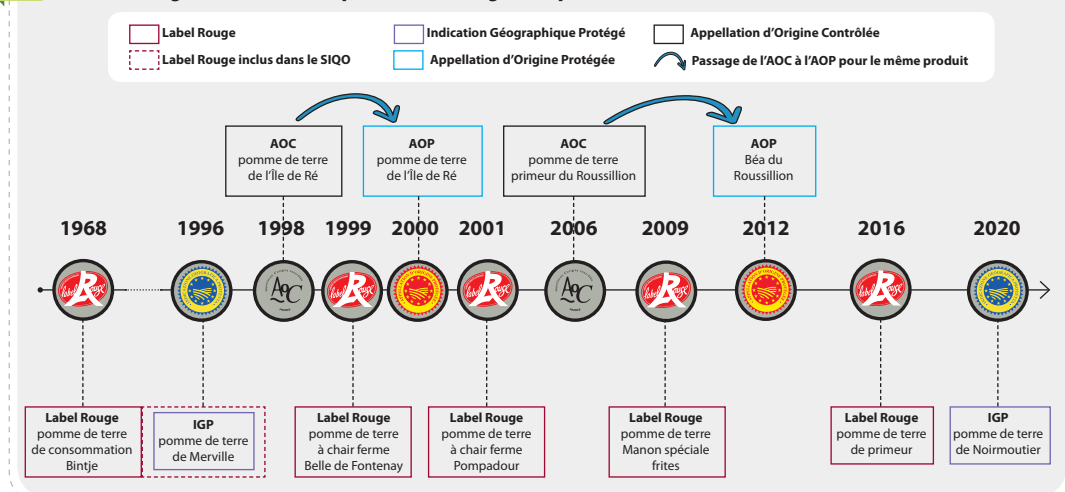


En passant de l'AOC à l'AOP, en développant un Label Rouge ou bien en identifiant une IGP, la filière pomme de terre a su valoriser ses produits au fil du temps. Les SIQO créent une valeur ajoutée aux produits et assurent un débouché. Entre maintien d'un savoir-faire, d'un patrimoine et stratégie commerciale, les opérateurs, via des

ODG, s'adaptent à la demande sociétale de plus en plus pointilleuse. Les décisions politiques poussent également les fournisseurs à se tourner vers ces démarches, à l'image de la loi EGalim obligeant les restaurateurs à se fournir en produits de qualité ⁽³⁾. ■

Benjamin LOUVRIER - CNIPT

Histoire des signes officiels de la qualité et de l'origine en pomme de terre



COMMUNICATION

Faites de la pomme de terre en Live !

Le CNIPT organise une série de **3 lives Facebook** du 12 octobre au 4 novembre 2020 intitulée **Faites de la pomme de terre en live**.

Les 2 premiers épisodes ont été diffusés les 12 et 21 octobre à 19h sur la page Facebook [@lespommesdeterre](https://www.facebook.com/lespommesdeterre). En plus d'être un format très apprécié par la cible 25-49 ans, l'opération a toute légitimité dans le contexte de crise sanitaire et **encourage/stimule la cuisine à la maison avec des produits frais**.

Ce sont des **sessions culinaires de 30 minutes** environ, animées par l'**influenceur La cuisine de Bernard** : un blogueur culinaire influent, performant sur le format live et présentant une forte communauté de fans (105 000 fans Facebook et 40 000 fans Instagram). Chaque épisode met en avant un usage culinaire différent, ainsi que les nombreux atouts de la pomme de terre. Les 3 sessions sont diffusées avant l'heure du

dîner, pour **développer la consommation de pommes de terre fraîches** et donner envie aux consommateurs de les cuisiner à la maison. Le format live permet également à l'audience de pouvoir interagir en direct avec le cuisinier grâce à un système de tchat. Cela permet de développer l'interaction avec la cible, et d'obtenir toute leur attention pour passer **nos messages pédagogiques**.

Cette action permet de prendre la parole auprès du grand public sur **le temps fort de la récolte**. En termes de performances, le dispositif devrait générer environ 1,5 million d'impressions et un fort engagement. Les performances du 1^{er} live sont très positives : 94 000 personnes ont été touchées par le live avec un taux d'engagement très pertinent de 14 % ! Les publications teaser et la vidéo du live ont généré 202 000 interactions, démontrant ainsi l'intérêt de la cible pour cette action. ■

Laure PAYRASTRE – CNIPT

AGENDA

Compte tenu des incertitudes liées à la crise sanitaire, des manifestations sont susceptibles d'être reportées ou annulées.

Du 1^{er} au 31 Octobre

Fruit Attraction LIVEConnect
www.ifema.es/fruit-attraction

Le 12 Novembre

Assemblée Générale Fedepom (visio)
www.fedepom.fr

24 Novembre

Réunion technique en ligne « Protection de la culture »
Arvalis

Le 2 Décembre

Assemblée Générale de la Coordination Rurale
Vichy (03)
www.coordinationrurale.fr

13 Janvier 2021

Assemblée générale du CNIPT
Paris
www.cnipt.fr

EN BREF...

NEPG

Les emblavements devraient baisser d'au moins 15 % en 2021

« Les transformateurs de pommes de terre européens et nord-américains disposent de stocks importants de produits finis dans leurs entrepôts frigorifiques et semblent avoir besoin de moins de matière première pour une assez longue période » constate le NEPG dans un communiqué. Dans ce contexte, l'organisation des producteurs du nord-ouest européen considère que ces derniers « devraient planter au moins 15 % de pommes de terre en moins au printemps prochain ».

LES MARCHÉS PHYSIQUES

Cotations France (RNM)

En €/tonne

Marché français - Stade expédition - Semaine 43

Variétés de consommation courantes

Bintje France non lavée cat. II 40-75 mm filet 25 kg	130 (=)
Agata France lavée cat. I 50-75 mm carton 12,5 kg	500 (=)
Div.var.cons France non lavée cat.II 40-75 mm filet 25 kg	135 (↗)
Div.var.cons France lavée cat.I 40-75 mm filet 10 kg consommation	270 (=)

Variétés à chair ferme

Charlotte France lavée cat. I + 35 mm carton 12,5 kg	630 (=)
Rouge France lavée cat. I + 35 mm filet 2,5 kg	590 (=)

Marché français Bio-Stade expédition - Semaine 43

Chair ferme France biologique	nc.
Chair normale France biologique	nc.
Conservation France biologique	1150 (=)
Primeur France biologique	nc.

Export-Stade expédition - Semaine 43

Agata lavée cat. I + 40 mm filet 10 kg consommation	270 (=)
Agata France lavable cat. I 40-70 mm sac 1 tonne	170 (=)
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	160 (=)
Monalisa France lavable cat. I + 45 mm sac 1 tonne	180 (=)
Rouge div.var.cons France lavable + 45 mm sac 1 tonne	160 (=)

Rungis - Semaine 43

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

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

Indice mensuel des prix d'achat des moyens de production agricole (IPAMPA) base 100 en 2015

	Août 2020	Variation en % sur un an
Indice mensuel général	101,7	- 1,9

Source : INSEE

Indice des prix des produits agricoles à la production (IPPAP) base 100 en 2015

	Août 2020	Variation en % sur un an
Pommes de terre	203,3	- 0,5

Source : INSEE

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

	Semaines 42 et 43
Consommation polyvalente	161 (↗)
Chair ferme blanche	249 (↗)
Chair ferme rouge	263 (↗)

Source : Courtiers assermentés français

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

	Septembre 2020	Variation en % sur un an
Pommes de terre	119,84	- 4

Source : INSEE

Prix au détail en GMS - €/kg

	Semaine 43	Variation en % sur 1 an
Conservation France lavée filet 5kg	0,76	- 14
Four, frites ou purée de conservation France filet 2,5kg	1,13	- 10
Vapeur ou risolée de conservation France filet 2,5kg	1,17	- 7

Source : RNM

Cotations marchés étrangers

En €/tonne

Pays-Bas (cotation NAO + VTA) - Semaine 44

Frites 40 mm+	30-40 (=)
NAO Export, vrac fritable	57,5-77,5 (=)

Belgique (Fiwap/PCA) - Semaine 44

Fontane, Challenger (tout venant 35 mm+, vrac, départ)	30 (=)
--	--------

Grande-Bretagne (Cours BPC) - Semaine 43

Prix moyen marché libre, départ ferme (sac ou vrac), toutes variétés	97,12 £ (↗)
--	-------------

Vers une hausse de la demande ?

Les arrachages de pommes de terre de conservation se sont accélérés dans les bassins où il reste des récoltes. Dans les Hauts-de-France, le taux d'avancement des arrachages est de l'ordre de 80-90% à date, sachant que les quelques pommes de terre restantes sous terre sont principalement à destination de l'industrie. Les rendements sur ces dernières parcelles sont d'un niveau hétérogène. Sur le marché national du frais, l'activité commerciale s'est intensifiée depuis quelques jours. Les ventes pourraient s'accroître davantage, à partir de la fin de semaine, avec l'annonce de nouvelles mesures sanitaires voire d'un reconfinement. Les distributeurs anticipent cette poussée de la demande et se préparent avec des commandes plus régulières et en quantités plus importantes. L'ensemble des acteurs de la filière se mobilisent et s'organisent dès à présent, comme lors du confinement de mars dernier, afin d'assurer et de garantir une continuité de l'offre pommes de terre auprès des consommateurs. L'ensemble des dispositions organisationnelles et logistiques sont d'ailleurs mises en place, entre les fournisseurs et les distributeurs, pour limiter tout risque de manquement et ce quel que soit le circuit (drives, hypers et supermarchés, commerces de proximité). L'enjeu est également d'assurer un réassort régulier dans les points de vente, par le personnel en magasin, afin de maintenir cette diversité des offres et ce large assortiment du rayon pommes de terre.

À l'export, la demande reste soutenue sur des produits de belle qualité notamment en provenance d'Europe du Sud et des pays de l'Est. Sur des produits plus basiques, la France doit faire face à la concurrence allemande et des pays producteurs d'Europe de l'Est qui proposent des offres à des prix plus attractifs. Dans les semaines à venir, la demande à l'export devrait s'accroître sur des produits répondant aux exigences des distributeurs locaux et pour satisfaire ainsi à une demande des consommateurs en progression, suite aux mesures sanitaires renforcées.

Editeur CNIPT
43-45 rue de Naples
75008 Paris
Tél: 01 44 69 42 10
Fax: 01 44 69 42 11

Directrice de publication
Rédactrice en chef:
Florence Rossillion

Prix du numéro: 2 €
Abonnement 1 an: 53 €

Impression-Routage:
Rivet Presse Edition
24, rue Claude-Henri Gorceix
87022 Limoges Cedex 9

Conception graphique:
Ayméric Ferry

Dépôt légal: à parution
ISSN n° 0991-3351

