

# ENSEMBLE POUR UNE EUROPE DURABLE

## Toujours plus durable, la pomme de terre part en campagne !



potatoes  
forever!

### Dossier de presse 2025

\* Les pommes de terre pour toujours

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.





# 01

## La pomme de terre, on l'aime depuis toujours... Et pour toujours !

### **La pomme de terre, les Français comme les Européens l'aiment depuis toujours !**

Incontournable dans nos assiettes, on apprécie son côté frais, savoureux, sain et gourmand. Au quotidien, elle sait aussi se faire pratique, accessible et conviviale. Qui ne s'est jamais régalé en goûtant la purée préparée pour un enfant, en cuisinant les fameuses frites maison du dimanche ou en savourant des pommes de terre vapeur fondantes, qui vont avec tout ?

**Cette incroyable générosité, la pomme de terre la puise dans la nature.** Une nature que les professionnels de toute la filière respectent profondément, qu'ils préservent avec passion et dont ils entendent transmettre la richesse aux générations futures. Des producteurs aux points de vente, en passant par les professionnels du stockage et du conditionnement, tous adoptent de bonnes pratiques, respectueuses de l'environnement, qui font de la pomme de terre un produit durable.

**Alors, pour dire haut et fort que cette histoire d'amour est faite pour durer,** la campagne européenne « POTATOES FOREVER ! » est lancée. L'occasion de témoigner des nombreux engagements de la filière pour favoriser une production de qualité, développer des initiatives vertueuses pour l'environnement, informer les consommateurs et les impliquer dans cette démarche durable.

Une belle invitation à aimer la pomme de terre... Pour toujours !

## Une pomme de terre durable du champ à l'assiette

**Cela ne fait aucun doute, en France comme en Europe, les consommateurs aiment la pomme de terre, mais diverses études montrent qu'ils ont une connaissance limitée des pratiques durables développées par la filière. Pourtant, tous les maillons de la chaîne de production et d'approvisionnement s'engagent dans ce sens, depuis le champ jusqu'à l'assiette.**

### **Des consommateurs conquis et de plus en plus exigeants**

Très populaire, la pomme de terre occupe une place importante dans l'alimentation des Français et, plus globalement, des Européens. À la fois délicieuse et facile à cuisiner, mais aussi pratique au quotidien, disponible tout au long de l'année et accessible économiquement, elle bénéficie d'une image particulièrement positive et même d'une dimension affective.

Parallèlement, les consommateurs d'aujourd'hui s'interrogent de plus en plus sur le contenu de leur assiette. Ils se renseignent sur la qualité des aliments, leur provenance et leur impact sur la santé, bien sûr, mais se questionnent également sur leur empreinte environnementale.

Ils montrent un intérêt croissant pour les méthodes de production, l'origine territoriale ou locale, les emballages recyclés ou recyclables et les mesures anti-gaspillage...

### **Des professionnels aussi passionnés qu'engagés**

Avec passion et implication, les acteurs de la filière des pommes de terre multiplient les bonnes pratiques à tous les niveaux : empreinte climatique, protection de l'environnement, économie de ressources, traçabilité et tant d'autres aspects...

De leur côté, même s'ils plébiscitent la pomme de terre, les consommateurs connaissent rarement l'ensemble des étapes nécessaires pour qu'elle passe de la terre à la table. Et ils n'ont pas toujours conscience de toutes les pratiques vertueuses développées par les professionnels en matière de développement durable.

Mettant tout en œuvre pour répondre aux attentes des consommateurs, la filière entend donc les sensibiliser à ces engagements, dans le cadre de leur consommation d'aujourd'hui et pour les générations à venir.











# 03

## « POTATOES FOREVER ! » : une campagne européenne de sensibilisation

### La France et l'Italie témoignent pour une campagne d'information européenne

Cofinancée par l'Union européenne, à hauteur de 3,2 millions d'euros sur 3 ans, la campagne « POTATOES FOREVER ! » est promue en France par le CNIPT (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre) et en Italie par l'UNAPA (Unione Nazionale tra le Associazioni dei Produttori di Patate).

Ces deux pays, véritables moteurs de la transition au sein de la filière, seront donc les porte-parole de l'ensemble des acteurs de la chaîne de production et valoriseront leurs pratiques durables. Ainsi, la campagne a un double objectif :

- **Informar les consommateurs** sur les bonnes pratiques de la filière et les rassurer sur la qualité des pommes de terre produites.
- **Encourager les professionnels** à développer toujours plus leurs pratiques en faveur de l'environnement.

De plus, la filière constituant un maillon essentiel de l'agriculture européenne, cette campagne s'inscrit dans le cadre de la stratégie « Farm to Fork », adoptée

par l'Union européenne. Celle-ci appelle les États membres à établir une politique alimentaire durable tout au long de la chaîne de production, du champ à l'assiette donc, d'ici 2027.

### Des actions autour de 3 grands axes

Diverses opérations seront orchestrées dans le cadre de la campagne « POTATOES FOREVER ! » et elles s'articuleront autour de 3 grands axes :

- **L'impact environnemental** limité et contrôlé par la filière dans son ensemble avec la mise en place de nombreuses initiatives vertueuses à chaque étape, depuis la plantation jusqu'à la distribution.
- **Le changement climatique** et l'impérieuse nécessité pour le secteur d'agir concrètement, non seulement pour en atténuer les effets, mais également pour s'y adapter, à travers des démarches très variées.
- **L'implication de tous les acteurs** de la filière, en les encourageant à développer toujours plus les bonnes pratiques en faveur de l'environnement, qu'il s'agisse du producteur, du conditionneur, du distributeur...



# ENSEMBLE POUR UNE EUROPE DURABLE



potatoes  
forever!

À la découverte des pratiques durables  
de la filière pomme de terre  
[potatoesforever.eu/fr](https://potatoesforever.eu/fr)

\*Les pommes de terre pour toujours

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.





# POTATOES FOREVER ! Le manifeste

## Des pommes de terre pour tous et pour toujours !

Imaginez-vous un monde sans pommes de terre ? Sans le gratin du dimanche, sans la raclette hivernale ou sans les savoureuses pommes de terre primeurs ? Non ! Et nous non plus !

Nous, professionnels de la filière pomme de terre, producteurs, conditionneurs, négociants, chefs de rayon, primeurs... Nous nous engageons à vous offrir un produit de qualité, et ce, de façon durable et pour très longtemps.

Chaque jour, nous agissons collectivement pour réduire notre impact environnemental, tout en garantissant la sécurité et la souveraineté alimentaire. Face à l'urgence climatique, tous les acteurs de la filière, du champ à l'assiette, nous œuvrons pour faire partie de la solution. C'est dans ce but que nos pratiques, à chaque étape du parcours de la pomme de terre, évoluent en un cercle vertueux en faveur de la santé des sols, de la biodiversité, de la réduction du bilan carbone et du gaspillage alimentaire...

Avec toutes ces actions, nous voulons vous donner les bonnes raisons de continuer à savourer des pommes de terre, pour des générations et des générations.

Nous sommes convaincus que la vraie durabilité est celle qui ne finit jamais.

Nous sommes fiers de pouvoir clamer haut et fort, avec vous...

### POMMES DE TERRE FOREVER !

**Cible :** 35 à 49 ans

**Durée :** 3 ans

**Contexte :** les consommateurs sont loin d'imaginer comment les pommes de terre sont cultivées<sup>1</sup>

**Moyens :** des actions de communication donneront des clés de compréhension aux consommateurs pour valoriser les engagements environnementaux de la filière.

**Méthode :** une campagne de relations presse avec des événements et des outils à destination de la presse professionnelle et grand public ; des partenariats médias et influenceurs ; un corner dédié au Salon de l'Agriculture 2024 et 2025

<sup>1</sup> Source : Forum et focus de groupe menés par le cabinet ADEQUATION MR de 2 au 14 mars 2023 avec un panel de 84 consommateurs.

Suivez les actualités de la campagne sur :



[potatoesforever.eu/fr](https://potatoesforever.eu/fr)



PotatoesForeverFR



Cnipt



## Le point sur la première année

Avant de lancer cette campagne d'envergure, la filière s'est demandé ce que les consommateurs savaient de la pomme de terre, de son mode de production, de son caractère durable... C'est ainsi que le **Pota'Talk, un forum consommateur en digital**, a été créé en mars 2023 : pendant 12 jours, un panel de 84 consommateurs a donc pu s'informer et échanger sur un site dédié. L'occasion de constater qu'ils s'intéressent à la pomme de terre, mais qu'elle a encore des secrets pour eux ! Et c'est sur la base de ces échanges que la campagne « POTATOES FOREVER ! » s'est construite, afin d'apporter des réponses précises aux interrogations des consommateurs.

### Dans la peau d'une pomme de terre, du champ à l'assiette, dans le quotidien des professionnels

Désireux de partager leur quotidien, des professionnels de la filière ont participé à la création de **capsules vidéo pédagogiques à retrouver** sur YouTube et Facebook. On y découvre David Deprez, producteur en Normandie, très attentif à la protection de la biodiversité (publiée le 01/08/23 - 393 000 vues) ; Alain Blanquart, producteur du Pas-de-Calais, qui développe des méthodes agro-écologiques (publiée le 01/11/23 - 662 760 vues) ; Benoît Decoëne, conditionneur du Pas-de-Calais, qui explique ce qui se passe après la récolte (publiée le 07/12/23 - 547 800 vues) et Arnaud Lezie, primeur à Boulogne-sur-Mer et amoureux de la pomme de terre, qui présente les bonnes pratiques des primeurs pour une pomme de terre de qualité (publiée le 20/12/23 - 1 046 400 vues).

### Des influenceuses embarquées dans l'aventure de la pomme de terre durable

Enfin, **trois influenceuses food et lifestyle**, sont venues sur le terrain pendant la récolte et ont également partagé leurs meilleures astuces et recettes autour de la pomme de terre, générant environ 30 contenus pour plus de 180 000 impressions et 231 000 interactions. Il s'agit de Margot, sensible aux questions environnementales, sur son compte Biendansmonslip ; Lydie, maman passionnée de cuisine et de nutrition, sur BienMangerAvecLydie ; Céline, maman gourmande, à retrouver sur LesPépitesDeNoisette.



# 04

## Six piliers pour une pomme de terre durable

**Satisfaire les attentes des consommateurs d'aujourd'hui, en produisant une pomme de terre durable : qu'est-ce que cela implique exactement ? La campagne « POTATOES FOREVER ! » vise justement à répondre à ces questions, en s'appuyant sur les six grands piliers d'action de la filière, aussi variés que complémentaires et qui viennent nourrir un cercle vertueux.**

### **Pota'Talk : parlons pomme de terre et durabilité...**

Que savent précisément les Français de la pomme de terre ? Pour répondre à cette question, le CNIPT a lancé le Pota'Talk : un forum digital. En mars 2023, pendant 12 jours, un panel de 84 consommateurs a ainsi pu s'informer et échanger sur un site dédié. L'un des premiers sujets abordés portait sur la notion de durabilité et ce qu'elle signifie concrètement : qu'est-ce qu'une pomme de terre durable à leurs yeux ?

**Il en ressort tout d'abord une méconnaissance des bonnes pratiques de la filière** dans ce domaine et même une confusion entre le concept de durabilité environnementale et la notion de conservation sur le long terme. Bien souvent, la pomme de terre leur semble durable parce qu'elle se garde longtemps, parce qu'elle est

disponible tout au long de l'année, parce qu'elle a toujours fait partie de leur alimentation...

**Lorsqu'on aborde les pratiques culturelles, les consommateurs sont positivement surpris,** notamment par le professionnalisme et la sophistication de la filière, sa capacité à s'adapter et à trouver des solutions naturelles ou alternatives. Par exemple, en limitant le recours aux produits chimiques, en luttant contre le gaspillage alimentaire ou encore en favorisant un usage optimisé des ressources et une utilisation raisonnée de l'eau.

**Cette campagne de sensibilisation « POTATOES FOREVER ! » répond donc à un paradoxe :** d'un côté, l'intérêt du grand public pour les méthodes de production et, de l'autre, la méconnaissance de la réalité du terrain et des pratiques vertueuses de la filière.



## Préserver l'eau et le sol

Pour faire vivre les sols, entre deux cultures, les producteurs font pousser des **intercultures** : moutarde, féverole, radis, trèfle... Cela favorise la présence de lombrics, qui aèrent la terre, tandis que cette couverture du sol protège sa fertilité et évite les pertes en nutriments causées par les pluies. Cela limite aussi le travail mécanique et, donc, l'érosion.

De plus, les pommes de terre sont plantées tous les 4 à 6 ans selon les terres, en alternance avec des céréales, des légumes, du colza... Cette **rotation des cultures** limite le développement de parasites, de maladies, d'insectes nuisibles ou de mauvaises herbes. Et elle préserve la fertilité du sol, puisque chaque culture y puise différents nutriments en quantité variable.

Pour **utiliser l'eau de manière raisonnée**, les producteurs s'appuient sur des sondes plantées dans le sol. Ainsi, ils peuvent connaître le taux d'humidité de la terre, afin d'irriguer de manière ciblée et selon les besoins des plants. Dans certains centres de conditionnement, l'eau de pluie est également récupérée pour effectuer le lavage des tubercules, avant d'être recyclée.

### Le regard de Luc Chatelain, producteur de pommes de terre à Fontaine-lès-Croisilles dans le Pas-de-Calais

“ Après la récolte, nous plantons des couverts végétaux pour que le sol ne reste pas nu en hiver : ça permet de le protéger, de le nourrir, de structurer la terre, grâce à la présence de lombrics... Nous réalisons aussi des analyses de sol avec des laboratoires spécialisés pour estimer les apports nutritifs nécessaires au bon développement des plantes. De même, nous faisons des bilans hydriques, grâce à des sondes insérées dans la terre pour connaître le taux d'humidité et nous suivons des modèles établis par des instituts techniques pour estimer les besoins en eau de la culture, afin de lui apporter le juste nécessaire. ”

### Paroles de consommateurs Extraits forum Pota'Talk

“ Pour moi, le plus important est d'abord de ne pas appauvrir les sols. ”

“ L'irrigation raisonnée est une chose très importante. Notre planète souffre de sécheresse, donc c'est une bonne chose de n'arroser que les parcelles nécessaires. ”



## Favoriser la biodiversité

Aux abords des champs, les producteurs plantent des **bandes fleuries** : bleuets, coquelicots, trèfles blancs... Cela favorise la présence d'insectes auxiliaires de culture, comme les coccinelles, les syrphes ou les carabes, qui contribuent à lutter contre d'autres insectes nuisibles, tels que les pucerons.

En complément, **l'implantation de haies** en bordure des champs permet de limiter l'érosion des sols, due notamment au vent et aux orages. En effet, non seulement les haies atténuent ce phénomène, mais elles maintiennent aussi la présence d'une faune et d'une flore, qui contribuent à la fertilité des sols.

Enfin, les intercultures entre deux cultures favorisent la présence de **lombrics dans le sol**. Ainsi, les plantes absorbent plus facilement des nutriments comme l'azote, le phosphore ou le potassium, qui proviennent de la matière organique digérée par ces vers de terre et les rendent plus fortes.

### Le regard de Luc Chatelain, producteur de pommes de terre à Fontaine-lès-Croisilles dans le Pas-de-Calais

*“ Depuis 5 ans, nous avons replanté plus de 4 km de haies aux abords de nos champs : différents types d'arbustes et de plantes, puis des bandes d'herbe et de fleurs ont poussé au fil du temps. Ça rend de grands services agronomiques, puisque ce sont de vrais réservoirs pour la faune, qui pourraient servir d'auxiliaire de culture contre les ravageurs. En effet, ça attire des coccinelles, qui se nourrissent de pucerons, et des oiseaux, prédateurs du mulot des champs. Et puis ça contribue aussi à faire vivre et à embellir nos paysages. ”*

### Paroles de consommateurs Extraits forum Pota'Talk

*“ Ce sont des personnes qui ont un sens aigu de la préservation de la planète. ”*

*“ C'est aussi intelligent d'utiliser des insectes pour lutter contre les insectes nuisibles, c'est naturel. ”*





## Agir pour le climat

L'implantation de couverts végétaux entre deux cultures ou de haies et de bandes fleuries aux abords des champs contribue aussi à la photosynthèse et au **stockage de carbone**. En effet, les plantes captent le CO<sub>2</sub> dans l'atmosphère, puis il est stocké dans le sol, ce qui permet en plus à ce dernier de mieux retenir l'eau et de résister à l'érosion.

Parallèlement, les producteurs s'adaptent au changement climatique et aux caractéristiques techniques de leurs parcelles, grâce à la **sélection des variétés** qu'ils cultivent. Certaines sont naturellement résistantes au stress hydrique et aux variations soudaines de température, ce qui limite l'irrigation. D'autres peuvent aussi être naturellement résistantes à certaines maladies.

Enfin, à l'exception des primeurs, les pommes de terre sont récoltées à l'automne. Pour être disponibles toute l'année, elles sont conservées dans des hangars réfrigérés (4 à 8°), afin d'éviter la germination. Pour cette étape, de plus en plus de centres de conditionnement ont recours aux **énergies renouvelables**, notamment aux panneaux photovoltaïques.

### Le regard de Joanny Dussurgey, Directeur Général de Select'up, négociant engagé en pommes de terre à Mornant dans le Rhône


“ Pour viser la neutralité carbone, les centres de conditionnement appliquent de nombreuses mesures. Par exemple, des bâtiments isolés et des toitures blanches pour atténuer la chaleur ou encore des panneaux photovoltaïques pour produire de l'électricité. L'air chaud dégagé par les chambres froides alimente d'autres équipements, tandis que l'eau de pluie est récupérée pour laver les pommes de terre. Le chargement des camions est également optimisé pour voyager à plein. Et il y a de plus en plus d'emballages en papier ou en carton, sans plastique. ”

### Paroles de consommateurs

#### Extraits forum Pota'Talk

“ L'utilisation d'énergie renouvelable (celle des chambres froides) et des eaux de pluie est très intelligente : rien ne se perd. ”

“ Cela veut aussi dire que toute la chaîne, jusqu'à la distribution, est durable : transports/acheminements doux, emballage recyclable, voire recours au vrac... ”



## Offrir qualité et quantité

La pomme de terre est l'un des aliments de base de l'humanité et la produire en quantité permet de garantir la **souveraineté alimentaire française et européenne**. En la matière, la France est auto-suffisante et c'est même le premier exportateur mondial.

En plus de méthodes respectueuses de l'environnement, les producteurs assurent une culture de qualité, gage de **sécurité alimentaire**. Un système de traçabilité éprouvé permet également de maîtriser le parcours de la pomme de terre du champ à l'assiette.

Produit frais de saison, elle a aussi la particularité de pouvoir être stockée après sa récolte à l'automne. Ainsi, elle est maintenue en état de dormance dans des hangars, afin d'assurer une **disponibilité tout au long de l'année**.

Pour **garantir la qualité**, des « experts produits » se rendent régulièrement dans les points de vente. Ils y évaluent des lots de pommes de terre et vérifient notamment la conformité réglementaire des produits comme des informations qui leur sont associées.

### Le regard d'Arnaud Lezie, primeur « Le Jardin d'Arnaud » à Boulogne-sur-Mer dans le Pas-de-Calais

“ Je suis un « sélectionneur de saveurs », je propose à mes clients du sur-mesure ! Pour la pomme de terre, je me fournis, depuis plus de 20 ans, auprès de fournisseurs (grossiste ou spécialiste de la pomme de terre) avec qui j'ai créé des relations de confiance, gages de qualité. Je n'ai que peu de stock, ainsi j'assure à ma clientèle des pommes de terre toujours fraîches et savoureuses. Le produit est présenté à l'abri de la lumière et de la chaleur pour éviter le verdissement et la germination. Je présente mes produits dans des caisses en bois et je n'utilise aucun plastique, que des sachets en papier ou biodégradable ! J'aime conseiller mes clients, très demandeurs, sur les variétés, les multiples utilisations et la conservation de la pomme de terre... » ”

### Paroles de consommateurs

#### Extraits forum Pota'Talk

“ Quelle variété pour un gratin, pour une salade, la réaction à la cuisson... Savoir quel type de pomme de terre utiliser en fonction de sa 'destination' dans une recette serait intéressant. ”





## Lutter contre le gaspillage alimentaire

Lors de la culture, les producteurs constituent un monticule de terre au-dessus de chaque plant : c'est **le buttage**, **qui évite les pertes**. Ainsi, l'enracinement est favorisé, le plant est protégé du gel, de la lumière et du vent, tandis que l'excédent d'eau s'écoule mieux.

Dans les centres de conditionnement, tout est également mis en œuvre pour **stocker de manière optimale** les pommes de terre, en préservant leurs qualités. Par exemple, la réfrigération limite la germination et l'obscurité empêche le verdissement.

Enfin, lorsqu'elles sont trop abimées, germées ou verdies, **les pommes de terre impropres à la consommation sont valorisées**. En effet, elles peuvent servir à l'alimentation d'animaux d'élevage ou à la méthanisation pour produire du biogaz, par exemple.

### Le regard de Joanny Dussurgey, Directeur Général de Select'up, négociant engagé en pommes de terre à Mornant dans le Rhône

*“ En France, nous bénéficions d'une production très importante, grâce à des terroirs diversifiés et à un savoir-faire de qualité, ce qui offre de nombreux débouchés. À commencer par les pommes de terre de consommation classiques dédiées au marché du frais qui peut être consommées ou exportées. Dans le cas où les pommes de terre ne sont pas adaptées aux cahiers des charges de la distribution, elles peuvent être données à des associations et dans des cas les plus extrêmes utilisées pour l'alimentation animale ou encore la méthanisation. Au final, la proportion de pommes de terre non consommée ou revalorisée est infime. ”*

### Paroles de consommateurs

#### Extraits forum Pota'Talk

*“ C'est bien que les pommes de terre qui ne sont pas retenues pendant le tri aient une 'seconde vie', ça évite le gaspillage. ”*





## Soutenir les professionnels

La **formation** joue également un rôle important, en particulier auprès des agriculteurs, afin qu'ils puissent intégrer dans leurs méthodes de production des pratiques toujours plus durables. Dispensées notamment par Arvalis, institut technique spécialiste des cultures végétales, et financées par les cotisations de la filière, ces formations s'adressent à tous les professionnels du secteur et englobent l'ensemble de l'itinéraire cultural.

Dans les **points de vente**, les chefs de rayon et les primeurs sont eux aussi formés par des « experts produits » de la filière, qui sillonnent le territoire pour évaluer la qualité des étals dans les magasins. Ainsi, ils assurent une surveillance sanitaire et réglementaire, tout en sensibilisant et en accompagnant les professionnels de la distribution aux bonnes pratiques de commercialisation.

**Le regard de Christophe Favier,  
Responsable Métier Fruits et Légumes  
pour les supermarchés Match,  
essentiellement implantés dans le  
nord et l'est de la France**

*“ Dans notre métier, notre crédo est qualité et fraîcheur. Comment peut-on garantir la qualité de nos produits aux consommateurs ? En suivant des formations afin de devenir des spécialistes. Ainsi, nos chefs de rayon et nos nouvelles recrues en contrat de qualification professionnel apprécient les formations dispensées par les experts de la pomme de terre, qui connaissent nos métiers et la réalité du terrain. Durant une demi-journée, ils reviennent sur les gestes qui garantissent qualité et fraîcheur, les obligations réglementaires, mais aussi l'histoire du produit. La cession se termine par une formation en rayon afin de faire de la pédagogie sur la segmentation culinaire des pommes de terre, pour un rayon structuré et afin de bien conseiller les consommateurs. ”*



**Le regard de Vincent Gachet, ingénieur QSE (Qualité, Social, et Environnement) Fruits et Légumes pour la Coopérative U Enseigne à Carquefou en Pays de la Loire et membre de la Fédération du Commerce et de la Distribution**

*“ Dans notre métier, il faut avoir un pied dans le champ et un pied dans le magasin ! Il y a donc beaucoup d'échanges entre tous les maillons de la filière afin que les uns comprennent les contraintes des autres. Notre objectif est d'avoir une vision globale sur 5 à 10 ans (tout en s'adaptant aux campagnes atypiques), ce qui donne aux producteurs une «colonne vertébrale» pour des résultats et des engagements sur le long terme. Nous défendons une agriculture du vivant en accord avec des pratiques agroécologiques pour préserver les sols, nous adapter aux enjeux climatiques et stocker du carbone. ”*

## **Paroles de consommateurs**

### **Extraits forum Pota'Talk**

*“ C'est un travail de longue haleine, souvent ingrat, mais plus que nécessaire, si l'on veut pouvoir continuer à cultiver. ”*

*“ Sans eux, nous ne pourrions faire l'essentiel, nous nourrir, et il faut bien faire évoluer les choses pour les générations futures. ”*

## **Et à la maison ?**

Une étude réalisée en 2021\* indiquait que 55 % des Français ne connaissaient pas les bonnes méthodes pour stocker leurs pommes de terre et 70 % d'entre eux affirmaient même qu'elles germaient chez eux.

Pourtant, des gestes simples permettent d'éviter ce phénomène et les consommateurs peuvent, eux aussi, apporter leur pierre à l'édifice dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il suffit de conserver ses pommes de terre au frais pour éviter la germination et à l'abri de la lumière pour qu'elles ne verdissent pas. De plus, on peut cuisiner les restes et notamment utiliser les épluchures pour préparer des chips.

\*Étude « Usages et Attitudes Pommes de terre classiques », OpinionWay pour le CNIPT et FranceAgriMer, 2021



# Les Français et la pomme de terre : une enquête pour tout savoir !

Dans le cadre de la campagne « Potatoes Forever ! », une **étude** a été réalisée, afin d'évaluer le niveau de **consommation** des Français, leur **connaissance** sur la pomme de terre et l'**image** qu'ils en ont. Les résultats révèlent une photographie de ce qu'ils savent aujourd'hui, au lancement de cette campagne, qui vise à donner au plus grand nombre des clés pour mieux connaître et comprendre les pratiques durables de la filière. Rendez-vous dans 3 ans pour une nouvelle photographie...



## PRINCIPAL ENSEIGNEMENT

**30 %** des Français seulement ont le sentiment d'être informés sur les engagements environnementaux du secteur...

Et **72 %** veulent en savoir plus !



## CÔTÉ CONSOMMATION

**69 %** mangent des pommes de terre au moins une fois par semaine

**94 %** leur accordent toute leur confiance

**64 %** estiment qu'elles ont un bon rapport qualité/prix



## CÔTÉ PERCEPTION

**60 %** accordent de l'importance à la façon dont les pommes de terre sont produites

**48 %** pensent que les professionnels s'engagent pour réduire leur consommation d'eau

**55 %** estiment que les producteurs œuvrent à préserver la biodiversité

**56 %** jugent que les emballages des pommes de terre sont respectueux de l'environnement



# La pomme de terre en quelques chiffres et informations clés\*

## PRODUCTION EN FRANCE



**7,7**

millions de tonnes



**178 918**

hectares de surfaces cultivées



**8 500**

exploitations



**250**

entreprises de conditionnement

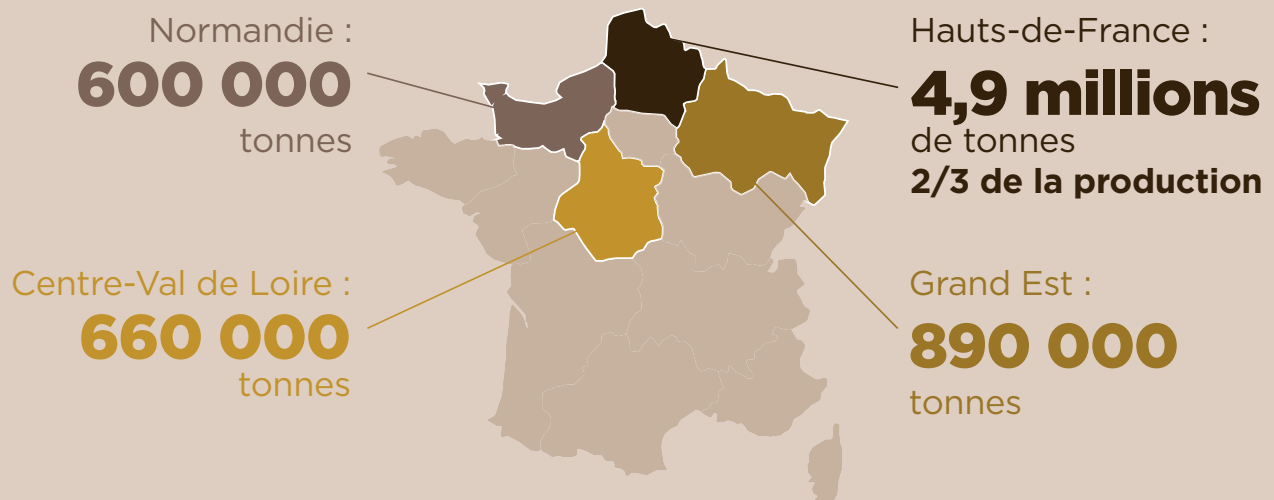


**1<sup>er</sup> exportateur mondial**  
avec 3,5 MT exportées



**2<sup>e</sup> producteur**  
d'Europe

## 4 GRANDES RÉGIONS DE PRODUCTION



# 05

## Les professionnels témoignent de leurs engagements

### Innovation

### Clément Mabire, responsable scientifique de la SIPRE, témoigne des avancées de la création variétale

La SIPRE<sup>1</sup> est une station de création variétale, située à Bretteville-du-Grand-Caux, en Seine-Maritime. C'est là que Clément Mabire et son équipe de 10 experts façonnent chaque jour les variétés de pommes de terre de demain. Un travail qui exige une incroyable précision pour créer et développer de nouvelles variétés. L'objectif ? Obtenir des pommes de terre à la fois savoureuses, productives, résistantes et durables !

*“ À la SIPRE, nous avons des serres, des bâtiments, des réfrigérateurs et une ferme expérimentale. Cela permet de mener des travaux approfondis autour de la pomme de terre. Le but est de développer des variétés plus performantes du point de vue agronomique, c'est-à-dire qui soient productives, mais aussi résistantes aux maladies, au manque d'eau, à la chaleur... Sans oublier, bien sûr, les qualités gustatives. ”*



*“ Tout commence dans les serres par des croisements, qui consistent à reproduire manuellement le processus naturel de pollinisation.*

*Concrètement, on prélève le pollen d'un parent mâle, puis on l'applique sur la fleur d'un parent femelle. Lorsque le croisement fonctionne, des baies se forment et chacune des graines qu'elles contiennent peut donner une nouvelle variété. L'idée est donc de trouver la meilleure complémentarité entre deux parents. ”*

<sup>1</sup> Semences Innovation Protection Recherche Environnement





“ La suite se déroule directement dans les champs : on plante les graines, on les multiplie, on observe pousser les plants... L'année suivante, des tubercules sont sélectionnés en fonction de leurs qualités agronomiques, puis on les fait germer et les plants qui en sont issus sont appelés 'clones'. Et plus le travail de sélection avance, plus le nombre de clones sur la parcelle s'accroît. En moyenne, nous en produisons 50 000 chaque année. ”

“ À proximité de ces plants de pommes de terre, nous semons également des jachères fleuries : phacélie, bourache, tournesol... Cela permet non seulement de préserver la biodiversité, mais aussi d'attirer les pucerons. Vecteurs de virus, qu'ils viennent décharger sur les cultures, ils contribuent ainsi à immuniser les plants de pommes de terre. ”



“ C'est un travail exigeant, qui nécessite une grande minutie. Dans les 10 à 15 prochaines années, l'idée est d'en savoir toujours plus sur la génétique de la pomme de terre. Cela permettrait, par exemple, d'optimiser sa résistance aux ravageurs, notamment au mildiou. Ou encore de développer des variétés plus tolérantes au manque d'eau ou à la chaleur. Au final, l'objectif est toujours le même : concilier qualité et quantité dans une démarche durable. ”

## David Deprez témoigne de ses engagements pour la biodiversité

David Deprez est à la tête d'une exploitation familiale, transmise depuis 3 générations, située à Auppegard, près de Dieppe (Seine-Maritime), où il cultive notamment 40 hectares de pommes de terre. Avec passion et implication, il se montre très attentif aux bonnes pratiques agronomiques et a d'ailleurs obtenu le label Haute Valeur Environnementale.

*“ Adopter des pratiques durables, cela demande du temps et de l'investissement, mais nous devons nourrir les hommes, tout en protégeant la nature. C'est une réflexion globale, à l'échelle de toute mon exploitation. J'ai d'ailleurs installé des panneaux photovoltaïques sur le toit de mes bâtiments agricoles pour produire et consommer une énergie verte. Tout ce travail ne se fait pas du jour au lendemain, mais cela rend mon quotidien très agréable ! ”*







*“ Pour moi, la biodiversité est essentielle, c’est mon quotidien et la plaine, c’est mon bureau ! J’ai la chance de travailler dans et avec la nature, donc je fais en sorte de m’intégrer au sein de ce schéma naturel. Par exemple, aux abords de mes parcelles, j’entretiens des bandes d’herbe. ”*

*“ J’ai replanté près de 6 km de haies, constituées de 12 essences d’arbustes, qui fleurissent en décalage et attirent diverses espèces d’animaux. On y retrouve du gibier, des oiseaux et des insectes auxiliaires de culture. En plus de renouveler la flore et la faune, ces haies protègent les parcelles des intempéries et contribuent à maintenir la fertilité des sols. ”*



*“ Je pratique aussi la rotation des cultures tous les 5-6 ans en pomme de terre et je plante des couverts végétaux entre deux cultures. Cela permet de ne pas laisser les sols nus en hiver, de leur apporter des nutriments, de développer la vie souterraine, d’éloigner les mauvaises herbes... Je constate d’ailleurs que les lombrics se multiplient et la terre est non seulement plus aérée, mais aussi plus fraîche et humide. Cette pratique a un autre avantage non négligeable : je stocke davantage de carbone et je limite ainsi mon empreinte carbone. ”*



## Alain Blanquart témoigne de ses engagements en faveur de l'agro-écologie

Alain Blanquart dirige une exploitation à Arques dans le Pas-de-Calais et la production de pommes de terre est son activité principale. Une ferme familiale, qu'il tient de ses parents et qu'il entend transmettre à son fils. Depuis 5 ans, il applique les principes de l'agro-écologie, des pratiques visant à préserver les ressources naturelles, en tenant compte des spécificités de la nature, du territoire et des écosystèmes.

*“ L'enjeu aujourd'hui, à travers l'agro-écologie, c'est de produire en continuant à s'adapter au changement climatique. Mon souhait, c'est de transmettre un bel outil de travail à mon fils et aux générations futures, afin qu'ils puissent encore demain nourrir la population. ”*







*“ La protection des sols et de leur richesse est primordiale dans notre métier. Nous utilisons donc des substances naturelles, comme le fumier, en guise d’engrais ou encore des huiles essentielles et du purin d’ortie. Ainsi, nous observons qu’il y a énormément de vers de terre, ce qui est un signe de bonne santé de notre sol. ”*

*“ De plus, nous ne labourons qu’une année sur trois, afin de préserver la vie du sol. Entre deux cultures, nous implantons des couverts végétaux : cela permet de ne pas laisser les sols nus en hiver, de lutter contre l’érosion, de conserver les nutriments et d’apporter de la matière organique supplémentaire pour la culture suivante. ”*



Culture de moutarde



*“ La biodiversité est également très importante à nos yeux. En bordure de nos parcelles, nous avons donc implanté des bandes fleuries, qui accueillent toutes sortes d’insectes venant nous aider à lutter contre les ravageurs, tels que le puceron. Nous avons aussi installé des ruches pour que les abeilles favorisent la pollinisation. ”*

## Benoît Decoëne témoigne de ses engagements en matière de conditionnement durable

À Campagne-lès-Wardrecques, dans le Pas-de-Calais, Benoît et Pascale Decoëne dirigent la Maison Canler, un centre de conditionnement de pommes de terre. Ici, elles arrivent directement de chez le producteur, puis elles sont stockées et conditionnées en fonction des commandes pour arriver enfin aux points de vente. Très engagés en faveur du développement durable, ils ont mis en place de nombreuses bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage, économiser l'énergie, utiliser l'eau de manière raisonnée...



*“ Notre site de conditionnement est entièrement pensé pour être en phase avec le développement durable. Avec mon épouse Pascale, en tant que parents et grands-parents, nous étions déjà sensibles à notre impact sur la planète. Nous nous sommes donc investis et avons formé notre équipe à tous ces gestes qui font la différence. ”*

*“ Nous travaillons main dans la main avec les producteurs de pommes de terre pour garantir la qualité du champ à l'assiette. Après la récolte, à l'automne, nous les stockons dans des chambres froides pour qu'elles restent disponibles toute l'année. La chaleur engendrée par ces systèmes est récupérée pour générer de l'eau chaude, qui permettra de réchauffer les tubercules avant l'étape suivante. Nous limitons ainsi notre consommation d'énergie. ”*

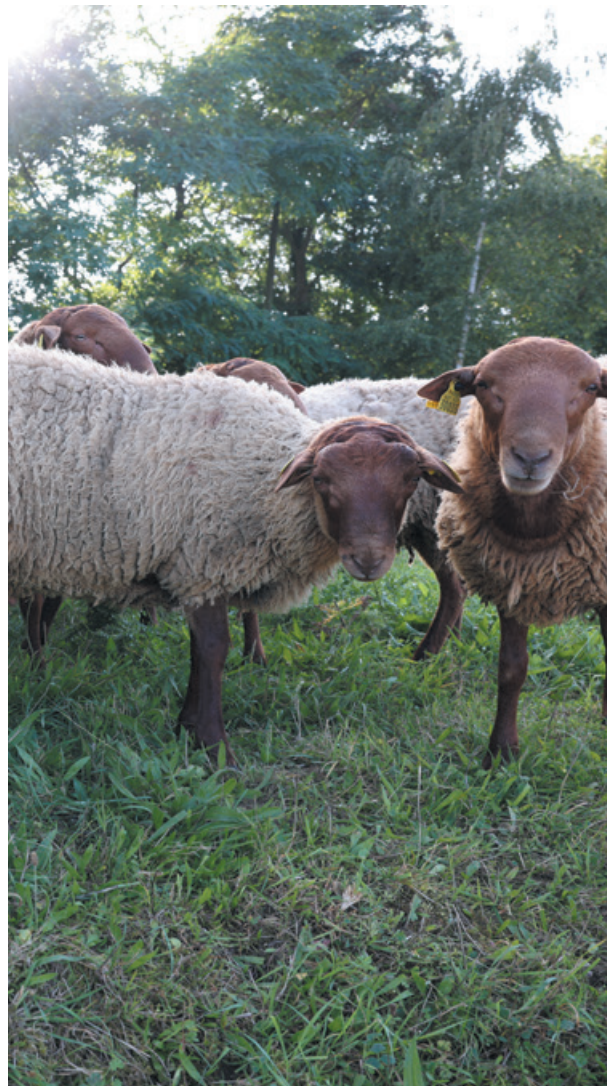




*“ Les pommes de terre sont ensuite lavées et triées. Le premier lavage se fait à l'aide d'eau de pluie récupérée, que nous recyclons dans des bassins de décantation, et le dernier avec de l'eau de ville : nous sommes donc très économes en eau. Puis, les pommes de terre vont vers les lignes de conditionnement, via des machines automatisées, peu énergivores et qui facilitent le travail de nos collaborateurs. ”*

*“ Ensuite, nous conditionnons les pommes de terre en filets, cartons ou sachets papier. L'équipe est formée pour réduire les déchets, notamment en optimisant les réglages des machines et en recyclant les emballages. Concernant les pommes de terre, nous limitons aussi le gaspillage et celles qui sont consommables, mais ne correspondant pas aux critères de commercialisation, sont données à des associations, comme les Restos du Cœur. ”*

*“ Nous avons également développé d'autres bonnes pratiques. Par exemple, nos panneaux photovoltaïques couvrent 40 % de nos besoins annuels en énergie. Nous avons aussi des moutons qui paissent sur des parcelles à désherber ou encore des poules qui se nourrissent notamment de résidus organiques. Sans oublier les abeilles dans nos ruches, qui contribuent à la pollinisation et à la protection de la biodiversité, tout en nous offrant un très bon miel ! ”*



## Arnaud Lezie témoigne de ses engagements au profit de la saveur

Artisan primeur passionné depuis plus de 30 ans, Arnaud Lezie est installé à Boulogne-sur-Mer, dans le Pas-de-Calais. Dans son magasin, baptisé « Le Jardin d'Arnaud », il cultive au quotidien l'amour des fruits et légumes frais et, notamment, de la pomme de terre. Ses petits secrets pour proposer le meilleur du moment à ses clients ? Une belle sélection de variétés, des fournisseurs de confiance et un stockage adapté.

*“ Pour satisfaire l'ensemble des besoins de ma clientèle, j'essaie de toujours avoir à disposition un large choix de variétés de pommes de terre. Cela permet de se régaler tout le monde et de ne pas gaspiller, en faisant ses achats selon le plat cuisiné. D'ailleurs, j'aime beaucoup répondre aux questions de mes clients, les guider, les conseiller...”*

*Par exemple, je recommande des pommes de terre à chair ferme pour des préparations en gratin, à la vapeur ou rissolées. Je propose aussi des pommes de terre spécialement adaptées à une cuisson au four, les purées ou les soupes. Et puis, il y a les incontournables utilisées pour faire de délicieuses frites ! ”*



*“ Je me fournis principalement auprès de trois partenaires locaux. Depuis le temps, j'entretiens avec eux des relations de totale confiance et c'est un gage de qualité, puisqu'ils font eux-mêmes une première sélection en amont. Tout cela me permet de réapprovisionner régulièrement mon étalage, d'avoir une belle diversité et d'éviter de stocker trop longtemps les pommes de terre pour assurer fraîcheur et saveur. ”*

*“ Pour une approche durable, j'applique les bonnes pratiques. Tout d'abord, pas de sac en plastique chez moi, mais des sachets craft. Je limite également le stockage en chambre froide, en me réalimentant régulièrement. J'utilise aussi de petites toiles de jute pour couvrir les pommes de terre, afin d'éviter leur verdissement à la lumière. Et à la maison, je recommande à mes clients de les conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière, mais aussi d'acheter la juste quantité pour éviter d'avoir à les stocker trop longtemps. ”*



## Philippe Beyaert témoigne de ses engagements pour garantir la fraîcheur

Chef de groupe Fruits & Légumes pour Auchan France, Philippe Beyaert a pour mission de défendre la vision du groupe : bien manger pour mieux vivre, tout en respectant la planète. Il est donc très attaché à la qualité des pommes de terre vendues dans les magasins de l'enseigne et met tout en œuvre pour garantir leur fraîcheur. Dans cet esprit, il est particulièrement attentif aux bonnes pratiques environnementales, depuis le mode de culture jusqu'à la mise en rayon.

*“ Une pomme de terre saine est, avant tout, cultivée dans le respect de l'environnement. Cela implique, par exemple, de limiter les consommations d'eau. Pour assurer sa fraîcheur, il faut également la stocker dans des conditions optimales et respecter la chaîne du froid, tout au long de son parcours. Les pommes de terre arrivent donc sur notre plate-forme dans des camions réfrigérés, directement depuis l'entrepôt du conditionneur. Puis, elles sont dispatchées en fonction des commandes des magasins, où elles sont livrées dès le lendemain. ”*



*“ Différents contrôles minutieux sont effectués par un spécialiste, appelé ‘agréeur’. Celui-ci vérifie tout d'abord les informations indiquées sur l'emballage : variété, usage culinaire, origine, fournisseur, numéro de lot... Il s'assure ensuite que les pommes de terre n'ont pas subi de chocs ou de coups de froid ou encore qu'elles ne présentent pas de germes ou de défauts visuels. ”*

*“ Nos magasins proposent une gamme très complète de pommes de terre, car chacune a une destination culinaire spécifique. On retrouve donc de nombreuses variétés sous différents formats, du filet de 10 kg à de petits conditionnements, de la chair ferme à la chair tendre, sans oublier les pommes de terre pour les frites. À la maison, il faut bien les choisir pour éviter le gaspillage alimentaire. D'ailleurs, en magasin, nous avons très peu de perte, grâce aux paniers anti-gaspi mis à disposition de nos clients chaque matin. ”*

## Cyril Hannon, Denis Gaucher et Fadi El Hage témoignent de leurs engagements pour une pomme de terre saine et de qualité

Ils sont tous les trois ingénieurs au sein d'ARVALIS, Institut Technique Agricole de recherche appliquée sur les grandes cultures.

Au cœur de la station expérimentale de Boigneville, dans l'Essonne, ils réalisent de nombreux tests. En pleins champs, Denis Gaucher étudie les maladies de la pomme de terre pour trouver des solutions durables. Et, au laboratoire, Fadi El Hage analyse les tubercules sous l'angle culinaire ou encore sanitaire.

Leur objectif ? Garantir des pommes de terre de qualité, saines et riches en saveur.

### Cyril Hannon - Ingénieur et Animateur - Filière pomme de terre - ARVALIS

*“ Au sein de l'institut, mon rôle consiste à coordonner l'ensemble du programme d'activités autour de la pomme de terre. Cela va de la recherche appliquée sur le terrain en conditions réelles jusqu'à la diffusion d'informations particulièrement utiles aux agriculteurs et aux professionnels de la filière. Nous menons des expérimentations très diverses : sur la qualité, la productivité, les bio-agresseurs, le stress hydrique et thermique, le stockage, la conservation... Ces tests visent à apporter des réponses concrètes et durables aux besoins des producteurs, bien entendu, mais aussi aux attentes sociétales et aux aspirations des consommateurs. ”*





## Denis Gaucher - Ingénieur R&D - Maladies des pommes de terre - ARVALIS



*“ Nos expérimentations permettent de savoir comment lutter au mieux contre les maladies qui ciblent la pomme de terre. La principale d’entre elles est le mildiou, un champignon-algue microscopique, mais absolument redoutable. Feuillage, tige, tubercule : il peut tout détruire et même aller jusqu’à anéantir une récolte. Nous testons donc des produits de synthèse dédiés à la santé des plantes, qui s’avèrent parfois indispensables, ainsi que des solutions naturelles basées sur le biocontrôle. En complément, nous élaborons des outils d’aide à la décision, qui permettent de traiter au bon moment ou de ne pas traiter du tout, si ce n’est pas utile. ”*

## Fadi El Hage - Ingénieur et Responsable R&D - Variétés, qualités et valorisations - ARVALIS

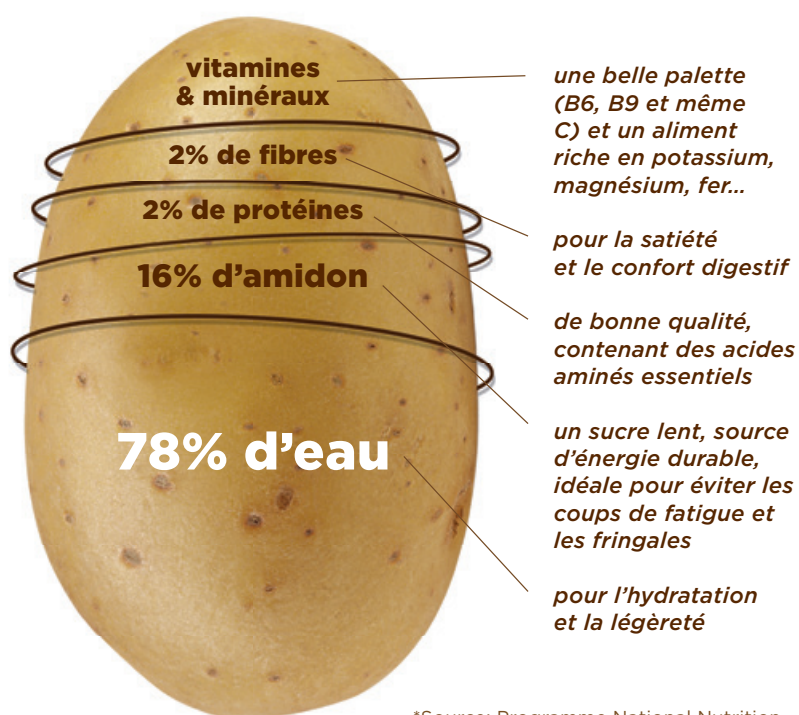
*“ Nous menons des recherches sur les aptitudes culinaires des tubercules, afin de déterminer les usages de chaque pomme de terre et de toutes les valoriser. Pour cela, nous réalisons des tests de coloration à la friture ou encore de cuisson à la vapeur : cela permet de définir quelle allégation portera le filet en magasin, un gage de confiance pour le consommateur. Parallèlement, je travaille aussi sur la qualité sanitaire des tubercules. En collaboration avec le CNIPT, des prélèvements de tubercules sont effectués partout en France pour analyser les résidus de produits de santé des plantes. Et, depuis des années, nous observons que la pomme de terre est un produit très sain. ”*



## Nathalie Majcher, aka DocteurBonneBouffe, témoigne des atouts nutritionnels de la pomme de terre

Derrière le blog DocteurBonneBouffe se cache Nathalie Majcher, diététicienne-nutritionniste, créatrice de contenus et auteure de plusieurs ouvrages spécialisés. Engagée dans l'éducation nutritionnelle, elle partage des astuces gourmandes et des recettes équilibrées dans l'idée de promouvoir une alimentation saine et durable. Elle décrypte la pomme de terre, entre idées reçues et atouts parfois méconnus...

*“ La pomme de terre est à la fois un légume sur le plan botanique et un féculent du point de vue nutritionnel. Et elle a de nombreux atouts : elle est riche en glucides complexes, qui procurent la sensation de satiété, mais aussi en fibres, en vitamines, notamment B et C, ou encore en minéraux, comme le potassium. Des nutriments indispensables au bon fonctionnement de l'organisme. Elle est donc adaptée à toutes les populations, y compris aux personnes intolérantes au gluten, puisqu'elle n'en contient pas. ”*



\*Source: Programme National Nutrition Santé 2006-2010 (PNNS 2)

*“ Contrairement à ce que l'on pense souvent, la pomme de terre est peu calorique, pauvre en matière grasse et riche en eau, à hauteur de 78 %. Par conséquent, inutile de la bannir lorsqu'on souhaite perdre du poids, elle peut même être une alliée ! En effet, intégrée à une assiette équilibrée avec des protéines, des légumes et du bon gras, elle rassasie grâce à sa richesse en amidon et en fibres, ce qui permet d'éviter les fringales entre les repas. Et, consommée froide, son amidon devient plus résistant, ce qui ralentit le pic de glycémie. ”*



“ Par ailleurs, la façon de cuisiner la pomme de terre influe sur ses qualités nutritionnelles. Par exemple, si on la cuit à la friteuse ou en ajoutant de la matière grasse, cela l'enrichit en calories et la rend moins digeste. De même, une cuisson trop longue ou à température trop élevée dégrade la vitamine C. On recommande généralement une cuisson à la vapeur pour préserver les vitamines ou bien à l'eau ou au four, en conservant la peau, qui contient des fibres. ”

“ Pour finir, la pomme de terre est une championne de l'anti-gaspi. Tout d'abord, on peut la cuisiner avec la peau et donc sans déchet. Sinon, les épluchures font d'excellentes chips, en toute simplicité. On utilise aussi beaucoup la pomme de terre dans le batch cooking et les restes sont faciles à recycler, car elle se décline à travers une multitude de recettes. En bref, elle est nutritionnellement intéressante, très accessible et tellement gourmande ! ”



## Hachis Parmentier Végétarien aux Lentilles

Par Nathalie Majcher, diététicienne-nutritionniste

### Pour 4 personnes

- 750 g de pommes de terre à purée
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1/4 de blanc de poireau
- 80 g de lentilles vertes ou blondes
- 250 ml de coulis de tomate
- 2 càs de fromage blanc
- Thym, laurier
- Sel, poivre

### Préparation

Pelez et coupez les pommes de terre en quartiers. Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau salée pendant 20 minutes. Réservez les épluchures pour une autre utilisation (chips, par exemple).

Émincez l'oignon, coupez la carotte en petits dés et le poireau en fines rondelles.

Faites revenir ces légumes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, du thym et une feuille de laurier pendant quelques minutes.

Rincez les lentilles à l'eau froide puis ajoutez-les dans la poêle. Faites revenir 2 minutes. Ajoutez 150 ml d'eau, couvrez et laissez mijoter 15 minutes à feu doux.

Versez le coulis de tomate sur les lentilles, mélangez et laissez mijoter encore 10 minutes. Salez, poivrez à votre goût.

Égouttez les pommes de terre, écrasez-les avec le fromage blanc et un peu d'eau de cuisson pour obtenir une texture légère. Salez et poivrez.

Dans un plat à gratin, répartissez la préparation aux lentilles et légumes, puis recouvrez de purée de pommes de terre.

Faites gratiner au four 10 à 15 minutes à 180°C (mode grill).

Plus de recettes saines et gourmandes sur [@drbonnebouffe](#)



## À propos du CNIPT

Le Comité National interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT) a pour objectif de valoriser la pomme de terre de consommation française sur le marché du frais. Il est reconnu comme interprofession nationale par les pouvoirs publics, depuis 1977. Il agit dans le cadre du règlement de l'Union européenne n°1308/2013 du 17 décembre 2013 et du code rural. Le CNIPT représente tous les opérateurs du secteur de la pomme de terre, de la production au commerce.

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

### **Contacts médias CNIPT - Campagne « POTATOES FOREVER ! »**

Agence VFC Relations Publics

Alizé Prieur : [aprieur@vfc-rp.fr](mailto:aprieur@vfc-rp.fr) - 06 72 62 01 40

Solène Mathieu : [s.mathieu@monet-rp.com](mailto:s.mathieu@monet-rp.com) - 07 86 87 61 04