

Nouveau concept de commercialisation pour les pommes de terre de la récolte 2011

Dans le but d'adapter encore mieux l'offre de pommes de terre à la demande, les représentants de la production et du commerce ont élaboré un nouveau concept de commercialisation pour les pommes de terre de la prochaine récolte. Il importe surtout de pouvoir approvisionner le marché le plus tôt possible avec des pommes de terre précoces à peau ferme. Cette exigence s'imposera déjà pour la récolte des pommes de terre précoces de 2011. Mais un temps d'adaptation de 2 à 3 ans sera nécessaire.

L'approvisionnement du marché en pommes de terre indigènes à peau ferme (ligne d'emballage verte) pendant la phase de transition entre les pommes de terre de garde et l'arrivée des primeurs du pays sur le marché, fait que notre branche se voit confrontée toujours plus intensément à des problèmes. En effet, la vente des premières pommes de terre doit faire face depuis quelques années à des exigences croissantes. D'une part, les pommes de terre précoces sans peau font régulièrement l'objet de réclamations concernant leur qualité. D'autre part, il est extrêmement difficile d'offrir le plus tôt possible de la marchandise à peau ferme et de tenir la promesse à l'égard des consommateurs en rapport avec le système de couleurs correspondant à des variétés optimales. Par ailleurs, il s'agit aussi de pouvoir répondre à la demande des consommateurs avec des pommes de terre du pays pendant la phase de transition sans devoir faire appel dans une ampleur excessive aux importations. Avec le nouveau concept de commercialisation, swisspatat vise sur ce plan à apporter des améliorations.

Pommes de terre précoces sans peau, une primeur considérée comme une spécialité

Les pommes de terre précoces sans peau prennent peu après l'arrachage un aspect brunâtre peu appétissant, tant est si bien qu'en dépit de la bonne qualité de leur chair, elles deviennent difficiles voire même impossibles à vendre. Dans le nouveau concept, l'écoulement de ce type de marchandise peut encore passer par le biais du commerce de gros, mais doit être désigné comme spécialité et être traité en tant que telle. Toutefois, il faut reconnaître que le potentiel d'écoulement à ce niveau reste très restreint et que la culture de ce type de pommes de terre ne doit pas être accrue.

Insérer les variétés dans un seul type d'apprêt culinaire

Toujours plus de consommateurs/trices se fient lors de leur achat de pommes de terre au système de couleurs des gros distributeurs. C'est ce qui fait que tous les efforts doivent être entrepris pour que le type et la qualité de pommes de terre correspondent à l'indication culinaire de l'emballage. Ceci aussi durant les mois d'été uniquement avec des variétés qui correspondent effectivement aux apprêts culinaires indiqués. Du même coup, on pourra aussi éviter qu'une variété apparaisse simultanément sur plusieurs emballages et provoque la confusion chez les consommateurs/trices.

Davantage de Lady Felicia et Annabelle au lieu d'Agata

Dans l'ensemble, la surface de culture en 2010 a diminué, comme on l'espérait, jusqu'à 1'000 ha pour les pommes de terre précoces Agata, Lady Christl et Lady Felicia (cf. Tableau). Cette ampleur de surface peut être considérée au cours des années normales comme conforme au marché, mais ce qu'il faut sur ce plan encore améliorer c'est la répartition entre les variétés. En effet, dans sa proportion dominante, la variété Agata crée des problèmes à l'écoulement en raison des nombreuses réclamations de par son conditionnement en emballage bleu (pommes de terre à chair farineuse à la cuisson), du fait qu'elle présente des difficultés dans son apprêt en purée. C'est pourquoi la surface de production d'Agata devrait diminuer en faveur de la variété Lady Felicia, car celle-ci convient nettement mieux pour l'apprêt culinaire en purée.

A défaut de variétés plus appropriées, on ne veut pas de ce fait trop tergiverser au sujet d'Agata et on va continuer à l'écouler jusqu'à la fin septembre 2011 au plus tard encore comme variété à chair farineuse à la cuisson dans l'emballage de la ligne bleue. La branche de la pomme de terre œuvre actuellement en collaboration avec les stations de recherche pour tenter de trouver de nouvelles variétés appropriées.

Dans le domaine des variétés à chair ferme à la cuisson, il s'est avéré lors de la récolte 2010 que la variété Annabelle est très rapidement mûre et que sa peau est de ce fait plus vite ferme que celle de la variété Charlotte. Mais aussi en raison de sa bonne qualité intérieure, la surface de culture d'Annabelle devrait continuer à s'étendre ces prochaines années.

Offrir de la marchandise à peau ferme le plus tôt possible

Comme déjà dit, le principal but du nouveau concept de commercialisation consiste à approvisionner dans une ampleur maximale et le plus tôt possible l'ensemble du marché avec des pommes de terre indigènes à peau ferme.

Surface de culture de pommes de terre hâtives

Variétés précoces	2009	2010*	Objectif de surface 2011	Tendance
Agata	623 ha	504 ha	400 ha	à la baisse
Lady Christl	341 ha	291 ha	300 ha	stable
Variété précoce à chair ferme à la cuisson				
Annabelle	87 ha	190 ha	ca. 300 ha	en augmentation
Variété précoce à chair farineuse à la cuisson				
Lady Felicia	202 ha	212 ha	300 ha	en augmentation

* estimation

Annexe: Graphique du concept

Mois	Mars					Avril					Mai					Juin				Juillet				Août				
Semaine civile	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
Pommes de terre précoces nouvelle récolte ¹⁾																												
L. Christl (sans peau/peau en majorité ferme)																												
Agata (sans peau/peau en majorité ferme) (phase transitoire)																												
Nouvelles pommes de terre à chair ferme de la récolte indigène ²⁾																												
De l'ancienne récolte																												
Importations																												
L. Christl (phase transitoire)																												
Annabelle nouvelle récolte																												
Charlotte nouvelle récolte																												
Calibre	30 - 60mm														25 - 50mm				30 - 60mm									
Prix	Prix d'automne														Prix hebdomadaires				Fr. 8.- en dessous de la fourchette m.									
Nouvelles pommes de terre à chair farineuse de la récolte indigène ²⁾																												
De l'ancienne récolte																												
Agata (phase transitoire)																												
L. Felicia																												
Calibre	42.5 - 75mm														35 + mmm				42.5 - 75mm									
Prix	Prix d'automne														Prix hebdomadaires				Fr. 8.- en dessous de la fourchette m.									
Période d'importation						Période du 15 mars au 31 mai ³⁾																						

¹⁾ Sans peau

²⁾ Marchandise uniquement à peau ferme

³⁾ Sel. Gentlemen-Agreement dans la branche