



La filière pomme de terre dispose de 3 outils pour mettre en œuvre les « bonnes pratiques » de production et de conditionnement pour le marché du frais : les normes NF V 25-111 et NF V 25-112, ainsi qu'un référentiel de bonnes pratiques de conditionnement.

Démarches filières

La qualité de la pomme de terre gérée du champ au consommateur

Les filières s'organisent pour faire valoir leurs bonnes pratiques. L'exemple de la pomme de terre illustre cette ambition. De la production au conditionnement, les tubercules destinés au marché du frais disposent depuis 2010 de normes et de référentiels qui couvrent toute la filière.

En 2010, la filière pomme de terre a rajeuni et complété son arsenal de démarches qualité. À son actif : la rénovation de la norme NF V 25-112 afin de mieux évaluer des lots de pomme de terre et la création d'un référentiel pour encadrer leur conditionnement. Définie en 2001, la norme NF V 25-112 avait pour objectif de contribuer à la clarté de la relation commerciale entre vendeurs et acheteurs. Pour

mieux l'adapter aux techniques actuelles, elle a subi plusieurs changements. Son champ d'application a été élargi : cette norme peut être maintenant utilisée pour évaluer les caractéristiques des lots de pomme de terre en dehors de toute transaction commerciale. Cette version prend en compte les formats de transport utilisés, qu'il s'agisse de palox ou de big bags. Elle intègre les méthodes d'échantillonnage manuel et exige un contrôle sup-

plémentaire lorsqu'un écart avec la valeur initiale est constaté dans le cadre d'une procédure d'agrèage.

Un référentiel reconnu par les distributeurs

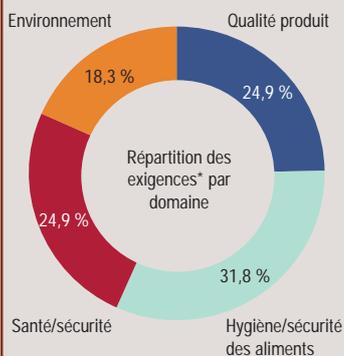
Pour aller plus loin, la Fédération française des syndicats de négociants en pommes de terre et légumes en gros (FEDEPOM) a mis les métiers du conditionnement et

1

Un accompagnement disponible sur le site du CNIPT

Pour aider les opérateurs à déployer les exigences et recommandations des normes NF V 25-111 et NF V 25-112, des documents d'accompagnement très complets sont accessibles gratuitement aux cotisants sur le site www.cnipt.fr. Ces documents sont constitués de modèles de supports et d'exemples de façon de faire.

Qualité, santé, sécurité, environnement : les maîtres-mots d'un bon conditionnement



Nombre d'exigences : 206
* Une même exigence peut concerner un ou plusieurs domaines

Figure 1 : Approche transversale du référentiel de bonnes pratiques de conditionnement

les distributeurs autour de la table. Ensemble, ils ont mis au point en 2010 un référentiel de bonnes pratiques de conditionnement, alias référentiel « centre agréé ». Il permet aux centres de conditionnement d'optimiser leur organisation en respectant un ensemble d'exigences. Celles-ci concernent la qualité du produit, la sécurité des aliments, la santé et la sécurité du personnel ainsi que l'environnement (figure 1). Ces démarches sont auditable par

Céréales : des chartes pour encadrer la production

En ce qui concerne la production, la norme Afnor NF V 25-111 a son équivalent en céréales : les Chartes de production ARVALIS - Institut du végétal/IRTAC. Avec plus de 10 000 producteurs engagés en 2010, cette démarche est la plus développée en exploitation céréalière. Elle a de nombreux points communs avec la norme proposée en pomme de terre. Toutes deux agées de plus de 10 ans, ces démarches qualité ont intégré dès le début des objectifs de préservation et de respect de l'environnement, bien avant que le Grenelle ne fasse son apparition.

Elles sont issues d'une volonté des filières de se doter d'un outil de référence technique pour promouvoir le savoir-faire des producteurs français. Les Chartes de production proposent même aux producteurs de blés, d'orge de brasserie et de maïs de communiquer directement auprès des consommateurs avec les marques « Céréales de France – Chartes Qualité Environnement® » et « Maïs doux de France – Charte Qualité Environnement® ».

La portée et le domaine de ces deux outils constituent leurs principales différences. Si la norme s'adresse uniquement à la production de pomme de terre pour le marché du frais, les Chartes de production encadrent les pratiques à mettre en œuvre sur différentes cultures, tous débouchés confondus. Les Chartes ARVALIS/IRTAC couvrent les productions de blé tendre, blé dur, orge de brasserie, maïs doux, maïs grain et fourrage¹. Autre différence majeure, la norme appartient au domaine public ce qui n'est pas le cas des Chartes.

Retrouvez plus d'information sur les Chartes de production sur www.perspectives-agricoles.com en complément de cet article.

1 Une Charte de production a également été élaborée par l'UNIP (Union Nationale Interprofessionnelle des Plantes Riches en Protéines) et ARVALIS - Institut du végétal pour les cultures de pois protéagineux et de féverole.

Stéphanie Delarbre
ARVALIS-Institut du végétal
s.delarbre@arvalisinstitutduvegetal.fr



Les marques liées aux Chartes de production sont aujourd'hui utilisées sur les boîtes de maïs de Géant Vert et la gamme Maison Héritage de Délifrance.



un organisme indépendant, selon des protocoles définis par le CNIPT (Comité national interprofessionnel de la pomme de terre). L'obtention du certificat d'audit permet de démontrer son savoir-faire et de le faire reconnaître.

Les bonnes pratiques de conditionnement commencent dès le stockage des pommes de terre.

Une norme spécifique à la production de pomme de terre

Ces démarches qualité complètent le processus de « normalisation » de la production de pomme de terre, traduit par la norme Afnor NF V 25-111. Révisée en 2007, celle-ci définit les outils et méthodes à suivre pour raisonner chaque intervention en fonction des besoins de la culture, préserver la qualité du produit et limiter les risques

pour l'environnement. De l'implantation au stockage, elle s'intéresse à toutes les étapes précédant le conditionnement. Complémentaire d'autres référentiels plus généralistes tel GlobalG.A.P (connu auparavant sous le nom d'EurepGAP), la norme NF V 25-111 conserve tout son intérêt parce qu'elle est spécifique de la pomme de terre. De fait, elle contient des exigences techniques propres à cette culture : durée de rotation, température de stockage, maîtrise des parasites, protection contre le mildiou, maîtrise des endommagements, conduite de la conservation ou teneurs résiduels en nitrates, notamment.

Convaincu de l'intérêt de cette norme, le CNIPT accompagne les opérateurs dans le déploiement simultané des exigences de la norme et du référentiel GlobalG.A.P. Dans cette optique, la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas-de-Calais, ARVALIS-Institut du végétal et le CNIPT se sont associés pour élaborer près de cinquante fiches d'aide. Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site www.cnipt.fr. ■

La norme NF V 25-112 peut être maintenant utilisée pour évaluer les caractéristiques des lots de pomme de terre en dehors de toute transaction commerciale.

François Fourrier, CNIPT
ffourrier@cnipt.com



© N. Cornet

2

Les pommes de terre suivies à la trace du semis jusqu'au rayon frais

Production						Conditionnement					
Implantation	Fertilisation	Protection culture	Irrigation	Défanage arrachage	Récolte conservation	Réception	Stockage	Calibrage	Lavage triage	Conditionnement	Expédition
NF V 25-111						NF V 25-112	Référentiel de bonnes pratiques de conditionnement				

Figure 2 : Articulation des différents référentiels de bonnes pratiques de la filière pomme de terre

Plusieurs référentiels, construits par et pour les acteurs de la filière, jalonnent le parcours des pommes de terre destinées au marché du frais :

- la norme Afnor NF V 25-111, compatible avec les objectifs de l'agriculture raisonnée, et qui définit les bonnes pratiques de production et de stockage.
- la norme Afnor NF V 25-112 qui liste les bonnes pratiques d'évaluation des caractéristiques d'un lot de pommes de terre.
- le référentiel de bonnes pratiques de conditionnement, proposé en juillet 2010.