



DOSSIER DU MOIS

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

Les 2 et 3 juillet dernier, le CNIPT interrogeait les Français sur leurs méthodes de conservation des pommes de terre à la maison. Le sondage OpinionWay¹ révèle qu'une communication pédagogique est nécessaire pour rappeler au consommateur les bons gestes à adopter pour la conservation des pommes de terre à la maison.

Constat

7 Français sur 10 déclarent que leurs pommes de terre germent à la maison. Même si 6 Français sur 10 les consomment après avoir retiré les germes, 1/10 les jette à la poubelle. Ce gaspillage pourrait être réduit avec de bonnes pratiques de conservation.

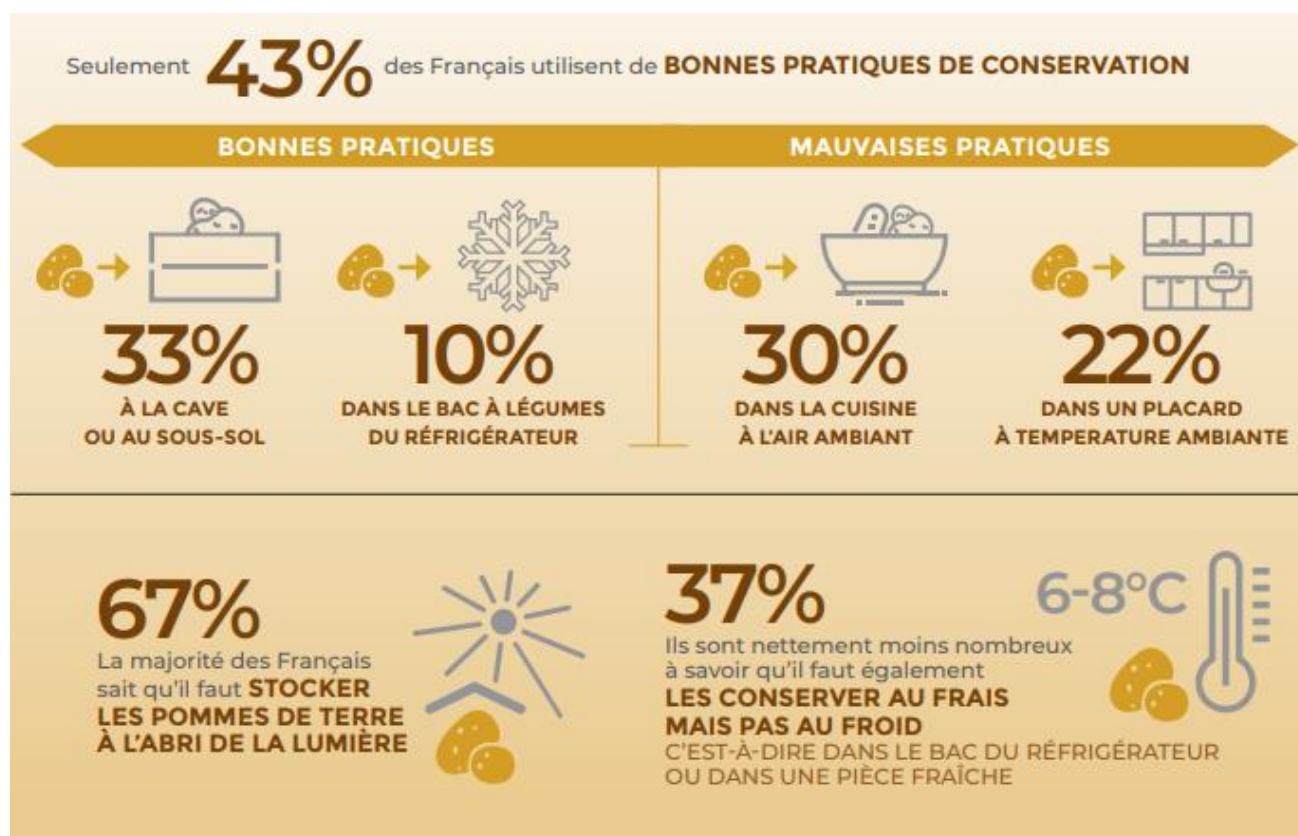
La fréquence d'achat de pommes de terre est plutôt mensuelle avec un achat régulier pour 43 % des Français et d'avantage auprès des foyers avec enfants. **56 % des Français achètent des pommes de terre une fois par mois ou moins souvent.** Ils sont 12 % à en acheter une à plusieurs fois par semaine et 31 % une fois toutes les deux semaines.

¹ Sondage OpinionWay pour le CNIPT, réalisé du 2 au 3 juillet 2020, auprès de 1 056 répondants représentatifs de la population française âgée de 18 ans et plus.

Mais les Français ont tendance à stocker trop longtemps leurs pommes de terre à la maison. **Ils sont 43 % à les stocker un mois ou plus. Seuls 8 % les consomment dans les 3 jours après l'achat et 49 % les conservent 1 à 2 semaines à la maison.**

6 Français sur 10 ne pratiquent pas les bonnes méthodes de conservation des pommes de terre à la maison – particulièrement les plus jeunes. Parmi les bonnes pratiques, **33 % des interrogés indiquent conserver leurs pommes de terre à la cave ou au sous-sol. De manière significative, ce sont des cinquantenaires (et plus) qui vivent en Province et en maison. Ils sont également 10 % à les stocker dans le bac à légumes du réfrigérateur. Toutefois, 30 % affirment stocker leurs tubercules dans la cuisine, à l'air ambiant, et 22 % dans un placard.**

7 Français sur 10 ont connaissance qu'il faut conserver les pommes de terre à l'abri de la lumière, la conservation « au frais » n'est pas encore une pratique acquise. À la question (à choix multiples) « Quels sont, selon vous, les gestes anti-gaspillage à adopter pour bien conserver vos pommes de terre à la maison », 84 % citent de bons gestes et **28 % de mauvaises pratiques**. 67 % ont bien conscience que les pommes de terre doivent être stockées à l'abri de la lumière mais **seulement 37% qu'il faut les stocker au frais**. Ils sont même 17% à penser, à tort, que les stocker dans un récipient à l'air ambiant ou dans la corbeille à fruits et légumes sont des gestes anti-gaspi !



60%
des Français conservent
leurs pommes de terre
DANS UN LIEU NON ADAPTÉ
(dans la cuisine à l'air ambiant
ou dans un placard)



Parmi ces 60% de Français
qui n'appliquent pas
les bonnes méthodes de conservation,

67%
ONT MOINS DE 35 ANS

Les Français ont tendance à
STOCKER TROP LONGTEMPS LEURS POMMES DE TERRE



ILS SONT
49%
À LES CONSOMMER DANS
L'INTERVALLE
d'1 à 2 semaines

MAIS

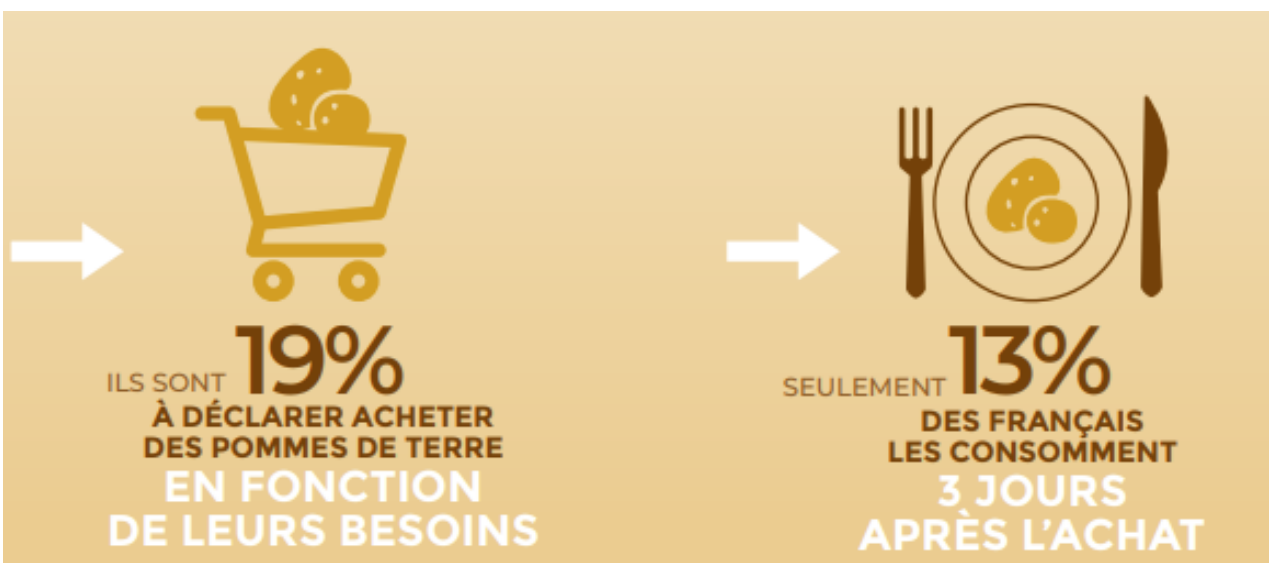


43%
LES STOCKENT
1 mois ou plus

dont
28%
1 mois

10%
2-3 mois

5%
plus longtemps



Communiquons auprès des consommateurs

C'est en partant de ce constat, et dans un contexte de fin d'utilisation de l'antigerminatif historique, que le CNIPT lance deux actions de communication.

Un **panneau d'information** sur les bonnes pratiques de stockage à la maison est proposé aux opérateurs de la filière. Sous forme de **stop-rayon** il est ainsi possible de communiquer auprès du Grand Public **sur les lieux d'achat**. Le CNIPT encourage ses familles membres et tous les opérateurs, l'UNPT, la Coordination Rurale, Felcoop, SNCPT, Fedepom, Saveurs Commerce et la FCD, à relayer l'information auprès de leurs membres et les inciter à commander ou télécharger le fichier (voir modalités ci-après) pour faire fabriquer et poser cette PLV. En complément, les agents du GIE-GIEC les distribuent lors de leurs visites en magasin.

Plus d'info sur <http://www.cnipt.fr/communication/actions-en-france/promotion/>.

En complément, et afin de réduire le gaspillage alimentaire en une période où le pouvoir d'achat est réduit, une infographie des résultats de l'étude et un rappel des conseils de conservation, a été adressé à la **presse Grand Public**, pour relai vers les consommateurs.

Pour lire le dossier de presse : <http://www.cnipt.fr/presse/cp-grand-public/>



Plus d'info : Sabrina Adam – sadam@cnipt.com