



Communiqué de presse

Septembre 2026

Pommes de terre 2026 : le plaisir gustatif ne se mesure pas à l'apparence

Le Comité national interprofessionnel de la pomme de terre (CNIPT) s'associe à nouveau au Championnat du monde de la frite, le 26 septembre à Arras, un événement qui, dans sa 4ème édition, prend encore davantage d'ampleur. Le côté convivial de cette grande fête populaire ne peut pas totalement faire oublier les conséquences sur la filière, et les produits, des conditions climatiques exceptionnelles rencontrées cet été.

Une récolte sous pression climatique et économique

Alors que s'ouvre la campagne 2026-27, la filière fait face à retournement radical par rapport à l'an passé : cinq vagues de canicule et un stress hydrique inédit réduisent fortement les volumes. Les premiers prélèvements indiquent ainsi des rendements en recul de plus de 6 tonnes par hectare par rapport à la moyenne pluriannuelle.

Parallèlement, le développement des tubercules a connu des à-coups liés à une alternance de conditions normales de culture et de sécheresse. Les pommes de terre seront sans doute plus petites et un peu moins belles, mais toujours aussi bonnes !

Le message que la filière adresse aux consommateurs à l'occasion du Championnat du monde de la frite c'est qu'une pomme de terre reste un produit agricole vivant, directement soumis aux conditions dans lesquelles il a été cultivé, et que c'est bien en cela qu'il est sain et bon.

Luc Chatelain, Président du CNIPT

« Le Championnat du monde de la frite est un rendez-vous festif, mais c'est aussi l'occasion de rappeler que la pomme de terre est un produit vivant, soumis aux aléas du climat. Après un été particulièrement chaud et sec, certaines pommes de terre pourront avoir un aspect différent de celui auquel nous sommes habitués. Cela ne veut pas dire qu'elles sont moins bonnes. Apprenons à regarder au-delà de l'apparence : une pomme de terre imparfaite peut faire une excellente frite ! »

Changer de regard pour valoriser toute la récolte

Dans ce contexte climatique exceptionnel, les acteurs d'interprofession appellent à ne pas confondre qualité visuelle et qualité du produit. Accepter certaines imperfections d'aspect, dès lors qu'elles n'altèrent ni la qualité sanitaire ni les qualités culinaires de la pomme de terre, permet de mieux valoriser le travail des producteurs et d'éviter d'écarter inutilement une partie de la récolte.

Les pommes de terre de la récolte 2026, base de notre alimentation, délicieuses et nutritives, trouveront toute leur place dans les assiettes des consommateurs, dès lors qu'ils sauront regarder leur beauté intérieure.

A propos du CNIPT :

Le Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT) a pour objectif de valoriser la pomme de terre de consommation sur le marché du frais en France et à l'export. 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.