

Chronique du Marché

Par le SNCPT



Jean-Marc Storper
SARL Maison Mendel



Il est bien difficile de faire des prévisions dans ce contexte de crise sanitaire... Mais il est certain que le retour du Covid en France et aux quatre coins de l'Europe ralentit l'activité économique.

Notre marché en pâtit tout naturellement, et tout d'abord la restauration et le snacking qui ont réduit au moins d'un tiers l'activité négoce à destination industrielle. Les premières faillites de structures de négoce à destination industrielle au Benelux sont annonciatrices, n'en doutons pas, de faillites à venir. Soyons prudents et vigilants. Gare à l'effet domino, qui pourrait bien faire des victimes collatérales sur le marché du frais.

Dans ce contexte, le climat sec et trop chaud persistant complique les arrachages dans le Nord. Le marché domestique est calme, les marchandises arrachées trop précocement ont du mal à trouver preneur.

Les promos de rentrée en Bintje non lavées rythment le marché en GMS. Il faudra user de pédagogie pour faire admettre que la Bintje est sur sa fin de vie.

Le vrai 7,5 en Beauce étant de plus en plus rare au fil des arrachages (dartrose, rouille, etc.), on assiste à un petit raffermissement des cours ces derniers jours. A-t-on touché le fond ?

Malgré les problèmes de logistique toujours présents à cette époque de l'année, et qui prennent encore plus d'importance vu les cours actuels de la pomme de terre, l'Espagne reste un client fidèle à la France. Elle est toujours friande de beaux lots lavables en 7,5 aptes à être stockés, ainsi qu'en non lavées en Spunta et variétés à chair blanche notamment. L'export sur les pays du Golfe a redémarré en temps et en heure.

Mais dans ce contexte de crise sanitaire, il est difficile d'être optimiste quant au marché des produits orientés initialement à l'industrie, ce qui risque de plomber les cours du basique sur le marché du frais.

Encore et toujours, la qualité CAT I (ou la couleur 7,5) sortira son épingle du jeu... Mais attention à la sélection des lots à stocker en frigo !

Plus d'info sur www.sncpt.org