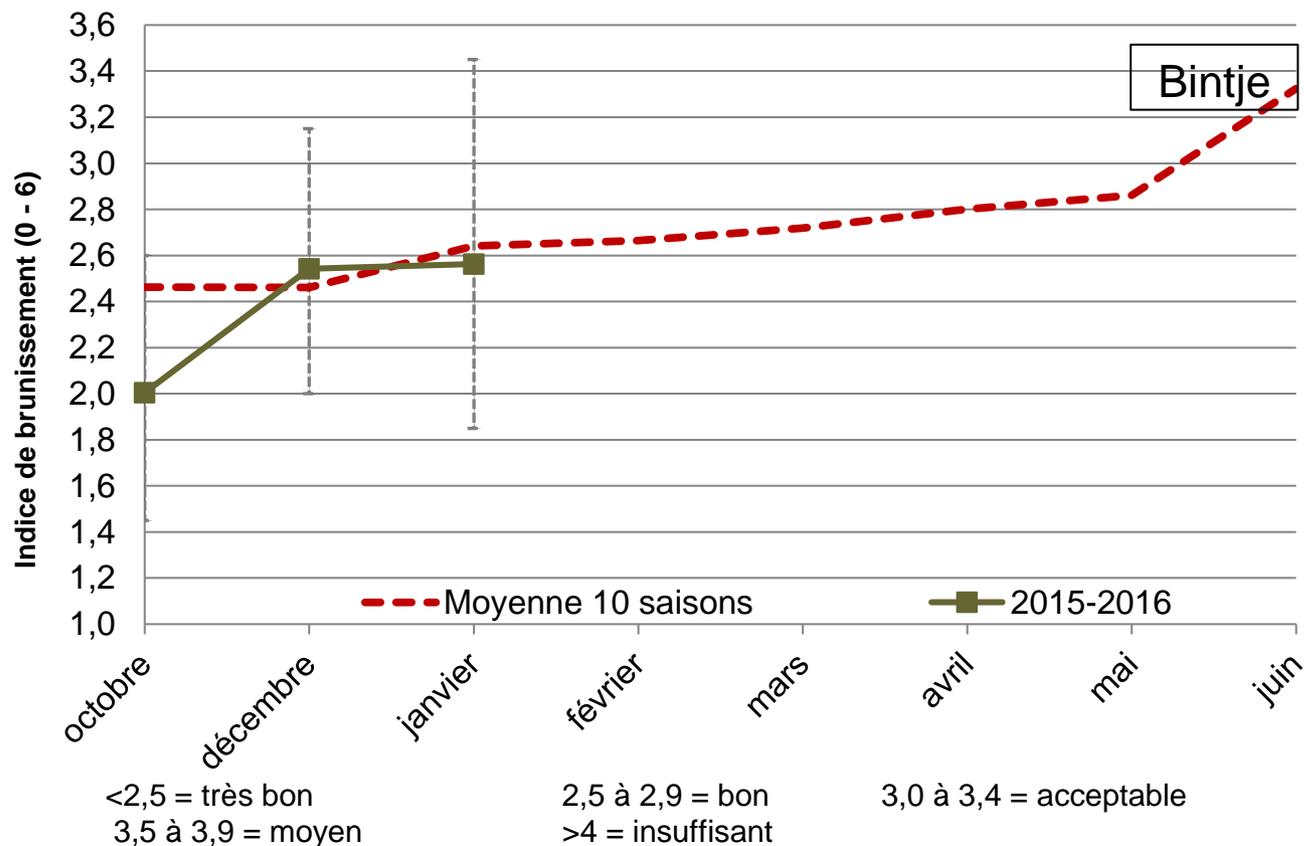


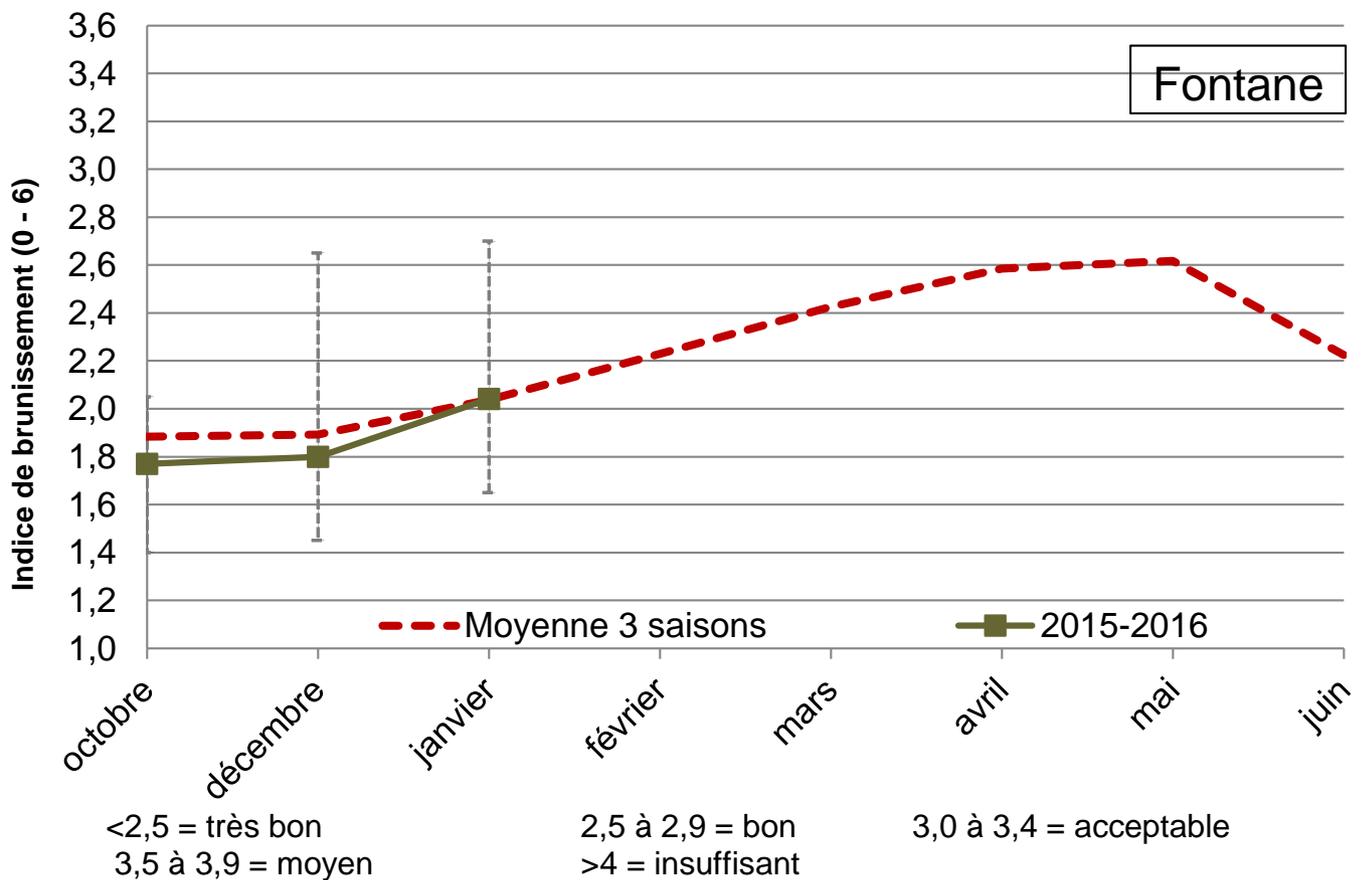
## Qualité de Bintje et Fontane en conservation début janvier (source : Fiwap, Carah, PCA, Inagro) :

Sur base des hangars de référence suivis en Belgique, la qualité début janvier est



qualifiée de correcte. En **Bintje** (19 hangars), l'indice moyen de friture atteint 2,56, un peu meilleur que la moyenne pluriannuelle (2,64), et quasi inchangé par rapport à début décembre (2,54). 4 hangars atteignent ou dépassent l'indice de 3,00 (acceptables), et 4 hangars sont à maximum 2,00 (excellents). L'essentiel des lots sont entre 2,00 et 3,00 (bons à très bons). En matière de bouts vitreux, 2 lots (sur 19) ont de réels problèmes (10 % et 20 %). Par contre, 80 % des hangars (15 sur 19) montrent des frites hétérogènes, à raison de 10 % minimum pour 12 hangars (dont 3 hangars à plus de 35 % de frites hétérogènes). La germination moyenne est à peine plus marquée que d'autres années (indice moyen de 2,1), mais le stade points blancs est néanmoins atteint ou dépassé dans les 2 tiers des hangars ! La température moyenne des tas (dans 11 hangars) est anormalement élevée à 10,0 °C, soit 1,7 °C de plus que la normale. L'impact de la météo trop douce est donc évident, avec un risque accru de germination plus précoce et de dégradation de la couleur de friture.

En **Fontane** (16 hangars), la couleur de cuisson est très bonne en moyenne (2,00), sans bouts vitreux, et très semblable à la moyenne des 3 dernières saisons (2,04). Les indices s'étalent entre 1,65 et 2,70, avec 50 % des lots à 2,00 et 1 seul lot au-delà de 2,50. Ce même lot montre



des frites hétérogènes en proportion conséquente (25 %). La température moyenne des tas (12 lots) a été mesurée à 8,8 °C, soit 1,4 °C de plus que l'an dernier à la même époque. La germination reste toutefois maîtrisée (indice moyen de 1,87) même si le stade point blanc est atteint ou dépassé dans la moitié des hangars.