

Les pommes de terre en Normandie

Prospective Grandes Cultures – Fiche débouchés

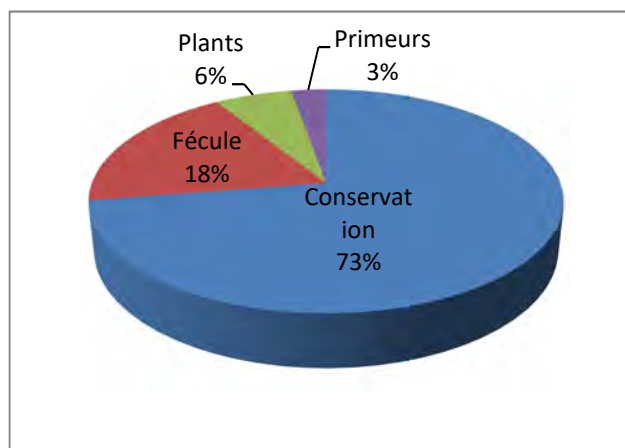
Juin 2017

Région tempérée et humide, la Normandie, et notamment les départements de la Seine Maritime et de l'Eure, dispose de conditions pédoclimatiques permettant la culture de pommes de terre.

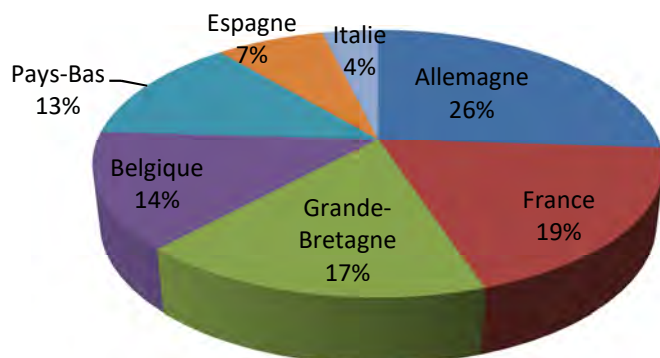
La production de pommes de terre en Normandie

La production française de pommes de terre est estimée par l'union nationale des producteurs de pommes de terre (UNPT) à 6,2 millions de tonnes. Globalement stable au cours des quinze dernières années, les superficies exploitées tendent à augmenter depuis 2012.

On distingue la production de pommes de terre de conservation (4,7 millions de tonnes), de féculé (1,2 million de tonnes), de plants (0,4 million de tonnes) et primeurs (0,18 million de tonnes). Ces deux dernières catégories restent marginales, cette note portera principalement sur la féculé et sur les pommes de terre de conservation.



Répartition de la production européenne de pommes de terre (en tonnes)

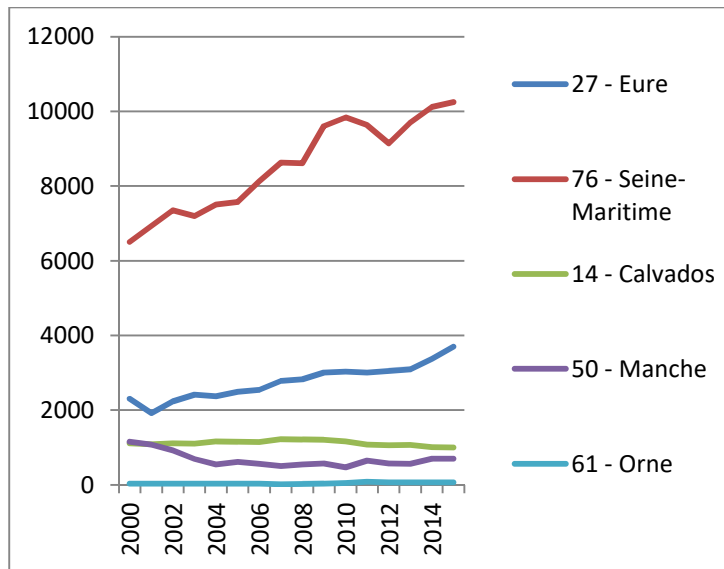
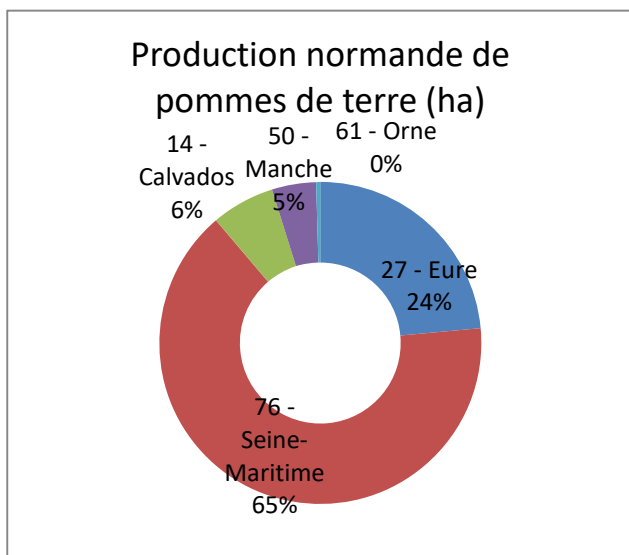


Avec près de 20 % des emblavements européens, la France se place au deuxième rang des producteurs européens de pommes de terre derrière l'Allemagne (7,6 millions de tonnes), mais devant la Grande-Bretagne (4,9 millions de tonnes), la Belgique (4,1 millions de tonnes) et les Pays-Bas (3,8 millions de tonnes).

Source : Panel UNPT/CNIPT et NEPG - Moyenne 2013-2015 - traitement PEP

Représentant près de 10 % de l'assolement national en pommes de terre, la Normandie est un acteur majeur de la production nationale. La région reste cependant très en retrait par rapport aux anciennes régions Nord-Pas de Calais (37 %) et Picardie (24 %) composant la nouvelle région Hauts-de-France qui rassemble ainsi les deux-tiers de la production nationale (source Agreste).

La production Normande est quasi-exclusivement portée par les départements de l'ex-Haute Normandie. L'assolement en pommes de terre des départements de l'Eure et de la Seine-Maritime représente près de 90 % de l'assolement régional en pommes de terre.



Les acteurs régionaux de la collecte & transformation

Les acteurs de collecte et de transformation sont différents selon le type de production. Ainsi, le secteur féculerie est un marché libre depuis 2012, après avoir été règlementé par une Organisation Commune de Marché. Un accord interprofessionnel régit néanmoins les conditions d'achat des pommes de terre de ce secteur. Les prix des pommes de terre destinées à l'industrie alimentaire évoluent librement sur le marché ou dans un cadre contractuel défini par les industriels et les producteurs.

Selon le GIPT, près de deux millions de tonnes de pommes de terre sont valorisées par les industriels français. Un million de tonnes est destiné à la fabrication de produits transformés à base de pomme de terre (frites surgelées, chips, purées en flocon...). Un autre million de tonne de pommes de terre est transformé en féculé. Cette féculé a une vocation alimentaire (sauces, nouilles chinoises...) mais aussi dans la papeterie, les cosmétiques...

Une grande part de l'activité de transformation a lieu en Belgique et en Allemagne. La transformation en France, et a fortiori en Normandie, est réduite. On peut néanmoins noter la présence de Lunor en Normandie (à Luneray, en Seine-Maritime). Son activité de transformation consiste en l'épluchage, parfois la cuisson, et l'emballage sous vide de légumes et de pommes de terre.



Organisation de la filière pommes de terre

L'EUPPA, European Potato Processors' Association défend les intérêts de la profession auprès des autorités communautaires et de l'Administration nationale (en particulier auprès du Ministère de l'Agriculture et du Ministère de l'Economie). L'EUPPA est composée d'associations nationales (FNTPT pour la France) et d'entreprises européennes de production et de transformation de pommes de terre.

Le **CNIPT**, Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre, est l'organisme interprofessionnel reconnu par les Pouvoirs Publics dans le secteur de la pomme de terre de consommation. Plusieurs opérateurs sont représentés au sein du CNIPT : les producteurs (UNPT), les coopératives (FELCOOP), les négociants (FEDEPOM), les courtiers (SNCPT), les distributeurs (FCD), les détaillants (UNFD)...

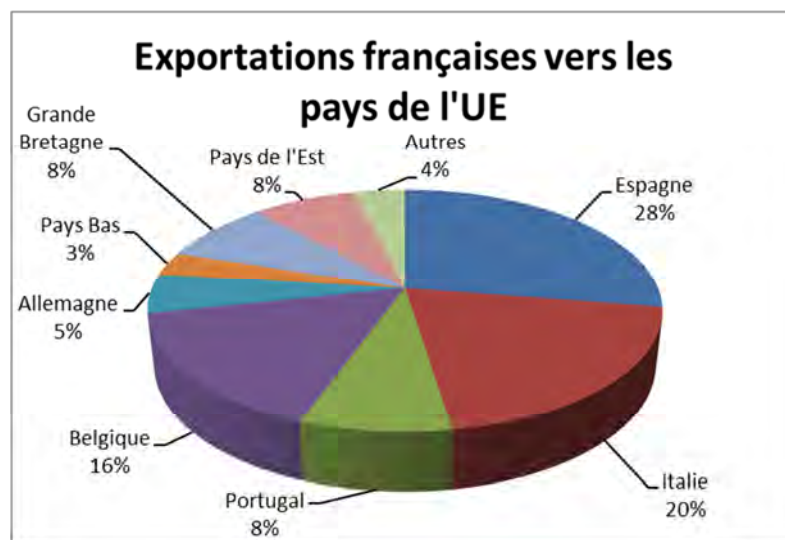
Le **GIPT**, Groupement Interprofessionnel pour la Valorisation de la Pomme de Terre, rassemble quant à lui les organisations nationales des producteurs et des industriels des branches « transformation » et « féculerie ». Le GIPT est composé de la représentation des producteurs (UNPT), des transformateurs (FNTPT) et de la féculerie (CSF).

Destination finale des produits

Les pommes de terre de conservation et de fécule ont trois principaux débouchés :

- **La consommation humaine** est le principal débouché de la pomme de terre. Chaque français consomme en moyenne 50-55 kg de pommes de terre par an. Selon le GIPT, les produits finis sont principalement vendus sous formes de frites et produits surgelés (65 %), en pommes de terre sous vide (12 %), chips (11 %), purée déshydratée (8 %) et autres produits (4 %).
- **L'alimentation animale** peut également constituer un débouché. La pomme de terre dispose de qualités nutritionnelles adaptées à l'alimentation bovine (notamment les jeunes bovins et les vaches laitières). C'est la conjoncture (prix des céréales et des pommes de terre, coût du transport...) et la qualité de la production qui vont déterminer l'importance de ce débouché.
- **La féculerie** constitue un important débouché pour la pomme de terre. La fécule de pomme de terre est majoritairement valorisée dans des débouchés non alimentaires, notamment dans la papeterie (75 %), la chimie (5 %), le textile (3 %)... L'industrie alimentaire absorbe tout de même 10 % de la production de fécule, qui présente des propriétés épaississantes, liantes...

Ces productions, et plus précisément celles dédiées à l'alimentation humaine et à la féculerie, font l'objet d'exportations. En 2015-2016, les exportations françaises de pommes de terre de conservation sont en recul de 7 % en volume. En revanche, en valeur, les ventes progressent grâce à des prix soutenus qui ont permis d'atteindre un chiffre d'affaires de 435 millions d'euros à l'export (+ 67 % par rapport à 2014-2015). Seules 5 % des pommes de terre sont exportées vers les pays tiers (principalement les pays méditerranéens et l'Arabie Saoudite) ; 95 % des exportations françaises ont lieu au sein même de l'Union Européenne (principalement vers l'Italie, l'Espagne et la Belgique).



Problématiques à venir de la filière

La filière pomme de terre doit répondre aux problématiques imposées par le **réchauffement climatique**. Ces problématiques concernent à la fois la gestion de l'eau (irrigation), des maladies, des ravageurs...

La production de pommes de terre est aujourd'hui confrontée aux **préoccupations environnementales** de certains consommateurs. La demande de pommes de terre biologiques pourrait se renforcer. La question de la capacité des producteurs à fournir des pommes de terre plus respectueuse de l'environnement aux yeux des consommateurs est aujourd'hui posée. La production de ce type de pommes de terre semble complexe, notamment en Seine-Maritime qui est plus exposée au mildiou que le département de l'Eure.

*Florian FOUGY - Pôle Economie et Prospective des Chambres d'agriculture de Normandie
Mise à jour le 5 janvier 2017*