Prix catastrophiques aux producteurs de « *papa* » (pomme de terre) au Pérou et importations de frites congelées belges: les 2 faces d'une même pièce.

Daniel Ryckmans

Une presse déchaînée

Les 2 faces d'une pièce d'euro sont bien différentes, mais il s'agit bien de la même pièce… De janvier à février, les titres de la presse péruvienne (voir exemple ci-après) , tant « grand public » que « agriculture et économie » ont indiqué à répétition que le Pérou importait des frites congelées d'Europe (principalement de Belgique et des Pays-Bas), alors que la récolte 2018 (pommes de terre principalement plantées en octobre '17 et récoltées en mars '18 (ils sont dans l'hémisphère Sud !)) dépasse les 4,5 millions de tonnes et que les prix aux producteurs sont catastrophiquement bas…

Les producteurs péruviens, tout comme les producteurs ouest-européens, ont en effet emblavé plus et bénéficié d'un climat très favorable au cours de la saison qui s'achève… Fin mars, le « Sillon belge » (voir plus loin) titrait (à propos de la pomme de terre) « *Toujours en croissance mais menacée par le protectionnisme* » avec une info comme quoi les autorités brésiliennes (mais aussi d'autres pays latino-américains, dont le Pérou)) avaient « *pris des mesures anti-dumping injustifiées* »…

« Importan papa precocida de Europa y precios del tubérculo peruano se viene abajo » (On importe des frites précuites d'Europe, et les prix des tubercules péruviens chutent).

Photo 1. Récolte manuelle de pommes de terre dans la montagne

(Source titre journal et photo : « Diariocorreo », 08-01-2018)

Falta de planificación e importación afecta a los productores de papa

Papa. El **Ministerio de Agricultura** debe orientar a los agricultores para evitar la sobreproducción de papa. En Andahuaylas demandan mesa de diálogo y en Huánuco le dan tregua al gobierno.

12 Ene 2018 | 6:00 h

« L'absence de planification et les importations affectent les producteurs de pommes de terre »

(Source : « La Republica », 12-01-2018)

30 - www.sillonbelge.be MARCHÉS LE SILLON BELGE 30/3/2018

INDUSTRIE ALIMENTAIRE DANS LE SECTEUR DE LA POMME DE TERRE

Toujours en croissance mais menacée par le protectionnisme

À l'instar de 2016, l'année 2017 s'avère à nouveau une année record pour la transformation belge de la pomme de terre. Telle est la conclusion de Belgapom, qui représente le négoce et la transformation belges de la pomme de terre.

L'année dernière, les entreprises ont transformé 4,75 millions de tonnes en frites, chips, croquettes, flocons, granulats et autres produits à base de pommes de terre. DJ

L'ABC de la patate au Pérou

Depuis plus de 7 ans, le Pérou produit plus de 4 MT (millions de tonnes) de pommes de terre par an, sur environ 318 à 320.000 ha. La récolte 2018 (plantée en octobre '17) fut de 4,7 MT, soit un rendement moyen de 14,7 t/ha. Les emblavements, les rendements, et même le nombre de producteurs a augmenté ces dernières années… La production nationale est passée de 1 million de tonnes fin des années octante – début des années nonante à plus de 4,5 MT ces dernières saisons. Le gros de la production est fait par les nombreux petits paysans - ils sont plus de 600.000 à cultiver la « papa » - … Les « papas » sont principalement cultivées à la main dans les montagnes, à des altitudes variant entre 3.600 et 4.200 m. L'autre partie est cultivée en plaine (le plus souvent en contre-saison), avec une mécanisation plus ou moins importante.

Personne ne connait le nombre exact de variétés présentes au Pérou, mais il y en a entre 3.000 et 3.800 différentes suivant les sources, sur les +/- 5.000 cultivées dans le monde !

Photos 2 et 3 : les marchés regorgent d'échoppes avec des dizaines de variétés différentes. Un producteur montrant quelques une de ses variétés.

Crédit photos : Anne Fouarge et Daniel Ryckmans

Environ 59 % des « papas » produites sont de type « blanches » (à savoir assez semblables aux nôtres), environ 22% sont les pommes de terre natives (indigènes), 13% sont de type « jaunes » (considérées comme de haute qualité nutritive), avec pour le reste, divers types (« huayro » et « amères ») pour les 6% restants. Environ la moitié des pommes de terre sont commercialisées, l'autre moitié étant auto-consommée. Les

Péruviens consomment environ 89 kg de « papas » par personne et par an, très majoritairement sous forme fraiche, bien que la consommation de produits finis (frites, croustilles, …) augmente.

Une technique de transformation multiséculaire, menacée par le changement climatique

Photo 4. Patates à 4.000 m d'altitude, exposées au gel et au soleil afin d'obtenir du chuño

Crédit photo : Daniel Ryckmans

Traditionnellement, les producteurs paysans des montagnes transforment une bonne partie de leurs productions en chuño (chuño noir) ou moraya (chuño blanc). Il s'agit d'exposer les pommes de terre au gel (le plus souvent à des altitudes supérieures à 3.800 – 4.000 m), au soleil et à l'air de basse hygrométrie (c'est le cas en hiver) et au piétinement afin de dessécher progressivement les tubercules, permettant ainsi de les conserver plusieurs années… Avec la montée des t°, cette exposition au gel se fait plus difficilement (il gèle moins), ou alors il faut monter (encore) plus haut dans la montagne.

Photos 5 et 6 : moraya (chuño blanc) et chuño (chuño noir) en sacs au marché.

Crédit photo : Daniel Ryckmans

Trias, une ONG belge, a fourni une petite unité de congélation à une coopérative de producteurs péruviens afin de faciliter (suite au gel moindre) et moderniser (cela permet de moins manipuler les pommes de terre) la fabrication artisanale de chuño. Le projet est le résultat d'une collaboration entre Trias, Belgapom, les étudiants du VTI et l'ILVO. Le projet, qui fonctionne, a été présenté officiellement lors du congrès mondial de la pomme de terre qui s'est tenu fin mai à Cuzco.

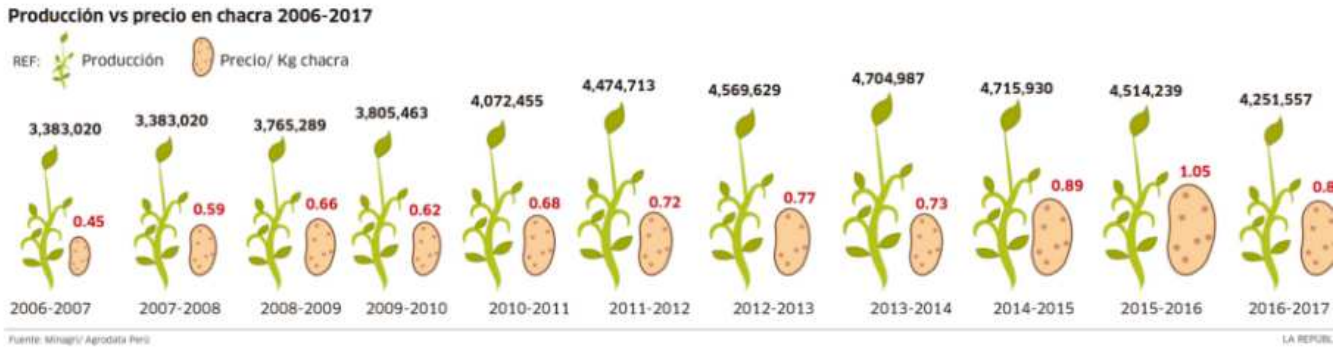
Coûts de production

Les coûts de production varient (entre production dans la « sierra » (montagne) et en plaine ou le long de la côte) : autour de 16.000 soles en montagne (+/- 4.200 €/ha) et autour de 20 à 25.000 soles en plaine (entre 5.200 et 6.500 €/ha). Les productions dans la montagne varient entre 8 et 14 t/ha, contre 30 à 35 t/ha en plaine.

Productions péruviennes et prix aux producteurs

Les prix producteurs ont varié ces derniers mois entre 10 et de 30 soles/100 kg, c-à-d entre 2,60 et 7,80 €/100 kg.

Productions et prix départ champ

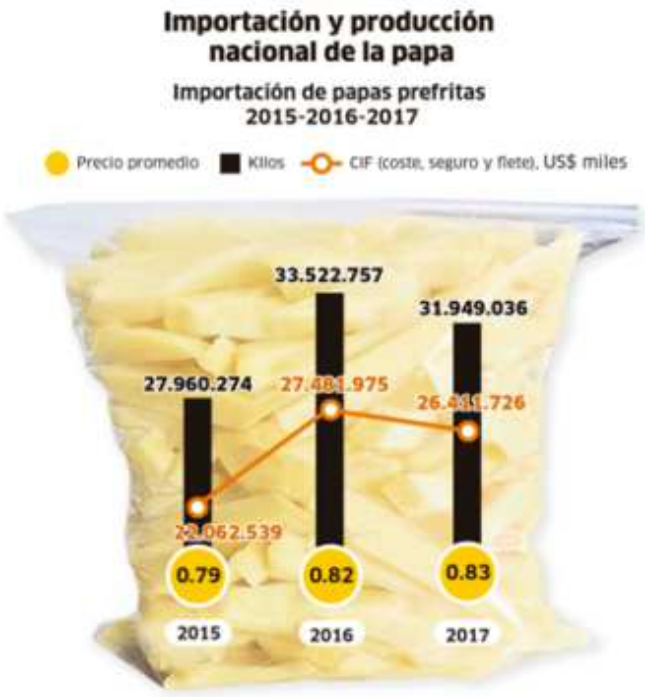


Source : « La Republica » (12-01-2018)

Manifestations et blocages de routes par les paysans en colère

En janvier, il y a eu des centaines de manifestations et /ou blocages de route (qui ont duré 72 heures d'affilée) par des patatiers en colère et complètement dégoûtés de voir les prix aux producteurs très bas (suite à une offre excédentaire), alors qu'on constatait d'une part des prix aux consommateurs de 3,00 soles/kg (soit +/- 0,78 €/kg), et que d'autre part on signalait des hausses d'importations - taxées à 6% - de produits finis (frites) à des prix assez bas autour de 0,80 $ étatsuniens/kg (0,68 €/kg)…

Importations de frites et productions de pommes de terre entre 2015 et 2017



Source : « La Republica » (12-01-2018)

Suite aux actions des paysans, le gouvernement a décidé d'acheter les excédents pour un montant maximal de 50 millions de soles (+/- 13 millions d'euros), avec un maximum de 7 t/producteur. Ces pommes de terre ont ensuite été données aux plus nécessiteux…

Importations extrêmement faibles (bien qu'en augmentation constante ces dernières années) au regard des productions

Une vingtaine d'entreprises importent des frites congelées, principalement pour fournir les chaines de restauration rapide (dont les « *pollerias* », c-à-d les restos de poulets rôtis) ainsi que l'Horeca. Les importations proviennent majoritairement du Bénélux et d'Amérique du Nord (E.-U. et Canada). Suivant les sources, entre 32 et 50.000 t de frites sont importées, soit entre 0,69 et 1,10 % de la consommation.

Les importations augmentent plus vite que les exportations, le déficit commercial aussi….

Pourquoi n'y a-t-il pas d'usines de transformation ?

A peu près tout le monde (au Pérou et en Belgique…) s'accorde pour dire que pour le moment – en l'absence d'usines de transformation, de suffisamment de variétés adaptées (en tonnage et en appro 365 jours/an), de qualités insuffisantes et inconstantes,… - que les importations sont – suivant les points de vues – inévitables ou encore nécessaires…

Des essais ont montré qu'il fallait environ 6 kg de pommes de terre indigènes pour faire 1 kg de frites, contre 1,6 kg de patates du Bénélux pour fabriquer 1 kg de frites… De plus les qualités (PSE, calibres, indices de friture,…) varient trop…

Il est à espérer, que dans un avenir pas trop lointain, les Péruviens mettent en place progressivement, de (petites) unités de transformation, et qu'en même temps ils trouvent et cultivent les variétés adaptées (point de vue technologique) pour faire des « *papas fritas peruanas* »…