

## Contrats 2019 – 2020 en pommes de terre bio : production de frites, chips / croustilles et variétés pour le marché du frais.

Daniel Ryckmans

Pour la septième année consécutive, nous vous présentons ce qui se fait en matière de contrats pommes de terre en **production bio**.

### 2019 : l'enjeu principal, c'est d'augmenter la demande !

Le bio est en croissance, et la pomme de terre bio l'est aussi ! Mais attention, c'est un marché fragile où la moindre surproduction peut-être très dommageable pour les producteurs ! La plupart des négociants et industriels ont rempli des contrats « en veux-tu en voilà », en 2018, mais c'est beaucoup moins le cas en 2019 !

En attendant, les conversions au bio se multiplient, tout comme les surfaces de pommes de terre. En cas de saison sans attaques de mildiou trop fortes (détruisant ou affectant ainsi le rendement et/ou la qualité des variétés pas assez robustes), on pourrait se retrouver avec un excédent de pommes de terre bio...

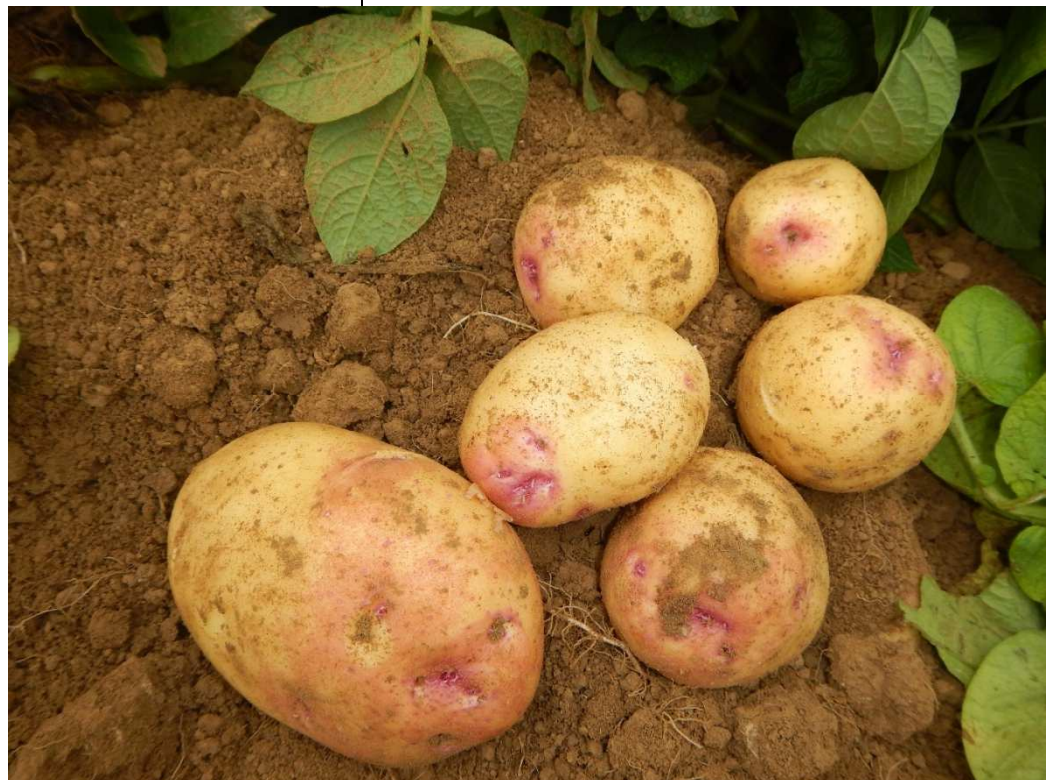
Bien que le Royaume reste déficitaire en pommes de terre bio, et bien que la part belge (dans l'offre globale dans les rayons belge) augmente, l'important c'est que la demande suive et même précède l'offre. La prudence sera d'autant de mise si la saison est bonne et les tonnages au rendez-vous... Car là, les exigences en matière de qualité – et les tares élevées – seront là pour chaque lot et chaque camion...

Certains producteurs misent sur le marché libre... estimant celui-ci plus rémunérateur que le prix des contrats. Avec des prix de

contrats assez comparables à ceux de 2018, mais avec un coût du plant en nette augmentation, les perspectives sont mitigées.

Les saisons 2017 et 2018, toutes différentes qu'elles étaient, ont néanmoins été des années de transition pour les pommes de terre bio en Belgique : plusieurs variétés résistantes ou en tout cas beaucoup plus tolérantes au mildiou ont été installées et parfois contractées avec des acheteurs qui ont pris conscience qu'il ne fallait plus – pour eux, mais aussi pour les producteurs – une année comme 2016 lorsqu'une bonne part des bios (trop sensibles au mildiou) ont craqué avec la forte attaque printanière de mildiou. Cette année-là, nombre de parcelles ont péniblement atteint les 10 à 15 t/ha, avec de surcroît des problèmes de PSE, de calibre et de maturité insuffisants. Certains producteurs ont perdu des centaines, voire des milliers d'euro par ha !

**Photo 1 (DR) : Carolus, une variété résistante, avec de nombreux atouts, mais avec un défaut suffisamment important semble-t-il pour la voir presque disparaître cette année...**



En **2017**, des variétés résistantes comme **Carolus** ou **Sarpo Mira** (pour la production de frites, cette dernière en France) ou **Vitabella** ou **Tentation** (pour le marché du frais) ont été plus largement cultivées avec succès. En juin **2018**, des attaques fulgurantes de mildiou ont notamment été enregistrées en Hesbaye liégeoise (sur des variétés pas assez robustes), suite aux conditions extrême-

ment poussantes et à des cycles de multiplication très courte du mildiou. D'autres variétés, plus tolérantes, et parfois même irriguées n'ont eu aucun problème de mildiou. Ces variétés robustes, notamment mises en évidence par les essais MilVar (CRA-W à Libramont et Carah à Ath, collaboration Fiwap) ont été présentées dans le Fiwap Info n° 160 de décembre 2018, et seront plus largement cultivées en 2019.

### Les contrats

#### Contrats frites et chips / croustilles

En production de frites, **Agria**, la variété de référence en frites bios depuis longtemps, a été en bonne partie remplacée par **Carolus** en 2017 et plus encore en 2018. Mais cet intérêt pour la Carolus (2017 et 2018) aura été de courte durée. Suite à l'un ou l'autre problème qualitatif, cette variété est carrément abandonnée par 2 industriels de la frite ayant une gamme bio. C'est de l'**Agria** qui sera de nouveau cultivée en 2019. Si on avait une année mildiou (comme en 2012, 2014 et 2016) cela pourrait à nouveau mener à des problèmes (tonnages, PSE et calibres insuffisants)... D'abord pour les producteurs (qui ont parfois perdu beaucoup d'argent), mais aussi pour les transformateurs (qui ont perdu des clients après ne pas avoir pu livrer leurs contrats de frites bios en 2016...). Des essais grandeurs nature (sur plusieurs dizaines de tonnes) auront lieu avec une ou l'autre variété alternative, dont la **Sevilla** de chez Niek Vos.

La plupart des contrats « frites bios » sont des contrats hectare, mais pour **2019**, avec un tonnage maxi à prix garanti.

**Photo 2 (L. Vos) : Sevilla, la nouvelle alternative en frites bio ??**



#### Prix des Agria

Lutosa est de loin le principal acheteur et fabricant de frites bio. Agria redevient la variété la plus appréciée et transformée, et provient majoritairement de l'Est de l'Allemagne, secondairement de Belgique.

**Photo 3 (DR) : les frites bios de Lutosa... Trop de production en 2018 ? Assez de production en 2019 ?**



Les volumes contractés ont été fortement revus à la baisse, et il faudra une croissance de la demande à l'avenir pour faire redémarrer la filière de manière durable...

En **Agria**, le prix contrat pour la saison 2019 reste stable à **32,00 €/q** pour du 35mm+, départ champ ou ferme, minimum 340 gr de PSE, et minimum 65% de 50mm et plus. La quantité maximale à ce prix est de 30 t/ha (elle était de 40 t/ha en 2018...). Les surplus éventuels seront payés à **29,00 €/q**. Pour du départ stockage en novembre – décembre, le prix est majoré de **2,00 €/q**.

### Variétés chips / croustilles bio

En chips, 2 acheteurs sur le marché belge : un aux Pays-Bas, l'autre en France. Pour du départ champ, le premier (NL) donnait entre 33 et 35 €/qt en 2017, contre 35 €/q pour 2018 (avec un mois de stockage). Le second donnait, lui 28,00 €/qt en 2017 et 27,00 €/qt l'an passé... Pour **2019** il semble que les prix sont reconduits aux Pays-Bas (**33,00 €/q** en novembre, jusqu'à **40,50 €/q** en mai) et en légère hausse en France : de **30,00 €/q** en départ champ jusqu'à **39,50 €/q** en mai. Les prix stockages sont donnés pour du caisse – palette frigo.

### Contrats pommes de terre de table (chair ferme et chair tendre)

Ces 5 à 6 dernières années, le prix des contrats pour les chair ferme (et dans une moindre mesure pour les chairs tendres) ont varié suivant les saisons, les acheteurs et les variétés entre 25 et 35 €/q. En 2017, suite à la mauvaise année 2016 (ravage du mildiou sur des variétés pas assez résistantes) les prix s'étaient appréciés et variaient entre 32 et 35 €/qt.

En 2018, suivant les acheteurs, le type de variétés (chairs fermes payées 2 à 3,00 €/q en plus que les chair tendre), le tonnage et les calibres pris, le fait que les pommes de terre soient rendues ou non (négoce, stockage,...) les prix variaient entre 29 et 35 €/q.

Pour **2019**, un « gros acheteur » propose des contrats à **32,50 €/qt**, avec 2 possibilités : soit toutes les tonnes à 32,50 €/qt, soit 50% des volumes produits à ce prix-là et les 50% restants au prix du marché libre. Il s'agit de variétés classiques en bio genre Agila, Agria, Connect, Passion ou Tentation... Un acheteur a des fourchettes très larges allant de **25 à 30 €/q** (respectivement pour de l'Agria industrie et pour une variété du frais), un autre encore un prix de **35 €/q** pour du départ champ (sept. – octobre) pour le 38 – 60 mm. Un négociant m'a aussi dit qu'avec

sa production propre et « ses » planteurs, il n'avait pas de prix à proposer ou à communiquer. D'autres structures proposent des prix entre **32,50 et 34,00 €/q** en fonction de la variété. Parfois pour toutes les tonnes, d'autres pour la moitié des tonnes produites, le reste étant valorisé au prix du jour.

**Photo 4 (DR) : les variétés reprises comme « robustes » (ici Vitabella) voient leurs parts augmenter dans les rayons. Pour les origines belges, un effort reste à faire (ici, origine NL).**



Il peut être intéressant de discuter de ces conditions (calibres, PSE min ou max, sous-calibres et sur-calibres, et surtout quelle référence pour le prix du marché libre,...) avant de s'engager ! A noter que le prix de la grenaille (0-35 ou 0-40 mm) peut parfois rapporter plus – sur le marché libre – que le calibre classique, qu'il soit contracté ou libre !

Certains acheteurs ont des prix variables en fonction des fournisseurs.

### Attention !

Il est indispensable de toujours avoir en tête les éléments suivants :

- 1) En cas de pression mildiou très forte – cfr les année historiquement difficiles en 2012 et en 2016 – les rendements (en 2012, parfois moins de 10 t/ha, principalement à cause d'un mauvais choix variétal, en 2016 rendements décevants souvent entre 5 et 20 t/ha, principalement à cause du mildiou, mais aussi des variétés pas assez résistantes) mais aussi les qualités (manque de calibre, manque de maturité, manque de matière sèche, ou encore

vertes, maladies de la peau (rhizo, gale commune...) ou attaques de ravageurs (taupins, limaces) peuvent être sérieusement affectées... Ce qui a bien entendu une conséquence sur la rentabilité de la culture !

- 2) Les prix affichés concernent les pommes de terre acceptées, après tarage. Certaines années, certains producteurs sur le marché « frites » ou « chips / croustilles » ont parfois eu des tares de plus de 30% et ... sur le marché du frais, certaines productions ont été tarées à 50 voire 70% ! Dans ces cas-là, même avec des contrats à **32,00 €/qt** pour Agria ou à **35,00 €/qt** pour des chairs fermes / tendres, la rentabilité est loin d'être assurée...
- 3) Il est parfois intéressant de mettre par écrit les éléments suivants (ou en tout cas d'en parler ouvertement et clairement) :
  - Le contrat concerne-t-il le 0 mm + ou le 35 mm + (voire un autre calibre : 38 mm+, 40 mm+, 0 – 60 mm ou encore 35 – 60 mm) ?
  - Y a-t-il un calibre supérieur que l'acheteur ne prendra pas ?
  - Y a-t-il un PSE (poids sous eau) minimum ou maximum en-dessous ou au-delà duquel l'acheteur ne prendra pas livraison ?
- 4) Certains contrats sont très précis, précisant des normes de lavabilité, de défauts internes, d'endommagements, de PSE (poids sous eau), de quantités maximales de flottantes / vitreuses, de calibre mais aussi de qualité culinaire (comportement à la cuisson, noircissement après cuisson,...) etc. Il est important que les producteurs comprennent à quoi ils s'engagent. En sommant toute une série de critères auxquels les tubercules doivent répondre, les producteurs peuvent se retrouver dans une situation où « *il y a toujours quelque chose qui ne va pas* » et où ils n'obtiendront pas un paiement décent pour leurs productions...