

Le marché de la pomme de terre oscille selon l'État. Exemples à Matougues, Juniville et Vic-sur-Aisne

PAULINE GODART | RETHEL | 9/11/2020



En temps de crise, l'entreprise ardennaise de production et conditionnement expédie 50 tonnes de pommes de terre par jour. Le chiffre peut atteindre 180 tonnes. P.G.

Interruption de la restauration hors domicile d'un côté, boum de la consommation des foyers de l'autre. L'usine de frites McCain (Marne) et le producteur-conditionneur de la Retourne, dans les Ardennes, s'organisent pour faire face à ce changement de pratiques.

Lundi, des patates. Mardi, des patates. Mercredi, la même chose. Le tubercule, aussi célèbre que la comptine qui lui est consacrée, est au cœur d'une alimentation particulièrement accessible en temps de crise. Et cela sous toutes ses formes.

Chez les Canadiens de McCain, à Matougues, on coupe, cuit et conditionne ainsi des frites surgelées en provenance d'environ 300 exploitations locales (la majorité marnaise, puis picarde).



«D'habitude, c'est la météo, les fins de mois ou les vacances qui dessinent le marché. Là, c'est le gouvernement»

Éléonore Devulder, productrice à Juniville

Les deux tiers de la production quittent ensuite l'usine à

destination des professionnels: brasseries, restaurants traditionnels, restauration collective. En avril, confinement oblige, le groupe a constaté un effondrement des ventes à 50% de ce qu'elles étaient avant crise. «Toutefois, le dernier tiers de notre production, consacré à la grande distribution, a été plutôt prometteur, explique Julien Tomei, responsable commercial. Cet été, tous secteurs confondus, on est remonté à 100%. Le tourisme a repris, les gens sont retournés manger et les restaurateurs ont refait des stocks.» Car comme les pâtes et le papier toilette, les produits surgelés ont cette faculté de très bien se conserver. Il en va de même, d'ailleurs, pour la patate fraîchement récoltée.

Qui dit confinement, dit commandes

À ce propos, Éléonore Albaud-Devulder, productrice à Juniville (Ardennes), conseille: «Le mieux, c'est de les mettre au frigo, à l'abri de la lumière. On évite les dessous d'évier!» Les Pommes de terre de la Retourne (du nom de la rivière traversant le village), ce sont 225hectares de marchandise (soit environ 11000tonnes cette année) à destination du «marché frais. Rien à voir, donc, avec l'industriel.» Les tubercules, dont l'arrachage est désormais terminé, seront commercialisés jusqu'en juin grâce à un système de conservation et de conditionnement optimal dans l'entreprise familiale forte de 25 salariés. «Nous travaillons avec Intermarché, System U ou encore Cora. Également avec des grossistes (pour la restauration et les collectivités). Enfin, les particuliers peuvent venir nous trouver sur place et nous réfléchissons encore à des débouchés plus directs.»

«Il faudra un ou deux ans

pour revenir à la normale»

La productrice précise par ailleurs qu'il n'y a «aucun intérêt à faire du stock puisque la pénurie ne menace pas. On est ouvert tous les jours, les clients peuvent venir chercher un sac de 2,5 kilos quand ils veulent.»

Retour chez McCain, qui tente de rassurer la filière. «Nos contrats avec les producteurs sont actés un an à l'avance, à prix fixe. Malgré la baisse de la demande, on a quand même tenu nos engagements en 2020 et acheté toute la production. Résultat: 80000 tonnes n'ont pas été processées à l'usine mais revendues à l'alimentation animale.» Dès avril-mai, la production de frites surgelées a sensiblement baissé. Les salariés ont été mis en chômage partiel, avec l'intérim comme variable d'ajustement. «L'impact économique a été relativement bien absorbé chez nous. On a baissé les investissements non urgents mais il faudra quand même un ou deux ans pour revenir au niveau d'avant-crise», complète Julien Tomei. Heureusement, la vente à emporter a limité l'impact, comme prouvé par les interminables files d'attente devant les fast-foods à la réouverture de leurs drives. «Effectivement, c'est une partie importante de nos ventes. Mais la restauration classique reste la plus grosse part. L'idée aujourd'hui

Chez les conditionneurs de Juniville, on dit avoir «énormément travaillé dès l'annonce du deuxième confinement, notamment pour la grande distribution. Car du côté des grossistes, il ne se passe plus rien.» Habituellement, 70% de leurs pommes de terre partent en grande surface et 30% chez les revendeurs. «Là, c'est 90% en GD, avec laquelle d'ailleurs ça se passe extrêmement bien, dans le respect du travail de chacun.» Pour Noël, l'équipe prépare des conditionnements en petite quantité, à l'instar de ces séduisantes barquettes en bois. Éléonore Devulder craint néanmoins que la fermeture de certains rayons en grande surface ne freine la consommation des particuliers. «La campagne 2020 va suivre les annonces du gouvernement, au jour le jour. On ne maîtrise rien et c'est assez inédit. Nous sommes suspendus aux décisions.»