



## Communiqué de presse du 13 mars 2008

L'AG du GIPT s'est tenue le 13 mars 2008. Les bilans de campagne 2006-2007 pour les pommes de terre destinées à la transformation humaine ainsi que 2007-2008 pour le secteur « féculerie » ont ainsi été présentés.

### **Secteur « Transformation humaine » :**

Pour la campagne 2006-2007, l'approvisionnement des usines en pommes de terre s'est élevé à 1,2 Mt, en hausse de 9,8 % par rapport à la campagne précédente. C'est le tonnage le plus fort jamais atteint sur les dix dernières campagnes.

En parallèle, près de 430 000 t de pommes de terre destinées à la transformation ont également été exportées.

Les produits finis à base de pomme de terre ont représenté une production de 592 000 t, en hausse de 11 % par rapport à la campagne précédente, principalement tirée par les frites et spécialités surgelées.

La consommation apparente des produits finis à base de pomme de terre (c'est-à-dire la production + l'import – l'export), se porte bien, avec une hausse de 60 000 t tous produits finis confondus en 2007 par rapport à 2006, venant principalement des produits surgelés.

### **Secteur « Féculerie » :**

La campagne 2007-2008 a été marquée par le regroupement des activités de transformation de fécule de Roquette sur le seul site de Vecquemont, ce qui se traduit concrètement par un allongement de la durée de fonctionnement de la féculerie jusque vers mi-mars.

Au cours de la campagne 2007-2008, 1 564 producteurs ont emblavé 24 604 ha.

Au total, 1,1 Mt de pommes de terre ont été travaillées avec une richesse féculière moyenne de 20,6% (contre 18,2 % en 2006-2007) pour produire près de 263 000 t de fécule (contre 241 880 t en 2006-2007).

La superficie moyenne contractée par planteur reste stable aux environs de 16 ha. Les conditions météorologiques particulières ont favorisé les rendements, ce qui explique que le niveau de production 2007-2008 atteint sans difficulté les tonnages contractés. Il représente 109,7% du tonnage contracté des deux usines.

### **Interventions sur l'innovation de l'amont à l'aval en filières pommes de terre transformées :**

M. Massé, directeur du département R&D d'Arvalis Institut du Végétal, est intervenu sur les facteurs de gain de compétitivité dans les exploitations agricoles cultivant la pomme de terre. Il a surtout insisté sur le fait que, pour répondre aux enjeux actuels d'agriculture durable tout en gardant des conditions économiques acceptables pour les producteurs, une approche globale s'imposait. Il faudra désormais se baser sur l'étude du système de cultures de l'exploitation plutôt que raisonner à la culture, en

s'appuyant sur les apports de la R&D tels que les outils d'aide à la décision, de pilotage de l'irrigation, de simulation des rendements, etc .

M. Vandeputte, chef de projet au sein du pôle Industries et Agro-Ressources Champagne-Picardie, a présenté le concept de bioraffinerie, c'est-à-dire l'utilisation de toutes les composantes d'un végétal pour en extraire des biomolécules, de l'énergie ou des matériaux pour de nouveaux marchés. Il s'agit d'un enjeu stratégique pour les entreprises de la chimie car on estime que la chimie du végétal, c'est-à-dire celle issue de matières premières renouvelables, représentera 20 % de la pétrochimie en 2020. La pomme de terre, a sa place sur certains créneaux ou niches tels que les bioplastiques, les encres végétales, le gel feu.

M. Hausheer, directeur associé d'XTC, société spécialisée dans le marketing et la veille en matière d'innovation produits, a présenté les tendances d'innovation des produits à base de pomme de terre dans le monde : la praticité reste l'axe dominant, grâce à des fonctionnalités de gain de temps, suivie de la notion de plaisir, qui se traduit selon différentes tendances, dont la sophistication « produit », ou l'exotisme. Les différents leviers d'innovation en produits à base de pomme de terre ont ainsi été illustrés par des exemples réels existant en France ou dans d'autres pays du monde. Quelques exemples : des purées « premium » assaisonnées au basilic, des chips biologiques aromatisées à l'ail, des purées déshydratées de légumes, des frites surgelées avec 1% d'huile d'olive.

Mme Kerlan, de l'INRA Ploudaniel, a expliqué quels pouvaient être les apports des technologies moléculaires dans les filières pomme de terre. Les difficultés techniques pour des applications à court terme sont notamment que la pomme de terre est une plante ayant 12 chromosomes en 4 copies et que les caractères sont le plus souvent complexes, c'est-à-dire constitués par l'expression de plusieurs gènes localisés sur différents chromosomes. Néanmoins, la sélection variétale assistée par marqueurs moléculaires permet d'ores et déjà de sélectionner plus précocement les plantes. Les marqueurs moléculaires permettent aussi d'identifier les variétés de pomme de terre sans risque d'erreur.