



# Agreste Champagne-Ardenne

## La filière pomme de terre en Champagne-Ardenne

En 2008, la France est le quatrième producteur de pommes de terre de l'Union européenne avec 6,8 millions de tonnes. Elle est le premier producteur européen exportateur de pommes de terre de conservation.

La Champagne-Ardenne est la troisième région française productrice de pommes de terre. Sa production est orientée pour 34 % vers la féculerie, 64 % vers la pomme de terre de consommation et le reste pour la production de plants.

16 500 hectares sont consacrés à la culture de la pomme de terre en Champagne-Ardenne en 2008 dont 11 250 hectares pour la pomme de terre de consommation.

Avec 819 000 tonnes en 2008, la région produit 12 % du volume national.

Un dixième de la production de pommes de terre de consommation est destiné à la transformation.

La pomme de terre féculière ne progresse pas dans la région. Cependant, de nouvelles perspectives s'ouvrent pour la féculerie de pomme de terre.

## La Champagne-Ardenne, deuxième région française pour la pomme de terre de féculerie

### Généralités

La pomme de terre, originaire de la Cordillère des Andes, plus précisément du Pérou, fait une première apparition en Europe en 1570 avec le retour des conquistadores espagnols. Les débuts sont timides. Il faudra attendre la seconde apparition par le biais de l'Angleterre pour que l'implantation en Europe se propage. Elle va bénéficier de la guerre de Trente ans qui ravage les pays d'Europe à partir de 1618. Cependant, son implantation en France est difficile et la pomme de terre est réservée à l'alimentation des animaux. Au 18<sup>ème</sup> siècle, grâce à Antoine-Augustin Parmentier, pharmacien des armées, la pomme de terre apparaît comme une solution face aux famines. Dès lors, son implantation ne fait que croître en France, en Europe et dans le monde entier. Elle se cultive de 0 à 4 000 mètres, supportant une large gamme de températures et de pluviométries, les zones basses tropicales étant exclues.

En 1777, Parmentier cite une quarantaine de variétés (rouges ou jaunes). En 1846, 177 sont recensées. Le cata-

logue Vilmorin en 1881 en signale 630 variétés. Trois catégories sont retenues, selon leur forme : les Patraques sphériques, les Parmentières ovoïdes et les Vitelottes cylindriques. De nos jours, 1 180 variétés sont inscrites au catalogue européen. Le Centre International de la pomme de terre, fondé à Lima en 1971, détient une banque génétique de plus de 5 000 variétés différentes de pommes de terre sauvages et cultivées.

Dans un premier temps, les pommes de terre sont consommées bouillies ou rôties ; la première recette, allemande, date pourtant de 1581. En 1865, 15 recettes de pommes de terre sont publiées. La pomme de terre au 19<sup>ème</sup> siècle, de légume de jardin devient une grande culture. La production française de 1,5 million de tonnes en 1803 atteint 11,8 millions en 1865 pour arriver progressivement à 16 millions de tonnes à la fin des années 30. Après la guerre, période où la production chute, la production connaîtra son maximum en 1960 avec 14 millions de tonnes récoltées sur 840 000 hectares. Aujourd'hui, les emblavements ont diminué de près de moitié



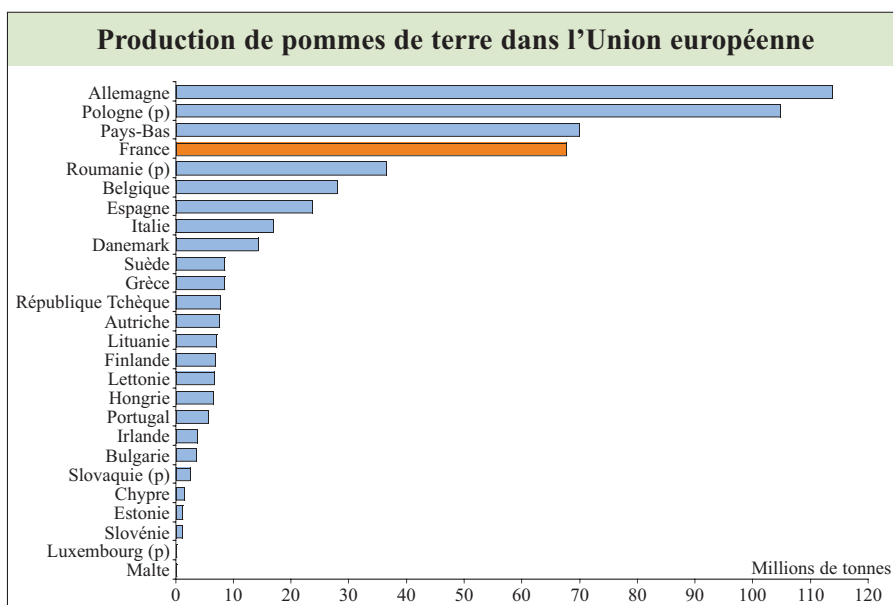
MINISTÈRE  
DE L'ALIMENTATION,  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

depuis 1902 et se situent à 156 200 hectares. De nos jours, la pomme de terre occupe encore une place importante dans l'alimentation. La consommation de pommes de terre dépasse les 35 kg par personne et par an, primeurs comprises, auxquelles s'ajoutent en moyenne plus de 25 kg sous forme de produits transformés (chips, frites, poudres et flocons destinés à la préparation de purées ou de potage).

Actuellement, la pomme de terre est la quatrième denrée agricole produite dans le monde après le maïs, le riz et le blé. En 2008, la production totale de pomme de terre (féculerie et consommation) en France s'élève à 6,4 millions de tonnes sur une surface de 141 000 hectares, auxquels s'ajoute la production de plants certifiés (400 000 tonnes sur une surface de 15 200 hectares). En 2008, la France est le quatrième producteur de pommes de terre de l'Union européenne, qui contribue en moyenne pour un cinquième à la production mondiale. Elle est devancée par l'Allemagne, la Pologne et les Pays-Bas. La Chine est le premier producteur mondial devant la Fédération de Russie.

### 819 000 tonnes de pommes de terre en 2008 dans la région

La Champagne-Ardenne est la troisième région française productrice de pommes de terre, nettement devancée par la



Source : Eurostat 2008

Les données pour le Royaume-Uni sont confidentielles

(p) : valeur provisoire

Picardie et le Nord - Pas-de-Calais. Elle contribue, avec 819 000 tonnes en 2008, à 12 % de la production nationale. 16 500 hectares sont consacrés à cette culture en Champagne-Ardenne en 2008 avec un rendement de 49,5 t/ha. Ce rendement est supérieur à celui des deux premières régions productrices.

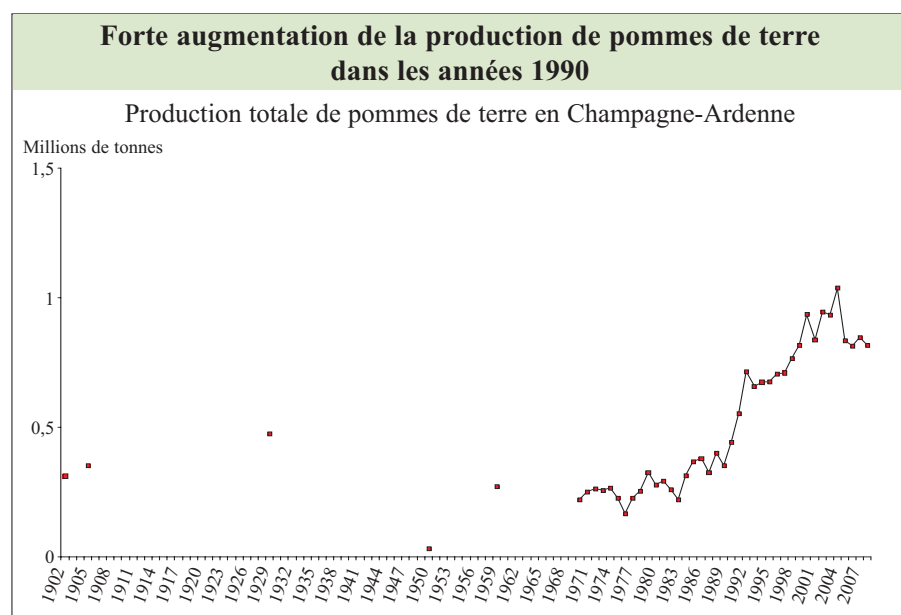
Du début du siècle aux années 70, la production a oscillé entre 33 000 tonnes (volume après la dernière guerre) et 500 000 tonnes. En 1970, la Champagne-Ardenne a produit 221 800 tonnes de pommes de terre, soit 2,8 % de la pro-

duction nationale. En 1976, la production atteint son niveau le plus bas sur la période 1970-2008 avec une chute de 24 % par rapport à 1970, baisse cependant inférieure à celle enregistrée au niveau national (- 46 %). A partir de 1999, la production passe au-dessus des 800 000 tonnes avec un pic en 2004 de 1 million de tonnes. La production régionale a été multipliée par 3,7 entre 1970 et 2008. A l'inverse, la production nationale a diminué de 15 % durant la même période.

La production de 1970 provient d'une surface de 8 580 hectares dans la région, soit 2,4 % de la surface nationale. En 2008, avec 16 500 hectares, la surface consacrée à la culture de la pomme de terre représente 10,6 % de la surface française. Cette surface a été plus importante encore dans la région. Ainsi, dans les années 2000, 2003 et 2004, elle a dépassé les 20 000 hectares. Par contre, au niveau national, la surface occupée par la pomme de terre a été divisée par 2,3 depuis 1970.

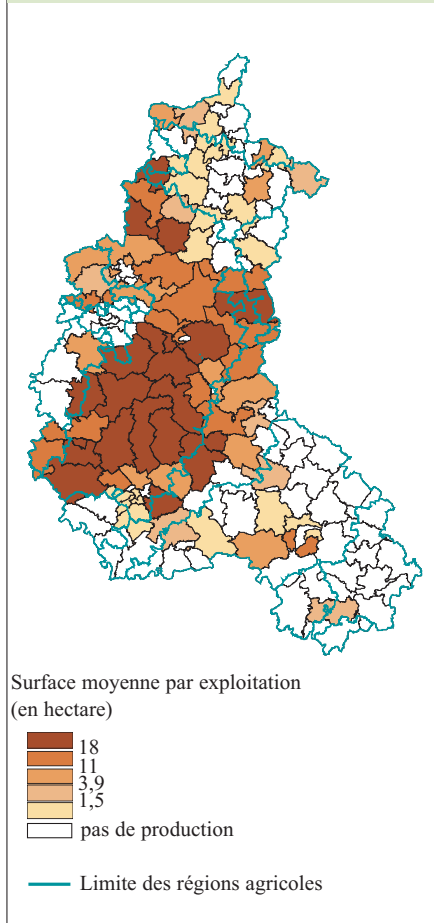
Les rendements sont aujourd'hui beaucoup plus élevés. En moyenne nationale, ils sont passés de 22 t/ha à 44 t/ha en 2008. En Champagne-Ardenne, le rendement à l'hectare était de 26 t/ha en 1970 ; en 2008 il est de 49,5 t/ha. En 2007, ce rendement a été de 53 t/ha contre 45 t/ha en moyenne nationale.

En 2008 comme en 1970, la Marne est le premier producteur régional avec 62 %



Source : Agreste, Recensements de l'agriculture et Statistique agricole annuelle

## La pomme de terre est surtout cultivée en Champagne crayeuse



Source : Agreste, Recensement agricole 2000

de la production régionale, devant l'Aube (23 %) et les Ardennes (12 %). La Haute-Marne, qui produisait 3 % de la production régionale en 1970, n'a plus qu'une production mineure en 2008. La surface cultivée en pommes de terre a été multipliée par 4,4 dans l'Aube entre 1970 et 2008. La progression a été de 91 % dans la Marne. Les rendements dans l'Aube sont supérieurs à ceux enregistrés dans la Marne. La pomme de terre se cultive essentiellement en Champagne-Crayeuse.

La production française est valorisée à travers trois principaux débouchés : le marché du frais (pommes de terre de conservation), l'industrie agroalimentaire (transformation) et l'industrie féculière. En Champagne-Ardenne, la production est orientée pour 34 % vers la féculerie, pour 64 % vers la pomme de terre de consommation, dont un dixième pour la transformation, et le reste pour la production de plants de pomme de terre. Cette dernière est marginale dans la

région avec 3 % de la production nationale.

## La production de pommes de terre de consommation a été multipliée par 6 en 20 ans

Au sein des pommes de terre de consommation, on distingue les pommes de terre primeurs et les pommes de terre de conservation. Les primeurs sont les premières à être récoltées au printemps, avant maturité. Celles de conservation se récoltent à pleine maturité, en septembre/octobre. Les pommes de terre primeurs sont issues des différents bassins de production que sont le Languedoc-Roussillon, le Nord - Pas-de-Calais, la Bretagne, l'Aquitaine et Rhône-Alpes. La Champagne-Ardenne est peu concernée par les primeurs. La production nationale, commercialisée avant le 1<sup>er</sup> août, s'élève à 170 200 tonnes en 2008, provenant d'une superficie de 7 800 hectares. En 1970, le volume commercialisé était de 509 600 tonnes pour une surface de 32 950 hectares.

La Champagne-Ardenne produit essentiellement de la pomme de terre de conservation ou demi-saison (récoltées avant maturité et commercialisées après le 1<sup>er</sup> août). Avec 11 % de la production nationale en 2008, la région est la troisième productrice de pommes de terre de conservation, derrière le Nord - Pas-de-Calais (37 %) et la Picardie (25 %) et devant la région Centre (10 %). Les deux premières régions françaises occupent également une place importante dans les approvisionnements destinés à l'industrie. La Champagne-Ardenne et la région Centre sont plutôt orientées vers le marché du frais. Un tiers de la production nationale est transformé contre seulement 10 % dans la région champenoise.

Avec 94 500 tonnes en 1970, la production régionale représente 1,3 % du volume national. En 1973 et 1979, le volume atteint 100 000 tonnes. L'année 1983 est marquée par une très faible production (38 200 tonnes). A partir de 1991, la production s'accroît fortement. En 2008, la région champardennaise a produit 523 250 tonnes de pomme de terre de conservation ou demi-saison, soit 5 fois plus qu'en 1990. C'est 10,7 % du tonnage national. En 2004, le volume

le plus élevé de la période 1970-2008 est atteint avec 623 380 tonnes. Cette production importante est aussi constatée au niveau national. Elle est due à la forte croissance des rendements et des surfaces.

De 1970 à 1991, les surfaces consacrées à la pomme de terre de consommation ont varié entre 1 500 hectares et 4 500 hectares avec une nette tendance à la diminution. Puis, les emblavements en pomme de terre de consommation dans la région ont augmenté régulièrement jusqu'en 2004. En effet, sur cette période, la surface a été multipliée par 4,7. Une partie des nouvelles surfaces provient de surfaces consacrées auparavant à la pomme de terre de féculerie. La part des surfaces champardennaises dans la surface nationale est ainsi passée de 1,3 % à 11 % entre 1970 et 2004. L'année 2005 est marquée par une baisse des surfaces de 14 %, nettement supérieure à celle enregistrée au niveau national (- 2 %). Il faut attendre l'année 2008 pour assister à nouveau à une légère progression des surfaces.

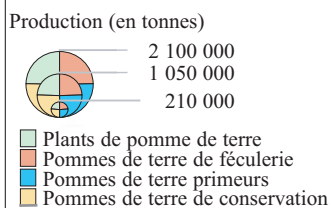
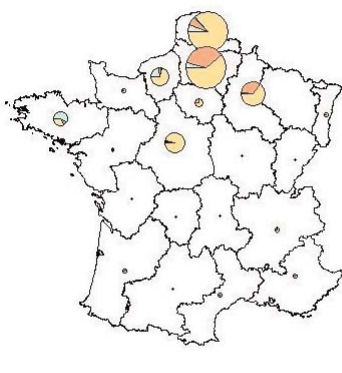
Les rendements en Champagne-Ardenne sont supérieurs à la moyenne nationale

## L'irrigation : une nécessité

En raison de la faible profondeur du système racinaire, la pomme de terre est sensible au déficit hydrique, surtout au moment de la tubérisation. En Champagne-Ardenne, l'irrigation concerne la quasi-totalité des surfaces destinées à la pomme de terre de consommation. Au dernier recensement agricole de 2000, 10 155 hectares sur 10 830 étaient ainsi irrigués. Cette irrigation élevée correspond à l'obligation d'obtenir une qualité de produits satisfaisant la plupart du temps une exigence contractuelle. Pour l'ensemble des pommes de terre, la région se situe en 2000 au second rang national pour les surfaces irriguées, derrière la Picardie (plus de 20 000 hectares). Au niveau départemental, 83 % des surfaces en pommes de terre, tout type de production confondue, sont irriguées dans l'Aube, 36 % dans la Marne. Ces départements se classent deuxième et troisième derrière la Somme.



## Surtout des pommes de terre de conservation dans les grandes régions productrices



Source : Agreste, Statistique agricole annuelle 2008

et ce depuis 1977. Les sols dans la région sont à haute potentialité agronomique. La moyenne des cinq dernières années est de 49 t/ha dans la région contre 44 t/ha au niveau national. Un niveau historique a été atteint en 2007 dans la région. Il se situe à 53 t/ha, soit 7,4 tonnes de plus que la moyenne quinquennale.

## Les produits finis à base de pomme de terre

Dans les années 1980, l'industrie alimentaire de la pomme de terre a pris son essor. La pomme de terre ainsi valorisée se répartit sur quatre marchés : les frites et autres spécialités surgelées, les produits déshydratés ou flocons pour purée, les chips et les produits cuits sous vide. Les deux tiers des volumes transformés en France servent à la fabrication de frites surgelées et de purées en flocons. Le marché des produits déshydratés évolue peu. Celui des produits cuits sous vide est en croissance avec l'engouement pour la cuisson vapeur et la recherche de facilité. Le marché de la frite et des produits surgelés est bien ancré dans les habitudes de consommation des ménages. Le marché des chips évolue favorablement, les industriels s'adaptant aux

## L'usine Mc Cain de Matougues

Le groupe Mc Cain a été créé au Canada en 1957. Il possède 4 usines en France : Harnes (62), Beaumarais (62), Fraîcheur d'Europe à Vic-sur-Aisne (02) et Matougues (51). L'usine de Matougues a été inaugurée en 2001. Elle est dédiée à la production de frites surgelées. C'est la première usine d'Europe productrice de frites surgelées. Elle est dotée de la plus grande ligne de frites au monde (25 tonnes de frites surgelées/heure). Sa capacité de production journalière est de 600 tonnes de frites surgelées pour 1 200 tonnes de pommes de terre reçues et 27

tonnes d'huiles utilisées. Matougues sert aussi de plate-forme logistique pour les autres produits de la gamme Mc Cain.

L'usine de Matougues est maintenant certifiée AIB Gold standard (programme de certification internationale pour les industries agroalimentaires). En mars 2007, un groupement « le GAPPI » rassemblant les producteurs fournissant les volumes de pommes de terre à Mc Cain a été créé. Il sert d'intermédiaire entre les producteurs et les usines Mc Cain en France. C'est un instrument au service des agriculteurs.

nouvelles tendances de consommation. En 2008, la transformation ne concerne en Champagne-Ardenne que 10 % des tonnages produits pour un tiers au niveau national. Le département de la Marne, qui récolte 46 % de la production régionale, fournit l'essentiel des volumes destinés à la transformation dans la région. Une bonne partie alimente l'usine « Mc Cain » construite en 2001 à Matougues dans la Marne.

## La pomme de terre féculière ne progresse pas dans la région

En 1739, il a été constaté que les tubercules de pommes de terre contenaient une fécule comparable à l'amidon de blé et de conservation facile. Les pommes de terre féculières alimentent les premières féculeries en Alsace à partir de 1810. La production de pommes de terre féculières se répand aussi à cette époque dans de nombreuses régions. Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, la pomme de terre sert également à la production d'alcool. En 1952, la France compte 59 féculeries. Aujourd'hui, après de nécessaires restructurations, il subsiste deux usines : l'usine Roquette à Vecquemont dans la Somme et l'usine d'Haussimont dans la Marne.

La fécule de pomme de terre ne représente qu'une faible partie de la production mondiale d'amidon (5 %), derrière l'amidon de maïs et l'amidon de blé. Elle ne sert pratiquement plus dans la fabrication des sucres dérivés de l'amidon où elle est en concurrence avec les amidons de blé et de maïs. Néanmoins,

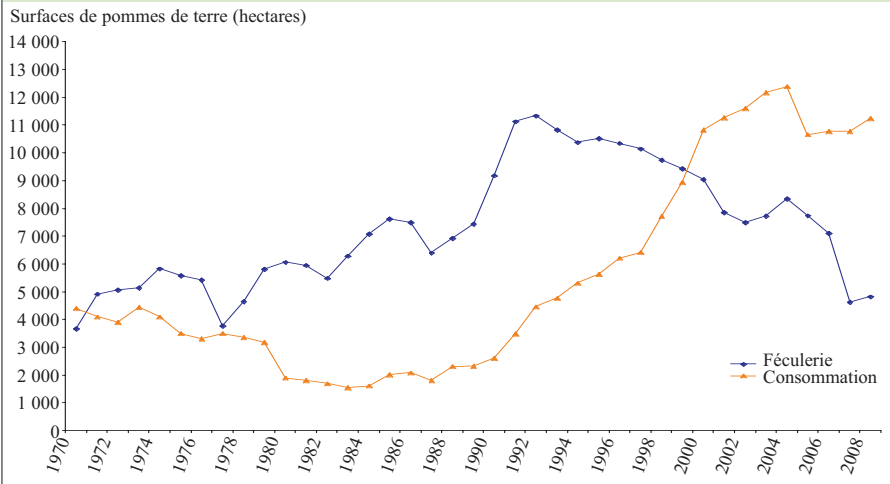
elle a des qualités très appréciées sur des marchés spécifiques. En dehors de l'agroalimentaire où elle est principalement utilisée comme épaississant dans les laits infantiles, les soupes et les sauces, les principaux débouchés se situent dans le secteur textile, la papeterie et cartonnerie, les adhésifs et les industries diverses.

En 2008, la production régionale de pommes de terre de fécule s'élève à 281 000 tonnes, soit 23 % de la production nationale. La région se situe au second rang derrière la Picardie (750 000 tonnes, soit 61 % du tonnage national). La Marne est le principal producteur de la région avec 84 % du volume. La production régionale est transformée essentiellement à la féculerie d'Haussimont dans la Marne, reprise

## La féculerie d'Haussimont

Suite à la décision du groupe néerlandais Avebe de fermer la féculerie d'Haussimont dans la Marne, 340 producteurs ont décidé de reprendre l'usine en créant la société AdventAgri et en s'associant avec le groupe Sphere, spécialisé dans les emballages biodégradables. Ce groupe participe à 60 % au capital. L'objectif est notamment de pérenniser la culture de pomme de terre féculière en Champagne-Ardenne et de valoriser la fécule sur de nouveaux marchés, notamment les biomatériaux.

## La progression des pommes de terre de consommation se poursuit contrairement aux pommes de terre féculières



Source : Agreste, Statistique agricole annuelle

en 2006 par les producteurs, et en Picardie.

La production de pomme de terre de fécule a été multipliée par 2,4 entre 1970 et 2008. A partir de 1984, elle progresse nettement et dépasse 250 000 tonnes puis 400 000 tonnes à partir de 1991. L'année 1992 enregistre le plus fort tonnage avec 500 000 tonnes, soit 35 % de la production nationale. Mais, la production diminue dès 2004 (340 000 tonnes), la baisse s'amplifiant à partir de 2005. Malgré une légère augmentation, la production régionale en 2008 est une des plus faibles des deux dernières décennies.

Les surfaces consacrées à la pomme de terre de fécule en 2008 sont proches de celles de 1971 (4 925 hectares). Les surfaces avaient beaucoup augmenté jusqu'en 1992 où elles atteignaient 11 300 hectares. A partir de 1993, la diminution s'installe. Ainsi, les surfaces de 2008 sont inférieures d'un tiers à celles de 2006 et de moitié à celles de 1998. La régression observée au niveau national est liée en grande partie à l'évolution des surfaces champardennaises, la situation ayant peu évolué dans les autres régions productrices.

Les rendements des deux dernières années sont exceptionnels. Avec 58 t/ha en 2008, celui-ci dépasse de 43 % celui de 2006 et de 69 % celui de 1989.

La filière a réalisé aussi de bonnes performances au cours des deux dernières campagnes en terme de richesse en fécule (21 %). Mais ces bons résultats sont perturbés par l'annonce en novem-

bre 2008 de la fin de l'Organisation commune de marché de la fécule (prime aux féculiers et aide aux producteurs) pour 2012.

### Les nouveaux débouchés pour la fécule

De nouvelles perspectives s'ouvrent pour la fécule de pomme de terre. Elle peut être utilisée dans la fabrication de biomatériaux : par exemple, la production de plastiques biodégradables. Un autre exemple de valorisation consiste en son utilisation comme moyen de lutte contre l'incendie (procédé gel feu). Dans l'alimentaire, elle est appréciée dans des marchés en développement (surimi, produits à base de poisson...). Elle pourrait aussi à plus long terme remplacer la gélatine animale utilisée dans la fabrication de produits comme les confiseries, les médicaments...

### Les prix des pommes de terre : une grande fluctuation

Les cours de la pomme de terre sont dépendants du niveau de production. En 2008, avec une diminution de 8 % de la production de pommes de terre de conservation, les cours sont plus élevés que lors de la campagne précédente. En moyenne, pour la campagne 2008/2009 (récolte 2008), la tonne de pomme de terre à chair normale atteint 417 €. C'est 51 € de plus qu'au cours de la campagne

précédente, mais moins que lors de la campagne 2006/2007 où le cours de la tonne a atteint un niveau particulièrement élevé : 466 €.

Cependant, cours et prix payés aux producteurs sont différents, même si on retrouve les mêmes fluctuations.

En transformation féculière, par exemple, les contrats sont signés avant campagne et garantissent une certaine stabilité des prix. Pour la transformation en produits destinés à la surgélation ou la dessiccation, les prix dépendent beaucoup de la qualité des arrivages : des réfections peuvent être faites (mauvais calibrage, cassées, etc.) qui font chuter les prix comme en 2009.

Pour le frais, une chute importante des prix est constatée pour la campagne 2009. Plusieurs éléments peuvent expliquer ce constat :

- sécheresse en août et septembre qui ont gêné l'arrachage, donnant une récolte de piètre qualité ;
- stocks de fin de campagne 2008/2009 importants ;
- forte hausse des emblavements dans les principaux pays producteurs.

Ainsi, en moyenne, les agriculteurs auraient perçu de 140 à 180 €/t en 2008, mais seulement 70 à 130 €/t en 2009, selon les calibres, les variétés et le conditionnement, soit une baisse moyenne d'environ 20 %.

### Consommation et valeur nutritive

La pomme de terre est riche en glucides complexes, sous forme d'amidon. Elle apporte des fibres, des vitamines (B1, B2, B3, B6 et C), du fer et du potassium. C'est aussi un aliment à faible valeur calorique. En 1970, la consommation annuelle par personne était de 96 kilogrammes. 20 ans plus tard, elle n'était plus que de 61 kilogrammes. Avec le développement des produits surgelés, la consommation augmente et depuis 2000, elle est en moyenne de 70 kilogrammes par an, dont un tiers de produits transformés.

Source : Insee, comptes nationaux - base 2000

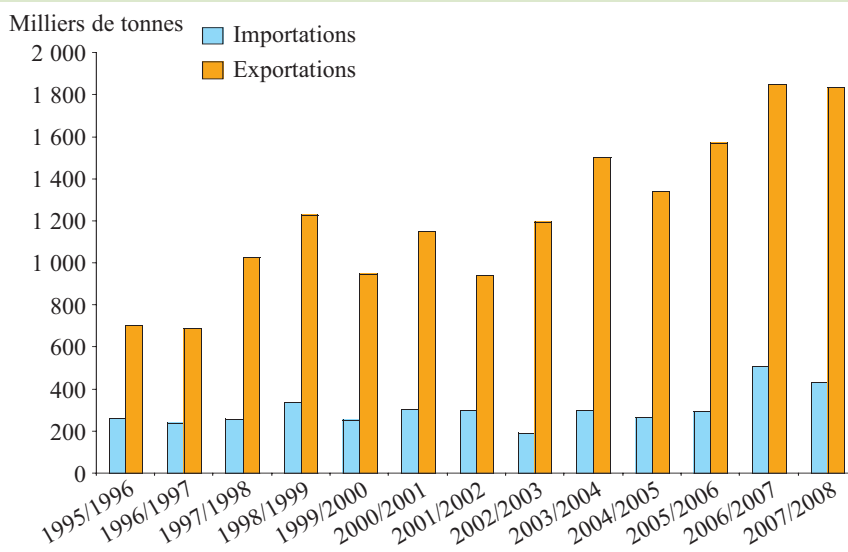
## Le commerce extérieur

La France est le premier producteur européen exportateur de pommes de terre de conservation. Pour 2007/2008, la France a exporté 1,76 million de tonnes, soit 37 % de sa production. Ces principaux clients sont l'Espagne (550 000 tonnes), l'Italie (292 200 tonnes), la Belgique (282 000 tonnes), le Portugal (192 200 tonnes) et la Grande-Bretagne (172 200 tonnes). Les exportations françaises pour la campagne 1992/1993 atteignaient 463 600 tonnes. Elles dépassent le million de tonnes depuis la campagne 1998/1999, sauf pour les périodes 1999/2000 et 2001/2002. La campagne 2006/2007 a dépassé 1,8 million de tonnes. Les importations pour la campagne 2007/2008 s'élèvent à 349 100 tonnes, dont les trois quarts proviennent de la Belgique.

Pour les pommes de terre primeurs, les importations sont supérieures aux exportations. Ainsi, pour la campagne 2007/2008, la France a importé 60 900 tonnes, principalement en provenance du Maroc et d'Israël, et exporté 34 100 tonnes. Le principal client pour ce type de pommes de terre est l'Allemagne, avec un tiers du volume exporté.



## Le commerce extérieur de la pomme de terre de conservation fortement exportateur



Source : Douanes

## Les ventes sur le marché national

Les ventes en France représentent à l'état frais 1,1 million de tonnes, dont 140 milliers de tonnes sont destinées à la restauration hors domicile et 1 million à la vente au détail. La grande distribution représente près de 80 % des quantités achetées par les ménages et le marché traditionnel (marchés, magasins de fruits et légumes) 20 %. Pour leurs achats, les Français fréquentent plusieurs types de

magasins en fonction de leurs besoins. Aux pommes de terre achetées, s'ajoutent 400 à 500 milliers de tonnes produites dans les jardins familiaux ainsi que la production cultivée par les agriculteurs pour leur propre usage.

Au détail en 2007, le prix moyen annuel en France métropolitaine de la pomme de terre de conservation est de 1,24 € pour un kilo. Depuis 2001, ce prix varie entre 1,09 € et 1,26 €. Pour la pomme de terre nouvelle, il s'élève à 1,55 €.

### Pour en savoir plus :

C.N.I.P.T. : Comité Interprofessionnel de la Pomme de Terre

[www.cnipt.com](http://www.cnipt.com) et sur

[www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr), onglet données en ligne, dossier Statistique Agricole Annuelle

Agreste Conjoncture, Synthèses Grandes cultures

Agreste Champagne-Ardenne n° 9 - Novembre 2009



MINISTÈRE  
DE L'ALIMENTATION,  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

Direction régionale de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt - Service régional de  
l'information statistique et économique  
Complexe agricole Mont-Bernard - Rte de Suippes  
51037 Châlons-en-Champagne cedex  
Tél : 03 26 66 20 33 - Fax : 03 26 21 02 57  
E-mail : [srise.draaf-champagne-ardenne@agriculture.gouv.fr](mailto:srise.draaf-champagne-ardenne@agriculture.gouv.fr)

Directeur de publication : J-P Alloy  
Rédacteur en chef : O. Colin-Schoellen  
Rédaction : N. Viatte  
Composition : M. Lallement  
Dépôt légal : à parution  
ISSN : 1249-5891

Prix : 2,50 euros