

Utilisation de pommes de terre biologiques dans la restauration collective : le serpent qui se mord la queue

Océanne Liégeois, Sylvie Annet et Loes Mertens, Biowallonie

Les pommes de terre sont consommées largement et sous différentes formes dans la restauration collective. Cependant à l'heure actuelle, peu de cantines utilisent des pommes de terre bio et locales pour leur préparation. Dans cet article, nous nous demanderons pourquoi et nous nous pencherons sur les opportunités que ce marché représente pour les acteurs de cette filière.

Le secteur de la pomme de terre bio

En 2019, les producteurs wallons ont cultivé 605 ha de pommes de terre bio, dont près de 26% de variétés pour la transformation (Ryckmans, 2020). Les fluctuations peuvent être importantes d'une année à l'autre, car les facteurs qui jouent sur les choix d'emblavement sont multiples. On peut citer entre autres : les contrats que les producteurs ont pu établir ou non, les risques liés au climat, les maladies et ravageurs (sécheresse, mildiou, doryphores, etc.), la demande (qui est en général à la hausse), les fluctuations du marché qui sont imprévisibles et également influencées par le marché des pommes de terre conventionnelles et enfin les importations et les tendances sur les marchés étrangers.

Depuis quelques années le marché de la transformation bio, qui fonctionne principalement sous forme de contrat entre producteurs et transformateurs, est en perte de vitesse. Les contrats se faisant moins

nombreux et de moindre volume. Une des raisons importantes de cette baisse, d'après D. Ryckmans de la Filière Wallonne de la Pomme de terre (Fiwap), provient du fait que, dans les autres pays européens, on assiste à un réel engouement pour des pommes de terre d'origine nationale ou régionale. On parlera ci-après de «préférence nationale» ou «préférence régionale». Un transformateur de pommes de terre bio belge nous le confirme : «*Nous avons perdu des contrats en France, car ceux-ci souhaitaient des pommes de terre françaises. Dans un autre cas, on achète des pommes de terre allemandes, on les transforme et on revend le produit fini à ce même client. Chez Delhaize, en revanche, nous sommes obligés de travailler de la pomme de terre belge.*» Cette tendance de consommation chez nos voisins européens a indubitablement une répercussion importante sur le marché belge, fortement orienté vers l'exportation.

Or, d'après une étude de la Fiwap s'intéressant à l'origine géographique des pommes de terre bio proposées par les supermarchés, la Belgique ne suit pas encore totalement cette tendance de «préférence nationale». En effet, la variation de la proportion belge est très importante allant de 0 à 69% en fonction des mois, mais la plupart des pommes de terre proviennent encore des pays limitrophes comme les Pays-Bas, la France, l'Allemagne et l'Angleterre (voir les Fiwap-info n°164 et 165) (Ryckmans, Dumont de Chassart, et Gilquin 2019 ; Ryckmans et Gilquin 2020).

Le jeu d'équilibre que les producteurs doivent anticiper chaque année est une source de préoccupation récurrente pour eux, l'enjeu consiste alors à trouver de nouveaux débouchés (locaux) et d'encourager l'augmentation de cette demande.

Le potentiel du marché de la restauration collective

La perspective des collectivités

Une société moyenne de catering qui fait 17 000 repas par jour peut consommer 250 tonnes de pommes de terre par an. Ce type de société est présente sur le marché wallon et bruxellois aux côtés de sociétés de catering appartenant à de grands groupes mondiaux qui font beaucoup plus de repas par jours comme Sodexo ou Compass Group. Dans son ensemble, la restauration collective représente un potentiel important pour valoriser régionalement les pommes de terre bio, puisque plus de 200 000 repas y sont consommés chaque jour. Par une simple règle de 3, on pourrait grossièrement estimer que la restauration collective en Wallonie puisse consommer près de 3000 tonnes de pommes de terre.

Cependant, pour accéder à ce marché les produits doivent remplir un certain nombre de critères et être conditionnés adéquatement.

Les spécificités des produits demandés

Les critères peuvent varier d'une cuisine à l'autre, mais certains sont récurrents et nécessaires afin de pouvoir pénétrer le marché. Les pommes de terre utilisées doivent être de qualité constante, en quantité suffisante, et régulière au cours du temps. Elles doivent également être simples d'utilisation. Enfin de nombreux restaurants limitent le nombre de fournisseurs pour acheter leurs produits, donc les négociants capables de fournir plusieurs denrées à la fois sont privilégiés.

4^e et 5^e gamme

De plus, le secteur de la restauration collective cherche en général des pommes de terre dites de 5^e gamme, c'est-à-dire, cuites sous vide, pasteurisées ou stérilisées, prêtes à l'emploi et conservées au frigo. Le prix d'achat de ce type de pommes de terre en bio est en moyenne compris entre 1,60 et 1,95 euro du kilo, alors qu'il se situe aux alentours de 0,90 € en conventionnel.

Il est également à noter que certaines sociétés cherchent des 4^e gammes (épluchées, non cuites et conservées par réfrigération), afin de réduire les coûts. Les conditionnements demandés quant à eux peuvent varier entre 2 et 5 kg pour une DLC de 6 semaines.

Les freins identifiés par les collectivités

Des prix trop importants

Un frein important à la consommation de pommes de terre bio est leur prix. Bien que des cantines soient intéressées par des pommes de terre bio et locales, passer d'un approvisionnement conventionnel à un approvisionnement bio représente un surcoût qu'il va falloir récupérer ailleurs. Certaines cantines ont ainsi réussi à proposer des pommes de terre bio et locales dans leurs assiettes en révisant les menus dans leur ensemble, à savoir en diminuant le food-cost d'autres repas.

L'impression que l'offre n'existe pas chez les transformateurs

Une entreprise de catering nous a fait part de son impression d'un manque d'offre pertinente en produits transformés à base de pommes de terre bio répondant à leurs besoins (gamme diversifiée, conditionnements suffisants).

Les idées reçues sur le bio : le noircissement

Un autre frein identifié a pour origine un préjugé dans le secteur concernant le noircissement précoce des pommes de terre biologique. Or, ce problème connu des transformateurs, n'a pas pour origine le type d'agriculture pratiquée (bio ou conventionnelle), nous témoigne un des transformateurs à qui nous avons fait appel : « *Les ingénieurs te diront que le noircissement est entre autres causé par un déséquilibre dans la fertilisation pendant la culture. Ce qui est sûrement le cas, mais à part de ça, il y a une grande influence de la variété, les circonstances climatiques, ainsi que la mode de préparation. C'est cet ensemble de facteurs qui joue.* » Un travail de communication concernant les particularités des variétés proposées par les transformateurs permettrait de pallier ce frein.

La perspective des transformateurs

Le manque de demandes

De l'avis des transformateurs interrogés pour la rédaction de cet article, plusieurs points sont à soulever. D'après eux, l'offre actuelle de transformation suffit à répondre à la demande, qui bien qu'elle soit en croissance, reste modeste. Néanmoins, trois des quatre transformateurs que nous avons consultés se montrent prêts à une adaptation à la demande de manière générale. Un d'eux nous partage : « *Je suis équipé pour faire du bio, j'ai l'équipement, la volonté et je suis certifié, il me manque juste de demandes.* »

Les surcoûts liés au fonctionnement des chaînes de transformation

Comme cité avant, les pommes de terre de 5^e gamme reviennent à 1.60 et 1.95 euro du kilo (prix de vente), ce qui est 1.5 à 2 fois le prix du produit en conventionnel. L'origine de ces prix est multiple, il y'a d'abord le coût de la matière première : dans les contrats signés pour la période de culture 2020-2021, les prix des tubercules en bio peuvent aller de 25 à 33 €/100 kg en fonction des variétés et des acheteurs, alors qu'ils varient entre 10 et 18 €/100 kg en fonction des variétés et de la date d'enlèvement en conventionnel (Lebrun 2020; Ryckmans 2020). Néanmoins W. Roels de Belpom témoigne qu'avec le temps l'offre en pommes de terre bio de qualité et en quantité suffisantes augmente et qu'il est possible d'acheter à des prix de plus en plus concurrentiels. Mais les prix des pommes de terre 5^e gamme bio s'expliquent aussi simplement parce qu'elles ne bénéficient pas des mêmes économies d'échelles que les conventionnelles. Les coûts fixes de fonctionnement de la chaîne de transformation sont répercutés sur une quantité limitée de marchandises et un temps réduit d'utilisation, entraînant un surcoût à l'unité par rapport aux conventionnelles.

L'incertitude des mauvaises années

Un autre frein, soulevé par la Fiwap, à l'utilisation de pommes de terre bio par les transformateurs en général, est une certaine inconstance passée des récoltes, les années à très forte pression de mildiou (Ryckmans 2020). Bien que les producteurs conventionnels aient également été impactés, la limitation des moyens de luttés contre ce ravageur a exacerbé la tendance en agriculture biologique. Des producteurs n'ont donc pas pu honorer leurs contrats en totalité auprès de transformateurs, qui sont donc parfois devenus plus frileux dans l'utilisation de cette matière première. Comme le souligne W. Roels de Belpom : « *Si nous commençons à éplucher pour une collectivité nous devons pouvoir donner une garantie de continuité dans la qualité et dans les prix.* » Un moyen de stabiliser la production, et donc, de réinstaurer plus de confiance dans la filière serait l'utilisation plus généralisée de pommes de terre de variétés robustes au mildiou par les producteurs. Vous pouvez trouver plus d'infos sur ces variétés dans l'itinéraire BIO n°50 de janvier-février 2020).

La perspective des producteurs

Des investissements (en temps et moyens) importants

Les expériences des producteurs sont multiples : certains cherchent à investir dans leur propre

équipement de transformation, d'autres préféreraient livrer à un transformateur. Mais dans les différents cas, il semble que plusieurs n'aient pas encore osé faire le pas, en raison du nombre de dispositions à mettre en œuvre et du temps à y consacrer. Élodie de Biofarm Rigot a par exemple reçu quelques demandes de cantines pour des pommes de terre 5^e gamme. Étant dans une démarche de diminution de gaspillage (dû aux produits hors norme), ce débouché l'intéressait, notamment en raison de la possibilité de proposer de la purée sous vide. Elle a donc exploré plusieurs pistes dont celle de la transformation à la ferme. Elle nous partage : « *Les investissements dans une chaîne de transformation pour laver, éplucher, découper, précuire et emballer sous vide sont colossaux. En plus, il faut penser à tout ce qui vient avec : les demandes de l'AFSCA qui entraînent une logistique différente. Il n'y est plus question de transporter les produits en camionnette sans frigo, ils doivent être stockés séparément, etc.* »

Elle a donc abandonné cette idée et a contacté une usine qui transforme déjà des pommes de terre conventionnelles. « *Cette entreprise n'était pas intéressée à ouvrir une ligne de transformation pour le bio, et je n'avais pas le temps de m'informer auprès d'autres transformateurs, donc j'ai abandonné le projet. Si j'avais une personne à qui je pouvais déléguer le développement du projet, ça pourrait aboutir, mais j'ai d'autres demandes de mes clients qui sont plus pertinentes pour le moment. Un tel projet doit être bien réfléchi et mûri.* » Élodie nous témoigne également concernant le frein du prix : « *À un moment donné, nous avons fait des remises de prix à une cantine, mais nous n'avons pas eu de retour. Les prix sont les prix, on n'est pas chers, mais il y a un coût qui est tel qu'on ne peut pas trop baisser.* »

L'expérience d'Élodie n'est pas singulière. Et montre que la démarche n'est pas simple pour les producteurs non plus : il faut un investissement substantiel de temps et moyens. Si en plus il n'y a pas une garantie de contrat pluriannuel ou un prix correct derrière ce n'est pas évident de faire le pas.

Des volumes insuffisants

Plusieurs producteurs nous ont fait part de leurs volontés de travailler avec les collectivités. Mais individuellement, il leur semblait impossible de pouvoir répondre aux exigences du secteur, les investissements nécessaires étant bien trop importants, notamment en matière de stockage afin de garantir un approvisionnement constant au cours de l'année.

Récapitulatif des freins principaux au développement du secteur

Pour les collectivités

- Prix trop élevés
- Impression de manque d'offre en produits transformés à base de pomme de terre bio répondant à leurs besoins
- Mise en question de la qualité de conservation des produits

Pour les transformateurs

- Surcoût de production ne permettant pas de baisser les prix
- Sous-estimation de la taille potentielle du marché
- Inconstances des récoltes passées en raison du mildiou

Pour les producteurs

- Prix minimum rémunérateur trop élevé pour les collectivités
- Manque de chaînes de transformation certifiées adaptées
- Investissements individuels trop importants pour la transformation à la ferme
- Impossibilité seul, de fournir les quantités nécessaires



On constate actuellement que nous sommes dans une situation où les freins s'autoentretiennent comme un « serpent se mordant la queue » : les prix trop élevés sont dus à une demande trop basse, qui entraîne une répercussion des prix de transformation sur des volumes trop petits. Et la demande trop basse est principalement due aux prix trop élevés.

Serait-il possible qu'une meilleure communication et compréhension des obstacles puisse amener à des solutions créatives et cocrées par les acteurs concernés ? Serait-il ainsi possible d'enclencher un cercle vertueux dans lequel plus de pommes de terre bio belges seraient transformées et consommées localement ? Et où les surcoûts de transformation seraient absorbés par des plus grands volumes et des menus adaptés ?

Nous osons le suggérer justement parce que le développement du marché de la pomme de terre bio et locale dans les restaurants collectifs semble prometteur. Une demande existe réellement de la part des collectivités et des producteurs et transformateurs sont prêts à y répondre. Un travail de mise en réseau des

différents acteurs pourrait permettre ici de faire se rencontrer les attentes et besoins de chacun. Et ainsi donner l'impulsion pour transformer ce serpent qui se mord la queue en cercle vertueux.

Pour cette raison, nous lançons un appel aux acteurs du secteur dans le souhait de pouvoir mettre en place une discussion en réseau autour de ces questions.

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à nous contacter via le site Biowallonie ou adressez un mail à Loes Mertens : loes.mertens@biowallonie.be.

Miramag



Résultat nettement supérieur !

- L'engrais calcaire magnésien est un produit 100 % naturel
- Avec des minéraux essentiels, sans azote ni phosphates
- Une augmentation très rapide du pH grâce à sa finesse et porosité
- Utilisable en agriculture biologique conformément au (CE) n° 834/2007

Trouvez un distributeur dans vos environs sur www.miramag.be ou téléphonez au 03-651.66.78



Biowallonie. 2020. Les chiffres du bio 2019. <https://www.biowallonie.com/chiffres-bio-2019/> (3 juin 2020).

Ryckmans, Daniel. 2020. « Contrats 2020 - 2021 en pommes de terre bio : production de frite, chips / croustilles et variétés pour le marché du frais ». (Fiwap-info n°165) 38-42.

Ryckmans, Daniel, Thomas Dumont de Chassart, et Justine Gilquin. 2019. « La part de variétés robustes en production bio ». Fiwap - Filière wallonne de la pomme de terre (Fiwap-info n°164). <http://fiwap.be/documentation/fiwap-info-164-decembre-2019/> (3 juin 2020).

Ryckmans, Daniel, et Justine Gilquin. 2020. « La part de variétés robustes en production bio (suite) ». Fiwap - Filière wallonne de la pomme de terre (Fiwap-info n°165). <http://fiwap.be/documentation/fiwap-info-165-mars-2020/> (3 juin 2020).