

AG Fiwap

## Performances technique et économique

La Fiwap (Filière wallonne de la pomme de terre) a organisé sa 22<sup>e</sup> assemblée générale le 9 mars, à Thines en Belgique, sous le double signe de la performance technique et économique.

Le premier thème a été abordé par Jean-Pierre Goffart (CRA-W) répondant à la question de l'intérêt des drones et des satellites dans le suivi des parcelles agricoles. L'objectif étant notamment de développer un outil d'évaluation de l'état de la végétation et d'estimation du rendement pour être moins dépendant des informations terrain. Il peut être aussi de mettre en place une plate-forme publique en ligne, avec des données disponibles à la parcelle pour chaque producteur et chaque industriel. La performance économique, avec une explication des marchés, a été exposée par Pierre Lebrun, coordinateur de la Fiwap, l'approche juridique des contrats par Maître Meuwissen, et le panorama de l'évolution du marché belge par Romain Cools, secrétaire général de Belgapom.

Maître Meuwissen, tout en s'appuyant sur des textes juridiques (Code Civil (1804), avis concernant les contrats dans le secteur des pommes de terre (2006), Rucip (2012)), a souligné, par des exemples et des cas pratiques, les problématiques qui pouvaient se poser aux producteurs sur les sujets de l'agrégation des lots, de la force majeure, et du paiement. Des questions de la salle ont également mis en exergue les problématiques de transfert de propriété, de non-récolte en cas de météo exécrable ou encore de clause de réserve de propriété, que les producteurs sont invités à faire inscrire dans les contrats.

Romain Cools a, lui, notamment présenté le très fort développement des industries en Belgique, avec 3,8 Mt de pommes de terre transformées en 2014, contre 1,9 Mt dix ans plus tôt. Revers de la médaille : la Belgique est devenue structurellement importatrice de pommes de terre en l'état. Mais une volonté forte se fait sentir dans la filière, pour redévelopper l'export (et pas seulement de produits transformés), en (ré-)ouvrant des marchés, tout en répondant aux exigences de durabilité. ■

F.-X.B.



McCain

## Aussi au rayon frais

Après Lustucru, c'est au tour de McCain de se lancer dans le rayon frais. Le Canadien, leader sur la frite surgelée, va en effet à partir d'avril, proposer une gamme de produits frais à base de pomme de terre. Sept produits seront vendus : trois références de frites fraîches, trois recettes de pommes de terre cuisinées à cuire à la poêle ou au four, et enfin une référence de purée cuisinée avec du lait, du beurre et de la muscade. La firme était déjà présente dans les rayons frais des linéaires néerlandais et belges. Reste maintenant à McCain à attirer dans ce rayon ses clients peu habitués à acheter des frites fraîches. Ce qu'il compte faire par des spots publicitaires et des animations en magasin notamment. ■

B.R.

En bref

### → Le CNIPT en Espagne

Patrick Trillon, président du CNIPT et Florence Rossillion, directrice, sont allés le 3 mars, sur invitation de la responsable du secteur agricole du gouvernement de Castille-et-León (Espagne), présenter ce que sont les interprofessions françaises, leurs intérêts mais aussi leurs difficultés. Cette province souhaite en effet lancer une réflexion sur ce type d'organisation.

### → Rectificatif

Contrairement à ce qui a été écrit dans le précédent numéro, Beloukha, qui vient d'obtenir son AMM sur pomme de terre en défanage, n'est pas utilisable en agriculture biologique. Il est cependant en consultation auprès des instances du bio. Préparation d'origine naturelle, il est classé en Nodu vert et IFT vert. Il est commercialisé par Jade, filiale du Groupe Alidad'Invest.

### → Développement durable chez LambWeston

LambWeston / Meijer a publié mi-février son troisième rapport de développement durable. Celui-ci met en lumière des progrès significatifs. Ainsi, en comparaison avec 2008, l'entreprise économise en eau l'équivalent de 114 piscines olympiques par an. Elle réduit sa consommation annuelle d'énergie directe de 21 %. Elle utilise 51 600 tonnes de pommes de terre en moins, pour le même produit fini, en améliorant nettement leur exploitation. De plus, 99,7 % de ses produits dérivés et de ses flux de déchets atteignent désormais une destination utile et non plus la décharge.

### → Show Patates à Saint-Omer

Pierre-Henri Coo, Hervé Leconte et Benoît Bateman, négociants en pommes de terre, se diversifient. Ils viennent d'ouvrir sur la grand-place de Saint-Omer et en centre-ville de Salon-de-Provence deux "fast-food gourmet" baptisés Show Patates. Sur le principe des backers anglais, ils proposent une dizaine de recettes de pomme de terre cuite au four.