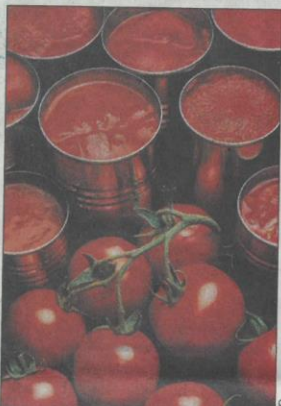


Pour rester dans la course

La filière conserve ses niveaux de production moyens constatés depuis 2009, mais cherche aussi les ressorts pour lui permettre de se maintenir.

Les premières tomates fraîches destinées à la transformation devraient pouvoir être récoltées dans une dizaine de jours. Il est encore trop tôt pour établir des projections, mais l'échelonnage des cultures permettra d'être fixé dans quelques semaines. Pour l'heure, les conditions de la fin juin étaient plutôt favorables à la production. Dans notre bassin du Sud-Est, "on pouvait penser que la campagne serait très précoce, mais au final elle ne le sera pas tant que ça", indique Robert Giovinazzo, ingénieur à la Sonito. Les fortes chaleurs des 15 derniers jours de



Avec ses résultats obtenus en 2016, la production française de tomates transformées ne couvrirait que 14 % de la consommation apparente nationale.

juin ont seulement rattrapé ce que le printemps et son lot de vent et de froid ont pu bloquer dans les champs. Sur les quantités à venir, le responsable technique n'envisage pour l'instant "pas de difficulté particulière". Il constate par contre "un développement du mildiou sur certaines parcelles, en Camargue notamment, en dépit de températures pourtant élevées".

Avant que les usines ne réceptionnent les premiers apports, l'interprofession réunie en assemblée générale le 28 juin à Uchaux (Vaucluse) a fait le point sur la saison écoulée, une campagne que les responsables professionnels qualifient de "satisfaisante dans l'ensemble". Sur les volumes, elle a permis aux industriels français de transformer 186 000 tonnes de tomates fraîches, ce qui améliore d'environ 16 000 tonnes leurs résultats précédents. Le taux de réfaction a sensiblement diminué pour atteindre les 5,77 %, ce qui se traduit par une réduction de 20 % des écarts de tri par rapport à la précédente campagne.

Fortes disparités sur les apports

Mais c'est surtout les variations entre les usines et entre les producteurs au sein d'une même unité en fonction des périodes de récolte qui interpellent. Un constat qui doit amener les OP et l'interprofession à "renforcer les moyens de contrôles afin d'améliorer davantage la qualité des livraisons et optimiser les résultats des entreprises et des exploitations", observe André Bernard. Avec 2 465 hectares déclarés, les surfaces dédiées à la transformation ont



L'équipe de l'interprofession nationale de la tomate destinée à la transformation.

légèrement diminué mais le nombre de producteurs est resté stable (188). La production de tomate est toujours concentrée sur la région Paca, en Rhône-Alpes, dans le Languedoc-Roussillon et en Aquitaine, mais la spécialisation des exploitations des régions du grand Sud-Est s'accroît. Les livraisons moyennes des exploitations de Provence augmentent significativement pour atteindre leur meilleur score (1 844 tonnes). Parallèlement, la moyenne du Languedoc retrouve ses niveaux de 2014 à plus de 3 746 tonnes. Dans le grand Sud-Ouest, elle plafonne à 622 tonnes et en Rhône-Alpes, elle atteint 613 tonnes. Avec une surface dédiée de 810 ha et un total de 65 800 tonnes produites en 2016, les Bouches-du-Rhône se hissent au premier rang des producteurs de tomates destinées à la transformation (devant le Lot-et-Garonne qui totalise 40 000 tonnes).

Danger sur les rendements

Mais encore une fois, la Sonito attire l'attention des professionnels sur la question des rendements. La moyenne nationale se situe avec 79 tonnes/hectare sur un niveau parmi les plus bas

exploitation à l'autre". Le risque est qu'à terme, cette faible productivité fragilise la production nationale dans son ensemble ainsi que les outils de transformation et leurs contraintes industrielles.

Avec des outils dimensionnés pour atteindre une capacité totale de production de 200 000 tonnes environ, la filière française y parvient presque chaque année depuis quelques campagnes. C'est l'objectif, mais le tonnage est la courbe que la filière a encore du mal à faire progresser.

Évolution positive sur les débouchés

Du côté de l'utilisation des tomates fraîches par les usines de transformation, Pascal Lenne, directeur de la Sonito observe "une orientation moindre sur les concentrés basiques au bénéfice des fabrications diversifiées". Ils restent encore importants mais cette recherche de valorisation de la gamme produite va dans le bon sens. D'autant que la filière française fortement soumise aux variations de son environnement, à l'échelle européenne et internationale, n'a pas les moyens de rivaliser avec les volumes et les prix de ses concurrents. Pour rester dans la course, l'origine, la qualité et la proximité sont ses cartes à jouer. ■

EMMANUEL DELARUE

Un logo pour dénominateur commun

Pour être capable de redonner demain au consommateur un produit de l'expression du savoir-faire et de la qualité française, il faut pouvoir en certifier l'origine. La volonté de valoriser les produits français a conduit en 2015 les acteurs de la filière Fruits et légumes frais (Interfel) à adopter un nouveau repère pour le grand public, le logo "Fruits et légumes de France". La possibilité d'indiquer cette information sur les produits transformés achetés en rayon a interpellé plusieurs filières de produits transformés, la pomme de terre notamment mais aussi celle de la tomate. Interfel et l'Anifelt (l'Association nationale interprofessionnelle des fruits et légumes transformés) ont conjointement validé cette démarche soutenue par l'État. "Elle vise avant tout à créer de la valeur ajoutée sur l'exploitation", observe le président de l'interprofession de la tomate transformée. La Sonito se réjouit donc de l'opportunité de pouvoir "faire enfin passer un message clair au consommateur avec ce logo transversal". Mais pour utiliser cette indication "made in France", "les tomates transformées, commercialisées sous des marques nationales ou de distributeurs, devront avoir été cultivées, récoltées, transformées et conditionnées en France", précise André Bernard. Dès la campagne 2017, ce logo partagé par plus d'une dizaine de filières aujourd'hui pourra être aussi utilisé par la tomate transformée.

La Sonito fête ses 60 ans !

Si les dérives de l'industrie mondialisée de la tomate continuent de faire le buzz, le travail de l'ombre des producteurs français et de leur interprofession pour le maintien d'une production et d'une filière locale suscite malheureusement moins d'intérêt. Il est pourtant bien réel, et pas nouveau. Depuis 60 ans, la Sonito met en œuvre les moyens économiques et techniques pour organiser la production française de tomates d'industrie et pour adapter l'offre aux attentes sociétales. Le développement et l'expérimentation agronomique y tiennent une place prépondérante. Favoriser la gestion raisonnée des cultures, améliorer la rentabilité sur le plan économique, renforcer la sécurité pour l'environnement et la santé du consommateur font partie du quotidien de l'interprofession. En novembre prochain, les acteurs producteurs et transformateurs de tomates se réuniront pour fêter ces six décennies d'activité au sein de la Sonito.

E.D.

E.D.