

Stratégie alimentaire La stratégie de la pomme de terre

2008 a été déclarée « l'année de la pomme de terre ».

Est-ce risible ou ridicule ? Cette bizarre célébration serait-elle la dernière idée saugrenue d'un groupe de producteurs en mal d'idées bizarroïdes ?

Il n'en est rien. Cette initiative est due à la très sérieuse FAO - Food and Agriculture Organization -, l'organisation mondiale pour l'Alimentation et l'Agriculture, qui non sans soulever des tempêtes tente de coordonner les grandes politiques agricoles. La FAO a d'ailleurs trouvé pour désigner ce programme une formule très symbolique : « Trésor Caché ».

Trésor, parce que la pomme de terre est un vrai trésor au plan de l'alimentation, et caché, parce que personne n'en parle ni ne veut en parler pour des raisons complexes qu'il faudra bien éclaircir. C'est évidemment en plus un jeu de mots, puisque la patate est un tubercule racinaire caché dans le sol.

Or ce « trésor caché » est aujourd'hui en Europe l'objet d'une véritable désaffection. En France, les surfaces consacrées à la patate ont été divisées par dix alors que son potentiel nutritif est comparable aux autres produits, les graines de riz, de blé, de maïs. Avant d'énoncer une tentative de réponse à la question posée par ce paradoxe, il faut revenir sur le produit lui-même.

Les responsables du programme IYP liés à la FAO voient dans cette initiative l'occasion de « *rehausser l'image de cette importante culture vivrière et denrée de base, mettant l'accent sur ses qualités biologiques et nutritionnelles, et encourageant ainsi sa production, transformation, consommation, vente et commerce.* »

Une longue histoire de famines

On croit connaître l'histoire de la « papa » (désignation d'origine) développée depuis plusieurs siècles, sinon plusieurs millénaires par les peuples indiens d'Amérique du Sud. L'histoire légendaire de la France célèbre les exploits d'un certain Parmentier qui a réussi à obtenir l'appui des autorités pour inciter la population à consommer des pommes de terre grâce à un tour de magie publicitaire, un stratagème resté célèbre : il fait monter une garde (légère) autour d'un champ de pommes de terre, donnant ainsi l'impression aux riverains qu'il s'agit d'une culture rare et chère, destinée au seul usage des nobles. Certains volent des tubercules, les cuisinent et les apprécient.

Parmentier n'a pas du tout « inventé » la pomme de terre, il s'est contenté de transférer en France la culture du tubercule dont il avait découvert les vertus alors qu'il était prisonnier des Prussiens, lors de la Guerre de Trente Ans.. En vérité, la culture de la papa s'est développée en Espagne dès le 16^e siècle, sur une modeste échelle il est vrai, et plus largement en Europe du Nord à partir de la fin du 17^e siècle. Mais au principal comme aliment pour le bétail, les hommes ne l'ont consommé que par défaut.

Contrairement à la légende, la France était très en retard pour le développement de la patate, considérée comme tout juste bonne pour ces barbares d'Allemands et les cochons. A la fin du 18^e siècle, le total des surface emblavées ne dépassait pas 45km²!

Il n'en reste pas moins qu'au 18^e et aux 19^e siècles, la stratégie de la pomme de terre a sauvé les populations européennes accablées par les catastrophes naturelles et une

démographie galopante. Si galopante qu'un économiste anglais, Malthus, a cru bon de théoriser la limitation des populations, car incapables d'affronter l'ampleur de leurs besoins alimentaires. Or le tubercule a bien évité des famines, la pomme de terre a sans doute différé des plusieurs décennies les grandes vagues d'émigration qui ont déversé des peuples entiers sur les Etats-Unis à partir des premières années 1800.

Paradoxalement, ce produit agricole avait pris une telle importance que la concentration des cultures a été à l'origine de nouvelles catastrophes alimentaires. Trop denses, alors que la prophylaxie des maladies et des parasites était inconnue, les champs de pomme de terre ont été affectés par d'immenses épidémies. Principalement le mildiou. On ignorait alors qu'en emblavement trop massif avait naturellement comme conséquence une grande vulnérabilité vis-à-vis des maladies.

L'Irlande a été en particulier victime de ces ravages, à partir de 1840 des milliers de personnes sont mortes de faim. Les paysans ruinés ont émigré en masse vers l'Est des Etats-Unis. Ainsi la patate est de façon indirecte à l'origine du développement accéléré de la Nouvelle-Angleterre. Les grandes familles de Boston, les pompiers et les policiers de New-York sont tous d'une certaine manière les fils des famines irlandaises. Bien que le phénomène soit moins connu, et non moins évident, c'est également le cas pour les Allemands puis pour les Polonais et les Russes qui n'ont cessé d'affluer vers le Nouveau Monde : ils avaient faim, et la patate miraculeuse ne les sauvait plus.

Il est possible que cette calamité agricole soit à l'origine de la mauvaise réputation de la patate dans l'inconscient collectif.

La quatrième production mondiale

La patate n'est entrée dans les perspectives que pour les experts et les spécialistes, mais elle est peu prise en considération au niveau de la géopolitique mondiale. Pourquoi ? Parce que la stratégie de l'alimentation reste considérée comme triviale, parce qu'elle est liée à des producteurs peu considérés. Les paysans sont des boulets râleurs, on ne les considère pas encore comme des acteurs économiques majeurs au plan mondial, des acteurs stratégiques.

On croyait ces époques révolues, on croyait que la « stratégie de la pomme de terre » mettrait le monde à l'abri des famines de façon définitive. Les cultivateurs se sont éloignés de la pomme de terre et ils ont eu tort. En France, les surfaces utilisées pour la pomme de terre sont passées de

Y. M. appartient à cette catégorie d'agriculteurs qui ont directement participé à l'industrialisation de son métier. À la tête de deux exploitations couvrant chacune cent cinquante hectares en Brie, à l'est de Paris, et dans le Berry, il a été acteur de cette transformation qui a permis de passer des moissons quasiment manuelles encore présentes dans les esprits dans l'immédiat après-guerre à la mécanisation massive et à la course effrénée aux rendements.

Son point de vue sur la situation paradoxale de la pomme de terre n'en a que plus de poids.

« C'est un bon produit, rémunérateur. Périssable, mais pas fragile. Très nutritif. Maximum de calories pour un minimum de prix. Mais ce sont les consommateurs qui le boudent au profit de produits plus élaborés, en particulier les viandes et les dérivés à base de blé. »

On pourrait même produire du carburant, car le tubercule se transforme facilement en alcool. Question de rentabilité ?

Toutefois, il faut savoir que culture industrialisée de la pomme de terre nécessite de très bonnes terres légères, faciles à travailler ; en fait pas trop argileuses – pas trop lourdes – pour que la mécanisation totale puisse donner son plein effet. À l'heure actuelle, en France, on ne se penche plus pour cultiver la pomme de terre, seules les grosses machines à labourer et à récolter pénètrent dans les champs. Les « paysans » sont des techniciens, souvent pilotes de machines.

La recherche d'une rentabilité maximale au plan de la culture industrielle écarte cet aliment des plus communs. Dont la production est maintenant universellement répandue, grâce à un potentiel culturel exceptionnel. Originaire des pays andins d'Amérique du Sud, montagneux mais aussi semi tropicaux, forte de ses quatre cents variétés, du 60° parallèle sud au 60° parallèle nord, sous le soleil du sud et dans les brouillards des pays froids, peu gourmande en eau et en engrais – contrairement par exemple au ris - la patate pousse à peu près n'importe où. Allant jusqu'à 35 quintaux à l'hectare, les rendements sont aujourd'hui comparables aux productions grainetières. La qualité nutritive est considérée comme correcte, surtout au plan vitaminique, un peu moins au plan calorique. C'est le « pain du pauvre ». Dont le prix à la tonne varie subit lui aussi des variations de grande ampleur. Le cours effectue un véritable yoyo d'une année sur l'autre. 22 euros la tonne en janvier 2005 contre 300 euros la tonne en janvier 2007. Pour éviter ces désagréments, l'industrie agro-alimentaire contractualise 70% de ses achats, avant plantations. Le consommateur est donc épargné pour un temps. Cette année, ces contrats ont été revalorisés de 20% en moyenne. Le reste est vendu au marché libre : +62,5% entre juillet 2004 et juillet 2007¹.

Si le potentiel nutritif net semble moindre que pour les grains, mais la culture est si peu coûteuse en main d'œuvre et en produits phytosanitaires que l'équilibre se rétablit sans mal. La production totale atteint désormais plus de 300 millions de tonnes, le rendement dans les fermes de haute technicité, la production atteint facilement 400 à 500 quintaux à l'hectare, contre 80 pour le blé. Même compte tenu des coûts techniques plus élevés, pour l'agriculteur « industrialisé » les revenus bruts sont supérieurs.

Toutefois, en raison notamment de la sensibilité aux maladies, il y a encore eu une épidémie de mildiou ce printemps, et de la nécessité de revenir sur le terrain à plusieurs reprises, la culture de la pomme de terre exige une technicité plus élevée que pour les céréales.

Pour les exploitations plus sommaires, notamment dans les pays en voie de développement, les rendements sont beaucoup plus faibles, mais la culture ne nécessite plus de technique de haut niveau.

Un inconvénient, de taille : difficultés de stockage, donc de conservation, en raison des risques de pourriture. Ce stockage doit être effectué dans des bâtiments importants, la marchandise doit être ventilée directement. En tout état de cause, le stockage sur place ne doit pas excéder une durée de six mois. La patate doit être également très protégée contre le gel des stocks. À cette réserve près, la patate se transporte sans difficulté particulière, dans des conteneurs spéciaux pour l'exportation.

Ces caractéristiques expliquent pourquoi la patate est presque sans intérêt pour le commerce mondial et la spéculation. Paradoxalement, c'est son intérêt majeur, le cours de la patate n'est pas indexé, donc il est beaucoup moins volatile. Mais le produit reste d'usage local. Et les surfaces plantées ne cessent de diminuer dans les pays développés. En France, en 1892, la surface atteignait le chiffre considérable de 14 500 km², il a été ramené à 1800 km². Aujourd'hui : la consommation humaine a fortement diminué, tandis que la

¹ Source : FAO, 2008.

consommation animale a disparu. Et c'est un de ses mystères. Alors que le blé, par exemple, n'est vraiment consommable que transformé, pain, pâtes, de façon curieuse, la part industrialisée de la patate reste relativement marginale, alors que c'est probablement son véritable avenir. Il faut considérer le tubercule plus comme une matière première que comme un produit agricole purement vivrier.

Notre agriculteur pronostique toutefois :

« Je pense qu'avec les difficultés économiques actuelles, avec le revenu des ménages qui ne suit pas, les consommateurs devraient revenir vers la pomme de terre. »

Aujourd'hui, la nécessité d'une stratégie de la patate considérée comme un élément majeur de l'alimentation mondiale va s'imposer pour plusieurs raisons. La principale relève de la géopolitique, mais elle est intimement liée à l'économie agricole mondiale. Désormais, en matière alimentaire, on ne peut plus penser qu'à ce niveau. Trois facteurs dominant et guident le marché : les besoins de consommation en produits bruts ou transformés ; les capacités de production ; le commerce. Sur les deux premiers plans, la culture de la patate peut faire jeu égal, le potentiel de production paraît fort loin d'atteindre son plafond. C'est le commerce international qui risque d'imposer une différence. En clair, spéculation ou non. À ce niveau, on sort du cadre de l'industrie agroalimentaire pour entrer dans celui des manipulations financières.

potato2008@fao.org

<http://www.potato2008.org/fr/iyp/contact.html>

<http://www.potato2008.org/fr/monde/index.html>