

AGRIADOM

Réalisation d'une usine de transformation de frites fraîches

Circuit n°15 – visite n°2

« Du plant à la frite : un savoir-faire issu de projets collectifs »

Les hommes et les femmes qui vivent sur l'exploitation

« *Quand les produits de votre terre viennent à votre porte* », c'est le défi lancé par 4 producteurs de pommes de terre de la région Nord-Pas de Calais. Producteurs de plants de pommes de terre à la base, ils ont investi dans un bâtiment collectif de stockage et de conditionnement de leur production de pommes de terre de consommation et ont créé une chaîne de transformation et de distribution de frites fraîches sous vide : une chaîne complète qui leur permet aujourd'hui d'alimenter principalement les friteries et la restauration rapide de la région.

L'exploitation

LE CONTEXTE

Dans un contexte agricole difficile pour la pomme de terre de consommation avec des prix de marché très bas selon les années, la tentation de se lancer dans une autre production qui demande peu de main-d'œuvre et d'investissement est grande, mais cette culture est ancrée de longue date dans cette région et on ne l'abandonne pas aussi vite, malgré les difficultés. La grande valeur de ces producteurs est de croire encore en l'avenir de la pomme de terre et dans un souci de diversification, la piste envisagée a été de mieux valoriser le produit et de reprendre en autonomie. La proximité de la Côte d'Opale, avec ses plages et le tourisme, offre un débouché intéressant pour les « cornets de frites » et la clientèle de passage apprécie la qualité gustative des frites fraîches comparée à celle d'un produit industriel surgelé. Par contre, les livraisons de ce produit à faible durée de vie doivent être fréquentes et les quantités toujours très fluctuantes, notamment en fonction de la météo. Une contrainte bien sûr très forte qui oblige les producteurs à bien maîtriser cette exigence, pour satisfaire cette clientèle.