

LA SITUATION ACTUELLE

3 des producteurs sont dans un même secteur proche de la structure, la SAS Opale Artois basée à Campagne-lès-Hesdin dans le Pas-de Calais. Ils récoltent en septembre et octobre différentes variétés avec leur propre arracheuse, et leur récolte sortie du champ est directement transportée par bennes au centre de réception selon un planning établi. Après déterrage et triage sous auvent, les différents lots sont stockés en palox dans le bâtiment ventilé et réfrigéré, afin d'être identifiés pour assurer toute traçabilité pour la vente. Un quatrième producteur est basé près d'Arras et stocke sa récolte dans son frigo à la ferme.

L'investissement dans cet outil de production, qui regroupe le bâtiment de stockage, le conditionnement et l'unité de transformation en produits frais sous vide, s'élève à 1,4 million d'euros. Ce dossier a été validé par la région il y a un an, qui a accordé une subvention de 350 000 € par le Feder (mais dont la SAS est toujours en attente de paiement !). Ce projet a été aussi créateur d'emplois, avec 3 permanents et 1 responsable d'exploitation qui assure la relation clients et le suivi des commandes, et 1 livreur.

35 hectares de pommes de terre sont cultivés dans le secteur de Campagne-lès-Hesdin pour alimenter le centre de stockage de la SAS et 17 hectares proviennent du stockage de Camblin près d'Arras. Dans les variétés ciblées au départ, certaines ont été abandonnées, exemple de la variété Désy jugée trop sèche après friture, certaines débutent comme la variété Nectar. Mais c'est la variété Bintje qui domine à plus de 85 % de la vente, car malgré tous ses défauts (physiologie du plant, repousses en année sèche, sensibilité au mildiou, contrôle difficile de la germination en longue conservation...), cette vieille variété reste la préférée en valeur gustative des produits frits.

Au niveau conservation, la température moyenne de conservation est d'environ 5°C et les pommes de terre sont gardées de septembre à juillet. Les anciens produits antigerminatifs à base de carbamates (CIPC) appliquées en thermonébulisation ont été remplacés par des produits à base d'huile extraite de plantes (menthe-eucalyptus), des produits efficaces mais plus volatils et plus naturels que les herbicides.

La chaîne de transformation produit en moyenne 110 tonnes de produits épluchés, découpés et mis sous vide, mais rien ne se fait sans commande. Si les gros calibres sont valorisés pour la fabrication des frites, d'autres sont utilisés pour faire des quarts ou des rondelles. Leur durée de vie sous vide est de 8 jours, mais il y a en fait 2 livraisons par semaine. Les friteries le long de la côte peuvent être également alimentées le dimanche si la demande est forte et selon la météo.