

## La tomate d'industrie en Italie

L'Italie est le pays le plus important de l'AMITOM pour la transformation de la tomate avec plus de 50% des tonnages de l'association et en moyenne sur les cinq dernières campagnes 5,2 millions de tonnes transformées. Depuis la création de l'AMITOM en 1978/79, les tonnages transformés ont plus que doublé. C'est, après l'Espagne, le pays européen qui a connu la plus forte progression.



La production de tomate d'industrie est possible dans de nombreuses zones, mais trois régions représentent près de 90% de la production de tomates d'industrie :

- \* les Pouilles avec un peu moins de 40%
- \* l'Emilie Romagne avec 40%
- \* la Campagnie avec environ 10%

### • L'Italie du Sud

La région des Pouilles ne représente plus qu'environ 40% de la production nationale. C'est une région où peu d'usines sont implantées et les tomates sont expédiées par camions vers les usines de transformation localisées en Campagnie à 200/300 km. La principale zone de production dans les Pouilles est la région de Foggia ;

mais l'on trouve aussi de la tomate d'industrie plus au Sud vers Bari et Brindisi.

La zone de Foggia est une vaste plaine avec des alternances de sols argileux et de sols sableux. Au nord de Foggia, on produit plutôt pour le concentré et au sud plutôt pour les tomates pelées entières. Le climat est très contrasté, avec des gelées fréquentes au début du printemps et une chaleur caniculaire en été, avec très peu de pluies. Les fréquents épisodes venteux dessèchent les plantes et augmentent les besoins en eau, mais présentent l'avantage d'améliorer la qualité sanitaire des plantes, diminuant les risques de maladies bactériennes. L'eau est abondante, mais relativement chère à exploiter; c'est pourquoi le goutte-à-goutte s'est particulièrement développé dans cette zone. Lorsqu'il n'y a pas de goutte-à-goutte, l'irrigation se fait par aspersion. Les exploitations agricoles sont de taille variable, comptant aussi bien des fermes d'une dizaine d'hectares en coteaux qui cultivent 2 à 3 hectares de tomates avec une récolte manuelle que des fermes de plaine de plusieurs centaines d'hectares dont une centaine en tomates. Les producteurs sont regroupés en coopératives, elles-mêmes regroupées au sein d'Organisations de Producteurs qui ont pour rôle essentiel de regrouper l'offre et de signer les contrats avec les firmes de transformation. Les coopératives ont également un rôle technique dans la fourniture des semences et des intrants et dans la récolte avec des machines appartenant à la coopérative.

Les principales variétés pour le concentré sont désormais presque exclusivement des hybrides : Perfect Peel, Snob, Isola, Alange, Amur. Pour les tomates pelées il n'y a plus que des hybrides : Hypeel 244, Italpeel, Calroma, Logan, Red Peel, Inca, Ulisse. En Campagne, la variété traditionnelle San Marzano bénéficie d'une appellation d'origine protégée "pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino". Le semis direct n'est plus utilisé que rarement et seulement pour les tomates destinées au concentré avec des semoirs de précision et des graines enrobées. Pour les tomates destinées à la fabrication de conserves de tomates pelées entières, la totalité des surfaces est réalisée en mini-mottes. Pour les tomates destinées au concentré (30% du total), la récolte est mécanisée à 100%, et pour les tomates destinées à la conservation des pelées entières, la récolte est encore très souvent manuelle, mais la récolte mécanique se développe très rapidement. Dans les grandes exploitations qui utilisent le goutte-à-goutte, les rendements dépassent souvent 100 t/ha avec une moyenne autour de 75 t/ha.

- **L'Italie du Nord**

La culture est surtout développée autour de Parma et Piacenza, mais l'on trouve aussi quelques micro-zones près de Ferrara et au Nord du Pô. Les terrains sont argileux à Parma et Piacenza, argilo-sableux à Ferrara et limoneux au Nord du Pô. Le climat est favorable à la tomate avec notamment un important écart entre les températures du jour et de la nuit qui favorise la couleur. Il y a des risques de gelées tardives et des risques de grêle. La production de tomate d'industrie dans cette région est totalement mécanisée et dans les mains de véritables spécialistes. L'utilisation d'hybrides est presque totale avec Perfectpeel, Guadalete, Pavia, Falcorosso, Isola, Trayan, H 9478, etc. Entre les variétés fixées résiste, avec des quantités de plus en plus inférieures, seulement le type UC82. Le repiquage en mini-mottes se généralise (90%) mais l'on continue à réaliser des semis directs (10%) avec des semoirs de précision. L'irrigation se pratique encore en partie par aspersion avec des canons à enrouleur, mais l'irrigation en goutte à goutte se répand de plus en plus. La récolte est mécanisée à 100% avec des machines automotrices fabriquées en Italie. Les rendements agricoles sont en moyenne de 65t/ha. Pour l'Italie du Nord les prix agricoles de la tomate fraîche ont baissé ces dernières années et sont de 39 euros/tonne en 2006. Depuis 2001, la production de l'Italie du Nord (y compris la production de la toscane et de l'Ombrie) dépasse celle du Sud.. 40% des tomates sont transformées par des usines coopératives membres de la ConfCoopérative et 60% par des usines privées qui font partie de l'AIIPA.

Avant la restructuration de l'industrie italienne qui a amené à la situation actuelle, près de 70% de la production de tomates d'industrie était localisée dans les régions du sud de l'Italie(Campagne, Pouilles ..) le nord ne représentant que 30% des volumes. Au cours des vingt dernières années, la distribution des surfaces a été profondément modifiée et la production est désormais également partagée entre le nord et le sud.

Plusieurs raisons expliquent ce revirement: l'une est l'absence de rotation de cultures comme en Campagne. Une autre est le déplacement progressif de la production de concentré du sud vers le nord. Les entreprises du sud du pays ont continué ou se sont spécialisées dans la production de dérivés en petits emballages, plus rentables.

D'autre part, l'industrie du nord du pays semble avoir atteint le niveau de concentration nécessaire qui a entraîné la formation d'une dizaine d'entreprises principales : les coopératives C.I.O. (COPADOR, ARP, Consorzio Casalasco) et Conserve Italia, Solana, Mutti, Columbus, Steriltom, F.lli Boschi (Parmalat), Rodolfi, Star, I.A. Greci, Emiliana Conserve, etc. Ces entreprises sont relativement spécialisées dans certains produits (passata, dés, sauces, ...), dans certains types de services (co-packing, ...) ou une production « sur mesure », moins dépendante des variations du marché (produits niche, production sous contrat avec des volumes et des spécifications strictes, ...).

ANNEE	Production de tomates transformées (1000 tonnes)	Evolution du volume transformé (index 100 en 78)	Evolution du volume transformé (en % AMITON)
1978/79	2 220	100%	40,00%
1979/80	3477	157%	50,60%
1980/81	2962	133%	44,10%
1981/82	3007	135%	45,60%
1982/83	3038	137%	45,70%
1983/84	4183	188%	51,10%
1984/85	5765	260%	54,10%
1985/86	3899	176%	44,60%
1986/87	2917	131%	48,20%
1987/88	2928	132%	46,60%
1988/89	3131	141%	44,90%
1989/90	3857	174%	42,50%
1990/91	3560	160%	40,40%
1991/92	3426	154%	41,90%
1992/93	3222	145%	44,20%
1993/94	3505	152%	46,40%
1994/95	3683	166%	41,40%
1995/96	3535	159%	37,60%
1996/97	4198	189%	37,90%
1997/98	3665	165%	42,90%
1998/99	4352	196%	39,60%
99/2000	4932	222%	40,10%
2000/01	4835	218%	44,18%
2001/02	4806	216%	46,78%
2002/03	4300	194%	55,08%
2003/04	4900	221%	56,10%
2004/05	6300	284%	55,08%
2005/06	5300	239%	60,70%
YEAR	Processing tomato production (1000 tonnes)	Evolution of the processed volume (index 100 in 1978)	Evolution of the processed volume (in % Amiton)

Globalement, les volumes transformés dans le sud sont restés stables au cours de dix dernières années et la distribution actuelle des volumes résulte principalement de l'augmentation de la production dans le nord. A titre d'exemple, la production dans la région de Parme-piacenza est passée de 700 000 tonnes dans les années 1990 à un pic de 3 millions de tonnes en 2004.

Alors que les volumes transformés en Italie pendant les années 1990 sont restés relativement stables, entre 3,7 et 4 millions de tonnes, la campagne historique de 1999 a marqué un tournant pour l'industrie lorsque les 5 millions de tonnes ont été atteints pour la première fois. Depuis, la production moyenne reste aux alentours de 5 millions de tonnes, avec un pic à 6,3 millions de tonnes en 2004, lorsque les rendements moyens ont atteint 72,7 MT. par hectare sur une surface totale de 88 000 hectares. Le seuil de transformation européen alloué à l'Italie reste de 4,350 millions de tonnes de tomates fraîches et l'Italie commence à être pénalisée par des subventions réduites.