

La transformation de la tomate en Iran

En Iran, la culture des tomates en plein champ est possible toute l'année, grâce à la diversité des climats entre le nord et le sud du pays. Au cours de la même saison, une journée d'hiver dans le nord peut subir des températures de -5°C le jour à -20°C la nuit, tandis que les régions du sud connaissent des températures de $+8$ à $+25^{\circ}\text{C}$. Mais la récolte d'hiver dans le sud de l'Iran n'est pas adaptée à la production de concentré ou de tomates pelées en raison de la couleur médiocre des fruits, qui sont consommés à l'état frais à 95%. Mais les récoltes d'été bénéficient d'un climat idéal pour la tomate d'industrie, avec un ensoleillement optimal pour le nombre de jours requis et des écarts de température suffisants entre le jour et la nuit, ce qui produit des tomates de bonne couleur et du concentré de qualité.



Depuis trois ans, la production totale de tomates atteint une moyenne de près de 4,3 millions de tonnes métriques, avec un rendement moyen de 33,2 tonnes par hectare pour une surface cultivée de 129 000 hectares.

Les tomates sont cultivées dans de nombreuses régions du pays, mais les tomates d'industrie sont principalement produites dans 5 zones géographiques, où se trouvent la plupart des usines : la province de Fars dans le sud (35%), le Khorasan dans le nord-est (20%), l'Azerbaïdjan dans le nord-ouest (18%), la province de Téhéran dans le nord (12%), et le Golestân, également dans le nord (6%). Les 9% restants sont cultivés dans les autres régions. Les tomates pour le marché du frais sont aussi cultivées dans tout le pays, mais 65% proviennent du sud.

Les tomates sont principalement cultivées sur de petites exploitations (de 2 à 5 hectares) qui utilisent une main d'œuvre familiale, mais des unités de 100 à 300 hectares ont été montées par les grands producteurs, qui signent des contrats avec les transformateurs pour leur fournir la matière première. Avant la plantation, ces grands producteurs signent aussi des contrats avec certains agriculteurs de plus petite taille pour effectuer leurs récoltes. Les négociants fournissent alors les semences, les engrais et le financement.

Le semis direct est rare, et la plupart du temps, les cultures se font par transplantation de jeunes plants à racines nues quand tout risque de gel est passé. Les producteurs ont leurs propres pépinières. Les variétés les plus courantes pour le concentré sont des variétés fixées : Super Strain, Peto Pride, Urbana précoce, Super Queen, et Super Crystal. Seulement 2% de ces cultures sont des variétés hybrides. La récolte est réalisée à la main, avec jusqu'à 3 passages dans chaque champ. L'eau n'est pas abondante, mais elle n'est pas onéreuse par rapport à d'autres facteurs de production, et les champs sont généralement irrigués par gravité. Depuis quelques années, environ 2,5 % des exploitations ont été équipées avec le goutte-à-goutte.

Plus de 2,1 millions de tonnes métriques de tomates ont été transformées en 2005, ce qui correspond à la moyenne annuelle sur les trois dernières années de 2,06 millions de tonnes métriques. La majeure partie des matières premières est transformée en concentrés de tomate Cold Break et Hot Break, 28-30 ou 36-38 Brix, une toute petite fraction étant destinée à la production de tomates pelées et cubetées.

Parmi les 180 sites de transformation de la tomate en Iran, 7 seulement disposent d'équipements modernes et performants, installés depuis moins de 4 ans. Ces unités ont la capacité de transformer 27% de la récolte totale de tomates d'industrie. Seulement 3 ou 4 entreprises peuvent produire un concentré de haute qualité en Cold-break ou en Hot-break.

L'usine avec la capacité de transformation quotidienne la plus élevée est KAMNOOSH Co., avec 2 000 tonnes métriques par jour, localisée dans la province du Golestân dans le nord du pays. Au total, 4 usines disposent d'une capacité de plus de 1 000 tonnes métriques par jour, et 12 usines de 500 à 1 000 tonnes par jour. Les autres disposent d'une capacité de 100 à 200 tonnes par jour. Depuis quelques années, ces usines produisent des tomates pelées entières en boîte et des tomates cubetées en sacs aseptiques, pour un total de 2 500 tonnes métriques. 46 % de la production de concentré sont conditionnés en sacs aseptiques de 220 litres pour l'exportation, la production de ketchup hors période de campagne ou le reconditionnement en boîtes dans des conserveries locales. 54 % de la production sont conditionnés directement en boîtes, pour la consommation nationale et pour l'exportation.

L'Iran exporte 21 % de sa production de dérivés de la tomate (principalement en sacs aseptiques), notamment en direction de la Russie, des pays arabes, de certains pays africains et de quelques états de l'ancienne république soviétique.

L'évolution de la production des tomates fraîches et des volumes transformés en Iran depuis 1998 (en tonnes métriques) :

Année	Production totale	Production transformée
1999	3 445 336	1 653 671
2000	3 147 624	1 510 860
2001	2 992 379	1 436 342
2002	4 105 070	1 970 434
2003	4 426 261	2 124 605
2004	4 012 388	1 925 600
2005	4 425 154	2 124 074