

La tomate d'industrie à Malte

Malte est située au milieu de la Mer Méditerranéenne, environ 100 kilomètres au sud de la Sicile et 150 kilomètres au nord de la Libye. Le pays est constitué de trois îles principales, dont la plus grande est l'île de Malte avec 350 000 habitants sur une population totale pour le pays de 385 000 habitants. L'île de Gozo est plus petite mais plus agricole avec une surface cultivée totale de 10 000 hectares dont environ 1 100 hectares traditionnellement consacrés à la culture de tomates. Par ordre d'importance, la tomate d'industrie est la deuxième récolte commerciale, après la pomme de terre. Jusqu'à tout récemment, la majeure partie des terres agricoles utilisée pour la production de tomates ne disposait d'aucune eau sur place et les cultures se faisaient sous des conditions sèches. Les rendements dépassaient rarement 13 tonnes par hectare. Depuis quelques années, les agriculteurs maltais ont commencé à pratiquer l'irrigation au goutte-à-goutte et les rendements s'améliorent d'année en année.



À Malte, le prix minimal pour les tomates d'industrie était établi annuellement par la Direction de l'Agriculture, et était stable à environ 160 euros par tonne, avec une production annuelle de 9 000 à 15 000 tonnes. Les surfaces consacrées à la tomate d'industrie ont été divisées par deux ces dernières années. Cependant, l'introduction de l'irrigation au goutte à goutte, de meilleures pratiques de culture et l'emploi de variétés adaptées ont permis aux producteurs d'atteindre des rendements trois fois supérieurs à ceux obtenus jusque là.

Depuis l'entrée de Malte dans l'Union européenne en mai 2004, les producteurs reçoivent une subvention de 34,5 euros/tonne dans la limite du seuil national de 27 500 tonnes, plus des aides nationales supplémentaires jusqu'en 2013. Le prix payé par les transformateurs était de 48,5 euros/tonne en 2004.

Pendant la campagne 2005, seules trois des quatre usines maltaises ont travaillé, et la production totale n'a pas dépassé 7 829 tonnes, en baisse par rapport aux 12 000 tonnes transformées en 2004. Le Groupe Magro Brothers maintient sa position dominante et transforme 50 % de la récolte.

La filière maltaise de tomate d'industrie produit un large éventail de produits de tomate en conserves pour le marché local. Le plus répandu est « kunserva », une variante sucrée de concentré de tomate, dont la consommation annuelle est de 5 kg par habitant. Le second produit par ordre d'importance est la tomate pelée en sauce très épaisse, qui constitue la base de la plupart des repas maltais. Hors saison, les usines demeurent opérationnelles, avec la production de haricots cuisinés et d'autres produits dérivés de légumineuses. La société Magro fabrique également du ketchup, et les huit dernières années ont été marquées par un succès grandissant de ce produit sur le marché international.