

VAUCLUSE

Comment l'industrie du coulis s'est fait réduire en purée

🕒 5 min • Romain CANTENOT



Les tomates produites sont transformées dans l'usine de la CAPL à Tarascon. Le coulis conditionné en fûts est vendu à des industriels de l'agroalimentaire s'en servant comme matière première pour confectionner des sauces prêtes à l'emploi.

Alors que la consommation n'en finit pas de grimper, la filière de la tomate d'industrie s'est fait littéralement concasser au point que la production française ne couvre plus que 12 % des besoins du pays, obligeant à importer massivement.

Ketchup, sauce à pizzas ou prêts à l'emploi, plats préparés... la tomate est partout et s'adresse à tous, puissants ou misérables, jeunes ou vieux de tous les

continents. À la base de tous ces produits, du coulis issu de la production de tomates d'industrie qui transitent dans des fûts et s'échangent sur les marchés mondiaux. En deux décennies, la consommation mondiale a doublé pour atteindre 42 millions de tonnes et les Français à eux seuls en engloutissent chaque année 1,3 million de tonnes contre 800 000 tonnes dans les années 80, à la période où les courbes entre production nationale et consommation ont commencé à se séparer.

L'émergence de l'Espagne, nouvelle puissance agricole

Cette bascule s'opère brutalement en raison d'un revirement de la stratégie européenne qui, en 1978, avait instauré un prix minimum pour doper la production de tomate d'industrie dans les six pays membres de ce qu'on appelait encore la Communauté économique européenne (CEE). En 1985, le quota avoisinant les 400 000 tonnes pour la France et cette aide porte un coup d'arrêt brutal à une filière en plein essor. Des agriculteurs se retrouvent contraints de récolter à la main des tomates invendables vouées à la destruction et, alors que la consommation continue de progresser, la production française s'affaisse. **"Les aides ont tué la modernisation du secteur en le surprotégeant"**, estime André Bernard, président de la Chambre régionale d'agriculture.

Dans ces années-là, ce recul est compensé par l'arrivée dans le jeu de l'Espagne, tout juste entrée dans la CEE, après avoir tourné la page du franquisme. Grâce aux investissements massifs du fond de rattrapage, des milliers d'hectares sont plantés en quelques années et des usines de transformation sont construites en un temps record. La concurrence féroce de la Chine va bientôt achever de plomber la filière. Bien que le pays n'en consomme quasiment pas, le régime chinois mise sur la tomate pour mettre au travail forcé les populations musulmanes du Xinjiang, fixer la région des Ouïgours et engranger des devises en inondant le marché mondial. On ignore alors que ceux-ci sont contraints au travail forcé dans les nouvelles

exploitations. Cette arrivée soudaine fait s'effondrer les cours et percute les producteurs occidentaux.

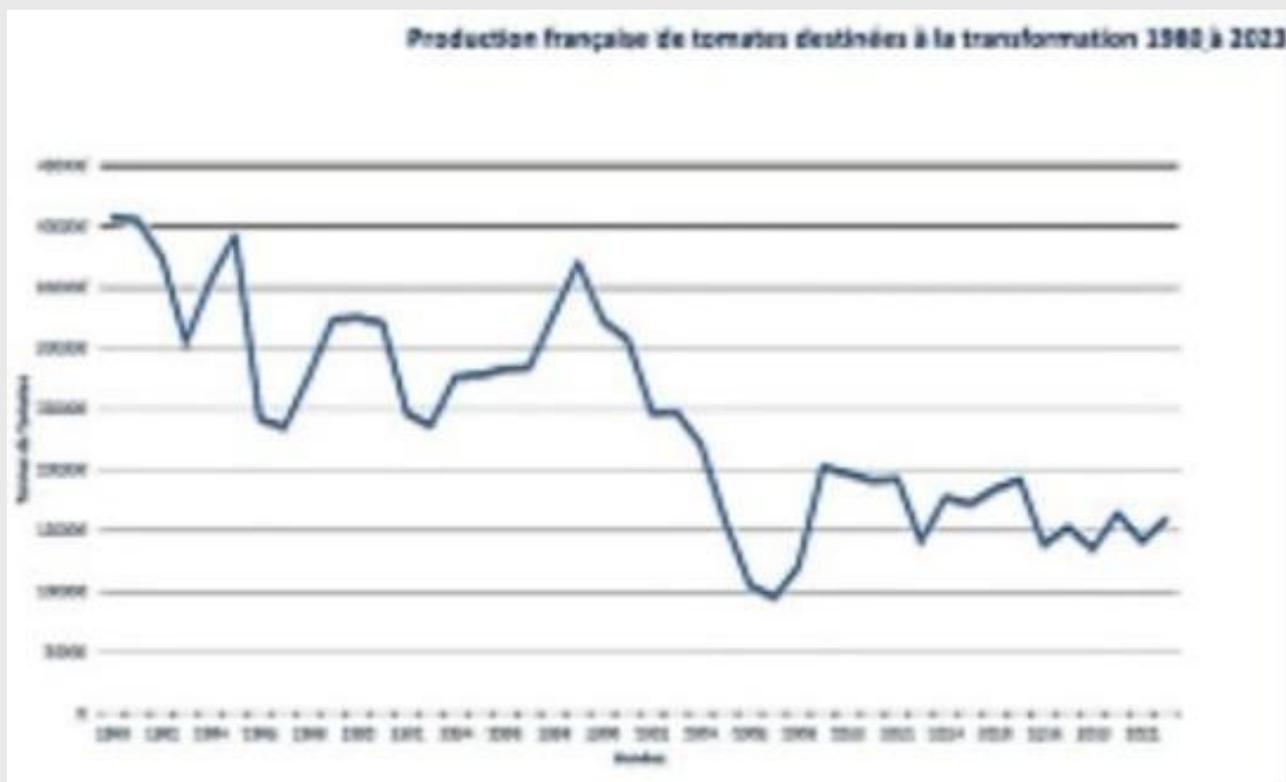
La Chine enfonce les portes du marché européen

Dans les années 2000, la production française tombe sous la barre des 100 000 tonnes. En Provence, la prise de contrôle du numéro 1 français de la transformation de la tomate

-- la coopérative Le Cabanon à Camaret-sur-Aigues -- par le géant chinois Chalkis (lire ci-dessous) illustre ce mouvement implacable.

Grâce à la marque et aux réseaux commerciaux du Cabanon, les Chinois forcent les portes du marché européen des produits à base de tomates sur lesquels les groupes italiens ont historiquement la mainmise. La donne est entièrement rebattue mais les scandales qui se succèdent finissent par semer le doute. Ces dernières années, la perte de souveraineté alimentaire commence à inquiéter gouvernants et consommateurs. S'y ajoutent les sécheresses à répétition provoquées par le changement climatique et qui mettent à mal le modèle espagnol fondé sur un usage déraisonné de la ressource en eau. Ces facteurs offrent une fenêtre d'opportunité pour une relocalisation de la production dans laquelle un projet inédit venu de Provence entend bien s'engouffrer.

Les aides ont tué la modernisation du secteur. „ ANDRÉ BERNARD



Ci-contre. La production nationale de tomate d'industrie a dégringolé de plus de 400 000 tonnes au début des années 80 à seulement 161 000 tonnes en 2023. En Vaucluse, la filière a été laminée et ne fournit plus que 13 000 tonnes par an après être passée sous la barre des 10 000 tonnes à la fin des années 2000. À l'inverse, les Bouches-du-Rhône ont conservé une forte activité, notamment dans le pays d'Arles, et pèsent aujourd'hui pour près de la moitié de production nationale (73 000 tonnes) devant le Lot et Garonne (21 000 tonnes) et la Drôme (15 000 tonnes).

Notre série 1/3 "Tomate en Provence : la reconquête de l'or rouge"

Le fruit écarlate est devenu le symbole du déclin agricole français dans une région qui fut longtemps le jardin de la France. Produit phare des états, désormais consommé massivement tout au long de l'année, sa production a été largement délocalisée dans les pays du Sud de l'Europe, du Maghreb et jusqu'en Chine. Dans les deux premiers volets de cette série, La Provence se penche sur la filière moins connue de la tomate d'industrie d'où sortent les coulis et sauces pour lesquels la France importe aujourd'hui près de 90 % de sa consommation. Second épisode : "La vallée du Rhône Sud, berceau de la tomate du futur"

À Camaret-sur-Aigues : Le Cabanon, symbole de la débâcle

Le rachat en 2004 du groupe coopératif vauclusien Le Cabanon par le géant de la tomate Chalkis fait les gros titres de la presse économique. Pour la première fois, une entreprise chinoise investit dans l'industrie agroalimentaire française. En difficulté, Le Cabanon n'a pas eu d'autre choix que de consentir à cette prise de contrôle : sa production a été divisée par deux (80 000 tonnes) en quatre ans en raison de coûts de production de 30 % supérieurs à ses concurrents sur un marché en pleine internationalisation. Parallèlement, la Chine, qui ne cultivait pas de tomates cinq ans auparavant, en a produit près de 4 millions de tonnes en 2003. La promesse de Chalkis de conserver un approvisionnement de 60 000 tonnes de tomate française ne sera jamais respectée : l'usine de Camaret abandonne la transformation de la tomate et importe du coulis chinois pour produire ses gammes de sauces. Dix ans plus tard, les industriels chinois ont réussi à s'implanter sur le marché européen mais pas à redresser Le Cabanon. L'ancien numéro 1 français est sauvé de la faillite par Unitom, leader de la tomate transformée au Portugal, pays d'où proviennent désormais les fûts de coulis utilisés par Le Cabanon.