

Auchan de Cavaillon (84), fin août 2025

État des lieux

De l'exotique au quotidien

Depuis que l'origine France est apparue en GMS ou chez le maraîcher local, la patate douce s'est aujourd'hui banalisée. Mais la filière reste peu structurée alors que les enjeux sont nombreux, aussi bien sur le plan technique que commercial.

PERRINE FORTIN-DORIE

La patate douce ne semble plus être un effet de mode comme certains auraient pu le penser il y a une quinzaine d'années. Tant dans l'assiette qu'au champ, la patate douce française ne cesse de gagner en popularité. Ce produit, à l'instar de la mangue ou l'anas, est « exotique au sens botanique, mais au niveau consommation, il ne surprend plus », constate Yvan Riocreux-Reis, président de Formapassion. La diversification des maraîchers, l'adaptation au changement climatique et

l'intérêt croissant des consommateurs sont notamment à l'origine de cette évolution. Mais au départ, comme a pu l'illustrer Maxime Davy, ancien ingénieur du CTIFL, tout s'entendait : « Le potentiel de marché est énorme », ou « ça ne marchera jamais, le risque de tout perdre est trop important », ceci mêlé à des doutes et des questionnements comme « c'est un truc de circuit court », « les plants sont trop chers », « comment ça se conserve ce machin-là ? ». Depuis, de nombreux producteurs se sont essayés à cette culture exigeante

techniquement, mais aujourd'hui « seuls ceux qui ont su se professionnaliser et se positionner sur des terroirs adaptés subsistent, car tout le monde ne peut pas faire de la patate douce », résume David Biscarrat, producteur à Piolenc (84). L'offre se structure en étant principalement dominée par les variétés à chair orange, plus sucrées, dont les incontournables sont Beaugard, Orléans, Bellevue ou encore Évangeline. Une diversification s'opère avec des variétés à chair blanche ou violette, mais elles ne représentent que 5 % des

ventes. Les chiffres actualisés de la filière française sont difficiles à trouver ! Agreste estimait la production à 10 kt en 2022. Mais aujourd'hui, elle aurait plus que doublé, en atteignant 24 kt en 2025 selon les estimations marché du semencier Voltz Maraîchage. Pour comparaison, c'est dix fois moins que la production de courges en France (estimée à 220 kt en 2023, selon Agreste).

Une filière française en croissance mais fragmentée

C'est donc davantage « l'extension des surfaces en production au sein des exploitations qui progresse et le nombre de producteurs qui se stabilise », d'après David Di Pretoro, responsable R&D pour Voltz Maraîchage.

« Les jeunes générations d'agriculteurs veulent se différencier avec de nouveaux produits. »

Trois grands bassins de production structurent la filière française de la patate douce. Les régions Sud-Est (Drôme, Vaucluse) et Sud-Ouest (Gironde, Landes) abritent les producteurs historiques, tandis qu'un troisième pôle fait son nid entre le Val de Loire et la Bretagne. Sur tout le territoire, deux profils de producteurs semblent se distinguer. D'un côté, des exploitants cultivant une vingtaine d'hectares ou plus, ayant atteint un rythme de croisière,

et équipés pour stocker le tubercule dans de bonnes conditions. Cette méthode de stockage se nomme le « curing » : en imitant les conditions climatiques naturelles des pays tropicaux à climat chaud et humide, elle expose les tubercules à 30 °C et 95 % d'humidité pendant dix à quinze jours après la récolte. Résultats : une peau raffermie qui limite l'entrée des pathogènes au niveau des blessures et réduit la respiration, donc les pertes d'eau durant le stockage.

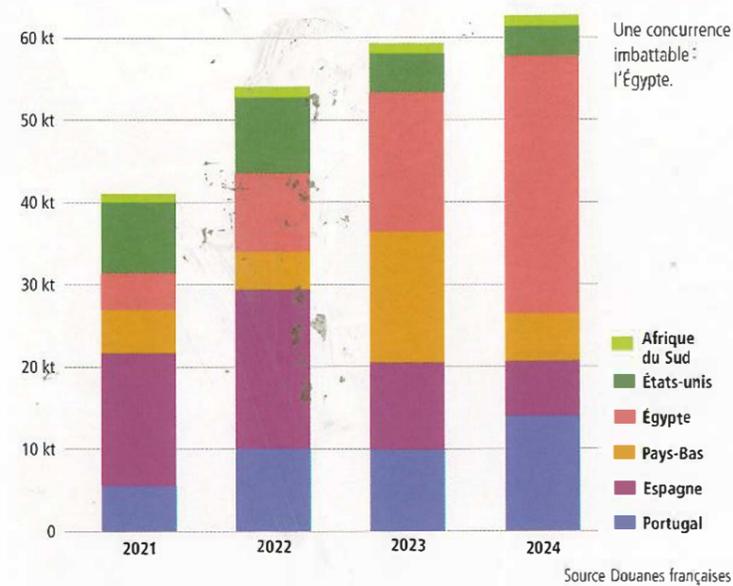


Patates douces prêtes à être commandées, cultivées localement



Siège social et bureau commercial : 2, La Brosse Tenaud - 44310 Saint-Philbert-de-Grand-Lieu - Tél. : 02 40 78 40 20 - Fax : 02 40 78 74 52

Evolution des importations françaises de patates douces



Source Douanes françaises

Cette meilleure conservation, au-delà de quatre mois, se montre un vrai levier commercial pour vendre les patates douces jusqu'en mai et faire concurrence à celles d'import. Mais ce mode de stockage demande un investissement pour le producteur. C'est ce qui explique que seule 20 % de la production française soit commercialisée en seconde partie de saison, à partir de janvier. De l'autre côté, se distinguent des agriculteurs en quête de diversification, qui testent la culture sur de plus petites surfaces, souvent pour l'écouler directement, faute de moyens de stockage. « Les jeunes générations d'agriculteurs veulent se différencier de leurs parents avec de nouveaux produits à la ferme », fait observer David Di Pretoro. Selon

lui, la filière française de patates douces s'inscrit en partie dans cette dynamique de reconquête. Ces producteurs représentent une large part des volumes et dominent le marché en 1^{ère} partie de saison, de septembre jusqu'aux fêtes de fin d'année.

La culture de la patate douce reste techniquement exigeante et coûteuse, notamment en main-d'œuvre et en plants. Les rendements sont très variables, avec jusqu'à 40 à 50 % de pertes par an, ce qui témoigne d'une forte hétérogénéité dans les parcelles : « Ce tubercule est fragile et capricieux. On n'en connaît pas le rendement tant qu'on ne l'a pas déterré », explique David Biscarrat. Le taupin, ravageur souterrain, cause des dégâts

importants en rendant les tubercules invendables. S'ajoutent les aléas climatiques : printemps pluvieux retardant les plantations, automnes humides précipitant les récoltes. Le cycle est donc raccourci et les calibres réduits.

Une équation économique encore complexe

Depuis 2023, la recherche s'oriente vers des variétés dites plus précoces, c'est-à-dire capables d'être plantées plus tard tout en conservant une date de récolte stable et un bon rendement. Cette avancée permettrait de raccourcir le cycle de culture, offrant ainsi aux producteurs plus de flexibilité dans la gestion du calendrier cultural. Pour les semenciers comme Voltz, c'est aussi l'opportunité d'étendre la période de livraison des plants, en adéquation avec la hausse des surfaces plantées et l'évolution de la demande. Car l'un des freins majeurs au développement de la filière française de patate douce concerne l'approvisionnement en plants. Stéphane Hoffmann, directeur commercial international de Fruidor Terroirs, explique que, malgré une progression des volumes en France, les producteurs peinent à obtenir des plants en quantité suffisante et de qualité : « Il y a un double problème. À la fois climatique, puisque les plants sont en partie produits en Espagne et au Portugal et que ces deux dernières années ont été marquées par des inondations. Puis à la fois concurrentielle, avec l'entrée agressive de l'Égypte sur le marché européen, déstabilisant la filière espagnole et poussant certains de ses producteurs de plants à réduire leur production. En conséquence, la disponibilité de plants pour la France a été limitée, ce qui a été préjudiciable pour l'ensemble de la profession. »

Comme le montre le graphique ci-contre, une redistribution des cartes a lieu au niveau des imports internationaux sur le marché européen et donc en France. Alors que l'Espagne représentait 34 % des volumes importés de patate douce en France en 2021, c'est l'Égypte qui représente 48 % des volumes en 2024 (contre 10 % pour l'Espagne). Des entreprises de patate douce ferment leurs portes en Andalousie à cause de cette concurrence perçue comme déloyale, en lien avec les restrictions de la PAC. Il n'y a qu'à se

promener dans les rayons des GMS pour constater la présence quasi systématique de patates douces égyptiennes avec de belles formes et des prix défiant toute concurrence : « On peut retrouver des prix à 2,7 €/kg au détail pour les produits français contre une offre promotionnelle de l'Égypte à 0,9 €/kg », illustre Stéphane Hoffmann. Bien que la

90 t/ha. Il n'y a donc pas de doute : pour concurrencer ces importations, il faut améliorer la conservation du produit !

La douce ambition française : de la croissance à l'organisation

La demande des Français pour ce produit n'a cessé de croître ces dernières années : les importations ont atteint

douce du Sud-Ouest de la France. « L'objectif est de créer une filière française avec des engagements sur l'origine, la qualité, l'environnement et de permettre une juste valorisation de l'origine France », présente Stéphane Hoffmann. Ce partenariat permettra d'offrir plus d'espace sur les étals aux patates douces françaises par rapport aux produits d'import. Dans ce contexte, l'hétérogénéité des rendements serait compensée par une bonne valorisation commerciale, principal levier de réussite pour cette filière.

Pour accompagner la montée en puissance de la production nationale, certains professionnels plaident pour une véritable structuration de la filière. Sélectionner des variétés mieux acclimatées, établir des standards de qualité propres à l'origine France, renforcer la communication autour de l'usage culinaire sont autant de pistes à discuter collectivement. La création d'une association interprofessionnelle, régulièrement évoquée, permettrait d'ancrer durablement ces efforts, mais reste à concrétiser. ■

« La recherche s'oriente vers des variétés dites plus précoces... pour raccourcir le cycle de culture. »

demande des consommateurs pour l'origine France soit en croissance, elle est fragilisée par cette concurrence agressive, présente 12 mois sur 12 en magasins. En effet, l'Égypte bénéficie d'un climat et d'un sol sableux très adaptés à ce tubercule, d'un coût de main d'œuvre ultra-compétitif et d'une réglementation en produits phytosanitaires beaucoup plus allégée. Dans ce contexte, les rendements égyptiens atteignent

un volume record en 2024 avec près de 68 000 t de patates douces. « Ce n'est plus un produit de niche puisque son usage a été standardisé, mais il se cherche encore. Beaucoup de responsables primeurs ne savent pas où mettre la patate douce dans leurs rayons », analyse Yvan Riocreux-Reis. De ce constat naissent des initiatives comme la récente signature en juin d'un accord tripartite avec Carrefour, Fruidor et deux producteurs de patate



PATATE DOUCE LANDAISE

Les fermes Larrère

LES CULTURES DE LA RÉSILIENCE

LA PATATE DOUCE, UN LÉGUME ARMÉ FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Une culture initiée dès 2015, dans le cadre de notre stratégie face aux défis climatiques. Nous récoltons désormais 3 400 tonnes de patates douces à chair orange par an.

- + Une production 100% landaise qui ne fait pas le tour du monde et bien adaptée à nos sols sableux
- + Une culture qui supporte sans dommage les épisodes de fortes chaleurs
- + Un feuillage très couvrant qui limite naturellement l'évaporation et la pousse des herbes indésirables
- + Un légume à forte plus-value nutritionnelle

0033 (0)5 58 82 39 64
contact@fermes-larrere.com
pour en savoir +