

GRANDES CULTURES INFOS

MEDIA

Zone diffusion : National

Périodicité : Mensuel

Tirage : 26 321 ex Nbre lecteurs : 52 642

PARUTION

Date : 1/03/2006

Rubrique : Infos

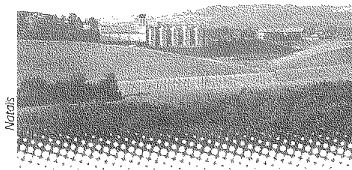
Emplacement :

--	--

Page : 13

Le maïs "s'éclate" dans le Gers

De retour d'un voyage aux États-Unis en 1992, Mickaël Ehmann se lance dans le projet de créer et de développer une filière pop-corn en France. À force d'investissements et de recherche d'une qualité irréprochable, et en associant 130 producteurs lui fournissant 14000 tonnes de maïs à éclater chaque année, cet agriculteur installé dans le Gers est aujourd'hui à la tête de la première entreprise européenne offrant une alternative d'envergure au pop-corn américain.



Il y a une douzaine d'années encore, l'intégralité du pop-corn consommé en France, dans les cinémas ou chez les particuliers, était importée directement des États-Unis. Aujourd'hui, les consommateurs peuvent manger du pop-corn bien français, notamment grâce à Nataïis, une société initiée et dirigée par Mickaël Ehmann, agriculteur dans le Gers.

Tout commence en 1992 : Mickaël Ehmann, jeune agriculteur installé à Bézéril, entre Auch et Toulouse, revient d'un séjour aux États-Unis avec un producteur voisin. "Sur place, j'ai visité des exploitations où la production de maïs pop-corn est très développée. Production qui était, je le rappelle, totalement inexistante en France au début des années 90, explique l'agriculteur. De ce séjour outre-Atlantique, je suis revenu avec l'idée qu'une telle culture mériterait au moins d'être testée."

C'est ainsi que l'agriculteur part de zéro. Dans ses valises, il rapporte quelques kilos de semences de maïs pop-corn pour réaliser les premiers essais. "Ces essais se sont avé-

production française." L'objectif : proposer une quantité suffisante pour intéresser les clients. Autrement dit, toute une filière, de la production du maïs à éclater à l'expédition du pop-corn, est à créer.

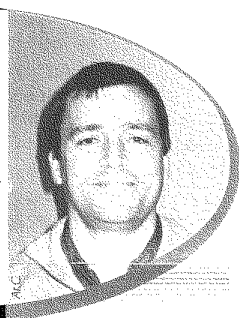
L'agriculteur fonde alors la société Pop-corn Midi-Pyrénées, investit dans d'importantes capacités de stockage pour sécher le maïs et dans une chaîne de conditionnement.

UN PRIX À L'HECTARE 10 À 20 % PLUS ÉLEVÉ QU'EN TRADITIONNEL

En amont de la filière, Mickaël Ehmann propose des contrats de production avec les producteurs de grandes cultures de la région. Chacun d'entre eux consacre aujourd'hui quelques dizaines d'hectares à la production de maïs à éclater. "Les agriculteurs ont

"La culture de maïs à éclater est très exigeante en termes de suivi qualité. Cette qualité des grains se joue essentiellement au moment de la récolte, pour laquelle les conditions doivent être excellentes."

Mickaël Ehmann producteur dans le Gers et directeur de Nataïis



à un hectare de maïs grain traditionnel. Côté charges, la production de maïs pop-corn a un coût globalement semblable à celle du maïs grain standard : "Les semences fournies aux producteurs, que nous importons des États-Unis, ne sont pas plus chères, indique Mickaël Ehmann. Au niveau des intrants, les besoins sont similaires, voire moindres : le maïs à éclater, dont les rendements à l'hectare sont deux fois moins importants qu'en maïs grain "conso", n'est pas plus consommateur en eau. D'ailleurs, il s'agit de bien maîtriser l'irrigation car les variétés pop-corn sont plus sensibles à la verse."

UNE PRODUCTION TECHNIQUEMENT RIGOREUSE

Quant aux apports d'azote, ils doivent être rigoureusement mesurés car une surfertilisation engendre un taux de non-éclatement des grains plus important, ce qui nuit alors à la qualité exigée par les transformateurs. "En ce qui concerne la lutte contre les adventices, le maïs pop-corn est légèrement plus délicat à traiter. D'un côté, les variétés de pop-corn sont un peu moins tolérantes au désherbage chimique que les variétés de maïs conso. De l'autre, la présence de mau-

"Le maïs à éclater est une production bien valorisée à la condition d'être très attentif à la qualité des grains."

res concluants. La culture de maïs à éclater n'est pas plus délicate à mener que celle du maïs de consommation, indique le producteur. J'ai ensuite sollicité les agriculteurs du secteur pour qu'ils acceptent d'embaver quelques hectares de la nouvelle culture. En parallèle, j'ai prospecté les transformateurs susceptibles d'être intéressés par une

d'abord accepté de tester le maïs à éclater sur quelques hectares. Beaucoup d'entre eux ont progressivement converti tout ou partie de leur sole consacrée au maïs grain traditionnel en maïs à éclater." Un choix largement justifié par un prix d'achat par Nataïis plutôt incitatif : un hectare de maïs à éclater est mieux valorisé de 10 à 20 % par rapport

MEDIA

Zone diffusion : National

Périodicité : Mensuel

Tirage : 26 321 ex **Nbre lecteurs :** 52 642

PARUTION

Date : 1/03/2006

Rubrique : Infos

Emplacement :

--	--

Page : 14

vaises herbes à la récolte est incompatible avec la pureté des grains exigée par les clients." Par ailleurs, la production de maïs à éclater permet aussi aux producteurs d'établir leurs chantiers de récolte : "Les semis et la récolte se font relativement tôt afin d'obtenir un grain le plus sec possible, précise Mickaël Ehmann. La récolte, par exemple, s'échelonne généralement sur 10 semaines, du 15 septembre au 15 novembre".

DES MAÏSCULTEURS SENSIBILISÉS À LA QUALITÉ

Pour produire du maïs à éclater, les 130 agriculteurs bénéficient d'un suivi technique assez rigoureux. Jean-Charles Barnabot, responsable approvisionnement terrain de la société, est en charge de ce suivi : "Pour cette production sous contrat, Nataïs fournit les semences aux producteurs. Du semis à la récolte, je leur donne certaines recommandations, que ce soit pour la fertilisation ou le désherbage. Des formations sur la qualité sont également dispensées aux agriculteurs. Toutefois, ces derniers restent responsables de la conduite de la culture jusqu'à la récolte". Avant celle-ci, le technicien échantillonne la parcelle et analyse l'humidité. "La récolte du maïs à éclater doit être effectuée entre 18 et 22 % d'humidité. Au vu des résultats d'analyse, je donne moi-même le feu vert pour démarrer la récolte." Ensuite, les producteurs doivent livrer eux-mêmes les grains dans les silos de Nataïs. "La société gère le stockage et le séchage des grains, indique Mickaël Ehmann. Car ce sont des étapes très importantes en termes de qualité du pop-corn." Le chef d'entre-



Jean-Charles BARNABOT,
Responsable approvisionnement terrain de Nataïs

"La recherche variétale est guidée par les exigences des clients"

Outre le suivi technique auprès des producteurs de maïs à éclater et la gestion des silos de stockage de la société Nataïs, Jean-Charles Barnabot a la charge du suivi de la recherche variétale. "Cette recherche est essentielle au développement de la filière. En 1992, nous étions, à ce niveau, totalement dépendants des États-Unis, d'où provenaient toutes les variétés de maïs à éclater disponibles sur le marché. Nous avons progressivement mis en place des essais. Au début, une dizaine de variétés étaient testées. Aujourd'hui, la recherche porte sur une centaine de variétés différentes chaque année." Cette recherche se base sur les différents critères retenus pour un grain de maïs à éclater de bonne qualité. Des critères essentiellement imposés par les exigences des clients : "Nous sélectionnons les variétés qui fournissent d'abord un grand volume d'éclatement et un bon taux d'expansion, exprimé en cm³/gramme de maïs. Il faut également tenir compte du pourcentage de grain non éclaté et de la taille du grain". Bien évidemment, les variétés choisies doivent permettre l'obtention d'un rendement minimum pour que la production, au niveau du producteur, soit rentable. "Parmi la centaine de variétés testées chaque année, cinq seulement sont jugées intéressantes et essayées sur quelques hectares. En termes de rendement, nos efforts portent leurs fruits. En témoignent ces chiffres très encourageants : il y a dix ans, le rendement moyen pour les variétés mises en production était d'environ 40 q/ha. En 2006, nous atteignons 80 q/ha pour certaines d'entre elles."

prise n'en dira pas plus sur les procédés de séchage des grains et de conditionnement, concurrence oblige...

UN SAVOIR-FAIRE APPRÉCIÉ

C'est finalement grâce à cette démarche qualité et à la sensibilisation des producteurs que Mickaël Ehmann a su prendre une place sur un marché de niche jusqu'alors détenu par les États-Unis. "Je commercialise à la

fois du maïs à éclater en vrac à des industriels de la transformation et aux professionnels du spectacle, ainsi que du pop-corn en sachets individuels micro-ondables à destination des particuliers. Et 80 % de la production est exportée, principalement à destination de l'Allemagne." Le savoir-faire développé par l'entrepreneur, en termes de qualité, est aujourd'hui indispensable pour pouvoir rester leader sur ce marché de niche : "Depuis la création de Nataïs, la concurrence est de plus en plus forte. Outre les opérateurs nationaux, les pop-corn hongrois et argentin, notamment, sont très compétitifs. Ce qui fait la force de Nataïs, c'est de pouvoir proposer du maïs pop-corn avec un haut niveau de traçabilité et surtout un produit garanti sans OGM. Outre-Atlantique, certaines entreprises doivent en effet faire face à des contaminations de leurs cultures par du maïs génétiquement modifié, ce qui fait fuir les transformateurs européens". Aujourd'hui, Mickaël Ehmann gère une véritable PME dont l'activité emploie une quarantaine de salariés. En amont, environ 130 producteurs de Midi-Pyrénées bénéficient de ce marché de niche en produisant 14 000 tonnes de maïs à éclater, soit l'équivalent de 3 000 hectares emblavés chaque année.

ARNAUD CARPON

LE MAÏS POP-CORN : UN MARCHÉ FRANÇAIS DE NICHE FACE À LA SUPRÉMATIE AMÉRICAINE

© En France, deux structures seulement se sont lancées dans le maïs pop-corn : la société Nataïs (anciennement Pop-corn Midi-Pyrénées) créée par Mickaël Ehmann, et le groupe coopératif Syntéane, basé en Charente-Maritime. Avec ces deux unités de collecte et de conditionnement, la France produit de l'ordre de 20 000 t de maïs à éclater. Une production qui s'est développée ces dix dernières années mais qui reste très marginale face à la production américaine estimée à environ 500 000 t.

