



Le lien entre agriculture et industrie alimentaire a toujours été une évidence : les entreprises de transformation doivent prendre en compte la variabilité des matières premières agricoles et les agriculteurs doivent proposer des matières avec des caractéristiques adaptées aux besoins des utilisateurs. Mais, répondre à ces besoins est une tâche ardue qui nécessite des expertises dans plusieurs domaines comme la recherche variétale, la prise en compte des conditions de culture (ou d'élevage), ... L'entreprise Desmazières, spécialisée en semences de pommes de terre, en est une parfaite illustration.

Un peu d'histoire

Graineterie au sortir de la seconde guerre mondiale, l'entreprise familiale Desmazières devient un acteur majeur du marché de la pomme de terre en fournissant des clayettes de plants à la grande distribution et aux jardineries.

Dans le milieu des années 1980, arrive à Harnes l'usine Mc Cain avec des besoins de variétés spécifiques. C'est l'opportunité pour Desmazières de se spécialiser dans la production de semences destinées aux professionnels (industriels et agriculteurs). De négociant, l'entreprise devient alors distributeur de **ses semences** et cette stratégie s'avère payante au point que l'entreprise a besoin de nouvelles surfaces. C'est ainsi que Desmazières fait partie des premières entreprises à s'installer sur **Artoipole** près d'Arras en 1993.

Pour poursuivre son développement, l'entreprise ouvre, en 1996, son capital à Agrico, une coopérative hollandaise, également spécialisée en semences de pommes de terre. Avec le départ en retraite de Pierre Desmazières en 2005, Agrico devient majoritaire, les cadres de l'entreprise constituant le reste de l'actionnariat.

Au final, l'**expertise** de Desmazières en semences de pommes de terre s'est confortée sur **4 niveaux** : la création variétale, le développement variétal, la production (3000 ha) et la distribution.

Les moyens

Sur son site d'Artoipole, l'entreprise Desmazières, qui emploie à ce jour 25 personnes, a conçu des bâtiments avec différentes zones techniques en complément de ses bureaux :

- 2 entrepôts (3 600 et 4 000 m²) en température dirigée dont l'un destiné à la **production biologique**.
- **2 germoirs** avec des températures et humidités contrôlées permettant à l'entreprise de tester le potentiel germinatif de ses semences avant mise en terre (ce test est reconduit après conservation de quelques mois des semences) ainsi que leur état sanitaire.



- un laboratoire permettant **d'évaluer les qualités des des pommes de terre** (lavabilité, calibre, aspect, tests de cuisson ...).

L'entreprise dispose également de parcelles pour ses essais en champs dans les différentes régions productrices (Beauce, Champagne, Hauts de France et Normandie), avec ou sans irrigation ...

Enfin, le volume important de données générées par le nombre de variétés produites ou testées nécessite une gestion informatique performante. L'entreprise s'est donc dotée d'un intranet développé par son propre service informatique.

Desmazières et la RSE : Hormis celles de taille très importante, peu d'entreprises s'engagent dans une démarche de responsabilité sociétale (RSE). Pourtant, c'est ce qu'a fait l'entreprise Desmazières, et avec succès, puisqu'elle a obtenu en août 2016 un score de 78 / 100 par l'AFNOR.

Comme l'explique Audrey Belliot, responsable RSE dans l'entreprise, les thèmes abordés dans le cadre de la démarche ISO 26000 ont été pris en charge par **les salariés eux-mêmes**, ce qui est un véritable gage de réussite.

La commercialisation de variétés résistantes au mildiou en est un bel exemple.





Les Produits :

Les variétés sont développées par Desmazières en fonction de 3 marchés : **le frais, le bio et l'industrie**. En effet, les cahiers des charges sont différents entre l'industriel et le frais.

Pour les premiers, les **facteurs technologiques** sont primordiaux (variétés féculières pour les amidonniers par exemple ou encore viscosité pour la purée en flocons).

Par contre, en frais l'aspect extérieur sera un critère essentiel. Ce sont ainsi **45 variétés** que propose Desmazières et qui se répartissent entre frais et industrie à peu près à parts égales.

Et l'avenir :

Alors que le « cycle de vie » d'un produit alimentaire s'avère souvent bien court, il en va bien différemment d'une variété de pomme de terre (ou de toute autre production végétale d'ailleurs). En effet, il faut compter de **8 à 11 ans** pour l'obtention d'une nouvelle variété **commercialisable** ; le temps de la promouvoir il reste donc à l'entreprise une vingtaine d'années pour assurer son développement commercial avant que celle-ci ne tombe dans le domaine public (protection de 30 ans). Autant dire qu'un semencier comme Desmazières est perpétuellement tourné vers l'avenir. Depuis plusieurs années, les recherches vers des **variétés durables** constituent un enjeu majeur pour l'avenir de l'entreprise et au-delà pour la filière.

Comme l'explique très bien Alain Piquet, responsable commercial frais, la qualité d'une variété de pomme de terre c'est à la fois être productive (tubérisation, tolérance aux maladies comme le mildiou) pour l'agriculteur mais aussi être belle (lavable, peau lisse) et bonne pour le consommateur. A ce titre, un jury a été formé à l'ADRIANOR pour évaluer les différentes variétés en purée, frites, vapeur et pommes au four.



L'expression « de la fourche à la fourchette » est souvent employée pour illustrer le lien amont aval dans l'agro-alimentaire. Une entreprise comme Desmazières illustre parfaitement que cet amont va bien au-delà du champ et c'est une grande chance pour notre région de réunir l'ensemble de la chaîne sur son territoire. Ajoutons que c'est aussi une chance pour ADRIANOR d'avoir de telles entreprises dans ses adhérents.

**CONTACT : Alain PIQUET - alain.piquet@desmazieres.fr
DESMAZIERES**

Allée du Benelux - Zone Industrielle Artoipole - 62 118 MONCHY LE PREUX
Tél : 03 21 50 48 49 - Site internet : www.desmazieres.fr