

■ POMMIES LIMITED

Recherche nouveaux producteurs

Filiale française du groupe familial britannique Higgins, Pommies Ltd. vient de se doter d'un nouveau directeur général, Dany Devinck.

Celui-ci compte bien sécuriser l'approvisionnement de ses clients de l'industrie et du frais et recherche pour cela des producteurs supplémentaires.

PAR BÉATRICE ROUSSELLE

Qu'on se le dise, Pommies Limited, société de négoce située à Wambrechies (59), recherche de nouveaux producteurs ! Ses atouts pour les séduire ? Un suivi technique personnalisé, un service qualité pointu, un planning respecté et des laveurs mobiles notamment.e terre françaises moindre par rapport à d'autres années.

Des origines britanniques. Mais commençons par le début. Qui sont-ils ? Pommies est la filiale française du groupe familial britannique Higgins implanté à Finningley, à 100 km à l'est de Manchester (Grande-Bretagne). Ce groupe a été fondé en 1959 par l'actuel président, Michael Higgins, qui s'est inspiré du système de livraison du lait en porte à porte pour vendre ses pommes de terre. Suite au développement de la chips en Grande-Bretagne, il choisit alors de passer des contrats avec des producteurs. Au fil des années, vu la demande, il en vient à compléter ses achats en France et en Belgique. Puis, en 1992, il ouvre une filiale dans notre pays, à Reims, où réside son contact, Alain Gérard, avec pour objectif principal de livrer la maison-mère britannique. Aujourd'hui, la quasi-totalité de l'activité a été transférée dans le Nord, à quelques kilomètres de Lille. Dany Devinck, après avoir été le responsable commercial industrie pendant quatre ans, est devenu le nouveau directeur général de cette structure de dix personnes. Il remplace à ce poste Xavier Ramboux depuis le 1^{er} juillet, mais conserve également la responsabilité de la partie commerciale, "pour garder le lien avec les clients et les agriculteurs afin de ne perdre le fil du prix de marché et rester au courant de ce qui ce passe...", souligne-t-il.

70 % de l'activité à destination de l'industrie. Et pour donnez une idée de l'entreprise, sur la campagne 2012-2013, 90 000 tonnes de tubercules ont été commercialisés par Pommies. Le groupe Higgins, lui, atteint les 300 000 t écoulées et est devenu le fournisseur exclusif d'un des leaders de la frite en Grande-Bretagne.

REPERES

Pommies Ltd en chiffres

1959 : création de Higgins en Grande-Bretagne par Michael Higgins

1992 : création de Pommies Ltd, filiale française du groupe anglais.

300 000 tonnes commercialisés par le groupe Higgins.

90 000 tonnes commercialisés en 2012-2013 par Pommies, dont **40 000 t sous contrat**.

70 % de l'activité de Pommies à destination de l'industrie, dont **30 %** vers la Grande-Bretagne.

1 000 ha travaillés en France.

"Notre premier métier est bien de livrer la maison-mère, notamment pour ses clients des industries de la chips et de la frite, confirme Dany Devinck. Mais notre seconde mission consiste, depuis la France, à livrer « le reste du monde », tant en industrie qu'en frais !" Ainsi, le marché de l'industrie représente 70 % de l'activité de Pommies, dont 30 % vers la Grande-Bretagne, 10 % vers la Russie et 60 % vers l'Europe, soit 60 000 tonnes réparties sur une quarantaine de clients. Le frais quant à lui, soit 30 % de l'activité, est principalement à destination de l'Europe. "Nous achetons en France bien sûr, mais aussi en Belgique, en Allemagne, aux Pays-Bas et même en Grande-Bretagne. D'ailleurs, sur ce début de campagne, suite à la belle récolte britannique qui contraste avec celle de l'an passé, la Grande-Bretagne est déjà l'un de nos fournisseurs. Quant aux expéditions, elles s'effectuent directement depuis chez le producteur selon un planning rigoureusement établi par notre service logistique – tenu par Mélanie Taccon et Sonia Khellil – et respecté au maximum, tant en fonction des impératifs des industriels que ceux des producteurs. Suivant les équipements de ces derniers, les pommes de terre sont conditionnées du filet au big-bag ou vrac. Pour satisfaire au mieux nos clients, nous disposons de plus d'un laboratoire, dont Loïc Dupas, technicien qualité, a la charge. Calibreur, mini-laveur, taux de matière sèche, test de cuisson... tout est mis en œuvre afin d'adapter nos





Dany Devinck (au centre) est épaulé dans ses nouvelles fonctions de directeur général de Pommies Ltd., notamment par Jean-Charles Quoniou (à sa droite) et Emile Letinturier (à sa gauche), tous deux responsables des achats.

lots, avant déstockage, à leurs destinataires finaux”, détaille Dany Devinck.

Un suivi technique personnalisé pour les producteurs.

Cependant, adapter un lot à sa destination est une chose, faire en sorte qu’il soit de la meilleure qualité possible en est une autre. *“C’est le travail de Jean-Charles Quoniou et Emile Letinturier, tous deux responsables des achats au sein de notre service qualité, explique Dany Devinck. Ils ont pour mission d’épauler les producteurs dans leur recherche de qualité optimale. Ainsi, ils réalisent notamment le contrôle des plants et le suivi personnalisé des parcelles sur environ 1 000 hectares, ce qui correspond à notre surface sous contrat.”* Une autre de leur mission consiste à impliquer le plus

possible le producteur dans la lutte contre les corps étrangers, lutte inculquée par les Britanniques, pays où la réglementation est encore plus stricte sur ce sujet qu’en France. Pommies a d’ailleurs édité pour cela un livret de bonnes pratiques reprenant les principales consignes à respecter et alertant les producteurs sur les “trouvailles” possibles : du mégot de cigarette, à l’objet métallique, en passant par les restes de sandwich. Il mentionne également le niveau de tare terre maximal autorisé. Livret que le producteur est amené à signer avant chaque nouvelle campagne. *“Ce système de vigilance est appliqué à l’ensemble de nos lots, qu’ils soient à destination de la Grande-Bretagne ou du reste du monde”,* souligne le responsable.

A la récolte, Pommies met également à la disposition de ses producteurs sept laveurs mobiles qui sillonnent la France en fonction des besoins et afin d’éliminer des lots, les vertes, les abîmées, ou de nettoyer les lots très terreux. Ces laveurs mobiles, grands comme des semi-remorques, sont composés d’un épierreur par densité, d’un tambour où les tubercules placés dans l’eau sont nettoyés par frottement les uns contre les autres, puis triés par quatre personnes depuis la table de visite. *“Cette machine permet de sauver des lots, reconnaît Dany Devinck, mais aussi de fournir les clients qui n’acceptent que des pommes de terre lavées.”*

Jean-Charles Quoniou et Emile Letinturier se rendent également chez les producteurs, de l’entrée des pommes de terre dans le bâtiment au déstockage, afin de vérifier l’évolution de leur stock. Ils effectuent en outre le suivi des chargements. *“Ce service privilégié que nous offrons à nos producteurs nous permet bien sûr de satisfaire nos clients destinataires. Pour autant, afin d’assurer la pérennité de l’ensemble, nous avons choisi de ne travailler qu’avec des assurances crédit, ou à défaut, par paiement impératif avant chargement. Côté producteurs, pour répondre à la demande croissante, nous souhaitons sécuriser notre approvisionnement en augmentant le nombre de producteurs travaillant avec nous. Nous recherchons aussi bien à signer de nouveaux contrats qu’à acheter sur le libre”,* annonce Dany Devinck. Faites passer l’information !
www.pommies.eu.com



Le groupe Higgins possède sept laveurs mobiles qui sillonnent les pays en fonction des besoins.

ZOOM

Du plant aussi...

Le groupe Higgins possède depuis 2000 une station de création variétale en Ecosse : Gordon et Innes. Elle réalise une production de plants parmi les plus importantes d’Ecosse, depuis la production hydroponique de minitubercules jusqu’à la culture de la génération finale sur 450 hectares. On lui doit notamment la création d’Horizon, Smile et Olympus. Cette dernière, une variété chipable, est notamment connue pour son faible taux d’acrylamide, sa bonne résistance à la gale commune, à la gale poudreuse, à la jambe noire et à la pourriture sèche. Elle est partiellement résistante à *Globodera Pallida* et résistante à *Globodera Rostochiensis*. Elle est cultivée en France sur environ 100 hectares.

