



Rien à cacher, tout à offrir, les pommes de terre bio wallonnes ont la frite



Namur, le 13 octobre 2021 - En ce moment, dans les champs de Wallonie, les pommes de terre principalement cultivées pour l'alimentation humaine, sont arrachées pour être stockées ou transformées et commercialisées. Les pommes de terre sont à la base de l'alimentation de bon nombre de Belges, indépendamment de la façon dont elles sont *in fine* préparées (en frites, en chemise, en purée, rissolées...). Afin de soutenir les producteurs bio wallons, et faire connaître et apprécier les pommes de terre issues de l'agriculture biologique, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) mène, tout au long du mois d'octobre, une campagne digitale d'information sous le nom : « Les pommes de terre bio, c'est mon choix. »

La pomme de terre bio séduit

En Wallonie, la pomme de terre bio séduit de plus en plus de producteurs certifiés en agriculture biologique. Même si la surface dédiée à cette culture reste encore limitée (696 ha d'après Biowallonie, 2021), ils sont **132 exploitants agricoles à la cultiver**.

Avec le développement de l'agriculture biologique ces dernières années, la surface dédiée aux pommes de terre bio s'est accrue de **15%** en Wallonie entre 2019 et 2020. La **province de Hainaut** occupe la **1^{ère} place (31% de la production)**, suivie de près par celles de **Liège (26%)** et de **Namur (19%)**, au coude-à-coude avec le **Brabant wallon (18%)** et enfin la **province du Luxembourg (7%)**.

La surface moyenne dédiée par exploitation aux pommes de terre bio en Wallonie représente quant à elle **9,6 ha** (allant de 0,25 à 60 ha). Et **74% de la production** bio wallonne est **dédiée au marché du frais** (ventes en vrac ou en sac/filet).

Découvrez [ici](#) la filière bio wallonne à travers le témoignage d'un producteur de pommes de terre que l'Inspecteur Colum'bio a rencontré.



Le label bio, un gage de transparence

Pour obtenir et conserver le label bio, les producteurs suivent une réglementation européenne (UE 2018/848) et respectent un cahier des charges strict. Certifiés par un organisme de contrôle indépendant, tous les opérateurs (producteurs, transformateurs, points de vente, ...) de la filière doivent montrer patte blanche plusieurs fois par an, lors de contrôles rigoureux.

Composition moyenne d'une pomme de terre bio locale
(la composition peut varier d'une variété à l'autre)



L'agriculture biologique garantit au niveau de la production :

- La non-utilisation de produits chimiques de synthèse ;
- L'utilisation d'engrais organiques ;
- L'absence d'OGM ou de produits dérivés ;
- La préservation de la biodiversité.

En agriculture biologique, les producteurs s'orientent vers la culture de **variétés dites « robustes »**, c'est-à-dire capables de :

- Résister aux maladies et particulièrement au mildiou, le principal ennemi de la pomme de terre dans notre région. Le mildiou (*Phytophthora infestans*) s'attaque d'abord aux feuilles puis aux tubercules, et se développe essentiellement par temps humide.
- Résister à la sécheresse et à la chaleur ;
- S'accommoder d'une faible fertilisation ;
- Avoir une production qualitative et quantitative.
- En 2020, les variétés robustes représentaient 50% des surfaces dédiées aux pommes de terre bio en Wallonie !

Une marge de progression potentielle

Les pommes de terre bio représentent seulement 2,7% des dépenses réalisées par les consommateurs Wallons pour l'achat de produits alimentaires bio (3,1 euros sur les 115 euros dépensés en moyenne annuellement). (Source : Chiffres bio, Biowallonie, 2021)

Selon des données récentes du secteur, la production locale en pommes de terre bio peut assez facilement s'adapter à la demande des consommateurs via la vente en circuit court à la ferme, en supermarché, ou encore en magasin bio.

Bio, locales et riches en nutriments

Si les pommes de terre sont des aliments déclinables à souhait, celles qui affichent le label bio répondent à des attentes supplémentaires des consommateurs. Sources de fibres, de vitamines B, de potassium et d'antioxydants, elles peuvent être consommées toute l'année et accompagnent parfaitement les légumes crus ou cuits de saison et les sources de protéines (animales ou végétales) pour constituer une assiette équilibrée.

Au travers de cette nouvelle campagne, l'Apag-W souhaite mettre le focus sur **les pommes de terre bio et locales, issues d'un des 132 producteurs certifiés bio en Wallonie**. Pour les identifier, rien de plus simple : l'Apag-W a mis au point un [moteur de recherche « Où trouver vos produits bio » sur le site \[www.biomonchoix.be\]\(http://www.biomonchoix.be\)](#). Celui-ci permet au grand public de trouver, en un seul clic, les producteurs et distributeurs de pommes de terre bio situés près de chez eux.



L'Apag-W et ses missions relatives à l'agriculture biologique

Organisme établi depuis 2003, l'Apag-W est chargée de soutenir les agriculteurs et l'activité agricole wallonne. Depuis 2014, l'Agence travaille en concertation avec le secteur bio pour développer la consommation en produits bio et atteindre les objectifs définis par le Gouvernement wallon (via un premier plan stratégique intitulé PSDAB, en 2013 ; et via un second Plan bio 2030, depuis 2021). À travers des actions promotionnelles adaptées et spécifiques, l'Agence informe sur les spécificités de l'agriculture biologique (cahier des charges bio) et encourage la consommation de produits bio locaux auprès des consommateurs.

Pour plus d'informations sur la campagne et la filière de pommes de terre bio wallonnes, consultez notre site : <https://biomonchoix.be/>

Contacts presse

Vanessa Poncelet

Service Presse

v.poncelet@apaqw.be

0472/84 56 82

Delphine Dufranne

Promotion de l'agriculture biologique

d.dufranne@apaqw.be

081/33 17 27
