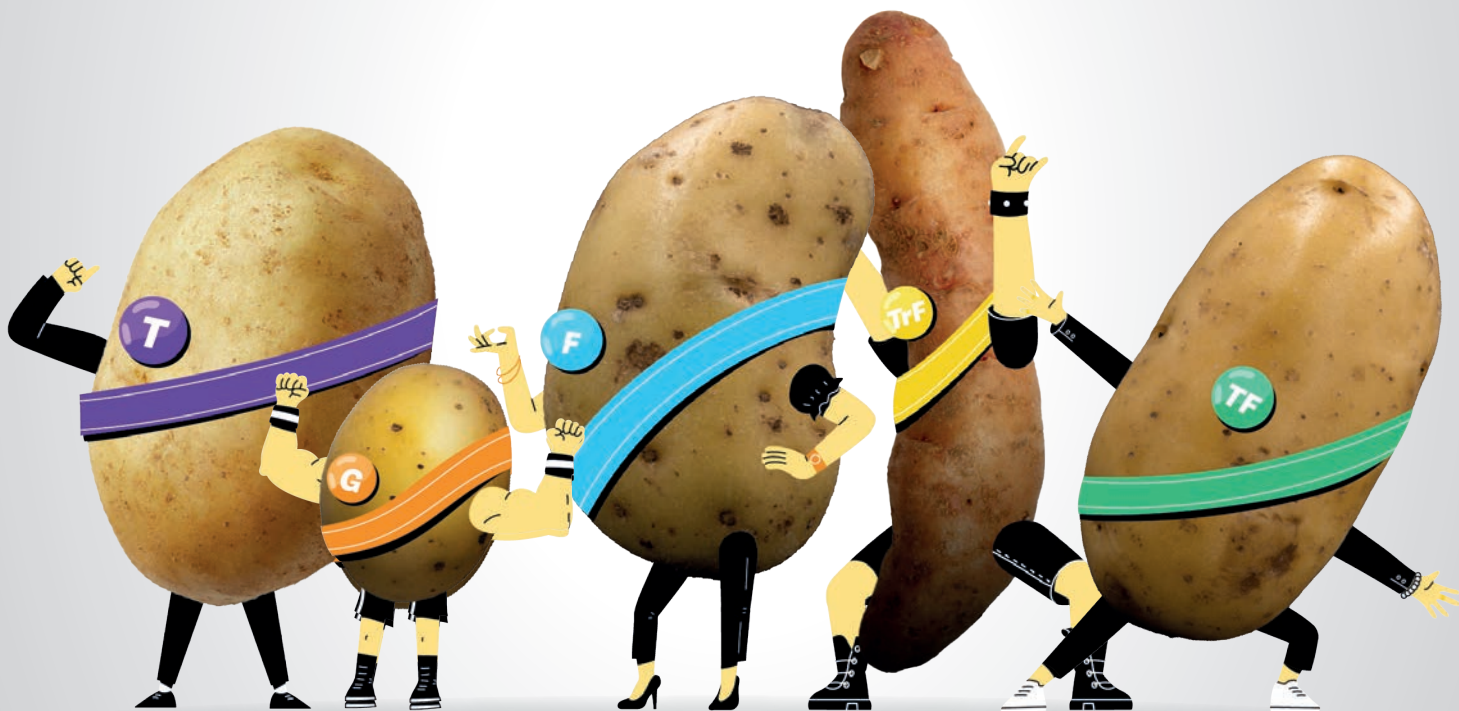


T'AS LA PATATE!

Mais laquelle ?



**Dossier
de presse**

Sommaire

1. La campagne de promotion “T’as la patate !”
2. Les chiffres et actualités du secteur de la pomme de terre
3. Consommation de pommes de terre : nutrition, durabilité et plaisir

1. La nouvelle campagne de l’Apaq-W ... qui donne la patate !

Ce n’est un secret pour personne : les Belges ont la patate ! En tant que champions de la production de pommes de terre, avoir la patate est dans notre ADN...

L’Agence wallonne pour la Promotion d’une Agriculture de Qualité (Apaq-W) a une double mission de promotion de l’image de l’agriculture wallonne et de ses produits sur un plan général et générique, par le biais notamment de campagnes sectorielles. Cette année, l’agence inaugure une nouvelle campagne de promotion en faveur du secteur des pommes de terre intitulée «**T’as la patate !**».

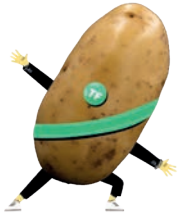
**T’AS LA
PATATE!**

Au travers de cinq personnages sous formes de pommes de terre différentes, cette campagne vise à **sensibiliser les consommateurs** et, plus spécifiquement, les **profils jeunes**, à la qualité de la production des pommes de terre de chez nous, ainsi qu’aux atouts de ce tubercule, tant d’un point de vue nutritionnel que d’un point de vue environnemental. Aussi, elle souhaite donner un aperçu de la production de pommes de terre et du quotidien des producteurs.

Cette campagne aborde une **diversité de thématiques**, comme les **différents types de chair** et leur **usages culinaires** ou les **pratiques culturelles**, et propose également des **recettes simples et gourmandes**. «T’as la patate !» est une invitation à découvrir et à redécouvrir la pomme de terre, et à se faire surprendre par cette culture qui fait partie intégrante de nos paysages wallons.

Cinq candidates : un éventail de saveurs et de textures

Plus d'une trentaine de **variétés** de pommes de terre sont cultivées chez nous, chacune présentant des caractéristiques uniques, en termes de texture et d'utilisations culinaires. Cependant, c'est avant tout au **type de chair** (et au calibre avec la grenaille) qu'il faut faire attention quand on les prépare. C'est pourquoi la campagne a choisi de personnifier celles-ci afin de communiquer vers le public. En s'inspirant des élections qui approchent, on retrouvera les cinq candidates suivantes :



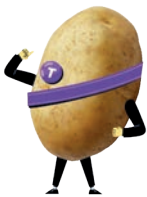
La toute fin : la pomme de terre toute fin est un vrai caméléon. Sa chair fine et fondante se mêle harmonieusement aux autres ingrédients, créant à chaque fois un résultat culinaire digne d'un chef-d'œuvre des plus fins.



La chair ferme : la pomme de terre à chair ferme, c'est un concentré de ténacité et de délicatesse. Sa texture ferme et sa chair fondante ajoutent une dimension croquante à chaque bouchée.



La chair très ferme : la pomme de terre à chair très ferme est une véritable force de la nature ! Avec sa texture ultra ferme et résistante, cette patate est prête à vous impressionner.



La chair tendre : la patate à chair tendre, une douceur irrésistible ! Elle se distingue par sa texture fondante et veloutée. Cette patate est la compagne idéale pour toutes sortes de préparations culinaires, surtout en frites ou en purée.



La grenaille : les pommes de terre grenailles sont des pommes de terre de très petit calibre. Mais ne nous méprenons pas, elles débordent de personnalité !

Chaque candidate est présentée au cours de cette campagne promotionnelle. A la fin de la campagne, suite aux votes du grand public, une pomme de terre sera désignée gagnante de l'élection.

Un site internet interactif

Au cœur de cette campagne se trouve un site internet interactif reprenant une série d'informations. Les visiteurs peuvent y voter pour leur pomme de terre préférée ou faire un test de personnalité pour voir quelle est la pomme de terre qui leur correspond le mieux.

On y retrouve aussi des recettes simples et gourmandes, des articles divers sur les pommes de terre et des informations sur le secteur.

"T'as la patate !" navigue sur les réseaux sociaux

Pour toucher un public toujours plus large, « T'as la patate ! » s'exprime sur les réseaux sociaux : Youtube, Pinterest, Facebook et Instagram. L'éventail de plateformes mobilisées permet de diffuser du contenu visuel captivant, des recettes alléchantes, des astuces culinaires et bien plus encore. La pomme de terre y devient une star sous toutes ses formes, stimulant la créativité des internautes et les invitant à intégrer ce tubercule dans leur vie quotidienne de manière innovante, de quoi donner la patate chaque jour !

2. Les chiffres et actualités du secteur des pommes de terre

La pomme de terre en Belgique : une passion cultivée

La Belgique figure **parmi les cinq plus gros pays producteurs de pommes de terre en Europe** et est réputée pour sa production de pommes de terre de **qualité**, notamment grâce à **ses sols fertiles** et à son **expertise agricole**. Les pratiques culturales chez nous sont raisonnées et, grâce aux avancées dans la recherche agronomique et aux efforts des producteurs, cette culture est de plus en plus **durable**. Il est important de rappeler que la création de nouvelles variétés moins sensibles à différents stress (a)biotiques permet de réduire considérablement le recours aux intrants (produits phytosanitaires, fertilisants, etc.).

La pomme de terre fait bouillir la marmite wallonne

La culture de pomme de terre occupe actuellement une superficie de +/- 95.000 ha en Belgique, dont 42.000 ha en Wallonie (source : Statbel). La production nationale annuelle est de l'ordre de 3,5 à 4 millions de tonnes ces dernières années. La Wallonie y contribue pour 1,5 à 2 millions de tonnes (source : Fiwap/PCA).

La pomme de terre en Belgique, c'est d'abord la frite, surgelée et fraîche. Une petite vingtaine d'entreprises ont utilisé plus de 6 millions de tonnes de pommes de terre en 2022 (source : Belgapom), pour produire 2,8 millions de tonnes de frites surgelées, 260.000 tonnes de frites fraîches, 700.000 tonnes de chips, purée et autres spécialités. Plus de 80 % de ces différents produits sont exportés à travers le monde entier, pour 55 % en Union Européenne, et 45 % vers l'Asie, les Amériques et l'Afrique. Ce commerce

génère une balance commerciale nette de l'ordre de 3,75 milliards d'euros par an, ce qui fait de la pomme de terre un des piliers de l'agro-alimentaire belge.

La transformation industrielle belge emploie directement +/- 6.000 personnes et a investi +/- 300 millions d'euros l'an dernier (source : Belgapom). Avec le développement de la restauration rapide, la demande mondiale en frites surgelées continue de croître. Mais à côté des unités industrielles de grande taille, il existe aussi des éplucheurs (qui fournissent notamment les frieries et les collectivités) et des fabricants de chips qui travaillent à l'échelle familiale. Les chips artisanaux et locaux connaissent ainsi un vrai succès.

Environ 15 % de la production belge de pomme de terre servent à approvisionner les marchés du frais, principalement via la grande distribution (pour plus de 80 %), mais aussi les magasins spécialisés, les circuits courts (dont la vente à ferme, entre autres en distributeurs automatiques) et quelques marchés étrangers (Europe de l'Est et du Sud principalement). Les marchés du frais sont des marchés spécifiques,

qui requièrent des variétés différentes : on trouvera ainsi des variétés à chair ferme (Annabelle, Nicola, Valery, Charlotte...) destinées à la cuisson vapeur ou à la préparation en salade ou en gratins ; des variétés à chair tendre (Alegria, Agria, Challenger, Artemis, Bintje...) utilisées en purée, potages ou frites ménagères. La diversité de variétés est très grande, et les possibilités de préparations culinaires sont infinies. **La pomme de terre reste le 1er féculent consommé par les ménages belges.** En effet, en Wallonie **47% des consommateurs déclarent consommer des pommes de terre wallonnes au moins une fois par semaine** (source : Observatoire de la consommation Apaq-W).

La production de pommes de terre bio couvre 800 ha en Wallonie, soit +/- 2 % des superficies. Elle est utilisée pour moitié en pommes de terre fraîches et pour moitié pour la fabrication de frites biologiques. La demande ne progresse plus réellement ces dernières années.

La production pour les marchés du frais nécessite une spécialisation importante (variétés adaptées, irrigation, méthodes culturales, stockage en caisses-palettes, réfrigération...) de plus en plus guidée par des cahiers de charges privés. Elle contribue à l'économie locale et à l'agriculture régionale.

Le secteur sort d'une saison atypique, marqué par une quasi pénurie de pommes de terre en juin et juillet. Les plantations ont été globalement retardées de 3 semaines par le printemps froid et humide, et les levées ont été perturbées par les pluies intenses de début mai.

La sécheresse en juin et juillet a freiné la croissance, mais les cultures ont par la suite bénéficié de conditions de température et d'humidité très favorables depuis



le 20 – 25 juillet au retour de pluies conséquentes. Une partie du retard pourra ainsi être comblé. La pression du mildiou (principal ravageur en culture) a été très forte ces dernières semaines, imposant une protection permanente du feuillage. Les défanages (destructions du feuillage) ont démarré vers le 15 août en variétés à chair ferme et en cultures de grenailles : il s'agit d'une opération importante pour la qualité des pommes de terre puisqu'elle permet de maîtriser la teneur en matière sèche (qui influence la fermeté du tubercule, donc la tenue à la cuisson) et le calibre. Cette opération permet à la peau des pommes de terre de s'endurcir pour résister aux chocs lors de la récolte et aux maladies en stockage. Cette année, les récoltes seront un peu plus tardives que la normale (sans doute à partir de fin septembre à grande échelle). Il faudra une arrière-saison favorable pour ne pas être entraîné trop tard dans les arrachages.



La qualité actuelle des productions wallonnes est très satisfaisante : teneur en matière sèche modérée, calibre assez gros, peu de difformes et de crevassées... Seule la lavabilité est un peu décevante, avec des défauts de la peau (lenticelles ouvertes, gale commune) présents, mais qui ne compromettent en rien la qualité sanitaire et gustative des tubercules : il s'agit de défauts visuels qui sont enlevés par simple éplu-

chage. Les cultures de variétés mi-hâtives et mi-tardives étant encore en croissance, il est impossible de prévoir le rendement moyen final, mais on s'attend à des valeurs correctes, sans chiffres record.

Innovation et investissements permanents

Le secteur de la pomme de terre continue d'investir dans les techniques plus durables de production et de conservation. Cela passe par les avertissements de traitement phytosanitaire toujours plus pointus (via l'application Vigimap développée par le Carah à Ath), mais aussi par les variétés robustes (plus tolérantes voire résistantes aux maladies et ravageurs), et par l'agriculture de précision. La démarche de création (notamment par le CRA-W à Gembloux) de test et de mise en démonstration de variétés robustes est un bel exemple de la dynamique du secteur. Ces variétés sont appelées à remplacer à terme les variétés actuelles en étant plus adaptées à la sécheresse et/ou à la canicule, en étant moins gourmandes en engrais, et en nécessitant moins de traitements fongicides contre le mildiou. Quant à l'agriculture de précision, elle prend la forme de cartes embarquées pour l'application des engrais selon la fertilité du sol, de modulation des doses de défanants selon le volume de feuillage à détruire, de techniques alternatives de désherbage ou de défanage, ou encore de stations météo individuelles pour des traitements adaptés à chaque parcelle. Sans oublier l'usage d'huiles essentielles dans la lutte contre la germination en stockage. Tous ces efforts sont soutenus pas la recherche, notamment au travers du projet Patat Up financé par le plan de relance de la Wallonie.

Plus que jamais la pomme de terre wallonne est tournée vers l'avenir.

3. La pomme de terre, bonne pour la santé et l'environnement

Un trésor nutritionnel parfois oublié

Il est temps de rappeler les vertus de la pomme de terre, tant d'un point de nutritionnel que d'un point de vue environnemental.

Toutes les pommes de terre contiennent une proportion élevée d'amidon (17g pour 100g de pomme de terre), un sucre complexe caractérisé de « sucre lent » car il est digéré et libéré lentement dans notre organisme. Cette haute teneur en glucides explique également pourquoi la pomme de terre appartient à la catégories des féculents, comme les céréales ou le riz. Une enquête de consommation alimentaire menée récemment révèle que **la part des glucides complexes dans nos apports caloriques journaliers est généralement trop faible, contrebalancé par un apport de sucre simple donc « rapide » trop élevé.** La pomme de terre, qui présente une faible teneur en sucre simple (1g pour 100g de pomme de terre), est donc une bonne solution pour augmenter son apport en glucides complexes. Ce tubercule, consommé frais et avec la peau, est également une bonne source de fibres alimentaires (favorise la digestion), de potassium (bon pour les muscles et contribue à réguler la pression artérielle), de vitamine C (santé cellulaire) et de vitamine B6 (système nerveux et système immunitaire).

On reproche à la pomme de terre d'avoir un index glycémique élevé, mais cela est



intrinsèquement dû au fait qu'elle contient ... des glucides. Il faut se rappeler que ce tubercule est rarement consommé seul, et que son intégration dans un repas complet (i.e. avec des légumes et/ou sources de protéines) abaisse son index glycémique. Notons également que les pommes de terre préparées en purée auront un index glycémique plus élevé que des pommes de terre cuites à l'eau et refroidies. La pomme de terre ne contient ni gluten, ni lactose, et a une très faible teneur en graisse. De par sa haute teneur en eau (80% eau et 20% de matière sèche), une portion de pomme de terre contient environ la moitié de calories en moins qu'une portion d'un autre féculent.

Bon pour moi et bon pour ma planète

Le défi de l'alimentation aujourd'hui est d'allier à la fois le plaisir, la qualité nutritive et un faible impact environnemental. Une fois de plus, la pomme de terre est un aliment qui permet de cocher toutes ces cases.

En Wallonie, nous avons facilement accès à des pommes de terre de qualité, produites localement et selon des pratiques culturelles de plus en plus durables. Les pommes de terre produites pour le marché du frais parcourent bien souvent de faibles distances : elles sont emballées au sein de nos frontières et transformées à domicile, ce qui mène à un impact en-

vironnemental faible, contrairement à d'autres produits. La pomme de terre voit d'ailleurs sa consommation encouragée dans la 6ième édition des « Recommandations nutritionnelles nordiques » parue cette année 2023 de par son impact environnemental limité.

Et comme si cela ne suffisait déjà pas, la pomme de terre, c'est aussi un éventail de plaisir. Ce tubercule se décline facilement en tout type de préparation : gratiné au four, rissolé à la poêle, cuit à la vapeur, ... et ce en entrée, en plat, et même en dessert. La pomme de terre est un ingrédient incontournable dans notre cuisine traditionnelle (i.e. stoemp, Waterzoi, salade liégeoise) mais s'intègre également sans heurts dans nos cuisines modernes.

