

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les pommes de terre locales, pas seulement un produit mais un patrimoine de chez nous !



Bien choisir ses pommes de terre, locales, pour bien les préparer. C'est le message mis à l'honneur en télévision par l'Apaq-W depuis le 15 avril, avec le soutien du Ministre wallon de l'Agriculture, Willy BORSUS. Afin de soutenir les 4.600 entreprises de notre Région, l'Apaq-W veut aussi encourager l'achat de ce produit emblématique que sont les frites. Concrètement, l'Apaq-W lance ce jeudi un concours sur les frites sur les réseaux sociaux, complémentaire à la prolongation du spot télévisé jusqu'au 15 mai. Un second concours sur les pommes de terre fraîches sera lancé le 13 mai. Tentez votre chance !

Bien choisir, c'est privilégier les pommes de terre locales, cultivées par des producteurs proches et attentifs aux enjeux de la durabilité. C'est à ce geste simple que l'Apaq-W encourage les consommateurs. Pour soutenir nos producteurs qui subissent depuis plus d'un mois la fermeture des marchés extérieurs d'une part, l'engorgement de la filière de transformation, d'autre part.

Selfrites !



Dès ce 7 mai, achetez 3 sachets de frites congelées et postez 1 photo de vous avec vos achats sur notre page [Facebook](#).

Un tirage au sort récompensera **50 gagnants d'1 panier de produits locaux d'une valeur approximative de 100 €**.

Préparer les frites congelées, c'est aussi cuisiner local !
Ce concours vise à **encourager l'achat de frites surgelées**.

En Belgique, les pommes de terre à destination des industries de la transformation (en produits crus/précuits ou cuits/surgelés) représentent **80 à 85%**. La Belgique est ainsi le **premier exportateur mondial de produits surgelés à base de pommes de terre**, avec 2,35 millions de tonnes de frites et autres produits transformés (Source : Collège des Producteurs - 2016).

Soyez solidaires de nos producteurs et de leur savoir-faire.

Ma cuisine a la patate !



Dès le 13 mai, prenez-vous en photo avec votre meilleure recette de pommes de terre locales : nature, en purée, en étuvée, en gratin, en frites. Il y a 1001 façons de les cuisiner mais une seule façon de les choisir : locales, durables et de saison. Un tirage au sort récompensera **50 gagnants d'1 panier de produits locaux d'une valeur de 100 €**. *Soyez solidaires de nos producteurs.*

Ce concours a pour objectif d'**encourager l'achat de pommes de terre fraîches locales, durables et de saison**. Vérifiez donc bien l'origine locale de vos pommes de terre. Pour rappel, la production de pommes de terre de conservation représente 4 à 5

millions de tonnes en Belgique (entre 1,7 et 2,2 en Wallonie) et les produits à destination du marché frais représentent 15 à 20%.

Retrouvez de nombreuses recettes sur www.pommedeterrelocale.be, ainsi que sur les blogs de [Leslie en Cuisine](#), [Marie Gourmandise](#) et [Potimanon](#).

Et si vous avez envie de déguster de bonnes frites...



.... vous trouverez ci-dessous la **cartographie des friteries actives en cette période et vendant des sachets de frites à emporter, dans le respect des mesures de distanciation imposées**. Cette cartographie a été mise en place en parallèle aux deux concours par l'Apaq-W, en collaboration avec l'Union nationale des Frituristes (UNAFRI-NAVEFRI).

[Trouver une friterie de chez nous](#)

Pour rappel, la pomme de terre est associée à une extraordinaire culture culinaire qui prend racine dans l'Histoire même de nos campagnes. La Belgique a récemment consacré les Fritkots en tant que patrimoine immatériel, ouvrant ainsi la perspective d'une reconnaissance future par l'UNESCO en tant que patrimoine mondial...



Vanessa Poncelet
Service presse Apaq-W
Gsm 0472 84 56 82
v.poncelet@apaqw.be

Luc Roisin
Promotion des Grandes Cultures
l.roisin@apaqw.be

**Agence wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité**
Avenue Comte de Smet de Nayer 14
5000 Namur
www.apaqw.be