



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## Les Belges francophones ont la patate... locale !

La quasi-totalité des Belges francophones en consomment, et près de la moitié la choisissent locale. La pomme de terre a fait l'objet d'un nouveau baromètre de consommation, dont l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) dévoile aujourd'hui les résultats. Le tubercule emblématique est largement mis à l'honneur cet automne. Au salon Interpom d'abord, rendez-vous incontournable du secteur, où l'Apaq-W et ses partenaires seront présents du 24 au 26 novembre. Mais aussi à travers une campagne ludique et gourmande "T'as la patate!", destinée à mettre en valeur les délices et le savoir-faire qui entourent cet essentiel de notre terroir.

Deux ans après sa première étude sur le sujet, l'Observatoire de la Consommation de l'Apaq-W publie un nouveau baromètre de la consommation des pommes de terre. Menée auprès de 1.000 Belges francophones, l'enquête a permis de confirmer la place essentielle qu'occupe cet aliment dans leur assiette. **Plus de 9 personnes interrogées sur 10 consomment en effet des pommes de terre sous ses principales formes** : frites (98%), purée (97%) et pommes de terre nature épluchées (93%). Les chiffres de l'institut statistique GfK Belgium confirment ce taux de pénétration très élevé : **en 2023, la quasi-totalité des francophones ont acheté au**

**moins une fois des pommes de terre fraîches (98,8%), transformées (91%) ou congelées (83,8%).**

---

**Les Belges francophones consomment au moins une fois par semaine :**

- Des pommes de terre nature épluchées : 60%
  - Des frites : 48%
  - De la purée : 26%
  - Des chips : 26%
  - Des pommes de terre avec la peau : 25%
- 

## De belles perspectives pour la pomme de terre wallonne

Il ressort également du nouveau baromètre que 81% des francophones affirment avoir une **image positive des pommes de terre fraîches**, image positive dont bénéficie également la production, puisque seuls 10% des répondants ou moins en ont une image négative.

Au niveau des lieux d'achat, une majorité de consommateurs se tournent vers les supermarchés (84%), suivis par les friteries (26%), les magasins à la ferme (20%), les marchés hebdomadaires (15%) et les petits commerçants (13%). Enfin, **près de la moitié (47%) des répondants déclarent consommer des pommes de terre wallonnes.**

---



---

Parmi les consommateurs de pommes de terre (toutes origines confondues), 20% affirment que leur consommation de pommes de terre locales va augmenter ; 77% déclarent qu'elle va rester stable, et seulement 3% qu'elle va diminuer. **En définitive, les tendances sont majoritairement positives, attestant de belles perspectives pour la pomme de terre wallonne.**

---

#### **La friterie de quartier a la cote !**

- 68% des répondants consomment des frites en extérieur au moins une fois par mois.
- 56% en consomment dans une friterie de quartier au moins une fois par mois.
- 63% ont une image positive ou très positive des friteries de quartier.

---

## **Interpom, une vitrine internationale pour les produits et le savoir-faire wallons**

Ces informations fraîchement récoltées viendront nourrir les échanges sur le stand de 100 m<sup>2</sup> que l'Apaq-W et ses partenaires, la Filière Wallonne de la Pomme de Terre (FIWAP), le Groupement Wallon des Producteurs de Plants de Pommes de terre (GWPPPD), le Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) et le Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la Province de Hainaut (CARAH), occuperont du 24 au 26 novembre au salon Interpom. Organisé à Courtrai, ce salon est un rendez-vous incontournable pour les professionnels du secteur de la pomme de terre, qui y affluent de toute l'Europe et, de plus en plus, d'autres continents. Plus de 20.000 visiteurs venant de 54 pays sont attendus lors de cette édition 2024. Véritable vitrine du savoir-faire et du dynamisme du secteur en Wallonie, l'espace accueillant de l'Apaq-W leur permettra de déguster des produits locaux (pommes de terre fraîches et transformées), de découvrir des variétés et des projets scientifiques innovants, et d'avoir accès à un espace pour y inviter des producteurs et négociants de pommes de terre et de plants, des éplucheurs de frites fraîches et transformateurs de frites ou d'autres produits à base de pommes de terre, et d'y réseauter s'ils le souhaitent.

---

**“T’as la patate 100% locale”**

Afin d'encourager l'intérêt croissant des consommateurs pour la pomme de terre wallonne, l'Apag-W donne également un nouvel élan à sa campagne « **T'as la patate !** ». Désormais intitulée « **T'as la patate 100% locale** », elle redouble de dynamisme pour mettre à l'honneur les nombreuses qualités de ce produit du terroir. Si son univers ludique, gourmand et coloré n'a pas changé, son contenu ne cesse de se renouveler : infos techniques ou amusantes, recettes originales et de saison, interviews de producteurs animés par la passion, capsules vidéo de l'influenceuse culinaire Marie Gourmandise...



Un concours en collaboration avec le réseau “**Table de Terroir**” se profilerait même à l’horizon. Tout cela est à découvrir (et à suivre !) **sur le site [taslapatate.be](https://taslapatate.be), qui devient LE site de référence pour tout savoir sur la pomme de terre locale, ainsi que sur [Instagram](#), [Facebook](#), [Pinterest](#) et [YouTube](#).**

Depuis quelques jours, un débat animé fait rage sur ces différentes pages. Chair ferme ? Chair tendre ? Les quatre ambassadeurs de l'Apag-W – l'animatrice Sandrine Dans, le sommelier Éric Boschman, l'animateur et cuisinier Gérald Watelet et le chef Julien Lapraille – défendent avec ardeur leurs variétés préférées. [Découvrez-les ici](#) en vidéo.



**Les résultats complets du baromètre 2024 de la pomme de terre seront bientôt disponibles [ici](#).**

---

L'**Apaq-W**, Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, a pour objectif de promouvoir les agriculteurs, horticulteurs, artisans et leurs produits locaux. Elle accomplit ce travail au travers de campagnes, d'événements et aux moyens de différents outils destinés tant aux professionnels qu'aux consommateurs et consommatrices. Plus d'infos : [apaqw.be](http://apaqw.be)

### Contacts Presse :

#### Vanessa Poncelet

Attachée de presse Apaq-W

0472/84.56.82

[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)

#### Laurence Morel

Agence Presse Nakami

0473/68.32.38

[laurence@nakami.be](mailto:laurence@nakami.be)



---

[Se désabonner](#)