

Et pourquoi pas des pommes de terre bio wallonnes en friterie ?

Journée de réseautage bio — 20/02/2025



Au programme (10h45-12h30)

- ▶ Introduction par Biowallonie
- ▶ Témoignages des professionnels de la 🍟 à la 🍷 :
 - ▲ Karel De Paepe
 - ▲ Bel'Pom
 - ▲ Petote
 - ▲ Crompire
 - ▲ Fritapapa
- ▶ Travail collectif
 - ▲ Quels sont vos besoins pour le développement d'une filière « frites bio »?
 - ▲ Appui de Biowallonie
- ▶ Questions & Réponses



Introduction par Biowallonie



Pourquoi imaginer des 🍟 bio en friterie?

- ▶ Friteries: segment de l'HORECA très représenté en Belgique
 - ▲ Pas de baisse de fréquentation suite aux crises
 - ▲ Frites fraîches « locales » quasi exclusivement
 - ▲ Défi/crainte: l'approvisionnement en 🍟 dans le futur
- ▶ Pommes de terre bio
 - ▲ Des atouts pour remplacer durablement la Bintje: les pommes de terre robustes
 - ▲ % du volume destiné au marché du frais >>>



Paysage de la en Belgique

En Belgique,

≈ 100 000 Ha de pommes de terre plantées

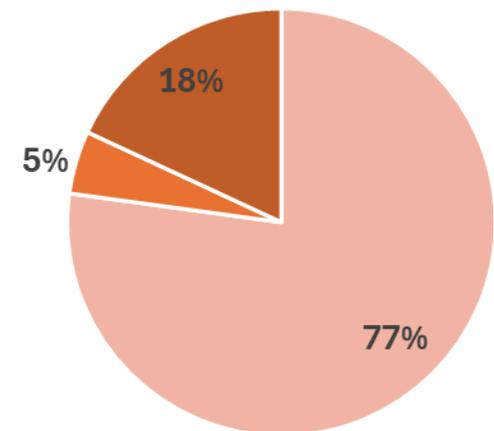
≈ 4,5 millions de tonnes de pommes de terre

≈ 90% de pommes de terre pour la transformation industrielle

≈ 77% finissent en frites surgelées

≈ 5% seulement en frites fraîches

Répartition de la production des entreprises belges de transformation



■ Frites surgelées ■ Frites fraîches ■ Garnitures, chips, flocons, divers



Paysage de la en Belgique

En Belgique,

La frite fraîche est un segment à part

Destiné à l'Horeca, +++ aux friteries

≈ 15 unités de transformation semi-industrielles, petits éplucheurs

≈ 250 000 à 300 000 tonnes de frites fraîches/an (<6% des PDT)



Durée limite de conservation: < 7 jours

Valorisation locale



Paysage de la en Belgique

Et le bio?



180 producteurs de pdt bio (en Wallonie, 2023)	26	82	72
876 ha	>10 ha	1-10 ha	< 1 ha
→ Volume estimé : 28.000 T de pommes de terre bio produites en Wallonie			



- ▶  bio = 2,2% de la superficie Totale 
- ▶ Pour 1000 friteries, ≈ 55.400 T/an (départ champs)
- ▶ Tendances :
 - ▲ Surproduction ces dernières années (>2020)
 - ▲ Secteur bio en capacité de produire +++ (Si demande ↗)

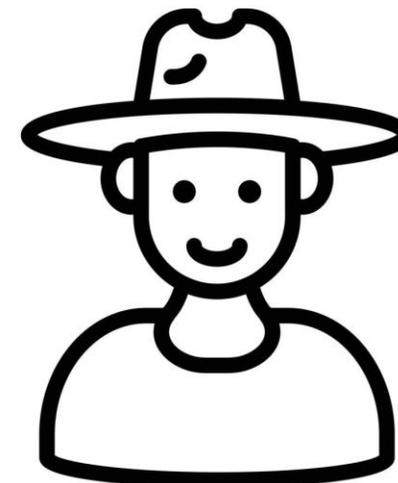


Paysage de la en Belgique

Et le bio?

- ▶ Tendances prix (départ champ — avec tare, non trié, non brossé):
 - ▲ Marché du frais : 350–400 €/T
 - ▲ Transfo frite industrie : 290 €/T
 - ▲ Transfo chips : 380 €/T
- ▶ Marché libre : prix très volatiles ces dernières années!
 - ▲ Ex: 500–720 €/T pour le frais en février 2024 (Fiwap Info 181)
 - ▲ Versus: 100–200 €/T septembre 2023
- ▶ Plants : pénurie — atteignant les 3000 €/ha.

PRIX JUSTE?



 *Culture (de plus en plus) couteuse, risquée (aléas climatiques, mildiou), techniquement compliquée (de moins en moins de produits phyto, plants en pénurie), marché vite saturé*

 *Pensez au circuit court ET aux variétés résistantes (robustes)...*



Paysage de la en Belgique

Les variétés robustes : plus de stabilité dans la filière

« Certaines variétés ont montré des rendements supérieurs à 40 T/ha même en année à forte pression mildiou » (CRA, 2023)

► La liste belgo-française des Variétés Robustes de 2025 compte **38 variétés** :

- ▲ **Fermes** (11) : Allians, Alix, Aubaine, Camillo, Nola, Oscar, Peter Pan, Tentation, Vitabella, Vitanoire, Zen
- ▲ **Tendres** (19) : Alouette, Audace, Belmira, Cammeo, Carolus, Cephora, Connect, Delila, Ecrin, Jacky, Levante, Maiwen, Otolia, Passion, Sevilla, Tinca, Toutatis, Twinner, Twister
- ▲ **Frites** (3 +2) : Alanis, Kelly, Sarpo Mira + Carolus et Esperanto
- ▲ **Chips** (5) : Beyoncé, Chipsy, Esperanto, Louisa, Naturea



Photo: Daniel R., Fiwap



→ Plus d'info : www.biowallonie.com/accompagnement/production/pommes-de-terre-robustes/

Paysage de la en Belgique

Les Variétés Robustes : déjà sur le marché

Emblavement PDT bio (FIWAP, 2024) :

→ 45,4%  robustes

→ 42%  AGRIA- variété polyvalente (Frais + industrie)

Les robustes pour transformation peuvent convenir en friterie!

- ▶ **Frites industrie (5):** *Alanis, Carolus, Esperanto, Kelly, Sarpo Mira*
- ▶ **Frites ménagères (11):** *Alouette, Audace, Cammeo, Cephora, Levante, Otolia, Sevilla, Toutatis, Twinner, Vitabella, Vitanoire*

→ **Robustes polyvalentes (frais et transfo) :** *Alouette, Audace, Carolus, Cammeo, Cephora, Levante, Otolia, Sarpo Mira, Sevilla, Toutatis, Twinner, Vitabella et Vitanoire.*

Frituristes :

- 60% utilisent la Bintje
- 11% utilisent l'Agria
- 90% ne connaissent pas les robustes

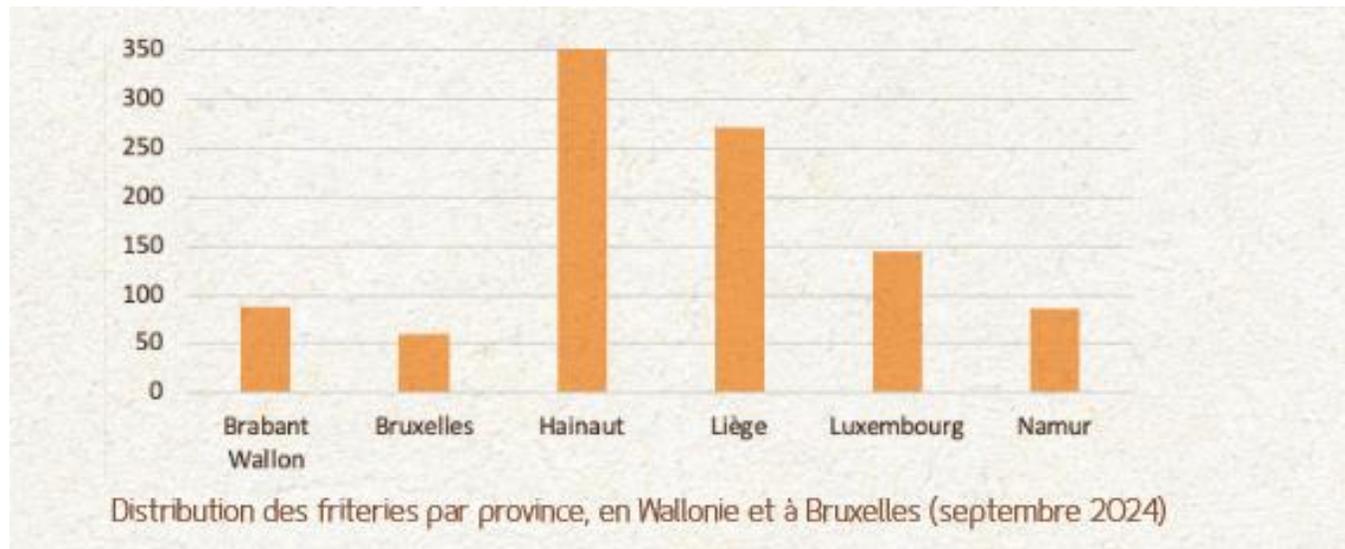


16 variétés !

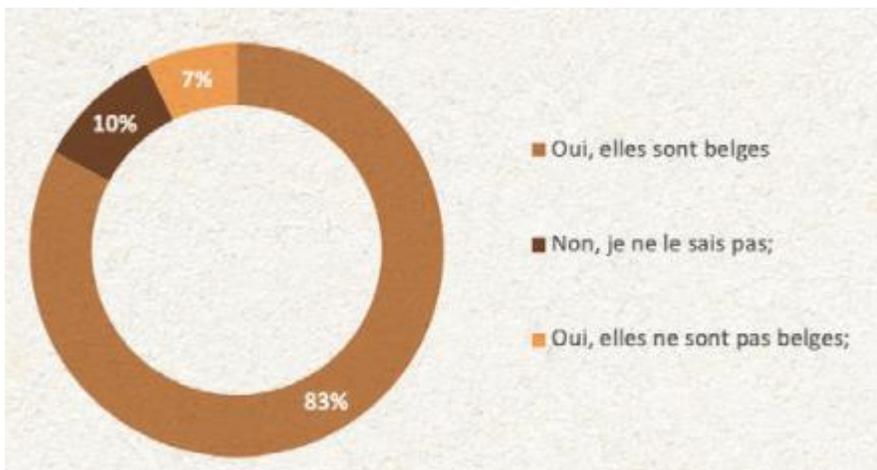


Paysage des friteries

- ▶ Chiffres \neq selon les sources
- ▶ En Wallonie et à Bruxelles, ≈ 1001 friteries actives (Sept, 2024)
- ▶ ★ Majoritairement situées en dehors des villes

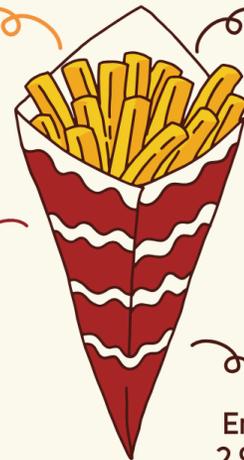


Paysage des friteries



Gamme à 87% frais sous vide VS 13% de pdt à éplucher

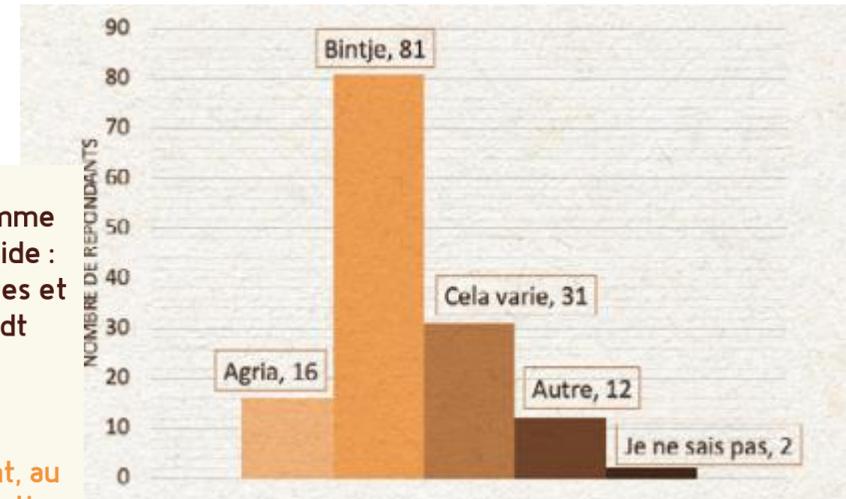
Dans la gamme frais sous vide : 84% de frites et 16% de pdt



90% connaissent l'origine des pdt et 89% d'entre eux disent utiliser des pdt belges

74% utilisent, au moins en partie, de la Bintje

En moyenne 2,95€ le petit paquet de frites



🍟 : entre 2,20-4 €
 🍟 : 340 g en moyenne
 🍟 varie entre 150 à 400 g



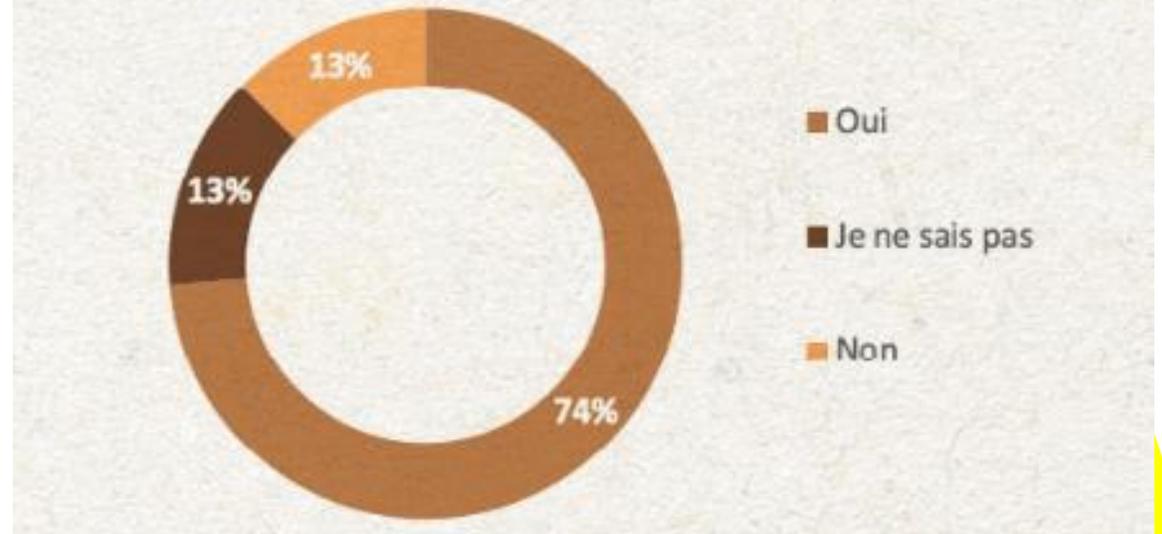
Paysage des friteries

► D'autres données intéressantes...

Plus de 90% ignorent ce qu'est une variété robuste



Manifesteriez-vous un intérêt à utiliser des pommes de terre et/ou produits bio dans votre friterie, si le coût et la qualité étaient identiques à votre approvisionnement actuel ?

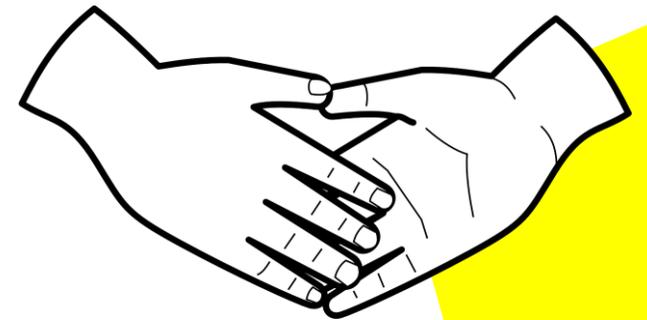


Enjeux identifiés

- ▶ Le prix
- ▶ La qualité
- ▶ L'offre

Quelques arguments probants

A vous/nous de jouer!



Le prix

- Chiffres issus des enquêtes de terrain (août–octobre 2024)

	Non Bio	BIO
Pomme de terre à éplucher	0,6 €/kg	1,15 €/kg
Pomme de terre épluchée sous vide	1,2 €/kg	/
Frite fraîche sous-vide	1,16 €/kg	1,56 €/kg

 : entre 2,20-4 €
 : **340 g** en moyenne
 varie entre 150 à 400 g

- Le surcoût du bio moindre sur les frites fraîches/sous vide
 - ▲ Surcoût: 4€/10kg → **≈0,10 cent/paquet de frite**
 - ▲ Surcoût « absorbable » en modifiant le grammage du paquet de frite



Le prix

TEST RÉALISÉ PAR on n'est pas des PIGEONS

FRITERIES
CLASSIQUES



7,50€
LE KILO

FRITES EN
BIO



7,90€
LE KILO

FRITES DU
MACDO



22,00€
LE KILO

FRITES DU
QUICK



25,00€
LE KILO

Des frites de fast-food vendues au prix du rosbif chateaubriand



FRATRIE

La qualité

- ▶ Est-ce que les pommes de terre bio répondent aux attentes des frituristes ?
- ➔ Retour d'une dégustation de *variétés robustes* en friterie

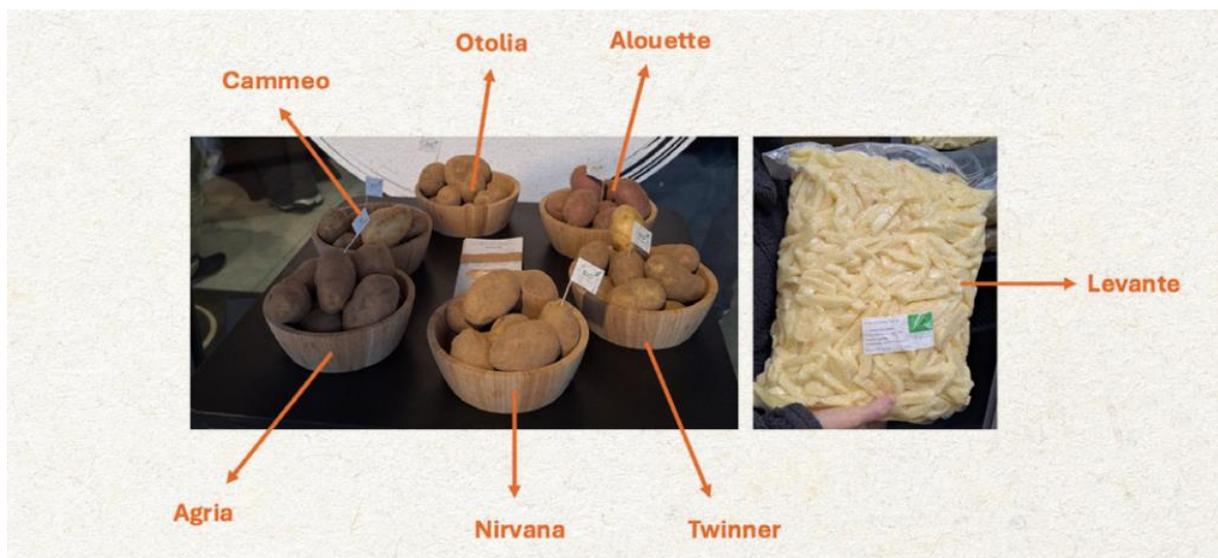


Participant·e-s de la 1^{ère} édition de la dégustation de pommes de terre robustes en friterie (Crompire Huy) 13 novembre 2024)

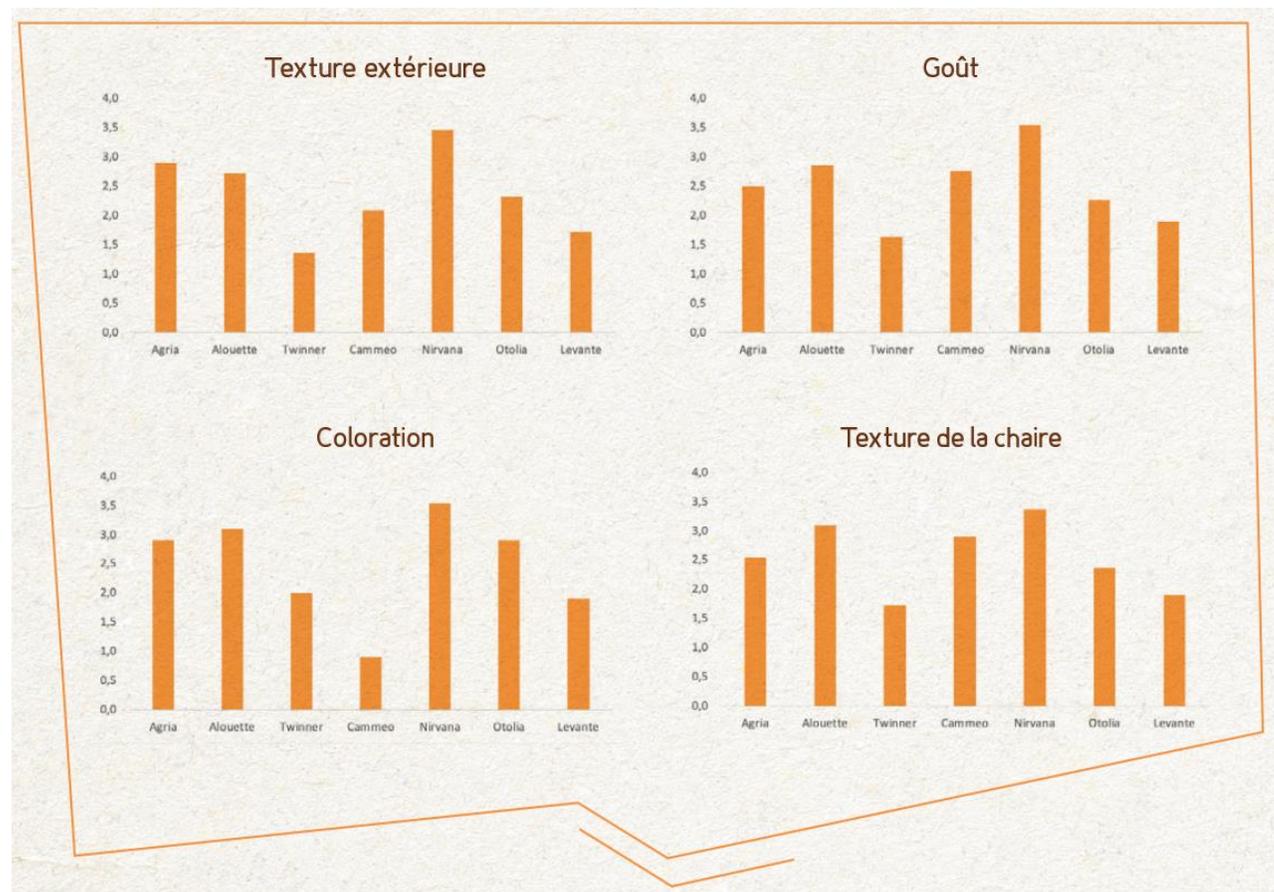


La qualité

- 7 variétés testées avec les spécialistes et frituristes



La qualité

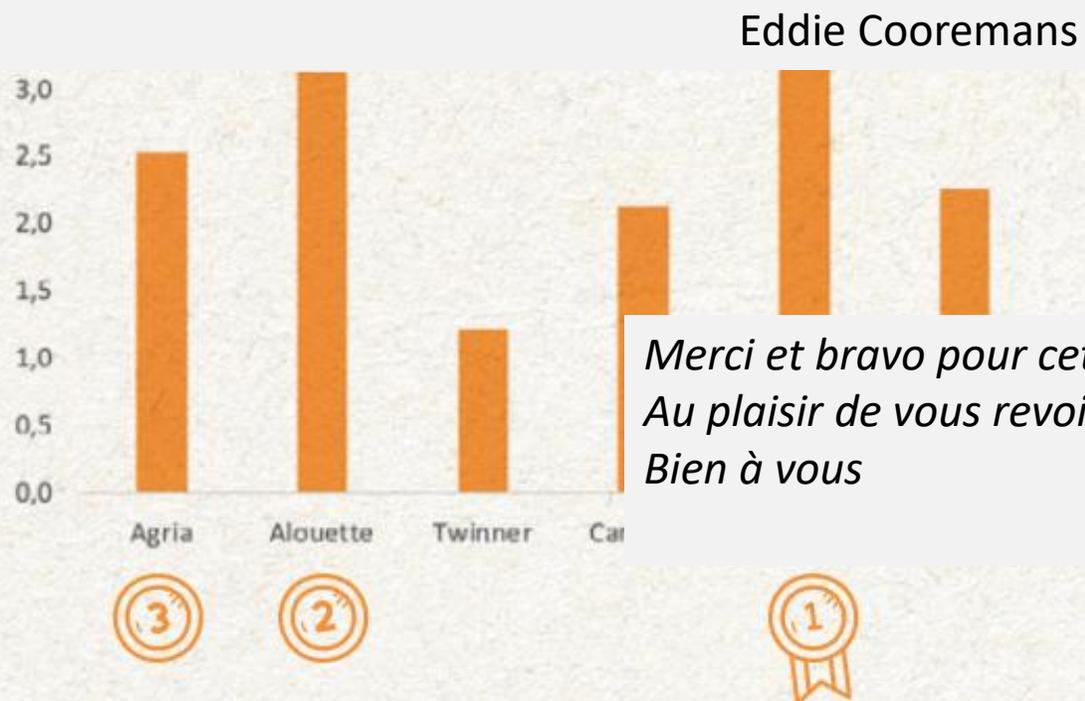


La qualité

*Hartelijke dank aan het team van biowallonie om te mogen meewerken aan dit mooie projekt.
Kan ik jullie nog van dienst zijn bij het opvolgen van deze proeverij van de bio aardappelen laat maar weten.*

2 robustes supplantent l'Agria

Les variétés bio séduisent!



*Merci et bravo pour cette très belle initiative.
Au plaisir de vous revoir
Bien à vous*

Bernard Lefèvre, Président de l'unafri



Prix ET qualité: Une bonne communication

► Exemple : La Fraterie à Paliseul et St-Hubert

Changement

de patates

cette semaine



F R A T R I E

Nous avons reçu des retours indiquant que nos client(e)s trouvaient les frites trop brunes et molles, surtout lorsqu'elles étaient à emporter, malgré leur goût apprécié. Nous sommes conscients de l'importance de l'aspect visuel. Ce problème était dû à la variété de pommes de terre utilisée (nous arrivons à un moment critique de l'année au niveau de la qualité des patates mais c'est indépendant de notre volonté), qui brunissait rapidement. La même graisse est utilisée, les mêmes friteuses et la même équipe...mais les patates sont différentes. Ainsi, nous avons cherché une solution en optant pour une variété plus sèche et qui reste plus blanche.



F R A T R I E

Météo des patates

JANVIER: 10 patates	JUILLET: 10 patates
FÉVRIER: 10 patates	AOUT: 10 patates
MARS: 10 patates	SEPTEMBRE: 10 patates
AVRIL: 10 patates	OCTOBRE: 10 patates
MAI: 10 patates	NOVEMBRE: 10 patates
JUIN: 10 patates	DÉCEMBRE: 10 patates



Les meilleures patates de l'année, c'est maintenant!

Ne les ratez pas !

F R A T R I E

Prix ET qualité: Une bonne communication

BIEN PLUS QUE DES FRITES

PALISEUL & SAINT-HUBERT

SAVE OUR EARTH

FRATRIE

2 3

A B C

Des vrais nuggets fabriqués avec du vrai poulet!

Nuggets artisanaux

- ✓ Artisanal
- ✓ Local
- ✓ Pas vendus plus cher qu'ailleurs!

SAVE OUR EARTH

FRATRIE

2 3

A B C

Des frites maison, épluchées sur place avec amour!

Frites artisanales

- ✓ Artisanal
- ✓ Local
- ✓ Pas vendues plus cher qu'ailleurs!

SAVE OUR EARTH

FRATRIE

2 3

A B C

Une mayonnaise façon "grand-mère" sans additif!

Mayonnaise artisanale

- ✓ Artisanal
- ✓ Local
- ✓ Fabriquée à Libramont

SAVE OUR EARTH

FRATRIE

2 3

A B C

Une limonade bio, artisanale, locale et délicieuse!

Limonade artisanale

- ✓ Artisanal
- ✓ Local
- ✓ Fabriquée à Tintigny

SAVE OUR EARTH

FRATRIE

2 3

A B C

Donnez le goût de l'artisanat à vos enfants!

Nuggets artisanaux

Frites artisanales

Mayonnaise artisanale

Limonade artisanale

Sans payer plus cher qu'ailleurs!

SAVE OUR EARTH

FRATRIE

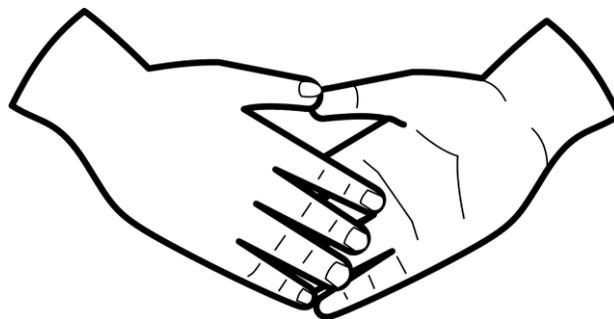
2 3

A B C

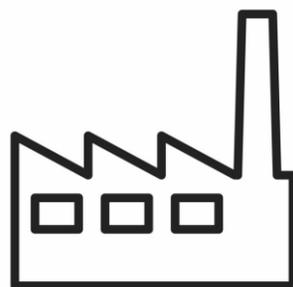


L'offre

- ▶ Développer une offre **ensemble** → **Objectif de cet atelier**



- ▶ Place aux témoignages...



Témoignages de la 🍟 à la 🍷



La ferme du Passavant

- ▶ Karel De Paepe — Ferme du Passavant — Vieux-Genappe — 0473/98 33 38 – 17 ha de pdt bio



Bel'Pom

- ▶ Pierre-Alexandre Henin — 0491/32 97 09 — Bel'Pom — Zoning industriel de Barchon — www.belpom.be
- ▶ Oignons, carottes, échalotes et pommes de terre
- ▶ Pdt : vrac, emballé, épluché, précuit, coupé, sous vide



Crompire, à Huy

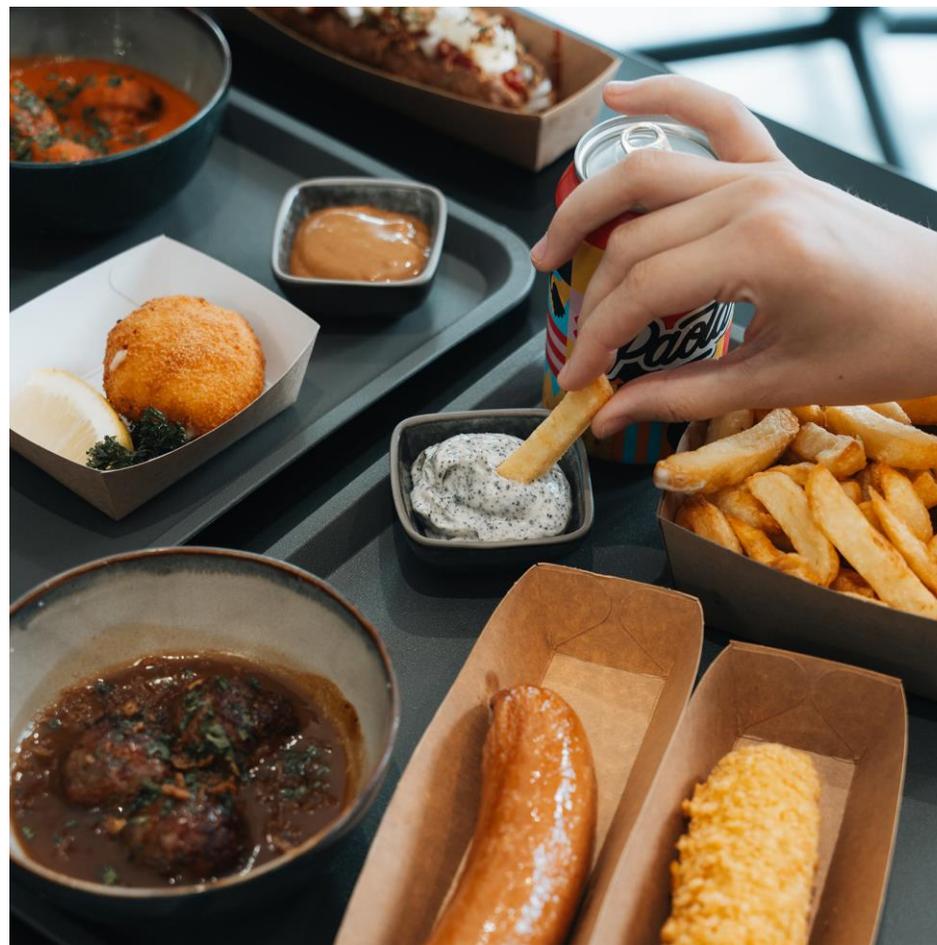
- ▶ Loyike Mayonga
- ▶ horeca@crompire.info



Crompire, à Huy



Crompire, à Huy



Petote, à Jodoigne

- ▶ Lloyd Reygaerdt
- ▶ info@petote.be



Petote, à Jodoigne



Fritapapa, 18 établissements en Wallonie

- ▶ Natan Leblanc
- ▶ natan.leblanc@fritapapa.be



Fritapapa, 18 établissements en Wallonie



Travail collectif



Quels sont vos besoins pour aller plus loin?

- ▶ À vos marques, prêts...Post it !



Friteries



Producteurs, transformateurs de pomme de terre



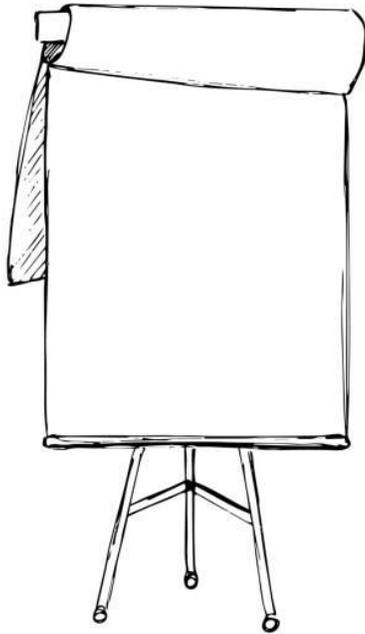
Autres profils...



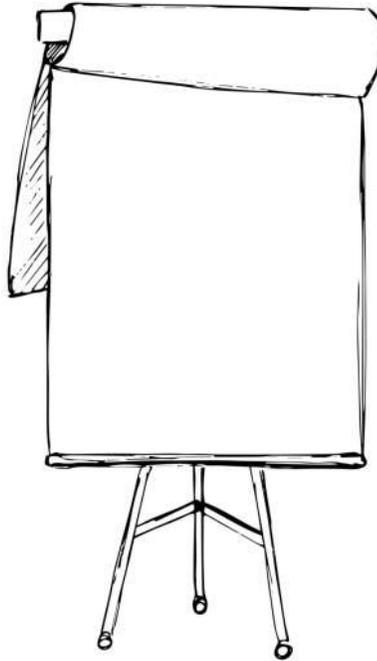
Quels sont vos besoins pour aller plus loin?

- ▶ À vos marques, prêts...Post it !

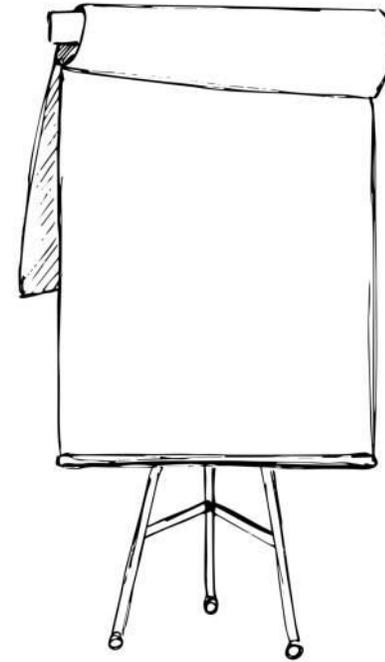
Freins



Leviers



Besoins/Actions concrètes à mener



Questions et réponses



Merci de votre participation!

En route pour des frites durables



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2030

Avec le soutien de
la



Wallonie