



Daniel Ryckmans et Justine Gilquin (Fiwap)

Dans le **Fiwap Info n° 164** de décembre, nous vous avons notamment présenté des données sur la part des variétés robustes dans la gamme pommes de terre bio des supermarchés belges... Voici une suite, pour les mois de novembre '19 à février '20.

Situation en début d'automne 2019

Pour rappel, en septembre – octobre 2019, la part de pommes de terre bio d'origine belge dans les supermarchés du Royaume belge dans les supermarchés du Royaume variait dans une proportion de 20 à 30%. Le reste des bios venait majoritairement de chez nos voisins : Allemagne, Pays-Bas et France.

L'occurrence des variétés robustes dans une série de magasins à travers le Royaume était la plus importante chez Lidl (50%) et chez Colruyt (45%), plus faible chez Delhaize (22 %) et Aldi (17 %) et absente chez Carrefour.

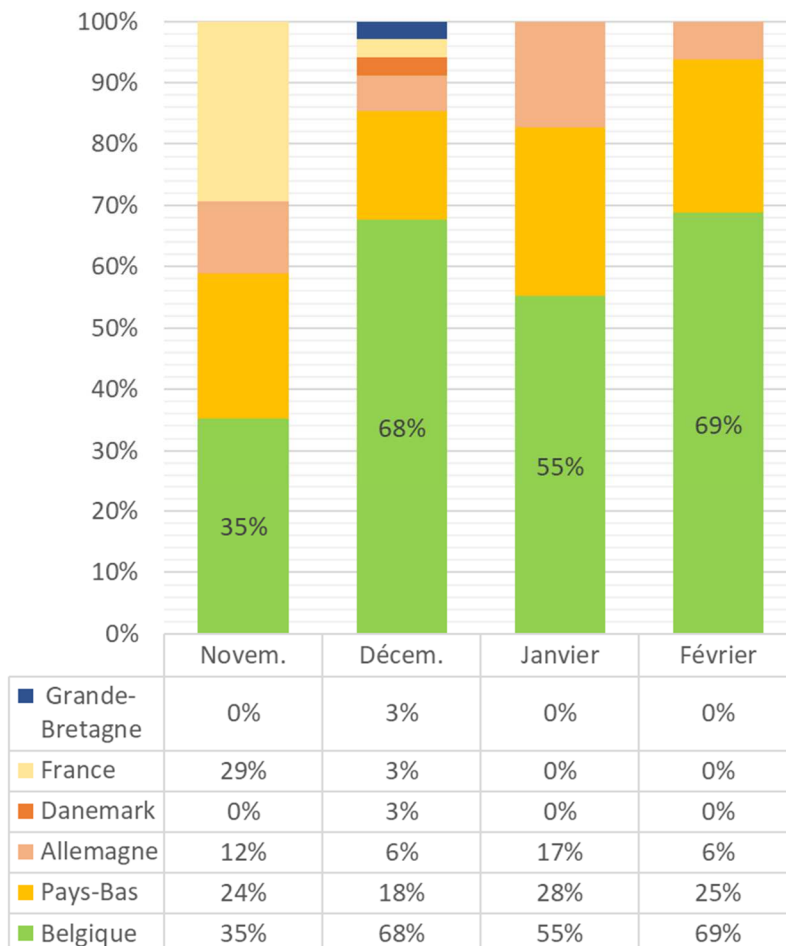
Evolution pour la période novembre '19 à février '20.

Cette période est le cœur de la saison pommes de terre d'origine belge (et des pays limitrophes), car jusqu'en septembre – octobre il y avait encore d'importantes introductions du Nord de la Méditerranée (Italie, France,...), alors qu'en mars arrive-

ront les premières hâtives du Sud de la Méditerranée (Egypte et Israël principalement).

Il n'y a donc plus que des variétés provenant de Belgique ou des pays limitrophes dans ces 4 mois « d'hiver ».

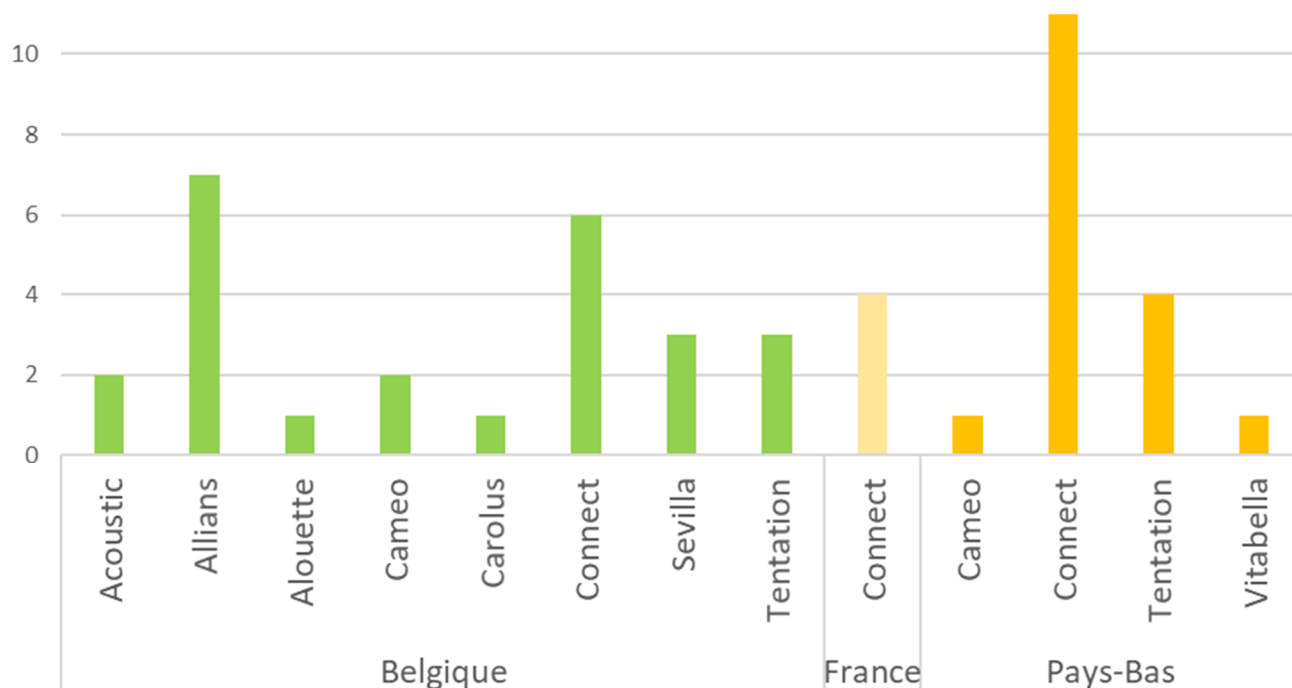
Graphique 1. Evolution de l'origine des pommes de terre bio de novembre 2019 à février 2020 dans la grande distribution en Belgique (source : Justine Gilquin / Fiwap)



Le graphique 1 détaille l'évolution et la proportion des pommes de terre bio dans la grande distribution belge. Ce graphique montre 3 choses :

- On voit que la proportion de « bio belges » varie entre 35 et 69% au fil des mois, avec une part d'origine belge supérieure à 55% entre décembre et février.
- Les origines françaises sont encore importantes en novembre (quasi 30% des origines), alors que les bataves varient entre 18 % (décembre) à 28% (janvier) sur les « 4 mois d'hiver ».
- En décembre, il y a quelques origines anglaise (Ballerina, non robuste) et danoise (Solist, non robuste). Les origines allemandes varient entre 6 et 17% au fil des mois, et aucune de ces variétés n'est « robuste ».

Graphique 2. Variétés robustes dans la grande distribution belge de novembre 2019 à février 2020 (source : Justine Gilquin / Fiwap)



Le graphique 2 détaille les variétés robustes présentes dans les étals. Les « robustes » sont exclusivement originaires de Belgique, des Pays-Bas et de France. On a relevé 46 échantillons (9 variétés différentes) provenant de ces 3 pays, dont 25 de Belgique, soit 54%.

Photo 1 (source : Justine Gilquin / Fiwap)



Pour les 3 origines confondues, Connect (une chair tendre de Den Hartigh) est la variété la plus présente (46% des échantillons, provenant des 3 pays). Les variétés Allians (d'Europlant) et Tentation (de Van Rijn France) - toutes 2 à chair ferme - représentent chacune 15% des échantillons. En position 4 et 5 ex-aequo on remarque Cameo (de chez Geersing Potato Specialist) et Sevilla (de l'obteneur Niek Vos), respectivement une chair tendre fritable, et une fritable qui est aussi emballée pour le marché du frais.

Alouette (une variété d'Agrico) est la seule (avec Sarpomira de Danespo) variété à peau rouge parmi les « robustes ». C'est une excellente chair tendre à chair jaune, qui fait penser à sa « mère », Laura !

Pour ce qui est des origines belges Allians représente 28% des échantillons, suivi de près par Connect à 24%. Sevilla et Tentation sont elles aussi ex-aequo en 3^{ième} et 4^{ième} position chacune à 12%. Sur les 4 mois d'hiver on constate que 8 variétés robustes se retrouvent sur les étals de la grande distribution, soit 38% des 21 variétés robustes susceptibles de se retrouver sur le marché du frais. Les 4 autres variétés (3 « frites » et une « croustilles/chips ») étant typiquement et uniquement utilisées par les transformateurs.