

INFO ACTUALITES

Le comportement et les habitudes de consommation des pommes de terre en Wallonie en 2016

Luc Roisin Attaché Grandes cultures et Agroalimentaire APAQ-W¹

L'étude relative au comportement et aux habitudes de consommation des pommes de terre qui s'est déroulée en septembre 2016 par Dedicated Ressources en Wallonie nous donne les tendances et perceptions relatives à l'image des pommes de terre.

L'échantillon représentatif de la population wallonne se compose de 49 % d'hommes et 51 % de femmes, de 46 % de répondants âgés de 18 à 40 ans ; de 29 % de 41 à 54 ans et de 25 % de plus de 55 ans.

Les habitudes alimentaires des familles wallonnes.

La femme est la principale responsable des achats et de la préparation des repas au sein du ménage à raison de 78 %.

Près de 61 % des répondants préparent très régulièrement à régulièrement un repas chaud à midi et plus de 80 % le soir.

Ces chiffres nous indiquent que les Wallons privilégient la préparation de plats cuisinés dans leur foyer.

L'association d'idées spontanées aux pommes de terre

| Associations spontanées citées | Total | Hommes | Femmes |
|--------------------------------|-------|--------|--------|
| Purée de pommes de terre | 29 % | 33 % | 24 % |
| Frites | 25 % | 23 % | 28 % |
| Gratins | 8 % | 6 % | 9 % |
| Bintje | 7 % | 8 % | 6 % |
| Croquettes | 6 % | 5 % | 7 % |
| Nicola | 6 % | 7 % | 5 % |
| Calories | 5 % | 5 % | 5 % |
| Autres variétés | 10 % | 11 % | 8 % |

Plus de 29 % des répondants associent spontanément les pommes de terre à de la purée de pommes de terre et 25 % à des frites. La différence d'association spontanée entre les hommes et les femmes pour la purée (11 %) est jugée significative.

Pour les autres associations spontanées, il n'y a pas de différence significative entre les hommes et les femmes.

La fréquence de consommation des pommes de terre et des autres féculents

88 % de la population consomment au moins une fois par semaine des pommes de terre et plus particulièrement des pommes terre fraîches. Sont consommés une fois par semaine des produits de pommes de terre surgelés (frites, croquettes) pour 42 % de la population et des produits de pommes de terre fraîches (épluchées, et/ou précuites, frites, fraîches pré-emballées) pour 33 % de la population.

Les pâtes sont consommées au moins une fois par semaine par 98 % des répondants, c'est le plus important substitut des pommes de terre, le riz est nettement moins consommé : il ne l'est au minimum une fois par semaine que par 61 % des répondants.

¹ Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité

La population âgée de 18 à 40 ans consomme plus de pâtes et de riz que les plus de 55 ans :

- 91 % pour la tranche la plus jeune contre 82 % pour la tranche d'âge de plus de 55 ans

- 68 % des 18-40 ans consomment du riz au moins une fois par semaine, ils ne sont que 49 % pour la tranche d'âge de plus de 55 ans.

La fréquence de préparation des différentes recettes à base de pommes de terre

| Types de préparation à base de pommes de terre | % de répondants consommant au moins une fois par semaine |
|---|--|
| Pommes de terre vapeur | 54 % |
| Purée de pommes de terre | 41 % |
| Frites maison (préparées à la maison et non achetées, prêtes à cuire) | 40 % |
| Pommes cuites avec la peau | 38 % |
| Pommes de terre rissolées | 37 % |
| Pommes de terre mijotées | 30 % |
| Gratin de pommes de terre | 19 % |

Les préparations à base de pommes de terre sont nombreuses.

Les différences de comportement entre la tranche la plus jeune et la plus âgée sont significatives.

- Les pommes de terre vapeurs sont consommées au moins une fois semaine à raison de 43 % par la tranche d'âge des 20 à 40 ans contre 67 % par les 55 ans et plus.
- Une tendance similaire est constatée pour la préparation de pommes de terre purée, 47 % des répondants de plus de 55 ans en consomment au minimum une fois par semaine contre 37 % pour les moins de 41 ans.
- Les répondants de 20 à 40 ans consomment au moins une fois par semaine des pommes de terre mijotées

à raison de 35 % au lieu de 24 % pour les plus de 55 ans.

Ces conclusions sont similaires aux conclusions de la fréquence de préparations à base de pommes de terre.



Les atouts, bénéfices et propriétés nutritionnelles procurés par les pommes de terre

Plus de 80 % des répondants apprécient le fait que les pommes de terre rassasient bien, qu'elles permettent de nombreuses préparations culinaires fort diversifiées, qu'il existe des variétés spécifiques en fonction de la préparation culinaire et qu'elles sont faciles à préparer. 75 % des

répondants déclarent que les pommes de terre sont bonnes et goûteuses.

Pour plus de 65 % des répondants, la pomme de terre se compose de composants naturels, apporte une source naturelle de vitamines et de nutriments, s'accorde avec une alimentation saine et équilibrée et est bonne pour la santé.

Près de 60 % des répondants estiment que les pommes de terre sont respectueuses de l'environnement. Pour 30 % des répondants, les pommes de terre ne font pas grossir et contiennent moins de calories que les pâtes et le riz.

Les pommes de terre sont attractives pour près de 45 % des répondants et pour 27 % des répondants consommer des pommes de terre est à la mode et est la tendance du moment ; plus de 60 % des répondants consommeront toujours des pommes de terre.

Les atouts et bienfaits de la pomme de terre sont appréciés des répondants et reflètent les qualités intrinsèques que possèdent les pommes de terre.

Les atouts et bénéfices, repris ci-dessus, reflètent les attributs bonifiant l'image de la pomme de terre.

Les principaux freins à la consommation de pommes de terre sont pour près de 70 % des répondants : le faible prix au kg qui peut être considéré comme un produit de moindre qualité ; l'épluchage et la durée de conservation des pommes de terre fraîches ; les substituts des pommes de terre (pâtes et riz), le temps de cuisson et de préparation d'un repas à base de pommes de terre ; et la qualité aléatoire des pommes de terre. Ces différents freins à la consommation alimentent le déficit d'image de la pomme de terre.

*Source : Etude Dedicated Resources
Septembre 2016*