



DOSSIER DE PRESSE

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

Louisa,

la nouvelle variété de pomme de terre belge,
plus écologique et locale



27.11.2018 - COURTRAI



GROUPEMENT WALLON DES
PRODUCTEURS DE PLANTS
DE POMMES DE TERRE



1. Louisa, la nouvelle variété de pomme de terre belge, plus écologique et locale

D'un point de vue historique

Louisa est une nouvelle variété de pommes de terre, créée en Belgique par des techniques de sélection classique (non-OGM). *Louisa* est **destinée à la production de chips**, et possède une **résistance au mildiou améliorée** : par rapport aux autres variétés « chips » cultivées en Belgique, elle est moins sensible au mildiou, une maladie pouvant causer la destruction de l'ensemble du feuillage si des moyens ne sont pas mis en œuvre pour la contrôler. Par conséquent, *Louisa* demande **moins de traitements fongicides** et peut être cultivée **en production conventionnelle et biologique**.

Louisa a été sélectionnée au CRA-W, le Centre wallon de Recherches agronomiques, suite à **10 ans de travaux**, destinés à vérifier et valider les qualités de la variété : culture en serre, essais au champ, tests de sensibilité au mildiou, analyse de la qualité culinaire et technologique... Ensuite, **2 années d'essais officiels**, encadrés par la Wallonie, ont été nécessaires afin d'inscrire la variété au Catalogue national des Variétés. En parallèle, *Louisa* est testée à plus grande échelle par une structure qui organise la mise en place d'essais grandeur nature : production de semences, production pour la consommation, essais de conservation, essais de transformation en usine.



Aujourd'hui, *Louisa* est **cultivée par 4 agriculteurs**, sur une superficie de **5.5 hectares**, dont **2.5 pour la production de semences** et **3 pour la consommation**. La production de chips est assurée par *Roger&Roger*, une entreprise située à Mouscron, et spécialisée dans la fabrication de snacks à base de pommes de terre et de maïs. Depuis les premières étapes de la sélection variétale, jusqu'à la transformation en produit fini, le développement de la variété est permis par un **partenariat entre chercheurs, agriculteurs, représentants de la profession et industriels** ; et par la création d'une **filière dédiée à la variété, 100% locale et respectueuse de l'environnement**.

D'un point de vue technique

Louisa a pour origine génétique le **croisement classique entre les variétés Gasoré et Victoria**. Le semis de graines date de **2007**, et la variété est inscrite au Catalogue national des Variétés depuis **2017**. Les principales caractéristiques de la variété sont les suivantes :



Fiche variétale

Louisa	
Origine génétique	Gasoré x Victoria
Obtenteur	CRA-W
Année d'inscription au catalogue belge	2017
Catégorie	Chips
Maturité	Mi-hâtive
Caractères descriptifs	
Tubercule	Oblong court, yeux peu profonds, peau jaune, chair jaune moyen
Germe	Pigmentation anthocyanique de la base faible à nulle, sphérique, pilosité moyenne
Plante	Moyenne à grande, port dressé à semi-dressé
Tige	Pigmentation anthocyanique faible
Feuille	Vert moyen à foncé
Floraison	Élevée à très élevée
Fleur	Abondante
Fructification	Fréquente
Caractères cultureux	
Rendement	105 % de (Lady Claire + Lady Rosetta + Saturna + VR 808)/4
Calibrage	Proportion de tubercules de calibre 35-70 mm : 90 %
Sensibilité aux maladies et ravageurs	
- Mildiou du feuillage	Peu sensible
- Mildiou du tubercule	Peu sensible
- Virus Y	Peu sensible
- Nématodes RO1-Ro23	Sensible
Repos végétatif	Moyen
Aptitude à la conservation	Bonne
Caractères d'utilisation	
Poids sous eau - Teneur en matière sèche	450 – 23.6 %
Coloration à la friture	Excellente



Essai non traité *Lady Claire* (6 juillet)



Essai non traité *Louisa* (6 juillet)

Les principaux atouts de *Louisa* sont les suivants : **très bon rendement, régularité du calibre, excellente coloration à la friture et bonne aptitude à la conservation, bonne résistance au mildiou du feuillage.**

Le Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W), obtenteur de la variété, a désigné la société **Comexplant, située à Haulchin, comme mandataire exclusif pour la variété.** Depuis 2016, Comexplant **multiplie la variété et réalise des essais au champ** (production conventionnelle et biologique) en partenariat avec des producteurs de pommes de terre de consommation. L'aptitude à la conservation est également évaluée. Un premier essai de transformation a été mené en usine fin mai 2018 : 13 tonnes de *Louisa* (culture 2017) ont été transformées sur une ligne de production de la société *Roger&Roger*, située à Mouscron. Les résultats obtenus ont été très satisfaisants.



Variété *Louisa* chez un agriculteur partenaire

2. Louisa, idéale pour la transformation en chips

Développement et entreposage

Une bonne pomme de terre pour fabriquer des chips doit être **bien ovale, pas trop grande et avoir une matière sèche élevée.**

Or, les nouvelles variétés *Louisa* ont été testées par rapport aux variétés les plus courantes dans l'industrie des chips. Une partie des pommes de terre a également été entreposée afin de pouvoir réaliser des tests ultérieurs. Les propriétés de transformation pouvant en effet changer pendant le cycle de stockage du produit.

Les principaux paramètres qui font l'objet d'un suivi sont **le rendement, la qualité de cuisson (coloration après transformation), l'aptitude au stockage, le nombre de tubercules et leur forme, la résistance aux maladies et la sensibilité à la sécheresse.**

Roger&Roger conquis par Louisa

L'entreprise familiale belge *Roger&Roger* située à Mouscron est très enthousiaste de pouvoir contribuer à l'innovation belge *Louisa*. Ce **fabricant de chips** (Croky notamment) **et tortillas** transforme chaque année plus de **125 000 tonnes de pommes de terre** et exporte vers plus de 30 pays.

Depuis 2017, *Roger&Roger* a réalisé plusieurs tests avec des nouveautés : développement sur les parcelles, entreposage et production. « *Nous visons une bonne relation durable avec les cultivateurs et les producteurs de nos propres parcelles de terrain, et souhaitons dès lors les soutenir pleinement dans le développement de nouvelles variétés d'excellente qualité, et présentant un bon rendement.* »



La récolte de 2017 a finalement été transformée dans un environnement réel de production, avec succès. Avec une **teneur en matière sèche entre 23 et 24 %**, la *Louisa* se situait à un très bon niveau pour obtenir de **belles chips croustillantes**, mais aussi **pas trop dures ni trop molles**. La **forme** était quant à elle **parfaite** pour satisfaire les attentes des consommateurs, et peut tout à fait rivaliser avec les variétés couramment utilisées, comme la *Lady Rosetta* ou la *Lady Claire*.

La *Louisa* est en ce moment toujours testée (en production) pour déterminer sa tenue et ses caractéristiques aux différentes saisons et dans différentes régions géographiques. Mais elle semble être une **pomme de terre particulièrement adaptée qui mérite certainement sa place dans la liste de variétés de pommes de terre à chips.**

Outre sa bonne teneur en matière sèche, sa belle couleur de cuisson et sa jolie forme, la *Louisa* doit pouvoir **mener à des rendements plus réguliers pour les producteurs belges**, en raison de sa **bonne résistance au mildiou**. Celle-ci permettant de réduire le nombre de pulvérisations. La moindre sensibilité de *Louisa* vis-à-vis du mildiou offre aussi une **plus-value écologique**.

La *Louisa* peut également aider à avoir un **bon étalement entre les différentes variétés aux différentes saisons et dans les différentes régions**. Chaque variété a en effet ses avantages et ses inconvénients et ceux-ci peuvent varier chaque année en fonction de la saison et des conditions climatiques.

« *Il est à ce jour encore difficile de prédire l'importance exacte des avantages économiques de la Louisa pour l'avenir. La disponibilité de cette nouvelle variété doit d'abord augmenter pour pouvoir répondre à la demande. Mais un très bel avenir se profile à l'horizon et nous aimerions contribuer au développement de ces variétés pour en faire une success-story belge* » (Roger&Roger).



3. Une filière belge complète : de la création variétale au produit fini

La Wallonie a investi dans la création variétale depuis plus de 15 ans, au travers du CRA-W (Centre wallon de Recherches Agronomiques de Gembloux). Cette activité est fortement soutenue par les professionnels wallons du plant de pomme de terre réunis au sein du GWPPPDT-upr, et par toute la filière au travers de la Fiwap-asbl.

Les enjeux pour le plant wallon sont multiples :

- Devenir **moins dépendant des variétés libres** car leurs marchés sont très concurrentiels (tant en Belgique qu'à l'étranger) ;
- Devenir **moins dépendant de variétés protégées étrangères** (principalement hollandaises, françaises et allemandes) : leur multiplication n'est pas forcément accessible et elle impose le paiement de royalties au propriétaire ;
- Innover dans la **création de variétés moins sensibles** – plus tolérantes voire résistantes au mildiou de la pomme de terre, principal ravageur des cultures ;
- Afficher le plant wallon sur la carte européenne, au sein d'une filière dynamique et professionnelle incluant la Recherche et le Développement.



« Le défi, selon Pierre Lebrun (GWPPPDT et Fiwap), c'est de répondre aux exigences de demain en matière de réduction d'usage des produits phytos, de produits locaux et de filière durable. La variété Louisa créée par le CRA-W à Libramont, développée avec le soutien de la filière wallonne complète, multipliée par un producteur wallon de plants, produite par des producteurs wallons de pomme de terre de consommation et transformée par un industriel situé en Wallonie est une première réponse réussie à ce défi qui doit en appeler d'autres à court et moyen terme ».

4. Le secteur de la pomme de terre en Wallonie... en quelques chiffres

Les plants de pommes de terre en Wallonie



La Wallonie peut se glorifier d'être détentrice de :

- **1.100 hectares** de multiplication officielle de plants de pommes de terre auprès d'une **quarantaine de producteurs spécialisés** ;
- Près de **50 variétés** différentes pour approvisionner tous les types de marchés ;
- Un **contrôle strict** de la production et de la qualité finale assuré par les pouvoirs publics ;
- Une production annuelle de **30.000 tonnes** destinée pour le marché belge et pour l'export : marchés éloignés (Europe du Sud) ou lointains (Afrique du Nord et Moyen Orient) ;
- Une **recherche scientifique active** dans la création de variétés résistantes / tolérantes au mildiou.

Les pommes de terre de consommation

Les pommes de terre de consommation représentent **95.000 hectares en Belgique, dont 44.000 en Wallonie**. Une superficie en hausse fréquente ces dernières années (80 000 ha en 2015). Soit une production belge de **4 à 5 millions de tonnes** pour une valeur entre **300 et 400 millions d'euros**.

Plus de 85% de la production est transformée en produits finis dans les usines belges et européennes : 5 à 10 % servent à approvisionner le marché du frais intérieur, et 5 à 10 % pour exporter en frais.

Autrement dit, une **multiplication par 4 de la production de produits transformés en 20 ans** et des investissements permanents de l'ordre de 170 à 310 millions d'euros par an ces 3 dernières années.

L'industrie de transformation est représentée par **une vingtaine d'entreprises belges** très dynamiques, travaillant aujourd'hui **plus de 4,6 millions de tonnes de pommes de terre par an, dont plus de la moitié sur le sol wallon**, pour produire **plus de 2,6 millions de tonnes de produits finis** (65-70 % de frites surgelées, +/- 10 % de chips, 20 à 25 de croquettes, purées, spécialités, flocons...). Cette production est en croissance continue depuis 20 ans, avec 900.000 tonnes de pommes de terre utilisées en 1995.

Pour approvisionner ces usines, **la Belgique est aujourd'hui importatrice nette de plus d'un million de tonnes de pommes de terre chaque année** provenant de

France, d'Allemagne et des Pays-Bas. Elle est exportatrice nette de produits transformés pour plus de 2,2 millions de tonnes par an.

La Belgique exporte plus de 2,5 millions de tonnes de produits finis, vers plus de 150 pays différents à travers le monde entier et est ainsi le **1^{er} exportateur mondial (en volume) de produits à base de pomme de terre et de frites surgelées.**

Le négoce intermédiaire est très actif pour approvisionner les usines belges et européennes, la grande distribution belge, l'export de pommes de terre fraîches vers les pays d'Europe du Sud et d'Europe de l'Est, ainsi que vers l'Afrique du Nord principalement.

Le secteur du chips de pommes de terre en Belgique

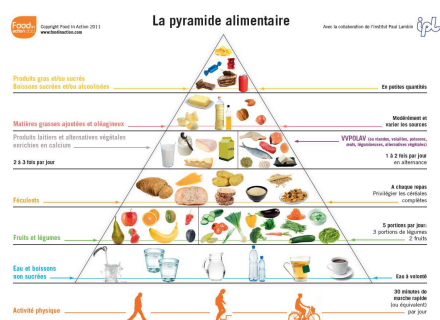
2 acteurs industriels principaux sont installés en Belgique : *Roger&Roger* à Mouscron (marque *Croky*) et *Veurne Snack Food* à Furnes (marque *Lay's*).

Leurs besoins totaux en matières premières dépassent les 300.000 tonnes par an. Les principales variétés utilisées sont *Lady Claire*, *VR808*, *Lady Rosetta* et *Rumba*. Le secteur est en croissance continue, car la consommation de chips en Europe augmente (effet « snacking »).

Source : www.leplantwallondepommesdeterre.be

5. Des atouts nutritionnels à faire valoir

La pomme de terre est riche en **magnésium** (38 mg), en **vitamines C** (28 mg), **B1-B3** (0,22 mg) et en **fer** (1,3 mg). Il est souvent conseillé de **cuire les pommes de terre avec la peau** parce que les vitamines C se trouvent dans celles-ci. Elles sont solubles dans l'eau et s'éliminent dans l'eau de cuisson.



Une portion moyenne de 200g de pommes de terre contient 160g d'eau, 4,6g de protéines, 32 à 36g de glucides (amidon et sucre) et 6,2g de fibres alimentaires. Elle couvre **50% de nos besoins quotidiens en vitamine C et en potassium**, 10 à 15% de nos besoins en magnésium, 10 à 15% de nos besoins en fer et apportent 160 kg de calories.

L'amidon contenu dans la pomme de terre appartient à la famille des sucres lents dont l'absorption est lente. C'est la raison pour laquelle l'**énergie fournie par la pomme de terre se fait de façon progressive**. Contrairement à de nombreuses idées reçues, **la pomme de terre ne fait pas grossir**.

6. Quelle pomme de terre choisir ?

À chair ferme, farineuse, à toutes fins ou encore spécialités du terroir

Il existe 4 types de pommes de terre. Les pommes de terre à **chair ferme** ne se délitent pas à la cuisson, elles possèdent un grain fin, une texture fine, leur chair est ferme et humide. Elles sont particulièrement appréciées en **cuisson vapeur** et **en salade**. Les variétés les plus classiques sont **Charlotte, Cilena, Franceline, Nicola**. Plusieurs nouvelles variétés sont produites et commercialisées par les opérateurs wallons : **Cécile, Exempla, Gourmandine, Ditta et Louisana**.

Les pommes de terre à **chair farineuse** se délitent quant à elle à la cuisson. Leur grain est grossier et leur chair assez sèche. Elles sont excellentes en **frites et purées**. Les principales variétés wallonnes sont la **Bintje** et la **Victoria**.

Les pommes de terre à **toutes fins** présentent une chair assez fine, se délitant un peu à la cuisson. Elles sont délicieuses en **risolées**. Les variétés connues sont : **Marabel, Mélody, Milva, Saline, Ukama**.

Les **spécialités du terroir**, enfin, sont des variétés cultivées dans des **régions spécifiques** qui leur octroient un **goût particulier**. Ainsi, la **Corne de Gatte**, grâce à la qualité du climat et à la nature de la terre hesbignonne, offre une chair d'une qualité et d'une saveur incomparables. La **Plate de Florenville** est, quant à elle, la plus renommée de la province du Luxembourg, plus particulièrement de la Vallée de la Semois. Le sol spécifique lui confère un goût exquis et une forme relativement plate.

7. Quelques trucs et astuces

Où et comment conserver ses pommes de terre ?

Conservez de préférence vos pommes de terre **dans un endroit sombre et frais**, la température idéale se situant **entre 8 et 10 °C**. Lorsque la température est trop élevée, la pomme de terre a tendance à transpirer et à perdre de l'eau. Des germes peuvent également apparaître. Par contre, si la température descend en-dessous de 6°C, les pommes de terre deviennent sucrées. Les pommes de terre craignent également la lumière : elles verdissent lors d'une trop longue exposition.



Traitez vos pommes de terre **avec douceur**, parce qu'elles sont sensibles au moindre choc qui peut entraîner des taches bleues. Veillez à **sortir les pommes de terre de leur conditionnement** et à les **étaler**, en évitant de les empiler.

La pomme de terre peut se consommer **fraîche** pour davantage de saveur, tout comme **conservée en sac** dans les conditions optimales décrites précédemment, **durant une dizaine de jours**.

Contacts :

Vanessa PONCELET – Service Presse Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W)

v.poncelet@apaqw.be – 081/33 17 03 – 0472/84 56 82 - www.apaqw.be

Luc ROISIN – Promotion Grandes Cultures et Agro-alimentaire Apaq-W

l.roisin@apaqw.be – 081/ 33 17 17 – 0475/24 59 63

Alice SOETE – Centre wallon de Recherches Agronomiques (CRA-W)

a.soete@cra.wallonie.be – 061/23 10 10 – 0498/83 66 97 – www.cra.wallonie.be

Pierre LEBRUN – Groupement wallon des producteurs de plants de pommes de terre (GWPPPD-urp) et Filière wallonne de la pomme de terre (Fiwap-asbl)

plantswallonspdt@fiwap.be - 081/61 06 56 – 0474/28 45 02

Tom DEMEYER – Roger&Roger

Tom.Demeyer@rogerandroger.com – 056/85 28 60 – 0484/61 51 30