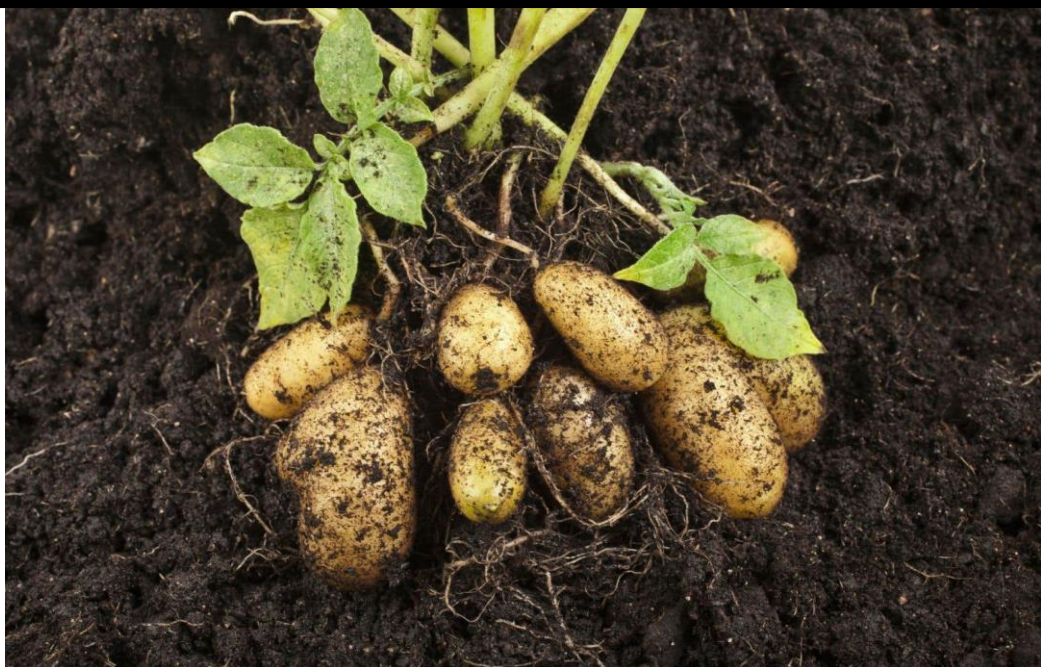


BENCHMARKING – Des frites locales pour l'Université de Liège



**Emma Gerkens, Janelle
Piedboeuf, Lucas Pirard et
Louis Son**

Master en sciences géographiques,
orientation aménagement du territoire
et urbanisme
Master de spécialisation en urbanisme
et développement territorial

Année académique 2022-2023

Table des matières

I.	Introduction.....	2
II.	Méthodologie	2
III.	Résultats.....	5
IV.	Discussion et conclusion	6
V.	Annexes	7

I. Introduction

“L'étude de 'Manger Demain' souligne que seulement 24% des pommes de terre utilisées sont d'origine wallonne. Un comble quand on sait que la Belgique est un des plus grands producteurs mondiaux de pomme de terre et en produit 16 fois plus qu'elle n'en consomme ! Par ailleurs, seulement 3% des pommes de terre utilisées par la restauration collective sont issues de l'agriculture biologique. La marge d'amélioration par la filière *pommes de terre* est donc conséquente” (Conseil Politique Alimentaire, 2023).

Dans le cadre de notre « Cours de projet de territoire », nous avons pour mission de réétudier le marché de la pomme de terre au sein de l'Université de Liège afin d'offrir une alimentation plus durable et locale aux étudiants. Notre but est donc de répondre à la question :

« Est-ce que notre territoire peut fournir, au niveau local, la quantité actuelle de pommes de terre vendues à l'Université et dans quelles conditions ? »

Ainsi, nous avons réalisé un "benchmarking" qui regroupe des producteurs et intermédiaires locaux de pommes de terre, qui seraient partants de produire en suffisance pour l'Université.

II. Méthodologie

La quantité utilisée pour notre travail (fournie à titre informatif) est une vente moyenne de 200kg de frites par jour. Afin d'avoir un « benchmarking » complet, les informations suivantes sont recherchées :

- Lieu de production
- Quantité de pommes de terre pouvant être fournie (sur les 200kg/jour)
- Type de production (locale, biologique, etc.)
- Prix pour le volume fourni
- Système de livraison possible
- Différents acteurs de la chaîne de production de frites (lavage, épluchage, découpage en dés et en frites)

En premier lieu, nous avons répertorié un ensemble de producteurs existants dans les alentours. Les informations de ceux-ci sont reprises dans un tableau à l'annexe 1. Ensuite, nous avons contacté par téléphone et/ou par mail (annexe 2) ces différents producteurs afin d'obtenir les informations nécessaires. Parmi eux, que quelques-uns nous ont répondu.

Parmi les répondants, nous avons isolés ceux pouvant produire en suffisance et étant partants pour le projet (tableau 1) ainsi que les intermédiaires existants (tableau 2).

Finalement, nous avons pris contact avec plusieurs personnes :

- Le responsable de la cafétéria universitaire afin d'avoir des informations sur les produits actuels, leur type de fonctionnement et certains prix
- Le responsable de la future légumerie universitaire pour savoir si les pommes de terre font partie intégrante de leur projet
- Mme Mertens de BioWallonia afin de nous confirmer certaines recherches.

Tableau 1 : Benchmarking des producteurs retenus

Nom ETS	Quantité	Localité de la production	Livraison	Type de production (local, bio)	Prix/kg	Prix/assiette	Intermédiaire utilisé	Remarques
Comijn	Illimité	40 km à la ronde d'Amay	Possible 3x/semaine sur le Sart-Tilman	Locale Non-bio	Non-épluchée 0,55€/kg HTVA 0,583€/kg Epluchée 1€/kg HTVA 1,06€/kg	Non-épluchée 0,146€/assiette Epluchée 0,265€/assiette	REMO Frit à Verrebroek	Pomme de terre brute Si transformée alors ça part à Anvers pour être lavée + épluchée + découpée Voir le prix directement des frites
Degrady Charles Albert	1T/semaine	Horion-Hozémont	Envisageable	Local Biologique	0,75€/kg HTVA 0,795€/kg	0,20€/assiette	/	2 variétés : Agria : pdt pour les frites et la purée Allians : pdt de chair ferme pour des de patates cuit vapeur
Biocaster	1T/semaine	Bassenge	2x semaine	Biologique	1,1€/kg HTVA 1,166€/kg	0,2615€/assiette	Frianda	Variété : geli ou agréa ?
Jardin d'Antan	1T/semaine	Anthisnes	Directement au Sart-Tilman	Raisonnée Agro-écologique	Livraison comprise 0,6€/kg HTVA 0,636€/kg	Livraison comprise 0,159€/assiette	/	Chair farineuse ou ferme Système de lavage Ne sont labellisés bio mais respecte les mêmes valeurs AFSCA
Au fond des pans	200kg/jour	Aywaille	Livraison possible	?	0,6€/kg HTVA 0,636€/kg	0,159€/assiette	/	Livre déjà à l'Université lors du jour local
Van Colen	Illimité	Waremmé	Directement intermédiaire	Non-biologique	Voir tableau 2	Voir tableau 2	Directement intermédiaire	Produise 50T/jour actuellement
Liège à la patate	A voir en fonction de ce qu'il y a	Clavier	Envisageable	Biologique	Avec lavage 1€/kg HTVA 1,06kg Dépend de la production Peut être diminué	Avec lavage 0,25€/HTVA	Connaissent Bel'pom	Possible de s'associer avec d'autres producteurs si quantité non suffisante (Wanze, etc) Fourni déjà à la Sauvenière qui font des frites sans éplucher Lavage possible Actuellement 600-700kg par semaine Variétés : Princesse, Anuchka Agria, Charlotte, Anabelle

Tableau 2 : Benchmarking des intermédiaires retenus

Nom	Quantité qu'ils peuvent traiter	Localité	Laver	Épluchage	Découpage	Précuisson	Transport du producteur à l'intermédiaire	Livraison	Prix	Déjà un (des) producteur(s) avec qui ils sont en contact ?
Remo-Frit	Illimité	Verreboek (Anvers)	x	x	x		/	/	/	En lien Comijn
Comijn	Illimité	Amay	En lien avec Remo-Frit				/	Possible 3x/semaine	Avec livraison Non-précuite 0,98€/kg HTVA 1,04€/kg Frites fraîches blanchies avec peau 1,03€/kg HTVA 1,09€/kg	En lien avec Remo-Frit : envoie leur production à Remo-Frit qui les renvoie en frites Les frites avec peau évitent entre 30 et 40% de déchets alimentaires
Bel'pom	Illimité	Barchon	x	x	x				Prix actuel : Non-précutées - 13mm 1,15€/kg Se garde 5 jours et non gazéifiées Prix changeant en fonction du producteur	Ont déjà des contacts avec des producteurs locaux mais sont ouverts à d'autres collaborations Pourraient accueillir des productions biologiques mais des tests sont nécessaires pour voir si les machines fonctionnent en fonction du type, du calibre et surtout de la qualité de la pdt
Van Collen	Illimité	Waremmé	x	x	x		/	Possible	Hors livraison 0,94€/kg HTVA 1,1374€/kg	Leur propre production Commerce : 9,8€ pour un sachet de 10kg HTVA
Lutoza	?	Hainaut	x	x	x	x	?	?	?	Un des seuls transformateurs proposant la précuisson Pas d'infos actuellement. Piste à développer !

III. Résultats

Les premiers paragraphes indiquent les informations récoltées grâce à nos 3 contacts principaux.

L'Université de Liège vend actuellement entre 150 et 200 kg de frites par jour. Les livraisons arrivent tous les jours et les produits sont stockés dans la chambre froide. Actuellement, les frites sont fraîches ou surgelées et précuites, dans des sachets de différents poids. Les cuisiniers repassent les frites 2 fois en friteuse (à 175°C) avant de les servir.

Le fait qu'elles soient précuites est un aspect très important pour eux car sinon la quantité d'huile utilisée est trop importante et le temps de cuisson est beaucoup trop lent. Effectivement, lors de la cuisson, les frites refroidissent la friteuse, qui prend beaucoup de temps pour récupérer sa température initiale. De plus, non-précuites, elles absorbent beaucoup plus de quantité d'huile. Actuellement, l'Université de Liège reçoit différentes commandes en fonction de la disponibilité. Les prix actuels sont :

Sachet	Prix	Prix/kg	Taille de la frite	Etat de la commande
2,5 kg	5,66€	2,264€/kg	10mm	Surgelée et précuite
5 kg	11,11€	2,222€/kg	10mm	Crue et précuite
2,5 kg	6,14€	2,456€/kg	12mm	Surgelée et précuite

Nous avons mis en avant la solution d'engager des étudiants supplémentaires au sein de la cuisine. Le responsable de la cafétéria nous a indiqué qu'un étudiant est payé en moyenne à 14€/h actuellement. Cependant, aucune volonté n'est mise en avant pour continuer à en engager. Un étudiant demande auprès de lui une personne à plein temps pour être totalement formé, qui ne saurait pas consacrer autant de temps. De plus, le travail établi par un étudiant est défini comme non-satisfaisant d'après les expériences précédentes.

La question de la future légumerie à Liège a également été pensée. Cependant, ce nouveau projet n'a pas été conçu autour de la gestion des pommes de terre sur le territoire liégeois. Cette légumerie accueillera plusieurs coopératives qui traiteront différents produits frais et légumes variés pour fournir des collectivités comme les cantines scolaires ou l'HORECA. Nous ne pouvons donc pas considérer cette future légumerie comme le prochain lieu de transformation de la région wallonne.

Finalement, Mme Mertens (BioWallonia) nous a informé que lors de leur début de recherche en collaboration avec la ceinture alimentaire, les seuls transformateurs qu'ils ont trouvés font déjà partie de notre regroupement (Bel'Pom et Remi-frit). Développer un projet sur la thématique étudiée est, pour eux, assez compliqué car il existe un cruel manque de transformateurs dans la région et d'une mauvaise rentabilité du projet. Effectivement, peu de cantines acceptent d'investir davantage d'argent. Ces paroles nous confirment que toutes les alternatives possibles ont été recherchées dans le cadre de notre benchmarking.

Plusieurs informations supplémentaires récoltées lors des appels avec les producteurs et transformateurs sont d'importance majeure pour l'évolution de ce projet.

Remarque 1 : La période de maturation des pommes de terre varie entre 2 et 5 mois.

Remarque 2 : Il est à noter en premier lieu que la période de récolte se fait lors des mois de septembre et octobre tandis que la production peut être stockée et conservée jusqu'aux mois d'avril à juin selon les conditions de récolte.

Remarque 3 : Le nettoyage, l'épluchage et le découpage sont des étapes très consommatrices en matières premières, jusqu'à 50% de la pomme de terre est perdu lors de la transformation. La

fabrication de frites avec épluchures est de plus en plus mise en avant. Cependant, certains transformateurs nous ont informé que ce système est en phase de test mais que les résultats dépendaient de la pomme de terre car l'épluchure affecte la durée de conservation de la frite.

IV. Discussion et conclusion

Modifier la vente universitaire actuelle de frites en une vente durable et locale est plus compliqué que prévu. Dans le contexte étudié, le critère essentiel est la précuisson des frites. Cependant, une structure locale qui transforme et précuit les pommes de terre n'existe pas sur le marché actuellement. L'étape maximale locale va jusqu'au découpage. Afin d'avoir une précuisson, il faut se tourner vers des entreprises du style "FarmFrites" (Pays-Bas) ou "Lutoza" mais nous n'avons pas eu de réponse de cette dernière. Une étude plus poussée pourrait permettre d'améliorer cette problématique.

En outre, ce benchmarking a prouvé encore une fois l'ampleur des pommes de terre produites sur le territoire. Beaucoup de producteurs de grosse quantité sont partants pour collaborer avec l'Université. Celle-ci pourrait donc se tourner vers les producteurs mentionnés pour tout autre plat composé de pommes de terre (purée, pommes de terre cuites à l'eau, au four, etc.).

V. Annexes

Annexe 1 : Liste de contact

Partant	Nom ETS	Localité	Site web	Mail	Téléphone	Nous avons contacté
Oui	Liège à la patate	CLAVIER	facebook.com/people/Li%C3%A8ge-a-la-patate/100066879370638	greg@liegealapatate.be	04 223 03 46	Oui
Oui	Bel’Pom	BARCHON	belpom.be/wp2	info@belpom.be	+32 (0)4 387 50 94	Oui
Oui	Ferme de Grady	HORION - HOZÉMONT	https://www.facebook.com/profile.php?id=100042520307252	degrady.charlesalbert@belgacom.net		Oui
Oui	BONNI Kartoffeln	LONTZEN	https://bonni.be/kartoffelhandel/index.php/de/angebot/horeca	info@bonni.be	+32 (0) 87 / 88 33 25	Oui
Oui	Comijn	AMAY	https://www.comijn.be/	info@comijn.be	+32 (0)474 99 08 92	Oui
Oui	Maison Laruelle	SAINT - GEORGES SUR MEUSE	https://www.maisonlaruelle.be/fr/a-propos-de-nous?fbclid=IwAR2RFcLr_pSMFkERzbDwiGENskyxoLsDBDVO9nC7-g1fQjKx1XwZQcOidAM	info@maisonlaruelle.be	04 259 50 28	Oui
Oui	Jardin d'Antan	ANTHISNES	https://www.jardindantan.be/	info@jardindantan.be		Oui
Oui	Van Colen	WAREMME	https://www.van-colen.be/	luigi@van-colen.com	019 33 07 99	Oui
Oui	Au fond des pans	AYWAILLE	https://www.aufonddespans.be/	info@aufonddespans.be	0493 67 47 17	Oui
Oui	Bio Castert	BASSENGE	https://lacooperativearden.be/shop/catalogue/prod	biocastert@hotmail.com	0475 30 30 04	Oui

			ucer/ferme-bio-joel-ruth_65/			
Non	La Cad'rine	MALMEDY	https://www.terredherbage.be/12/producteurs.html	quentin@cadre-asbl.be	0492 53 24 34	Oui
Non	Le potager d'Isalie	DISON	http://lepotagerdisalie.be/?fbclid=IwAR2pDJ6LNrO-Go7IFYO4IAI-I66kJuCVwS8aEqBlvBdmi1sOcpdNoC6GP7c	le.potager.disalie@gmail.com	0497/540649	Oui
Non	Ferme de la grande chevée	ESNEUX	https://www.facebook.com/noirhomme25/	ferme.delagrandechevee@gmail.com	04 376 64 12	Oui
Non	Ferme Destexhe et fils	VERLAINE	https://www.ferme-destexhe.be/page/pommes-de-terre-ramos-frites.html		+32 (0)4 259 54 70	Oui
Pas de réponse	Belgo bio	FAIMES	belgobio.com	caroline@belgobio.com	0472 90 21 14	Oui
Pas de réponse	Ferme Verhulst	TERWAGNE	https://www.jecuisinelocal.be/producteurs-artisans/ferme-verhulst/?fbclid=IwAR2pDJ6LNrO-Go7IFYO4IAI-I66kJuCVwS8aEqBlvBdmi1sOcpdNoC6GP7c#js-accept-cookies	ferme.verhulst@belgacom.net	085/41 11 41	Oui
Pas de réponse	Ferme Van Vynckt-Nachtegaele	EGHEZEE	https://www.eghezee.be/annuaire/ferme-van-vynckt-nachtegaele	beatricenachtegaele@hotmail.com	081 51 12 74	Oui
Pas de réponse	Ferme Notre-Dame	LIGNY		polkikibaes@yahoo.fr	0477231218	Oui
Pas de réponse	La Ferme Evrard	NODEBAIS	https://www.facebook.com/ferme.evrard/?locale=fr_FR	michel.evrard@me.com	010 86 60 69	Oui

Pas de réponse	Ferme Wilmots	BASSENGE	http://ferme-wilmots.be/contact/	katia@ferme-wilmots.be	0473 60 96 17	Oui
Pas de réponse	La Cour Charlemagne	THIMISTER	https://www.jecuisinelocal.be/producteurs-artisans/la-cour-charlemagne/#js-refuse-cookies	fermecharlemagne@gmail.com	0494/25 79 54	Oui
?	Ferme Pierard	MALEVES	https://www.jecuisinelocal.be/producteurs-artisans/ferme-pierard/		010888173	Non
?	Ferme GRAMMEN - HESBYGRAM sprl	VERLAINES	https://hesbygram-sprl-ferme-grammen.business.site/?utm_source=gmb&utm_medium=referral		042596502	Non
?	Ferme Bayart-Froment et Fils	HANNUT	https://fermedelarbre.be/?term=&s=pomme+de+terre&taxonomy=product_cat&post_type=product&taxonomy=product_cat		019699136	Non
?	Ferme de l'Espinette	HERON	https://www.facebook.com/fermedelespinette/?locale=fr_FR		0475662956	Non

Annexe 2 : texte pour le mail de premier contact

Bonjour,

Nous vous contactons par mail au sujet de la production de pommes de terre. Nous sommes des étudiants en Master 2 à l'ULiège et nous sommes chargés d'un projet qui consiste à fournir des pommes de terre locales aux cantines universitaires pour éviter les marchés industriels internationaux comme il se fait actuellement. Cette démarche est soutenue par le mouvement Nourrir Liège et s'inscrit dans un nouvel élan de durabilité alimentaire au sein de l'ULiège comme l'élaboration du nouveau boulet liégeois local.

Pour ce faire, nous essayons de trouver dans un premier temps des producteurs ou des grossistes qui sont capables de fournir le Sart-Tilman en pomme de terre chair ferme et en pomme de terre pour frites à hauteur de 1T/Semaine. Cette quantité n'est pas à fournir nécessairement par le même producteur/grossiste, nous sommes également intéressés par une addition de plusieurs fournisseurs sous forme de collecte tournante.

Pour mener à bien ce projet, nous aimerions vous poser ces quelques questions à répondre si vous adhérez au projet.

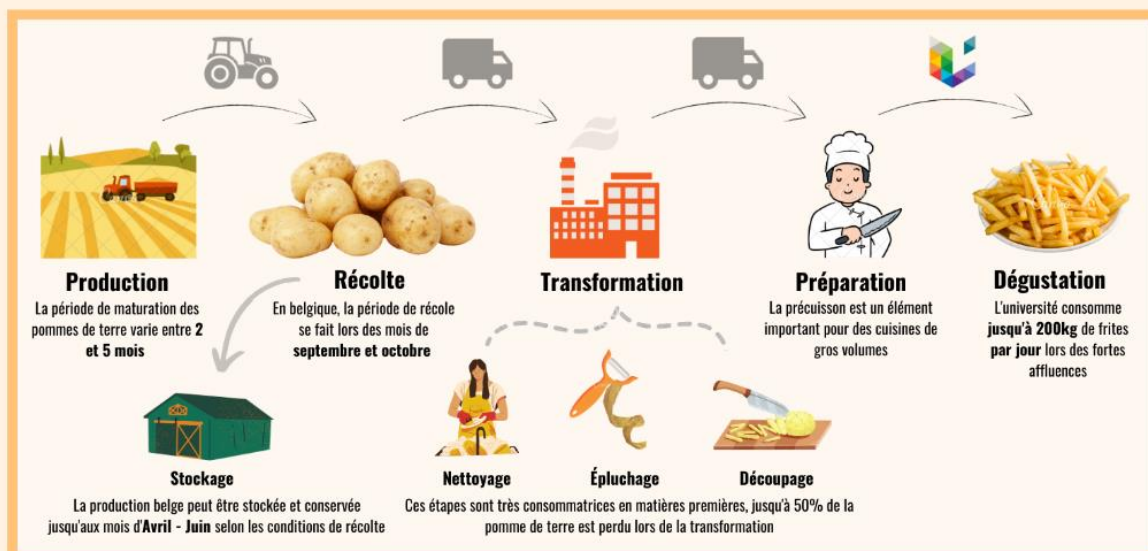
- *Où se situe votre lieu de production ?*
- *Quelle capacité de pomme de terre seriez-vous en mesure de fournir par semaine ?*
- *Possédez-vous d'un système de livraison vers le Sart Tilman ?*
- *Pouvez-vous nous qualifier vos pommes de terre ? Sont-elles locales au sein de la province de Liège, conventionnelles ou bio, etc. ...*
- *Quel serait le prix de gros pour le volume fourni par semaine ? Avec et sans livraison.*
- *Possédez-vous d'une chaîne de transformation ? (Lavage, épluchage, découpage en dés et en frites) Si non, connaissez-vous un intermédiaire dont vous traitez habituellement avec. Pouvons-nous avoir leur localisation et leurs coordonnées ?*

D'avance merci pour votre collaboration, nous espérons pouvoir dynamiser le commerce local et pouvoir offrir une alimentation de qualité aux étudiants de l'université de Liège.

Bonne suite à vous,

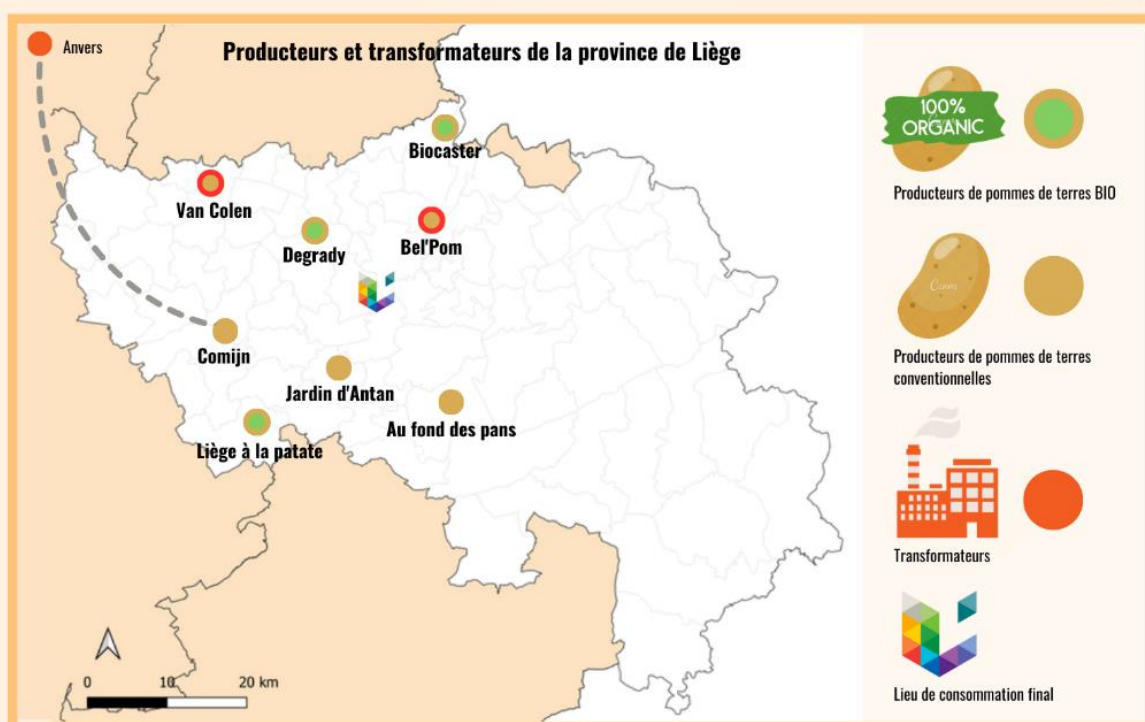
Les étudiants en Aménagement du Territoire.

Des frites locales à l'Université de Liège



"L'étude de Manger Demain souligne que seulement 24% des pommes de terre utilisées sont d'origine wallonne. Un comble quand on sait que la Belgique est un des plus grands producteurs mondiaux de pommes de terre et en produit 16 fois plus qu'elle n'en consomme ! Par ailleurs, seulement 3% des pommes de terre utilisées par la restauration collective sont issues de l'agriculture biologique. La marge d'amélioration pour la filière pommes de terres est donc conséquente."

@cpa



La figure ci-dessous a été créée selon les producteurs et transformateurs qui ont répondu à notre appel. Les critères de sélection sont une production en province de Liège, proche du campus du Sart Tilman. La quantité étudiée est de l'ordre d'1T par semaine. Connaissant la période de récolte et le temps de stockage, la livraison de ce produit local ne pourra se faire que lors de la période de Septembre à Avril. Aucun transformateur dans la région étudiée ne sait nous fournir des frites fraîches précuites, ce qui pose un problème de logistique en cuisine.

Annexe 4 : L'équipe patate !

