



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

"On veut des frites dorées et bien cuites"

Semaine de la Frite - du 3 au 9 décembre
dans toute la Wallonie



Il n'y a plus lieu de présenter la Semaine de la Frite qui se déroulera du 3 au 9 décembre en Wallonie et qui, depuis 8 ans déjà, met à l'honneur les professionnels qui utilisent des pommes de terre fraîches de chez nous, vendent principalement des frites, et proposent des portions en cornets ou barquettes en carton que l'on peut emporter.

Et pourtant, chaque année, cet événement séduit de nouveaux artistes enclins à soutenir ce secteur économique important. Cette année, c'est le groupe '**Passion Patate**', créé tout spécialement pour l'occasion, qui a écrit et composé l'hymne 2018 de la Semaine de la Frite. Le groupe '**Passion Patate**' est composé du chanteur belge **Marka, de Kody, Sarah Grosjean, Freddy Tougaux, Fred Jannin, Stefan Liberski, Gilles Dal et Laurence Bibot**. Ce nouvel hymne a été présenté ce jeudi à la Friterie 'Ma belge Frite' à Wavre.

Découvrez les [clips](#) en versions rap et ska de l'hymne 2018 de la Semaine de la Frite.

'On veut des frites...'

... dorées et bien cuites, digestes et légères, on veut de la pomme de terre

Bien dodues, bien charnues, choisis bien ta patate

Tu l'épluches tu la découpes, en lamelles fines et plates...", entonnent Laurence BIBOT, Sarah GROSJEAN, Gilles DAL, Fred JANNIN, KODY, Stefan LIBERSKY, MARKA et Freddy TOUGAUX. Tous réunis en studio dans une ambiance conviviale, ces artistes, chanteurs, chroniqueurs et humoristes n'ont pas hésité à mouiller leur chemise pour produire l'hymne de la Semaine de la Frite.

Leur leitmotiv : **mettre sous le feu des projecteurs les 140 établissements inscrits à la campagne de promotion 2018 et répondant aux critères d'une 'Friterie de chez nous' :**

- Vendre principalement des frites ;

- Au moins 75 % des produits à la carte doivent être liés à l'activité de la friterie : frites, mitraillettes, sauces et accompagnements traditionnels (fricadelle, brochette, boulette, poulycroc...)
- Au moins 75 % des plats sont accompagnés de frites.



- Servir des frites réalisées sur place ou par leur fournisseur, à partir de pommes de terre fraîches ;

- conditionner les portions de frites en cornet ou en barquette en carton ;

- Proposer des frites à emporter ou à consommer sur place ;

- Certifier que les frites vendues proviennent bien de pommes de terre de chez nous.

En Wallonie, les fritkot bénéficient de ce concept d'identification qui garantit le **caractère traditionnel et authentique de la friterie**. Et, derrière cela, c'est la **qualité des frites produites qui est assurée**.

Pour rappel, la **culture fritkot belge** a été **reconnue au patrimoine culturel et immatériel** de la Fédération Wallonie-Bruxelles en 2016.

La Semaine de la Frite est organisée par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), en collaboration avec l'Union Nationale des Frituristes (Unafri-Navefri) et la Fédération HoReCa Wallonie.

Plus d'infos : www.semainedelafrite.be

Une fabrication en 3 étapes

La particularité de la frite belge, d'où sa renommée mondiale, réside notamment dans l'**utilisation de matières premières de grande qualité**. La base de toute bonne frite, c'est avant tout le **choix de la variété de pomme de terre et de l'huile**. Les agriculteurs travaillent d'arrache-pied afin d'offrir des pommes de terre de référence qui composent les meilleures frites, dorées et croustillantes.

La reine *Bintje* a été détrônée il y a peu par la variété *Fontane*, de



plus gros calibre, de teneur en matière sèche plus élevée et plus stable, et de couleur de friture plus homogène. Elle convient parfaitement pour l'industrie de la frite surgelée. Mais la **Bintje** conserve une croustillance et un goût inégalés, grâce auxquels elle reste **la préférée des frituristes** et autres utilisateurs de frites fraîches...

Les pommes de terre passent ensuite dans les **mains expertes des transformateurs qui les épluchent et les découpent en bâtonnets, pour en faire des frites fraîches**. La taille de celles-ci varie d'un frituriste à l'autre, mais elles doivent ressembler à une réglette d'un centimètre de diamètre. Un secret des transformateurs : laver les frites fraîches à l'eau froide afin d'enlever l'excès d'amidon et bien les sécher.

En Belgique, plusieurs dizaines d'entreprises de petite taille fournissent les circuits courts (baraques à frites, collectivités, magasins locaux, événements, restauration...) en pommes de terre épluchées (et éventuellement coupées), non cuites et réfrigérées. Leur force, c'est le produit local et le service (livraison, conseil, réactivité...).



Le savoir-faire des frituristes réside, par ailleurs, dans la **cuisson des frites** : un **bain en deux étapes dans une cuve chantante** est nécessaire. Le premier bain pour pocher les frites pendant +/- 7 minutes, dans de l'huile végétale ou de boeuf à 140° C. Cette opération permet d'ôter l'humidité. Ensuite, après refroidissement, le frituriste replonge les frites dans un bain à 170-175° C jusqu'à obtention d'une jolie croute dorée. Selon le Président de l'UNAFRI, Bernard Lefèvre, « *une bonne frite doit successivement nager, chanter et, enfin, sauter* ».



Le secteur belge de la pomme de terre en quelques chiffres...

Pour faire des frites, il faut... des pommes de terre. Celle-ci est devenue un pilier de l'agriculture belge et wallonne. Actuellement, la pomme de terre représente :

- 95.000 hectares, dont **45.000 en Wallonie** ;
- Une production annuelle de **4 à 5 millions de tonnes**, dont **2 à 2,5 millions de tonnes issues des sols wallons** ;
- Une valeur de production estimée entre 300 et 400 millions d'euros, dont **150 à 225 millions en Wallonie** ;
- Environ 2.000 producteurs professionnels dont **plus de 500 en Wallonie** ;
- Une vingtaine de sociétés, pour la plupart encore familiales.

Une telle activité pour produire :

- **2 millions de tonnes de frites par an** ;
- +- **500.000 tonnes en par an de divers autres produits tels que les chips, purées, croquettes, flocons**.

La Belgique est devenue récemment le **premier exportateur mondial de produits à base de pommes de terre**. Les frites belges se vendent dans plus de 150 pays à travers le monde. La valeur des exportations atteindra bientôt 2 milliards d'euros par an.

Sources : Belgapom, Eurostat et FIWAP.



Vanessa Poncelet

Service Presse

081/33 17 03

0472/84 56 82

v.poncelet@apaqw.be

Luc Roisin

Promotion Grandes cultures et Agro-alimentaire

081/33 17 17

0475 24 59 63

l.roisin@apaqw.be

Bernard Lefèvre

Navefri-Unafri

0494/51 04 89

navefri-unafri@telenet.be

Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14

5000 Namur

www.apaqw.be

 [AgricultureWallonie](https://www.facebook.com/AgricultureWallonie)

 [Apaq-W](https://www.instagram.com/Apaq-W)

 [Apaq-W](https://www.linkedin.com/company/Apaq-W)

 [@APAQ_W](https://twitter.com/APAQ_W)

 [APAQ-W](https://www.youtube.com/APAQ-W)

