

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ



**Friterie de  
chez nous**

# SEMAINE DE LA FRITE

28 NOV.  
▶ 4 DEC.  
2016

Walonia  En collaboration avec:   

Vanessa PONCELET  
Service Presse APAQ-W  
[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)  
0472/84 56 82

Luc ROISIN  
Grandes Cultures APAQ-W  
[l.roisin@apaqw.be](mailto:l.roisin@apaqw.be)  
081/33 17 17

Bernard LEFÈVRE  
NAVEFRI/UNAFRI  
[navefri-nafri@telenet.be](mailto:navefri-nafri@telenet.be)  
0494/51 04 89



## 1. En quelques dates...

**Début des années 2000** : 1<sup>ère</sup> édition de la Semaine de la Frite en Région flamande pour sensibiliser le public à la consommation responsable. Intérêt marqué des médias étrangers pour la culture de notre frite belge.

**Décembre 2009** : 1<sup>ère</sup> édition de la Semaine de la Frite en Wallonie (suivie d'éditions en 2010, 2011, 2014 et 2015).

**Décembre 2013** : Dépôt de la demande de reconnaissance de notre « culture fritkot belge » au patrimoine culturel et immatériel de la Communauté flamande, à l'initiative de l'Union Nationale des Frituristes (UNAFRI) et du Nationaal Verbond van Frituristen (NAVEFRI).

**Février 2014** : Reconnaissance de la « culture fritkot belge » par la Communauté flamande et la Ministre de la Culture, Madame SCHAUVLIEGHE.

**Décembre 2014** : 4<sup>ème</sup> édition de la Semaine de la Frite en Wallonie :



Campagne de promotion grand public sous la forme d'un appel au soutien de la population belge afin de « faire entrer notre frite belge dans l'Histoire ». Au total, plus de 50.000 signatures ont été récoltées dans les 3 communautés.

Introduction de la demande de reconnaissance de la « culture fritkot belge » au patrimoine oral et immatériel de la Communauté française par le Ministre wallon de l'Agriculture, René COLLIN, et l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), en collaboration avec NAVAFRI-UNAFRI.

La « culture fritkot belge » exprime une pratique alimentaire de cuisine de rue traditionnelle en Belgique qui se retrouve dans toutes les Communautés du pays consistant à acheter des frites à la frieterie ou au fritkot

**2016** : Introduction de la demande de reconnaissance de la culture fritkot belge à la Communauté germanophone.

**Réponse positive à la demande de reconnaissance de la culture fritkot belge par la Fédération Wallonie-Bruxelles et la Ministre de la Culture, Madame GREOLI.**

**Annonce officielle lors d'une conférence de presse ce mercredi 23 novembre en présence des Ministres de la Culture et de l'Agriculture.**

**2017** : Objectif de reconnaissance de la culture fritkot belge par la Communauté germanophone afin de pouvoir fêter, avec les 3 communautés et les 3 régions, ce patrimoine culturel immatériel commun.

## 2. En quelques chiffres

La filière de la pomme de terre est un secteur économique très important dans notre région. La pomme de terre de consommation représente près de **40.000 hectares en Wallonie** et **plus de 2 millions de tonnes** sont transformées tous les ans dans les entreprises du sud du pays, pour un total national de plus de 4 millions de tonnes, faisant de **la Belgique le leader mondial de la transformation de la pomme de terre**.

### Les plants de pommes de terre

Ce sont **2.300 hectares de plants de pommes de terre certifiés en Belgique**, dont **1.100 en Wallonie** ;

**60 à 70.000 tonnes de production belge** pour une valeur de +/- **15 millions d'euros** au travers de **plus de 40 variétés différentes** ;

Une activité de négoce dynamique, principalement orientée vers l'export : **plus de 70 % de la production est exportée** vers le Moyen-Orient, le bassin méditerranéen, l'Europe du Sud, les Caraïbes... ;

Une **activité renaissante de création variétale en Wallonie** (CRA-W) axée sur la résistance aux maladies, dont le mildiou.



### Les pommes de terre de consommation



Ce sont **90.000 hectares en Belgique**, dont **39.000 en Wallonie**, en hausse fréquente ces dernières années (60 000 ha en 2009), soit une production belge de **3,5 à 4,5 millions de tonnes** pour une valeur entre **350 et 450 millions d'euros**.

**Plus de 80 % de la production est transformée en produits finis** dans les usines belges et européennes : 10 à 15 % servent à approvisionner le marché du frais intérieur et 5 à 10 % pour exporter en frais.

## Les frites

La Belgique recense environ **5.000 frituristes dont 1.800 en Wallonie** ; autrement dit, chaque village comporte au minimum une baraque à frites. Ceux-ci traitent quotidiennement **quelque 130.000 kg de pommes de terre**. Un frituriste moyen vend environ **100 paquets de frites par jour**. Pour ce faire, il a besoin de **50 kg de pommes de terre pelées** ou **65 kg de pommes de terre non épluchées**. Pour fournir toute la Wallonie en frites pendant une année entière, il faut environ **1.130 hectares de pommes de terre**, soit près de 2.000 terrains de football...

Une récente étude du VLAM démontre qu'**un quart de la population belge consomme des frites achetées à la frieterie une fois par semaine** et que **95% des Belges se rendent à la frieterie au moins une fois par an**.

### 3. La Semaine de la Frite - du 28.11 au 4.12



**Du 28 novembre au 4 décembre**, en collaboration avec l'Union nationale des Frituristes (NAVEFRI-UNAFRI), le Ministre wallon de l'Agriculture, René COLLIN, et l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) lanceront la **6<sup>ème</sup> édition de la Semaine de la Frite en Wallonie, simultanément à la Semaine de la Frite organisée par la Région flamande**. L'objectif de cette campagne est de mettre sous le feu des projecteurs tous les établissements répondant aux critères d'une « Friterie de chez nous ».

En Wallonie, les fritkot bénéficient d'un concept d'identification garantissant, comme son nom l'indique, qu'une frieterie de chez nous est une frieterie traditionnelle et authentique dont l'exploitant **utilise des pommes de terre fraîches de chez nous**, vend principalement des frites, **et propose des portions en cornets ou barquettes en carton que l'on peut emporter**. **Près de 130 frieteries** ont répondu à ces critères en 2016 et participeront à cette Semaine de promotion de la Frite.

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 en effet 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 – **la Bintje essentiellement mais aussi l'Agria, la Désirée, la Première, l'Eersteling rouge, la Santé, la Victoria...** – qui composent les meilleures frites, dorées et croustillantes.

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 !**

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 bœuf 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** ».

*One, two, frites, four ! One, two, frites, kot !*

En parlant de chanter, un **chanteur-poète humoriste belge bien connu** fait l'honneur à tout le secteur de la pomme de terre de prêter sa voix et son image à la campagne 2016 de la Semaine de la Frite afin de célébrer la culture fritkot belge ! En effet, **Jean-Luc FONCK**, qui séduit par son naturel et sa simplicité, en tant qu'ambassadeur représentant pleinement la belgitude, chantera le refrain suivant sur les ondes de Vivacité du 28 novembre au 4 décembre. Un style drôle, sans prétention et sans comparaison !



LE POISSON ÇA DONNE LA PÊCHE  
LA PÊCHE ÇA DONNE LA BANANE  
LA BANANE DONNE LA PATATE  
ET LA PATATE DONNE LES FRITES  
LES BONNES FRITES DE CHEZ NOUS  
DES BONNES FRITERIES DE CHEZ NOUS  
LES BONNES FRITES DE CHEZ NOUS  
ÇA NOUS FAIT UN BIEN FOU...

Jean-Luc Fonck a par ailleurs revêtu le tablier du frituriste sur le visuel de la Semaine de la Frite qui ornera les friteries participant à la campagne afin de sensibiliser les consommateurs à l'achat de frites de chez nous.

Une action de promotion organisée durant la Semaine de la Frite consistera à offrir **une petite portion de frites gratuite à l'achat de minimum 5 € et un accès aux éditions numériques de Sudpresse durant 2 mois**, dans les friteries répertoriées sur le site [www.semainedelafrite.be](http://www.semainedelafrite.be) ayant marqué leur accord. Le principe consiste à présenter le bon téléchargeable sur ce même site ou découpé dans l'un des journaux du quotidien Sudpresse.

Une campagne radio sera diffusée sur Vivacité du 28 novembre au 4 décembre.

#### 4. Du champ au cornet

La Semaine de la Frite, outre l'occasion incontournable de valoriser le **savoir-faire des producteurs wallons de pommes de terre** ainsi que la **qualité de leurs produits**, est une opportunité pour mettre en lumière **toute la chaîne de production du secteur de la pomme de terre**.

## Machinisme et équipement

Ainsi, l'industrie de transformation belge est représentée par **une vingtaine d'entreprises belges** très dynamiques, travaillant aujourd'hui **plus de 4 millions de tonnes de pommes de terre par an, dont plus de la moitié sur le sol wallon**, pour produire **plus de 2 millions de tonnes de produits finis** (65-70 % de frites surgelées, chips, croquettes, purées, spécialités, flocons...).

Parmi ces entreprises, nous pouvons notamment compter **Bel Frits sprl** (Philippe Bourry) à Chapelle-à-Oie, **Belpom** (Wim Roels) à Barchon, **Sprl Billouez** (François Billouez) à Pipaix, **Hervé Comijn** à Amay, **Decuma Sc** (André Devriese) à Pont-à-Celles, **Jean-Pierre Hypacie** à Spy, **Philippe Mestdagh** à Ecaussinnes, **Pelpat SA** (Christian Houthoofd) à Ellezelles, **Joseph Pirson** à Ciney, **Van Colen** à Berloz ou encore **VRS Product** (Jean Vranckx) à Gosselies... ([cf. carte ci-jointe](#))

Cette production est en croissance continue depuis 20 ans, avec 900.000 tonnes de pommes de terre utilisées en 1995. Autrement dit, une multiplication par 4,5 de la production en 20 ans et des investissements permanents de l'ordre de 50 à 100 millions d'euros par an.

Pour approvisionner ces usines, **la Belgique est importatrice nette de plus de 500.000 tonnes de pommes de terre chaque année** provenant de France, Allemagne et Pays-Bas.

**La Belgique exporte plus de 1,5 millions de tonnes de produits finis**, vers plus de 100 pays différents à travers le monde entier et est ainsi le **1<sup>er</sup> 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 européennes, la grande distribution belge, l'export de pommes de terre fraîches vers les pays d'Europe du Sud et Europe de l'Est, ainsi que l'Afrique du Nord principalement.

Plusieurs acteurs belges sont les **leaders dans leur secteur de la pomme de terre en matière de construction et de fourniture de machines et d'équipements** : matériel de plantation, récolte manutention, construction de hangars, isolation, ventilation...



Le **concours Inno Potato Award**, organisé tous les deux ans lors du salon Interpom/Primeurs à Courtrai (ces 27, 28 et 29 novembre), vise d'ailleurs à récompenser les producteurs de pommes de terre de semence et de consommation qui mettent en pratique des **innovations au niveau de la culture, de la conservation ou de la commercialisation** des pommes de terre dans leur entreprise.

## Recherche et développement

Les institutions belges sont par ailleurs très bien cotées en matière de recherche sur la lutte contre les maladies et ravageurs, la réduction des intrants, l'agriculture de précision, la fertilisation... pour réduire l'impact sur l'environnement, accroître le rendement de la culture, maîtriser les coûts de production, aider à la compétitivité des entreprises.

## 5. La Culture fritkot belge

### À la friterie, au fritkot ou... à la maison !

Si la consommation de frites est répandue à travers le monde, un seul pays défend avec autant de ferveur et d'intensité la culture de la frite ou la « culture frituresque ». Notre frite belge fait partie de notre **patrimoine culturel, gastronomique et touristique**. Elle est l'un de nos **symboles connu et reconnu à l'étranger**. La frite représente une **opportunité d'attractivité à valoriser**.

**Outre le choix des matières premières de qualité et l'art de cuire les frites**, la culture belge de la frite réside dans **l'atmosphère de la friterie et dans sa personnalité**. Le client choisit très souvent sa friterie en fonction de son emplacement, du service rendu et de l'ambiance qui y règne. Chaque friterie est unique et c'est ce qui en fait son charme ! **La proximité** entre le commerçant et le client est aussi préconisée par la clientèle. La friterie est souvent une entreprise familiale qui valorise le contact direct.

Contrairement à d'autres pays, **la frite constitue souvent le plat principal** et doit dès lors être de haute qualité. Certains ménages belges vont jusqu'à consacrer un menu hebdomadaire à la frite. Sans oublier qu'après un séjour à l'étranger, le Belge est généralement impatient de retrouver le goût d'une bonne frite.

### Dans la culture...

La **place éminente que la culture de la frite occupe** dans la littérature, le cinéma, la musique, les arts belges montre à quel point elle est intégrée, « made in Belgium ». En témoignent par exemple le micro musée de la frite **Home Frit' Home** de Bruxelles, ainsi que la **Bibliothèque et le Musée de la Gourmandise** d'Hermalle-sous-Huy qui montrent un vif intérêt pour le patrimoine belge de la frite.

À l'occasion de son 20<sup>ème</sup> anniversaire, l'association NAVEFRI-UNAFRI a fondé un nouvel ordre pour rendre hommage aux personnalités qui ont contribué à la culture de notre frite belge via leur connaissance, leur talent, leur dévouement... Chaque année, une cérémonie a lieu durant la Journée Nationale de la Frite au cours de laquelle sont distribuées les médailles d'honneur. Ainsi, les Ministres Lutgen, Van Quickenborne (2009), Cerexhe, ainsi que Miss Belgique (2010), l'Atomium (2011), Stromae (2014), Luc Roisin (responsable de la promotion du secteur de la pomme de terre à l'APAQ-W), Hugues Henri (journaliste et auteur), le Grand Jojo (2015) et de nombreux frituristes ont été **médillés dans l'Ordre National du Cornet d'Or**.

Cette année, c'est **Jean-Luc Fonck** qui se voit décerner, à l'occasion de la conférence de presse de la Semaine de la Frite, la **Croix d'Argent** en tant qu'ambassadeur de l'événement. Quant à la **médaille de Chevalier**, elle est offerte à la **Ministre de la Culture et au Ministre wallon de l'Agriculture**, en reconnaissance de leur précieuse contribution en faveur du secteur de la friterie.

**La frite fait partie intégrante de notre culture et nous devons continuer à entretenir sa réputation.**

### Un peu d'histoire

Le mot « frite » est dérivé du verbe « frire », qui signifie « faire cuire dans de l'huile chaude, du beurre ou du saindoux ».

**Le territoire de l'actuelle Belgique est intimement lié à l'histoire de la pomme de terre.** C'est à Anvers qu'est publiée en 1554 une édition des *Crónicas del Perú* de Pedro Cieza de León qui décrit son utilisation en Amérique du Sud. Dès 1567, soit une trentaine d'années après la découverte du tubercule dans ce continent, le port d'Anvers en reçoit déjà une cargaison.

En 1588, c'est le seigneur de Walhain et prévôt de Mons, **Philippe de Sivry**, qui en envoie des exemplaires au botaniste flamand Charles de L'Écluse, lequel va en faire une nouvelle description scientifique mais va aussi la cultiver, obtenant suffisamment de graines pour pouvoir en distribuer à d'autres naturalistes en Autriche, Allemagne et Italie – ce qui lui vaut d'être considéré comme le « **propagateur de la pomme de terre** » à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle.

Les procès contre la dîme prouvent **qu'on la cultive chez nous dès avant 1670** et, un siècle plus tard, elle est monnaie courante au point qu'on en utilise lors de la **Révolution brabançonne de 1787** pour bombarder les troupes autrichiennes !

**Quant aux frites...** si le manuscrit de 1781, cité par l'historien Jo Gérard, faisant état de ce que les riverains de la Meuse d'Andenne à Dinant coupaient les pommes de terre en bâtonnets, ou même en forme de poissons, et les faisaient frire pour remplacer la friture d'une pêche rendue impossible par le froid et le gel des eaux, n'a hélas pu être retrouvé, il est certain qu'elles étaient confectionnées, vendues et popularisées **dans les foires et kermesses belges dès avant les années 1850** par le couple Krieger-Vilain et leurs proches.

Coupe-faim bien agréable, constituant un repas consistant, calorique et bon marché, **les frites connurent vite un grand succès.** Avec *L'Économie culinaire* (1861) du premier écrivain culinaire belge, Philippe-Édouard Cauderlier, **les frites en bâtonnets apparaissent dans les réceptaires et entrent à un tel point dans les foyers belges que, pour le monde entier, « les Belges sont des mangeurs de frites ».**



## Contacts :

### **Vanessa PONCELET**

Service Presse

[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)

0472/84 56 82

### **Luc ROISIN**

Promotion Grandes Cultures

[l.roisin@apaqw.be](mailto:l.roisin@apaqw.be)

081/33 17 17

### **Bernard LEFÈVRE**

NAVEFRI/UNAFRI

[navefri-unafri@telenet.be](mailto:navefri-unafri@telenet.be)

0494/51 04 89

### **Didier MOSSAY**

NAVEFRI-UNAFRI

[didier.mossay@skynet.be](mailto:didier.mossay@skynet.be)

087/31 23 33

### **Pierre LEBRUN**

FIWAP

[pierre.lebrun@fiwap.be](mailto:pierre.lebrun@fiwap.be)

081/61 06 56

**Plus d'infos :** [www.semainedelafrite.be](http://www.semainedelafrite.be)