



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA SEMAINE DE LA FRITE

REVIENT ET SE DÉROULERA
DU 29 NOVEMBRE AU 5 DÉCEMBRE
PARTOUT EN WALLONIE

NAMUR - LE 26 NOVEMBRE 2021

L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) a présenté vendredi, à Bois-de-Villers, la neuvième édition de la Semaine de la Frite. Cette campagne, réalisée en collaboration avec l'Union nationale des frituristes, et la fédération HoReCa Wallonie, se déroulera partout en Wallonie du 29 au 5 décembre 2021.

Pour l'occasion, Martin Charlier, alias « Kiki l'innocent », a dévoilé l'hymne 2021 intitulé « Une bonne frite », disponible sur le site WWW.SEMAINEDELAFRITE.BE.

Cette rencontre était aussi l'occasion de remettre **une médaille de l'Ordre National du Cornet d'Or à ceux qui ont contribué à la culture de la frite belge.**

La Semaine de la Frite vise à promouvoir les friteries de chez nous, véritable patrimoine culturel et gastronomique belge, en mettant à l'honneur le savoir-faire des frituristes et l'utilisation de la pomme de terre fraîche et locale dans la confection de leurs frites. L'Apaq-W tient d'ailleurs à rappeler que la culture du fritkot belge a été reconnue au patrimoine culturel et immatériel de la Fédération Wallonie-Bruxelles en 2016.

En Wallonie, le secteur de la pomme de terre reste un secteur agricole important puisqu'il représente quelques 45.000 hectares de culture pour une production annuelle de 2 à 2,5 millions de tonnes et plus de 1.000 producteurs professionnels.

En termes de transformation de la pomme de terre, la Belgique regroupe une vingtaine d'entreprises très dynamiques dont les plus importantes sont établies en Wallonie.

Cette activité de transformation valorisant les pommes de terre de chez nous connaît une croissance régulière depuis 20 ans et permet de produire :

- **2 millions de tonnes de frites par an;**
- **± 500.000 tonnes 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 dépasse les 2 milliards d'euros par an (pour la Belgique).



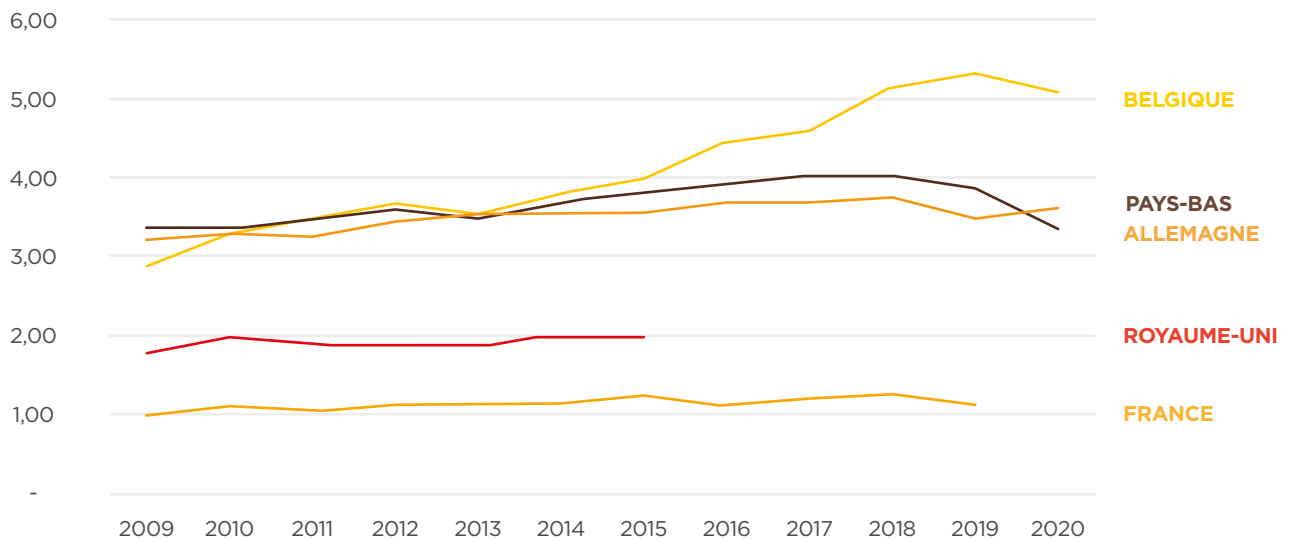


Source : Fiwap, Belgapom

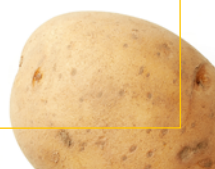


En 2020, plus de 5 millions de tonnes de pommes de terre étaient transformées chez nous.

TRANSFORMATION DE POMMES DE TERRE EN MILLION DE TONNES



Source : Fiwap, Belgapom



LA FILIÈRE POMMES DE TERRE

Cela commence par les plants de pommes de terre certifiés. Depuis de nombreuses années, le Centre de recherche agronomique de Gembloux (CRA-W) étudie, analyse, crée de nouvelles variétés en axant notamment la recherche sur la résistance aux maladies et notamment le mildiou. Le développement des variétés robustes de pommes de terre (aussi bien en agriculture conventionnelle qu'en agriculture biologique) en est le témoin. Mais les recherches du CRA-W ne portent pas que sur les variétés mais aussi sur les techniques de production pour assurer une culture plus respectueuse de l'environnement. Ce travail de recherche est complété par le développement d'avertissements agricoles pointus gérés par le Carah (Centre pour l'agriculture et l'agro-industrie de la province du Hainaut) et par la vulgarisation intense assurée par la Fiwap (Filière wallonne de la pomme de terre).

Chaque variété de pommes de terre a ses propres caractéristiques (chair, maturité, usage culinaire). Certaines sont connues pour leur spécificité particulière: la Plate de Florenville IGP, la Corne de Gatte, la Vitelotte, ... Pour les frites, on utilisera de préférence des variétés de pommes de terre à chair farineuse: l'incontournable Bintje mais aussi Agria, Alegria, Artemis, Challenger, Markies, Lady Anna ou encore Première.

En Région wallonne, c'est dans la province du Hainaut qu'il y a le plus de pommes de terre (62 % des pommes de terre plantées en Wallonie), puis en Brabant wallon (15 %), ensuite en province de Liège (11 %) et Namur (11 %), et enfin dans le Luxembourg (1 %).

La répartition entre les hectares destinés à la culture de pommes de terre destinées à la consommation et au marché du frais, et à la culture destinée à la transformation et au marché industriel est de \pm 15-20 % pour la consommation et 80-85 % pour la transformation.

LES FRITERIES

La Belgique compte près de 5000 frateries, dont plus d'un tiers en Wallonie. Qui n'en connaît pas une ou plusieurs dans son village, voire son quartier ?

Chaque fraterie est unique et a ses adeptes. Ils apprécient le goût et la cuisson des frites, l'emplacement, le service, l'assortiment ou l'atmosphère en général. Elle reflète la personnalité du frituriste, tant au niveau de « l'architecture », que de la décoration et de l'aménagement. Mais chacune garantira un accueil et un service de qualité à sa clientèle en lui offrant « les meilleures frites » de la région.

Sur base d'une étude réalisée par le VLAM en 2020, on peut noter que c'est l'image de proximité, la convivialité et la saveur des bonnes frites de chez nous qui marquent le plus le consommateur, que plus de 25% des Belges déclarent manger au moins 1 fois des frites par semaine dans une fraterie.

CONTACT PRESSE: Vanessa Poncelet

081/33.17.03 | 0472/84.56.82 | v.poncelet@apaqw.be

Une initiative de l'Apaq-W:



En collaboration avec:



NOSTALGIE

