



DOSSIER DE PRESSE

LA SEMAINE DE LA FRITE



EN QUELQUES DATES...

1984 Fondation de l'UNAFRI-NAVEFRI (Union nationale des frituristes).

2004 1^{ère} 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.

Fondation de l'Ordre national du Cornet d'Or.

2009 1^{ère} édition de la Semaine de la Frite en Wallonie.

2013 Décembre: 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).

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

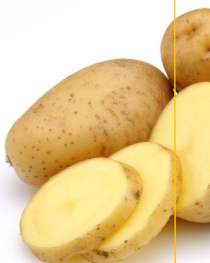
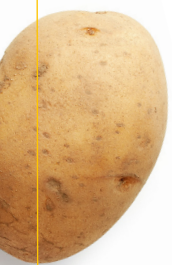
Décembre: 4^{ème} édition de la Semaine de la Frite en Wallonie : Campagne de promotion grand public sous la forme d'un appel au soutien de la population belge afin de «faire entrer notre frite belge dans l'Histoire». Au total, plus de 50.000 signatures ont été récoltées dans les 3 communautés.

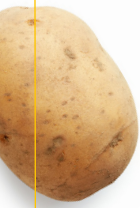
Introduction de la demande de reconnaissance de la «culture fritkot belge» au patrimoine oral et immatériel de la Communauté française par le Ministre wallon de l'Agriculture, René Collin, et l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), en collaboration avec NAVEFRI-UNAFRI.

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 friterie 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.





2017 Reconnaissance par la Communauté germanophone, inscription à l'inventaire du patrimoine immatériel de la Région Bruxelles-Capitale et signature de la Charte pour la sauvegarde et le soutien de la Culture Fritkot belge en présence de SAR le Prince Laurent ainsi que des Ministres Régionaux et Communautaires de la Culture et de l'Agriculture.

2018 Concours international d'architecture «Une frite dans le ventre» organisé par la Ville de Bruxelles pour la réalisation de nouveaux fritkots.

2020 Crise Covid et confinement. Les friteries peuvent rester ouvertes mais le secteur de la pomme de terre souffre fortement. Action «SOS Patat».

2021 Du 29/11 au 05/12: Semaine de la Frite en Wallonie ET en Flandre simultanément.

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.

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 Agria, Artemis, Challenger, Alegria, Markies, Première, Lady Anna... - 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 grande eau 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 la graisse 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».





LA CULTURE FRITKOT BELGE

À la friagerie, 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 connus et reconnus 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 friagerie et dans sa personnalité. Le client choisit très souvent sa friagerie en fonction de son emplacement, du service rendu et de l'ambiance qui y règne. Chaque friagerie 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 friagerie 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 de chez nous.

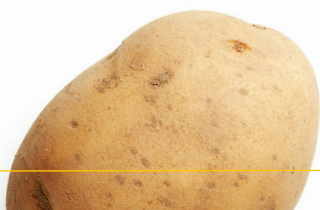
Dans la culture...

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 20ème anniversaire, l'association NAVEFRI-UNAFRI a fondé un nouvel ordre «L'Ordre National du Cornet d'Or» 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. Quelques médaillés célèbres : Manneken Pis (2005), les Ministre Lutgen (2009), Greoli et Collin (2016), Miss Belgique (2010), l'Atomium (2011), Stromae (2014), Hugues Henri (journaliste et auteur), le Grand Jojo (2015), Jean-Luc Fonck (2016), SAR le Prince Laurent (2017), le peuple de Ténérife (pour l'envoi de la toute première cargaison de pommes de terre en 1567- (2019) et de nombreux frituristes.

Cette année, c'est Kiki l'Innocent 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.

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 XVIe 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»



Une initiative de l'Apag-W:

En collaboration avec:

