



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# LA SEMAINE DE LA FRITE

**REVIENT ET SE DÉROULERA  
DU 07 AU 13 NOVEMBRE  
PARTOUT EN WALLONIE**

## **LA SEMAINE DE LA FRITE FÊTE SES 10 ANS**

**DU 7 AU 13 NOVEMBRE À TRAVERS TOUTE LA WALLONIE**

NAMUR - LE 7 NOVEMBRE 2022

**Pour la 10<sup>ème</sup> édition déjà, la Semaine de la Frite revient du 7 au 13 novembre en Wallonie, pour promouvoir la bonne frite de chez nous et ainsi mettre à l'honneur l'ensemble des professionnels du secteur, leur savoir-faire et, surtout, l'utilisation de pommes de terre fraîches et locales dans la préparation de leurs frites. La Semaine de la Frite a été lancée officiellement lors d'un point presse à la Friterie « Le Ratelier » à Jemeppe-sur-Sambre, par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), en collaboration avec l'Union Nationale des Frituristes (Unafri) et la Fédération Horeca Wallonie.**

Pour marquer le lancement de cette **10<sup>ème</sup> édition**, un **spot-vidéo** ([www.semainedelafrite.be](http://www.semainedelafrite.be)) a été réalisé avec les 4 ambassadeurs des produits locaux de l'Apaq-W pour promouvoir les friteries de chez nous, véritable patrimoine culturel et gastronomique belge : **Sandrine DANS, Eric BOSCHMAN, Julien LAPRAILLE** et **Gérald WATELET**. Ce spot met en valeur avec humour le savoir-faire de chaque maillon de la chaîne, du producteur local de pommes de terre au frituriste, en passant par l'éplucheur.

### **UNE CULTURE RÉGIONALE**

En Wallonie, le secteur de la pomme de terre est un secteur agricole non négligeable, représentant quelque **45.000 hectares de culture pour une production annuelle de 2 à 2,5 millions de tonnes et plus de 1.000 producteurs professionnels.**

La production 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. Les recherches du CRA-W ne portent toutefois pas uniquement 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, Fontane, Markies, Lady Anna ou encore Première. Pour Didier Mossay, président de la commission wallonne des frituristes et gérant de friterie : « *La Bintje reste la star. Elle fait figure de première de classe, totalisant les trois grands critères d'une bonne pomme de terre à frites : un taux de sucre pas trop élevé afin que les frites ne brunissent pas ; un taux de matière sèche pas trop faible pour que les frites n'absorbent pas la graisse ; et enfin un taux de matière sèche pas trop élevé pour que les frites ne soient pas trop dures* ».

En Région wallonne, c'est dans la **province du Hainaut** qu'il y a le plus de superficie en culture 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 des hectares destinés à la culture de pommes de terre pour la **transformation et le marché industriel est de 80-85 %**, contre **15-20 % pour la consommation et le marché du frais**.

## UNE FILIÈRE DE TRANSFORMATION DYNAMIQUE

Notre pays compte une vingtaine d'entreprises dont les plus importantes sont établies **en Wallonie**. L'activité de transformation de nos pommes de terre connaît une croissance régulière depuis 20 ans et permet de produire plus de 5 millions de tonnes de pommes de terre par an (en 2020), dont jusqu'à **4 millions de tonnes utilisées pour la production de frites** et environ **500.000 tonnes pour divers autres produits tels que les chips, purées, croquettes, flocons**.

La Belgique est par ailleurs récemment devenue le **premier exportateur mondial de produits à base de pommes de terre**.

## FRITURISTE, UNE PROFESSION DE PASSION, EXALTANTE ET EXIGEANTE

Forts du travail réalisé en amont par les agriculteurs et transformateurs de pommes de terre, il reste aux frituristes de mobiliser leur savoir-faire. Car le « secret » de la double cuisson à la belge ne représente pas le seul apanage de l'artisanat de la frite. Savoir choisir son emplacement, gérer ses stocks, entretenir la relation presque familiale qui lie le fritkot à ses 'paroissiens', entendre la frite « chanter » ... La frite, il faut la travailler avec délicatesse pour ne pas la brusquer, et il faut l'accompagner avec attention afin d'entendre ce fameux chant synonyme d'un bâtonnet qui a nagé assez longtemps dans son bain. Les frituristes doivent ainsi chaque année adapter leurs méthodes afin que leurs produits ressortent croustillants et moelleux.

Si le secteur est assez stable, comptant chaque année **entre 4.500 et 5.000 établissements** (pour 581 communes belges), **dont plus d'1/3 en Wallonie**, le métier, lui, a changé avec son époque ! De la qualité des graisses aux nouveaux appareils à friture, de la spécialisation des entreprises de transformation aux meilleures conditions de stockage, de la prévention des maladies à une connaissance approfondie du tubercule, c'est toute la filière qui s'est modernisée.

Côté chiffres, 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).

Sur base d'une étude réalisée par le VLAM en 2020, ce sont la proximité, la convivialité et la saveur de nos bonnes frites qui marquent le plus le consommateur. **Plus de 25% des Belges déclarent manger au moins 1 fois des frites par semaine dans une friterie**.

## QU'EN EST-IL DE NOTRE CONSOMMATION DE POMMES DE TERRE ?

Une récente étude a été menée par l'Observatoire de la consommation, service créé au sein de l'Apaq-W, sur la consommation des pommes de terre en général. Elle se base sur une



enquête auprès de la population belge francophone réalisée par le bureau d'études Listen et sur les données de consommation 2018-2021 de GfK Belgium. Cette étude a révélé les données suivantes :

**7 consommateurs sur 10, soit 70% déclarent consommer au moins une fois par semaine des pommes de terre**, chiffres qui diffèrent selon les sous-catégories : 75% pour les pommes de terre fraîches, 42% pour les pommes de terre surgelées et 36% pour les pommes de terre transformées. Le **budget hebdomadaire médian pour l'achat de pommes de terre s'élèverait à 6 - 10€** sur base des résultats de notre étude.

L'analyse de la consommation par sous-catégories de pommes terre met en évidence **une consommation, en volume et en dépenses, plus importante pour les pommes de terre fraîches, suivie par les pommes de terre transformées et les pommes de terre surgelées**. En termes de prix, les pommes de terre fraîches sont moins chères.

Cette étude s'est également intéressée aux critères d'achats. Il ressort que **le prix est le premier critère d'achat pour 60% des répondants, suivi de la qualité (52%) et de la fraîcheur (40%)**. Ces observations s'inscrivent dans le contexte actuel (guerre en Ukraine et augmentation du prix de l'énergie), où le facteur prix est le premier critère d'achat pour la majorité des catégories d'aliments.

### Quelle évolution envisager ?

**55% des Belges souhaiteraient que plus de la moitié des pommes de terre qu'ils consomment soient d'origine wallonne, et 71% affirment qu'ils prêteront plus d'attention à l'avenir à l'origine des pommes de terre qu'ils consommeront.**

### Quel est le profil des consommateurs de pommes de terre ?

**Les ménages avec ou sans enfants représentent 45,4%** des parts de marchés (en valeur dépensée) des consommateurs de pommes de terre en Belgique francophone. Et 58 % concernent la classe moyenne, contre 28,19% pour la classe sociale la plus élevée et 13,8% pour les classes inférieures.

### Quid de la consommation de pommes de terre bio ?

Le taux de pénétration a atteint **41% en 2021** (contre 29,7% en 2018), ce qui témoigne d'une extension du secteur de la pomme de terre biologique auprès de la population belge francophone au cours de ces 4 dernières années. A l'analyse des sous-catégories, il est observé qu'on retrouve **très peu de produits bio pour les pommes de terre transformées et surgelées**.

En parts de marché, le secteur bio représente **6,47% des volumes par habitant pour les pommes de terre en 2021, et 7,59% en dépenses par habitant**. Ces parts de marché sont également toutes deux en augmentation par rapport à 2018 (respectivement 5,5% et 6,83%).

### Quels sont les canaux d'achats de pommes de terre privilégiés par les francophones ?

Au niveau des canaux d'achats, **les GMS (regroupant ici les supermarchés, les hypermarchés et les Hard Discount) représentent 81,59%** des parts de marché (PDM) en valeurs dépensées, dont 48,6% aux grandes surfaces à elles seules, suivies par la catégorie « Autres » (à savoir notamment les magasins franchisés et les magasins frontaliers), **les fermes (3,58%)** et les achats en ligne (2,4%). Les autres canaux de vente sont inférieurs à 2% de PDM.

## Quelle est la perception, l'image de la pomme de terre auprès des consommateurs ?

L'étude s'est également intéressée à la perception et à l'image que les consommateurs ont de ce produit. Ainsi, 6 personnes sur 10 s'accordent sur le fait que **la pomme de terre est bonne, qu'elle fait partie d'une alimentation équilibrée et qu'elle est source de vitamines et de nutriments.**

### **POUR AVOIR PLUS D'INFOS SUR LES RÉSULTATS DE L'ÉTUDE**

[www.apaqw.be/sites/default/files/uploads/Observatoire/2022/obs-edm-horticulture0922.pdf](http://www.apaqw.be/sites/default/files/uploads/Observatoire/2022/obs-edm-horticulture0922.pdf)

P 11 à 14



**SEMAINEDELAFRITE.BE**

**CONTACT PRESSE:** Vanessa Poncelet

081/33.17.03 | 0472/84.56.82 | [v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)

### **SOURCES**

Observatoire de la consommation de l'Apaaq-W :

Étude sur les fruits, légumes et pommes de terre, réalisée par l'Apaaq-W, en collaboration avec Listen, juin 2022, zone Wallonie- Bruxelles.

GfK Belgium, données de consommation 2018 - 2021.