

SEMAINE DE LA

8 -> 15/11/24

FR
ITE

100%
LOCALE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA FRITE, REINE DURANT TOUTE UNE SEMAINE !

La Wallonie célèbre la Semaine de la Frite, du 8 au 15 novembre 2024

Bien plus qu'une tradition, dans notre plat pays, la frite est devenue une véritable institution. Un petit bâtonnet de pomme de terre doré à souhait qui fait aujourd'hui partie intégrante du patrimoine noir-jaune-rouge, et la fierté des Belges à l'étranger. Du 8 au 15 novembre, en Wallonie, mais aussi en Flandre, elle sera célébrée à l'occasion de la 12ème Semaine de la Frite, qui mettra sous les projecteurs les agriculteurs et frituristes passionnés qui ajoutent ce délicieux grain de sel dans notre quotidien. Découvrez-les au travers d'une série de capsules vidéo.

C'est un rendez-vous incontournable pour les adeptes de la croustillance depuis plus d'une décennie. Chaque année, de Tournai à Arlon, en passant par Mons, Charleroi, Namur et Liège, on célèbre la Semaine de la Frite dans toutes les bonnes adresses et sur chaque place de Wallonie. Un trésor local qui constitue un véritable héritage national. D'abord perpétué par le travail des cultivateurs de pommes de terre **100% locales**, dont le monde entier jalouse la saveur, puis, grâce au savoir-faire de nos frituristes, transmis de génération en génération. Toutes réunies, l'ensemble des friteries wallonnes servent quelque **130 tonnes de frites par jour**.

Ces agriculteurs et restaurateurs sont les véritables acteurs de notre culture fritkot si singulière, et par conséquent les héros de cette douzième campagne conduite par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W). Tout au long de la Semaine de la Frite, le public découvrira leurs visages, leur histoire, leur quotidien et leurs anecdotes au détour d'une série de capsules vidéo orchestrées par l'animateur David Antoine, parrain de l'édition. Des tranches de vie qui vous toucheront ou vous feront sourire, mais qui, quoi qu'il arrive, vous mettront l'eau à la bouche.

100% LOCALES !

Certains savoir-faire se perpétuent et constituent la recette imparable de frites made in Belgium. A commencer par l'utilisation d'une matière première de qualité supérieure. Si l'on a parfois tendance à l'oublier, notre statut de leader en termes de production de pommes de terre fait des Wallons des privilégiés, qui peuvent déguster d'excellentes patates tout au long de l'année ; des pommes de terre issues de plantations locales, savoureuses, riches en nutriments et de chairs variées cultivées par autant de petits producteurs ou d'agriculteurs wallons dont le dur labeur a inspiré le slogan de notre campagne, « **Ici poussent nos frites !** ».



Réduire le trajet entre les aliments et l'assiette est un réflexe que nous devrions tous avoir, à l'heure où la qualité, la provenance et l'impact écologique de nos produits sont plus que jamais au centre des préoccupations. En optant pour des pommes de terre de nos régions, soyez en tout cas certains que leur route est des plus courtes, comme en témoigne notre spot vidéo « **Du champ à la frite** ». Les patates wallonnes sont délicieuses, alors pourquoi chercher plus loin ?

En Wallonie, la pomme de terre est une culture de haute importance, mobilisant 4 159 producteurs (sources Statbel 2023) et occupant environ 40 800 hectares de terres pour une production annuelle de 2 à 2,5 millions de tonnes. Elles sont destinées à différents marchés, dont celui des frites fraîches utilisées dans nos friteries.

La frite fraîche est un produit non surgelé, de durée de conservation (très) courte, et qui approvisionne principalement l'Horeca, les collectivités, le catering d'entreprise, l'évènementiel et... les friteries. Ces frites fraîches, bien qu'emballées sous vide dans de grands sacs transparents à l'aspect "industriel", ont, comme leur nom l'indique, une durée de conservation limitée de seulement 5 à 8 jours.

UNE VÉRITABLE CULTURE FRITKOT

Un fritkot, c'est avant tout **un lieu unique** ! Tout en étant très reconnaissable, chaque frieterie est différente tant au niveau de « l'architecture » que de sa décoration et de l'aménagement. Elle reflète la personnalité du frituriste, personnage souvent atypique qui, s'il ne tient pas (toujours) compte des grands principes marketing ni de la logique commerciale, en retire bien souvent un charme « hors du temps ».

Tout comme dans les cafés populaires, à la frieterie, il n'y a pas de place pour les « chichis », ni pour l'uniformité. Les fritkots ont résisté à la vague de la globalisation par leur caractère unique.

En Belgique, on trouve quasiment **un fritkot à chaque coin de rue**, soit 4.642 friteries, dont plus d'un tiers en Wallonie. Au fil des années, ce sont devenus des lieux de rendez-vous ou de rencontre incontournables, et cette tendance va en s'accroissant. En 2024, 95% des Belges francophones déclarent s'y rendre au moins une fois par an, 44% y mangent plusieurs fois par mois et **1 personne sur 5 une fois par semaine, faisant des friteries les établissements Horeca les plus fréquentés du plat pays**.* Une véritable culture nationale dont la Semaine de la Frite se devait de rappeler l'importance.



Le métier de frituriste évolue sans cesse avec l'air du temps. Ainsi, la nature des graisses utilisées (et leur traitement) a considérablement changé au fil des années, laissant plus de place aux questions de durabilité. L'arrivée de nouvelles technologies plus performantes a également changé la donne et induit une spécialisation des entreprises de transformation, avec des équipements toujours plus performants et éco-friendly, et l'apparition d'emballages recyclables notamment.

Enfin, n'oublions pas la fameuse cuisson en deux temps qui fait la fierté de nos artisans et commerçants. *"Ici, on ne badine pas avec la frite ! Car, oui, on ne devient pas les meilleurs faiseurs de frites du monde sans avoir le souci du détail. Nos pommes de terre sont les plus savoureuses, car cultivées avec soin, puis découpées en finesse et préparées par des frituristes au savoir-faire ancestral"* explique Bernard Lefèvre, Président de l'Union Nationale des Frituristes (UNAFRI).

Du Nord au Sud, la culture Fritkot belge fait l'unanimité et est même reconnue comme **Chef d'œuvre du patrimoine oral et immatériel par la Fédération Wallonie-Bruxelles** depuis 2016.

*Chiffres issus de l'Etude de Marché 'Baromètre pommes de terre', menée par l'Observatoire de la Consommation de l'Apac-W. Cette étude a été menée auprès de la population belge francophone. Ainsi, 1.000 Belges âgés de 18 à 64 ans représentatifs de la population nationale ont répondu au questionnaire du 30 mai au 10 juin 2024.

DAVID ANTOINE À LA FRITEUSE ET AU MOULIN

Personnalité-phare de notre paysage audiovisuel, David Antoine est aujourd'hui l'une des personnalités belges les plus populaires et dispose d'une large communauté sur les réseaux sociaux. Un animateur dont les téléspectateurs apprécient la simplicité, la proximité et l'humour décalé... Un CV parfait pour parrainer cette 12e édition de la Semaine de la Frite, durant laquelle il partira à la rencontre des frituristes wallons.




Dans diverses capsules vidéos, les professionnels de la frite se feront tirer le portrait, mais seront également chargés d'aider David Antoine à relever différents défis qui ne manqueront pas de sel... : réaliser la spécialité phare de la friterie sous l'œil attentif du chef de l'établissement ou encore deviner et tester une palette de sauces audacieuses en un temps record !



À ses côtés, on croisera également un **personnage animé**, croustillant comme jamais, qui ravira les plus petits et guidera les plus grands au fil d'une nouvelle Semaine de la Frite qui s'annonce délicieuse.

Enfin, un concours organisé par l'Apaq-W, sur les réseaux sociaux de @semaine de la frite, permettra à quatre gagnants de remporter une année de frites gratuites !

Le rendez-vous est donc donné dans votre friterie préférée !

  @Semainedelafrite
 www.semainedelafrite.be



Attachée de presse Apaq-W

Vanessa Poncelet

0472/84.56.82

v.poncelet@apaqw.be

Agence presse Nakami

Laurence Morel

0473/68.32.38

laurence@nakami.be