

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

La semaine de la frite
du 1^{er} au 7 décembre 2014

Faites entrer notre frite belge
dans l'Histoire !

Soutenez la demande de reconnaissance
de la Culture de notre frite belge par l'UNESCO
Signez la pétition dans votre friterie
ou sur www.semainedelafrite.be

Logo: *Concours de la frite*
Gagnez une soirée Friterie

Logos: VIVACITÉ, pure, Dimanche, APAQ-W, Wallonie

Vanessa PONCELET
Service Presse APAQ-W
v.poncelet@apaqw.be
0472/84.56.82

Luc ROISIN
Grandes Cultures APAQ-W
l.roisin@apaqw.be
081/331.717

Bernard LEFEVRE
NAVEFRI/UNAFRI
navefri-nafri@telenet.be
0494/51.04.89



Faisons entrer notre frite belge dans l'Histoire !

La Semaine de la Frite revient en force en Wallonie,
du 1^{er} au 7 décembre,

avec l'objectif de **faire reconnaître**
la Culture de notre frite belge
au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO !

Signez la pétition sur www.semainedelafrite.be ou **dans**
votre friterie.

Soutenez la demande
de reconnaissance de la Culture
de notre frite belge par l'UNESCO

Semaine de la frite
du 1^{er} au 7 décembre 2014

Christine
Guillaume
Luc
Pauline
Fabrice
Martine
Clement
Jane
Guillaume

Soutenez la demande
de reconnaissance de la Culture
de notre frite belge par l'UNESCO

Signez la pétition dans votre friterie
ou sur www.semainedelafrite.be

VIVACITE pure™ Dimanche APAQ-W Le Fritel

1. Quelques chiffres

La Belgique recense environ **5 000 frituristes** ; autrement dit, chaque village comporte au minimum une baraque à frites. 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**. Ensemble, les frituristes wallons traitent au total quelques **130 000 kg de pommes de terre par jour**. Pour fournir toute la Wallonie en frites pendant une année entière, il faut environ **1 130 ha de pommes de terre**, soit près de 2 000 terrains de football...

Une récente étude du VLAM démontre par ailleurs 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**. Les chiffres parlent d'eux-mêmes mais, au-delà des chiffres, la culture belge de la frite réside dans ses nombreuses singularités

2. La Semaine de la Frite – du 1^{er} au 7 décembre

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 »**.

La Belgique revendique ce patrimoine culturel immatériel, informel, excentrique et social, étant le seul pays dans lequel les frites sont devenues un véritable symbole, où l'art de profiter d'une chose aussi simple est un réel mode de vie !



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 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^e siècle.

Les procès contre la dime 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 »**.

D'un point de vue promotionnel, c'est au début des années 2000 que débute véritablement l'histoire avec l'intérêt marqué des médias étrangers pour la culture de notre frite belge. En **décembre 2013**, à l'initiative de l'Union Nationale des Frituristes (UNAFRI) et du Nationaal Verbond van Frituristen (NAVEFRI), a lieu le **dépôt de la demande de reconnaissance de notre « Culture frituresque » belge au patrimoine culturel et immatériel de la Communauté flamande**. La reconnaissance est validée en février 2014.

Un an plus tard, 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, souhaitent **déposer une demande de reconnaissance de la Culture de notre frite belge au patrimoine culturel et immatériel de l'Humanité à la Fédération Wallonie-Bruxelles et à la Communauté germanophone**.

Après reconnaissance par les 3 Communautés belges (flamande, germanophone et Wallonie-Bruxelles), **la demande sera déposée à l'UNESCO** (Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture).



Signez la pétition et faites entrer notre frite belge dans l'Histoire !

Du 1^{er} au 7 décembre, en collaboration avec NAVEFRI-UNAFRI, le Ministre wallon de l'Agriculture, René COLLIN et l'APAQ-W lanceront la 4^e édition de la **Semaine de la Frite**, simultanément à la **Semaine de la Frite** organisée par la région flamande.

Soutenez la demande de reconnaissance de la Culture de notre frite belge par l'UNESCO

Semaine de la frite du 1^{er} au 7 décembre 2014

Signez la pétition dans votre frieterie ou sur www.semainedelafrite.be

A cette occasion, la Wallonie vous invitera à **soutenir sa demande de reconnaissance de la Culture de notre frite belge** au patrimoine immatériel et culturel à la Fédération Wallonie-Bruxelles et à la Communauté germanophone **en signant simplement la pétition dans votre frieterie ou sur le site www.semainedelafrite.be**

Avec le soutien de cette pétition, le Ministre René COLLIN, NAVEFRI-UNAFRI et l'APAQ-W déposeront ensuite un dossier pour cette reconnaissance auprès de la **Fédération Wallonie-Bruxelles** et de la **Communauté germanophone**. Une fois cette reconnaissance obtenue, et avec la Communauté flamande qui a déjà effectué cette démarche l'an dernier, un dossier sera présenté par la Belgique auprès de **l'assemblée de l'UNESCO**.

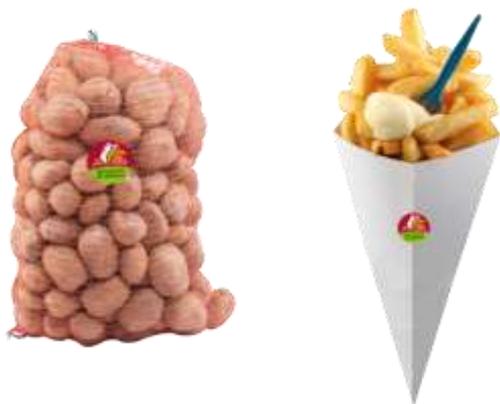
Les frieteries agréées « Agriculture de Wallonie ». Notre Région a du bon !



La Semaine de la Frite sera aussi l'opportunité pour le Ministre René COLLIN et l'APAQ-W de **susciter l'adhésion des éplucheurs et frituristes wallons à utiliser des pommes de terre wallonnes** dans leur frieterie et d'adhérer à la marque « Agriculture de Wallonie » qui, depuis un an et demi, **identifie** clairement et rapidement **les produits issus de l'agriculture wallonne, tous secteurs confondus**, et **aide le consommateur dans ses choix d'achat**.

380 producteurs ont déjà adhéré à la marque et **près de 2.000 produits** affichent la pastille aux couleurs rouge et verte sur leur packaging.

Grâce à cette marque, en un coup d'œil, le consommateur peut identifier les produits agricoles et horticoles dont le **lieu de production et de transformation est la Wallonie**, dont le **producteur ou transformateur est wallon** et dont **au moins 50 % des matières premières sont également d'origine wallonne**.



Présente **sur un sac de pommes de terres découpées**, la marque « Agriculture de Wallonie » vous indique que **la pomme de terre est wallonne** et qu'elle a été **traitée dans une unité de préparation située en Wallonie**.

Présente **sur un sachet de frites**, elle indique au consommateur qu'il mange un produit issu d'une **filière de production entièrement wallonne**.

Si c'est dessus, c'est d'ici !

Plus d'infos : agriculturedewallonie.be

*Des frites, c'est bien.
Des frites de chez nous, c'est mieux !*



Si c'est dessus, c'est d'ici.



Concours Selfrite : gagnez 10 soirées Fritkot



Du 1^{er} au 7 décembre, **les frituriers de wallonie vous offriront 10 soirées Fritkot avec tous vos amis**. Il vous suffira de faire un "selfrite" et de le poster sur les pages Facebook des émissions radio partenaires du concours, « Le Drive » (Pure FM) et « 5 à 7 » (Vivacité) :

<https://www.facebook.com/LeDrivePureFM?fref=ts>
et <https://www.facebook.com/5a7vivacite?fref=ts>

Les selfrites qui remporteront le plus de "like" seront les gourmands gagnants de ces soirées originales et trendy. Ayez la frite !

Des bons gratuits dans votre 7Dimanche

Le Journal 7Dimanche, partenaire de la Semaine de la Frite, offrira un bon à découper, donnant droit à **une petite frite gratuite par achat** auprès des frituristes participants à la Semaine de la Frite, **pour une commande de minimum 5 €**.

Les étudiants frituristes sensibilisés à la Semaine de la Frite

Le **centre IFAPME de Tournai Foclam**, qui organise depuis 4 ans la **seule formation qualifiante au métier de « frituriste »**, soutiendra la Semaine de la Frite en distribuant à ses étudiants des cornets de frites. Ces soirées seront mises en place par la section Frituriste de l'établissement afin de sensibiliser l'ensemble des étudiants à notre patrimoine culturel belge par des dégustations, et de faire connaître la formation spécifique aux futurs apprenants.

Contact : Paul Hendrickx – Formateur principal IFAPME – paul.hendrickx@ifapme.be – 0475/34 79 71

3. La pomme de terre en Wallonie et en Belgique

La Semaine de la Frite, c'est non seulement l'occasion de faire entrer notre frite belge dans l'Histoire et de sensibiliser les frituristes et citoyens wallons, mais aussi de valoriser tout le **savoir-faire des producteurs de pommes de terre** ainsi que la **qualité de leurs produits** !

Les plants de pommes de terre

Ce sont **2 300 hectares de plants de pommes de terre certifiés en Belgique**, dont **1 000 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 50 % de la production est exportée** vers le Moyen-Orient, le bassin méditerranéen, l'Europe du Sud, les Caraïbes... ;

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



Les pommes de terre de consommation



Ce sont **81 000 hectares en Belgique, dont 35 000 en Wallonie**, en hausse fréquente ces dernières années (60 000 ha en 2009), soit une production belge de **3,2 à 4 millions de tonnes** pour une valeur entre **300 et 400 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.

L'industrie de transformation est représentée par **une vingtaine d'entreprises belges** très dynamiques, travaillant aujourd'hui **près 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...).

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^{er} 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.

Machinisme et équipement

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, 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.

Contact : Pierre Lebrun – Filière wallonne de la pomme de terre – pierre.lebrun@fiwap.be
081/61.23.89

Du champ au cornet !

La particularité de la frite belge, d'où sa renommée mondiale, réside à la fois dans **l'utilisation de matières premières de grande qualité** (choix des pommes de terre et de l'huile) et dans **l'atmosphère de la friterie** (service, hygiène...). La base de toute bonne frite, c'est en effet avant tout le choix de la variété de pomme de terre. Les agriculteurs travaillent d'arrache-pied afin d'offrir des pommes de terre de référence – **la Bintje, 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, replonger les frites dans un bain à 170-175° C jusqu'à obtention d'une jolie croute dorée.

4. La Culture de notre frite belge

À la friterie, au « fritkot » ou... à la maison !

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 (programme des activités « fritesques » en annexe), ainsi que la **Bibliothèque et le Musée de la Gourmandise** de Hermalle-sous-Huy qui montrent un vif intérêt pour le patrimoine belge de la frite.

Contact : Nicole Hanot – info@gastronomica.be – www.musee-gourmandise.be – 085/31 42 86

Même Stromae s'est vu décerner le titre de Chevalier dans l'Ordre National du Cornet d'Or ! A l'occasion de son 20^{ème} anniversaire, 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. Cette année, c'est Stromae, notamment célèbre pour sa chanson typiquement belge « Moules frites » qui s'est vu attribuer le titre ! Un honneur pour la profession de frituriste !

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

Contacts :

Vanessa PONCELET
Service Presse

v.poncelet@apaqw.be
0472/84.56.82

Didier MOSSAY
NAVEFRI-UNAFRI

didier.mossay@skynet.be
087/31.23.33

Nicole HANOT
Musée de la Gastronomie

info@gastronomica.be
085/31.42.86

Stéphane HENRY
Agence Hungryminds

stephane.henry@hungryminds.be

Luc ROISIN
Promotion Grandes Cultures

l.roisin@apaqw.be
081/33.17.17

Pierre LEBRUN
FIWAP

pierre.lebrun@fiwap.be
081/61.06.56

Paul HENDRICKX
Formateur principal IFAPME

paul.hendrickx@ifapme.be
0475/34 79 71

Bernard LEFEVRE
NAVEFRI/UNAFRI

navefri-unafri@telenet.be
0494/51.04.89

Vincent DESPRIET
Producteur de PDT

vincent@maisondespriet.be
0494/51.04.89

Tommy WILLOT
Location de Fritkot

info@traiteurtommy.be
0477/33.73.67

Plus d'infos :

www.semainedelafrite.be