

La frite à l'honneur jusqu'au 14 novembre

Le Sillon Belge, le 07 novembre 2025

Pur produit de la tradition belge, ce délicieux bâtonnet doré et croustillant sera la star de notre pays, du 7 au 14 novembre. En effet, à l'occasion de la treizième édition de la Semaine de la Frite, la frite sera célébrée sous toutes ses formes.

Du 7 au 14 novembre, la Semaine de la Frite fait son retour à travers toute la Wallonie, sous l'égide de l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (Apaq-W), l'Union nationale des frituristes (Unafri-Navefri), la Fédération HoReCa Wallonie et la Filière wallonne de la pomme de terre (Fiwap). Le but : valoriser toute la chaîne de valeur et son savoir-faire, du producteur de pommes de terre à l'artisan frituriste.

Une institution nationale

Pour les partenaires de l'événement, la friterie est devenue une institution, solidement ancrée dans les habitudes des Belges. En effet, selon les chiffres présentés, 95 % des Belges francophones se rendent au moins une fois par an dans une friterie et, pour une personne sur cinq, c'est un rituel hebdomadaire. « Ces données en font l'établissement Horeca le plus fréquenté du pays », commentent-ils.

Deux autres chiffres sont épinglés. Premièrement, les friteries wallonnes servent près de 130 t de frites par jour. Deuxièmement, les frites affichent le plus haut taux de consommation hebdomadaire (48 %) après les pommes de terre nature épluchées (60 %).

Dans ce contexte, la Semaine de la Frite constitue l'occasion de rappeler l'attachement que les Belges lui portent.

Derrière les frites...

Derrière les frites, se cachent plus de 4.400 exploitations agricoles wallonnes cultivant des pommes de terre sur près de 45.247 ha (chiffres 2024), soit 6,2 % de la surface agricole utile. Par ailleurs, la région concentrait 45 % de la superficie nationale dédiée à la pomme de terre.

Le tubercule alimente une industrie de transformation bien établie : en 2024, plus de 3.200 emplois directs étaient recensés en Wallonie, dont 2.838 (88 %) dans la province de Hainaut, au sein de dix entreprises actives dans la transformation et la conservation de pommes de terre.

Enfin, la Belgique recense 4.642 friteries, dont un tiers est situé en Wallonie. « Ces établissements sont des véritables vitrines d'un savoir-faire qui a permis à la Belgique de devenir le premier exportateur mondial de produits de pommes de terre surgelés, avec 2,85 millions de tonnes vendues à l'international en 2023 », commentent les partenaires.

Allier soutien et plaisir gourmand

La treizième édition de la Semaine de la Frite rappelle une réalité trop souvent oubliée : faire une bonne frite, c'est tout un art. « Outre une question de juste cuisson, tout repose sur le choix de produits de première qualité et sur les gestes précis des artisans frituristes. Ainsi, se rendre dans une friterie est bien plus qu'un plaisir gourmand, c'est choisir de soutenir – avec sa fourchette ou ses doigts – l'économie locale et un savoir-faire reconnu bien au-delà des frontières », poursuivent-ils.

Pour sa nouvelle édition, la Semaine de la Frite souhaite célébrer un thème qui explore la rencontre entre le savoir-faire artisanal et la créativité : l'art de la frite et, plus particulièrement, l'art de faire des frites.

Afin d'illustrer cette thématique, plusieurs initiatives seront déployées du 7 au 14 novembre : une galerie d'illustrations en ligne, nommée « Frit'Art », revisite le cornet de frites à travers différents courants artistiques (pop-art, surréalisme, street art...) ; un concours photo #FritArt invite les consommateurs à partager une photo créative de leurs frites pour tenter de gagner un an de frites gratuites ; et, enfin, le parrain de cette édition, Adrien Devyver, partira à la rencontre d'artisans frituristes pour partager leur savoir-faire dans des capsules vidéo ludiques.