

La Semaine de la Frite fête ses 10 ans

Economie (Economie) | Publié le 7/11/2022 à 16:27

Pour la dixième 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.



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 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 10ème 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. 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 friagerie.

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.

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. À 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 %).