

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



LA SEMAINE DE LA FRITE !



*Du 6 au 12 novembre
dans toute la Wallonie*

PLACE À LA FRITE !

La 11^{ème} édition de la Semaine de la Frite en Wallonie mettra à nouveau en lumière une part importante de notre patrimoine culinaire. Du 6 au 12 novembre, elle vibrera au rythme des pommes de terre fraîches et mettra en avant le savoir-faire de nos frituristes et la culture du fritkot qui fait tant partie de notre identité. Une nouvelle édition qui sera marquée par le lancement d'une série inédite de mini-capsules vidéos au cœur d'une friterie. Les sept épisodes seront partagés sur les réseaux sociaux, et témoigneront de l'ampleur de la culture du fritkot au sein de nos frontières.

Le tapis rouge est déroulé et c'est la frite belge qui s'apprête à briller sous les projecteurs. Comme les éditions passées, la Semaine de la Frite est le rendez-vous de l'année pour célébrer la culture du fritkot, perpétué par des frituristes passionnés. Le comédien et humoriste belge, Jacques Delfosse, parrain de la campagne cette année présentera sept mini-capsules, tantôt décalées, drôles ou touchantes, pour dépeindre le quotidien trépidant d'une friterie en Wallonie. Médecin excentrique, psychologue farfelu, ou encore professeur à l'humour atypique... Jacques incarnera plusieurs personnages autour de notre fierté culinaire, pour vous offrir des moments tantôt décalés, tantôt hilarants, et parfois même émouvants... et action !

C'est en 2013 que Jacques Delfosse débarque sur le terrain de la création de contenus. Au fil des années, il explore de nombreux domaines, mais c'est avec ses vidéos qu'il excelle et se fait une place sur les réseaux sociaux. Aujourd'hui, son talent et sa créativité gagnent du terrain, et l'ont mené à parrainer cette 11^{ème} édition de la Semaine de la Frite. A ses côtés, on croisera en outre les quatre ambassadeurs des produits locaux de l'Apaq-W: Sandrine Dans, Eric Boschman, Julien Lapraille et Gérald Watelet.

Une campagne conçue pour faire rire tout le monde tout en ne perdant pas de vue son objectif : **mettre en avant l'ensemble des professionnels du secteur, souligner leur savoir-faire et rappeler l'importance cruciale de l'utilisation de pommes de terre fraîches et locales dans la préparation de notre fierté culinaire.**

DES POMMES DE TERRE FRAÎCHES AVANT TOUT

En Wallonie, la pomme de terre est une culture de haute importance, mobilisant **4000 producteurs** et occupant environ **45 000 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. Toutes réunies, **l'ensemble des friteries wallonnes servent 130 tonnes de frites par jour.**

Avec une friterie à chaque coin de rue, il n'est pas étonnant que **98% des Belges visitent une friterie au moins une fois par an. Les friteries sont d'ailleurs le type d'établissements Horeca le plus fréquenté chez nous, avec près d'une 1 personne sur 5 qui s'y rend chaque semaine.** Avec plus de 5000 friteries à travers le pays, dont plus d'un tiers en Wallonie, la Semaine de la Frite souhaite rappeler l'importance tant culturelle que sociale de nos frituristes.

FRITURISTES, UN SAVOIR-FAIRE INDETROUBLE ET UN METIER QUI EVOLUE

Le métier de frituriste évolue constamment avec le contexte socio-économique dans lequel il se situe. De nombreux aspects du métier de frituristes ont changé : de la nature des graisses utilisées aux nouvelles technologies en passant par la spécialisation des entreprises de transformation. Les équipements sont devenus plus performants et plus éco-friendly, avec l'apparition d'emballages recyclables. Le savoir-faire artisanal, notamment l'utilisation de pommes de terre fraîches et la cuisson en deux temps, ainsi que le contact client restent cependant indétrônables.

Et certains fondamentaux ne changent pas : le travail réalisé en amont par les agriculteurs et transformateurs de pommes de terre et, surtout, le savoir-faire des frituristes de chez nous. *“En Belgique, les frites, c’est sacré ! De leurs jeunes pousses à la récolte, les patates ont la belle vie, elles sont dorlotées puis découpées avec soin. Enfin, elles prennent deux bains, c’est leur astuce-beauté pour un teint bien doré... Mais ne le dites à personne, c’est notre secret.”* explique Bernard Lefèvre, Président de l’Union Nationale des Frituristes (UNAFRI).

Du nord au sud, la frite belge fait l’unanimité. Elle récolte des éloges de tous côtés, de sa reconnaissance comme trésor du patrimoine culturel immatériel en 2016 à sa célébration par la Deutschsprachigen Gemeinschaft, en passant par son inscription à l’inventaire du patrimoine culturel immatériel de la Région de Bruxelles-Capitale. Le secteur de la friture joue donc plus que jamais un rôle social essentiel. Il est le cœur de notre société, où les gens se rassemblent, discutent et échangent... Une véritable success story belge, croustillante et conviviale, pour le plaisir du goût et du partage.

LES FRITKOTS ONT LA COTE!

En août 2023, Bpost a lancé une campagne mettant en vedette un feuillet de timbres-poste dédié aux fritkots belges. Cette campagne a célébré les renommées frites belges ainsi que leurs friteries emblématiques, avec un feuillet unique imaginé par le designer Geert Wille. Ce feuillet spécial, une fois plié, se transforme en un camion à frites miniature, présentant cinq friteries emblématiques.

Dans le prolongement de cette initiative, une expo intitulée «Culture frite - Frietkot Stories» se tient au Musée de Folklore et des Imaginaires (MuFlm) de Tournai du 22 septembre au 18 décembre. Et pour ceux désireux d’explorer l’histoire de la frite, le Musée Home Frit Home à Bruxelles propose un voyage à travers les époques, retraçant l’évolution du secteur au fil du temps.



SEMAINE DE LA FRITE - INFOS PRATIQUES

Date : Du **6 au 12 novembre**

Lieu : **Toute la Wallonie**

Site web : www.semainedelafrite.be

Facebook & Instagram: [@semainedelafrite](https://www.instagram.com/semainedelafrite)

CONTACT PRESSE

NAKAMI

Laurence Morel / +32 473 68 32 38 / laurence@nakami.be

Nordine El Ghabri / +32 472 32 07 12 / nordine@nakami.be



Vanessa Poncelet / +32 472 84 56 82 / v.poncelet@apaqw.be



