

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## **La 13ème édition de la Semaine de la Frite met à l'honneur le savoir-faire belge à travers toute la Wallonie**

**L'Apaq-W invite tous les amoureux de la frite à venir célébrer cette tradition belge dans leur friterie**

**Namur, 6 novembre 2025 – Du 7 au 14 novembre 2025, la Semaine de la Frite fait son retour à travers toute la Wallonie. Organisé par 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), l'événement annuel a pour but de valoriser toute la chaîne de valeur, du producteur de pommes de terre à l'artisan frituriste. Au programme de cette édition : huit jours pour célébrer la frite sous toutes ses formes et l'art qui se cache derrière chaque cornet.**

### **Plus qu'une frite, une fierté nationale**

Plus qu'un simple établissement, la friterie est devenue une institution, solidement ancrée dans les habitudes des Belges. Les chiffres<sup>1</sup> parlent d'eux-mêmes pour ce public :

- 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.
- Au total, les friteries wallonnes servent près de 130 tonnes de frites par jour.
- De plus, 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 offre l'occasion de rappeler l'attachement que les Belges lui portent. À travers cette initiative, l'Apaq-W souhaite mettre en avant le savoir-faire de toute une filière, des agriculteurs passionnés jusqu'aux artisans frituristes, qui font de ce produit une fierté nationale qui se déguste.

---

<sup>1</sup> Chiffres issus de l'Etude de marché 'Baromètre pommes de terre', menée par l'Observatoire de la Consommation de l'Apaq-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.

## Derrière chaque cornet, des passionnés

Derrière l'histoire d'amour entre les Belges et les frites, il y a aussi une filière wallonne solide. En 2024<sup>2</sup>, plus de 4 400 exploitations agricoles wallonnes cultivaient des pommes de terre de qualité sur près de 45 247 hectares, soit 6,2 % de la surface agricole utilisée. Par ailleurs, la région concentrait 45 % de la superficie nationale dédiée à la pomme de terre.

En outre, cette ressource locale alimente une industrie de transformation bien établie : en 2024<sup>3</sup>, 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.

Au-delà de cette industrie, c'est toute une culture qui s'exprime à travers les 4 642 friteries du pays (dont un tiers en Wallonie)<sup>4</sup>. 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<sup>5</sup>.

## Plus qu'une pomme de terre, un savoir-faire

La 13<sup>ème</sup> 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.

Philippe Mattart, Directeur général de l'Apaq-W, ajoute : « *Avec la Semaine de la Frite, nous voulons rappeler que la tradition est bien gardée dans les mains de nos agriculteurs et de nos frituristes. Pendant cette semaine, nous invitons le public à (re)découvrir la qualité de nos pommes de terre et les gestes des artisans qui les subliment.* »

## Quand la frite devient une muse

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.

---

<sup>2</sup> Statbel. (2024). Tab A: Chiffres agricoles 2024. Résultats pour la Belgique, les régions et les provinces [Fichier Excel]. <https://statbel.fgov.be/sites/default/files/files/documents/landbouw/8.1%20Land-%20en%20tuinbouwbedrijven/DBREF-L05-2024-TAB-A-FR.xlsx>

<sup>3</sup> SPW Économie. Liste des entreprises inscrites en Wallonie – Transformation et conservation de pommes de terre (NACE 1031). <http://www.entreprisesdewallonie.be/Entreprises/>

<sup>4</sup> Union nationale des frituristes, 2024.

<sup>5</sup> ONU Comtrade. Exports of Potatoes prepared or preserved, frozen (HS 200410) — Belgium, 2023. <https://wits.worldbank.org/trade/comtrade/en/country/BEL/year/2023/tradeflow/Exports/partner/WLD/product/200410>

Afin d'illustrer cette thématique, plusieurs initiatives seront déployées du 7 au 14 novembre :

- Une galerie d'illustrations en ligne, nommée « Frit'Art », revisitera le cornet de frites à travers différents courants artistiques (pop-art, surréalisme, street art, etc.).
- Un concours photo #FritArt invitera le public à partager une photo créative de leurs frites pour tenter de gagner un an de frites gratuites.
- Le parrain de l'édition, Adrien Devyver, partira à la rencontre d'artisans frituristes pour partager leur savoir-faire dans des capsules vidéo ludiques.

Ainsi, l'édition 2025 de la Semaine de la Frite célèbre la frite comme une véritable expression artistique. En effet, derrière chaque cornet se cachent un savoir-faire unique, des gestes précis et une passion qui transforment cette fierté locale en une œuvre d'art éphémère.

### **À propos de ApaQ-W**

Organisme établi depuis 2002, l'ApaQ-W est en charge de soutenir les agriculteurs et l'activité agricole wallonne. Elle constitue un organisme de promotion et de communication spécialisé dans le domaine de l'agriculture, y compris de l'horticulture, de ses services et de la transformation de ses produits. L'agence est placée sous la tutelle de la Ministre wallonne en charge de l'agriculture et sous contrôle d'un Conseil d'administration. Ses missions sont fixées par le décret relatif au Code wallon de l'agriculture du 27 mars 2014.

### **Contacts presse**

Vanessa Poncelet  
Service Presse ApaQ-W  
[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)  
+32 472 84 56 82

Kevin Scheers  
Senior consultant (PR)  
[kevin.scheers@brumsmith.com](mailto:kevin.scheers@brumsmith.com)  
+32 478 20 46 41