

A vos agenda...L'édition 2022 de la Semaine de la Frite est confirmée et aura lieu du 7 au 13 novembre 2022.

Extrait de BeHORECA, septembre 2022

A l'initiative de l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) et en collaboration avec Unafri-Navefri ainsi que la Fédération



HoReCa Wallonie, cette opération met à l'honneur la frite wallonne, partie intégrante de l'identité culturelle et gastronomique belge. Au travers de cette opération, le savoir-faire des frituristes de chez nous est mis en exergue ainsi que l'approvisionnement de ceux-ci en pommes de terre fraîches et locales. Grâce à la qualité de leur matière première, les frituristes proposent une frite croustillante, goûteuse et savoureuse, réputée et appréciée bien au-delà de nos frontières !

Pour mémoire...

C'est en 2009 que la première édition a vu le jour. Depuis lors de nombreuses éditions ont été mises en place, chacune portée par un ambassadeur ou un groupe d'ambassadeurs qui assument pleinement leur Belgitude. Parmi ceux-ci, citons Le Grand Jojo, Jean-Luc Fonck (Sttella), Marka, Laurence Bibot, Sarah Grosjean, Martin Charlier, Kody, Freddy Tougaux, etc... Vous l'aurez compris, cette semaine fait la part belle à l'humour, à l'auto-dérision à la belge. Cette semaine, largement relayée dans les différents médias du pays, permet une réelle visibilité aux frituristes qui y participent.

La frite, du champ au cornet !

Différentes professions interviennent dans ce secteur économique de premier plan. Tout d'abord, les agriculteurs travaillent sans relâche pour proposer des pommes de terre de qualité. Majoritairement, deux variétés se distinguent, Fontane et Bintje. Incontestablement, Bintje reste le premier choix des frituristes proposant des frites fraîches et ce en raison de sa croustillance et de son goût savoureux.

Ce sont ensuite les transformateurs qui entrent en jeu et sont chargés d'éplucher, de découper les pommes de terre en bâtonnets de taille homogène. Les frites fraîches sont lavées à l'eau froide dans le but d'enlever l'excès d'amidon et sont ensuite séchées.

Ces frites fraîches passent ensuite dans les mains expertes des frituristes qui pochent tout d'abord les frites, dans de l'huile végétale ou de la graisse de bœuf afin d'en retirer l'humidité pour ensuite les cuire. Selon les dires avisés de Bernard LEFEVRE, Président d'Unafri-Navefri, « *une bonne frite doit successivement nager, chanter pour enfin sauter* ».

Un secteur économiquement primordial...

Il est économiquement et socialement primordial de soutenir toute cette filière. En termes de chiffres et ce uniquement en Wallonie, celle-ci représente 500 producteurs professionnels, une vingtaine de sociétés pour la plupart restées familiales, 45.000 hectares cultivés et une production s'élevant à 2.500.000 tonnes. Les frites belges sont présentes dans plus de 150 pays à travers le monde et leur exportation représente quelque 2 milliards d'euros.

S'il était encore nécessaire de le rappeler, la Frite a été reconnue en tant que patrimoine immatériel par toutes les régions et communautés du pays. Elle revêt une connotation culturelle et sociale majeure. Elle rassemble et régale, à travers tout le pays, un public large et hétéroclite.

L'édition 2022 en pratique !

A l'heure d'écrire ces lignes, seule la date de l'événement a été arrêtée. Toutefois, les informations utiles seront communiquées ultérieurement sur le site www.semainedelafrite.be.

N'hésitez pas à y surfer régulièrement pour découvrir en avant-première les détails de la campagne 2022 !

Acteurs de la frite, participez à cette semaine qui vise la mise à l'honneur de votre profession !