



## INFO – TECHNIQUE

### La frite fraîche, un segment particulier du secteur de la pomme de terre

*Pierre Lebrun - Crédit photos : Fiwap.*

La Belgique cultive des pommes de terre sur une surface de l'ordre de 96.000 ha actuellement. Après 2 décennies de développement quasi continu, la superficie tend à se stabiliser.

La production annuelle varie selon les conditions climatiques entre 4,0 et 4,5 millions de tonnes ces dernières années. Les arrachages péniblement en voie d'achèvement sont actuellement en cours (entre les pluies) et devraient permettre une récolte très correcte estimée autour de 4,85 millions de tonnes (Mt) (source : Fiwap/PCA)... du moins si tout est in fine récolté.

La majeure partie (85 à 90 %) de cette production est utilisée par la transformation industrielle pour la fabrication principalement

de frites surgelées, lesquelles sont exportées à plus de 85 % hors de nos frontières vers le monde entier. Les usines belges ont ainsi valorisé 6,2 Mt de pommes de terre en 2022, pour produire 2,8 Mt de frites surgelées, 700.000 tonnes de chips, croquettes et autres spécialités, et de l'ordre de 260.000 tonnes de frites fraîches (source : Belgapom). Ce dernier chiffre correspond à l'activité (semi-) industrielle et ne reprend donc pas les volumes issus des petits éplucheurs.

La frite fraîche est un produit non surgelé, de durée de conservation (très) courte, et qui approvisionne principalement l'Horeca, les collectivités, le catering d'entreprise, l'évènementiel et... les friteries. La distribution vers le consommateur individuel est très peu concernée.

### Différents acteurs et différents processus de fabrication :

#### Plusieurs types de frites fraîches existent :

- La frite précuite réfrigérée : elle est produite par quelques opérateurs industriels belges et hollandais. Une fois épluchée (à la vapeur), la pomme de terre est découpée en bâtonnets qui sont cuits à l'huile puis emballés sous atmosphère modifiée (CO<sub>2</sub> + azote). La température de conservation est de 4°C et la durée de conservation est de 21 jours. Ce type de frite doit donc être cuit une seconde fois par l'utilisateur final. Il est valorisé sur le marché belge (mais pas en friterie) et sur les marchés étrangers proches (jusqu'en Italie, Espagne...);
- La frite « blanchie » : après la découpe, le passage dans un bain

d'eau chaude avant emballage sous atmosphère modifiée. Cela permet un allongement de la durée de conservation vers 10 à 12 jours, à une température de l'ordre de 4°C ;

- La frite fraîche : le tubercule est épluché et découpé, et les frites sont emballées sous



vide (avec anti-oxydant), parfois après un passage dans un bain d'eau glacée ? La durée de conservation est de 5 à 8 jours.

La t° de conservation est de 2 à 4°C.

Frite blanchie et frite fraîche sont vendues sur les marchés belges et voisins (F, P-B, D, GB).

### Eplucheur : un métier complexe...

Si les process paraissent simples, le métier d'éplucheur est complexe car il travaille un produit vivant. La pomme de terre n'est jamais la même d'une année à l'autre : elle varie en teneur en matière sèche, en maturité du tubercule, en vigueur de germination, en forme, en défauts internes ou externes... selon les conditions de culture. Son aptitude à faire de bonnes frites change donc, et c'est à l'éplucheur (mais aussi au frituriste) à s'adapter pour parvenir au produit fini le meilleur possible, avec le meilleur rendement d'épluchage possible.



L'épluchage lui-même peut avoir lieu de différentes manières : au carborandum (par râpage donc), aux couteaux, à la vapeur... L'épluchage peut avoir lieu en 2 phases (carborandum puis couteaux, ou vapeur + carborandum).

La taille des frites est variable : depuis les frites « spaghetti » jusqu'aux frites de 13 mm de côté en passant par les tailles standards de 9 ou 10 mm. Il existe encore un tout petit marché de pommes de terre épluchées livrées entières... pour les utilisateurs les plus courageux qui tiennent à couper leurs frites eux-mêmes.

A côté des quelques unités (semi-)industrielles, la Wallonie compterait une quinzaine

de « petits » éplucheurs, certains d'entre eux étant d'ailleurs producteurs de pomme de terre à la base. Le métier exige un équipement considérable et un rythme de travail contraignant. Les certifications et contrôles sont nombreux et coûteux, dans le cadre de la sécurité alimentaire et du respect des normes environnementales, ce qui laisse peu de place aux toutes petites unités.

Chaque éplucheur se démarque par sa qualité et surtout pas le service : la fréquence de livraison (toute l'année, 3 à 4 fois par semaine parfois), le dépannage lorsqu'on « tombe à court », la réactivité en cas de problème sur le produit, les conseils de conservation, l'information sur le produit...

### To Bintje or not to Bintje...

... c'est la question qui se pose depuis plus de 10 ans maintenant dans la filière pomme de terre en Belgique. Bintje reste majoritaire pour la fabrication de frites fraîches, mais c'est le seul segment qui lui reste. Elle s'avère irremplaçable en termes de goût et de croustillance. Souvent imitée et jamais égale sur ces 2 critères, elle reste la référence

pour les éplucheurs, pour les frituristes et pour les amateurs de frites ménagères. On estime la production belge de Bintje entre 200.000 et 300.000 tonnes annuellement.

Ses points faibles sont liés à son rendement agronomique (plus faible que les variétés plus récentes) et à son rendement de trans-

formation (idem), qui mettent en péril sa rentabilité tant pour le producteur que pour l'éplucheur. Sa sensibilité aux maladies et ravageurs, ainsi qu'à la canicule ne plaide également pas pour elle.

La recherche de variétés alternatives est en cours depuis de nombreuses années, tant pour améliorer la durabilité de la production

que la rentabilité économique. Pour fonctionner toute l'année, les éplucheurs ont recours aux variétés hâtives en juillet – août. En fin de conservation, des variétés plus tardives sont également utilisées (Challenger, Agria, Markies, Fontane, Kingsman...). Selon le type de frites fraîches et le process, certaines d'entre elles se prêtent mieux que d'autres...

## Conclusions :

Dans le segment de la frite fraîche, le savoir-faire de la filière professionnelle en Wallonie n'est plus à démontrer. Les producteurs ont une longue expérience de la production et du stockage de Bintje, tandis que les éplucheurs maîtrisent les process d'épluchage et investissent en permanence. Les volumes totaux se maintiennent mais sont concentrés dans un plus petit nombre d'opérateurs. Dans la recherche de variétés alternatives, la qualité du produit épluché et de la frite finale doit rester prioritaire. C'est le résultat de nombreux critères associant la variété, les conditions de production et de



stockage de la pomme de terre, la technique d'épluchage, la maîtrise des t° de conservation de la frite épluchée... et du savoir-faire du frituriste.