



Communiqué de presse

1^{ère} SEMAINE DE LA FRITE EN WALLONIE **« Les Friteries de chez nous » à l'honneur !**

20.11.2009

Benoît LUTGEN, Ministre wallon de l'Agriculture, a lancé la 1^{ère} édition de la semaine de la Frite en Wallonie. Plus d'une centaine de Friteries wallonnes recevront l'appellation « Friterie de chez nous ». Les Frituristes bénéficieront d'une campagne de promotion du 30 novembre au 6 décembre 2009.

Pour le Ministre Benoît LUTGEN, il est essentiel de mettre à l'honneur les Frituristes wallons. Les Frites représentent une partie de notre **patrimoine culturel et gastronomique belge et wallon**. Avec le soutien de l'Unafri (Union Nationale des Frituristes), le Ministre Benoît LUTGEN a décidé d'organiser **une semaine de la Frite en Wallonie en même temps qu'en Flandre**. La semaine de la Frite est donc **une action nationale** ! Grâce à cette campagne, c'est aussi nos producteurs de pommes de terre que l'on met en valeur. C'est un plus pour l'agriculture et nos agriculteurs.

Cette campagne se décline en deux axes.

1. Valorisation des « Friteries de chez nous »

Un appel à candidatures a été lancé début novembre à l'ensemble des exploitants de friteries situées en Région wallonne. **Pour participer à la semaine de la Frite, les Friteries doivent en effet obtenir le titre « Friterie de chez nous »**. Comme son nom l'indique, une Friterie de chez nous et la Friterie traditionnelle et authentique dont l'exploitant vend des Frites **utilise des pommes de terre fraîches de chez nous et propose des portions en cornets ou barquettes en carton que l'on peut emporter**. Plus d'une centaine de Friteries ont répondu à ces critères et participeront à cette semaine de promotion.

A travers l'octroi d'un macaron « Friterie de chez nous », l'objectif est de valoriser l'image des friteries traditionnelles et de mettre en lumière le savoir-faire de leurs exploitants.



2. 1^{ère} Semaine de la Frite en Wallonie

Cette « Semaine de la Frite » s'adresse tant aux professionnels qu'au grand public : campagne de promotion, campagne média, site internet www.semainedelafrite.be avec de nombreuses infos (Frites, pommes de terre, campagne, ...), bons de réduction spécifiques à chaque Friterie participante, concours « Décore ton cornet de Frites » avec à la clé, un an de Frites gratuites et des pass pour toute la famille dans un parc d'attraction.

Pour le Ministre Benoît LUTGEN, la Semaine de la Frite c'est l'occasion de valoriser tout le savoir-faire des Frituristes wallons et la qualité de leur produit : la vraie Frite de chez nous.

1. La frite belge

La particularité de la frite belge réside dans l'utilisation de matières premières de grande qualité, le choix des pommes de terre et de l'huile, et également dans l'atmosphère de la friterie (le service, la gentillesse, l'hygiène, ...).

Un frituriste moyen vend 100 paquets de frites par jour. Pour ce faire, il a besoin de 50 kg de pommes de terre pelées ou 65 kg de pommes de terre non épluchées.

Ensemble, les frituristes wallons traitent au total quelques **130 000 kg de pommes de terre par jour**. Pour fournir toute la Wallonie en frites pendant une année entière, il faut environ **1 130 ha de pommes de terre**, soit l'équivalent de 2 262 terrains de football.

2. La friterie belge

La friterie authentique, ou le « fritkot » comme appelé en Flandre, est presque aussi vieille que les frites elles-mêmes. La seconde moitié du siècle précédent a vu apparaître de nombreuses frateries de foire. La friterie était ambulante et devait changer de place toutes les nuits. Le concept fixe est bien plus récent. Il a fallu attendre la fin de la Seconde Guerre Mondiale pour que les autorités publiques les autorisent.

Les frateries se sont caractérisées par de nombreux styles différents au fil du temps. Le patrimoine belge des frateries dévoile des baraques à frites, des bus ou des caravanes à frites. Les frateries de nouvelle génération sont surtout des maisons ou des salons de frites.

3. La frite et son histoire

En Belgique, la pomme de terre était déjà monnaie courante dès 1750. Elle remplaçait le « porridge », une bouillie à base de céréales, et était loin d'être rare ou chère. Lors de la révolution brabançonne en 1787, des pommes de terre furent utilisées pour bombarder les troupes autrichiennes, preuve flagrante qu'on ne manquait pas de ce féculent.

Une importante famine survint en 1848, lorsque la maladie de la pomme de terre ravagea plusieurs récoltes. Les Belges en tirèrent les enseignements et comprirent qu'un système de rotation des cultures était indispensable à une croissance saine des pommes de terre.

Sur les rives de la Meuse, dans la région de Namur, Andenne et Dinant, l'historien Jo Gérard nota la coutume suivante en 1781 : « *Les riverains de la Meuse, surtout les plus pauvres, avaient l'usage de pêcher dans le fleuve des petits poissons (menu fretin) et des les frire pour en faire une sorte de « fritto misto », un délice que vous pouvez encore trouver aujourd'hui en Europe méridionale. Cela leur permettait d'améliorer un peu leurs repas quotidiens frugaux. Lorsqu'il faisait trop froid pour pêcher ou si la rivière était gelée, ils employaient à la place des poissons des pommes de terre coupées en bâtonnets ou même en forme de poisson et les faisaient frire.* » L'historien précisa encore que cette coutume était déjà vieille de 100 ans.

Les femmes de batelier auraient répandu cette coutume à travers toute la Belgique, le long des rivières et des canaux. A l'époque, les frites étaient un coupe-faim bien agréable. Elles constituaient un repas consistant, calorique et bon marché pour les ouvriers qui travaillaient durement des journées entières.

Les frites connurent assez vite un grand succès. Des recettes de frites apparurent dans des livres de cuisine dès le dernier quart du siècle précédent et inspirèrent de nombreuses fêtes populaires et autres événements.

Etymologie

Le mot « frite » est dérivé du verbe « frire », qui signifie « faire cuire dans de l'huile chaude, du beurre ou du saindoux ». Les Anglais et les Américains parlent de « French fries », bien que les frites restent associées aux Belges. L'explication de ce terme remonte à la Première Guerre Mondiale lorsque les soldats anglais, américains et canadiens étaient cantonnés sur les rives de l'Yser. A l'époque, il y avait dans cette région un nombre important de petites frateries. La langue véhiculaire de l'armée et de la population bourgeoise étant le français, ce qui a naturellement mené à la dénomination « French fries » ou « French fried potatoes ».