Itinéraires BIO

le magazine de tous les acteurs et actrices du bio !

Avant-goût de l'Itinéraires BIO 80
Janvier-Février 2025

BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain

Le secteur bio :
Une opportunité pour les friteries ?

Éd. resp. Philippe Grogna– Rue du Séminaire 22 bte 1 à 5000 Namur.

Le secteur bio: une opportunité pour les friteries ?

Introduction

Stéphanie Goffin

Chaque année, le pôle « Alimentation durable » de Biowallonie s'intéresse à un segment de la restauration pour comprendre son fonctionnement propre, ses envies et défis, et investiguer sur les potentiels débouchés pour les produits bio et locaux. Cette année, nous avons choisi de nous intéresser aux friteries ! Si le lien entre les friteries et le secteur bio peut sembler très lointain, on a décidé de briser les idées reçues, d'aller à la rencontre de ces acteurs hauts en couleur, qui mettent à l'honneur une fierté nationale : la frite !

Et ce qu'on a découvert, ce sont des acteurs passionnés, très ouverts à en savoir plus sur l'agriculture bio, très soucieux de l'avenir de la pomme de terre chez nous. Quelques acteurs proposent déjà des modèles de friteries inspirants, où l'on est bien loin de l'image de la malbouffe. Contrairement au secteur HoReCa en général, les friteries n'ont pas souffert d'une baisse de fréquentation à la suite des différentes crises. Justement, il semblerait même qu'elles aient « récupéré » les clients des restaurants ! Mais les frituristes ont évidemment d'autres contraintes et défis à relever.

C'est ce qu'on vous invite à découvrir dans ce dossier : les résultats d'une enquête inédite, avec des chiffres clés sur les friteries chez nous ; les retours d'une dégustation de pommes de terre bio robustes, qui, on l'espère, parviendront à détrôner la Bintje ; quelques bonnes pratiques à mettre en place en friterie pour œuvrer à une alimentation plus durable ; et enfin, le portrait des frituristes qui nous ont ouvert leurs portes.

Ceci n'est que le début d'une aventure…

Sommaire du dossier

Partie 1 Paysage des friteries 4

Partie 2 Paysage de la pomme de terre de chez nous 12

Partie 3 Dégustation de pommes de terre robustes en friterie et développement de microfilières..... 14

Partie 4 Retour sur les attentes des consommateur•rice•s en friterie 18

Partie 5 Penser durabilité dans ma friterie 20

Partie 6 Portraits 23

PARTIE 1. PAYSAGE DES FRITERIES

Les friteries en Wallonie et à Bruxelles : zoom sur un secteur peu connu

Alexia Wolf, Biowallonie

Le secteur de la friterie a été très peu investigué et est donc difficile à caractériser. Lorsque nous avons commencé à nous intéresser aux frituristes, nous avons réalisé que le nombre de friteries répertoriée était différent d'une source à l'autre. Nous avons donc pris le parti de mener nos propres recherches pour apprendre à connaître ce secteur. Nous avons établi une méthodologie simple nous permettant de compiler une base de données des friteries en Wallonie et à Bruxelles.

Dans un premier temps, nous avons **délimité le terme de « friterie »**. Pour faire partie de notre recensement, les établissements devaient répondre au critère suivant : « un établissement qui se définit clairement comme "friterie" et dont l'offre principale tourne autour de la frite ». Nous n'avons donc pas considéré les snacks de type « kebab », où il est possible de commander une portion de frites, ni les établissements avec une offre « brasserie » trop importante.

Pour **lister ces établissements**, nous nous sommes tout d'abord basés sur les répertoires existants, comme le site Internet *www.les-friteries.com*.

Nous avons complété ces données en recherchant les friteries référencées sur le moteur de recherches Google par province et ensuite par ville. Pour chaque friterie recensée, nous avons vérifié si elle était toujours en activité et avons épluché les différentes informations disponibles : adresse, numéro de téléphone, site Internet, réseaux sociaux. Enfin, notre dernière étape était d'investiguer si une démarche durable était mise en avant par l'établissement, en analysant les données à notre disposition : site Internet, réseaux sociaux, menus, commentaires laissés par les client•e•s.

Les critères durables passé à la loupe étaient notamment : Frites fraîches • Pommes de terre coupées sur place • Produits de saison • Approvisionnement en produits locaux • Approvisionnement en circuit court • Préparations faites maison.

L'analyse des « vitrines virtuelles » de nos friteries nous a permis d'en faire ressortir quelques enseignements, que nous partageons ici avec vous.

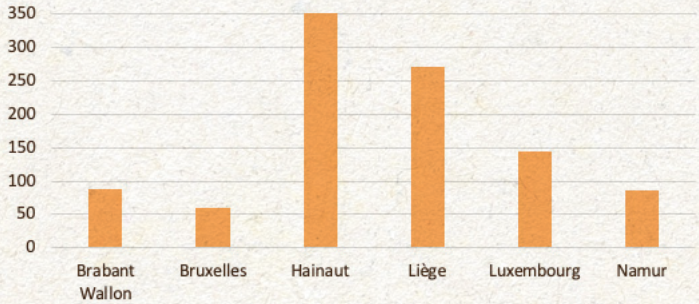
Combien de friteries ?

Nous avons comptabilisé 1.001 friteries actives à Bruxelles et en Wallonie à la fin de l'été 2024. Ce nombre est dans un ordre de grandeur comparable à celui avancé par l'AFSCA (Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire), basé sur les agréments des frituristes. En effet, sur leur site, on retrouve 1.169 agréments dans le segment « friterie » sur le même territoire.

© O Frit'kot

Comment sont-elles distribuées sur notre territoire ?

C'est en province de Hainaut que l'on recense le plus grand nombre de friteries, suivie par la province de Liège et, en troisième position, celle de Luxembourg. La région bruxelloise ne compte que 60 friteries, soit le plus faible nombre de friteries malgré sa grande densité de population.



Distribution des friteries par province, en Wallonie et à Bruxelles (septembre 2024)

Nos données nous permettent également de mettre en évidence que **les friteries ne sont pas l'apanage des grandes villes**. En province de Hainaut par exemple, seuls 10 % des friteries se situent au sein des grandes villes (Mons, Charleroi, La Louvière, Mouscron et Tournai). Sur les cinq provinces wallonnes, on remarque que jamais plus d'un quart des friteries ne se situent dans les grandes villes.

Si l'on regarde de plus près les friteries recensées, on observe que plus de neuf friteries sur dix possèdent une salle pour permettre à la clientèle de déguster leurs préparations sur place.

Comment sont-elles « visibilisées » sur Internet ?

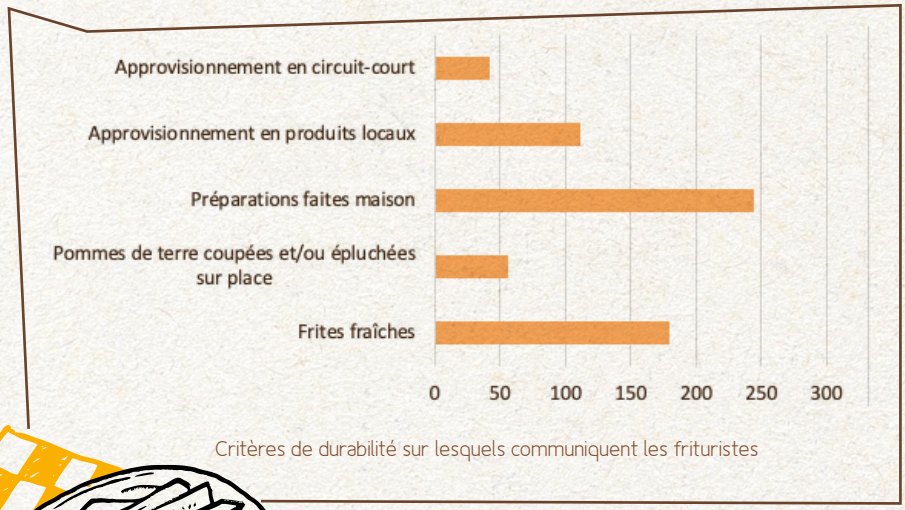
Un quart des friteries répertoriées possèdent un site Internet. Les frituristes communiquent davantage via les réseaux sociaux ; **65 % d'entre eux affichent en effet une page Facebook.** Une partie possède également un compte Instagram mais ce média est nettement moins privilégié.

© O Frit'kot

Et en termes d'alimentation durable, quels sont les critères qui ressortent dans leur communication ?

Ces différents canaux de communication nous ont permis d'**analyser l'intérêt pour la durabilité, affiché par les frituristes**. Ces informations ne reflètent en aucun cas la durabilité du secteur, mais permettent d'évaluer l'importance que certains critères de durabilité revêtent à leurs yeux, et dont ils souhaitent faire part à leur clientèle.

Sur les 1.001 friteries compilées, la moitié d'entre elles communiquent sur des éléments liés à des critères de durabilité. Un critère qui a particulièrement attiré notre attention est le caractère « frais » des frites. En effet, 180 friteries mentionnent proposer des frites « fraîches », « maison » ou « artisanales ». Parmi celles-ci, **56 écrivent clairement éplucher et/ou couper leurs pommes de terre sur place**. Près de 25 % des friteries de la liste mettent l'accent sur le **caractère « fait maison » de certaines de leurs préparations**, notamment les burgers et les sauces. Enfin, plus de 10 % des friteries communiquent sur leur **approvisionnement local, qui est, pour 42 d'entre elles, un approvisionnement en direct du producteur ou de la productrice (majoritairement de la pomme de terre).**



Critères de durabilité sur lesquels communiquent les frituristes

Retour d'enquêtes sur les pratiques de nos fristuristes

Hélène Castel, Biowallonie

Pour mieux comprendre le fonctionnement et les besoins des friturists, nous leur avons proposé deux sondages : le « sondage court » et l'« enquête longue ».

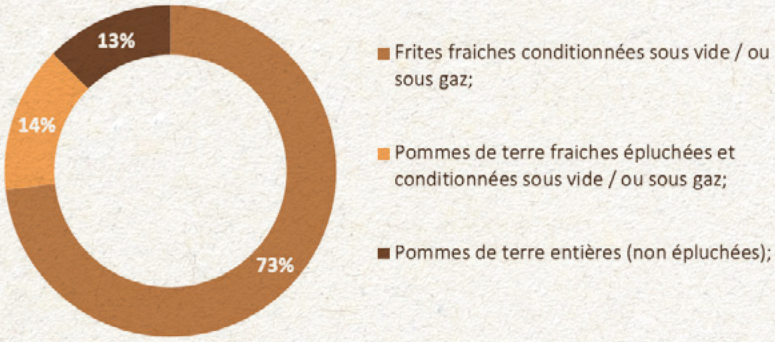
Le sondage court, « Décris-nous ta frite en 8 clics », était composé de huit questions autour des pommes de terre et des frites.

L'enquête longue, réalisée principalement au cours d'entretiens dans les friteries, balayait des questions autour de : leur histoire, leur fonctionnement global, leurs fournisseurs, les prix pratiqués, les retours des clients, les défis rencontrés, etc.

Notre objectif était double. D'une part, comprendre ce qui fonctionne et est important pour un•e friturist, afin d'identifier si le secteur bio wallon peut (ou pourrait) répondre à ces besoins et à quelles conditions. D'autre part, savoir si les friturists et les client•e•s sont potentiellement ouvert•e•s au changement en vue d'un approvisionnement dit « plus durable ».

À travers nos analyses, nous espérons que, vous aussi, vous apprécierez (re)découvrir les coulisses de ce secteur tant aimé par les Belges.

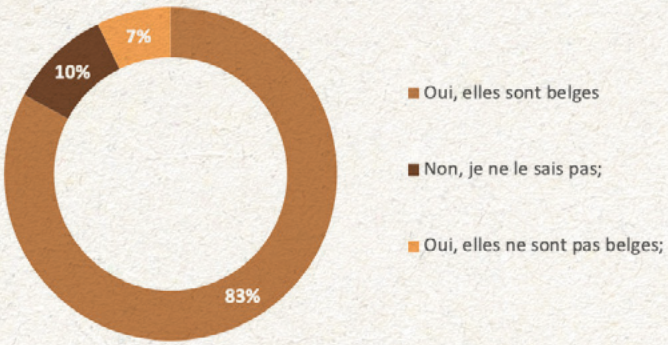
Vos frites sont faites à partir de...



➡ Deux friturists naviguent entre les pommes de terre à éplucher et les frites sous vide ; les autres sont constants sur le conditionnement.

Gamme à 87 % de frais sous vide *vs* 13 % de pommes de terre à éplucher

Connaissez-vous la variété de pommes de terre à la base de vos frites ?



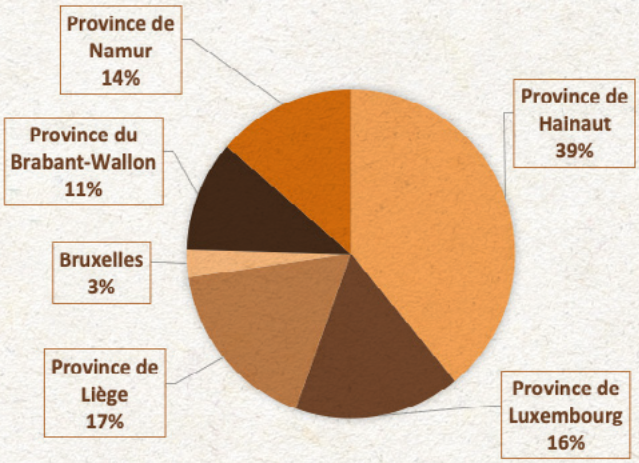
➡ Concernant l'origine des pommes de terre à la base des frites, 90 % des répondants la connaissent et 92 % de ceux-ci utilisent des pommes de terre belges.

90 % connaissent l'origine de leurs pommes de terre et 89 % d'entre eux disent en utiliser des belges

Retour du sondage court : *« Décris-nous ta frite en 8 clics »*

Ce sont **110 frituristes** qui **ont accepté de répondre** à notre sondage en huit clics, soit pratiquement une friterie sur dix. Il s'agit d'une représentativité en adéquation avec la répartition des friteries en Wallonie et à Bruxelles.

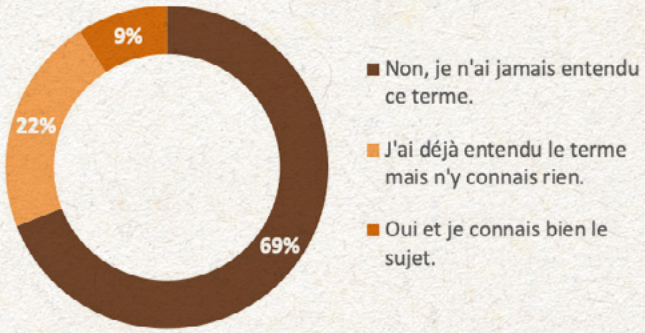
Où se situe votre friterie ?



Dans la gamme frais sous vide : 84 % de frites et 16 % de pommes de terre

Autre donnée intéressante : **plus de 90 % des frituristes ignorent ce qu'est une variété robuste**. C'est dans ce contexte que nous avons réalisé un événement de dégustation de frites faites à base de variétés robustes. Pour en savoir plus sur les résultats, rendez-vous à la page 8 de cette brochure.

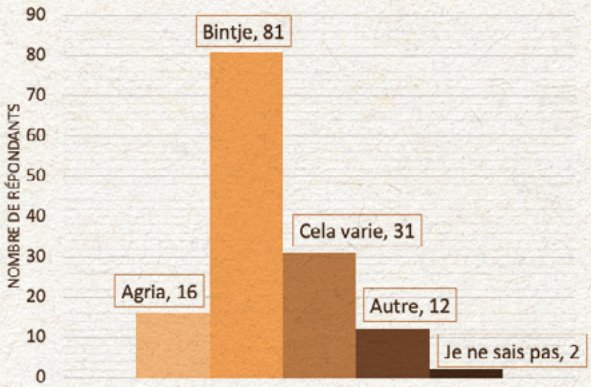
Avez-vous déjà entendu parler des variétés de pommes de terre robustes ?



74 % utilisent, au moins en partie, de la Bintje

Sur les 110 répondants, certains frituristes ont coché plusieurs variétés. Ceci s'explique, entre autres, par le fait qu'hors saison de la Bintje, c'est une autre variété qui prend le relais, généralement l'Agria. D'autres ont simplement coché « Cela varie ». Sur les 110 répondants, ils sont 74 % à avoir, au minimum, coché la Bintje, variété phare en friterie. Dans « Autres », ont été citées les variétés : Amora, Marabel, Caesar, Fontane, Ukama, Manon, Victoria, Markies, Lady Anna.

Connaissez-vous l'origine des pommes de terre à la base de vos frites ?

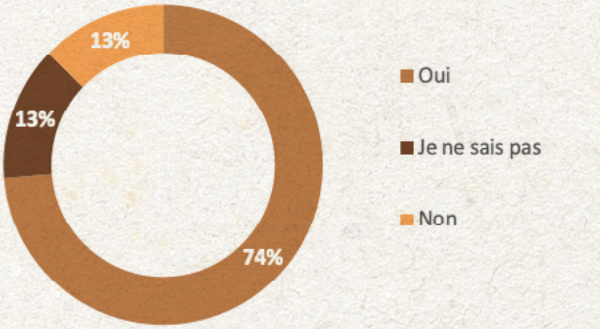


En moyenne, 2,95 € le petit paquet de frites

Le prix du petit paquet de frites est, en moyenne, de 2,95 € mais il peut varier de 2,20 € à 4 €, selon la friterie.

Finalement, 74 % des répondants ont manifesté un intérêt à tester des produits bio dans leur friterie.

Manifesteriez-vous un intérêt à utiliser des pommes de terre et/ou produits bio dans votre friterie, si le coût et la qualité étaient identiques à votre approvisionnement actuel ?



Retour sur les résultats et analyses des enquêtes longues

Nous avons sillonné la Wallonie pour nous rendre dans des dizaines de friteries, qui ont accepté de nous ouvrir leur porte et de répondre à des questions supplémentaires. Au total, 52 friteries[1] sont représentées dans les « enquêtes longues ». Qu'en ressortons-nous ?

Fonctionnement général

- Au moins un•e patron•ne ou employé•e à temps plein, pratiquement toujours accompagné•e de flexi jobs et/ou d'étudiant•e•s.
- Ouverture de 4 à 7 jours/semaine, avec une moyenne générale de 6 jours/semaine.
- Toujours de la vente à emporter, souvent avec une possibilité de manger sur place au moins en terrasse et, dans une moindre mesure (29 %), une possibilité de livraison.

Pour comprendre la réalité du monde des friteries, nous vous proposons une série de questions *« Mythe ou réalité ? »*, auxquelles nous avons tenté de répondre sur base des résultats quantitatifs de nos enquêtes et des résultats qualitatifs, avec nos analyses et faits intéressants.

MYTHE OU RÉALITÉ ?

Le petit paquet de frites fait à base de pommes de terre à éplucher est forcément vendu plus cher.

Selon notre sondage en huit clics :

- Le **prix moyen** d'un petit paquet de frites est de **2,95 €**. Il peut varier de 2 € à 4 €.
- Le **grammage moyen** du petit paquet est de **340 g**, mais il peut varier de 150 g à 400 g selon les friteries.

Selon notre enquête longue :

- Le prix moyen d'un paquet de frites à base de **frites fraîches sous vide est de 3,10 €**, avec un **grammage** moyen de **359 g**.
- Le **prix moyen** d'un paquet de frites à base de **pommes de terre à éplucher est de 2,75 €** avec un grammage moyen de **266 g**.

Notre analyse

Oui et non. Dans les friteries interrogées, le petit paquet de frites à base de pommes de terre à éplucher sera moins cher à la vente. En revanche, il contiendra moins de frites. Si l'on rapporte ce paquet au même grammage que son voisin à base de frites fraîches sous vide, il sera effectivement plus cher.

Le prix de la pomme de terre à éplucher, à l'achat, est moins élevé que celui de la pomme de terre ou les frites fraîches sous vide, mais cela demande plus de main-d'œuvre. Il serait donc intéressant d'analyser plus en détail le coût de la main-d'œuvre pour l'épluchage et de connaître le coût final pour le comparer aux produits sous vide. Nous voyons deux raisons possibles à la différence de prix et de grammage :

- Le frituriste qui épluche lui-même ses pommes de terre fait plus attention au gaspillage parce qu'il a travaillé le produit de A à Z. Il propose donc un plus petit paquet de frites.
- La main-d'œuvre pour l'épluchage coûte plus cher au frituriste. Il diminue donc les grammages comme astuce pour ne pas être plus cher que la concurrence.

Pour l'instant, les frituristes qui valorisent des pommes de terre bio, le font à base de pommes de terre non épluchées. Et le consommateur ne paie pas plus cher, ou du moins n'en a pas l'impression ! Toutefois, les pommes de terre non épluchées ne conviennent pas à toutes les friteries.

Ces données sont particulièrement intéressantes quand on sait qu'en bio les frites fraîches sous vide devraient se vendre environ 10 centimes plus cher au kilo que les conventionnelles. Une fois convaincu•e•s par la qualité et le goût de ces pommes de terre, les frituristes pourraient alors gommer le surcoût en déplaçant le curseur du prix et/ou du grammage, pour proposer un paquet de frites tout à fait accessible et suffisamment garni.

Autre constat, il est dans l'habitude des client•e•s en friterie de ne pas finir leur paquet parce qu'ils « en veulent pour leur argent ». C'est de sensibilisation du client qu'il est question ici, pour pouvoir adapter les grammages, et pas de gamme de pommes de terre/frites. Si la friterie fait le choix de la qualité, elle ne doit pas hésiter à le communiquer clairement à ses clients ! C'est aussi quelque chose que nous avons pu observer : les friteries qui cartonnent sont souvent très fortes en communication.

1 Nous nous sommes rendues dans 20 friteries, dont certaines ont plusieurs enseignes, ce qui nous a permis de les comptabiliser dans le nombre de répondants. À cela, s'ajoutent les friteries qui ont répondu directement en ligne à notre enquête longue. Nous arrivons à un total de 52 friteries représentées.

MYTHE OU RÉALITÉ ?

La fréquence de livraison des pommes de terre ou des frites dans une friterie, c'est pratiquement tous les jours.

Selon notre enquête longue :

- Les fristuristes qui utilisent des frites fraîches sous vide souhaitent être livrés en moyenne 3 à 4 fois par semaine, et cela peut varier de 2 à 7 fois/semaine selon la friterie.
- Les fristuristes qui utilisent des pommes de terre entières à éplucher sont en moyenne livrés 1 fois par semaine.

Notre analyse

La fréquence de livraison dépend de la gamme. Que ce soit pour les frites ou les pommes de terre conditionnées sous vide, tous les fristuristes s'accordent : il faut un roulement de livraison qui permette d'avoir les produits les plus frais possibles. Bien que la date limite de conservation (DLC) permette généralement une conservation de 5 à 7 jours, c'est un maximum de 4 jours qui est toléré par la plupart des fristuristes interrogés. Ils estiment que la qualité de ce type de produit décline rapidement et qu'il est préférable de le travailler très vite. Avec des pommes de terre non épluchées, le fristuriste maîtrise la qualité de ses frites sur une plus longue période, et cela nécessite moins de livraisons de son fournisseur. C'est une donnée intéressante pour les producteurs et fristuristes qui souhaiteraient collaborer.

Autre intérêt pour les fristuristes d'acheter des frites sous vide ? Le tri est déjà fait, ce qui permet d'avoir un calibre adapté pour une cuisson plus homogène et de limiter les « crayas » (petits morceaux de pomme de terre trop cuits). N'oublions pas que derrière cette facilité pour le fristuriste, se cache un tri de la part du producteur, qui devra prévoir de valoriser les plus petits calibres d'une autre manière.

MYTHE OU RÉALITÉ ?

La Bintje est la variété de pomme de terre préférée des fristuristes.

Selon notre enquête en huit clics :

- 74 % utilisent au moins une partie de l'année la Bintje.
- 92 % des répondants, qui connaissent l'origine de leurs pommes de terre, utilisent des pommes de terre belges.

Notre analyse

Lors de nos interviews, les fristuristes nous expliquent que la Bintje reste leur chouchoute et qu'elle est remplacée principalement lorsque ce n'est plus la saison.

Au-delà de la variété, il y a un réel intérêt à travailler avec des pommes de terre/frites fraîches, issues de notre terroir.

« Les variétés de pomme de terre varient... et donc le goût des frites aussi ! Le client s'en rend compte, il faut le conscientiser ! » Effectivement, d'une variété à l'autre, la frite sera différente. Que ce soit en goût ou en texture mais également en coloration. Une même variété peut être de bonne qualité une année, et pas l'autre. Il est important de tester et de déguster différentes variétés, comme nous l'avons fait lors de notre dégustation de variétés robustes. Nous pouvons être agréablement surpris par le fait que plusieurs variétés présentent toutes les qualités attribuées à la Bintje. Comme pour tout changement, les fristuristes doivent communiquer auprès de leurs client•e•s, pour les sensibiliser aux éventuels changements de produits.

MYTHE OU RÉALITÉ ?

Dans nos friteries, la graisse de boeuf est la seule et l'unique.

Selon notre enquête longue :

61 % des fristuristes utilisent de la graisse de bœuf pour cuire leurs frites. 33 % utilisent un mixte bœuf/végé. Et, dans une moindre mesure, 6 % des fristuristes utilisent uniquement de l'huile végétale.

Notre analyse

Il existe plusieurs écoles dans le choix de la graisse :

- Le choix d'une graisse 100 % bœuf pour le goût tant apprécié des Belges.
- L'huile végétale pour la digestibilité.
- Le mixte pour garder le goût de la tradition, tout en étant plus digeste.

Bien que le prix de la graisse ait fortement fluctué ces dernières années, plus que la pomme de terre d'ailleurs, le prix n'a jamais été mentionné comme critère de choix.

MYTHE OU RÉALITÉ ?

Les produits locaux et/ou durables n'ont pas leur place en friterie.

98 % des fristuristes qui ont répondu à l'enquête longue utilisent des produits locaux.

À la question « Est-ce que les produits locaux ont la cote par rapport aux autres produits classiques de friterie ? », 82 % ont répondu oui.

Selon notre enquête en huit clics :

72 % des fristuristes ont manifesté un intérêt à tester des pommes de terre et/ou produits bio dans leur friterie.

Notre analyse

Les produits locaux les plus cités sont, dans l'ordre : viandes, pommes de terre/frites, bières, produits boulangers, légumes, softs, sauces, fromages.

Attention, il faut toutefois relativiser ces données car nombreux sont les fristuristes qui considèrent qu'aller chercher sa viande ou son pain chez un commerçant du coin signifie que le produit est local. Nous sommes bien conscients que les matières premières ne le sont pas forcément. Toutefois, au niveau du produit principal, à savoir la pomme de terre, l'approvisionnement peut tout à fait être principalement considéré comme local… ce qui fait des fristuristes un segment de l'HoReCa qui valorise particulièrement notre terroir.

Lors de nos entretiens individuels, la majorité des fristuristes nous ont dit être ouverts à tester de nouveaux produits, dont des produits bio locaux. A priori, il n'y a donc pas d'opposition, ou d'idée reçue sur les filières bio, que du contraire. Nous avons toutefois ressenti que les fristuristes étaient très fidèles à leurs fournisseurs, qui sont parfois des partenaires commerciaux de longue date. La difficulté principale résidera à changer de fournisseurs. Évidemment, intégrer des produits bio, oui, mais si c'est économiquement possible.

Des produits locaux qui trouvent/trouveront difficilement leur place en friterie, ce sont les alternatives aux boissons traditionnelles : seuls 35 % pensent qu'elles ont/auraient leur place dans leur friterie. Certains nous précisent qu'ils ont testé et que ça fonctionne « par défaut », s'il n'y a pas d'autre choix. Mais tous rappellent que la marge financière sur les boissons de type soda est très importante pour le fristuriste. Et qu'il est inconcevable de pouvoir « marger » de la même manière une alternative durable, tant la différence de prix est importante.

Les plus-values des produits locaux mentionnées sont la qualité, la fraîcheur et le goût.

Ce qui attire aussi le client pour ces produits ? Le fait de connaître le fournisseur, pour autant que la communication soit faite en friterie. « En tout cas, le fait que ça soit local, ça donne envie aux clients d'essayer. »

Autre point positif mentionné par les fristuristes ? L'adaptabilité du fournisseur à répondre à leurs besoins, et des échanges directs qui sont plus faciles qu'avec un fournisseur lambda.

Autre constat : il est plus facile de commencer un modèle de friterie durable que de « durabiliser » par la suite.

Les friteries, qui proposent des produits durables qui fonctionnent, sont très bonnes en communication. C'est leur force pour vendre ces alternatives.

MYTHE OU RÉALITÉ ?

Ce sont les produits vendus sur place sur lesquels les fristuristes font le plus de marge.

En moyenne, le pot de sauce est vendu à 1 €. Il varie de 0,70 € à 1,20 €.

Notre analyse

Plusieurs fristuristes nous ont dit que ce sont sur les sauces et boissons qu'ils peuvent faire plus de marge, et que ces produits sont surtout consommés sur place. Ces produits sont effectivement moins vendus lors de ventes à emporter. La marge réalisée sur les sauces varie fortement d'une friterie à l'autre, d'autant que la taille du pot de sauce varie aussi.

Il serait intéressant d'analyser plus en détail le rapport entre les frais engendrés pour pouvoir accueillir sur place et les bénéfices dégagés grâce à la vente sur place.

MYTHE OU RÉALITÉ ?

En friterie, les client•e•s ne sont pas prêt•e•s à payer plus cher.

Toutes les friteries où nous nous sommes rendues proposent un burger 100 % pur bœuf, qui coûte toujours plus cher que le burger snack.

Notre analyse

Tous les frituristes que nous avons rencontrés nous précisent que leur offre doit rester accessible. Mais également que, après les frites, le produit phare, c'est généralement le burger maison, souvent à base d'une viande en provenance d'une ferme locale ou d'un boucher local. On peut donc se demander si finalement les client•e•s sont si regardant•e•s sur les prix que ce que pensent les frituristes. Ou si les client•e•s sont finalement moins strict•e•s sur les dépenses pour un hamburger que pour des frites.

- Dans tous les cas, les produits plus chers fonctionnent uniquement si une communication est faite autour de la provenance ou du caractère « fait maison ».
- Actuellement, les Belges vont plus facilement en friterie qu'au restaurant ; le budget alloué y est donc certainement un peu plus élevé.

Ce que l'on retient de nos visites sur place

Les friteries sont tenues par des personnes passionnées qui se démènent pour leurs clients. C'est un segment de la restauration auquel on ne pense pas toujours dans le cadre d'une offre durable, avec des produits bio et locaux. Or, ils sont nombreux à se soucier des produits qu'ils servent à leurs clients mais aussi des liens qu'ils entretiennent avec leurs fournisseurs. C'est un secteur où les surcoûts engendrés par des produits plus qualitatifs doivent se travailler en conservant l'accessibilité pour le client. Et, au vu des résultats, il y a des leviers importants à trouver dans les grammages, des petits ajustements de prix et surtout une bonne communication.

Pour les fournisseurs de pommes de terre/frites

La gamme de pommes de terre préférée des frituristes : celle des frites fraîches sous vide.

- Conditionnement : sacs de 10 kg.
- Calibres privilégiés : 13 mm et 12 mm.
- Prix moyen* du kg de pommes de terre fraîches sous vide : 1,20 €.
- Prix moyen* des frites fraîches sous vide : 1,16 €.
- Information logistique : les friteries veulent être livrées très régulièrement. Idéalement plusieurs fois par semaine, en moyenne 3 à 4 fois. Les espaces de stockage sont souvent restreints et la qualité des frites sous vide décline très vite après quelques jours. ➽ Il faut donc envisager de faire tourner sa ligne de production plusieurs fois par semaine.

La gamme de pommes de terre entières à éplucher reste intéressante pour les frituristes.

- Conditionnement : sacs de 25 kg.
- Calibre : si le friturist découpe, il souhaite que les pommes de terre soient triées.
- Prix moyen*[2] du kg de pommes de terre à éplucher : 0,73 €.
- Information logistique : à livrer en moyenne 1 fois/semaine.

Volume écoulé : 48 % des friteries interrogées utilisent entre 750 kg et 1,5 tonne de frites/semaine ; 48 % entre 250 kg et 750 kg/semaine ; et 6 % moins de 250 kg/semaine.

[2] Les sondages ont été menés d'août 2024 à novembre 2024, les prix varient donc d'une période à l'autre et s'entendent en moyenne sur cette période.

PARTIE 2. PAYSAGE DE LA POMME DE TERRE DE CHEZ NOUS

Les pommes de terre à la base de nos frites : chiffres clés, tendance et avenir !

Stéphanie Goffin, Biowallonie

En tant que frituriste, il vous est peut-être déjà arrivé de vous poser des questions sur les pommes de terre à la base de vos frites ? À quoi ressemble la filière en amont ? Qu'est-ce qu'on produit en Belgique ? Est-ce qu'il y a beaucoup de surface en bio ? Et puis, c'est quoi le bio au juste ?

C'est l'objectif de cet article… on sort de la friterie et on remonte jusqu'au champ.

En Belgique, on produit environ **4,5 millions de tonnes de pommes de terre par an. C'est plus de 100.000 ha** de pommes de terre qui ont été plantés en 2024. La production annuelle varie évidemment selon les conditions climatiques.

La grande majorité de notre production annuelle de pommes de terre **(85 à 90 %)** est destinée à la **transformation industrielle**, principalement pour la fabrication de frites surgelées. **La Belgique est l'un des principaux pays qui transforment la pomme de terre.** Nous exportons ensuite plus de 85 % des frites surgelées en dehors de nos frontières.

Les usines belges valorisent plus de pommes de terre que la quantité produite sur notre territoire. En outre, les aléas climatiques sont bien réels et nous contraignent à nous fournir dans d'autres pays, principalement en France et en Allemagne, pour approvisionner nos lignes de production de frites. On s'en doute, nos frites ont beaucoup de succès à l'étranger. Et encore, on ne parle ici que des frites surgelées… ce ne sont pas celles de nos amis les frituristes !

Les **19 entreprises industrielles belges** de transformation ont valorisé environ **6,2 millions de tonnes de pommes de terre** en 2023. La répartition de leur production est représentée à la Figure 1.

La frite fraîche, la forme de pomme de terre la plus utilisée en friterie, est finalement peu développée dans ces grandes usines. Mais alors, d'où vient-elle ? Eh bien, la frite fraîche, dont la durée de conservation est très courte, n'est pas destinée à l'export, mais plutôt à une valorisation locale. Ce sont des entreprises de plus petite taille, semi-industrielles, et de plus petits éplucheurs qui en ont fait leur cheval de bataille chez nous…

On estime qu'on produirait environ **250 à 300.000 tonnes** de frites fraîches chaque année. Celles-ci seraient ensuite valorisées dans les friteries, les collectivités et l'HoReCa sur notre territoire. **La frite fraîche est donc un segment très particulier du secteur de la pomme de terre.**

En Wallonie, on compte une quinzaine d'éplucheurs de petite taille, qui ont un véritable savoir-faire pour offrir des frites de qualité et qui offrent un véritable service de proximité à leurs clients, notamment en étant à l'écoute de leurs demandes, de leurs défis, et en proposant bien souvent des services de livraison.

Bonne nouvelle : si le secteur de la pomme de terre fraîche est moins mondialisé, il est certainement plus simple à « durabiliser ». Commençons déjà par nous intéresser à la culture de pommes de terre bio, qui a un impact plus positif sur la santé et l'environnement.

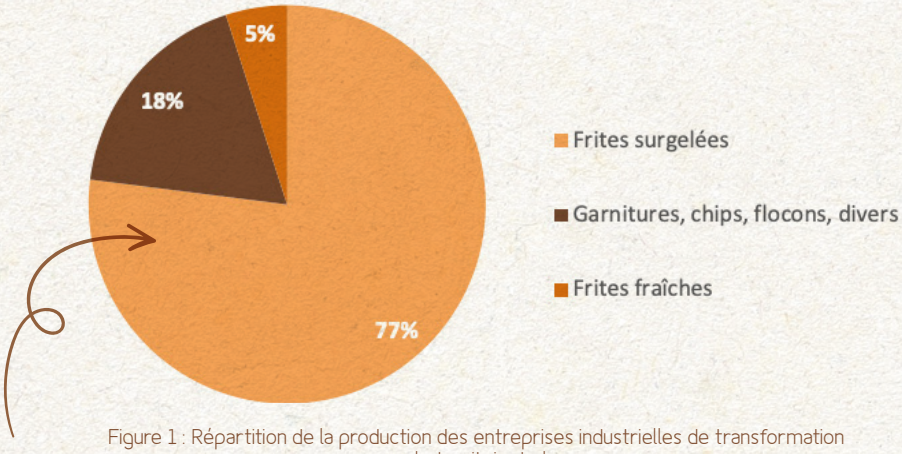


Figure 1 : Répartition de la production des entreprises industrielles de transformation sur le territoire belge

Et la culture de pommes de terre bio dans tout ça ?

D'abord, de quoi parle-t-on ?

En quelques mots, les agriculteurs bio suivent un cahier des charges **européen** strict, ce qui confère au bio une dimension partagée au niveau européen… Autrement dit : un producteur bio suit les mêmes règles **partout en Europe** !

Quelles sont les grandes règles en bio pour un producteur de pommes de terre ?

- Jamais de pesticide chimique de synthèse
- Jamais d'engrais chimique
- Jamais d'OGM

En bio, les agriculteurs ne peuvent jamais utiliser de pesticide chimique de synthèse. Donc, pas d'herbicide ni de fongicide ni d'insecticide chimique. Or, les deux derniers sont très utilisés pour lutter contre le mildiou et le doryphore, sur les cultures de pommes de terre en agriculture conventionnelle.

Alors, comment font-ils pour **les produire en bio** ? Ils cultivent des **variétés différentes, plus robustes et moins sensibles aux ravageurs de chez nous**… et ils font des rotations de cultures plus longues ! Pour le mildiou, ils peuvent recourir au cuivre en traitement préventif (mais la réglementation ne le permettra bientôt plus). Contre les doryphores, ils peuvent utiliser des traitements naturels. Enfin, pour fertiliser leurs terres, ils utilisent des engrais organiques (fumier, compost…).

Produit-on beaucoup de pommes de terre bio chez nous ?

En Belgique, un peu plus de **1.015 ha de pomme de terre bio ont été plantés** en 2023, ce qui représente à peine **1,1 % de surface de pomme de terre belge**. C'est surtout en Wallonie qu'on les retrouve, avec 86 % des surfaces bio par rapport à la région flamande ! En comparant avec les chiffres ci-dessus, on peut se dire que c'est très peu. Cependant, en bio, le marché est tout à fait différent. La part destinée à l'industrie de la transformation est bien moindre et une grande partie de la production est destinée au marché du frais. En

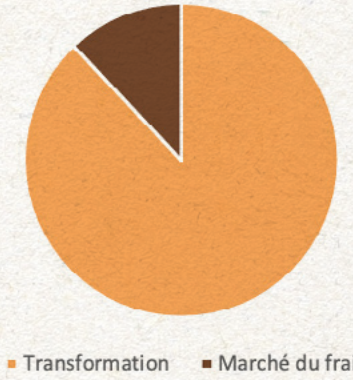


Figure 2 : Répartition de la production de pommes de terre, en conventionnel

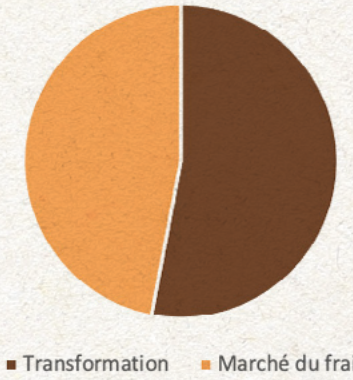


Figure 3 : Répartition de la production de pommes de terre, en bio

Wallonie, ce sont **180 agriculteurs bio** qui cultivent la pomme de terre. Si une nouvelle demande émane du secteur des friteries, la production pourra facilement augmenter. En un an, le nombre d'hectares a d'ailleurs progressé de 7 %.

Le secteur bio ne disposant pas de chiffres sur les quantités produites, des estimations ont été réalisées par l'équipe de Biowallonie, sur base des chiffres disponibles et des entretiens avec les acteurs du terrain.

On estime qu'en 2023, en Wallonie, la production s'élevait à près de **28.000 tonnes de pommes de terre bio**. En considérant qu'on valorise en moyenne **750 kg de frites fraîches épluchées sous vide** par semaine, dans les 1.000 friteries répertoriées, qui ouvriraient 48 semaines par an, il faudrait récolter grosso modo environ **55.400 tonnes de pommes de terre par an**[1] à sortir des champs et des hangars pour répondre à la demande.

Le secteur bio en produit donc aujourd'hui déjà la moitié. Attention toutefois de ne pas aller trop vite dans les conclusions : le secteur de la pomme de terre fonctionne sur base de contrat avec les entreprises de transformation, les négociants et acheteurs divers. Les stocks produits ne sont donc pas disponibles en un claquement de doigts. De plus, toutes les pommes de terre produites ne sont pas des variétés « fritables » et ce qui est cultivé dépend des plants produits en amont. Malgré tout, nous pouvons clairement commencer à développer des filières pour les friteries engagées. Et si l'on commençait déjà par toucher une cinquantaine de friteries en 2025 ?

Si vous êtes intéressé•e à entrer dans un projet ambitieux, à mieux maîtriser vos approvisionnements en pommes de terre et à limiter votre impact sur l'environnement, venez à la rencontre des producteurs bio et des transformateurs, et ce, avant les plantations de 2025 (avril-mai-juin)… Dans le cadre de la Journée de réseautage bio de notre ASBL Biowallonie, nous organisons une rencontre pour développer une filière de la frite de demain et ce, main dans la main, avec tous les maillons concernés. **Elle se déroulera le 20 février 2025 au Business Village Ecolys à Namur.** Toutes les informations en scannant le QR code.

[1] On considère un rendement de 65 % dans les unités de transformation (pommes de terre fraîches > frites épluchées sous vide). En fonction des lots, les transformateurs nous renseignent des rendements allant de 55 à 75 %.

PARTIE 3. DÉGUSTATION DE POMMES DE TERRES ROBUSTES EN FRITERIE

Quelle patate pour remplacer durablement la Bintje ?

Stéphanie Goffin et Loes Mertens, Biowallonie

La Bintje est probablement la pomme de terre préférée des frituristes. Selon notre sondage, près de 60 % des frituristes la choisirait pour leurs frites. Mais est-ce que cette pomme de terre est facile à produire ? Et, surtout, a-t-elle encore de l'avenir ? La réponse est non !

En effet, les changements climatiques accentuent les difficultés au niveau de la production de certaines variétés de pommes de terre, qui sont très sensibles au mildiou. C'est le cas notamment de la Bintje. Cette variété est d'ailleurs impossible à produire en bio… car elle nécessite d'office des traitements chimiques interdits en agriculture biologique.

Le mildiou constitue la principale menace pour la culture de pomme de terre. Ce ravageur apprécie le temps frais et humide. Il peut causer des dégâts aux récoltes et de véritables risques de ne pas avoir de pomme de terre à commercialiser. Des étés comme celui que l'on vient de passer (2024) nécessitent de protéger la Bintje (et d'autres variétés sensibles) par de nombreux passages de pulvérisation de fongicides. Au-delà de l'impact sur l'environnement et la santé, cela a un coût non négligeable pour les producteurs, mais aussi pour les acheteurs.

Il est donc communément admis que la Bintje n'a plus d'avenir chez nous !

Si certains frituristes rencontrés sont conscients de la problématique, pour beaucoup, ce sujet est totalement méconnu. Pourtant, trouver une variété qui succèdera à la Bintje ne peut se faire qu'en impliquant les frituristes et les producteurs de pommes de terre de notre terroir.

L'une des solutions est certainement à chercher chez les producteurs bio

Ceux-ci cultivent des variétés de pommes de terre différentes et moins sensibles aux ravageurs. C'est le cas des variétés de pommes de terre dites « robustes », totalement méconnues des friteries. En effet, selon notre sondage, 90 % des friteries déclarent ne pas connaître le sujet des variétés robustes.

Les variétés robustes permettent plus de stabilité et de confiance au sein de la filière pomme de terre et, par conséquent, en l'avenir des friteries ! Et ce, même dans un contexte de changement climatique – avec des années parfois extrêmement pluvieuses et d'autres extrêmement sèches.

Qu'est-ce qu'une variété robuste ?

C'est une variété qui peut garantir un rendement suffisant et de qualité en conditions peu favorables. Par cela, on entend des variétés qui doivent tendre à :

- Résister aux maladies et particulièrement au mildiou (*P. infestans*) ;
- Mieux tolérer la sécheresse et la chaleur ;
- S'accommoder d'une faible fertilisation ;
- Avoir une production qualitative et quantitative.

Le saviez-vous ?

Sur les champs bio wallons, ces variétés robustes sont déjà bien présentes. Un sondage réalisé par la FIWAP[1] a pu montrer qu'en 2024, elles couvraient déjà 45,4 % des emblavements de pommes de terre bio. On cultive **25 variétés de robustes différentes**, dont les 10 variétés dominantes sont : Acoustic, Allians, Vitabella, Otolia, Cammeo, Nirvana, Sevilla, Espéranto, Coquine et Ecrin. Dans les variétés « non robustes », on compte 19 variétés en bio sur notre territoire avec, notamment, l'Agria qui domine. Cette dernière occupe 42 % de la surface totale en pomme de terre bio.

Pourquoi tant d'AGRIA ?

C'est une variété polyvalente qui plaît à de nombreux acheteurs. Elle peut être cultivée tant pour l'industrie (frites) que pour le marché du frais. Mais ceci est vrai pour plusieurs variétés robustes également :

- Considérées aptes au marché des **frites en industrie** : *Alanis, Carolus, Esperanto, Kelly, Lady Jane, Nirvana, Sarpo Mira, Sevilla* ;
- Considérées aptes pour les **frites ménagères** : *Alouette, Cammeo, Cephora, Otolia, Sevilla, Sound, Twinner, Vitabella* ;
- Celles qui sont appréciées pour le marché du frais et donc **polyvalentes** : *Alanis, Carolus, Cammeo, Cephora, Otolia, Sarpo Mira, Sevilla, Sound, Twinner et Vitabella.*

Pour plus d'informations sur les variétés, n'hésitez pas à consulter la page info « Pommes de terre robustes » sur le site de Biowallonie.

Ces variétés sont disponibles dès à présent. Et quand les friteries les utiliseront davantage, leur plein potentiel pourra alors ressortir !

[1] Fiwap Info 184, Novembre 2024, D. Ryckmans et T. Dumont de Chassart.

La patate bio robuste en friterie : ça donne quoi ?

D'abord, de quoi parle-t-on ?

Ce 13 novembre 2024, notre équipe a organisé une première dégustation de pomme de terre robuste dans une friterie de la province de Liège, chez Crompire à Huy.

Objectif ? Tenter de répondre à la question : ***« Est-ce que ces variétés, qui font leurs preuves dans les champs, feront également leurs preuves dans les cornets ? »***

Le panel des dégustateurs était composé de frituristes, de spécialistes de la filière pomme de terre (FIWAP, CRA, Biowalloie), de producteurs et d'experts renommés du secteur de la frite (Bernard Lefèvre, Président de l'UNAFRI et Eddy Cooremans) et de consommateurs réguliers.

Pour cette première dégustation en conditions réelles, nous avons proposé sept variétés de pomme de terre bio, dont six robustes. Chaque variété a été cotée sur base des critères suivants : la coloration, la texture extérieure, la texture de la chair, le goût et une note pour l'appréciation globale.

Parmi les variétés, on retrouve l'Agria, une pomme de terre **non robuste**, qu'il est possible de cultiver en bio, et qui est une cousine lointaine de la Bintje. Elle est déjà bien connue et utilisée en friterie. Celle-ci a été choisie pour servir de « témoin ». Ensuite, les six variétés robustes présentées étaient : *Alouette, Twinner, Cammeo, Nirvana, Otolia, Levante.*

Toutes les variétés, à l'exception de la Levante, ont été lavées, épluchées et découpées le jour de la dégustation, chez Crompire. Les Levantes sont arrivées sous la forme la plus utilisée en friterie, à savoir lavées, épluchées et découpées sous vide à **J-1**, par l'entreprise Bel'Pom.

VARIÉTÉ	TYPE CULINAIRE*	MARCHÉ	TUBERCULE	COULEUR CHAIR
ALOUETTE	chair tendre	conso frais / frites ménagères	ovale long, assez gros	jaune
TWINNER	chair tendre	frais / frites ménagères	ovale long	jaune
CAMMEO	chair tendre	frais / frites ménagères	ovale	jaune clair
NIRVANA	frites	transfo frites	ovale	jaune clair
OTOLIA	polyvalente-fritable	polyvalente	long ovale	jaune clair
LEVANTE	chair tendre	frais	ovale	jaune clair

*La définition et la caractérisation peut varier d'un pays à l'autre.

Figure 1 : Tableau de canevas avec les caractéristiques des variétés

Les résultats obtenus, à la suite de la dégustation des sept variétés, sont repris ci-dessous pour chacun des critères (cotés sur 4).

La variété qui a été la plus appréciée et qui excelle sur l'ensemble des critères est la Nirvana. Ensuite, l'Alouette se positionne en deuxième favorite. Ce sont donc deux variétés robustes qui devancent l'Agria, la petite cousine de la Bintje. Attention : nous sommes bien conscients qu'une variété peut donner d'excellent résultat une année et pas l'autre. La teneur en sucre joue un rôle essentiel et cela dépend de la variété mais aussi de la maturité à la récolte et des conditions de stockage.

Toutefois, ce qu'il faut retenir, c'est que des variétés robustes peuvent tout à fait faire des frites excellentes ! Et c'est confirmé par de grands spécialistes.

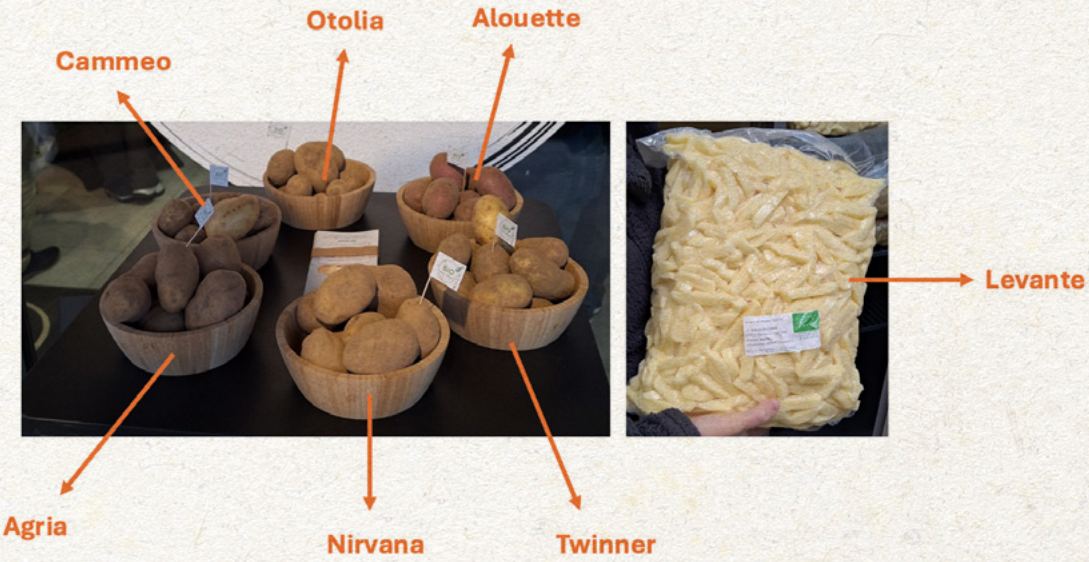
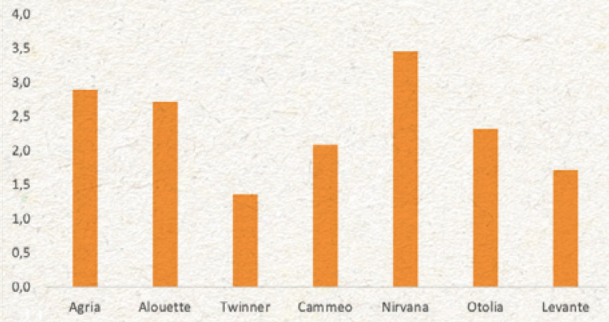


Figure 2 : Photos avec les variétés non épluchées et la Levante

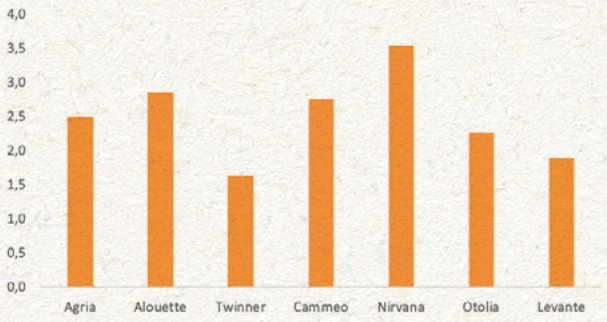
Résultats obtenus suite à la dégustation des 7 variétés des pommes de terres robustes (Huy, 13 novembre 2024)

Sur une échelle de 0 à 4

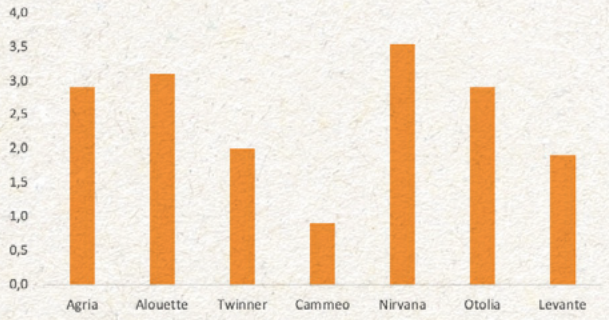
Texture extérieure



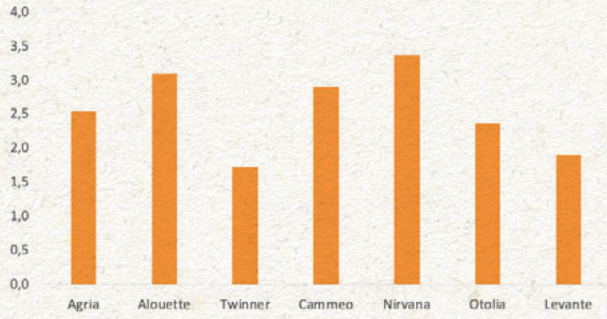
Goût



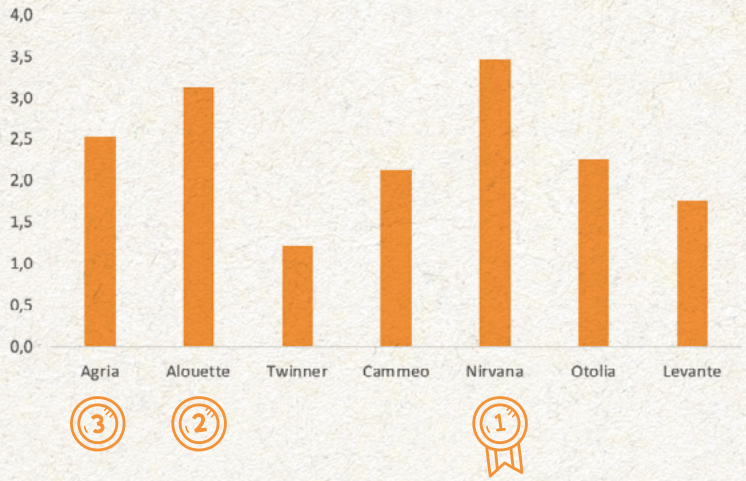
Coloration



Texture de la chaire



Appréciation globale



Mais comment s'en procurer en friterie et combien cela coûte-t-il ?

En agriculture, et surtout pour la filière pomme de terre, l'adage dit : ***« Toujours développer la demande avant l'offre »***. À l'heure de lire ces lignes, on est en train de créer, on l'espère, la demande. Une offre séduisante sera à créer et à espérer pour la saison 2025.

Pour l'instant, vous pouvez principalement vous procurer des pommes de terre robustes directement chez les producteurs bio de votre région, mais ce seront des pommes de terre non épluchées. Ce type de pomme de terre n'est utilisé que par 12 % des friteries en Wallonie et à Bruxelles, selon notre sondage.

En scannant ce QR code, découvrez une liste de producteurs et productrices pouvant livrer des pommes de terre bio wallonnes !

Contactez-nous pour une liste plus exhaustive.

Certains éplucheurs de pomme de terre sont prêts à vendre des frites fraîches découpées sous vide, mais, pour cela, il faut une demande de quelques friteries pour développer la ligne en robuste.

Exemple de la société Bel'Pom

À Barchon (province de Liège), le négociant en pomme de terre Wim Roels, de la société Bel'Pom, peut transformer des pommes de terre robustes bio en frites fraîches épluchées sous vide, et livrer les friteries deux fois par semaine.

Bel'Pom réalise un épluchage à cru (à l'aide de rouleaux abrasifs) et propose donc des frites crues, contrairement à la plupart des autres éplucheurs qui épluchent à la vapeur. Les frites Bel'Pom peuvent se conserver six jours à 2 °C.

Si vous êtes intéressé•e par tester les frites bio, manifester vous ici via le formulaire :

Pour l'instant, il est important d'avoir en tête que des frites fraîches sous vide en bio seront plus chères que des conventionnelles.. Ce surcoût est estimé à 4 € le sac de 10 kg, ce qui revient à 10 cents de plus par paquet de frites. Pour une portion de frites qui a de l'avenir, ça vaut certainement l'investissement. Qu'en pensez-vous ?

Ce surcoût peut être absorbé en diminuant un peu le grammage du paquet que, souvent, le client ne finit pas. D'après notre sondage, le grammage du petit paquet est très variable d'une friterie à l'autre, allant de 250 à 400 g.

Participant•e•s de la 1ère édition de la dégustation de pommes de terre robustes en friterie (Crompire (Huy) 13 novembre 2024)

Sources :

Fiwap Info, novembre 2024, « Évolution de la part des variétés robustes dans les champs en 2024 en production bio »

Chiffres du Bio, Biowallonie.

PARTIE 4.
RETOUR SUR LES ATTENTES DES CONSOMMATEUR·RICE·S EN FRITERIE

Les Belges et les friteries : une histoire qui dure

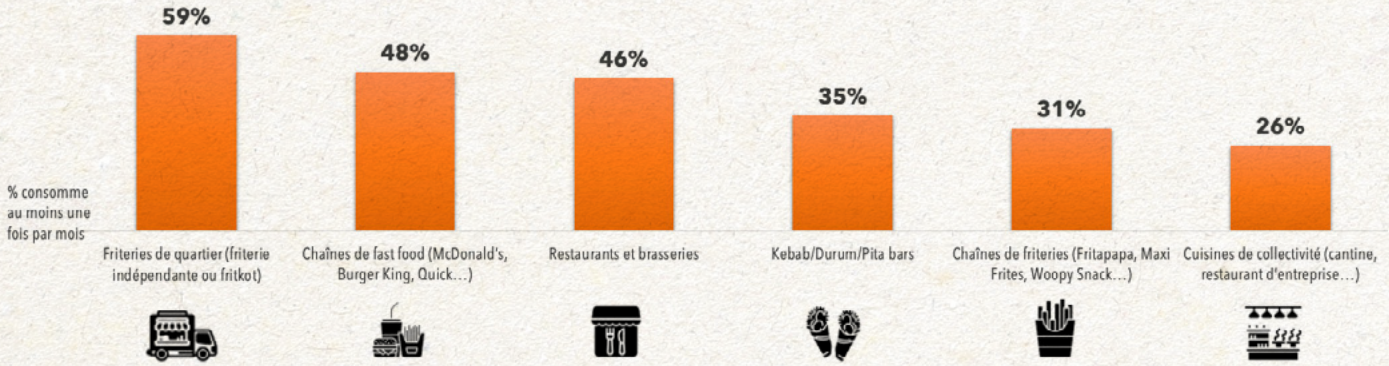
Alexia Wolf, Biowallonie

En juin 2024, l'Observatoire de la Consommation a lancé la deuxième itération de son étude sur la consommation des pommes de terre en Belgique francophone. Elle permet de dresser un état des lieux plus précis des habitudes de consommation et des connaissances des francophones en matière de pommes de terre.

Cette étude aborde un volet sur la consommation de frites en extérieur… et l'on s'est dit que c'était intéressant d'en faire un bref résumé pour les frituristes.

Fréquence de consommation de frites en extérieur

44 % des Belges francophones mangent au moins **plusieurs fois par mois** des frites en extérieur et près de **59 % consomment au moins une fois par mois des frites en friterie de quartier**. Les friteries de quartier sont donc davantage plébiscitées que les chaînes de fast-food (48 % des répondant·e·s s'y rendent au moins une fois par mois) et les restaurants et brasseries (46 %) pour la consommation de frites.



Critères d'achat en extérieur

Les données montrent que le premier critère d'achat de frites en extérieur est la qualité (pour 58 % des répondant·e·s) ; vient ensuite le prix (pour 49 %). Les autres critères sont cités dans la figure ci-contre. Cela vous donnera peut-être des trucs et astuces pour votre communication.

Intention de consommation en friteries de quartier

Plus de 80 % des Belges francophones garderont une fréquence de visite en friteries de quartier identique à l'avenir !

Image des friteries de quartier

63 % des personnes interrogées affirment avoir une image positive ou très positive des friteries de quartier. Plus les Belges francophones consomment fréquemment des frites en friteries de quartier, plus ils en ont une bonne image.

Plus de 40 % de la population considère que les friteries de quartier valorisent des pommes de terre locales. Plus la fréquence de consommation des frites augmente, plus les friteries sont perçues comme proposant des produits de qualité et valorisant des pommes de terre locales.

Plus de Belges francophones pensent que les frites vendues en friteries de quartier sont fraîches. Toutefois, près de la moitié pensent aussi qu'elles sont surgelées. Les personnes qui se rendent moins souvent en friteries de quartier sont plus nombreuses à penser que les frites sont surgelées.

Si ce n'est pas déjà le cas, n'hésitez pas à communiquer à vos clients que vous travaillez avec des frites fraîches.

Motivations à augmenter sa consommation future

Pour les personnes interrogées, ce qui les inciteraient à se rendre plus souvent en friterie de quartier seraient principalement : **une baisse des prix, une meilleure qualité, des nouveautés et plus de produits locaux.**

La consommation de frites en friterie est donc ancrée dans les habitudes, mais également dans le cœur des Belges francophones.

Le secteur semble avoir de belles années devant lui en termes de fréquentation. La clientèle est particulièrement attentive à la qualité des frites et se rend plus volontiers dans les friteries qui, selon elle, valorisent les pommes de terre locales. Les friteries sauront-elles saisir l'opportunité et s'orienter davantage vers un approvisionnement local et bio ?

Pour consulter les chiffres complets, rendez-vous sur le site de l'APAQ-W.

Retour d'évènement

Marilyne Vogt, APAQ-W

La frite, reine pendant toute une semaine en novembre, grâce à une campagne de l'Agence wallonne pour une Agriculture de Qualité.

Voici un petit retour sur la campagne de 2024… au cas où vous ne l'auriez pas vue passer et au cas où vous souhaiteriez y participer en 2025.

Du 8 au 15 novembre, la Belgique a fêté la Semaine de la Frite, en partenariat avec la Fédération HoReCa Wallonie et l'UNAFRI NAVEFRI. Plus qu'un simple plaisir gourmand, la frite est un symbole de notre patrimoine et l'expression du savoir-faire de nos agriculteurs et friturists.

« Ici poussent nos frites ! » Avec 4.159 producteurs mobilisés, nos pommes de terre 100 % wallonnes sont au cœur de cette campagne, témoignant de l'importance de l'agriculture locale et durable pour notre région. En soutenant nos producteurs, nous réduisons le trajet « du champ à l'assiette » et participons à une économie circulaire essentielle.

Lors de La Semaine de la Frite, pour célébrer la culture « fritkot », l'Apaq-W a diffusé diverses capsules vidéo sur les réseaux sociaux : portraits de friturists, défis, bêtisiers et recette, guidés par David Antoine, parrain de cette 12e édition.

Tous les friturists wallons ont été invités à se mettre aux couleurs de la campagne via des infographies fournies sur le site de la Semaine de la Frite.

Une conférence a également été organisée chez « Fritapapa », en partenariat avec la Fiwap et l'UNAFRI NAVEFRI. De nombreuses retombées dans la presse ont été constatées.

Et, finalement, pour encourager la consommation de ces produits 100 % belges et pour renforcer l'attachement à notre culture « fritkot », un concours sur les réseaux sociaux a permis à quatre chanceux de remporter une année de frites gratuites dans leur friterie préférée !

Du nord au sud, la culture « fritkot » belge fait l'unanimité et est même reconnue comme **Chef d'œuvre du Patrimoine oral et immatériel par la Fédération Wallonie-Bruxelles, depuis 2016**.

➡ Pour plus d'informations : *www.semainedelafrite.be*

© pixzolo unsplash

PARTIE 5. PENSER DURABILITÉ DANS MA FRITERIE

Conseils généraux pour aller vers plus de durabilité en friterie

Lionel Michaux et Alexia Wolf, Biowallonie

Est-ce pertinent de parler d'alimentation durable en friterie ? Lorsqu'on se rend dans une friterie, on sait qu'on ne va pas forcément manger sainement. On y associe même bien souvent l'image de la malbouffe. Et pourtant, les friteries sont déterminantes pour jouer un rôle dans la transition vers une alimentation durable.

Si la plupart d'entre nous ont déjà entendu parler d'alimentation durable, il est parfois difficile de la définir. Il n'existe d'ailleurs pas de définition officielle. Celle formulée par la FAO met d'accord beaucoup de nations et stipule que : « *Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.* »
(FAO, Biodiversité et régimes alimentaires durables, 2010)

En pratique, nous considérons qu'une alimentation durable doit être réfléchie pour minimiser son impact négatif sur les trois piliers du développement durable : l'environnement, l'économie et le social. Pour orienter et concrétiser une démarche d'alimentation durable dans le secteur de la restauration, nous nous basons sur une liste de critères permettant d'identifier les axes de travail potentiels. À la lecture de ceux-ci, on voit que les friteries ont une marge de manœuvre importante pour bon nombre d'entre eux. Nous les avons surligné sur la figure ci-contre.

Alors, comment entreprendre des démarches durables, tout en restant fidèle à une offre et à un fonctionnement aussi spécifique que celui des friteries ?

Pour répondre à cette question, notre équipe, spécialisée dans l'accompagnement de la restauration, vous propose d'**identifier quelques leviers qui peuvent être actionnés pour améliorer les pratiques durables** au sein d'une friterie.

Nous sommes bien conscient•e•s qu'il n'est pas possible de tout faire à la fois. Certains conseils vous parleront et d'autres moins !

Choisir des produits locaux et penser au circuit-court

De bonnes frites, c'est avant tout de bonnes pommes de terre. S'approvisionner en pommes de terre de qualité, cultivées par des **producteur•rice•s belges** permet de réduire considérablement la distance du champ à la friteuse. Cela peut permettre de s'intéresser aux **variétés robustes**, présentant de nombreuses qualités (voir l'article page 14). Enfin, cela permet à la fois de soutenir l'économie locale et les producteur•rice•s de la région. En cela, les friteries ont majoritairement déjà de bonnes pratiques, les pommes de terre étant pour la plupart déjà locales.

Toutefois, cette réflexion ne se limite pas aux pommes de terre. L'agriculture wallonne est très tournée vers l'élevage et les éleveur•euse•s wallon•ne•s sont à même de fournir des viandes et **des fromages d'exception** pour garnir les burgers.

Pour s'approvisionner localement, plusieurs options se profilent…

- **Via les grossistes :** ceux-ci ne proposent pas toujours de gammes locales, mais ça vaut la peine d'en discuter avec eux afin de faire progressivement évoluer leur offre.
- **Via les coopératives de fournisseurs :** bien souvent organisées par filière, ces coopératives proposent les prix les plus justes, à la fois pour l'acheteur et le producteur.
- **En direct des producteurs et des productrices** : la chaîne d'approvisionnement est alors réduite à son minimum et permet d'échanger directement avec le fournisseur, afin de trouver la meilleure manière de collaborer.

N'hésitez pas à faire appel à nos services gratuits pour vous accompagner dans cette démarche : *restauration@biowallonie.be*.

Respecter la saisonnalité des légumes

Une friterie n'est pas le lieu privilégié pour déguster des légumes, mais ces derniers ont malgré tout leur place, notamment dans les garnitures des burgers. Au-delà d'un prix plus attractif, un légume de saison est souvent synonyme de plus de saveur et de fraîcheur ! L'idée n'est pas d'évincer les crudités « classiques » de la carte mais plutôt de les proposer aux périodes adéquates et de faire évoluer les propositions au rythme des saisons. Qui peut dès lors remplacer l'éternelle rondelle de tomate et la feuille de laitue en plein mois de janvier ?

Les périodes estivales seront évidemment plus propices pour agrémenter les burgers, ou autres salades, avec des légumes utilisés régulièrement dans les friteries, comme les tomates, la laitue ou les concombres.

Les périodes moins abondantes en légumes (frais, belges et de saison), comme le printemps, sont plus compliquées. Il demeure toutefois possible de proposer des alternatives attrayantes. En hiver et début de printemps, la laitue peut voir le cresson, la salade de blé ou encore le pourpier prendre sa place. La traditionnelle carotte râpée peut globalement être utilisée toute l'année, mais elle peut de temps en temps faire un pas de côté au profit d'autres légumes comme le panais, le persil tubéreux ou le radis noir, dans le but d'amener de la couleur et de la variété. La période hivernale sera aussi l'occasion de proposer des crudités comme le poireau vinaigrette, la salade de betterave ou de potimarron grillé.

Pour vous aider, consultez le calendrier des fruits et légumes de saison en Wallonie.

Choisir des produits bio

Le label bio permet de garantir que les conditions de production et de transformation des produits ont été réalisées de manière à respecter l'environnement, le bien-être animal et la santé des individus. Reconnaissables grâce à l'Eurofeuille (ci-contre), les produits bio respectent un cahier des charges strict.

Tou•te•s les acteur•rice•s de la chaîne d'approvisionnement sont soumis•es à des contrôles réalisés par des organismes indépendants.

En effet, **les agriculteur•rice•s bio s'engagent à ne jamais utiliser de pesticide chimique de synthèse** sur leurs cultures, à ne pas fertiliser leurs terres avec des engrais chimiques et à ne jamais avoir recours à des semences ou plants issus d'organismes génétiquement modifiés. En ce qui concerne l'élevage, **le bio apporte la garantie que les animaux bénéficient d'une alimentation 100 % bio et qu'ils ont accès à un espace en plein air**. Enfin, les soins apportés aux animaux d'élevage bio sont réglementés, la prévention étant le mot d'ordre.

La Wallonie compte plus de 2.000 fermes bio, ce qui représente 12,5 % des hectares agricoles wallons. Notre territoire regorge donc de produits de qualité, dont bon nombre ont leur place dans le menu des friteries.

Favoriser les préparations maison

Proposer du « fait maison », c'est mettre en avant son savoir-faire et répondre à la demande de la clientèle, sensible à cette démarche. Le frituriste aura un meilleur contrôle sur la qualité des ingrédients qui composent les préparations et l'opportunité de les choisir selon des critères gustatifs et durables. En friterie, on retrouve bien souvent des sauces faites maison, qui permettent de **se démarquer de la concurrence, en proposant notamment des goûts innovants et originaux.**

Proposer une offre végétarienne

La star des friteries, c'est évidemment la frite ! Et si elle peut se suffire à elle-même en composant la première offre végétarienne de la carte, elle est souvent accompagnée d'un snack ou d'un burger !

Si le burger carné « maison » a pu se faire une place de choix parmi l'offre de snacks disponibles, son homologue végétarien peut sans doute venir s'y glisser et répondre à une part grandissante de la clientèle qui réduit sa consommation de viande et s'oriente vers une option végétarienne.

C'est un sacré défi pour les friteries d'adapter ses spécialités avec des alternatives végétales. Il reste néanmoins possible de réaliser des recettes simples de burgers végétariens « faits maison », savoureux, à base de légumes frais, de céréales et de légumineuses produites en Belgique et à un prix de revient concurrentiel.

Contactez-nous si vous souhaitez recevoir des recettes de snacks à base de protéines végétales.

Proposer des boissons artisanales et locales

Les boissons sont un marqueur de durabilité important, car elles représentent la partie la plus visible pour les consommateur•rice•s, le seul produit dont on peut voir l'emballage à table. **Il existe de nombreuses boissons bio et/ou produites localement, avec ou sans alcool.** Elles sont évidemment plus chères que les sodas et bières trouvées majoritairement en friterie. Ce n'est pas le critère le plus facile à mettre en place car les boissons sont des produits sur lesquels il est possible de dégager une belle marge. Toutefois, les boissons locales, au packaging et au goût originaux, peuvent avoir une réelle plus-value pour accompagner les préparations des friteries.

Pour réduire drastiquement les emballages, il est également possible de **proposer aux client•e•s de l'eau du robinet à un prix attractif**. Une pratique que l'on retrouve déjà dans de nombreux établissements et qui est souvent très appréciée par la clientèle.

Diminuer le gaspillage alimentaire

Le poids de la portion est-il optimal ? Une question qu'il est intéressant de se poser en tant que frituriste. En effet, une **trop grosse portion de frites pourrait générer du gaspillage alimentaire et, par extension, des pertes financières**. Une observation ponctuelle des restes de frites sur le plateau ou une courte enquête auprès de la clientèle permettrait de réévaluer le grammage du cornet de frites et son prix. De plus, d'après nos sondages, les grammages en friteries varient très fort d'une enseigne à l'autre, que ce soit le paquet de frites ou la sauce. À noter qu'il est important de communiquer sur le changement effectué afin d'éviter une levée de bouclier de la part de la clientèle. Offrir toujours plus de qualité, mais avec moins de gaspillage devrait néanmoins être une vraie plus-value auprès des client•e•s.

Non alimentaire

Communication

Quand on passe en revue le panorama des friteries wallonnes et bruxelloises, on voit qu'il regorge de bonnes idées et qu'il propose des concepts forts. Et pour mettre en lumière leur identité et leur démarche, une bonne communication est essentielle.

La clientèle est de plus en plus informée sur les problématiques qui touchent le secteur alimentaire. Les friteries ayant des pratiques vertueuses ont donc tout intérêt à les partager avec leurs clients.

Le site Internet reste le moyen le plus commun pour se faire connaître de la clientèle et lui détailler ses services. Les réseaux sociaux sont également déterminants pour montrer son univers culinaire et entretenir un lien avec la clientèle.

Une photo vaut parfois mieux qu'un long discours. Les frituristes utilisent donc ces outils pour parler de leurs valeurs, de leur démarche, de leurs menus.

Non alimentaire

Tri des déchets

Les friteries génèrent incontestablement une quantité conséquente d'emballages jetables. Malgré un Arrêté du Gouvernement wallon qui prévoit la mise à disposition de poubelles de tri par les exploitants de friteries, ces bonnes pratiques ne sont malheureusement pas toujours d'application.

La mise en place d'un tri de qualité passe avant tout par une communication claire et des installations adaptées dans les friteries. Les clients informés et sensibilisés prendront généralement la peine de déposer leurs déchets dans les conteneurs appropriés. Si le tri des bouteilles en plastique, des emballages métalliques et des cartons à boisson est une obligation légale depuis pas mal d'années, le tri des déchets organiques est une obligation pour les professionnels et les particuliers depuis janvier 2024.

En plus du tri, une attention particulière peut être accordée aux emballages. Certains emballages ont effectivement plus d'impact sur la santé ou l'environnement que d'autres. Pour découvrir des conseils pratiques pour mieux choisir ses emballages, consultez notre dossier sur le sujet, en scannant ce QR code.

PARTIE 6. PORTRAITS

Petote
Place de la Victoire
1370 Jodoigne

Petote friterie Hélène Castel, Biowallonie

La friterie Petote, a été reprise par quatre amis, qui ne voulaient pas voir leur friterie d'enfance disparaître. Il faut dire qu'elle fait partie du paysage depuis bien longtemps au centre de Jodoigne. Créée en 1951, la friterie a connu son essor avec Josette et Joséphine dans les années 70, jusqu'en 2015. Aujourd'hui, les quatre amis souhaitent que la friterie s'inscrive dans une **démarche durable, tout en restant accessible**, en proposant des prix démocratiques. Comment la friterie arrive-t-elle à concilier les deux ? Grâce à sa petite structure, qui n'engendre pas beaucoup de frais.

Vous y trouverez des frites en cornet, cacheté à l'encre avec le nom de la friterie, pour le côté authentique et nostalgique. Ici, on emporte ses frites ou on les mange en terrasse quand il fait beau.

Mais pas n'importe quelles frites ! Chez Petote, on s'approvisionne **en direct du producteur de pommes de terre bio, à la Ferme du Tri Al Me,** à Jauche. Elles sont prélavées par le producteur avant d'être livrées. Ensuite, elles sont relavées, **pelées et coupées maison**, puis cuites en double cuisson dans la graisse de bœuf. Ils travaillent avec la **variété Agria**. Pour eux, c'est l'agriculteur qui sait ce qui fonctionne pour faire des frites, et c'est à eux à s'adapter à la nature.

Ils cherchent actuellement une alternative pour utiliser les pommes de terre de petit calibre qui ne sont pas fritables, pour en faire des « croquettes » par exemple. L'objectif étant de ne pas laisser le producteur avec un calibre moins demandé sur les bras. Ils tiennent également à ce que le **producteur** soit **rémunéré à sa juste valeur**, et c'est en passant en direct qu'ils peuvent se l'assurer. Ils ont fait le calcul, **ils estiment que ça leur revient moins cher de peler et d'éplucher eux-mêmes les pommes de terre en frites plutôt que de les acheter, à qualité égale, en frites sous vide**.

80 % des « snackings » proviennent de la **boucherie** Pierre, située en face de la friterie. Durant la bonne saison, **une partie des légumes provient de l'asbl Crabe,** Centre de Formation à caractère social et professionnel, qui produit des **légumes bio**.

Comme la friterie est petite, son stock est limité, donc, **un produit va être sublimé de plusieurs façons.** Les « fingers » de poulet par exemple vont être faits à partir d'un morceau de poulet entier, coupé en bâtonnets.

À terme, ils proposeront des boissons non alcoolisées alternatives : une limonade citron et une limonade framboise/menthe. Ils proposent déjà la petote blonde comme bière, **bière locale faite à base de céréales cultivées en Belgique**. D'après eux, pour que les boissons alternatives fonctionnent, il faut limiter le choix et ne proposer que des bières de ce type sans les concurrencer avec la bière « classique ».

Prochaine étape : trouver une alternative aux sauces et sodas classiques. Pour le choix, ils devront tenir compte de la communication qu'ils pourront en faire pour que les clients y adhèrent, de la facilité d'approvisionnement et de conservation, du prix, et, bien sûr, du goût.

Idéalement, un jour, ils supprimeront les légumes qui ne sont pas de saison, pour en proposer d'autres. Mais une étape à la fois, il faut d'abord se recréer une clientèle fidèle, ouverte aux adaptations.

Finalement, il ne suffit pas de rester dans des prix démocratiques, **il faut aussi pouvoir sensibiliser à la démarche, et c'est surtout ça qui est difficile**.

Patati-Patata
Rue du Sartiau, 134
6533 Thuin

Patati-Patata Stéphanie Goffin, Biowallonie

Laurent et Christelle ont ouvert leur friterie « Patati-Patata » il y a 22 ans déjà ! Elle se situe à la sortie du beau village de Lobbes, à Biercée. La distillerie est évidemment un fournisseur de l'enseigne. Ici, on surfe entre brasserie et friterie !

Un bel espace pour manger sur place, même si **75 % des ventes sont « à emporter »**. Laurent et Christelle sont aidés par leurs deux enfants, la relève est donc assurée ! Le petit plus de Patati-Patata, c'est que **100 % des plats préparés sont « faits maison »**, dans la grande cuisine attenante à la friterie : vol-au-vent, carbonades, blanquette, chicons au gratin, boulettes sauce tomate… tout est cuisiné par Laurent !

La clientèle se compose de personnes plus âgées et de travailleurs de passage dans la région. Le défi principal chez Patati-Patata, c'est de trouver du personnel qualifié et motivé.

Dans cette friterie, on est **prêt à valoriser les produits du terroir !** Laurent nous souffle qu'il vient d'ailleurs de tester récemment les burgers d'un fermier local…

Chez Véro
Rue du Village, 24a
5081 La Bruyère

Chez Véro Hélène Castel, Biowallonie

Véronique nous reçoit dans sa friterie à Meux, qu'elle a reprise il y a maintenant 25 ans. Elle est aidée par ses enfants qui y travaillent en job étudiant. À l'époque, son mari l'aidait à peler les pommes de terre. Mais, depuis que le producteur local où elle s'approvisionnait a pris sa retraite, elle s'approvisionne maintenant en **frites fraîches sous vide chez un transformateur des environs.** En sacs de 10 kg par facilité de manutention. Son **produit phare,** à part les frites ? Le **burger pur bœuf** « Spécial Véro » ou plutôt LES burgers, sachant qu'ils sont déclinés en 21, et bientôt 23, versions ! Le 22e sera un clin d'œil à l'un de ses clients fidèles, dont le surnom est « le Mexicain ». Le **23e** sera spécialement conçu pour les 25 ans de la friterie. Il sera 100 % local, composé d'un pain créé spécialement pour l'occasion, d'une viande de canard, de foie gras et de nombreuses autres surprises.

Ce qui fait le succès des burgers « Spécial Véro » ? Les **pains, en direct de la boulangerie d'en face, et des hamburgers pur bœuf, d'une ferme toute proche.**

Friterie Chez D'Jess Alexia Wolf, Biowallonie

Friterie Chez D'Jess
Rue de Grandvoir, 1a
6800 Libramont-Chevigny

La friterie Chez D'Jess, à Libramont, est une friterie familiale qui met les produits régionaux au cœur de son menu. Nous avons rencontré Pierre, qui gère la friterie avec sa femme Jessica.

En juin 2023, la friterie a déménagé et a fait peau neuve, accueillant à présent la clientèle dans un vaste espace aménagé de matériaux en bois. À la carte, on retrouve les classiques des friteries, mais Chez D'Jess, **une attention très particulière est apportée à l'origine et la qualité des produits.** Parlons tout d'abord des frites, élaborées à partir de pommes de terre wallonnes, **épluchées et coupées sur place**. Les burgers spéciaux, dont les recettes sont inspirées par les péchés mignons des membres de la famille dont ils portent le nom, sont composés de viande qui provient de **producteur•rice•s wallon•ne•s**, notamment via la coopérative En Direct de Mon Élevage, située à Perwez. La friterie propose également de **nombreuses préparations maison**, les brochettes par exemple, Pierre et Jessica ayant travaillé en boucherie avant d'ouvrir leur friterie. Leur mission, c'est d'offrir à la clientèle une expérience « comme ils la voudraient pour eux » !

Chez Mouette
Chemin des Primevères
7800 Ath

Chez Mouette Hélène Castel, Biowallonie

Le camion-frites Chez Mouette a vu le jour il y a cinq ans, en bas du café qui le surplombe. Le propriétaire du café voulait depuis un moment trouver une solution pour les personnes qui s'arrêtaient chez lui et qui souhaitaient manger. C'est le bourgmestre de la commune qui lui a soufflé l'idée d'installer une remorque devant le café, pour **proposer une offre rapide et facile.** Le choix du nom vient du totem du propriétaire, connu sous ce nom depuis longtemps à Ath. Aujourd'hui, trois employés travaillent à la friterie, ouverte tous les jours midi et soir, pour le plus grand bonheur des habitants et travailleurs de l'entité.

Chez Mouette, les **frites sont fraîches et issues de pommes de terre belges**. C'est le fournisseur de frites, basé à Lessines, qui remplit directement les frigos et les réapprovisionne en fonction des besoins. À terme, l'idée serait d'agrandir la friterie et, pourquoi pas, de couper les frites directement sur place. Ici, on cuit les frites dans une **graisse moitié bœuf moitié végétale**, pour garder le goût authentique, tout en étant plus digeste pour les personnes âgées.

En plus des frites, les **burgers « spéciaux »** ont la cote. Ici, le pur bœuf est le produit phare, et il provient directement de l'abattoir d'Ath, via un **producteur local**.

Chez Salvatore

Hélène Castel, Biowallonie

C'est dans son garage, transformé en friterie, que nous rencontrons Salvatore, qui prépare les commandes en duo avec sa femme. Après avoir travaillé plus de 20 ans dans l'HoReCa, il est depuis plusieurs années employé dans un supermarché de la région et il a eu l'envie de lancer son propre commerce en parallèle. C'est comme ça qu'est née sa friterie, il y a plus de 8 ans maintenant. Elle ouvre quatre soirs par semaine. Ce qui motive Salvatore, c'est de **proposer des produits frais de qualité.**

Ici, les **frites fraîches** sont **livrées trois fois** par semaine parce que l'espace de stockage au frais est limité et que la pomme de terre « bouge ». Il la souhaite donc extrafraîche. Les frites sont cuites dans de la **graisse de bœuf**, qui provient directement d'une **boucherie de Saint-Ghislain**. Il travaille également avec un **boulanger local**, situé à Quaregnon.

En plus des produits locaux, Salvatore est aussi friand de tester de nouveaux produits. Lorsque nous étions sur place, il proposait par exemple l'halloumi (fromage grec) comme nouveauté.

Finalement, si son commerce fonctionne si bien et si les **produits locaux ont la cote**, c'est parce qu'ils sont toujours frais.

Chez Salvatore
Rue Auguste Mouzin, 21
7390 Wasmuel

Chez Carlo
Rue de Bas-Oha, 256
4520 Wanze

Chez Carlo

Charlotte Ramet, Biowallonie

Chez Carlo est une **friterie-snack**. L'établissement dispose de très nombreuses places tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, ce qui est pratique pour accueillir des familles ou groupes d'ami•e•s. La carte est suffisamment diversifiée pour que **chaque client•e trouve son bonheur**, y compris pour les **régimes végétariens**. Deux des associés ne mangent pas de viande : ils ont donc pensé qu'il était important de proposer des alternatives. La clientèle concernée apprécie de voir qu'il y a du choix. Pour les fans de burgers, chaque saison est l'opportunité de goûter le **« burger saisonnier »**, revisité selon l'inspiration et les produits locaux disponibles.

Chez Carlo arbore fièrement le **label « Entreprise Eco-Active »** attribué par le GAL Burdinale Mehaigne. Ce programme en faveur de la transition énergétique est financé par un fonds européen et récompense les entreprises qui mènent des actions concrètes pour **réduire leur empreinte carbone**. La friterie a également été accompagnée par Intradel et l'Agence de Développement local de Wanze pour minimiser ses déchets, dans le cadre du projet Up'citoyen. L'enseigne « ICI, on accepte vos contenants réutilisables » incite la clientèle à venir chercher ses frites ou plats avec une casserole.

Enfin, la friterie organise elle-même (ou accueille) régulièrement **des événements caritatifs ou associatifs**, une autre façon de donner vie et sens à l'établissement.

Comme à la gare

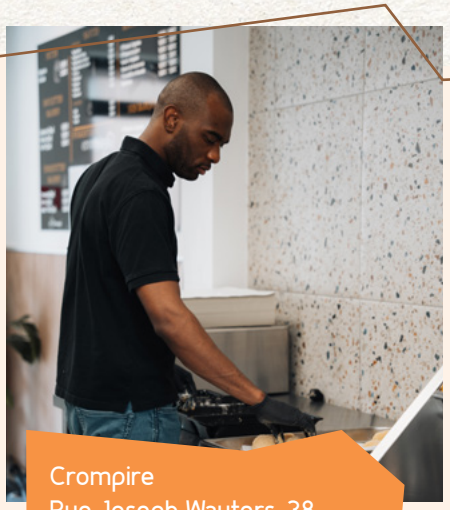
Hélène Castel, Biowallonie

En 2008, à Écaussinnes, lorsque la friterie de la gare, qui existait depuis 1980, a été à remettre, Cédric a saisi l'opportunité de se reconvertir. Il a alors travaillé un mois avec l'ancien propriétaire pour connaître les bases du métier, avant de se lancer seul dans l'aventure. Il y a quelques mois, la friterie a déménagé à une rue de là, lorsque Cédric a eu l'opportunité d'installer son commerce dans une annexe de son lieu de vie. D'où le nom « Comme à la gare ».

Ses **frites proviennent directement d'Écaussinnes, où les pommes de terre sont cultivées, récoltées puis épluchées, coupées et mises sous vide tous les deux jours par le producteur.** Cédric travaille également avec l'un des **bouchers de la commune**, pour ses viandes et croquettes de fromage, avec un **boulanger de la commune voisine**, pour ses excellentes baguettes, et avec un **petit indépendant, pour ses légumes et crudités.**

Ce qu'il apprécie particulièrement en travaillant avec des fournisseurs locaux ? En plus de la qualité et de la fraîcheur des produits, c'est le fait de **pouvoir échanger en direct**. Pour les produits artisanaux de la boucherie, il fait des dégustations entre amis et donne ensuite ses retours au boucher, pour qu'il puisse adapter ses recettes avec plus ou moins d'épices par exemple. Pour les frites, la collaboration est très flexible également ; il peut facilement demander un dépannage en cas de besoin. Pour Cédric, si les **produits locaux** ont autant la cote, c'est pour leur **goût** et leur **qualité**.

Comme à la gare
Rue Bel-Air, 16
7190 Écaussinnes-d'Enghien



Crompire
Rue Joseph Wauters, 38
4500 Huy

Crompire[1] Charlotte Ramet, Biowallonie

Après une fermeture temporaire, Crompire revient encore plus en force et en forme avec des projets plein la tête. Cette friterie durable, dont nous avions déjà brossé le portrait, se distingue particulièrement dans le paysage des friteries, car elle a **fait le choix de proposer une offre 100 % durable**. Boycott donc des habituels produits industriels bien connus et parfois tant désirés par la clientèle habituée des friteries… Ici, on ne propose que du **frais local et du « fait maison »** et on assume le prix plus élevé pour certains produits. Mais dans les faits, on s'aligne tout de même sur la concurrence. Il est déjà arrivé qu'un client ou une cliente tourne les talons en s'apercevant qu'il ne s'agissait pas d'une friterie classique. Tant pis !

Depuis notre dernier passage, quelques changements ont été opérés pour améliorer la santé financière de l'établissement. Une des nouveautés : des **sandwichs froids** (de qualité, bien entendu) proposés aux écoles et entreprises des alentours. À fond dans une démarche quelque peu révolutionnaire pour le secteur, Crompire a notamment accueilli notre **événement de test de variétés robustes,** pour redonner la patate à la filière ! Les résultats se trouvent page 16.

Family-frit Charlotte Ramet, Biowallonie

Chez Family-frit, Bénédicte et Willy vous proposent des **frites de 13 mm**, car, pour eux, c'est la seule façon d'obtenir des frites tant **croustillantes à l'extérieur que moelleuses à l'intérieur**. La **spécialité** de la maison : la déclinaison de **burgers « Family »**. Depuis 13 ans, Family-frit a pour objectif de garantir à sa clientèle une **offre gourmande au tarif accessible**. Les **frites fraîches sous vide** sont fournies par Van Colen, via la Maison Despriet, deux noms bien connus du secteur en Wallonie. Grâce à leur fils diplômé en hôtellerie, la carte comporte également des plats servis à l'assiette comme du vol-au-vent.

La friterie est, par ailleurs, un moyen pour eux de **soutenir l'économie locale** voire d'autres causes : un de leurs burgers est sublimé par le miel d'un ami apiculteur **du Condroz** ou encore quelques **bières artisanales de brasseries locales** se distinguent parmi les boissons classiques. Sur le comptoir, on aperçoit des paquets de gaufres afin d'aider à financer l'opération d'un enfant. Les fêtes de fin d'année sont aussi l'occasion de décorer le restaurant et d'exposer les bulles au chocolat d'un fournisseur local.

Fiers de leur sauce « Chivas » qui a son petit succès, Willy et Bénédicte gardent néanmoins la recette secrète, malgré qu'ils aient été approchés par une industrie pour la commercialiser.

Family-frit
Rue de la Rose, 28
4100 Seraing

La Barakama
Av. Arsène Tournay, 28
1495 Villers-la-Ville

La Barakama Stéphanie Goffin, Biowallonie

Francis installe son auvent devant son camion-friterie lorsque nous arrivons… Le temps semble s'écouler paisiblement sur cette petite place de Villers-la-Ville, encore bien loin de l'agitation des clients qui font la file parfois pendant plus d'une heure pour venir y manger une frite et un bon burger. Ici, **c'est l'ambiance friterie/guinguette qui prime sur tout le reste** : quand il y a du monde, j'offre l'apéro (du vin, du pastis) et un brin de papote aux clients… nous précise Francis. D'ailleurs, sur le camion on peut lire l'écriteau suivant : *« Ce n'est pas le wifi qui connecte les gens… C'est l'apéro ! »* C'est un bon résumé de toute l'ambiance qui émane du lieu.

Les spécificités de la friterie « La Barakama » ? D'abord, **les frites sont cuites dans un mélange de cinq graisses**, recette 100 % Francis composée de graisse de bœuf raffinée, de bœuf standard, de cheval, de canard et d'oie. Ensuite, la communication assumée autour des **burgers,** pour favoriser le choix de la **viande du boucher du coin**… En effet, vous avez l'occasion de choisir le pain burger :

- Avec simple viande chimique ;
- Avec steak haché pur bœuf.

[1] Découvrez un portrait plus détaillé de la friterie Crompire dans l'Itinéraires BIO n°76 (mai-juin 2024, p. 65)

Friterie le Vespéral

Stéphanie Goffin, Biowallonie

– Chez Bibiche et Véro – Le mot Vespéral vous dit quelque chose ? C'est un adjectif que l'on n'entend plus très souvent mais qui signifie « du soir », « du couchant ». C'est le nom donné au marché matinal de Charleroi, où Véro et Bibiche ont tenu leur première friterie.

Aujourd'hui, ils tiennent une friterie du même nom à Couillet… Ça fait 22 ans que la friterie tourne, et que Véro et Bibiche proposent des **frites fraîches** transformées directement à la ferme De Vriese.

Le petit plus de cette friterie ? Un accueil très chaleureux, des **portions plus que généreuses** et un **prix accessible.** Récemment, ils ont bénéficié d'une belle publicité grâce à leur passage dans l'émission de RTL-TVi « La meilleure friterie »… On ne s'attarde donc pas, il y a une grosse arrivée de clients à servir… Mais on nous souffle dans l'oreillette que Véro et Bibiche sont très **intéressés par la découverte de variétés de pommes de terre robustes**, car pour eux, la Bintje, c'est déjà du passé.

Le Vespéral
Route de Châtelet, 223
6010 Charleroi

O'Frit Kot
Rue de Crespin, 132 A
7350 Hensies

O'Frit Kot

Hélène Castel, Biowallonie

O'Frit Kot, c'est une friterie qui se veut traditionnelle, avec des **produits de qualité**.

Il y a un peu moins de deux ans, Jérôme, ancien cuisinier, a réalisé un projet de longue date, celui d'ouvrir sa friterie. La friterie, un fritkot à l'ancienne dans une remorque aménagée, se situe devant sa maison familiale, à Hensies. Jérôme voulait surtout conserver l'esprit d'une friterie traditionnelle. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il sert ses frites dans des cornets. Les frites sont **fraîches et il s'approvisionne localement,** en direct de Bel'Frits, situé à Chapelle-a-Oie. Pour lui, ce qui fait la qualité de la frite, c'est aussi la **qualité de la graisse**. Il la change d'ailleurs plus régulièrement que nécessaire, ce qui lui permet d'avoir des frites plus digestes. Il propose également des **cervelas artisanaux** et une **sauce tartare fraîche,** préparée spécialement pour la friterie par un traiteur. À terme, il espère également proposer une bière de sa propre marque.

Au sujet des tarifs, il a dû augmenter le prix du cornet de frites fin 2023. Toutefois, malgré les variations de prix de la pomme de terre, et l'augmentation des prix de la graisse, des emballages, et des charges de manière générale, **il tient à ce que cela reste un produit populaire, accessible** à toutes et tous.

Les clients sont accueillis dans un esprit très familial. En plus des habitués, la friterie reçoit régulièrement la visite de clients français ou de passage, du fait de sa situation géographique. En effet, c'est la première friterie à la frontière belge et elle est bien notée sur les réseaux.

Au chat l'heureux

Charlotte Ramet, Biowallonie

Reprise par Christophe et Sarah en juillet 2023, la friterie « Au chat l'heureux » porte bien son nom. On y est bien accueilli et, une fois la porte franchie, on s'y sent un peu comme à la maison. Bien que cela prenne du temps, de l'énergie et plus d'argent, ici, on utilise des **pommes de terre fraîches** pour proposer les meilleures frites possibles. Après l'épluchage à la machine et les finitions au couteau, les pommes de terre sont **coupées manuellement** à l'aide d'un coupe-frites. Les frites peuvent être accompagnées d'un **burger de bœuf belge de la boucherie du coin**. Et, côté boissons, on y trouve une offre variée de jus bio ou encore de la Chouffe, dont les petits lutins ornent les sets de table de la salle.

L'expérience familiale ne s'arrête pas là car leurs trois ados Nora, Louca et Noah viennent parfois prêter main-forte. Sans oublier Ilona, leur jobiste occasionnelle. C'est pratique, car leur maison se situe à 300 m, Sarah est d'ailleurs originaire du village. Malgré les journées bien chargées, Christophe ne regrette pas ce projet qui a été une superbe occasion après la perte de son emploi lors de la crise du Covid.

En raison du manque de places assises à l'intérieur, le couple aimerait construire une annexe et en profiter pour rafraîchir le tout. Parmi les autres projets en réflexion : **l'envie de développer un service à l'assiette** de mets bien de chez nous – steak ou américain-frites-salade, carbonades dont les touristes raffolent, poulet rôti-frites-compote… La rôtissoire attend déjà d'ailleurs à l'arrière d'être déballée.

La file d'attente peut parfois en témoigner, Au chat l'heureux jouit d'une très bonne note sur Internet et de nombreux retours positifs.

Friterie Au chat l'heureux
Rue de Houffalize, 5
6660 Nadrin

Ranch burger

Hélène Castel, Biowallonie

Le Ranch Burger a ouvert ses portes il y a 14 ans maintenant et un deuxième établissement a récemment vu le jour. Le couple de propriétaires y travaille à temps plein, aidé par un•e employé•e et des étudiants dans chacune de leurs friteries, dans un esprit qui se veut familial.

Ici, les **frites fraîches sont livrées trois fois par semaine** par VRS frites. Elles sont cuites dans de la **graisse de bœuf** de chez Baeten. Le propriétaire du Ranch Burger, également professeur à l'IFAPME pour les futurs fristuristes, nous explique que, pour lui, les frites fraîches conditionnées sous vide sont l'idéal. *« On évite des soucis AFSCA liés à l'épluchage et à la découpe, on conserve la qualité, et plusieurs tris des pommes de terre ont été effectués, ce qui garantit un certain calibre et permet d'éviter ce qu'on appelle communément les "crayas" (petits morceaux de pomme de terre trop cuits)." »*

Pour les autres produits, la baguette provient d'un boulanger local et les viandes d'un boucher situé non loin de là, à Villers. Ici, les plats typiques belges, à base de viande du boucher, et les croquettes de fromage sont faits maison. Autre spécificité, il n'y a presque **jamais de tomates, « hors saison elles n'ont pas de goût »**.

Au Ranch Burger, **les produits locaux et artisanaux ont la cote**. Le fait que les produits proviennent de producteurs locaux ou qu'ils soient faits maison, ça donne l'envie aux clients de les essayer.

Ranch Burger
Chau. de Namur, 1/495
1495 Villers-la-Ville

Fritapapa

Hélène Castel, Biowallonie

Fritapapa, c'est l'histoire de deux amis carolos qui se sont lancé le défi d'ouvrir leur friterie idéale, il y a bientôt neuf ans. Aujourd'hui, vous avez certainement vu l'une de leurs 18 enseignes réparties un peu partout en Wallonie.

Bien que Fritapapa soit souvent vu de l'extérieur comme une chaîne de fast-foods, ils tiennent à ce que chacune de leurs friteries reste traditionnelle. D'ailleurs, l'ADN de l'enseigne, c'est de proposer des **produits frais et de qualité, en privilégiant le circuit court.**

Chez Fritapapa, on propose des **frites fraîches belges** dans tous les établissements, peu importe leur taille. La **graisse** provient d'une **entreprise belge** qui prépare un **mélange de graisse de bœuf et d'huile végétale, sur mesure** pour Fritapapa. L'objectif est d'avoir une friture plus digeste, tout en gardant ce petit goût apporté par la graisse de bœuf auquel le Belge est habitué. Les clients de l'enseigne de l'aéroport étant plus cosmopolites, l'huile de friture y est 100 % végétale.

Fritapapa
Gosselies, Lodelinsart, Marcinelle, Châtelet, Manage, Montigny-le-Tilleul, Nalinnes, Binche, Waterloo, Strépy-Bracquegnies, Perwez, Wavre, Namur, Incourt, Wierde, Jodoigne, Dinant, Coutisse

Pour les fondateurs de Fritapapa, **le plus complexe,** quand on veut proposer de la qualité avec des produits en provenance de circuits courts, c'est de **maintenir l'esprit de base de la friterie traditionnelle, qui propose des prix accessibles au client.** L'enseigne travaille par exemple avec la viande de bœuf limousin Rouge de Famenne, **en direct de la coopérative d'éleveurs**. Et, pour pouvoir continuer cette collaboration de longue date, il a fallu **diminuer le grammage des burgers afin que les prix restent abordables** pour le consommateur. En **communiquant au client,** bien sûr, **de manière très claire** sur le changement de grammage, avec un prix de vente un peu réduit également.

Quant à certaines sauces, comme la sauce Fritapapa ou la sauce tartare, les boulettes, ou encore les plats traiteur, ils sont sous-traités dans un atelier de production, avec les propres recettes de Fritapapa.

Dans les enseignes du Hainaut, les **baguettes** pour les mitraillettes sont livrées tous les jours par la **boulangerie** Schamp. À terme, Fritapapa voudrait produire ses propres baguettes précuites pour faciliter la logistique et gérer la cuisson au jour le jour.

Au sujet des boissons, on trouve la **beerapapa** spécialement brassée par la **brasserie Valduc-Thor**, et déclinée en trois variétés.

Si vous vous rendez chez Fritapapa, vous verrez un écran de **sensibilisation** qui met en avant des producteurs qui livrent l'enseigne.

Et si certains produits venaient à ne plus être accessibles financièrement ? Ils pourraient simplement les enlever de la carte plutôt que de proposer des alternatives moins qualitatives.

La Fratrie

Charlotte Ramet, Biowallonie

Décidément, la friterie, c'est souvent une histoire de famille ! Comme l'entend son nom, « La Fratrie » rassemble trois frères associés : Benjamin, diplômé en gestion, s'occupe de la gestion humaine, de la stratégie d'entreprise et de la communication ; Adrien, comptable, est en charge de la gestion quotidienne en cuisine et du suivi des fournisseurs (en plus de la comptabilité) ; Cyril, ingénieur industriel, est responsable de la maintenance et de l'optimisation des processus. Mais ce n'est pas tout, on retrouve également leur grande sœur, Delphine, à la caisse et leur maman, pensionnée, donne ponctuellement un petit coup de main.

Sous l'impulsion de Benjamin qui a fait mûrir le projet pendant cinq ans, l'aventure a commencé à Paliseul. Le premier établissement a ouvert ses portes fin octobre 2022, dans leur région natale, à laquelle ils sont fort attachés. Leur deuxième friterie se situe à Saint-Hubert, où ils ont partagé une passion commune, le basket.

La Fratrie de Paliseul
Rue du Chaffour, 23 – 6850 Paliseul
La Fratrie de Saint-Hubert
Place de l'Abbaye, 8 – 6870 Saint-Hubert

Leur motivation, c'est l'idée de **pouvoir changer le modèle** qui, au départ, semble fortement éloigné de la durabilité. Leur philosophie est donc de **recréer un écosystème autour de la friterie, en incluant les produits bouchers, boulangers… et ainsi nourrir le tissu local.** Ils ne veulent pas monopoliser l'ensemble de la chaîne, mais plutôt constituer une opportunité pour les autres maillons en amont. Et en aval, ce sont les consommateurs et consommatrices qui bénéficient d'une **offre la plus durable possible**, tout en restant **dans des prix raisonnables**, grâce à une gestion méthodique et une analyse rigoureuse du marché. À terme, pourquoi ne pas faire évoluer le statut de l'entreprise en coopérative…

Leur approche est globale, car ils veulent impacter positivement la société aux niveaux social, économique et environnemental, les trois piliers d'un système alimentaire dit « durable ». Leur idéal serait d'ouvrir d'autres « Fratries » en Wallonie. La transition demande toutefois du temps. Ils font donc de leur mieux et avancent petit à petit. Ils ont été **accompagnés par Idelux,** qui propose d'aider les entreprises dans leur projet de croissance durable. **Le plus gros défi** d'un tel projet est de combiner durabilité et rentabilité, sans parler du **changement d'habitudes alimentaires de la clientèle,** attachée aux versions industrielles des snacks bien connus…

Voici quelques exemples de **bonnes pratiques** de La Fratrie, dont certaines inspirent d'ailleurs déjà d'autres friteries :

- Chaque mois, le « burger du mois » change de composition : l'occasion de **mettre en avant différents acteurs locaux.** Benjamin, autodidacte, réalise des vidéos pour les présenter et les promouvoir.
- Parmi les données analysées, ils calculent la part que les **produits issus de commerces locaux** représentent dans leur chiffre d'affaires et ils veulent la faire croître progressivement. Ils en sont déjà actuellement à **65 %**.
- Un **journal** a été rédigé pour présenter en détails leurs **démarches durables, sensibiliser la clientèle** par la même occasion et expliquer leurs choix pour une meilleure adhésion.
- Tous les **contenants** sont **biodégradables** et une information didactique sur le tri des déchets est affichée au-dessus de chaque poubelle, pour que la clientèle participe à l'effort. Une réflexion est en cours pour mettre en place des contenants réutilisables cautionnés, pour aller un peu plus loin.
- Les **produits d'entretien** utilisés sont fabriqués par une **entreprise namuroise** et disposent d'un **label écologique**.
- Même le **mobilier** est **durable** : les tables de la friterie ont été réalisées à base de bois local, élagué, scié et travaillé par des artisans locaux, les pieds ont été fabriqués par une ferronnerie de la région.

Comme l'illustrent les points ci-dessus, leur vision se base sur six axes de travail :

1. Faire de bonnes frites et travailler avec des produits de qualité ;
2. Travailler avec des produits locaux et privilégier le circuit court ;

➠ Notamment en travaillant avec des pommes de terre fraîches livrées en direct du producteur.

3. Être convivial et sympathique ;
4. Donner de l'importance au bien-être du personnel ;

➠ Les trois frères sont à l'écoute du personnel. Ils prônent une bonne ambiance, la confiance et offrent un salaire attractif. Un chiffre ne trompe pas : l'année dernière, il y a eu zéro cas d'absentéisme !

5. Maximiser la propreté et l'hygiène ;
6. Minimiser l'impact écologique.

Friterie du Couvent

Alexia Wolf, Biowallonie

Si vous êtes adepte de l'émission « La meilleure friterie » sur RTL-TVi, vous avez probablement déjà fait la connaissance d'Olivier, le gérant de la friterie du Couvent ! En effet, ce waterlotois de 50 ans passé adore se lancer des défis. Après plus de 25 ans de carrière dans l'imprimerie familiale, il a remis son commerce et s'est reconverti en frituriste. Une orientation qui s'est imposée à lui à la suite d'un constat : le manque d'une **bonne offre de frites** dans le centre de Waterloo. C'est en septembre 2023 que son projet voit le jour. Olivier s'est entouré d'une équipe d'étudiant•e•s et ouvre la friterie 7 jours sur 7. La salle ne peut accueillir qu'une petite dizaine de client•e•s, mais la terrasse est spacieuse et protégée de l'agitation du centre-ville, ce qui est très apprécié par la clientèle.

Olivier a à cœur de proposer un produit de qualité à un prix accessible et cela, malgré la réputation huppée de la commune de Waterloo. Il propose une large gamme de sauces pour accompagner les frites, dont la sauce **tartare maison est certainement la plus demandée.**

Après une première année réussie et marquée par une fréquentation stable, la friterie du Couvent poursuit son objectif d'offrir une bonne frite dans le centre de Waterloo !

Friterie du Couvent
Rue Théophile Delbar, 6
1410 Waterloo

Le Ratelier
Rue du Chaufour, 55a
5190 Jemeppe-sur-Sambre

Le Ratelier

Stéphanie Goffin, Biowallonie

En longeant la N912 en sortant de Spy, si vous êtes bien attentif, vous pourrez apercevoir un cabanon en bois avec des tables de pique-nique, qui donne directement sur une belle prairie où broutent des vaches... C'est la friterie « Le Ratelier » tenue par Christelle Hypacie. À peine garé sur le petit parking derrière, vous pouvez constater que c'est une friterie pas comme les autres... où l'on travaille la **pomme de terre fraîche**, stockée dans un abri juste avant la friterie.

Christelle nous reçoit dans l'arrière-cuisine où elle **épluche et découpe, chaque matin, les pommes de terre en frites.** D'entrée de jeu, elle nous explique que sa friterie, c'est une histoire de famille. Son frère est agriculteur à Bovesse et il plante les pommes de terre pour elle, de **variété Challenger**. Son cousin a une boucherie à la ferme et il fournit la viande.

Cela fait 10 ans que Christelle a ouvert la friterie... 10 ans qu'elle se démène pour proposer un **modèle de friterie différent, qui met au menu les produits des agriculteurs de la région...** et ce n'est pas facile. Cela nécessite de jongler entre une multitude de fournisseurs. **La viande de bœuf provient d'une boucherie à la ferme, la volaille** vient d'Ardenne-volaille, le fromage d'une ferme bio du coin, le pain, de la boulangerie du village. Bref, c'est n'est pas le modèle le plus simple pour un gestionnaire, mais c'est ancré dans les gènes de Christelle. Elle se sent parfois fatiguée que les clients ne soient pas conscients de la différence... « Parfois, un client peut se plaindre car l'épaisseur de sa brochette n'est pas la même que la semaine d'avant... » Or, quand on travaille avec des produits locaux et artisanaux, il faut pouvoir accepter que cela varie.

Christelle met un point d'honneur à proposer de la qualité à un prix similaire à la concurrence. Et ce qui lui pèse le plus en ce moment, c'est l'exigence des clients. Un client mécontent une fois peut faire beaucoup de bruit sur les réseaux sociaux et c'est difficile à encaisser. Mais, heureusement, Christelle a déjà reçu la reconnaissance du milieu, notamment en faisant partie du TOP 15 des meilleures friteries de Belgique et en participant à la finale de l'émission de RTL-TVi « La meilleure friterie ».

Votre grossiste et distributeur
de produits locaux,
sains et durables
LE BON PLAN PAYSAN
www.pro.circuitspaysans.be
CIRCUITS PAYSANS
Faites-vous livrer
Des produits sains et de votre région
Commandes faciles en ligne
Gamme complète: Faites l'ensemble de vos commandes
En direct des producteurs
LA KIPIK

J'ai bien envie
d'une bonne Frite
CLASSIC
LA DIJONE
LA KIARACHE
LA KIPIK
la Lulu
LA MOUTARDENTE

Vivre de frites
& de bières fraîches
3 BACS +1 BAC GRATUIT *
DEMANDEZ VOTRE KIT DE DÉGUSTATION GRATUIT
BO
Brasserie de l'Orne
coopérative et participative
BE-BIO-01
Agriculture EU
*Action spéciale «friterie». Offre temporaire et soumise à conditions. Valable pour toute première commande.
contact@brasseriedelorne.be
www.brasseriedelorne.be
Notre savoir-faire se déguste avec sagesse
ORNOISE

LA SAISON DE HAN
CAMBRÉE
BIO
ARTISANAL
BRUNE DES BRAVES
CHINETTE
DURABLE
LOCAL
BRASSERIE
DE LA LESSE
Coopérative
BLANCHE DE LESSIVE
ESPRIT TRIPLE
ÉQUITABLE
ÉTHIQUE
LA TOP LESSE
HIVERESSE
www.brasseriedelalesse.be

Coq des Prés
POULET
LE CIRCUIT-COURT BIO
DANS VOTRE FRITERIE !
Choisir Coq des Prés,
un acte savoureux et engagé !
NOUVEAU !
CERVELAS
& NUGGETS
©Friterie Crompire
Contactez-nous pour découvrir notre gamme :
francois.rouchet@coqdespres.be
coqdespres.be

Boulangerie

100% belge et bio !

une qualité qui fera la différence

Venez découvrir nos
Pains buns, baguettes & sandwichs
ainsi que le reste de notre gamme

www.boulangerie-belge-bio.be/

la Boulangerie belge et bio

contactez-nous !
contact@boulangeriebelgebio.be

PDT & Patates douces

Nos PDT et patates douces, cultivées en Hesbaye, sont parfaites pour réaliser des frites croustillantes et savoureuses. Avec leur goût authentique et notre savoir-faire local, elles sont là pour régaler vos papilles. Disponibles pour les grossistes, les magasins et les particuliers.

Bel go Bio

belgobio.com - info@belgobio.com

Bel go Bio

SILLY 1850 ARTISANAL BELGIAN BEER

Manque plus que la mayo et une Silly Bio !!

Mhhhh !!

SILLY-BEER.COM

AUTHENTIC BELGIAN BREWER

l'abus d'alcool nuit à la santé

LES BIÈRES BIO GRAND MIR

finesse & équilibre

BRASSERIE DU GRAND MIR
Bière Artisanale Biologique

BE-BIO-01 CERTISYS
Agriculture UE / Non EU
EU / niet UE Landbouw

Rue du Paradis 59 - 7621 Lesdain - contact@grandmir.be
www.grandmir.be - Brasserie du Grand Mir

THE VEGGIE' FAMILY
Bio
organic
-25%*
New
380g
Miss Beauty Aubergine
Little Miss Mango
Miss Cheeky Chickpea
Best Friends Tomato & Basilico
Bio Aubergine
13,26 € | 9,95 €
400ml - 380g
TU6
Bio Mango
14,58 € | 10,94 €
400ml - 380g
TU6
Bio Pois chiche Houmous
13,62 € | 10,22 €
400ml - 380g
Bio Tomate
13,68 € | 10,26 €
400ml - 380g
TU6

WATERLOO™
From the farm of Bravery.
FERME
MONT-SAINT-JEAN
BRASSERIE • DISTILLERIE
WATERLOO
18 15
Récolte
6
Saison Bio
VISITE DU BRASSEUR
DU MERCREDI AU DIMANCHE À 15H00
fermedemontsaintjean.be
L'abus d'alcool nuit à la santé.

MOBIUS
Brewing organic beers
• SINCE TOMORROW •
C'EST NOUVEAU, SANS ALCOOL ET BIO
Bière non-alcoolisée avec des notes épicées de gingembre, rehaussées par la fraîcheur acidulée du citron et la douceur juteuse de la mangue.
Notre gamme de bières bio
IPA
TRIPLE
BLANCHE
Un goût exquis sans compromis
MOBIUS
SINCE TOMORROW
ZERO
Alcohol-free IPA
Brasseriemobius.be
hello@brasseriemobius.be
0493 49 82 70

BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain

BIOWALLONIE

STRUCTURE D'ENCADREMENT DU SECTEUR BIO, DONT LA RESTAURATION

ACCOMPAGNEMENT HORECA

1. Faisons connaissance. 10 min

Remplissez le formulaire de contact.

2. Complétons votre dossier. 45 min

Une personne de notre équipe vous rappelle endéans les 10 jours et collecte des informations plus précises sur votre établissement et vos objectifs. Elle devient votre accompagnateur.rice.

3. Rendons-nous dans votre établissement. 1h30 min

Votre accompagnateur.rice se rend sur place et vous présente le plan d'action identifié pour votre établissement et les résultats des recherches.

4. Gardons contact.

Votre accompagnateur.rice revient vers vous 6 semaines après sa visite, et vous propose une visibilité dans notre réseau si des résultats sont déjà visibles.

À vos agendas

Découvrez l'ensemble de nos évènements dédiés au secteur de la restauration sur notre site internet!
www.biowallonie.com/agenda

Contactez-nous !

0474/381.124 – restauration@biowallonie.be – www.biowallonie.be

Pas encore inscrit•e à notre lettre d'information spéciale restauration ?
www.biowallonie.com/lettres-dinformation/

Retrouvez-nous sur nos pages Facebook & Instagram dédiées au secteur HoReCa : « Biowallonie Horeca » !

BIOWALLONIE Le bio aujourd'hui & demain
BIO mon choix PLAN BIO 2030
Avec le soutien de la Wallonie