

Dossier aanvraag opname Inventaris Vlaanderen voor Immaterieel Cultureel Erfgoed – 15 november 2013¹

De Belgische frietkotcultuur

Organisatie

Navefri-Unafri

Organisatie identificatiecode: 000146

Biografie:

Het Nationaal Verbond van Frituristen (Navefri)/Union Nationale des Frituristes (Unafri) werd in 1984 opgericht om de specifieke belangen van de frituursector te behartigen. Frituren behoren weliswaar tot de grote horeca-familie, maar hebben op heel wat punten heel eigen kenmerken, zowel wat het assortiment betreft als de exploitatievoorwaarden. Als **belangenbehartiger voor de frituristen** is Navefri een permanent lid van de Hoge Raad van de Zelfstandige en KMO en actief in vele ministeriële en interprofessionele werkgroepen. Dankzij de vele contacten op tal van niveaus, heeft Navefri een waardevolle informatiebank opgebouwd, die permanent ten dienste staat van al haar leden. Navefri is ook aanwezig op talrijke vakbeurzen en organiseert regelmatig ledenvergaderingen waar actuele thema's worden behandeld.

Met nagenoeg **1500 leden** is Navefri-Unafri de enige erkende beroepsvereniging voor frituristen. Jaarlijks wordt tijdens de Horeca-Expo beurs in Gent de Nationale Dag van de Friturist georganiseerd, aangevuld met kleinere lokale samenkomsten over actuele thema's. Via de magazines Snackblad (NL) en Néo (Fr), het ledenblad

¹ Dit dossier werd naar waarheid samengesteld o.b.v. de door de aanvrager ingevoerde informatie in de databank www.immaterieelerfgoed.be. Alle inhoud & bijlagen zijn daar eveneens te raadplegen.

**IMMATERIEEL
CULTUREEL
ERFGOED**

Memo-Frit en de website (www.navefri.be) blijven zowel starters als ervaren frituristen op de hoogte van alle recente ontwikkelingen in de frituursector.

Naast het opkomen voor de economische leefbaarheid van het beroep van de friturist, treedt Navefri vaak op als **ambassadeur van de frietkotcultuur** in het kader van evenementen of mediacampagnes. Navefri neemt verschillende initiatieven om dit **immaterieel cultureel erfgoed een toekomst te geven**.

Niet op basis van het CED gesubsidieerde landelijke organisatie

Domein: Ambachtelijke vaardigheden; Sociale gewoonten, rituelen en feestelijke gebeurtenissen

Trefwoorden: ambacht; ambachtelijke techniek; sociaal gebruik; voeding

Vrije trefwoorden: frituuruitbater, friturist, frituur, frietkot, frieten

Website: <http://www.navefri.be>

Frietkotraad

Organisatie identificatiecode: 000174

Biografie (publiek): De Frietkotraad werd in april 2013 opgericht en bestaat uit vertegenwoordigers uit de professionele frietwereld (Navefri, VLAM, ApaQW, Syntra, Belgapom, Unizo en de Boerenbond), de erfgoedwereld (CAG, Frietmuseum, Erfgoedcel), frietkenners, frietkotfans en historici. De leden spelen vanuit hun persoonlijke expertise of functie een belangrijke rol in de Belgische frietkotcultuur en dragen het immaterieel cultureel erfgoed van de frietkotcultuur een warm hart toe. Samen vormen zij een **klankbordgroep** die de borging van de frietkotcultuur opvolgt, begeleidt en coördineert.

De leden van de Frietkotraad engageren zich om regelmatig bijeen te komen (minimaal 2 keer per jaar) om borgingspraktijken en -ervaringen uit te wisselen, expertise te delen, bestaande borgingsmaatregelen te evalueren, nieuwe ideeën en maatregelen aan te brengen, eventuele problemen of pijnpunten te signaleren... Kortom, de Frietkotraad zorgt ervoor dat een **globale lange termijnvisie** wordt ontwikkeld om de **toekomst van de frietkotcultuur te verzekeren**.

Niet op basis van het CED gesubsidieerde landelijke organisatie

Domein: Ambachtelijke vaardigheden; Sociale gewoonten, rituelen en feestelijke gebeurtenissen

Trefwoorden: ambacht; ambachtelijke techniek; sociaal gebruik; voeding

IMMATERIEEL
CULTUREEL
ERFGOED

Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG)

Ondersteunende cultureel-erfgoedorganisatie

Organisatie identificatiecode: 000082

Biografie: Het **Centrum Agrarische Geschiedenis** wil, samen met andere geïnteresseerden, het verleden van **landbouw, platteland en voeding** (vanaf de tweede helft van de achttiende eeuw) bestuderen, bewaren en toegankelijk maken voor een groot publiek. Dit cultureel erfgoed wordt belicht in zijn nationale en internationale context, waarbij ook grote aandacht uitgaat naar de interactie met actualiteit en toekomst.

Het **CAG** is een kenniscentrum dat de geschiedenis van het brede themaveld landbouw, platteland en voeding bestudeert. Hierbij wordt de periode van 1750 tot vandaag bestreken. Het CAG is een onafhankelijk steunpunt voor erfgoedinitiatieven. Het doet aan ondersteuning, geeft advies en zoekt samenwerking "op maat" van de partners. CAG biedt ook informatie, educatie en animatie. Het wil het brede publiek aanspreken over verleden, heden en toekomst van landbouw en voeding, via publicaties, lezingen, evenementen en het internet. De nodige wetenschappelijke ondersteuning wordt verstrekt door het Interfacultair Centrum Agrarische Geschiedenis (ICAG) van de KU Leuven, een zusterorganisatie van het CAG. Het CAG is door de Vlaamse Overheid erkend als expertisecentrum voor het agrarisch erfgoed in Vlaanderen.

Het CAG en zijn wetenschappelijke partner ICAG vormen een jong en dynamisch team met 12 professionele medewerkers. CAG beschikt over een erfgoedbank en bibliotheek en bouwde de afgelopen jaren veel ervaring op met **immaterieel cultureel erfgoed**. Het CAG zette verschillende projecten rond het immaterieel cultureel erfgoed van landbouw, platteland en voeding zoals bijvoorbeeld *Rode kool met appeltjes* rond de geschiedenis van groenten en fruit, *Fruitverhalen in Haspengouw* waarin de klemtoon lag op de persoonlijke verhalen van mensen uit de fruitsector, of het project *De Graanfluisteraars. Boeren, bakkers en brouwers* waarin een beeld werd geschetst van de consumptie en productie van graan in de Westhoek. In *Suikerbonen en beschuit met muisjes* speurde het CAG via interviews culinaire tradities bij grote levensmomenten op in het Hageland, terwijl ander onderzoekers hetzelfde deden voor andere streken in België en Nederland.

Sinds kort heeft het CAG een medewerker aangesteld die specifiek verantwoordelijk is voor het opzetten en ontplooiën van een diepgaande en vernieuwende werking rond het immaterieel cultureel erfgoed en mondelinge geschiedenis van landbouw, platteland en voeding.

Landelijk expertisecentrum voor cultureel erfgoed

Domein: Kennis en praktijken over de natuur en het universum

Trefwoorden: ambacht; ambachtelijke techniek; materiaal; drank; feest; markt; sociaal gebruik; spel; sport; taal; voeding

Vrije trefwoorden: platteland; landbouw; natuur; streekproducten; eetcultuur

Website: <http://www.cagnet.be/> ; <http://www.hetvirtueleland.be/>

Erfgoedgemeenschap de Belgische Frietkotcultuur

De erfgoedgemeenschap van de frietkotcultuur is zeer divers en uitgebreid en gaat van een kleine kern van frituristen en toeleveranciers tot de brede gemeenschap van de frietkotbezoekers. Deze erfgoedgemeenschap kan visueel worden voorgesteld als concentrische cirkels die elkaar gedeeltelijk overlappen. (zie pdf in bijlage)

- Een 5000-tal frituristen, waaronder:
 - **Ca. 1500 leden van Navefri-Unafri**, het nationaal verbond van frituristen.
- Organisaties voor opleiding, voorlichting, promotie, toelevering e.d. van de frituristen en hun frituur, zoals:
 - **Belgapom** is de erkende beroepsvereniging voor de Belgische aardappelhandel en -verwerking. Zowel op nationaal als internationaal vlak behartigt Belgapom de belangen van de Belgische handelaars in aardappelen, de bereiders-verpakkers, exporteurs, aardappelschilbedrijven, de aardappelverwerkende bedrijven en de producenten van en handelaars in pootgoed.
 - **Syntra** biedt een opleiding aan tot frituuruitbater in Vlaanderen.
 - **L'IFAPME** biedt een opleiding aan tot frituuruitbater in Wallonië.
 - **Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing vzw (VLAM)** is een privaatrechtelijke organisatie die in opdracht van enerzijds de Vlaamse agrarische producent en de andere bijdragebetalende marktdeelnemer(s) en anderzijds de Vlaamse overheid, in binnen- en buitenland (de) marketing verzorgt van de producten en diensten van de landbouw-, tuinbouw-, visserij- en agrovoedingsectoren. Sinds 2000 organiseert VLAM de jaarlijkse Week van de Friet, en dit vanuit de sectorgroep akkerbouw.
 - **L'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (ApaqW)**, zorgt voor de bekendmaking en promotie van de Waalse landbouw.
 - **De Boerenbond** is de grootste en belangrijkste Vlaamse beroepsorganisatie voor de agrarische ondernemer.
 - **Unizo**, de Unie van Zelfstandige Ondernemers, verenigt ongeveer 85.000 ondernemers, zelfstandigen, KMO's en vrije beroepen in Vlaanderen en Brussel van eenmanszaak tot groei-KMO uit alle sectoren. UNIZO behartigt de ondernemersbelangen bij de overheid, in de media, bij de publieke opinie en bij de andere sociale partners. UNIZO geeft aan de leden advies, informatie en organiseert opleidingen en netwerking.
- De musea, verzamelaars, fans en liefhebbers, historici, onderzoekers, boekenschrijvers en bredere cultuursector, waaronder:
 - **Het Frietmuseum van Brugge** is een didactisch museum dat de geschiedenis schetst van zowel de aardappel als van de friet en van de verschillende sausbereidingen die gewoonlijk bij de friet horen. Jaarlijks krijgt het museum zo'n 70.000-tal bezoekers over de vloer.
 - **Home Frit' Home in Brussel** is een Micromuseum van de Friet, een Belgische kunstgalerie en een ongewone gastenkamer in de stad. Home Frit'Home nodigt zijn bezoekers uit om België in al zijn aspecten te ontdekken door zijn frietkotcultuur met door de talrijke verhalen en documenten, kunstwerken en gebeurtenissen die de frietkotcultuur in België illustreren.
 - **Le Petit Lancelot** (Verviers) is zowel een traiteurdienst als een onderzoek- en informatiecentrum voor gastronomische geschiedenis.

**IMMATERIEEL
CULTUREEL
ERFGOED**

- Fans, liefhebbers, historici, onderzoekers, boekenschrijvers zoals Pierre Leclercq (historicus ULB, Le Petit Lancelot), Eddy Cooremans (friturist en verzamelaar), André Delcart (boeken voedingsgeschiedenis), Paul Ilegems (frietkenner), Hugues Henry (Home Frit'Home), Gillis Houben ('frietkotschilder') enz.
- Landelijk erkende erfgoedorganisaties als CAG en erfgoedcellen, bv. projectvereniging BIE.
- Frietkotbezoekers (Alle cirkels binnen deze buitenste cirkel maken ook deel uit van de frietkotbezoekers: ook een historicus, directeur van Belgapom of medewerker van een museum gaat wel eens naar een frietkot.)
 - **De hele Belgische bevolking:** Volgens recent onderzoek van de VLAM (2012) gaat maar liefst 95% van de bevolking minstens 1 keer per jaar naar de frituur. Ongeveer een kwart van de Belgen eet wekelijks frietjes van de frituur. (zie bijlage frietkotcultuur in cijfers)
- Over de verschillende concentrische cirkels heen
 - **De Nationale Orde van de Gulden Puntzak** werd in 2004 opgericht door Navefri, naar aanleiding van haar 20-jarig bestaan. De orde wil al degenen onderscheiden die hun kennis, hun talent, hun toewijding, hun vaardigheid en hun ideaal ten dienste van de Belgische frietcultuur hebben gesteld. Dat kunnen zowel frituristen als frietkotbezoekers, fans, e.d.m. zijn.
 - **Frietkotraad:** De samenstelling van de Frietkotraad is een afspiegeling van de hele erfgoedgemeenschap van de Belgische frietkotcultuur. De leden vertegenwoordigen met andere woorden alle concentrische cirkels en bestaat uit Nederlands- en Franstaligen.

De Frietkotraad kan altijd uitgebreid worden en dat zal in de toekomst zeker nog gebeuren met één of meerdere Duitstaligen.

De leden spelen vanuit hun persoonlijke expertise of functie een belangrijke rol in de frietkotcultuur en dragen het immaterieel erfgoed van de frietkotcultuur een warm hart toe. Samen vormen zij een **klankbordgroep** die de borging van de frietkotcultuur opvolgt, begeleidt en coördineert.

De leden van de Frietkotraad engageren zich om regelmatig bijeen te komen (minimaal 2 keer per jaar) om borgingspraktijken en -ervaringen uit te wisselen, expertise te delen, bestaande borgingsmaatregelen te evalueren, nieuwe ideeën en maatregelen aan te brengen, eventuele problemen of pijnpunten te signaleren... Kortom, de Frietkotraad zorgt ervoor dat een **globale lange termijnvisie** wordt ontwikkeld om de **toekomst van de frietkotcultuur te verzekeren**.

De leden zijn:

- Bernard Lefèvre (voorzitter Navefri) – voorzitter Frietkotraad
- Luc Roisin (ApaqW)

**IMMATERIEEL
CULTUREEL
ERFGOED**

- Hugues Henry (Home Frit' Home)
- Pierre Leclercq (gastronomisch historicus)
- Frans De Wachter (VLAM)
- Romain Cools (Belgapom)
- Paul Ilegems (frietkenner en auteur diverse frietboeken)
- Cédric Van Belle (Frietmuseum Brugge)
- Tania Jannis (Syntra)
- Toon de Keukelaere (Boerenbond - adviseur akkerbouw)
- Karel Vaneetvelt (Unizo)
- Eddy Cooremans (verzamelaar frietobjecten)
- André Delcart (schrijft culinaire boeken, bereidt een boek voor over aardappel en friet)
- Kim Van Belleghem (Projectvereniging BIE, als vertegenwoordiger van de Erfgoedcellen)
- Chantal Bisschop (CAG: ICE)
- Yves Segers (CAG: coordinator)

Element immaterieel cultureel erfgoed – De Belgische frietkotcultuur

Object identificatiecode: 000131

Beschrijving: België telt ongeveer 5000 frituren, dat betekent dat je in bijna elke stadswijk of dorp wel een frietkot kan vinden. Het **ambacht van het frieten bakken** is ten eerste een essentieel deel van de frietkotcultuur. Een friturist verstaat de kunst van goede frieten te bakken. Maar, de universele perfecte friet bestaat niet. Elke friturist staat gekend om zijn eigen specifieke smaak en specialiteit. Klanten kiezen hun ‘stamfrituur’ zorgvuldig uit op basis van de smaak, ligging, bediening en sfeer. Een Belgisch frietkot is een familiaal bedrijf waar de uitbater in nauw contact staat met zijn klanten. De friturist levert ‘maatwerk’ en bakt frieten naar wens van de klant. Elk frietkot is verschillend, frietkoten bestaan in allerlei vormen en op allerlei locaties. Elk frietkot heeft ook zijn eigen persoonlijkheid, vaak op een charmante manier wars van iedere moderne commerciële logica. Frietkoten zijn net als volkscafés eenvoudig en moeten het niet hebben van veel franjes. Al deze karakteristieke onderdelen samen bepalen de sfeer en de uniciteit van elk frietkot afzonderlijk. Toch zal iedereen een frietkot herkennen. Dit staat in schril contrast met de uniforme geglobaliseerde fastfoodwereld die wereldwijd in belangrijke mate dezelfde smaak en inrichting aanbiedt. Deze waardevolle diversiteit van de frietkotcultuur willen we blijven koesteren.

De frietkotcultuur omvat ten tweede ook de hele **sociale beleving** die rond het frietkot hangt. De frietkotcultuur wordt immers niet alleen gedragen door de frituuruitbaters maar ook door de frietkotbezoekers. Een kwart van de Belgen gaat wekelijks naar een frietkot om er frietjes te eten of mee naar huis te nemen. Een frietkot is immers zoveel meer dan een plaats waar frieten worden gebakken. Het roept warmte, nostalgie en geborgenheid op. Het is de kunst om van eenvoudige en lekkere dingen te genieten. Deze frietkotbeleving is eigenzinnig en sociaal, roept sympathie op en stelt ‘goesting’ centraal. De frietkotcultuur is informeel met tal van ongeschreven rituelen. In menig huisgezin is er bijvoorbeeld een ‘frietdag’, een vaste – haast rituele – dag in de week waarop er naar de frituur wordt gegaan. Na het uitgaan, een voetbalmatch, een sportmanifestatie, een concert, gaan velen gewoontegetrouw nog gezellig samen naar ‘t frituur. Na een lange werkdag nog even snel passeren bij het frietkot in de buurt is lekker makkelijk. Samen of alleen, een puntzak of bakje, met de handen of een vorkje, met mayonaise, stoofvleessaus of ketchup, bij ‘Frituur Jean’ of ‘De Bosrand’, iedereen heeft zijn eigen favorieten.

Sociaal-culturele betekenis: Een frietkot is een eigenzinnige **ontmoetingsplek** waar rang of stand er niet toe doet. Vaste klanten en toevallige passanten staan samen aan te schuiven voor een pakje frieten. Een frietkot leeft, samen met zijn uitbater straalt het een bepaalde sfeer en nostalgie uit, het heeft een ziel. De sociale beleving die rond het frietkot hangt, het sociaal contact tussen uitbater en klanten en tussen de frieteters onderling, kan de samenhang van een gehucht, dorp of gemeente ten goede komen. Een frietkot met zijn warme sfeer heeft als ontmoetingsplek dezelfde status als de wachtzaal van een dokter, maar dan wel veel plezanter.

De frietkotcultuur is iets **typisch Belgisch**. Met uitzondering van de grensgebieden van Noord-Frankrijk en Zuid-Nederland is dit niet in het buitenland terug te vinden. Het eerste wat velen doen na een verblijf in het buitenland, is trouwens frieten halen in de frituur. Vele Belgen missen immers hun frieten en frietkoten wanneer ze in het buitenland zijn. De gekende puntzak met friet is, samen met bier en chocolade, bij uitstek een Belgisch voedingsicoon waar we trots op zijn. De

IMMATERIEEL
CULTUREEL
ERFGOED

frietkotcultuur komt trouwens vaak aan bod in strips, films, liedjes en boeken.

De frietkotcultuur kent een **lange traditie**. De precieze oorsprong van de friet is en blijft onduidelijk. Feit is wel dat de eerste frieten gebakken en gegeten werden op de kermis rond het midden van de 19^e eeuw. De eerste vaste frietkoten dateren van de jaren 1880. Op het einde van de 19^e eeuw vond men in tal van steden en gemeenten op de centrale pleinen en in de buurt van stations een frietkraam. Tussen de jaren 1950 en 1980 beleefden de buitenstaande frietkoten hun hoogtepunt. Sindsdien verminderde het aantal losstaande 'barakken' fel, maar tegenwoordig kan je ook terecht in 'villafrituren' of bij de 'frietchinees'. De frietkotcultuur past zich voortdurend en op een dynamische manier aan een veranderende samenleving aan, en dit zonder zijn eigenheid te verliezen in een geglobaliseerde fastfoodwereld.

ICE-domein: Sociale gewoonten, rituelen en feestelijke gebeurtenissen; Ambachtelijke vaardigheden

Trefwoorden: voeding; ambacht; sociaal gebruik; ambachtelijke techniek

Vrije trefwoorden: eetcultuur, friet, puntzak, frietkot, frituur

Bijlagen: historiek aardappel; oorsprong friet; frietkotcultuur uitgebreid; bibliografie frietkotcultuur; frietkotcultuur in cijfers; erfgoedgemeenschap frietkotcultuur

Externe media: <http://www.een.be/programmas/dagelijkse-kost/het-frietkot-van-gisele>

Borgingsmaatregelen

1. Documentatie-acties Frietkotcultuur

Identificatiecode: 000221

Beschrijving: Uit de SWOT-analyse (zie bijlage) kwam naar boven dat er al veel documentatie bestaat rond de frietkotcultuur en dat er in het verleden al veel acties werden ondernomen. Deze documentatie-acties gebeurden echter spontaan en zonder globale visie. In 2013 werden met de hulp van CAG en de oprichting van de Frietkotraad al deze acties en de betrokken actoren voor het eerst samengebracht.

Onder meer door middel van regelmatige samenkomsten van de Frietkotraad, waar ervaringen worden uitgewisseld, expertise wordt gedeeld, borgingsmaatregelen worden geëvalueerd en nieuwe acties worden bedacht en opgezet, worden deze documentatie-inspanningen verder gezet maar op een meer gecoördineerde en samenhangende manier.

WAT ER AL GEBEURT

- **Musea:**

- **Frietkotmuseum:** Frietkenner en auteur van verschillende boeken over de frietkotcultuur Paul Ilegems startte in het begin van de jaren 1980 met het

IMMATERIEEL CULTUREEL ERFGOED

verzamelen van kunstwerken rond het thema van frieten en het frietkot. Deze collectie werd voor het eerst in 1981 in Amsterdam tentoongesteld. Een dertigtal tijdelijke tentoonstellingen in binnen- en buitenland volgde. In 2000 vond deze collectie een permanent onderkomen op de eerste verdieping van Fritkot Max in Antwerpen. Het '[Frietkotmuseum](#)' was geboren.

Ondertussen groeiden ook de collecties van privéverzamelaars. De Brusselse friturist Eddy Cooremans legde bijvoorbeeld een omvangrijke verzameling frietobjecten aan.

- **Frietmuseum:** In 2004 richtten Eddy en Cédric Van Belle het [Frietmuseum](#) in Brugge op. Voor de opstart van het museum werden de collecties van Ilegems en Cooremans samengebracht. Ondertussen beschikt het museum over een collectie van ongeveer 1000 objecten, van aardappelschillers tot de Fritomatic, een 'frietrobot', van Incapotten uit de 5^{de} – 7^{de} eeuw tot hedendaagse kunstwerken over frietkoten. Er worden op actieve basis nieuwe objecten aangeworven. Voorlopig zijn nog geen schenkingen aan het Frietmuseum gebeurd. De zolder van het museumgebouw doet dienst als depotruimte waar niet tentoongestelde objecten worden bewaard. De collectie is nog niet geïnventariseerd.
- **Home Frit'Home:** Hugues Henry, liefhebber van de frietkotcultuur en auteur van het boek 'Carrément Frites', richtte in oktober 2011 [Home Frit'Home](#) op. Dit micromuseum over de friet herbergt bijna 500 objecten die de verschillende aspecten van de frietkotcultuur tonen. Dit gaat van getuigenissen over de smaak van frieten, over 19e-eeuwse humoristische drukplaten en stripverhalen, cd's en platen met frietliedjes tot postkaarten met historische afbeeldingen van frietkoten en speelgoed waarin frieten en frietkoten voorkomen. Daarnaast is Home Frit'Home ook een gastenkamer en een kunstgalerij. Er vinden regelmatig tijdelijke kunsttentoonstellingen plaats met de thema's van 'België' en 'frietkotcultuur' als rode draad, maar ook andere evenementen zoals concerten, conferenties, enz. Als journalist neemt Hugues Henry bovendien interviews af met personen die op een of andere manier bijgedragen hebben tot de frietkotcultuur. Home Frit' Home is voortdurend op zoek naar nieuwe objecten en ontvangt regelmatig schenkingen, onder meer van frituristen, om de collectie aan te vullen. Niet alles uit de collectie wordt getoond. Sommige creaties, objecten en documenten worden enkel bij speciale gelegenheden tentoongesteld. Er wordt gewerkt aan een inventarisatie en nummering van de hele collectie.

• **Frietkotverhalen:**

Iedereen die wordt opgenomen in de Orde van de Gulden Puntzak wordt gevraagd een 'frietkotverhaal' (een persoonlijke herinnering, anekdote, opmerkelijke gebeurtenis, ...) te vertellen. Deze frietkotverhalen worden niet alleen bij de ceremoniële uitreiking van de eretekens met het publiek gedeeld, maar ook door Navefri bijgehouden. Momenteel werden al 109 personen en instellingen opgenomen in de Nationale Orde van de Gulden Puntzak en beschikt Navefri dus over evenveel persoonlijke frietverhalen.

• **Frietkotschilderijen:**

Gilles 'Gillis' Houben, vereeuwigd al meer dan 20 jaar de Belgische frietkoten op doek. Zijn schilderijen zijn realistische 'portretten' van frietkoten opgebouwd in een geheel eigen stijl. Altijd zijn de frituren de absolute hoofdpersoon. Zij staan geïsoleerd in hun omgeving, op een plein of langs de weg, compleet met terrassen, reclameborden en bijbehorende zitjes. Hij stelde eerder onder meer tentoon in Home Frit' Home.

• **Publicaties en audiovisuele documentatie:**

IMMATERIEEL CULTUREEL ERFGOED

Er bestaan al heel wat publicaties over de historiek en verschillende aspecten van de frietkotcultuur. De belangrijkste daarvan werden in 2013 door CAG m.b.v. Navefri samengebracht in een bibliografie van de frietkotcultuur (zie bijlage). Deze lijst bevat ook de referenties van de belangrijkste films en documentaires die er over frieten en de frietkotcultuur werden gemaakt. Een overzicht van foto's van verschillende soorten frietkoten en van de stripverhalen, liedjes, kunstwerken, krantenartikelen en zelfs literatuur waarin frieten en de frietkotcultuur aan bod komen, is o.m. terug te vinden in de boeken van Paul Ilegems ('Het volkomen frietboek', 'Het Belgisch Fritenboek' en 'Frietgeheimen') en in 'Carrément Frites' van Hugues Henry. Ook op de website van Navefri (www.navefri.be) is historisch beeldmateriaal van frietkoten en de frietkotcultuur te vinden, maar ook meer recente fotoreportages van allerhande evenementen, beurzen en vergaderingen.

PLANNEN

- **Website www.frietkotcultuur.be (eind 2013):**

Er bestaan al heel wat verschillende websites over frieten, frietkoten e.d. maar deze zijn erg uiteenlopend van kwaliteit en zijn soms erg verouderd. Daarom beslisten de leden van de Frietkotraad een nieuwe, algemene website te maken. Op www.frietkotcultuur.be wordt alle documentatie op een overzichtelijke manier virtueel verzameld en gedeeld met alle frietkotliefhebbers en de hele erfgoedgemeenschap van de frietkotcultuur. Deze nieuwe website krijgt een platformfunctie en zal doorverwijzen naar de andere bestaande websites. Hiervoor werd beroep gedaan op vzw Link in de Kabel, een initiatief die de digitale kloof bij kwetsbare jongeren op een unieke wijze wil dichten. De website zal in drie talen verschijnen (www.frietkotcultuur.be, www.culturefritkot.be, www.fritkotkultur.be) en zal in december 2013 online worden geplaatst. In een eerste fase is het de bedoeling om alle beschikbare informatie over de frietkotcultuur en de diverse actoren te verzamelen. Later zal dit worden aangevuld met een Facebookpagina waarbij alle frietkotcultuurliefhebbers de mogelijkheid krijgen om hun passie te delen.

- **Frituristen aansporen om eigen frituurerfgoed een plaatsje te geven in hun eigen frituur (2014-2015):**

Uit de SWOT-analyse bleek dat het gebrek aan beroepsfierheid van de frituristen een belangrijke zwakte was. Om de eigenwaarde te verhogen, de beroepseer op te krikken én om te tonen dat hun ambacht deel uitmaakt van ons immaterieel erfgoed, zal Navefri de frituristen aansporen om iets van hun eigen frituurerfgoed – een oude foto van hun frituur, artikel, prijslijst ... - een plaatsje te geven in hun eigen frituur.

- **Verzamelen van frietkotverhalen:**

CAG zal in 2014-2015 de tradities en gewoontes van zowel frituristen als frietkotklanten, bijvoorbeeld via mondelinge geschiedenis, verzamelen en in kaart brengen. Ook de frietkotverhalen die in het kader van de nominaties van de Orde van de Gulden Puntzak door Navefri worden verzameld, worden meegenomen. Deze verzameling aan frietkotverhalen zal in de nabije toekomst als basismateriaal dienen voor allerlei publieksactiviteiten i.s.m. andere partners, zoals een publicatie, tentoonstelling, ...

Periode: 1981 tot 2013

Bijlagen: SWOT frietkotcultuur; bibliografie frietkotcultuur

Externe links (publiek): <http://www.frietmuseum.be>; <http://www.homefrithome.be>; <http://www.frietkotmuseum.be>

2. Onderzoek-acties Frietkotcultuur

Identificatiecode: 000222

Beschrijving: Uit de SWOT-analyse (zie bijlage) kwam naar boven dat er al veel onderzoek is verricht over verschillende aspecten van de frietkotcultuur. In 2013 werden met de hulp van CAG en de oprichting van de Frietkotraad al deze onderzoeksacties en de betrokken actoren voor het eerst samengebracht.

Onder meer door middel van regelmatige samenkomsten van de Frietkotraad waar ervaringen worden uitgewisseld, expertise wordt gedeeld, borgingsmaatregelen worden geëvalueerd en nieuwe acties worden bedacht en opgezet, worden deze onderzoeksinspanningen op een meer gecoördineerde en samenhangende manier verder gezet.

WAT ER AL GEBEURT

- **Historisch onderzoek en publicatie:**

- **Geschiedenis van de friet (Pierre Leclercq):** Historicus Pierre Leclercq, bereidt momenteel een doctoraat voor aan de ULB over de opening van de keuken (1604) van de Luikse meesterkok Lancelot Casteau. Daarnaast volgt hij ook een opleiding als kok-traiteur. Hij voerde recent onderzoek naar de oorsprong van de friet. Dat resulteerde in 3 artikels die online consulteerbaar zijn. Verschillende hardnekkige mythes worden door dit onderzoek weerlegd. Leclercq bevestigt de commerciële oorsprong van de frieten op de kermis. U leest de drie artikels hier: [1](#), [2](#), [3](#).
- **Onderzoek van frietkenner Paul Ilegems en frietfan Hugues Henry:** Paul Ilegems is dé frietspecialist van België. Hij studeerde kunstgeschiedenis aan de universiteit van Gent. Als docent kunstgeschiedenis en actuele kunst aan de Koninklijke Academie voor Schone Kunsten te Antwerpen begon hij in 1981 de collectie van het Frietkotmuseum samen te stellen en de eerste tentoonstellingen te organiseren. Hij deed onderzoek naar vele uiteenlopende aspecten van de frietkotcultuur zoals de friet in de literatuur, frietverhalen in de Belgische pers, de geschiedenis van de frietrobot, de verschillende frietkottypes, frieten in de beeldende kunst en de letteren en het frietkot als 'de spiegel van het Belgische volk'. Hij is auteur van publicaties als 'Het volkomen frietboek', 'Het Belgisch frietenboek', en 'Frietgeheimen'. Journalist en redacteur Hugues Henry is gepassioneerd door frieten. Hij is de bezieler van Home Frit'Home en bracht onlangs het boek 'Carrément frites' uit. Hij werkt aan verschillende projecten die de toekomst van de frietkotcultuur wil verzekeren, onder meer in samenwerking met verschillende artiesten en muzikanten. (zie bibliografie in bijlage)
- **Onderzoek van CAG:** CAG is al jarenlang bezig met onderzoek naar de aardappel, zie onder meer het cahier "Patatfooi" (2001) en het recente artikel van Yves Segers in de publicatie van Sara Beatriz Guardia "La Ruta de la Papa". CAG voerde in samenwerking met Navefri in 2013 een onderzoek naar de historiek van de aardappel en de friet en naar de sociaal-culturele betekenis van de frietkotcultuur. Alle beschikbare onderzoeken en publicaties werden verzameld en bijeengebracht. Op basis daarvan werden enkele algemene korte teksten geschreven die op een duidelijke en toegankelijke manier het brede publiek informeren over de historiek van de aardappel, de oorsprong van de friet, de betekenis van de frietkotcultuur en de frietkotcultuur in cijfers. (zie bijlagen)

**IMMATERIEEL
CULTUREEL
ERFGOED**

- **Marktonderzoek VLAM:**

VLAM, het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing vzw, organiseert niet alleen sinds 2000 de jaarlijkse Week van de Friet, maar verricht ook op regelmatige basis marktonderzoek naar het aardappel- en frietverbruik. (www.vlam.be)

PLANNEN

- **Onderzoek naar frietkotcultuur in Aarschot door leerlingen van het Sint-Jozefcollege:**

Enkele leerlingen van het vijfde jaar humane wetenschappen uit het Sint-Jozefcollege doen momenteel een onderzoek naar de frietkotcultuur in Aarschot. Dit kadert in de module 'Immaterieel Erfgoed en Mondelinge Geschiedenis'. Er zullen onder meer interviews met lokale frituristen en frietkotklanten worden afgenomen. De resultaten van hun project worden in het begin van 2014 voorgesteld. CAG volgt dit op.

- **Onderzoek en publicatie over aardappel en friet door André Delcart**

André Delcart is reeds meerdere jaren actief bezig met voedingsgeschiedenis en eetcultuur en publiceerde al meerdere boeken. Zijn meest opvallende boek is "Mosterd: een culinaire en historische ontdekkingsstocht" (1997). Momenteel werkt hij aan een vernieuwend historisch onderzoek naar de aardappel en de frieten ter voorbereiding van een nieuwe publicatie.

- **Nieuwe publicatie van Paul Ilegems**

Frietkenner Paul Ilegems bereidt een nieuwe publicatie voor.

- **Publicatie over de frietkotcultuur**

CAG bereidt in 2014-2015 een boek over de frietkotcultuur voor. Daarvoor zullen niet alleen allerhande frietkotverhalen worden verzameld maar zal ook verder onderzoek gebeuren naar de historiek en sociaal-culturele betekenis van de Belgische frietkotcultuur.

Periode: 2012 tot 2013

Bestanden (publiek): historiek aardappel; oorsprong friet; frietkotcultuur uitgebreid; frietkotcultuur in cijfers; bibliografie frietkotcultuur; SWOT frietkotcultuur

3. Sensibiliserings- en communicatie-acties Frietkotcultuur

Identificatiecode: 000223

Beschrijving: Uit de SWOT-analyse (zie bijlage) kwam naar boven dat er in het verleden al veel acties werden ondernomen op het vlak van sensibilisering en communicatie van de frietkotcultuur. Deze acties gebeurden echter spontaan en zonder globale visie. In 2013 werden met de hulp van CAG en de oprichting van de Frietkotraad al deze acties en de betrokken actoren voor het eerst samengebracht. Onder meer door middel van regelmatige samenkomsten van de Frietkotraad,

IMMATERIEEL
CULTUREEL
ERFGOED

waar ervaringen worden uitgewisseld, expertise wordt gedeeld, borgingsmaatregelen worden geëvalueerd en nieuwe acties worden bedacht en opgezet, worden deze communicatie- en sensibiliseringsinspanningen op een meer gecoördineerde en samenhangende manier verder gezet.

WAT ER AL GEBEURT

• **Musea en tentoonstellingen**

- **Frietmuseum Brugge:** Dit didactisch **museum** toont op het gelijkvloers de geschiedenis van de aardappel. Op de eerste verdieping ontdekt de bezoeker de geschiedenis van de friet. Vervolgens kan de frietkotcultuur echt beleefd worden in de middeleeuwse kelder van de Saaihalle. Daar kan de bezoeker immers zelf de frietjes proeven in de frituur van het frietmuseum. De website www.frietmuseum.be biedt naast informatie over het museum zelf ook enkele pagina's aan over o.m. de geschiedenis van de friet, enkele bijdragen van 'kunstenaars van de friet' en enkele frietrecepten. Het museum heeft ook een **educatieve werking**. De informatiepanelen in het museum worden op kinderhoogte vergezeld van eenvoudige panelen met informatie op maat van kinderen van de lagere school. Op de website wordt een quiz aangeboden voor kinderen van 6 tot 12 jaar en vragenlijsten voor leerlingen van het lager en middelbaar onderwijs die een bezoek aan het museum kunnen begeleiden. Daarnaast kunnen leerkrachten ook gebruik maken van een werkbundel (toegesplitst op leerlingen van derde en vierde leerjaar) en twee PowerPointvoorstellingen over de geschiedenis van de aardappel en de friet. In het najaar van 2012 lanceerde het Frietmuseum een **fotowedstrijd** bedoeld voor alle studenten fotografie in België (secundair, hoger of deeltijds onderwijs). Het thema was 'de frietktramen van België'. De foto mocht een binnen- of buitenopname zijn van een frietkraam, met of zonder personen. De 50 beste foto's kregen een plaats in de tijdelijke 'Foto Expo Frietkot' van het Frietmuseum van februari tot juni 2013. Het doel was de bezoekers van het frietmuseum én de fotografiestudenten sensibiliseren over de frietkotcultuur én het verzamelen van hedendaagse foto's van de frietkoten in België.
- **Home Frit'Home Brussel:** Met [Home Frit'Home](http://HomeFrit'Home.be) laat Hugues Henry binnen-en buitenlandse toeristen kennis maken met de charme en betekenis van uiteenlopende aspecten van de Belgische frietkotcultuur. Het Micromuseum van de friet onthult aan haar bezoekers dat de friet zoveel meer is dan een goudgeel gebakken aardappelstaafje, maar dat het verbonden is met een typische Belgische frietkotcultuur. De gastenkamer ontsluit deze Belgische frietkotcultuur aan bezoekers uit de hele wereld. In de kunstgalerij vinden regelmatig tijdelijke kunsttentoonstellingen in het kader van 'België' en 'frietkotcultuur' plaats. In het najaar van 2012 stelde Home Frit'Home oliedoeken van 'frietschilder' Gillis Houben tentoon onder de naam 'Belgitude'. Deze bijzondere plek in Brussel opent zijn deuren elk eerste weekend van de maand of op afspraak. Tijdens een verblijf in de gastenkamer opent Home Frit'Home zijn deuren niet voor bezoekers: u woont als het ware in het museum, de galerij en de tuinen.
- **Tentoonstellingen kunstschilder Gillis Houben:** Gilles 'Gillis' Houben, vereeuwigd al meer dan 20 jaar de Belgische frietkoten op doek. Hij stelde eerder onder meer tentoon in Home Frit' Home. Op 6 november 2013 opende hij zijn nieuwste tentoonstelling in galerij Bogart in Brussel.

• **Vakbladen, nieuwsbrieven en beurzen voor Frituristen:**

Via de magazines Snackblad (NI) en Néo (Fr) , het ledenblad Memo-Friet en de website van Navefri (www.navefri.be) worden zowel starters als ervaren frituristen op de hoogte gehouden van alle recente ontwikkelingen in de frituursector. Deze vakbladen zijn bovendien ook een belangrijke bron van informatie over de recente

IMMATERIEEL CULTUREEL ERFGOED

geschiedenis van de frituur en de frietkotcultuur. Daarnaast neemt Navefri deel aan talrijke vakbeurzen en worden kleinere lokale samenkomsten voor frituristen georganiseerd over actuele thema's.

- **Nationale Dag van de Friturist:**

Elk jaar vindt in november tijdens de Horeca-Expo beurs in Gent de Nationale Dag van de Friturist plaats. Op deze dag worden de frituuruitbaters door Navefri op de hoogte gebracht van het belangrijkste sectornieuws. Het is tevens een goed netwerkmoment om de relaties tussen de verschillende frituristen, die meestal alleen of in gezinsverband hun frituur uitbaten, te verstevigen.

- **Nationale Orde van de Gulden Puntzak:**

De Nationale Orde van de Gulden Puntzak werd in 2004 opgericht door Navefri, naar aanleiding van haar 20-jarig bestaan. De orde wil al degenen onderscheiden die hun kennis, hun talent, hun toewijding, hun vaardigheid en hun ideaal ten dienste van de Belgische frietkotcultuur hebben gesteld. Jaarlijks wordt, op de Nationale Dag van de Friturist, een ceremonie gehouden waar de eretekens worden uitgereikt. Er zijn vier gradaties: Zilveren Kruis, Ridder, Officier, Grootofficier. Naast talrijke verdienstelijke frituristen werden o.a. Herr Seele, Urbanus, Jean Blaute, Stan van Samang, het Schepencollege van Antwerpen, , Manneken Pis, Het Atomium, Paul Ilegems, Ministers Benoît Cerexhe, Vincent Van Quickenborne en Benoît Lutgen en de Brugse Gidsenkring in de Orde opgenomen. Momenteel telt de Orde van de Gulden Puntzak al 109 personen en instellingen.

- **Frietstrip, andere publicaties en reportages:**

In 2007 bracht Navefri het stripverhaal "Het Broze Barakske - La Baraque Brinquebalante" uit. Deze strip werd uitsluitend verdeeld door het netwerk van frituren en werd getekend en geschreven door het frituristen echtpaar Pierre Boschmans en zijn echtgenote Marie-Louise Van Dorst uit Schelle. Deze strip wilde niet alleen de beroepsfierheid van de frituristen aanwakkeren, maar ook de frietkotcultuur aanschouwelijk maken voor kinderen en jongeren.

Andere publicaties, zoals bijvoorbeeld de boeken van Paul Ilegems en Hugues Henry, zorgen ervoor dat het grote publiek gesensibiliseerd wordt over de betekenis van de veellagige frietkotcultuur. (zie bibliografie in bijlage)

Hetzelfde gebeurt door diverse reportages en documentaires over de Belgische frietkotcultuur, zoals deze voorbeelden aantonen: [Frietkoten in België](#) met Dré Steemans (Felice) (jaren 1990); [documentaire Fritkot](#) van Manuel Poutte; Jeroen Meus ontdekt "[De patat](#)"; [Dagelijkse Kost](#) (kookprogramma met Jeroen Meus); Frietkot Festival: [Opening with "Fritüür" band](#); Jean Blaute, [Week van de Friet](#)

- **Brusselicious 2012:**

Om de drie jaar organiseert Brussel een themajaar. Na mode en design in 2006 en het stripverhaal in 2009, was het in 2012 de beurt aan de gastronomie waarbij een hele maand expliciet werd gewijd aan de friet met het '[frietkotfestival](#)'. Er werd onder meer een frietkotenwandelpad gelanceerd en een debat georganiseerd over de oorsprong van de friet en een verkiezing van het beste Brusselse frietkot. Deze promotionele activiteiten zorgden ervoor dat de frietkotcultuur positief in de aandacht kwam van het grote publiek.

IMMATERIEEL CULTUREEL ERFGOED

• **Frietkotenwandeling in Brussel met app:**

Visit Brussels biedt een [app](#) aan die binnen- en buitenlandse toeristen op hun mobiele telefoon kunnen downloaden om de wereld van de Brusselse frietkoten te ontdekken. Via de app kunnen geïnteresseerden op ontdekkingsstocht gaan door de stad en trekken ze van frietkot naar frietkot. Bij elk frietkot biedt de app onder meer een interessant frietverhaal, technische uitleg en een precieze gps-positie aan.

• **Lancering woord Friturist:**

Navefri promootte al sinds haar ontstaan in 1984 het gebruik van het woord friturist, onder meer om de waarde van de frietkotcultuur en het ambacht van de friturist in de kijker te plaatsen en de beroepsfierheid van de frituuruitbaters aan te wakkeren. De opname van het woord friturist in de Van Dale in 2009 was een mooi signaal dat het woord de afgelopen periode meer en meer in de omgangstaal is doorgedrongen.

PLANNEN (borgingsacties voor de toekomst)

• **Website www.frietkotcultuur.be (eind 2013):**

Er bestaan al heel wat verschillende websites over frieten, frietkoten e.d. maar deze zijn erg uiteenlopend van kwaliteit en zijn soms erg verouderd. Daarom beslisten de leden van de Frietkotraad een nieuwe, algemene website te maken. Op www.frietkotcultuur.be wordt alle documentatie op een overzichtelijke manier virtueel verzameld en gedeeld met alle frietkotliefhebbers en de hele erfgoedgemeenschap van de frietkotcultuur. Deze nieuwe website krijgt een platformfunctie en zal doorverwijzen naar de andere bestaande websites.

Hiervoor werd beroep gedaan op vzw Link in de Kabel, een initiatief die de digitale kloof bij kwetsbare jongeren op een unieke wijze wil dichtten. Er werd bewust voor dit sociaal project gekozen om vanuit een 'andere' invalshoek jongeren bij de borging van de frietkotcultuur te betrekken.

De website zal in drie talen verschijnen (www.frietkotcultuur.be , www.culturefrikot.be , www.frikotkultur.be) en zal in december 2013 online worden geplaatst. In een eerste fase is het de bedoeling om alle beschikbare informatie over de frietkotcultuur en de diverse actoren te verzamelen. Later zal dit worden aangevuld met een Facebookpagina waarbij alle frietkotcultuurliefhebbers de mogelijkheid krijgen om hun passie te delen. In deze latere fase kunnen de mensen uit het project Link in de Kabel ook betrokken worden om de site verder aan te vullen met leuke, originele en verfrissende ideeën.

• **Publicatie over de frietkotcultuur:**

CAG bereidt in 2014-2015 een boek over de frietkotcultuur voor. Daarvoor zullen niet alleen allerhande frietkotverhalen worden verzameld maar zal ook verder onderzoek gebeuren naar de historiek en sociaal-culturele betekenis van de Belgische frietkotcultuur. Het wordt een aantrekkelijk boek voor een breed publiek met mooie foto's, herkenbare verhalen en achtergrondinformatie over de verschillende aspecten van de frietkotcultuur. Deze publicatie is een kans om het ICE van de Belgische frietkotcultuur voor het brede publiek duidelijk te maken en promoten.

• **Home Frit'Home:**

- Voor het tweede opeenvolgende jaar zal Home Frit'Home deelnemen aan het evenement "Bruxelles Bienvenue" (29 en 30 maart 2014). Ter gelegenheid daarvan zullen nieuwe collectiestukken en verhalen over de frietkotcultuur aan het publiek worden voorgesteld.

**IMMATERIEEL
CULTUREEL
ERFGOED**

- 16 januari 2014: vernissage en opening van de nieuwe tentoonstelling van Monk die een hommage brengt aan de Belgische frietkotcultuur via *street art*.
- 2013-2014: voorbereiding van een muzikaal spektakel “Frites musette”.

• **Frietmuseum:**

In maart 2014 opent het Frietmuseum een nieuwe tijdelijke tentoonstelling gewijd aan de aardappel en frieten tijdens de Eerste Wereldoorlog.

Periode: 1981 tot 2013

Bijlagen: SWOT frietkotcultuur

Externe links (publiek): <http://www.frietmuseum.be/nl/>; <http://www.homefrithome.com/nl/>

3.1 Actie in de kijker: Communicatie & Sensibilisatie-Week van de Friet (ONDER EMBARGO TOT 25/11/2013)

Identificatiecode: 000495

Beschrijving: Sinds 2000 organiseert [VLAM](#) in samenwerking met de Vlaamse frituristen en aardappelschilbedrijven de [Week van de Friet](#). Eén week per jaar (eind november) worden de frietjes van de frituur op een positieve en sympathieke manier in de kijker gezet. Deze positieve aandacht wil de beroepsfierheid van de frituristen en de waardering van de Vlaming voor de frietjes van de frituur aanwakkeren.

De week van de Friet staat telkens in het teken van een bepaald thema. In het verleden was dat onder meer het frietlied, tattoos met “ik ben verzot op mijn frietkot”, designerwedstrijd voor puntzakken of frietvorkjes en Frietrock en mini-optredens in frituren. Voor een overzicht van alle campagnes van 2000 tot 2012, zie bijlage.

De Week van de Friet loopt dit jaar van **25 november tot 1 december 2013**. Ditmaal staat de Week van de Friet in het teken van het immaterieel cultureel erfgoed (ICE). Via de campagne wil VLAM zoveel mogelijk frituristen en frietkotklanten bewust maken van de waarde van de frietkotcultuur. Zo wil ze het respect en de waardering voor dit immaterieel erfgoed verhogen en het belang van ICE beter bekend maken. Er wordt een **petitie** gelanceerd om de frietkotcultuur te steunen. Deze petitie kan online worden getekend op www.weekvandefriet.be waarop ook ruimte voorzien is voor reacties als ‘waarom vind je de frietkotcultuur belangrijk/immaterieel erfgoed’ en ‘hoe wil je deze traditie doorgeven aan volgende generaties’. De **website** wordt ook gekoppeld aan **sociale media** als Facebook en Twitter om zo veel mogelijk mensen te bereiken. Aan de frituristen wordt ook een papieren exemplaar van de affiche bezorgd die ze in hun frituur kunnen hangen.

Via een **oproep** “Frituristen, komt uit uw (friet)kot!” werden de frituristen ingelicht over de aanvraag van de opname van de frietkotcultuur op de inventaris Vlaanderen voor Immaterieel Cultureel Erfgoed. Deze oproep verscheen in diverse vakbladen: Snackblad (NL) van november, Néo (Fr) van oktober en Restofrit van november). De Frituristen vernamen zo al meer over de komende campagne en werden ook warm gemaakt om mee na te denken over hoe ze, in hun eigen frituur,

IMMATERIEEL CULTUREEL ERFGOED

zoveel mogelijk klanten en collega's kunnen aanzetten om de petitie te ondertekenen en de frietkotcultuur te steunen. Een gelijkaardige oproep "kom uit uw (friet)kot" wordt via perscontacten en journalisten breder verspreid onder de hele bevolking.

Voor de **tv-spot** wordt verder gewerkt op het thema van 2012: "wie kan weerstaan aan een frietje van de frituur". Deze keer gaat de frietreporter op pad naar locaties, evenementen, gemeenschappen die reeds erkend zijn als immaterieel erfgoed. De frietreporter biedt de mensen daar een frietje aan en vraagt hen waarom ze vinden dat de frietkotcultuur een plaats verdient op de inventaris Vlaanderen Immaterieel Cultureel Erfgoed. In de tv-spot komen de verschillende aspecten van de frietkotcultuur - de kunst van het frieten bakken en de sociale beleving – via sfeerbeelden in de frituur duidelijk aan bod.

Na de Week van de Friet loopt deze actie echter niet zomaar af. Half december worden de voorlopige resultaten van de petitie verzameld. De bekendmaking van deze resultaten wordt gekoppeld aan de **lancering van de nieuwe website www.frietkotcultuur.be**. De petitie en steunoproep van de Week van de Friet worden in deze nieuwe website geïntegreerd en zullen daar verder lopen. Op www.frietkotcultuur.be wordt alle beschikbare documentatie en informatie over de frietkotcultuur op een overzichtelijke manier virtueel verzameld en gedeeld met alle frietkotliefhebbers en de hele erfgoedgemeenschap van de frietkotcultuur. In een latere fase zal deze website worden aangevuld met een meer interactief gedeelde/Facebookpagina die de kans geeft aan alle frietkotcultuurliefhebbers om hun passie te delen.

Periode: 2000 tot 2013

Bestanden (publiek): Historiek Week van de Friet; oproep Snackblad; oproep Néo

Externe links (publiek): <http://weekvandefriet.be>

4. Overdracht-acties Frietkotcultuur

Identificatiecode: 000225

Beschrijving: Uit de SWOT-analyse (zie bijlage) kwam naar boven dat er al initiatieven lopen die de overdracht van de kennis en het ambacht van de friturist stimuleren. Wat de transmissie van de tradities en gewoonten van de frietkotbezoekers betreft, lijken er voorlopig weinig problemen te bestaan. Een kwart van de Belgen bezoekt immers wekelijks een frituur. De jaarlijkse Week van de Friet en andere sensibiliseringsacties blijven dit stimuleren.

Onder meer door middel van regelmatige samenkomsten van de Frietkotraad, waar ervaringen worden uitgewisseld, expertise wordt gedeeld, borgingsmaatregelen worden geëvalueerd en nieuwe acties worden bedacht en opgezet, worden deze inspanningen ook op het vlak van transmissie verder gezet maar op een meer gecoördineerde en samenhangende manier.

WAT ER AL GEBEURT

- **Opleidingen tot friturist:**

**IMMATERIEEL
CULTUREEL
ERFGOED**

De frituursector kent een hoog verloop van zowel starters als zaken die stoppen. Jaarlijks geven 5% van de frituristen er de brui aan maar dat volume wordt gecompenseerd door quasi evenveel frituren die de deuren openen. De gemiddelde levensduur van een frituur is slechts drie tot vijf jaar. Daarom is de opleiding tot frituuruitbater erg belangrijk.

Vlaanderen (Syntra): In deze opleiding van Syntra krijg je meer info over de start van een frituurzaak, de vergunningen, de hygiëne, de infrastructuur van een frituur ... De theorie rond warenkennis en grondstoffen (aardappelen, oliën en vetten, bijproducten) wordt aangevuld met heel wat praktijklessen die het belangrijkste onderdeel vormen van deze beroepsopleiding. De opleiding omvat 100 uren verdeeld over 25 avondsessies van 4 uur.

Syntra startte met deze opleiding in Kortrijk in 1990, ondertussen bestaat deze ook in Oudenaarde (sinds 1995), Leuven (sinds 2000), Hasselt (sinds 2004), Sint-Niklaas (sinds 2010) en Brugge (sinds 2013). Er zijn zo'n honderdtal studenten verspreid over deze zes campussen. Kenmerkend voor de opleidingen bij Syntra is dat er beroep gedaan wordt op docenten die zelf "in het vak zitten". Zo worden de praktijklessen uiteraard door ervaren frituristen gegeven (vaak i.s.m. Navefri) en de theorielessen door boekhouders, hygiëne- en veiligheidsexperts.

(zie bijlage voor reportage over deze opleiding)

Wallonië (IFAPME): In Wallonië wordt de opleiding tot frituuruitbater georganiseerd door l'Institut Wallon de Formation en Alternance et de Indépendants en Petites et Moyennes Entreprises (l'IFAMPE). De opleiding omvat 172 uren over warenkennis en frituurtechnieken (58u), bediening (20u), hygiëne en wetgeving (50u), personeelsbeheer (28u) en uitwerking businessplan (16u). Deze opleiding bestaat sinds 2010 en wordt gegeven op de campussen van Doornik en Luik.

(zie bijlage voor een folder over deze opleiding)

- **De Frietkotraad:** De Frietkotraad werd in april 2013 opgericht. De Frietkotraad bestaat uit vertegenwoordigers uit de professionele frietwereld (Navefri, VLAM, ApaQW, Syntra, Belgapom, Unizo en de Boerenbond), de erfgoedwereld (CAG, Frietmuseum, Erfgoedcel), frietkenners, frietfans en historici. De samenstelling van de Frietkotraad is een afspiegeling van de hele erfgoedgemeenschap van de Belgische frietkotcultuur. Er zijn zowel Nederlands- als Franstalige leden en de raad zal in de toekomst nog uitgebreid worden met één of meerdere Duitstalige Belgen. De leden spelen vanuit hun persoonlijke expertise of functie een belangrijke rol in de frietkotcultuur en dragen het immaterieel erfgoed van de frietkotcultuur een warm hart toe. Samen vormen zij een **klankbordgroep** die de borging van de frietkotcultuur opvolgt, begeleidt en coördineert.

Tijdens de eerste samenkomsten van de Frietkotraad (april, september en oktober 2013) werd het aanvraagdossier voor de Inventaris Vlaanderen voor Immaterieel Cultureel Erfgoed voorbereid. De leden discussieerden ook over de naam van het element en kozen uiteindelijk voor 'de Belgische Frietkotcultuur'.

De Frietkotraad maakte in oktober 2013 van het element Frietkotcultuur een **SWOT-analyse**. Daarvoor werd samengewerkt met tapis plein. Dit expertisecentrum voor erfgoedparticipatie met focus op ICE is op zoek naar interessante methodieken die gemeenschappen die aan borging willen doen, kunnen ondersteunen. Die methodieken testen ze uit met één gemeenschap om ze dan weer, met voor- en nadelen, op een toegankelijke manier te delen met anderen. De resultaten van deze SWOT-analyse werden door tapis plein verwerkt in een handleiding die andere erfgoedgemeenschappen kan helpen met de borging van hun element.

**IMMATERIEEL
CULTUREEL
ERFGOED**

Het werd duidelijk dat er in het verleden al heel wat gebeurde voor de borging van de frietkotcultuur, maar ook dat deze ongecoördineerde, spontane acties zonder samenhang of globale visie gebeurden. Daar brengt de Frietkotraad verandering in. De leden van de Frietkotraad engageren zich om regelmatig bijeen te komen (minimaal 2 keer per jaar) om borgingspraktijken en -ervaringen uit te wisselen, expertise te delen, bestaande borgingsmaatregelen te evalueren, nieuwe ideeën en maatregelen aan te brengen, eventuele problemen of pijnpunten te signaleren... Kortom, de Frietkotraad zorgt ervoor dat **een globale lange termijnvisie** wordt ontwikkeld om de toekomst van de frietkotcultuur te verzekeren.

PLANNEN (borgingsacties voor de toekomst)

- **Erfgoedcomponent in opleidingen frituristen:** In 2014 zullen Navefri, CAG en Syntra onderzoeken hoe er in de bestaande opleiding tot frituuruitbater meer aandacht kan worden geschonken aan het erfgoed van de frietkotcultuur. Het doel is om de toekomstige frituristen bewust te maken van de waarde van hun ambacht en het gebrek aan beroepsfierheid – iets wat duidelijk naar boven kwam tijdens de SWOT-analyse – wat op te krikken. Kandidaat-frituristen leren zo dat de frietkotcultuur ook gaat over beleving, cultuur, sociale tradities en immaterieel erfgoed.
- **Orde van de Gulden Puntzak: nomineren van beginnende friturist:** In 2014 zal Navefri bekijken hoe de procedures voor de Orde van de Gulden Puntzak aangepast kunnen worden zodat een ervaren friturist ook een ‘jonkie’ kan voordragen voor een medaille. Uit de SWOT-analyse kwam immers naar voren dat dit een goede maatregel zou kunnen zijn om de beroepseer op te krikken en vooral om het fenomeen van de hoge “uitstroom” aan te pakken.
- **Frietkotraad:** Tijdens de eerstvolgende Frietkotraad zal de SWOT-analyse nog verder uitgewerkt worden met het oog op nieuwe borgingsacties de komende jaren. Er zal onder meer nagedacht worden over hoe het frietkot als ontmoetingsplek de samenhang van het dorp of de stadswijk kan vergroten.

Het actieterrein van de Frietkotraad is niet beperkt tot Vlaanderen. Tijdens de volgende samenkomsten van de Frietkotraad zal dan ook expliciet overlegd worden over de borgingsinitiatieven in de andere taalgemeenschappen van ons land. De globale lange termijnvisie om de toekomst van de frietkotcultuur te verzekeren loopt immers over de taalgrenzen heen. Op termijn kan daar ook een erkenningsaanvraag voor de Inventaris ICE in de Franse en Duitstalige Gemeenschap uit volgen.

Bestanden (publiek): Syntra reportage; folder IFAPME.pdf; SWOT Frietkotcultuur.pdf

