

Rapportage 2022-2023

Rapportering

Wat is er in de rapporteringsperiode (dit betekent het voorbije kalenderjaar en het lopende jaar tot het moment van rapporteren) gedaan om een levendige toekomst te verzekeren voor uw erfgoed? Wat loopt goed en wat loopt minder goed? U hoeft niet over alle acties even uitgebreid te rapporteren. U kiest zelf wat voor u het meest relevant of prioritair is geweest in de rapporteringsperiode. De erfgoedzorg waar u sterker op heeft ingezet, kan u uitgebreider toelichten dan de acties die voor u minder belangrijk waren. Ook vragen wij u om telkens te duiden wat goed loopt en wat minder goed gaat.

- Het erfgoed beoefenen

Met 2642 frituren in Vlaanderen (+/- 4500 in heel België) blijft het aantal frituren vrij constant. Ook na de Covid blijft immers de belangstelling voor toegankelijke lokale producten en korte keten, alsook de behoefte aan "gewoon" sociaal contact. Naast het feit dat frituristen stilaan zelf fier zijn geworden op hun activiteit (zie hierna Erkend Friturist) is het opvallend hoe de Frietkotcultuur ook alsmear vaker door niet-frituristen wordt beleefd. Het is echt iets "van ons allemaal" geworden en dat trekt alsmear meer buitenlandse aandacht.

- Documenteren

* 8/11/2022: Ars Currendi <http://www.arscurrendi.com/golden-brown-belgian-fries> * Jean-Louis Gonterre Réalisateur <http://lesmatinsrouges.fr/films-en-cours-de-realisation/> * 24/06/2023 DRTV (Denmark) http://www.dr.dk/drtv/se/nulstjerner-europas-kedeligste-land_383738 (vanaf 14:55) * Pierre Leclercq : RTL-TVI, (Tout s'explique), Les frites, 27/02 2020. Brut, France vs Belgique : qui a inventé les frites ?, 17/10/2021. La Meuse, La frite a-t-elle été inventée en Belgique ou en France ?, 18/10 2021. Le Parisien, L'incroyable saga de la frite, 12, 13, 14, 15, 16, 17 et 18/07/ 2021. Les jours, Alexandre Bourasseau, La fin de la Françafrite ?, 26/07 2022. Kids Matin, Aurélie Selvi, Révélations croustillantes sur les frites, 26/04 2022. RTS (Le 12h30), Le tour du monde des clichés (épisode 3), les moules-frites est-il un plat national belge ?, 6/07 2023. RTS, J.T. 19h30, « Les plats de la discorde », 17/07/2023. TF1, J.T. 20h00, « La frite, belge ou française ? », 1/08 2023. Télépro, Christine Rasir, Suchis, frites, couscous : vos plats préférés décryptés, 31/08 2023. * 09/10/2023 5 world-famous dishes from Europe you got to try. Belgian Fries...N° 1! <http://www.youtube.com/watch?v=3n3-gTz9m7s> (vanaf 4:30)

- Onderzoek

Het is opvallend dat nu ook uit het buitenland interesse groeit voor het fenomeen Frietkotcultuur * 10/03/2022 Corentin Savino "Friterie-Frietkot-Frituur... les friteries et leurs importance culturelle dans le Benelux" Mémoire de fin d'études à l'École Supérieure d'Art et de Design d'Amiens FR * 23/10/2022 Lucas Deckers, (庐可思议 (=Lukesiyi) studeerde Sinologie aan de KULeuven. In 2020 won hij de 19de editie van de Chinese Bridge, een competitie waarbij sinologen van over heel de wereld getest worden op Chinese taal. In 2012 werd 'frietchinees' verkozen tot woord van het jaar. Ter gelegenheid van de 10-jarige verjaardag van dat woord, maakte hij een korte videoreportage over Chinezen (of mensen van Chinese afkomst) die frituren openen in België. Het gaat om een tweetalige reportage (Nederlands en Mandarijn Chinees) met een korte introductie over het woord 'frietchinees' en interviews van Chinese uitbaters. De nadruk ligt op de clash tussen het Chinese en het Belgische, waaruit het woord in principe ontstaan is, en de discussie of 'een Chinees wel traditionele Belgische friet kan maken' (Chinese versie) <http://www.youtube.com/watch?v=RWGbr3loI7Q> (NL versie) http://www.youtube.com/watch?v=_32zchZQKHs * 08/07/2023 Kellogg School of Management - Northwestern University US: "It's Fry-day!" Dalal Aldilaimi, Tanmay Goel, Yutaka Kawabata, Becky Lin, Ricky Swieton "Our project focusses on the cultural significance of Belgian fries and aims to delve into the rich history and cultural importance of Belgian fries, not only within Belgium but also on a global scale. We are particularly interested in understanding the role that UNAFRI plays in preserving and promoting the tradition of the Belgian "Frietkoten" and to understand the nuances of this cultural icon and the importance of maintaining this tradition for future generations."

- Communicatie

Week van de friet Sinds 2000 organiseert het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) in samenwerking met de Vlaamse frituristen en aardappelschilbedrijven de Week van de Friet, een feestweek voor de frietjes van de frituur. Een week waarin we de frietjes van de frituur een hele week op een positieve manier in de schijnwerpers zetten. Met de Week van de Friet willen we iedereen laten stilstaan bij de smaak en beleving die zo eigen zijn aan de frietjes van de frituur. * 2021: standbeeld frieteter Brugge <http://www.hln.be/brugge/prins-laurent-onthult-standbeeld-de-frieteter-op-markt-van-postbode-tot-prins-we-eten-allemaal-frietjes-a7f617a4/?referrer=http%3A%2F%2Fwww.google.com%2F> * 2022: goesting door "frietjes te zien" (spot VTM, affiches, influencers) <http://www.youtube.com/watch?v=buwwYDLrRCE> <http://vilt.be/nl/nieuws/week-van-de-friet-bewijst-dat-belgische-frietcultuur-springlevend-is> * 7-13/11/2023: goesting door "friet-geluiden" Semaine de la frite Gelijklopend met de Week van de Friet in Vlaanderen, organiseert ApaQW, i.s.m. Unafri, Horeca Wallonie en Fiwap jaarlijks een communicatiecampagne over de friet(cultuur) * 2021: hymne à la frite – Kiki l'innocent http://www.youtube.com/watch?v=5_XuNsmo-0 * 2022: les ambassadeurs <http://www.youtube.com/watch?v=nz4Xd4PthruU>

* 7-13/11/2023: « la rite c'est la vie ! »

- Sensibilisering

* Frietmuseum Brugge: permanente tentoonstelling aangevuld met nieuwe aanwinsten (bv frietkotpostzegel) * Toerisme Vlaanderen neemt de frietcultuur vaak mee in de always-on communicatie. Zo worden er regelmatig op Instagram (Visit Flanders algemeen dan) posts over frietjes gedaan en worden frieten en frietkoten ook meegenomen waar kan in de stories op de website (24 uur in Antwerpen, 48 uur in Brussel,...) . Deze content wordt ook regelmatig gedeeld met of overgenomen door Visit Europe. Twee jonge frituristen, Sven en Evelyn De Ville, werden geselecteerd als ambassadeurs van GOESTING, het nieuw collectief van culinaire ambassadeurs. <http://www.visitflanders.com/nl/goesting/sven-en-evelyn-de-ville>. * 12/09/2021: Open Monumentendag <http://www.youtube.com/watch?v=IEPt8J5mtkk> * Home Frit Home Brussel 10/2021: expo "Irigin 2.1" i.s.m. graffist Reset'81 02/2023: expo Guitare Frietkot" i.s.m. gitaarbouwer Michel Dethier 03/2023: expo Patatland i.s.m. schilder Michel Devaux * 23/09->02/10/2022 Expo Con'Art Brussel <http://www.conart.be> <http://www.hln.be/brussel/expo-conart-zet-belgische-frietzakjes-in-de-kijker-a0623b68/?referrer=http%3A%2F%2Fwww.google.com%2F> * 16/11/2022 Lezing 'smullen van Belgische frietjes' - Cultuursmakers Kortenaeken <http://www.cultuursmakers.be/kortenaeken/activiteiten/smullen-van-frietjes/datum/13362> * 04/04/2022 Lancering Erkend Friturist door minister Jo Brouns Sinds de afschaffing van de vestigingwet kan iedereen een frituur of restaurant opstarten. Het resultaat is dat we een grote verscheidenheid en mengelmoes van eettablissementen, snackbars, frituren en restaurants krijgen. "De echte frituur", waar frietjes centraal staan en geen bijproduct worden, dreigt daardoor op termijn verloren te gaan. Daarom werkten Horeca Vlaanderen en Navefri, met de steun van Vlaio, het Erkend Vakmanschap Friturist uit. Deze erkenning zet een pluim op de hoed van de friturist die zich aan de kwaliteitsvoorwaarden houdt en onze frietcultuur koestert. De Erkend Friturist is een trotse vakman die kwaliteit, hygiëne en beroepsfierheid op de eerste plaats zet. Op heden (09/2023) vroegen 653 Vlaamse frituristen een aanvraag tot erkenning aan (waarvan 502 uitgeleverd) <http://www.youtube.com/watch?v=2b0xGtiEHuE> <http://www.frituurwereld.nl/vlaanderen-borgt-het-frituurambacht-via-nieuw-certificaat-erkend-friturist/> <http://www.vlaio.be/nl/nieuws/bijna-300-frituuruitbaters-krijgen-titel-erkend-friturist> <http://www.youtube.com/watch?v=JQAPW-gtVHE> <http://www.youtube.com/watch?v=cTi0QWbLafs> * 10/2022: De frietcultuur: "Een kwart van de Belgen gaat elke week naar het frietkot" Interview met Yves Segers (CAG) <http://radio1.be/luister/select/expo-22/de-frietcultuur-een-kwart-van-de-belgen-gaat-elke-week-naar-het-frietkot> * 03/06/2023 Leve Immaterieel Erfgoed... met frietjes. Voor deze campagne werd de Frietkotcultuur geselecteerd als één van de boegbeelden. <http://immaterieelerfgoedbe.cmail20.com/t/j-e-eduyhkd-jdcghuir-v/> <http://immaterieelerfgoed.be/nl/zogoevoelterfgoed> http://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20230606_95495008 * 09/2023 Opname van de Belgische Frietkotcultuur (Inventaris Vlaanderen) in Wikidate http://meta.wikimedia.org/wiki/Wiki_Loves_Living_Heritage/Intangible_Cultural_Heritage_of_Belgium * 21/09-18/12/2023 : "Culture Frite / Frietkot Stories" Musée de Folklore et des Imaginaires (MuFlm) de Tournai <http://mufim.tournai.be/actualites-mufim/nouvelle-exposition-culture-frite-frietkot-stories>

- Doorgeven

Opleidingen Friturist i.s.m. Syntra Leuven, Hasselt, Kortrijk, Sint Niklaas, Brugge Deze opleiding is een mix van theorie en praktijk. Je leert er alles over vergunningen, hygiëne, infrastructuur en het belang van de Frietkotcultuur. De theorie rond warenkennis en grondstoffen (aardappelen, oliën en vetten, bijproducten) wordt vervolgens aangevuld met praktijklessen. De lessen zijn gespreid over 14 avonden met telkens 4 lessen. Hoewel de opleidingen in elke campus 2 maal per jaar worden aangeboden merken we dat nog te weinig mensen hiervan op de hoogte zijn. Een werkgroep gaat zich hierover bezinnen. <http://www.youtube.com/watch?v=ii0uHJGkuJI> http://www.youtube.com/watch?v=QnCIMOtX_WU

- Andere

* opening hernieuwde frituren door de Stad Brussel 29/11/2021 Friterie Tabora BXL 08/09/22 Friterie Chez Jef <http://bx1.be/categories/news/apres-la-friterie-tabora-la-ville-de-bruxelles-a-inaugure-le-nouveau-frietkot-de-chez-jef/> * 02/12/2021: Minister Diependaele wil Vlaamse frietkoten beschermen Eind 2021 kondigde minister Diependaele zijn voornemen aan om Vlaamse frietkoten te beschermen. In mei 2023 werd dit in het Brugs Frietmuseum officieel bevestigd met een brede oproep om historische frietkoten voor te dragen. Het agentschap Onroerend Erfgoed onderzoekt nu welke historische frituren in aanmerking komen voor een bescherming als monument. Navefri en CAG werden nauw betrokken bij de voorbereidende besprekingen waarbij gewezen werd op de band tussen onroerend en immaterieel erfgoed. De erkenning van een 5-tal historische frietkoten moet immers mee zorgen voor het voortbestaan van het immaterieel erfgoed van de frietkotcultuur. <http://www.matthiasdiependaele.be/nieuws/minister-diependaele-wil-vlaamse-frietkoten-beschermen?pq=search/site&keyword=friet&page=1#vr1> <http://www.focus-wtv.be/nieuws/minister-diependaele-wil-iconische-frituren-beschermen-brugge-komen-er-6-aanmerking> <http://kw.be/nieuws/samenleving/deze-iconische-west-vlaamse-frietkoten-verdienen-bescherming/> <http://www.frituurwereld.nl/iconische-vlaamse-frietkotten-woorden-beschermd/> * 16/06/2023: Musea Brugge lanceert de campagne Classics for classics. Hierin verbindt Musea Brugge de museumklassiekers met een andere typisch Belgische klassieker: frietjes. In 26 frituren in Brugge en omstreken krijg je je bestelling verpakt in een Bosch of een Van Eyck. Brugge bezit niet alleen uitstekende artisanale frituren, maar met Musea Brugge ook de top qua kunsthistorische collecties. Klassieke meesterwerken van Van Eyck tot Magritte, van wandtapijten tot glasramen. Nu komt er dus een samenwerking tussen de beiden. <http://www.museabrugge.be/nieuws/classicsforclassics> - 02/09/2023: uitgifte en afstempeling frietpostzegels in het Frietmuseum te Brugge <http://www.vrt.be/vrtvws/nl/2023/08/28/bpost-lanceert-postzegel-die-frietkoten-eert/> <http://goeiedag.be/regio/2022/12/eddy-cooremans-ziet-frietkot-op-postzegel-droom-in-ervulling-gaan/> Varia * Doodle « frietkot » 21/07/2022 <http://www.youtube.com/watch?v=xEyMU-W18Dw> * FRIT is een Belgisch kledingmerk dat onze heerlijke frietcultuur viert. <http://www.getfrit.be/> * Friet-broeksriem <http://www.kazartt.com/product/racines-ceinture-cornet-de-frites/#comment-1863>

Zijn er in de rapporteringsperiode kansen gegroeid voor het voortbestaan van uw erfgoed? (Denk hierbij bv aan trends, bewegingen of hypes,

groeijende internationale aandacht, interesse vanuit het onderwijs, etc) ...

De belangstelling voor toegankelijk lokale producten en korte keten, alsook de behoefte aan “gewoon” sociaal contact zijn trends die -letterlijk en figuurlijk- volledig passen binnen het kraam van de Frietkotcultuur.

Opvallend is dat steeds meer mensen (terecht) fier zijn geworden op onze Frietkotcultuur. Dit valt onder meer op te maken uit het hoog aantal spontane aanvragen tot Erkend Friturist maar ook uit de talrijke initiatieven die van buiten de frituursector werden genomen zoals de uitgifte van de frietkotpostzegels of de prominente plaats in de promotiecampagne van immaterieel cultureel erfgoed.

Dat een frietkot ooit in aanmerking zou kunnen komen om erkend te worden als waardevol monument leek tot voor kort totaal onmogelijk. Nu de bevoegde minister 5 representatieve frietkoten wil opnemen op de lijst van Onroerend Erfgoed toont duidelijk aan dat de geesten zijn gerijpt.

Zijn er in de rapporteringsperiode bedreigingen gegroeid voor het voortbestaan van uw erfgoed? (Denk hierbij bv aan nieuwe regelgeving, veranderende publieke opinie, etc)

Omwille van o.a. de klimaatverandering lijkt het niet meer zo vanzelfsprekend dat het Bintje -dé frietaardappel bij uitstek- op termijn nog voldoende beschikbaar zal zijn. Dit wordt nu, samen met alle actoren in de aardappelketen, in een werkgroep “taskforce Bintje” verder onderzocht.

De Europese Commissie wil op termijn het gebruik van SUP (single use plastics) verbieden, zoals bvb plastic vorkjes en schaaltes voor eenmalig gebruik. Vlaanderen wil de oefening verder zetten en uitbreiden tot eenmalige verpakkingen in het algemeen. Hoewel plastic verpakkingen in de frituursector amper worden gebruikt, willen we er wel alles aan doen om (ecologisch verantwoorde) papieren puntzakken te mogen blijven gebruiken.

Waar zal u de komende twee jaar op inzetten om een levendige toekomst te verzekeren voor uw erfgoed? We vragen u om even vooruit te kijken en de acties op te noemen die voor u belangrijk zullen zijn in de komende rapporteringsperiode. Net zoals bij vraag 1 kiest u zelf wat voor u het meest relevant of prioritair zal zijn in de komende rapporteringsperiode. De erfgoedzorg waar u sterk op zal inzetten, kan u uitgebreider toelichten dan de acties die voor u minder belangrijk zullen zijn.

Opleidingen

Voor Vlaanderen gaan we, i.s.m. Syntra en Syntrum, nagaan hoe we de opleiding Friturist beter bekend kunnen maken. Elke starter zou moeten weten dat deze opleidingen bestaan zodat ze goed voorbereid hun project kunnen waarmaken.

Bedoeling is ook om in Wallonië korte, praktijkgerichte opleidingen te voorzien.

Toekomst van de frietaardappel

Het Bintje is dé frietaardappel bij uitstek.

Toch is er omwille van o.a. klimatologische en economische redenen bezorgdheid over de beschikbaarheid op langere termijn. In samenwerking met het Proefcentrum voor Sierteelt, Fiwap en Belpotato zal een “taskforce Bintje” nagaan wat de mogelijkheden zijn.

Het behoud van papieren puntzakken (cfr bedreigingen supra)

De Frietkotraad werd in april 2013 opgericht en bestaat uit vertegenwoordigers uit de professionele frietwereld, de erfgoedwereld, frietkenners, frietfans en historici. De leden spelen vanuit hun persoonlijke expertise of functie een belangrijke rol in de Belgische 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 Frietkotraad komt jaarlijks bijeen 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.

Erkend Friturist: Na een succesvolle lancering zullen acties worden uitgewerkt om het “community gevoel” bij de trotse beoefenaars van de Frietkotcultuur levendig te houden.

Wordt uw erfgoedelement begeleid door een organisatie uit de erfgoedsector? (bv. bij de borgingsacties die u opzet, of bij de rapportage

voor de Inventaris Vlaanderen... Zo ja, welke organisatie is dat?

CAG



Immaterieelerfgoed.be is een officiële website van de Vlaamse overheid
uitgegeven door Departement Cultuur, Jeugd en Media – Afdeling Waarborgen en beheren

Rapportage 2020-2021

Rapportering

Wat is er in de rapporteringsperiode (dit betekent het voorbije kalenderjaar en het lopende jaar tot het moment van rapporteren) gedaan om een levendige toekomst te verzekeren voor uw erfgoed? Wat loopt goed en wat loopt minder goed? U hoeft niet over alle acties even uitgebreid te rapporteren. U kiest zelf wat voor u het meest relevant of prioritair is geweest in de rapporteringsperiode. De erfgoedzorg waar u sterker op heeft ingezet, kan u uitgebreider toelichten dan de acties die voor u minder belangrijk waren. Ook vragen wij u om telkens te duiden wat goed loopt en wat minder goed gaat.

- Het erfgoed beoefenen
Ook in Covid-tijden -of misschien net nog meer- heeft iedereen behoefte aan geruststellende "gewone" momenten. Het beleven van de Frietkotcultuur blijft, zowel voor de frituristen als de bezoekers, een vaste waarde. Dat het om een levende cultuur gaat bleek duidelijk uit de snelheid waarmee het zich heeft aangepast aan de bijzondere omstandigheden. (Frietkoten werden amper gesloten, online bestellingen namen een hoge vlucht, 100% afhaal)
- Onderzoek
- Ondanks de immense populariteit van de friet, is er nog maar weinig historisch onderzoek gedaan naar het ontstaan ervan. Daardoor was er veel ruimte voor het ontstaan van allerlei mythes. Voedingshistoricus Pierre Leclercq bracht hierin verandering en publiceerde zijn onderzoek in het boek 'La frite. Une histoire sans frontières' en plaatste ook heel wat info online op www.histoiredelafrite.com. De mythes maakten plaats voor een preciezere en wetenschappelijke geschiedenis. Het CAG bundelde in 2020 deze informatie in een themaverhaal dat online raadpleegbaar is op <http://cagnet.be/page/frietjes-frietkotcultuur-belgie> - "taskforce frietaardappel". Een project dat in het kader van Go4Food medio 2021 gezamenlijk is ingediend door Navefri, Belgapom, landbouworganisaties Boerenbond en ABS en het Bioforum met de bedoeling na te denken over de toekomst van een lokale, duurzame en lekkere frietaardappel - Sarah Hittélet Mémoire de fin d'études - Faculté d'Architecture La Cambre - Savino Corentin mémoire sur les friteries et leurs importance culturelle dans le Benelux - L'ESAD Amiens
- Communicatie
Week van de Friet i.s.m. VLAM: 2019: friet-standbeelden: <http://www.youtube.com/watch?v=WN3lQnep5jk> 2020: friet-street art:<http://www.youtube.com/watch?v=WN3lQnep5jk> <http://www.lekkervanbijons.be/aardappel/campagnes/week-van-de-friet> http://www.youtube.com/watch?v=2B_d3a-qBl0&t=44s Freddy Davis - 'Friet met worst en mayonaise'. videoclip voor Ment Tv en TV Oranje <http://www.youtube.com/watch?v=MUduwcGzuiU> Christa Vansteenkiste – Frietkotrap <http://www.youtube.com/watch?v=3DYaf8cNXEc> Interviews en reportages in diverse binnen- en buitenlandse media - Philipp Elsbrock Gourmet Deutschland - Robin Lemoine Libération un sujet sur la frite belge et sur le collectif citoyen - Holger Weist - WDR3 "Kultur am Mittag" über die Belgische Imbissbuden- bzw. Frittenkultur. - Vincent Mongaillard, Le Parisien - Larissa Königs TRAVELBOOK.de BILD GmbH - <http://www.travelbook.de/news/belgische-frittenbuden-weltkulturerbe> - Michel Winde dpa Deutsche Presse-Agentur GmbH - Dirk Jacobs Het belang van Limburg – Vegan en Frituren - serge Hercek - chronique sur le secteur des friteries LN24 - Sabrina Berhin Sudpresse - Natalia Martínez - <http://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20200820/32905/secreto-patatas-fritas-belgas.html> - katrijn van giel - fotoreeks over frietkoten - De Standaard Avond. www.katrijn.com - <http://www.instagram.com/katrijnvangel/> - Jeroen Deblaere Het Nieuwsblad - Matthias Vanheerentals - <http://www.taxipro.be/> - Valentina PopThe Wall Street Journal http://www.wsj.com/articles/necessities-in-europe-belgian-fries-french-baguettes-and-dutch-cannabis-11585160745?shareToken=st83e4eef93f134bddb9a11a517cfab948&reflink=share_mobilewebshare - Deutsche Welle, "Food Secrets" <http://www.youtube.com/watch?v=HW4dmXrrwIY> - Kristin Matthyssen, Gazet van Antwerpen - 66 minutes, diffusé en France sur la chaine M6 - NHK, Japan Broadcasting Corporation - magazine français Télérama - www.arty-farty.fun - Bertrange Luxembourg - ORF Die Presse <http://www.diepresse.com/5953289/espresso-und-belgische-pommes-stande-wollen-weltkulturerbe-werden?from=rss> - Merle Tilk - ARD German TV - export VLAM <http://originalfries.eu> <http://vimeo.com/thibautdewinter/review/533723960/5cd8a5a11b> - "How the world eats" for the German TV show GALILEO
- Sensibilisering
- deelname aan programma op 22/09/2020 toen Minister Jan Jambon op mini-stage kwam bij landelijke dienstverlenende erfgoedorganisaties in Leuven– De Hoorn – zie: <http://cagnet.be/item/210114> en <http://erfgoeddienstverleners.be/> - Open Monumentendag 2021 <http://www.youtube.com/watch?v=thFtJvqLwNA> -boek Marc De Bel (s)Toverij met frieten , uitgeverij Houtekiet, september 2021 Marc de Bel schreef een boek waarin kinderen een klassiek frietkot proberen te redden van de sloop. Ongeveer alle hedendaagse bedreigingen voor de frietkotcultuur komen erin aan bod, maar vooral ook de liefde voor dat (smakelijk) stukje erfgoed. Midden 2020 nam hij contact op met Navefri om een samenwerking te bespreken. Korte inhoud: Papa en mama gaan een weekendje naar Rome. Mona vindt dat helemaal niet erg, want zij mag gaan logeren bij oma

en opa. Die wonen met hun honden Frikandel en Satee op een boerderij op de buiten, maar ze hebben ook een frituur, Frituur Sunshine. Die wordt al generatieslang uitgebaat van vader op zoon/dochter met veel plezier en liefde voor de friet. De schatrijke bouwondernemer, Rupert Vrominck, wil de frituur echter erg graag kopen, zodat hij die kan slopen om er een gigantisch appartementsgebouw neer te poten. Maar opa en oma weigeren elk bod, hoe hoog ook. Tot oma en Vrominck een gewaagde weddenschap aangaan en de poppen, of liever: de frieten, aan het dansen gaan.... (S)Toverij Met Frieten is een magisch, knotsgek, maar ook ontroerend verhaal dat je nooit gelooft als je het niet zelf hebt gelezen. En ook een liefdevolle ode aan onze Belgische frietcultuur! Extra borgingsactie: tekenwedstrijd voor kinderen van het derde, vierde, vijfde en zesde leerjaar in Vlaanderen en Brussel: Maak een boekomslag voor het nieuwste boek van Marc de Bel. En maak kans op Frietjes voor de hele klas, in een frituur in de buurt! Een ontmoeting met Marc de Bel, Een gesigneerd exemplaar van (S)Toverij met frieten voor iedereen van de klas (hoofdprijs- 1) of een mooi boekenpakket voor de schoolbibliotheek (troostprijs- 5)

- Educatie

2020: WOUW: didactisch materiaal voor Lager Onderwijs. Thema 6: wereldnieuws over erfgoed
http://issuu.com/diekeure/docs/wouw6_thema6_werkboek_definitief_demo

- Doorgeven

- 2020 Syntra: eerste virtuele lessen frituuruitbater - ondersteuning van frituristen bij het digitaliseren van hun activiteit (hygiënische/wettelijke vereisten, online bestellingen, contactloos betalen)

Zijn er in de rapporteringsperiode kansen gegroeid voor het voortbestaan van uw erfgoed? (Denk hierbij bv aan trends, bewegingen of hypes, groeiende internationale aandacht, interesse vanuit het onderwijs, etc) ...

De groeiende belangstelling voor lokale producten en korte keten, alsook de behoefte aan “gewoon” sociaal contact zijn trends die – letterlijk en figuurlijk- volledig passen binnen het kraam van de Frietkotcultuur.

Klantenservice: de coronacrisis gaf een impuls en versnelde online bestelmogelijkheden, de (online) beschikbaarheid kan nog vergroot worden.

We merken een groeiend erfgoedbewustzijn voor culinair erfgoed in het algemeen en frietkotcultuur in het bijzonder.

Innovaties binnen teelt: onderzoek naar variëteiten die beter aangepast zijn aan klimaatverandering én lekkere smaak hebben voor friet.

De procedure in Vlaanderen voor een mogelijke UNESCO-erkenning gaf een positieve impuls aan de Frietkotraad om nog eens bewust stil te staan, de SWOT-analyse te actualiseren, prioriteiten te stellen en toekomstige acties te formuleren.

Zijn er in de rapporteringsperiode bedreigingen gegroeid voor het voortbestaan van uw erfgoed? (Denk hierbij bv aan nieuwe regelgeving, veranderende publieke opinie, etc)

De situatie van de buitenstaande frituren op openbaar domein is helaas nog vaak te onzeker. Zo besloot de stad Blankenberge in januari 2020 om de laatste drie resterende frietkoten definitief te sluiten. Gelukkig zijn er andere steden die wel overtuigd zijn van de socio-culturele meerwaarde van buitenstaande frituren. De stad Zemst besliste om nieuwe standplaatsen te creëren.

Het bintje is al meer dan een eeuw een lekkere en veelzijdige knol van bij ons waarvan de kwaliteiten moeilijk te evenaren blijken. Helaas staat de teelt ervan onder druk omdat dit ras slecht aangepast blijkt aan veranderende klimatologische omstandigheden. Anderzijds kunnen we alleen maar vaststellen dat er momenteel geen vervanger voor het bintje klaarstaat. De ganse aardappelsector wil daarom de handen in elkaar slaan om dit uniek stuk lokale voedselcultuur te bewaren en te versterken voor de toekomst

Waar zal u de komende twee jaar op inzetten om een levendige toekomst te verzekeren voor uw erfgoed? We vragen u om even vooruit te kijken en de acties op te noemen die voor u belangrijk zullen zijn in de komende rapporteringsperiode. Net zoals bij vraag 1 kiest u zelf wat voor u het meest relevant of prioritair zal zijn in de komende rapporteringsperiode. De erfgoedzorg waar u sterk op zal inzetten, kan u uitgebreider toelichten dan de acties die voor u minder belangrijk zullen zijn.

SECTORGERICHT:

- Beroepsopleiding verder uitbouwen: meer nadruk op geschiedenis en cultureel belang van de Frietkotcultuur + opzetten van mentorschap voor starters

- Uitwerken en publieke lancering van de "Erkende Vakman-friturist": kwaliteitscharter met voorwaarden (kwaliteit, hygiëne, bewezen ervaring en beroepsfierheid) waaraan een erkende vakman/vrouw, ongeacht zijn/haar afkomst, moet voldoen, waardoor het frietvakmanschap en -cultuur gevrijwaard wordt.

- Nauwere samenwerking met lokale aardappeltelers: via de 'Taskforce Bintje' zoeken alle spelers in de friet-aardappelcluster samen naar duurzame en innovatieve oplossingen om de teelt van het Bintje (of een vergelijkbaar alternatief) te verzekeren.
- Oprichten van werkgroep rond ecologische impact (korte keten, verpakkingen en oliën - cfr. circulaire economie), wellicht binnen 'Taskforce Bintje'
- Oprichten van werkgroep rond gezondheid (acrylamide, vet, zout): gezondheidsaspecten komen nu al aan bod tijdens overlegvergaderingen met het FAVV maar worden in de toekomst verder onderzocht m.h.o. duurzame communicatie rond gezond eten, gezelligheid en 'alles met mate'
- Verder ijveren en bemiddelen bij overheden bij problemen rond het voortbestaan van vrijstaande frietkoten in het straatbeeld

PUBLIEKSGERICHT:

Communicatie:

Naast de jaarlijkse 'Week van de friet' regelmatig (grote/kleine) promocampagnes opzetten:

- Campagne "van grond tot mond" / "van riek tot frietvork" met het frietkot als schakel tussen lokale aardappelteler en consument: het belang van korte keten, kwaliteitsvolle lokale teelt, kleinschalige fairtrade-landbouw voor het culinair erfgoed van de frietkotcultuur.
- VLAM zal journalisten informeren over frituren zodat het (erfgoed)verhaal achter hun frituur breder uitgedragen kan worden.

Documentatie:

- Nieuw Frietmuseum in Brussel (opening wellicht in 2021) zal meer inspelen op de "beleving" van de frietkotcultuur.

Onderzoek:

- Posttest na jaarlijkse Week van de Friet (onderzoek naar appreciatie van campagne, en naar imago van frituur en frituurbeleving)
- 2-jaarlijkse consumptiecijfers (evolutie van frietverbruik en frituren)

Educatie:

- Ontwikkeling van een 'frietkoffer', educatief lessenpakket voor lager onderwijs rond het culinair frieterfgoed en frietkotcultuur.

Rapportage 2018-2019

Rapportering

Wat is er in de rapporteringsperiode (dit betekent het voorbije kalenderjaar en het lopende jaar tot het moment van rapporteren) gedaan om een levendige toekomst te verzekeren voor uw erfgoed? Wat loopt goed en wat loopt minder goed? U hoeft niet over alle acties even uitgebreid te rapporteren. U kiest zelf wat voor u het meest relevant of prioritair is geweest in de rapporteringsperiode. De erfgoedzorg waar u sterker op heeft ingezet, kan u uitgebreider toelichten dan de acties die voor u minder belangrijk waren. Ook vragen wij u om telkens te duiden wat goed loopt en wat minder goed gaat.

- Het erfgoed beoefenen
Onze Fritkotcultuur is een levende cultuur die elke dag wordt beoefend. Het aantal frituristen en frituurbezoekers blijft vrij constant
- Documenteren
- Pierre Leclerq zette zijn historisch onderzoek verder naar de geschiedenis en origine van de friet. Nieuwe website met resultaten: histoiredelafrite.com (voorlopig enkel in Frans maar vertaalopties worden onderzocht). Weldra verschijnt hierover er een boekje over "De Friet" als eerste in een reeks over Belgisch culinaire specialiteiten (later ook wafels, bier en chocolade), samen verpakt met een "pop-up fritkot chocoladedoosje." - Eddie Cooremans en André Delcart, Van Aardappel tot friet, Stichting Kunstboek, Oostkamp, 2018.
- Onderzoek
- op basis van boekje P. Leclerq: nieuw themaverhaal op www.hetvirtueleland.be - Denktank rond toekomst van Bintje Bintje wordt door frituristen gezien als de beste frietaardappel maar deze staat onder druk (oa wegens lager rendement, ziektegevoelig, klimaatsverandering,..). Om de typische aardappelsmaak van onze Belgische frieten te bewaren is een "taskforce-bintje" opgericht waarin zowel telers, verwerkers als frituristen samen nadenken over toekomstige actieplannen.
- Communicatie
Diverse interviews in binnen- en buitenlandse media
- Sensibilisering
- Week van de friet 2017 douane controles (VLAM en APAQ-W) - Week van de friet 2018 (VLAM: "Friet verbind" en APAQ-W "Friet is fun") - Week van de friet 2019 "Het straatbeeld wordt verfruturd" (-> op termijn: frietstandbeeld) VLAM - Viering 175 friet in België? -> RTBF: article 3000 x gedeeld - Fenomenaal België i.s.m. Kanselarij 1ste Minister - Promotie Belgische frietbedrijven in Azië (James Bint - Belgapom) - "Welcome in Mechelen" organiseerde een wereldrecord frieten bakken met 73 nationaliteiten - Frietkot-architectuur wedstrijd Brussel - Ambassadeursboek - Seminarie friturist in Marche en Flamenne - Rode duivels in stadhuis in Brussel: frieten gegeten - Tournee in culturele centra: lezingen over fritkotcultuur in Nederland - Tenerife internationaal aardappel congres (lezing over de Belgische frietkotcultuur) Aardappelcongres ism Nederlands Ambassade
- Educatie
zie opleiding Friturist Syntra
- Doorgeven
De opleiding friturist bij Syntra was tot nu toe een vorming van 1 jaar met maar 1 instapmoment. De inschrijvingen daalden van jaar tot jaar. Daarom werd de opleiding omgevormd: voortaan bestaat de opleiding uit een module theorie en een module praktijk van elk 6 avonden, die je apart kan volgen. Deze vernieuwde opleiding wordt in 4 campussen 2 maal per jaar aangeboden. De flexibelere vorm met meer mogelijke instapmomenten zorgde meteen voor een boost in de inschrijvingen. Momenteel zijn er al 60 cursisten ingeschreven. Voortaan wordt ook overal met een zelfde syllabus gewerkt. Nieuw is ook de les rond 'frietkotcultuur'.

Zijn er in de rapporteringsperiode kansen gegroeid voor het voortbestaan van uw erfgoed? (Denk hierbij bv aan trends, bewegingen of hypes, groeiende internationale aandacht, interesse vanuit het onderwijs, etc) ...

- groeiende aandacht voor lokale producten en korte keten
- ook sterrenchefs hebben nu interesse voor de friet (Sergio Herman)
- James Bint "Belgian Fries"acties door Belgapom in Azië

Zijn er in de rapporteringsperiode bedreigingen gegroeid voor het

voortbestaan van uw erfgoed? (Denk hierbij bv aan nieuwe regelgeving, veranderende publieke opinie, etc)

-Gezondheidsclaims, acrylamide, ...

- de "Mac Donalising" waardoor consumenten vaak meer aandacht hebben voor snelheid en verpakking en verpakking dan voor kwaliteit

- Afschaffen vestigingswet waardoor frituren nu vrij zijn alle voeding aan te beiden (risico op verwatering"

- Toekomst Bintje (deze frietaardappel bij uitstek wordt bedreigd door andere rassen die meer opbrengen maar helaas ook minder lekker zijn.)

Waar zal u de komende twee jaar op inzetten om een levendige toekomst te verzekeren voor uw erfgoed? We vragen u om even vooruit te kijken en de acties op te noemen die voor u belangrijk zullen zijn in de komende rapporteringsperiode. Net zoals bij vraag 1 kiest u zèlf wat voor u het meest relevant of prioritair zal zijn in de komende rapporteringsperiode. De erfgoedzorg waar u sterk op zal inzetten, kan u uitgebreider toelichten dan de acties die voor u minder belangrijk zullen zijn.

- lancering vernieuwde opleiding Friturist ism Syntra

- project "Erkend Friturist" ism Horeca Vlaanderen, Navefri en Agentschap Ondernemen

Krijgt een erkenning: schild voor drie jaar

Criteria o.a.:

- degelijke bakinstallatie (min 3 potten)

- snijmaat friet tussen 9 en 13mm

- papieren verpakking

- enkel verse friet

- in orde met hygiënewetgeving

- meeneem moet steeds mogelijk zijn

- min 3 jaar ervaring of opleiding Syntra

- opening van een nieuw Frietmuseum in Brussel (vmdl eind 2020)

Rapportage 2017

Belgische frietkotcultuur – Borgingsmaatregelen

1/ Identificatie en documentatie

Documentatie-acties Frietkotcultuur

Beschrijving:

WAT ER AL GEBEURT

- **Musea**

Frietkenner en auteur van verschillende boeken over de frietkotcultuur Paul Ilegems startte in het begin van de jaren 1980 met het 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 Frietkot 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.

In 2004 richtten Eddy en Cédric Van Belle het **Frietmuseum** in Brugge op (www.frietmuseum.be). Voor de opstart van het museum werden de collecties van Ilegems en Cooremans samengebracht. Ondertussen beschikt het museum over een collectie van objecten, van tot de Faar niet tentoongestelde objecten worden bewaard.

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 121 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**

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 die jaarlijks wordt bijgewerkt (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 Frietenboek' en 'Frietgeheimen') en in 'Carrément Frites' van Hugues Henry. Ook op de website van Navefri (www.navefri-unafri.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 (2017)**

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. www.frietkotcultuur.be zal alle documentatie op een overzichtelijke manier virtueel verzamelen en delen met alle frietkotliefhebbers en de hele erfgoedgemeenschap van de frietkotcultuur. Deze nieuwe website zal een platformfunctie krijgen en doorverwijzen naar de andere bestaande websites. Hiervoor wordt 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). 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 (2014-2015-2016). 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. Eind vorig jaar lanceerde het Platform voor immaterieel erfgoed de campagne #ikschrijfgeschiedenis. Deze campagne roept iedereen op om foto's en filmpjes te delen over hoe tradities of technieken verder in leven worden gehouden. De campagne wil zo een actueel, levendig en divers beeld schetsen van het 'immaterieel cultureel erfgoed' in Vlaanderen en Brussel anno 2016. Voor meer info zie: www.ikschrijfgeschiedenis.be. Eén van de affichebeelden zet de frietkotcultuur centraal. In het juninummer van Snackblad is dit verschenen op 1 volledige pagina A3: zie

https://issuu.com/snackblad/docs/snackblad-editie_juni_2016.

- **Verzamelen van frietkotverhalen**

CAG zal 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, ...

Effectiviteit:

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.

Periode: 1981 tot 2016

Bestanden:

- SWOT Frietkotcultuur.pdf
- bibliografie frietkotcultuur.pdf

2/ Onderzoek

Onderzoekacties Frietkotcultuur

Beschrijving

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'.

Op 21 oktober 2014 werd het nieuwe boek "Encyclopedie van de Friet" van Paul Ilegems in de Zwarte Panter te Antwerpen aan de pers voorgesteld.

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)

- **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)

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

In 2013 deden enkele leerlingen van het vijfde jaar humane wetenschappen uit het Sint-Jozefscollege doen een onderzoek naar de frietkotcultuur in Aarschot. Dit kaderde in de module 'Immaterieel Erfgoed en Mondelinge Geschiedenis'. Er werden onder meer interviews met lokale frituristen en frietkotklanten afgenomen.

- **Nieuw boek 'de aardappel uit het land van de friet'**

In opdracht van Belgapom werkte Jos Verbiest aan een iconisch boek in het NL/FR en EN onder de titel 'de aardappel uit het land van de friet', waarbij zowel de historiek als de aardappel vandaag zal gesitueerd worden. Dit boek geeft een overzicht van de geschiedenis van de aardappel in België van bij de Inca's in Peru over de Belgische frietkotcultuur en onze Belgische topchefs, tot en met de wereldwijde uitvoer van diepgevroren aardappelproducten en de toekomstplannen van deze dynamische sector. De ganse aardappelketen komt daarbij aan bod. Er is een volledig hoofdstuk gewijd aan de frietkotcultuur. Koningin Mathilde heeft het eerste exemplaar van dit boek ontvangen tijdens haar bezoek aan de Wereldexpo in Milaan.

PLANNEN

- **Onderzoek van gastronomisch schrijver Pierre-Brice Lebrun**

In november 2016 verschijnt het nieuwe boek van Pierre-Brice Lebrun: *Petit traité de la pomme de terre et de la frite*. Deze gastronomische schrijver liet zich helemaal onderdompelen in de wereld van de aardappel en de friet: hij volgde de opleiding tot friturist te Doornik, hij plantte, oogstte, schildte een massa aardappelen en las en analyseerde bronnen en literatuur.

- **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.

Effectiviteit:

Uit de SWOT-analyse (zie bijlage) kwam naar boven dat er al veel onderzoek is verricht over verschillende aspecten van de frietkotchcultuur. 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.

Periode: na 2012

Bestanden:

- historiek aardappel.pdf
- oorsprong friet.pdf
- frietkotchcultuur uitgebreid.pdf
- frietkotchcultuur in cijfers.pdf
- bibliografie frietkotchcultuur.pdf
- SWOT Frietkotchcultuur.pdf

3 / Communicatie en sensibilisering

Sensibiliserings- en communicatie-acties Frietkotchcultuur

Beschrijving

2017

Charter voor de borging en het uitdragen van de Belgische Frietkotchcultuur

Op 20 juli 2017 werd in het Atomium, in aanwezigheid van Z.K.H. Prins Laurent, Minister van Staat Herman De Croo en de Ministers van Cultuur en Landbouw het "Charter voor de borging en het uitdragen van de Belgische Frietkotchcultuur" officieel ondertekend.

De Frietkotchgazet

Naar aanleiding van de nationale erkenning gaf de Frietkotraad een unieke, drietalige Frietkotchgazet uit die, op meer dan 300 000 exemplaren via de frituren werd verdeeld.

Dit collectors' item overloopt de talrijke facetten van de Frietkotchcultuur, zowel muzikaal, beeldend, economisch als uiteraard gastronomisch.

Website www.frietkotchcultuur.be (2017)

Er bestaan al heel wat verschillende websites over frieten, frietkotch 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.(NL, FR, D, E) www.frietkotchcultuur.be verzamelt alle documentatie op een overzichtelijke manier en deelt ze met alle frietkotchliehebbers en de hele erfgoedgemeenschap van de frietkotchcultuur. (www.frietkotchcultuur.be , www.culturefrietkot.be , www.frietkotchkultur.be)

WAT ER VOORHEEN GEBEURDE

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 kindelhoogte 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 (toegespitst 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 frietkramen 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.

- **Tentoonstellingen kunstschilder Gillis Houben:** Gilles 'Gillis' Houben, vereeuwigt al meer dan 20 jaar de Belgische frietkoten op doek.

- **Home Frit'Home Brussel:**

Met [Home Frit'Home](http://www.homefrit.com) 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.

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.

Voor een beknopt overzicht van de vele 'frietactiviteiten' die Home Frit'Home de afgelopen vijf jaar organiseerde, zie bijlage. Voor een actueel overzicht van de lopende tentoonstellingen en activiteiten, zie <http://www.homefrithome.com/news/?lang=nl>

Tentoonstellingen:

- 16/01/2014: "Zinnekeries" van kunstenaar Monk waarbij tatoos en street-art hun intrede doen in de frietkotcultuur.
- 22/05/2014: "Belgian Frie(nd)s" 11 kunstenaars exposeren frietkunst (waaronder de eerste bronzen frieten van Eric Legrain)
- 11/09/2014: "Frit Riot" door Werner Pans
- sept 2015: Kunstschilder Lucas Racasse schenkt een heruitgave van "170 Belges célèbres, avec cornets de frites, face au Palais Royal" dat oorspronkelijk werd gemaakt voor het spektakel "A la frite" van Claude Semal.
- 1/11/2015 : Eerste editie van "Journée de la Frite" met animaties, proeverijen, slam en projectie van de kortfilm "Fritland" van Yves Warson en Gilles Houben.

- 1/05/2015: publieke 3D print demonstratie van gepersonaliseerde frietvorkjes, i.s.m. Arts & Public
- 16/9/2016->07/01/2017
- Belgo Peï: een retrospectieve tentoonstelling van Friet-kunstschilder Gillis Houben

Vakbladen, nieuwsbrieven en beurzen voor Frituristen

Via de magazines Snackblad (NI) en Néo (Fr) , het ledenblad Memo-Frit 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 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. In 2017 vond de nationale dag van de friturist plaats op 21 november 2017.

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. Z.K.H. Prins Laurent, Herr Seele, Urbanus, Jean Blaute, Stan van Samang, het Schepencollege van Antwerpen, de Brugse Gidsenkring, Manneken Pis, Het Atomium, Paul Ilegems, Ministers René Collin, Alda Greoli, Benoît Cerexhe, Vincent Van Quickenborne en Benoît Lutgen in de Orde opgenomen. Momenteel telt de Orde van de Gulden Puntzak al 134 personen en instellingen.

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.

2016

Flanders Food Faculty

Op vraag van Vlaams minister van Toerisme, Ben Weyts, bouwde Toerisme Vlaanderen aan de fundamente van een Flanders Food Faculty.

De missie van de Flanders Food Faculty is Vlaanderen en Brussel als culinaire regio versterken en promoten. Het fundament is één uniforme strategie en een vijftal concrete acties (manifesto over de culinaire positie van Vlaanderen, een centraal infopunt, een Flanders Kitchen Lab, een Culinaire Erasmus programma, Culinary Talents). In mei 2016 werd de voorzitter van Navefri, Bernard Lefèvre, opgenomen als "17de Captain of Gastronomy"

2015

Campagne rond James Bint

Uitwerking campagne rond de figuur van James Bint (ambassadeur van de Belgische friet in het

buitenland) – www.jamesbint.be. James Bint ontving de medaille van de Nationale Orde van de Gulden Tipzak (<http://www.snackblad.be/wp-content/uploads/2016/06/Snackblad-editie-februari-2016.pdf.pdf> pag. 36)

Deelname wereldexpo Milaan

Deelname aan de wereldexpo in Milaan met een Belgian fries shop, selfie wedstrijd met James Bint, media-aandacht, verkozen door de radio RAI tot de beste snack van de expo (i.s.m. Navefri / Unafri). Presentatie filmpje rond de Belgische friet n.a.v. de expo in Milaan met opnames in een frietkot in Deinze (<http://www.deinzeonline.be/2015/06/t-friethuisje-aan-petegem-kerk-op-expo-in-milaan/>). <http://www.hln.be/hln/nl/960/Buitenland/article/detail/2315218/2015/05/09/Peeters-en-Jambon-huldigen-Belgisch-paviljoen-in-Thema-is-ons-op-het-lijf-geschreven.dhtml>

Uitgave van het boek : “De aardappel in België, het land van de friet”

Uitgave in 3 talen (NL, FR & EN) met een hoofdstuk gewijd aan de frietkotcultuur (verkoop via www.belgapom.be en in de boekhandel De Standaard) – persvoorstelling in het Atomium met een frietkot (<http://www.vilt.be/james-bint-is-stoere-ambassadeur-van-belgische-friet>). Het eerste boek werd in Milaan overhandigd aan de Belgische frituur aan Koningin Mathilde met een (warm frietje) <https://www.youtube.com/watch?v=s81d-F7y1z0>

2014

Communicatiecampagne Belgapom: ‘aardappelproducten uit hét land van de friet’ (november 2014)

De frietkotcultuur ligt mee aan de basis van een generieke (niet merkgebonden) wereldwijde communicatiecampagne die door Belgapom werd gestart voor promotie van de Belgische aardappelen/aardappelproducten onder het thema: ‘aardappelproducten uit hét land van de friet’. Deze campagne draait rond James Bint, een communicatieve grappige figuur, op basis van quotes die de aardappel en zijn afgeleiden uit België promoten, waarbij de klemtoon op de beleving eigen aan de frietkotcultuur zal worden gelegd. De campagne werd voorgesteld t.g.v. Interpom Primeurs, de internationale vakbeurs van de aardappel in Kortrijk XPO (23-25 november 2014)

Actie Cera “Friet en meet” (februari 2014)

Onze samenleving lijkt steeds individualistischer te worden. Cera legt zich niet neer bij die trend, en zet met de steun van KBC in 2014 in op lokale ontmoeting. Een eerste projectoproep in dat kader is er één om van te smullen. Cera trakteert medewerkers en vrijwilligers van tientallen lokale verenigingen op frietjes als zij bereid zijn om de mobiele frituur te delen met de sterkhouders van een andere vereniging, en van elkaar te leren.

Acties tijdens de Week van de Smaak 2014

Paul Ilegems gaf op 16 november 2014 in Putte een voordracht over de 'frietkotcultuur' waarin hij dieper ingaat op het frietkot als typisch element van de volkscultuur in België en als uitdrukking van de zogenaamde 'belgitude'. Na afloop waren er uiteraard frieten voor iedereen! Op zondag 23 november demonstreerde en verklapte Eddy Cooremans in de demonstratie 'Van aardappel tot friet' alle frietgeheimen. Hij had het o.m. over de keuze van een goede aardappel, het onderscheid en kenmerken van diverse variëteiten, afbakken in een hete vetstof – voorbakken en afbakken, welke vetstof, welke temperatuur. (Landbouwbedrijf Luc Hellinckx in Merchtem)

2012

Brusselicious

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 frietkotenwandroute 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.

2007

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](#)

1984

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)

Ontwerpwedstrijd voor Frietkoten in Brussel

De stad Brussel lanceert de Stad Brussel een ontwerpwedstrijd om acht verouderde frietkoten en kiosken te vervangen door een specifiek en herkenbaar Brussels frietkotenmodel.

Verder worden er niet alleen plannen gesmeed voor gloednieuwe frietkoten, ook de friet zelf zal in de toekomst moeten voldoen aan nieuwe voorwaarden. Zo zal er een kwaliteitscharter worden opgesteld die moet waken over de kwaliteit van de lekkernij.

Navefri is nauw betrokken bij de jurering die zal plaatsvinden einde november.

Nationaal charter van de Belgische Friturist

De sectorcommissies Frituur van de Federaties Horeca Vlaanderen, Wallonië en Brussel werken met Navefri-Unafri aan een nationaal charter voor de Belgische frituur en een daaraan gekoppelde opleiding.

Facebook-pagina

waarbij alle frietkotcultuurliefhebbers de mogelijkheid krijgen om hun passie te delen.

Erfgoedrubriek in Snackblad / Neo

Tijdens de Frietkotraad van 2016 ontstond het idee om het Snackblad te voorzien van een vaste erfgoedrubriek met bv. interviews frituristenfamilies, oude foto's, collecties, borgingsacties, info over erfgoed, ... enz

Effectiviteit:

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 frietkotchouders. 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, 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.

Periode: 1981 tot 2017

Bijlage: Swot

Website: <http://www.frietmuseum.be/nl/> ; <http://www.homefrithome.com/nl/>

Week van de Friet

Beschrijving

De Week van de Friet loopt dit jaar van 28 november tot 4 december en ditmaal zowel in Vlaanderen als in Wallonië (*Semaine de la Frite*).

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 2016, zie \[www.navefri.be\]\(http://www.navefri.be\)](#)

Week van de friet in Vlaanderen

Van 27 november tot 3 december 2017: Vlaanderen en Wallonië organiseren samen de Week van de Friet/*Semaine de la Frite*.

28 november tot 4 december 2016: het liedje 'frietjes van de frituur' van 15 jaar geleden wordt voor de gelegenheid opnieuw opgenomen. Er komt een radio-versie en een online filmpje. Boodschap: frietjes roepen emotie op.

In **2015** (23->29/11) was de centrale boodschap: Voor echt lekkere frietjes moet je naar de frituur. Koen Van Impe riep in een TV-spotje op ludieke wijze de mensen op om ook eens te denken aan zij die tijdens de week van de friet niet naar de frituur kunnen gaan. Via de website kunnen zij hun steun betuigen en mensen uitnodigen om mee te gaan naar de frituur en hen trakteren op heerlijke frietjes.

In **2014** liep de Week van de Friet van **1 tot 7 december** In Vlaanderen was het thema van 2014 'Iedereen verdient een frietje van de frituur'. Maar ook al lust iedereen dan wel de frietjes van de frituur, ze zijn helaas niet voor iedereen even bereikbaar. Denk maar aan mensen die in nachtploegen werken, politici in lange onderhandelingen of de bewoners van een rustoord bijvoorbeeld. Dat gegeven speelde VLAM uit in de nieuwe frietcampagne. Een opvallende tv-spot met in de hoofdrol een visser op volle zee, trok de aandacht. Ook de visser heeft erg veel trek in frietjes van de frituur maar moet geduld oefenen. De tv-spot werd uitgezonden op [Op de campagnewebsite kon je bovendien iemand nomineren die een frietje van de frituur verdient](#)

maar er door omstandigheden geen kan eten. Uit alle inzendingen werden 3 winnaars geselecteerd. Zij werden verrast met lekkere frietjes.

In **2013** liep de Week van de friet van **25 november tot 1 december 2013**. Dat jaar stond de Week van de Friet in het teken van het immaterieel cultureel erfgoed (ICE). Via de campagne wilde VLAM zoveel mogelijk frituristen en frietkotklanten bewust maken van de waarde van de frietkotcultuur. Zo wilde ze het respect en de waardering voor dit immaterieel erfgoed verhogen en het belang van ICE beter bekend maken. Er werd een **petitie** gelanceerd om de frietkotcultuur te steunen. Deze petitie kon online worden getekend op www.weekvandefriet.be waarop ook ruimte voorzien was voor reacties als 'waarom vind je de frietkotcultuur belangrijk/immaterieel erfgoed' en 'hoe wil je deze traditie doorgeven aan volgende generaties'. De **website** werd ook gekoppeld aan **sociale media** als Facebook en Twitter om zo veel mogelijk mensen te bereiken. Aan de frituristen werd 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, 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** werd verder gewerkt op het thema van 2012: "wie kan weerstaan aan een frietje van de frituur". Deze keer ging de frietreporter op pad naar locaties, evenementen, gemeenschappen die reeds erkend zijn als immaterieel erfgoed. De frietreporter bood de mensen daar een frietje aan en vroeg hen waarom ze vonden dat de frietkotcultuur een plaats verdient op de inventaris Vlaanderen Immaterieel Cultureel Erfgoed. In de tv-spot kwamen de verschillende aspecten van de frietkotcultuur - de kunst van het frieten bakken en de sociale beleving – via sfeerbeelden in de frituur duidelijk aan bod.

Op 10 januari 2014 werden onder grote persbelangstelling de petitie's "ondersteun de aanvraag tot erkenning van de Frietkotcultuur als Immaterieel Cultureel Erfgoed" overhandigd aan Minister Joke Schauvliege.

Semaine de la Frite in Wallonië

Sinds **2011** wordt in Wallonië, in dezelfde week als in Vlaanderen, "la semaine de la Frite" georganiseerd.

- **2014** oproep om aanvraagdossier voor erkenning van de Frietkotcultuur te ondersteunen via een petitie in alle Waalse frituren "*Faites rentrer la frite belge dans l'Histoire*".
- **2015** Le Grand Jojo componeerde een "*Hymne à la Frite*" met de "gezelligheid van bij ons" als centraal thema. http://www.rtb.be/auvio/detail_semaine-de-la-frite-2015?id=2061373
- **2016:** Jean-Luc Fonck. De bekende Franstalige humorist Jean-Luc Fonck componeerde een speciale "one-two- fritkot-hit". Deze werd onder grote persbelangstelling op 28 november 2016 gelanceerd in aanwezigheid van o.a. Waals Minister van Landbouw René Collin en Minister van Cultuur voor de Franstalige Gemeenschap Mw Alda Greoli. Mw Greoli kondigde tevens aan dat "La Culture Fritkot belge" voortaan ook door de Franstalige Gemeenschap erkend werd als immaterieel cultureel erfgoed.
- Van 27 november tot 3 december **2017:** Vlaanderen en Wallonië organiseren samen de Week van de Friet/Semaine de la Frite

Periode: na 2000

Bestanden:

- Historiek Week van de Friet.pdf
- oproep Snackblad.pdf
- oproep Néo.pdf
- VLAM_Affiche_WVDF_NEW.pdf

Externe media (publiek):

- http://www.youtube.com/watch?v=IH73V_g1qTI;
- <http://www.youtube.com/watch?v=sVbLPwIOAGM>

Website: www.weekvandefriet.be

4/ Overdracht

Overdrachtacties Frietkotcultuur

Beschrijving

WAT ER AL GEBEURT

Opleidingen tot friturist

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'IFAPME). De opleiding omvat 172 lessen 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.

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.

Het actieterrein van de Frietkotraad is niet beperkt tot Vlaanderen. Tijdens de samenkomst van april 2014 werd dan ook expliciet overlegd 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 zal daar ook een erkenningsaanvraag voor de Inventaris ICE in de Franse en Duitstalige Gemeenschap uit volgen. Op 19 november was er in Butgenbach een samenkomst van alle frituren uit de Duitstalige Gemeenschap ter voorbereiding van de aanvraag tot erkenning van de Frietkotcultuur.

In 2015 werd een erkenningsaanvraag voor de Inventaris ICE in de Franse en Duitstalige Gemeenschap ingediend.

Op de bijeenkomst van 21 september 2016 stonden volgende punten op de agenda van de Frietkotraad:

- Welkom
- Erkenningsaanvragen Frietkotcultuur als ICE in Franstalige en Duitstalige Gemeenschap
- Rondje van de tafel: update acties frietkotcultuur en bedreigingen
- Website www.frietkotcultuur.be

Varia en afspraken

PLANNEN (borgingsacties voor de toekomst)

- **Erfgoedcomponent in opleidingen frituristen**

Navefri, CAG en Syntra zullen verder 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-fituristen 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 2017 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 samenkomsten van de 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.

- **Bescherming van de Ambacht van Friturist**

Gelet op de grondige hervorming/afschaffing van de Vestigingwet bekijkt Navefri-Unafri met de Horeca federaties in Vlaanderen en Wallonië de mogelijkheden om de Ambacht van Friturist te beschermen.

Effectiviteit

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.

Periode: 1990 tot 2017

Bestanden:

- Syntra reportage.pdf
- folder IFAPME.pdf
- SWOT Frietkotcultuur.pdf

Rapportage 2016

Belgische frietkotcultuur – Borgingsmaatregelen

1/ Identificatie en documentatie

Documentatie-acties Frietkotcultuur

Beschrijving:

WAT ER AL GEBEURT

- **Musea**

Frietkenner en auteur van verschillende boeken over de frietkotcultuur Paul Ilegems startte in het begin van de jaren 1980 met het 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 Frietkot 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.

In 2004 richtten Eddy en Cédric Van Belle het **Frietmuseum** in Brugge op (www.frietmuseum.be). Voor de opstart van het museum werden de collecties van Ilegems en Cooremans samengebracht. Ondertussen beschikt het museum over een collectie van objecten, van tot de Faar niet tentoongestelde objecten worden bewaard.

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 121 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**

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 die jaarlijks wordt bijgewerkt (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 Frietenboek' en 'Frietgeheimen') en in 'Carrément Frites' van Hugues Henry. Ook op de website van Navefri (www.navefri-unafri.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 (2017)**

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. www.frietkotcultuur.be zal alle documentatie op een overzichtelijke manier virtueel verzamelen en delen met alle frietkotliefhebbers en de hele erfgoedgemeenschap van de frietkotcultuur. Deze nieuwe website zal een platformfunctie krijgen en doorverwijzen naar de andere bestaande websites. Hiervoor wordt 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). 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 (2014-2015-2016). 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.

Eind vorig jaar lanceerde het Platform voor immaterieel erfgoed de campagne #ikschrijfgeschiedenis. Deze campagne roept iedereen op om foto's en filmpjes te delen over hoe tradities of technieken verder in leven worden gehouden. De campagne wil zo een actueel, levendig en divers beeld schetsen van het 'immaterieel cultureel erfgoed' in Vlaanderen en Brussel anno 2016. Voor meer info zie: www.ikschrijfgeschiedenis.be. Eén van de affichebeelden zet de frietkotcultuur centraal. In het juninummer van Snackblad is dit verschenen op 1 volledige pagina A3: zie

- **Verzamelen van frietkotverhalen**

CAG zal 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, ...

Effectiviteit:

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.

Periode: 1981 tot 2016

Bestanden:

- SWOT Frietkotcultuur.pdf
- bibliografie frietkotcultuur.pdf

2/ Onderzoek

Onderzoekacties Frietkotcultuur

Beschrijving

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'.

Op 21 oktober 2014 werd het nieuwe boek "Encyclopedie van de Friet" van Paul Ilegems in de Zwarte Panter te Antwerpen aan de pers voorgesteld.

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)

- **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)

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

In 2013 deden enkele leerlingen van het vijfde jaar humane wetenschappen uit het Sint-Jozefscollege doen een onderzoek naar de frietkotcultuur in Aarschot. Dit kaderde in de module 'Immaterieel Erfgoed en Mondelinge Geschiedenis'. Er werden onder meer interviews met lokale frituristen en frietkotklanten afgenomen.

- **Nieuw boek 'de aardappel uit het land van de friet'**

In opdracht van Belgapom werkte Jos Verbiest aan een iconisch boek in het NL/FR en EN onder de titel 'de aardappel uit het land van de friet', waarbij zowel de historiek als de aardappel vandaag zal gesitueerd worden. Dit boek geeft een overzicht van de geschiedenis van de aardappel in België van bij de Inca's in Peru over de Belgische frietkotcultuur en onze Belgische topchefs, tot en met de wereldwijde uitvoer van diepgevroren aardappelproducten en de toekomstplannen van deze dynamische sector. De ganse aardappelketen komt daarbij aan bod. Er is een volledig hoofdstuk gewijd aan de frietkotcultuur. Koningin Mathilde heeft het eerste exemplaar van dit boek ontvangen tijdens haar bezoek aan de Wereldexpo in Milaan.

PLANNEN

- **Onderzoek van gastronomisch schrijver Pierre-Brice Lebrun**

In november 2016 verschijnt het nieuwe boek van Pierre-Brice Lebrun: *Petit traité de la pomme de terre et de la frite*. Deze gastronomische schrijver liet zich helemaal onderdompelen in de wereld van de aardappel en de friet: hij volgde de opleiding tot friturist te Doornik, hij plantte, oogstte, schildte een massa aardappelen en las en analyseerde bronnen en literatuur.

- **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.

Effectiviteit:

Uit de SWOT-analyse (zie bijlage) kwam naar boven dat er al veel onderzoek is verricht over verschillende aspecten van de frietkotchuur. 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.

Periode: na 2012

Bestanden:

- historiek aardappel.pdf
- oorsprong friet.pdf
- frietkotchuur uitgebreid.pdf
- frietkotchuur in cijfers.pdf
- bibliografie frietkotchuur.pdf
- SWOT Frietkotchuur.pdf

3 / Communicatie en sensibilisering

Sensibiliserings- en communicatie-acties Frietkotchuur

Beschrijving

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 frietkotchuur 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 **fotoedstrijd** bedoeld voor alle studenten fotografie in België (secundair, hoger of deeltijds onderwijs). Het thema was 'de frietkramen 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](#) 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 'friet schilder' 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.

Voor een beknopt overzicht van de vele 'frietactiviteiten' die Home Frit'Home de afgelopen vijf jaar organiseerde, zie bijlage. Voor een actueel overzicht van de lopende tentoonstellingen en activiteiten, zie <http://www.homefrithome.com/news/?lang=nl>

Tentoonstellingen in 2014:

- o 16/01/2014: "Zinnekeries" van kunstenaar Monk waarbij tatoos en street-art hun intrede doen in de frietkotcultuur.
- o 22/05/2014: "Belgian Frie(nd)s" 11 kunstenaars exposeren frietkunst (waaronder de eerste bronzen frieten van Eric Legrain)
- o 11/09/2014: "Frit Riot" door Werner Pans
- o 1/11/2015 : Eerste editie van "Journée de la Frite" met animaties, proeverijen, slam en projectie van de kortfilm "Fritland" van Yves Warson en Gilles Houben.
- o 1/05/2015: publieke 3D print demonstratie van gepersonaliseerde frietvorkjes, i.s.m. Arts & Public
- o 16/9/2016->07/01/2017
- o Belgo Pei: een retrospectieve tentoonstelling van Friet-kunstschilder Gillis Houben

- **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-Frit 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 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. Dit jaar vindt de nationale dag van de friturist plaats op **22 november 2016**.

Actie Cera “Friet en meet” (februari 2014)

Onze samenleving lijkt steeds individualistischer te worden. Cera legt zich niet neer bij die trend, en zet met de steun van KBC in 2014 in op lokale ontmoeting. Een eerste projectoproep in dat kader is er één om van te smullen. Cera trakteert medewerkers en vrijwilligers van tientallen lokale verenigingen op frietjes als zij bereid zijn om de mobiele frituur te delen met de sterkhouders van een andere vereniging, en van elkaar te leren.

Communicatiecampagne Belgapom: ‘aardappelproducten uit hét land van de friet’ (november 2014)

De frietkotcultuur ligt mee aan de basis van een generieke (niet merkgebonden) wereldwijde communicatiecampagne die door Belgapom opgezet wordt voor promotie van de Belgische aardappelen/aardappelproducten onder het thema: ‘aardappelproducten uit hét land van de friet’. Deze campagne zal via een communicatieve, grappige figuur op basis van quotes de aardappel en zijn afgeleiden uit België promoten, waarbij de klemtoon op de beleving eigen aan de frietkotcultuur zal worden gelegd. De campagne wordt voorgesteld t.g.v. Interpom Primeurs, de internationale vakbeurs van de aardappel in Kortrijk XPO (**23-25 november 2014**) en gelanceerd worden in het Belgisch paviljoen t.g.v. de wereldtentoonstelling in Milaan 2015. Daar is trouwens ook een frituur voorzien.

Acties tijdens de Week van de Smaak 2014

Paul Ilegems geeft op 16 november 2014 in Putte een voordracht over de 'frietkotcultuur' waarin hij dieper ingaat op het frietkot als typisch element van de volkscultuur in België en als uitdrukking van de zogenaamde 'belgitude'. Na afloop zijn er uiteraard frieten voor iedereen!

Op zondag 23 november demonstreert en verkapt Eddy Cooremans in de demonstratie ‘Van aardappel tot friet’ alle frietgeheimen. Hij zal het o.m. hebben over de keuze van een goede aardappel, het onderscheid en de kenmerken van diverse variëteiten, afbakken in een hete vetstof – voorbakken en afbakken, welke vetstof, welke temperatuur ... (Landbouwbedrijf Luc Hellinckx in Merchtem)

2015 - Campagne rond James Bint

Uitwerking campagne rond de figuur van James Bint (ambassadeur van de Belgische friet in het buitenland) – www.jamesbint.be. James Bint ontving de medaille van de Nationale Orde van de Gulden Tipzak

(<http://www.snackblad.be/wp-content/uploads/2016/06/Snackblad-editie-februari-2016.pdf> pag. 36)

2015 - Deelname wereldexpo Milaan

Deelname aan de wereldexpo in Milaan met een Belgian fries shop, selfie wedstrijd met James Bint, media-aandacht, verkozen door de radio RAI tot de beste snack van de expo (i.s.m. Navefri / Unafri). Presentatie filmpje rond de Belgische friet n.a.v. de expo in Milaan met opnames in een frietkot in Deinze (<http://www.deinzeonline.be/2015/06/t-friethuisje-aan-petegem-kerk-op-expo-in-milaan/>), <http://www.hln.be/hln/nl/960/Buitenland/article/detail/2315218/2015/05/09/Peeters-en-Jambon-lijddigen-Belgisch-paviljoen-in-Thema-is-ons-op-het-lijf-geschreven.dhtml>

2015 - Uitgave van het boek : “De aardappel in België, het land van de friet”

Uitgave in 3 talen (NL, FR & EN) met een hoofdstuk gewijd aan de frietkotcultuur (verkoop via www.belgapom.be en in de boekhandel De Standaard) – persvoorstelling in het Atomium met een frietkot (<http://www.vilt.be/james-bint-is-stoere-ambassadeur-van-belgische-friet>). Het eerste boek werd in Milaan overhandigd aan de Belgische frituur aan Koningin Mathilde met een (warm frietje) <https://www.youtube.com/watch?v=s81d-F7y1z0>

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 Frikot](#) 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 frietkotenwandelaroute 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.

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 promoveerde 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 (2017)

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. www.frietkotcultuur.be zal alle documentatie op een overzichtelijke manier virtueel verzamelen en delen met alle frietkotliefhebbers en de hele erfgoedgemeenschap van de frietkotcultuur. Deze nieuwe website zal een platformfunctie krijgen en doorverwijzen naar de andere bestaande websites. Hiervoor wordt beroep gedaan op vzw Link in de Kabel, een initiatief die de digitale kloof bij kwetsbare jongeren op een unieke wijze wil dichten. 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.culturefritkot.be, www.fritkotkultur.be). 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.

- Erfgoedrubriek in Snackblad / Neo

Tijdens de Frietkotraad van 2016 ontstond het idee om het Snackblad te voorzien van een vaste erfgoedrubriek met bv. interviews frituristenfamilies, oude foto's, collecties, borgingsacties, info over erfgoed, ... enz

Effectiviteit:

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, 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.

Periode: 1981 tot 2013

Bijlage: Swot

Website: <http://www.frietmuseum.be/nl/> ; <http://www.homefrithome.com/nl/>

Week van de Friet

Beschrijving

De Week van de Friet loopt dit jaar van 28 november tot 4 december en ditmaal zowel in Vlaanderen als in Wallonië (*Semaine de la Frite*).

Sinds 2000 organiseert [VLAM](http://www.vlam.be) in samenwerking met de Vlaamse frituristen en aardappelschilbedrijven de [Week van de Friet](http://www.vlam.be). 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.

Week van de friet in Vlaanderen

28 november tot 4 december **2016**: het liedje ‘frietjes van de frituur’ van 15 jaar geleden wordt voor de gelegenheid opnieuw opgenomen. Er komt een radio-versie en een online filmpje. Boodschap: frietjes roepen emotie op.

In **2015** (23->29/11) was de centrale boodschap: Voor echt lekkere frietjes moet je naar de frituur. Koen Van Impe riep in een TV-spotje op ludieke wijze de mensen op om ook eens te denken aan zij die tijdens de week van de friet niet naar de frituur kunnen gaan. Via de website kunnen zij hun steun betuigen en mensen uitnodigen om mee te gaan naar de frituur en hen trakteren op heerlijke frietjes.

In **2014** liep de Week van de Friet van **1 tot 7 december** In Vlaanderen was het thema van 2014 ‘Iedereen verdient een frietje van de frituur’. Maar ook al lust iedereen dan wel de frietjes van de frituur, ze zijn helaas niet voor iedereen even bereikbaar. Denk maar aan mensen die in nachtploegen werken, politici in lange onderhandelingen of de bewoners van een rustoord bijvoorbeeld. Dat gegeven speelde VLAM uit in de nieuwe frietcampagne. Een opvallende tv-spot met in de hoofdrol een visser op volle zee, trok de aandacht. Ook de visser heeft erg veel trek in frietjes van de frituur maar moet geduld oefenen. De tv-spot werd uitgezonden op **Op de campagnewebsite kon je bovendien iemand nomineren die een frietje van de frituur verdient maar er door omstandigheden geen kan eten. Uit alle inzendingen werden 3 winnaars geselecteerd. Zij werden verrast met lekkere frietjes.**

In **2013** liep de Week van de friet van **25 november tot 1 december 2013**. Dat jaar stond de Week van de Friet in het teken van het immaterieel cultureel erfgoed (ICE). Via de campagne wilde VLAM zoveel mogelijk frituristen en frietkotklanten bewust maken van de waarde van de frietkotcultuur. Zo wilde ze het respect en de waardering voor dit immaterieel erfgoed verhogen en het belang van ICE beter bekend maken. Er werd een **petitie** gelanceerd om de frietkotcultuur te steunen. Deze petitie kon online worden getekend op www.weekvandefriet.be waarop ook ruimte voorzien was voor reacties als ‘waarom vind je de frietkotcultuur belangrijk/immaterieel erfgoed’ en ‘hoe wil je deze traditie doorgeven aan volgende generaties’. De **website** werd ook gekoppeld aan **sociale media** als Facebook en Twitter om zo veel mogelijk mensen te bereiken. Aan de frituristen werd 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 (NI) van november, Néo (Fr) van oktober en Restofriet 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, 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** werd verder gewerkt op het thema van 2012: “wie kan weerstaan aan een frietje van de frituur”. Deze keer ging de frietreporter op pad naar locaties, evenementen, gemeenschappen die reeds erkend zijn als immaterieel erfgoed. De frietreporter bood de mensen daar een frietje aan en vroeg hen waarom ze vonden dat de frietkotcultuur een plaats verdient op de inventaris Vlaanderen

Immaterieel Cultureel Erfgoed. In de tv-spot kwamen de verschillende aspecten van de frietkotcultuur - de kunst van het frieten bakken en de sociale beleving – via sfeerbeelden in de frituur duidelijk aan bod.

Op 10 januari 2014 werden onder grote persbelangstelling de petitie's "ondersteun de aanvraag tot erkenning van de Frietkotcultuur als Immaterieel Cultureel Erfgoed" overhandigd aan Minister Joke Schauvliege.

Semaine de la Frite in Wallonië

Sinds 2011 wordt in Wallonië, in dezelfde week als in Vlaanderen, "la semaine de la Frite" georganiseerd.

2014 oproep om aanvraagdossier voor erkenning van de Frietkotcultuur te ondersteunen via een petitie in alle Waalse frituren "Faites rentrer la frite belge dans l'Histoire".

2015 Le Grand Jojo componeerde een "Hymne à la Frite" met de "gezelligheid van bij ons" als centraal thema.

http://www.rbf.be/audio/detail_semaine-de-la-frite-2015?id=2061373

2016: Jean-Luc Fonck

Periode: na 2000

Bestanden:

- Historiek Week van de Friet.pdf
- oproep Snackblad.pdf
- oproep Néo.pdf
- VLAM_Affiche_WVDF_NEW.pdf

Externe media (publiek):

- http://www.youtube.com/watch?v=IH73V_g1qTI;
- <http://www.youtube.com/watch?v=sVbLPwIOAGM>

Website: www.weekvandefriet.be

4/ Overdracht

Overdrachtacties Frietkotcultuur

Beschrijving

WAT ER AL GEBEURT

Opleidingen tot friturist

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 lessen 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.

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.

Het actieterrein van de Frietkotraad is niet beperkt tot Vlaanderen. Tijdens de samenkomst van april

2014 werd dan ook expliciet overlegd 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 zal daar ook een erkenningsaanvraag voor de Inventaris ICE in de Franse en Duitstalige Gemeenschap uit volgen. Op 19 november was er in Butgenbach een samenkomst van alle frituren uit de Duitstalige Gemeenschap ter voorbereiding van de aanvraag tot erkenning van de Frietkotcultuur.

In 2015 werd een erkenningsaanvraag voor de Inventaris ICE in de Franse en Duitstalige Gemeenschap ingediend.

Op de bijeenkomst van 21 september 2016 stonden volgende punten op de agenda van de Frietkotraad:

- Welkom
 - Erkenningsaanvragen Frietkotcultuur als ICE in Franstalige en Duitstalige Gemeenschap
 - Rondje van de tafel: update acties frietkotcultuur en bedreigingen
 - Website www.frietkotcultuur.be
- Varia en afspraken

PLANNEN (borgingsacties voor de toekomst)

- **Erfgoedcomponent in opleidingen frituristen**
Navefri, CAG en Syntra zullen verder 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-fituristen 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 2017 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 samenkomsten van de 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.
- **Bescherming van de Ambacht van Friturist**
Gelet op de grondige hervorming/afschaffing van de Vestigingswet bekijkt Navefri-Unafri met de Horeca federaties in Vlaanderen en Wallonië de mogelijkheden om de Ambacht van Friturist te beschermen.

Effectiviteit

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.

Periode: 1990 tot 2017

Bestanden:

- Syntra reportage.pdf
- folder IFAPME.pdf
- SWOT Frietkotcultuur.pdf

Rapportage 2014

Rapportering Inventaris Vlaanderen voor immaterieel cultureel erfgoed 2014

Belgische frietkotcultuur – Borgingsmaatregelen

1/ Identificatie en documentatie

Documentatie-acties Frietkotcultuur

Beschrijving:

WAT ER AL GEBEURT

- **Musea**

Frietkenner en auteur van verschillende boeken over de frietkotcultuur Paul Ilegems startte in het begin van de jaren 1980 met het 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.

In 2004 richtten Eddy en Cédric Van Belle het **Frietmuseum** in Brugge op (www.frietmuseum.be). Voor de opstart van het museum werden de collecties van Ilegems en Cooremans samengebracht. Ondertussen beschikt het museum over een collectie van objecten, van tot de Faar niet tentoongestelde objecten worden bewaard.

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**

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 die jaarlijks wordt bijgewerkt (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-unafri.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 (2015)**

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. www.frietkotcultuur.be zal alle documentatie op een overzichtelijke manier virtueel verzamelen en delen met alle frietkotliefhebbers en de hele erfgoedgemeenschap van de frietkotcultuur. Deze nieuwe website zal een platformfunctie krijgen en doorverwijzen naar de andere bestaande websites. Hiervoor wordt 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). 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 2015-2016 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, ...

Effectiviteit:

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.

Periode: 1981 tot 2016

Bestanden:

- SWOT Frietkotcultuur.pdf
 - bibliografie frietkotcultuur.pdf
-

2/ Onderzoek

Onderzoekacties Frietkotcultuur

Beschrijving

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'.

Op 21 oktober 2014 werd het nieuwe boek "Encyclopedie van de Friet" van Paul Ilegems in de Zwarte Panter te Antwerpen aan de pers voorgesteld.

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)

- **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)

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

In 2013 deden enkele leerlingen van het vijfde jaar humane wetenschappen uit het Sint-Jozefscollege doen een onderzoek naar de frietkotcultuur in Aarschot. Dit kaderde in de module 'Immaterieel Erfgoed en Mondelinge Geschiedenis'. Er werden onder meer interviews met lokale frituristen en frietkotklanten afgenomen.

PLANNEN

- **Nieuw boek 'de aardappel uit het land van de friet'**

In opdracht van Belgapom werkt Jos Verbiest aan een iconisch boek in het NL/FR en EN onder de titel 'de aardappel uit het land van de friet', waarbij zowel de historiek als de aardappel vandaag zal gesitueerd worden. Het boek zal op de Wereldtentoonstelling in mei 2015 in Milaan worden voorgesteld. De frietkotcultuur zal hierin een vooraanstaande rol krijgen.

- **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.

Effectiviteit:

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.

Periode: 2012 tot 2015

Bestanden:

- historiek aardappel.pdf
- oorsprong friet.pdf
- frietkotcultuur uitgebreid.pdf
- frietkotcultuur in cijfers.pdf
- bibliografie frietkotcultuur.pdf
- SWOT Frietkotcultuur.pdf

3 / Communicatie en sensibilisering

Sensibiliserings- en communicatie-acties Frietkotcultuur

Beschrijving

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 **photowedstrijd** bedoeld voor alle studenten fotografie in België (secundair, hoger of deeltijds onderwijs). Het thema was 'de frietkramen 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) 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 'friet schilder' 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 in 2014:

- o 16/01/2014: "Zinnekeries" van kunstenaar Monk waarbij tatoos en street-art hun intrede doen in de frietkotcultuur.
- o 22/05/2014: "Belgian Frie(nd)s" 11 kunstenaars exposeren frietkunst (waaronder de

- eerste bronzen frieten van Eric Legrain)
- o 11/09/2014: "Frit Riot" door Werner Pans

- **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 (NL) en Néo (Fr) , het ledenblad Memo-Frit 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 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. Dit jaar vindt de nationale dag van de friturist plaats op 25 november 2014.

Actie Cera "Friet en meet" (februari 2014)

Onze samenleving lijkt steeds individualistischer te worden. Cera legt zich niet neer bij die trend, en zet met de steun van KBC in 2014 in op lokale ontmoeting. Een eerste projectoproep in dat kader is er één om van te smullen. Cera trakteert medewerkers en vrijwilligers van tientallen lokale verenigingen op frietjes als zij bereid zijn om de mobiele frituur te delen met de sterkhouders van een andere vereniging, en van elkaar te leren.

Communicatiecampagne Belgapom: 'aardappelproducten uit hét land van de friet' (november 2014)

De frietkotcultuur ligt mee aan de basis van een generieke (niet merkgebonden) wereldwijde communicatiecampagne die door Belgapom opgezet wordt voor promotie van de Belgische aardappelen/aardappelproducten onder het thema: 'aardappelproducten uit hét land van de friet'. Deze campagne zal via een communicatieve, grappige figuur op basis van quotes de aardappel en zijn afgeleiden uit België promoten, waarbij de klemtoon op de beleving eigen aan de frietkotcultuur zal worden gelegd. De campagne wordt voorgesteld t.g.v. Interpom Primeurs, de internationale vakbeurs van de aardappel in Kortrijk XPO (**23-25 november 2014**) en gelanceerd worden in het Belgisch paviljoen t.g.v. de wereldtentoonstelling in Milaan 2015. Daar is trouwens ook een frituur voorzien.

Acties tijdens de Week van de Smaak 2014

Paul Ilegems geeft op 16 november 2014 in Putte een voordracht over de 'frietkotcultuur' waarin hij dieper ingaat op het frietkot als typisch element van de volkscultuur in België en als uitdrukking van de zogenaamde 'belgitude'. Na afloop zijn er uiteraard frieten voor iedereen!

Op zondag 23 november demonstreert en verkapt Eddy Cooremans in de demonstratie 'Van aardappel tot friet' alle frietgeheimen. Hij zal het o.m. hebben over de keuze van een goede aardappel, het onderscheid en de kenmerken van diverse variëteiten, afbakken in een hete vetstof – voorbakken en afbakken, welke vetstof, welke temperatuur ... (Landbouwbedrijf Luc Hellinckx in Merchtem)

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 frietkotchuur 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 aanwakken, maar ook de frietkotchuur 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 frietkotchuur. (zie bibliografie in bijlage)

Hetzelfde gebeurt door diverse reportages en documentaires over de Belgische frietkotchuur, zoals deze voorbeelden aantonen: [Frietkoten in België](#) met Dré Steemans (Felice) (jaren 1990); [documentaire Frikot](#) van Manuel Poutte; Jeroen Meus ontdekt "[De patat](#)"; [Dagelijkse Kost](#) (kookprogramma met Jeroen Meus); Frikot 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 '[frietkotchestival](#)'. Er werd onder meer een frietkotenwandelroute 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 frietkotchuur positief in de aandacht kwam van het grote publiek.

Frietkotenwandering 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 ontdekkingstocht 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 promoveerde al sinds haar ontstaan in 1984 het gebruik van het woord friturist, onder meer om de waarde van de frietkotchuur en het ambacht van de friturist in de kijker te plaatsen en de beroepsfierheid van de frituuruitbaters aan te wakken. 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.frietkotchuur.be (2015)**

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. www.frietkotcultuur.be zal alle documentatie op een overzichtelijke manier virtueel verzamelen en delen met alle frietkotliefhebbers en de hele erfgoedgemeenschap van de frietkotcultuur. Deze nieuwe website zal een platformfunctie krijgen en doorverwijzen naar de andere bestaande websites. Hiervoor wordt beroep gedaan op vzw Link in de Kabel, een initiatief die de digitale kloof bij kwetsbare jongeren op een unieke wijze wil dichten. 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.culturefrietkot.be, www.frietkotkultur.be). 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 (2015)**

In opdracht van Belgapom werkt Jos Verbiest aan een iconisch boek in het NL/FR en EN onder de titel 'de aardappel uit het land van de friet', waarbij zowel de historiek als de aardappel vandaag zal gesitueerd worden. Het boek zal op de Wereldtentoonstelling in mei 2015 in Milaan worden voorgesteld. Deze publicatie is een kans om de Belgische frietkotcultuur voor het brede publiek duidelijk te maken en promoten.

Effectiviteit:

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, 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.

Periode: 1981 tot 2013

Week van de Friet

Beschrijving

De Week van de Friet loopt dit jaar van **1 tot 7 december 2014** en ditmaal zowel in Vlaanderen als in Wallonië (*Semaine de la Frite*).

Sinds 2000 organiseert [VLAM](http://www.vlam.be) in samenwerking met de Vlaamse frituristen en aardappelschilbedrijven de [Week van de Friet](http://www.friet.be). 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.

In **2013** liep de Week van de friet van **25 november tot 1 december 2013**. Dat jaar stond de Week van de Friet in het teken van het immaterieel cultureel erfgoed (ICE). Via de campagne wilde VLAM zoveel mogelijk frituristen en frietkotklanten bewust maken van de waarde van de frietkotcultuur. Zo wilde ze het respect en de waardering voor dit immaterieel erfgoed verhogen en het belang van ICE beter bekend maken. Er werd een **petitie** gelanceerd om de frietkotcultuur te steunen. Deze petitie kon online worden getekend op www.weekvandefriet.be waarop ook ruimte voorzien was voor reacties als ‘waarom vind je de frietkotcultuur belangrijk/immaterieel erfgoed’ en ‘hoe wil je deze traditie doorgeven aan volgende generaties’. De **website** werd ook gekoppeld aan **sociale media** als Facebook en Twitter om zo veel mogelijk mensen te bereiken. Aan de frituristen werd 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 (NI) van november, Néo (Fr) van oktober en Restofriet 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, 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** werd verder gewerkt op het thema van 2012: “wie kan weerstaan aan een frietje van de frituur”. Deze keer ging de frietreporter op pad naar locaties, evenementen, gemeenschappen die reeds erkend zijn als immaterieel erfgoed. De frietreporter bood de mensen daar een frietje aan en vroeg hen waarom ze vonden dat de frietkotcultuur een plaats verdient op de inventaris Vlaanderen Immaterieel Cultureel Erfgoed. In de tv-spot kwamen de verschillende aspecten van de frietkotcultuur - de kunst van het frieten bakken en de sociale beleving – via sfeerbeelden in de frituur duidelijk aan bod.

Op 10 januari 2014 werden onder grote persbelangstelling de petitie’s “ondersteun de aanvraag tot erkenning van de Frietkotcultuur als Immaterieel Cultureel Erfgoed” overhandigd aan Minister Joke Schauvliege.

Periode: na 2000

Bestanden:

- Historiek Week van de Friet.pdf
- oproep Snackblad.pdf
- oproep Néo.pdf
- VLAM_Affiche_WVDF_NEW.pdf

Externe media (publiek):

- http://www.youtube.com/watch?v=IH73V_g1qTI;
- <http://www.youtube.com/watch?v=sVbLPwIOAGM>

4/ Overdracht

Overdrachtacties Frietkotcultuur

Beschrijving

WAT ER AL GEBEURT

Opleidingen tot friturist

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'IFAPME). 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.

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.

Het actieterrein van de Frietkotraad is niet beperkt tot Vlaanderen. Tijdens de samenkomst van april 2014 werd dan ook expliciet overlegd 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 zal daar ook een erkenningsaanvraag voor de Inventaris ICE in de Franse en Duitstalige Gemeenschap uit volgen. Op 19 november was er in Butgenbach een samenkomst van alle frituren uit de Duitstalige Gemeenschap ter voorbereiding van de aanvraag tot erkenning van de Frietkotcultuur.

PLANNEN (borgingsacties voor de toekomst)

- **Erfgoedcomponent in opleidingen frituristen**

In 2015 zullen Navefri, CAG en Syntra verder 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-fituristen 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 2015 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 samenkomsten van de 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.

Effectiviteit

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.

Periode: 1990 tot 2013

Bestanden:

- Syntra reportage.pdf
- folder IFAPME.pdf
- SWOT Frietkotcultuur.pdf