

Le Patrimoine Culturel

CHEF D'OEUVRE DU PATRIMOINE ORAL ET IMMATERIEL
Direction du Patrimoine culturel la Fédération Wallonie Bruxelles

La culture des Fritkots belges



1. ASPECTS PRATIQUES :

- a. **Nom de l'élément** : La culture des Fritkots belges
- b. **Localisation géographique** : Ensemble de la Fédération Wallonie-Bruxelles
- c. **Communauté concernée (groupes ou individus)** (La communauté doit donner son consentement libre pour soumettre la candidature et participer à l'élaboration du dossier. Il ne peut y avoir de sauvegarde sans l'intérêt, l'enthousiasme et la participation active de la communauté (groupe ou individu) concerné) :

La première communauté concernée est les frituristes qui sont près de 5000 en Belgique, représentés par le Conseil du fritkot. Celui-ci, fondé en 2013 est composé de représentants du monde professionnel, du secteur culturel, d'amateurs et de connaisseurs de frites. La deuxième communauté est celle un peu plus large des familles, des associations locales, les enseignants, les professeurs de cuisine, les artisans, les artistes et la communauté scientifique. Tant dans le milieu des frituristes que dans de nombreuses familles et associations locales, l'élément est préservé et transmis de génération en génération. Des artistes et des scientifiques, parmi lesquels des historiens de notre histoire culinaire, respectivement par leurs créations et recherches, ont inscrit l'élément dans la durée autant qu'ils en ont retracé la dimension historique. Enfin, il ne faut pas oublier bien entendu les agriculteurs qui consacrent 35.000 hectares à la pomme-de-terre en Wallonie avec plus de 40 variétés différentes. La bintje mais aussi l'Agria, la Désirée, la Première, l'Eersteling rouge, la Santé, la Victoria composent les frites des fritkots ou friteries

- d. **Société ou groupe responsable** :

Le Conseil du Fritkot, fondé en avril 2013, est composé de représentants du monde professionnel, du secteur culturel, d'amateurs et de connaisseurs des frites, et d'historiens de la gastronomie.

Les membres du Conseil se sont engagés à se réunir régulièrement (au minimum 2 fois par an) afin de partager leurs expériences et connaissances, de les évaluer et d'apporter des idées nouvelles afin d'assurer, à long terme, l'avenir de la culture fritkot belge.

La composition du Conseil du Fritkot entend refléter la communauté belge tout entière, tant au niveau géographique que linguistique. Les membres mettent leur expertise personnelle ou professionnelle au service du patrimoine immatériel et culturel du fritkot.

Ensemble, ils forment un groupe de réflexion qui accompagne, développe et soutient toutes les initiatives permettant de protéger ce patrimoine.

Les membres fondateurs sont:

- Bernard Lefèvre (Président National de l'Unafri) – Président du Conseil du Fritkot Raad
- Luc Roisin (Apaq-W)
- Hugues Henry (Home Frit' Home - Bruxelles)
- Pierre Leclercq (historien liégeois de la gastronomie)
- Frans De Wachter (VLAM)
- Romain Cools (Belgapom)

- Paul Ilegems (professeur d'histoire de l'art et d'art contemporain à Anvers, auteur de divers ouvrages consacrés à la culture fritkot)
- Cédric Van Belle (Frietmuseum -Bruges)
- Tania Jannis (Syntra)
- Toon de Keukelaere (Boerenbond – conseiller agricole)
- Karel Vaneetvelt (Unizo)
- Kim Van Belleghem (BIE)
- Chantal Bisschop (CAG : ICE)
- Yves Segers (CAG : coordinateur)
- Nicole Hanot (Musée de la Gourmandise - Hermalle-sous-Huy)
- Eddy Cooremans (collectionneur et frituriste)
- André Delcart (auteur de divers ouvrages gastronomiques)

e. Personne(s) de contact :

Conseil du Fritkotraad

Hugues Henry - Rue des Alliés, 242 – 1190 Bruxelles - 0494 510 489

Courriel : [info\(at\)unafri.be](mailto:info@unafri.be)

2. HISTORIQUE :

Mettre en évidence les origines, les fondements (historique, ethnologique, patrimonial, etc.), les éventuelles périodes d'interruption et de reconstitution et montrer l'évolution au fil du temps. (1 à 2 pages maximum)

Le territoire belge est intimement lié à l'histoire de la pomme de terre dès le XVI^e siècle (cf. Nicole Hanot, *La Belgique dans l'histoire de la pomme de terre*, 2014).

Les recherches historiques réalisées à ce jour ne permettent cependant pas de déterminer quel fut précisément l'inventeur de la frite, même si la légende affirme – sur base de la révélation d'un manuscrit du XVIII^e s. par Jo Gérard et Christian Souris, (*La frite belge est mal partie*, 1985) – qu'elle fut créée à Namur au XVII^e s.

Il est attesté cependant (cf. Pierre Leclercq, *La véritable histoire de la pomme de terre frite*, 2010) que la vente de frites en fritkot ambulant a commencé à la foire de Liège, très probablement en 1838, avec Frédéric Krieger, surnommé M. Fritz. La famille Krieger, par ses participations constantes aux foires et kermesses, popularisa la frite tant en Wallonie qu'en Flandre et son succès suscita très rapidement l'apparition de concurrents frituristes.

La démocratisation de l'huile permit ensuite de préparer les frites à la maison dès avant 1861 (cf. le belge d'ascendance virelloise P.-E. Cauderlier, *L'Économie culinaire*, 1861) sans pour autant diminuer l'attraction du fritkot belge qui s'est exporté dans diverses expositions universelles, de 1911 (Roubaix) à 2015 (Milan).

La pratique belge de la double cuisson de la frite est née de la friterie ambulante car la cuisine de rue ne permet pas de faire attendre le client les 12 minutes (cf. Gouffé, *Le Livre de cuisine*, 1867) qu'exige le croustillant du mets. Typique dans la culture fritkot belge, elle fut enseignée dans les écoles belges dès le début du XX^e siècle (cf. Louisa Mathieu, *Traité d'Économie domestique*, Desoer, Liège, 15 éditions entre 1905 et 1943). Avec l'Économie culinaire, ouvrage de l'écrivain culinaire belge Pierre-Edouard Cauderlier les bâtonnets apparaissent dans les réceptaires. Dès 1890, la frite a été associée aux Belges (cf. Alfred Choubrac, affiche *Soupers (sic) belge*) qui sont devenus pour le monde entier des « mangeurs de frites »

(cf. Étienne Schweisguth, *Racisme et système de valeurs*, 1992; Jean-Baptiste Légal et Sylvain Delouvé, *Stéréotypes, préjugés et discriminations*, 2008).

Il faut noter combien la réputation internationale de la frite belge est liée à un mode de double cuisson typique du fritkot».

On ne connaît pas de période d'interruption de la culture fritkot belge même si certains événements ont fortement réduit l'approvisionnement en pommes de terre et provoqué la diminution de l'activité économique. La culture fritkot belge a par ailleurs influencé les pays limitrophes dans la deuxième moitié du XXe siècle.

La famille Krieger ne semble pas avoir interrompu ses activités lors de la « famine de la pomme de terre » au milieu des années 1840 ; en 1848, Krieger-Fritz faisait paraître sa première annonce dans le journal de Liège, annonçant qu'il avait « redoublé de zèle afin de prévenir toute observation ».

En ce qui concerne la Première Guerre mondiale, des carnets de soldats confirment la dégustation de frites malgré les restrictions, et il est démontré par l'historien Pelras (Goulien, commune rurale du Cap Sizun (Finistère). *Étude d'ethnologie globale*, 1966) que les Bretons apprennent alors des Belges la manière de préparer le mets.

De même, c'est la Belgique, terre traditionnelle de la frite, qui a donné le goût du mets aux Néerlandais après la Deuxième Guerre mondiale (cf. Commission des communautés européennes, *Informations internes sur l'agriculture*, 1974) et aux Allemands dans les années 1960 (cf. Gunther Hirschfelder et Gesa U. Schönberger, *Allemagne. Cherchez la choucroute !*, 2006). Ces derniers, impressionnés par le grand nombre de fritkots qui bordaient la N4 Bruxelles-Arlon surnommèrent d'ailleurs cette chaussée « *Frietenstrasse* » (cf. Hugues Henry, *Carrément frites*, 2012).

Le caractère pérenne de la culture fritkot belge née au XIXe siècle est d'autant plus évident que :

- 1/ les fritkots existent toujours ;
- 2/ des gens de tous bords (ouvriers, intellectuels, artistes) défendent l'élément ;
- 3/ l'arrivée sur le marché de nouvelles formes de découpe, comme en 1991 l'apparition de la frite hexagonale, n'ont pas réussi à supplanter le format traditionnel: un parallélepède rectangle en forme de prisme carré droit.

3. SITUATION ACTUELLE

Note préalable : Il convient de démontrer (et pas seulement d'affirmer ou de déclarer). Les explications doivent être claires, détaillées, cohérentes et argumentées.

3.a. Description

La « culture fritkot belge » exprime une pratique alimentaire de cuisine de rue traditionnelle en Belgique consistant à acheter des frites à la friagerie ou au fritkot pour les emporter ou les manger sur place.

La distinction entre un fritkot et un fast-food repose sur plusieurs éléments et non pas uniquement sur l'utilisation de frites fraîches et de frites surgelées ou précuites pour un fast-food. Le fast-food « est un mode de restauration dont le but est de faire gagner du temps au client en lui permettant d'emporter rapidement les plats commandés, et ce, pour un prix généralement moindre que dans la restauration traditionnelle.» (source Wikipedia)

Le but du fritkot est totalement différent : il demande au client de la patience car la frite ne sera prête que lorsqu'elle aura "chanté" mais elle sera alors directement servie au client. Le fritkot propose un mets dont la dégustation ne peut être différée très longtemps : la frite refroidie n'est pas gouteuse et l'emballage en

cornet de papier ou de carton ne procure pas le maintien de la température comme le fait le Depron, matière plastique constitué de polystyrène expansé utilisée pour l'emballage des hamburgers en restauration rapide mais aussi pour l'isolation thermique de machines et de bâtiments...

D'autre part, le critère d'un prix moindre ne peut s'appliquer au fritkot puisque la vente de frites « seules » n'existe pas dans les restaurants où elles ne constituent qu'une garniture, un accompagnement.

3.B. Domaine du Patrimoine culturel immatériel

Dans quel(s) domaine(s) s'inscrit l'élément que vous souhaitez faire reconnaître ?

Les pratiques sociales, rituels et événements festifs

Les savoir-faire liés à l'artisanat

3.C. Transmission

- **L'élément est-il bien vivant ?**
- **Comment est-il transmis aujourd'hui ?**
- **Quelles sont les actions entreprises pour garantir la viabilité de l'élément ?**

La culture fritkot belge touche un public de toutes conditions sociales, de tout choix philosophique ou religieux, de tout âge... Elle se pratique individuellement ou en groupe, au hasard dans le temps ou à jour fixe. Elle constitue une spécificité belge dans l'universelle pratique de la cuisine de rue (streetfood).

Le savoir-faire se transmet par la pratique familiale mais également via les formations de gestionnaires de friterie.

3.D. Sauvegarde

- **Expliquer si l'élément en question est menacé de disparition.**
- **Lister les menaces et dangers éventuels.**
- **Indiquer les actions entreprises pour sa sauvegarde.**

En 2016, la Fédération Wallonie-Bruxelles compte environ 2.000 friteries (1.800 en Wallonie et 200 en Région Bruxelles Capitale).

Les friteries ne sont pas menacées de disparition mais leur nombre est légèrement en diminution.

En effet, les méthodes de travail ne sont plus les mêmes que par le passé, les critères d'hygiène se complexifient et les surfaces de stockage s'agrandissent.

Toutes ces modifications poussent les gérants de friteries à échanger leur roulotte contre un bâtiment en dur. De plus, certains pouvoirs publics locaux souhaitent la disparition des friteries roulantes.

Plusieurs actions ont été entreprises par des groupes et des individus afin d'assurer la viabilité de l'élément. Tout d'abord :

- 1) création d'une association professionnelle reconnue : l'Union Nationale des Frituristes (Unafri) / Nationale Vereniging van Frituristen (Navefri), fondée en 1984 pour défendre les intérêts spécifiques des friteries ;
- 2) soutien d'un acteur professionnel : Belgapom, association professionnelle, reconnue tant par les autorités belges, wallonnes et flamandes que par les partenaires sociaux et ce, aux niveaux national et européen, puisque membre d'EUROPATAT et d'EUPPA ;
- 3) organisation de la Semaine de la Frite, dans les trois Communautés, pour sensibiliser le public à la consommation responsable ;
- 4) création de l'Ordre National du Cornet d'Or pour rassembler des personnalités de tout milieu culturel et

rendre hommage à tous ceux qui contribuent à la culture de la frite belge ;

5) élargissement aux domaines artistique (exposition, musées) et scientifique (recherches historiques et agroalimentaires) ;

6) mobilisation de la population au travers de pétitions en 2013 et 2014 ;

7) création d'une formation de gestionnaire de friterie à IFAPME Tournai ;

8) création du Conseil du Fritkot Raad, comprenant des frituristes, des scientifiques, des artistes et des représentants institutionnels.

Les communautés, groupes et individus ont ainsi été impliqués dans la planification et la mise en œuvre des mesures de sauvegarde proposées. L'information a été diffusée par l'union professionnelle, la presse, les centres de formation frituriste, les métiers de l'HoReCa et les historiens de la cuisine auprès des groupes et des individus.

En 2013 et 2014, plus de 50.000 signatures ont été récoltées auprès de la population, dans les trois Communautés, en soutien à la demande de reconnaissance de la culture fritkot belge en tant que patrimoine immatériel. Cette pétition a attiré l'attention des médias étrangers sur l'élément.

Ensuite, les institutions ont contribué à la viabilité :

1) Le conseil supérieur des Classes Moyennes a reconnu l'UNAFRI comme association professionnelle.

2) Le Ministère de l'Agriculture de la Région Flamande a créé un Fonds de promotion de la Frite.

3) Les Régions ont soutenu l'organisation de la Semaine de la Frite, dès 2000 en Région flamande, dès 2009 en Région Wallonne et en 2010 et 2011 dans la Région Bruxelles-Capitale.

4) En 2014, Mme Schauvliege, Ministre de la Culture de la Communauté Flamande, a répondu positivement à la demande de reconnaissance de la culture du fritkot belge comme patrimoine immatériel culturel, introduite en 2013 par l'UNAFRI et soutenue par une grande pétition. Elle a annoncé officiellement cette reconnaissance la même année.

Enfin, pour assurer la viabilité de l'élément et le protéger contre les conséquences involontaires de l'inscription, et contre celles de la visibilité et de l'attention particulière du public qu'elle entraîne (comme une commercialisation excessive), les mesures de sauvegarde suivantes sont proposées :

1) maintien de la spécificité de la frite belge tant pour le mode de double cuisson que pour l'emballage et la dégustation ;

2) maintien tout particulier de la variété de pommes de terre locale Bintje, traditionnellement utilisée pour la fabrication des frites belges mais qui tend à disparaître pour des raisons économiques ;

3) valorisation du savoir-faire des artisans afin d'améliorer leur savoir-être et de garantir la pérennité de l'élément ;

3.E. Aspects sociologiques et humains

- **Qui sont les actuels détenteurs, praticiens de l'élément à l'heure actuelle ?**
- **Faire apparaître le caractère emblématique pour la communauté concernée aujourd'hui (sentiment d'identité, d'appartenance, de continuité).**

Les détenteurs de l'élément sont variés. Ils concernent :

1. Les familles : Les parents et grands-parents transmettent l'élément de deux façons : en emmenant les enfants manger des frites fraîches au fritkot et en procédant, à la maison, à la préparation artisanale des frites telle que pratiquée dans les fritkots. Cette transmission comprend la sensibilisation au goût et à la qualité, ainsi que l'art de la convivialité.

2. Les communautés et associations locales : À l'occasion d'événements ponctuels, les communautés et associations qui possèdent le savoir-faire et les connaissances concernant l'élément le transmettent à leurs membres.

3. Les enseignants et les « chefs » : Les enseignants jouent un rôle important en apprenant à leurs étudiants les vertus de l'élément aux points de vue traditionnel, qualitatif et artisanal. Des professeurs dispensent des formations qualifiantes de frituriste à travers les communautés du pays, par exemple à l'IFAPME Tournai.

De nombreux « chefs » belges sensibilisent le grand public aux vertus de la culture fritkot belge.

4. Les artisans : Il s'agit des frituristes détenteurs du savoir-faire, des connaissances, des pratiques et des traditions liés à la production, au traitement, à la préparation et au service des frites fraîches.

5. Les artistes : Des artistes de tout horizon ont honoré de leurs créations la culture fritkot belge : peintres, chanteurs, écrivains, cinéastes, etc.

6. Les scientifiques : Des scientifiques, en particulier des historiens de la gastronomie, se sont penchés sur l'élément dans leurs travaux.

3.F. Etendue géographique

Situer l'élément dans le(s) lieu(x) où il se concentre actuellement, et si possible dans une perspective régionale, nationale et/ou internationale (comparaison, ouverture vers l'extérieur, relation géographique ou pratique similaire).

Le frituriste a un ancrage local, il fait partie du tissu social, il parle le dialecte... Toutes ces caractéristiques renforcent le sentiment de convivialité et la proximité entre les individus.

Le frituriste rassemble ainsi, sans distinction, l'ensemble de la communauté locale.

Ses frites sont uniques, elles sont « faites maison » à la demande du client. L'offre varie d'un village, d'une agglomération ou d'une Communauté à l'autre. Les frites du frituriste font partie des traditions locales, mais les différences restent néanmoins cosmétiques: les uns préfèrent les frites plus grosses, d'autres plus fines ou plus croustillantes.

Comme l'écrit Nicole Hanot sur le site web du Musée de la Gourmandise : « Pour le monde entier, "les Belges sont des mangeurs de frites" à tel point que cette phrase est régulièrement citée comme exemple de stéréotype dans les ouvrages qui traitent du sujet. La culture fritkot belge est une pratique sociale emblématique pour la communauté concernée, basée sur un ensemble de savoir-faire, connaissances, pratiques et traditions liés à la production, au traitement, à la préparation, au service et à la consommation de frites fraîches dans un contexte de proximité, de durabilité et de cohésion sociale.

3.G. Légalité

Démontrer que l'élément est conforme aux Droits de l'Homme, aux respects mutuels et à la législation en vigueur en FWB.

Aucun aspect de l'élément n'est incompatible avec les instruments internationaux relatifs aux droits de l'homme ou à l'exigence de respect mutuel entre les communautés, groupes et individus.

L'élément favorise le dialogue, dans un esprit de respect mutuel entre les individus, au-delà du genre, des différences culturelles et des générations, quand ils partagent des frites fraîches en tout lieu et à tout moment.

3.H. Fonctions socio-culturelles

Expliquer le rôle socio-culturel actuel de l'élément sous quatre aspects :

✓ **Dialogue intergénérationnel :**

Par certains détails (tels le calibre de la frite, la sauce d'accompagnement), la tradition culinaire est propre à la région à laquelle elle appartient et apporte toute sa diversité à l'élément qui dispose cependant de deux dénominateurs communs, à savoir l'utilisation de pommes de terre

fraîches locales et le renforcement de la cohésion sociale.

L'inscription de l'élément pourrait inciter, d'une part, les communautés locales à s'intéresser davantage aux traditions culinaires de ses homologues, et encouragera le dialogue autour d'un patrimoine commun reconnu. La jeune génération reconnaîtra la valeur des cultures culinaires traditionnelles et sera encouragée à dialoguer à ce sujet.

✓ **Dialogue multiculturel :**

Les personnes d'origine étrangère, d'autre part, s'intéressent de plus en plus à la culture fritkot belge. L'inscription peut encourager aussi le dialogue interculturel entre les communautés étrangères établies en Belgique comme il le fait entre les communautés linguistiques belges elles-mêmes.

✓ **Développement durable (environnement, santé, économie inclusive, etc.)**

Les frituristes travaillent de manière durable et dans le respect des questions environnementales. Ils disposent aux alentours de leur fritkot des poubelles de tri sélectif. Les frites sont servies en cornets ou barquettes de carton. Les huiles de friture sont tracées, contrôlées et recyclées en biodiesel.

Dans les petites unités d'épluchage situées dans des exploitations agricoles, les écarts de triage (comprenant les tubercules non utilisables pour le produit fini, les malfaçons de la découpe en frites et les épluchures) sont utilisés toute l'année dans l'alimentation du bétail (bétail propre ou de fermes voisines). L'amidon issu de l'épuration des eaux de lavage est orienté vers la production de biogaz via une collecte réalisée par les unités locales de biométhanisation. Dans les unités industrielles, tous les sous-produits (écarts de triage, amidon, etc.) sont utilisés pour la production d'énergie verte dans des unités de biométhanisation de plus en plus souvent internes à l'entreprise.

L'élément répond aux normes sanitaires liées à la production et à la consommation des frites fraîches (AFSCA, Belgapom...). Tous les opérateurs, du producteur à l'artisan frituriste, respectent les normes d'hygiène alimentaire de l'AFSCA. Les frites surgelées et sous vide sont très peu utilisées par les artisans frituristes. Les frites surgelées composent les portions de frites dans les fast-food. Afin d'adhérer au concept « Frites de chez nous », lancé par l'APAQ-W en 2010, les artisans frituristes devaient adhérer à la charte qui interdisait l'utilisation de frites précuites et surgelées.

Afin de sensibiliser les frituristes notamment au respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène, de gestion des graisses et huiles de friture, l'UNAFRI a édité et distribué à l'ensemble des friteries, en collaboration avec la Région Bruxelloise, un document relatif aux 10 commandements du frituriste professionnel. Des contrôles aléatoires de la qualité des friteries sont effectués par les responsables de l'UNAFRI, en complément des contrôles effectués par l'AFSCA.

Les produits secondaires aux frites (fricadelles, nuggets, brochettes, sauces...) doivent également respecter les normes de l'AFSCA et sont contrôlés par l'AFSCA dans les friteries.

La consommation de frites fait partie intégrante de la culture fritkot belge. Or il en va de la consommation des frites comme d'autres produits alimentaires prisés en Belgique (bière, chocolat, pâtisseries) ou ailleurs (vin, alcools, etc.) : tout est dans le respect des règles d'hygiène et dans la modération de la consommation.

Quant à la teneur en graisse : la découpe traditionnelle dans la culture fritkot belge donne des frites d'assez gros calibre qui absorbent moins la graisse que, par exemple, les pommes allumettes françaises, et la technique de nos frituristes – qui consiste à secouer violemment les frites au sortir du bain de friture – permet d'éliminer une bonne partie de la graisse de surface, ce qui diminue la teneur en gras comme constaté par les chercheurs (cf. Centre d'expertise et de recherche en hôtellerie et restauration, Institut de tourisme et d'Hôtellerie du Québec, Guide de la pomme de terre frite, post 2009.).

✓ **Diversité et créativité humaine :**

Grâce aux hommages de nombreux artistes, la culture frituresque est bien vivante et rayonne de toutes parts. Voici quelques exemples de la culture frituresque en Fédération Wallonie-Bruxelles :

- Gillis Houben, alias le "peintre (bruxellois) des fritkots" ;
- la chorale "Fritüür" qui donne des concerts un peu partout et souvent en France ces derniers mois, où elle est devenue une véritable ambassadrice de la culture frituresque ;
- Claude Semal dont le dernier spectacle original était baptisé "À la frite!" et se déroulait dans une baraque à frites sur scène ;
- la présence à la Maison Tournaisienne (Musée du Folklore) à Tournai de ce que beaucoup considèrent comme l'une des premières "barques à frites": la charrette à bras de la frituriste Mme Titée ;
- le film "Fritkot" signé Manu Poutte, portrait d'une baraque à frites à Jette ;
- "Aboule une fois une frite", single des Frères Brozeur ;
- "Le mur", film d'Alain Berliner, dont l'intrigue prend place notamment dans une baraque à frites située à la frontière linguistique ;
- les "surréalistes" de La Louvière du Daily Bul qui, en 1964, ont publié le texte "Propos en forme de frites" d'Edmond Lefébure et une planche d'illustrations frituresques signées Achille Campenaire ;
- "Carrément frites" le premier grand livre francophone sur la frite par Hugues Henry (frites.be - Home Frit' Home) et Albert Verdeyen («Bruxellois de l'année» 2011) ;
- l'artiste street art bruxellois MONK qui a créé le personnage de «Manneken Frites», dont une statue a été acquise par la Ville de Bruxelles ;
- les artistes Eric Legrain et Michael Beauvent, qui ont rendu de nombreux hommages tant à la frite qu'aux barques à frites.

3.I. Reconnaissance

Expliquer pourquoi l'on souhaite voir figurer l'élément concerné sur la liste des « Chef-d'œuvre du Patrimoine oral et immatériel » de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

En amont, chaque fritkot ayant ses propres caractéristiques, l'inscription peut maintenir tant la diversité architecturale que la mixité culturelle qui s'exprime à travers la diversité des acteurs qui s'y retrouvent. En aval, l'inscription soutient l'inspiration du monde artistique face à un patrimoine qui échappe à la standardisation et à la mondialisation, et elle attire tout autant l'attention des populations locale et internationale sur les qualités et la singularité de l'élément.

4. Documentation

Références bibliographiques :

- Andrison, D., "The origin of Phytophthora infestans populations present in Europe in the 1840s: a critical review of historical and scientific evidence", *Plant Pathology* (1996) 45, 1027-1035.
- Belgapom, "De aardappel in België, het land van de friet" / "La pomme de terre en Belgique, pays de la frite" / "The potato in Belgium, land of fries" (Canalazzo Publishing) 2015
- Christiaens, J., "Welke saus mag erop? Over frieten en hun mayonaise", in: M. Jacobs en P. Scholliers eds., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel (VUBPress) 2002, 125-135.
- Cox, M., Ots, M., Bartelt, F. e.a., « Baraques à frites. Fritkot ». Louvain-la-Neuve en Brussel (Editions de l'Octogone) 2002.
- Hawkes, J.G. en Francisco-Ortega, J., "The early history of the potato in Europe", *Euphytica*, 70 (1993) 1-7.
- Henry, H. en Verdeyen, A., « Carrément frites ». Waterloo (Renaissance du livre) 2012.
- Ilegems, P., « De Frietkotchuur, het laatste boek over België ». Z.p.1993.
- Ilegems, P., « Encyclopedie van de friet », Antwerpen (Artus) 2014.
- Ilegems, P., « Frietgeheimen ». Antwerpen (Artus) 2005.
- Ilegems, P., « Het Belgisch frietenboek ». Antwerpen (Loempia) 1994.
- Ilegems, P., « Het volkomen frietboek. Een Belgische cultuurgeschiedenis ». Antwerpen en Amsterdam (Nijgh & Van Ditmar) 2002.
- Lambin, J., "Waar komen de frieten vandaan?", *Academie voor de streekgebonden gastronomie. Mededelingen en verzamelde opstellen. 1* (1983) 3, 11.
- Lebrun, P.-B., « Petit traité de la pomme de terre et de la frite », (Editions Le Sureau) 2016.
- Leclercq, P., « La véritable histoire de la pomme de terre frite (1re partie) », 2009, laatst geconsulteerd op 19-07-2012. (www.culture.ulg.ac.be/jcms/c_13056/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-1re-partie)
- Leclercq, P., « La véritable histoire de la pomme de terre frite (2e partie) », 2009, laatst geconsulteerd op 19-07-2012. (www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod_94231/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-2e-partie)
- Leclercq, P., « La véritable histoire de la pomme de terre frite (3e partie) », 2010, laatst geconsulteerd op 19-07-2012. (www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod_285857/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-3e-partie)
- Moulron E.: "Frite Ô ma Frite" (Editions Recherche Midi) 11/2016
- Niesten, E. en Standaert, O., *Patatfooi. « De gouden geschiedenis van een bescheiden knol »*(CAG Cahier 1). Leuven (CAG) 2001
- Nova International en Declercq, M., « Het grote frietboek ». Rotterdam (Trichispublishing) 2011.
- Oliemans, W. H., « Het brood van de armen: de geschiedenis van de aardappel temidden van ketters, kloosterlingen en kerkvorsten ». 's Gravenhage (SDU) 1988.
- Ríos, D., Ghislain, M., Rodríguez, F. en Spooner, D. M., "What is the origin of the European potato? Evidence from Canary Island landraces", *Crop Science*, 47 (2007) 1271-1280.
- Scholliers, P., "Pommes de terre et identité(s) culinaire(s): l'exemple belge", in: J.-P. Williot ed., *Histoire et recettes gourmandes. La pomme de terre*, Grenoble (Glénat) 2009, 92-107.
- Scholliers, P., „Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België“, Berchem (EPO), 1993.
- Scholliers, P., "Food culture in Belgium". Westport Connecticut (Greenwood Press) 2009.
- Segers, Y., ""Patatten en frieten met mayonaise". Een kleine geschiedenis van de aardappel in België sinds de achttiende eeuw", in: S. B. Guardia ed., *La Ruta de la Papa, de los Andes Peruanos a Europa. Historia, sociedad y cultura. Siglos XVI-XXI*, Lima (Universidad de San Martin de Porres: Fondo Editorial) 2012, 395-405.
- van Otterloo, A. en de la Bruhèze, A. A., "Nieuwe etenswaren, nieuwe eetplekken en veranderende eetgewoonten: snacks en fastfood in Nederland in de twintigste eeuw", in: M. Jacobs en P. Scholliers eds., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel (VUBPress) 2002, 87-114.
- Verniest, J. en Broos, K. (fotograaf), « De aardappel in België, het land van de friet », z.p. (Canalazzo publishing), 2015.

Autres documents : copie d'études, site internet, autres :

<http://www.navefri-unafri.be>

<http://www.homefrithome.com/>

<http://www.frites.be>