

INVENTARIS VAN HET IMMATERIEEL CULTUREEL ERFGOED VAN HET BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST

1. REFERENTIE

Dossierreferentie: 5000-0021

Aanvraag van: 11/02/2021

Datum van opname in de inventaris: 15/03/2021

Bijgewerkt op:

2. IDENTIFICATIE VAN DE AANVRAGER

2.1. NAAM

vzw *De Brigade* (BE0679.935.653)

Vertegenwoordigd door: (de gevolmachtigde)

Mevrouw De heer

Naam: Vandamme

Voornaam: Arnout

Functie:

Contactperso(o)n(en):

Mevrouw De heer

Naam: Vandamme

Voornaam: Arnout

Adres: Paul Lautersstraat 26 – 1050 Elsen

Telefoon: ++32 496 82.75.30

E-mail: vandamme.arnout@gmail.com

3. IDENTIFICATIE VAN HET ELEMENT / BENAMING

De teelt en de forcerie van witloof in Brussel

3.1. BETROKKEN DOMEINEN

- Tradities, uitdrukkingen, talen
- Podiumkunsten
- Sociale gebruiken, rituelen, festiviteiten
- Kennis en praktijken met betrekking tot de natuur en het heeal
- Vaardigheden met betrekking tot ambachten
- Andere:

3.2. KORTE BESCHRIJVING VAN HET ELEMENT

De forcerie van witloof vindt haar oorsprong in Brussel. De plant, 'cichorei' (*Cichorium intybus* var. *foliosum*), wordt reeds eeuwen geteeld voor gebruik van de wortel alsook van de bladeren. Het is echter in het noordoostelijk deel van Brussel dat men midden de 19^e eeuw door veredeling en het bleken van de bladeren komt tot een compacte, gesloten krop witloof. Er zijn verschillende hypothesen over deze creatie. Volgens sommigen was het een 'toevallige' ontdekking door een boer in Schaarbeek of Evere. Een andere versie, misschien de meest aannemelijke, zou deze ontdekking rond 1840 toeschrijven aan de toenmalige hoofd tuinier van de botanische tuin aan de Schaarbeekse Poort in Sint-Joost-ten-Node, Franciscus Bréziers. Hij, via veredeling en kruising, gekomen zou zijn tot het Brussels witloof zoals we dat vandaag kennen.

Deze witte en bitterzoete groente zou heel snel populair worden bij de gegoede burgerij. Door de stijgende vraag en de toenemende verstedelijking zoeken de boerkozen hun gronden steeds verder van het Brusselse centrum weg, richting Schaarbeek, Evere en Haren. Uiteindelijk zal deze uiterst specifieke teelt zich verspreiden over het gebied Brussel-Mechelen-Leuven. Dit gebied zal dan ook vrij snel bestempeld worden als de 'witloofdriehoek'. Hoewel het aantal telers in het Brusselse Gewest tegenwoordig sterk is gedaald, blijft het grondgebied toch rijk aan materiële elementen (werktuigen, iconografische elementen...) en aan kennis en technische kennis in verband met deze specifieke teelt. Deze waardevolle getuigenissen worden bewaard en doorgegeven aan de Brusselaars, jong of minder jong, door actieve plaatselijke verenigingen.

De witloofteelt bestaat uit twee stadia: de wortelteelt en de forcerie. Om witloofwortelen te bekomen zaait men in de lente cichoreizaad uit. Eens de wortel volgroeid is, wordt deze in de late zomer gerooid. Ontdaan van het groen gebladerte worden de wortelen in de wintermaanden opnieuw ingetafeld onder een laag dekaarde. In het donker, en dus verstoken van het licht dat nodig is voor fotosynthese, vormt de wortel dan zijn tweede scheut of krop, met bladeren die niet langer groen zijn, maar wit, zachter en minder bitter. Deze laatste fase duurt afhankelijk van de temperatuur 3 tot meerdere weken.

De grote verstedelijking maakt dat professionele teelt van grondwitloof zo goed als volledig verdwenen is uit het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. In Haren en Evere vindt men echter de laatste vertegenwoordigers van deze traditie: kleine keuterboeren en hobbytelers die in enkele gevallen nog buiten, met dekgrond, witloof telen. Daarnaast zijn er nog heel wat mensen die het witloof op kleine schaal binnenshuis (in kelder of koele ruimte) forceren. Men mag er van uit gaan dat dit minstens 100 en wellicht zelfs meer familiale telers betreft. Sinds 2015 kent de forcerie in een stedelijke context, deels door de populariteit van stedelijke landbouwprojecten, een ware heropleving.

Het witloof, bijgenaamd "wit goud", is een delicatessen bij uitstek in vele culinaire bereidingen en wordt zowel rauw als gekookt gegeten. Van de hoge gastronomie tot de dagelijkse kost, vinden we de invloed van het witloof terug in tal van culinaire bereidingen. Het witloof geeft smaak aan tal van Belgische, alsook Brusselse klassiekers, zoals 'chicon gratin' of

witloofrolletjes in de oven, of 'à la Brabançonne' om gevogelte te begeleiden. het is ook verkrijgbaar in de vorm van om sterke alcoholen, jam en zelfs bier.

Verschillende verenigingen en broederschappen zorgen voor de promotie van de traditionele witloof in Brussel. De Confrérie des **Compagnons du Witloof** heeft zich als voorloper ingezet voor het behoud en de verspreiding van het erfgoed en de culinaire tradities die met het witloof verbonden zijn. Dan zijn er nog de vzw **Sputnik** en **De Brigade**, die het witlooferfgoed op verschillende manieren promoten, onder meer via het festival "Witloof! L'or de Haren", in 2015 voor het eerst georganiseerd door eerstgenoemde, en de workshops "Witloof in de Stad/Chicon en ville", sinds 2017 opgezet door laatstgenoemde.

3.3. BETROKKEN GEMEENSCHAP(PEN) OF GROEP(EN)

Een honderdtal personen beoefent nog altijd de techniek van het forceren van witloof in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Dat gebeurt bij een minderheid nog in volle grond, bij de meerderheid in kweek- of forceerbakken.

Daarnaast stellen diverse verenigingen of initiatieven zich tot doel het immaterieel witlooferfgoed in het Brusselse Gewest op te waarderen. De oudste vereniging, de *Confrérie Gastronomique des Compagnons du Witloof Evere*, organiseert jaarlijks een reeks activiteiten rond de witloofcultuur, waarbij bijzondere aandacht uitgaat naar het gastronomische aspect. Ook de verenigingen *Sputnik* en *De Brigade* dragen op verschillende manieren het witlooferfgoed uit, onder meer met het festival "Witloof! Harens Goud" en de workshopreeks "Witloof in de stad".

Algemener gaat het om alle consumenten, handelaars, restaurateurs en gezinnen die het traditioneel geteelde witloof en afgeleide producten bereiden en nuttigen.

3.4. PLAATS

Op het hele grondgebied van het Brusselse Gewest zijn sporen en vertegenwoordigers van het witlooferfgoed te vinden. Door de historische concentratie van de witloofteelt en de bijbehorende activiteiten in het noordoosten van Brussel, valt ook daar het meeste materieel en immaterieel erfgoed te vinden, en ook de meeste witlooftelers bevinden zich in dit gebied, vooral in Schaarbeek, Haren en Evere.

De toenemende verstedelijking van het Gewest maakt het steeds moeilijker landbouwgronden te vinden, waardoor de witloofteelt zich vooral naar Vlaams-Brabant heeft uitgebreid. Zo is de witloofdriehoek Brussel-Leuven-Mechelen ontstaan (zie punt 4.3). De consumptie van de traditioneel geteelde producten strekt zich over het gehele Gewest en ver daarbuiten uit.

4. KENMERKEN VAN HET ELEMENT

4.1. BETROKKEN TA(A)L(EN), REGISTER(S), TAALNIVEAU(S)

De witloofteelt wordt beoefend door zowel Nederlandstalige als Franstalige Brusselaars. De termen witloof en *chicon* worden door de twee taalgroepen gebruikt om de culinaire gerechten te beschrijven. Anderen gebruiken ook de benamingen *witluuf* of *Brussels loof*.

4.2. OPGAVE VAN DE IMMATERIËLE UITDRUKKINGEN

De teelt en de forcerie: De witloofteelt bestaat uit twee stadia: de wortelteelt en de forcerie. Om witloofwortels te bekomen, wordt tijdens het voorjaar cichoreizaad uitgezaaid. Zodra de wortel volgroeid is, wordt hij in de late zomer geroid. De bladeren worden verwijderd van de wortel, die tijdens de winter opnieuw wordt ingetafeld onder een laag dekaarde, stro en onder een kweektunnel van golfplaat voor de productie in volle grond. In het donker, en dus verstoken van het licht dat nodig is voor de fotosynthese, vormt de wortel dan zijn tweede scheut of krop, ditmaal gevormd door witte in plaats van groene bladeren, en de witte bladeren zijn zachter en minder bitter. Afhankelijk van de temperatuur duurt deze laatste fase drie of meer weken.

De oogst: Bij het oogsten worden de kropen voorzichtig uit de grond getrokken en gescheiden van de wortels. Met een penseel wordt het zand uit de krop verwijderd, de beschadigde bladeren worden met een mesje weggesneden en de witloofstronken worden gekalibreerd en in kistjes gelegd.

Culinaire aspecten: Witloof is onlosmakelijk verbonden met de Brusselse culinaire traditie. Bij gebrek aan historische bronnen is het moeilijk om specifieke gerechten en bereidingen met zekerheid aan een bepaalde stad of streek te koppelen. Hoewel er dus gerechten op basis van witloof zijn die niet uitsluitend aan Brussel kunnen worden toegeschreven, kunnen we toch gerust stellen dat witloofbereidingen al lange tijd deel uitmaken van de klassiekers die de brasseries en restaurants van de hoofdstad aanbieden. Hoewel niet iedereen houdt van de bittere smaak van witloof, is deze wintergroente een onmisbaar ingrediënt in de keuken van de Belgische gezinnen geworden. Witloof wordt zowel rauw als gestoofd gegeten: salade van witloofbladeren en tarwe, gestoofd witloof, witloof met bechamelsaus of gegratineerd, gevuld witloof, soep ...

Aanverwante activiteiten: de verenigingen die de witloofteelt promoten hebben in de loop der jaren een aantal terugkerende feestactiviteiten opgezet om het product van hun teelt, hun knowhow, de geschiedenis en de gezelligheid uit te dragen: banketten, festivals, workshops, cursussen, ...

4.3 OPGAVE VAN DE GEASSOCIEERDE MATERIËLE ELEMENTEN Instrumenten, voorwerpen, artefacten, plaatsen...

De materialen: bakken, tuingereedschap, tuinvorken, een tunnel gemaakt van golfplaat, een verwarmingssysteem, dozen en verpakkingspapier, ...

De Brusselse witloofteelt concentreerde zich vooral in de gemeenten Schaarbeek, Evere en Haren, en dus is het daar dat we de meeste voorwerpen en artefacten die ermee verband houden aantreffen (zie punt 6).

De plaatsen:

In de straten van Evere en Haren staan nog heel wat typische witloofhuizen of -boerderijen. Hoewel ze niet langer als landbouwbedrijf worden gebruikt, hebben deze huizen een typische structuur, vaak met een grote poort waar de paardenkar doorheen kon. In 2009 inventariseerde het stedelijk studie bureau DDV-ERU alle witloofboerderijen in Haren met de bedoeling deze als Brussels erfgoed te beschermen (momenteel nog zonder gevolg). Tussen de Harenheidestraat en de Verdunstraat bevinden zich zo'n 200 witloofboerderijen. Dit heel kwetsbare erfgoed wordt vaak ingrijpend gerenoveerd en verdwijnt dan ook geleidelijk, net als de moestuinen.

In Haren (Verdunstraat 395) bevindt zich nog één familiebedrijf dat al sinds 1927 witloof exporteert: **De Schouwer**. In hun loods zijn nog diverse authentieke elementen aanwezig, alsook een reeks prachtige verpakkingsmaterialen voor het "witte goud".

Musea, archiefcentra:

In Evere belicht het **Gemeentelijk Museum Pieter Cnops** (Stuckensstraat 11-13) de geschiedenis van de gemeente vanaf de middeleeuwen tot vandaag aan de hand van landbouwwerktuigen die met de witloofteelt verband houden. Zo is er een thermosifon met buizensysteem te bezichtigen. Daarnaast evoceert ook een reeks foto's en schilderijen het witloofverleden van de gemeente (www.evere.be/node/207).

In het **AMVB** (*Archief en Museum voor het Vlaams leven te Brussel* – Arduinkaai 28 in Brussel) wordt het **archief van Pieter Cnops** bewaard. Het bevat een aantal mooie foto's over de witloofteelt in Evere en Haren.

In Haren wordt eveneens een selectie landbouwwerktuigen voor de witloofteelt bewaard door de vzw *Sputnik* en het "Witloof!" festival. Het gaat om de werktuigen van Julien De Pauw, een van de laatste witloofboeren in Haren, die in 2018 overleed. De collectie is tijdelijk ondergebracht in Buurthuis Haren (Kortenbachstraat 11 in Haren) en wordt op het witlooffestival tentoongesteld.

4.4. HISTORIEK EN RECENTE ONTWIKKELINGEN

Men vermoedt dat het witloof zoals wij dat nu kennen in het midden van de 19e eeuw in Brussel is ontstaan. Plantkundig beschouwd verscheen deze groente niet uit het niets. Ruim vóór de ontdekking van het Brussels witloof treffen we al sporen van de consumptie van cichoreibladeren en van de wortel zelf aan. Zo wordt het gebruik van de bladeren van de cichoreiplant in salades al in Romeinse geschriften vermeld. De wortel wordt al eeuwenlang gebruikt voor medicinale toepassingen, terwijl ook het branden van de cichoreiwortel als goedkoop koffiesurrogaat stamt van ruim vóór de ontdekking van het witloof.

De eigenlijke ontdekking van het witloof kwam er wellicht met de opkomst van de techniek van het bleken van bepaalde groenten. In de 18e en 19e eeuw pasten tuinders deze techniek

al toe op bepaalde planten: de groenten werden zonder blootstelling aan het licht geteeld en kregen daardoor malsere en minder bittere bladeren. Dit gebeurde onder meer met andijvie, molsla en “kapucijnerbaard” of wilde cichorei.

Franciscus Bréziers, de hoofdtuinier van de toenmalige botanische tuin in Sint-Joost-ten-Node, zou met deze kapucijnerbaard hebben geëxperimenteerd. Door veredeling, het kruisen met de cichoreivariëteit van het “Maagdenburgse type” (met dikkere wortel) en het werken met deklagen (aarde en mest) zou hij veel dikkere cichoreiwortels hebben ontwikkeld die niet langer losse balderen maar een dikke gesloten krop produceerden. Het Brussels witloof was geboren!

Dit Brussels witloof zou heel snel aanslaan op de Brusselse markt, zij het vooral als luxegroente voor de gegoede burgerij. De Brusselse teelt breidde vervolgens aanzienlijk uit, via Schaarbeek, Evere en Haren, naar Mechelen en Leuven. We kunnen nu nog altijd spreken van de witloofdriehoek Brussel-Leuven-Mechelen. Vanaf 1872 vond witloof ook zijn weg naar de buitenlandse markten, eerst Parijs en Amsterdam, maar daarna ook tot in Amerika, met de stoomboot. In de tweede helft van de 19e eeuw was deze fijne bladgroente nog voorbehouden voor de gegoede klasse, maar na de Eerste Wereldoorlog begon de geleidelijke democratisering van witloof. Mettertijd veroverde de groente een prominente plaats in de voeding van veel Brusselaars.

In de Brusselse geschiedenis is het forceren van witloof altijd nauw verbonden geweest met de keuzen van de teler. De telers uit de Brusselse rand bewerkten kleine lapjes grond, meestal met een diverse selectie fruit en groenten. Niet zelden bestond hun teelt voor een deel uit primeurs. Ze verkochten hun producten op de markt en speelden vooral in de 19e eeuw een belangrijke rol in de levering van groenten in de hoofdstad. Witloof was een heel arbeidsintensieve teelt die, indien het een verwarmd perceel betrof, ook heel energie-intensief was.

Na de succesrijke jaren 1950 en 1960 braken in de jaren 1970 moeilijke tijden voor de witloofteelers aan, enerzijds door de oliecrisis, die het veel duurder maakte om de witloofbedden warm te houden, anderzijds door de opkomst van de hydrocultuur. Deze techniek, waarbij het witloof geforceerd wordt in water in plaats van in volle grond, waardoor men het hele jaar door witloof kan telen, bracht de traditionele teelt een zware klap toe. Het enige antwoord dat de Belgische grondwitloofteelers konden bieden, was in te zetten op kwaliteit in plaats van kwantiteit. Sinds 2008 bestaat er een EU-label “Beschermd Geografische Aanduiding” voor Brussels grondwitloof (Verordening (EG) [nr. 776/2008](#) van de Commissie van 4 augustus 2008 – PB L.207/7). Daarnaast is er ook een Vlaams label, “streekproduct”, voor Brabants grondwitloof.

In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, bakermat van het witloof, is de professionele grondwitloofteelt nagenoeg volledig verdwenen. Haren telt nog één familiebedrijf dat al sinds 1927 witloof exporteert: De Schouwer. Altijd hebben talloze keuterboeren en hobbytelers witloof in volle grond geforceerd. De laatste vertegenwoordigers van deze traditie vindt men vooral in Haren en Evere. Een collectief, de vzw *SolidHaren*, teelt er elke winter nog traditioneel witloof onder de typische golfplaten en met een deklaag van stro en aarde. Daarnaast zijn er altijd stedelingen geweest die witloofwortelen kopen in de Brusselse rand en die dan binnenshuis forceren, niet zelden in een zelfgemaakte bak.

Sinds 2015 promoot vzw *De Brigade* met het project “Witloof in de Stad” deze grondwitloofteelt in een stedelijke context. Met workshops en de distributie van wortelen moedigen ze de Brusselaar aan om zelf witloof te forceren. In het kielzog van de initiatieven rond stadslandbouw werden ook enkele andere projecten opgezet. *Permafungi* forceerde sinds 2016 witloof in de kelders van Tour en Taxis maar heeft deze productie begin 2019 helaas stopgezet. De dienst duurzame ontwikkeling van de gemeenten Sint-Gillis en Vorst organiseerde van 2017 tot 2020 workshops rond de witloofteelt onder de naam “Mr Fungi & Mme Witloof”. De kans is groot dat nog meer initiatieven rond het forceren van witloof in de stad de komende jaren zullen worden gelanceerd. Ook in Antwerpen zien we een soortgelijk project opduiken.

Culinair:

Daar de benamingen witloof, cichorei en Brussels lof door elkaar worden gebruikt, is het moeilijk om het allereerste witloofrecept te identificeren. In het kookboek *La Santé par les aliments pour vivre de 50 à 80 ans et plus* schrijft Cauderlier al in 1882: “*La chicorée crète ou chicorée de Bruxelles se met au feu avec du beurre; on couvre, 20 minutes de cuisson suffisent*”¹.

Lange tijd was het witloof het voorrecht van de burgerij. In de 19e eeuw, maar ook nog begin 20e eeuw, bleef deze dure groente een luxeproduct dat daarenboven massaal werd geëxporteerd. Vanaf 1930 kunnen we spreken van een gestage democratisering, die zich helemaal zou doorzetten in de naoorlogse periode 1950-1960. Dit uitte zich onder meer in een sterke toename van het aantal recepten in (populaire) kookboeken.

In haar scriptie *Le chicon, un légume bruxellois, des origines méconnues au succès mondial (1850-1950)* komt Rachel Maufroy onder meer tot de bevinding dat witloofrolletjes of “chicon gratin” – wellicht de populairste witloofbereiding – in de jaren 1930 zouden zijn ontstaan. Dit gerecht zou een combinatie zijn van twee recepten: Witloof op zijn Vlaams (een bereiding met spek) en witloof gegratineerd met gruyère of witloofgratin.

Veel Brusselse restaurants blijven de klassieke (Belgische) bereidingen met witloof in ere houden. Enkele voorbeelden van de traditionele keuken: *Brasserie de la gare* in Sint-Agatha-Berchem (chef Jean-François Vankueken), *Les Brigittines* (chef Dirk Myny), *Restobières* (chef Alain Fayt) in Brussel-Stad, ...

Jean-Pierre Bruneau, jarenlang het boegbeeld van de Belgische en Brusselse cuisine, ging in 2018 met pensioen. Gedurende zijn lange carrière, waarvan 15 jaar met drie Michelinsterren, was hij een van de koks die groenten terug een ereplaats gaf in de bereidingen, en uiteraard mocht witloof daarbij niet ontbreken. Voor de NDALT (Nationale Dienst voor Afzet van Land- en Tuinbouwproducten) promootte hij jarenlang Belgische streekproducten, waaronder Belgisch witblauw en witloof. Een leuk detail is dat hij als tienjarige knaap al met zijn vader witloof forceerde in de kelder. Tussen 1975 en 2018 kon men bij Bruneau onder meer volgende gerechten vinden die op klassieke bereidingen zijn geïnspireerd:

¹ Met zette het Brusselse lof met wat boter op het vuur; afdekken en 20 minuten laten stoven.

- Kabeljauw “à la royale” gevuld met Zeebrugse grijze garnalen, geplet bintje en witloof (recept voor het bezoek van Albert II aan Rome);
- *Boudin* van Mechelse koekoek met witloof en Saint-Feuillien abdijbier (recept voor het bezoek van Albert II aan Kopenhagen);
- “Belgisch blauwwit” met gebraseerd witloof (recept ter promotie van de NDALT, persdiner);
- Filet van fazantenhen met “chiconettes” geparfumeerd met witte truffel.

Er worden ook afgeleide artisanale producten gemaakt, zoals “witloofkonfijt” en “witlofjam” en het “chicon malté” bier van brouwerij Arever.

4.5. SOCIOCULTURELE CONTEXT Functies, waarden: rol van de genders, van de jongeren ...

Vandaag wordt in het Brussels Gewest geen witloof meer geforceerd als professionele activiteit, maar er is wel nog altijd een groep amateur-witloof telers die hun familie- en kennissenkring van witloof voorzien.

Deze amateur-telers komen uit diverse maatschappelijke geledingen. Hoewel de gemiddelde leeftijd van de telers hoog is en de traditie van de teelt in volle grond bijna verdwenen is, kent de teelt in bakken in de stad een opleving bij jongeren die in de korteketenproductie zijn geïnteresseerd. Het forceren in bakken vergt immers weinig middelen en is toegankelijk voor een grote bevolkingsgroep.

Terwijl deze groente tijdens de tweede helft van de 19e eeuw voor de rijkere klassen was voorbehouden, is dat nu niet langer het geval. Net als spruitjes kan witloof worden beschouwd als de Brusselse groente bij uitstek. In populaire kookboeken als *Ons Kookboek* vinden we meer en meer recepten met witloof, zoals de *chicon gratin*, die tot ware klassiekers zijn uitgegroeid. Ondanks zijn bijzondere, vrij uitgesproken smaak is witloof een bijna iconische groente geworden die in het collectieve onbewuste van de Brusselaars verankerd zit en wereldwijd wordt geëxporteerd.

In 2020 werd een sportief onderdeel toegevoegd aan het festival “**Witloof! Harens Goud**” in Haren: de **Chicon Run**. Deze jogging in het buitengewone decor tussen platteland en grootstad was meteen een schot in de roos en wordt in de volgende edities zeker hernomen.

Daarnaast getuigen ook sommige straatnamen in Haren van dit verleden, zoals de **Witloofstraat** en de **Witloofstationstraat**. In 2020 werd een dubbele muurschildering ingehuldigd op twee muren in de Verdunstraat in Haren. In deze tekeningen van Wauter Mannaert zijn witloofkroppen en een witlooftunnel verwerkt.

In de *Botanique* in Sint-Joost-ten-Node (de voormalige botanische tuin die cultureel centrum is geworden), verwijst de concertzaal “**Witloof Bar**” in de kelderverdieping naar de ontwikkeling van het witloof door Franciscus Bréziers in de kelders van deze tuin.

4.6. SUPRAGEWESTELIJKE CONTEXT In voorkomend geval het element plaatsen in een bredere geografische context.

Het witloof zoals we dat vandaag kennen en de forcerie in volle grond vinden hun oorsprong in Brussel. Deze evolutie of ontdekking kan medio 19e eeuw worden geplaatst. Vanaf de vroege 20e eeuw concentreerde de witloofteelt zich vooral in de witloofdriehoek Leuven-Mechelen-Brussel, dus ook de provincie Vlaams-Brabant schenkt de nodige aandacht aan dit witte goud, terwijl de witloofteelt in volle grond ook in Vlaanderen als immaterieel erfgoed wordt erkend. Dankzij de vzw *Brussels Grondwitloof* beschikken we thans over twee kwaliteitslabels voor grondwitloof: enerzijds een Europees label voor “Brussels grondwitloof”, anderzijds een Vlaams label voor “Brabants grondwitloof”.

5. ROLLEN VAN DE HOUDERS EN GEBRUIKERS VAN HET ELEMENT

5.1. DE UITVOERDERS (DIE OPTREDEN EN DOORGEVEN)

De producenten: het immaterieel erfgoed dat met de grondwitloofteelt verband houdt, wordt bewaard en overgeleverd door de amateur-telers die nog actief zijn in het Brusselse Gewest. In een aantal gevallen vindt deze teelt nog buitenshuis plaats, maar hoofdzakelijk gaat het om teelt in bakken binnenshuis. De praktische kennis wordt via deze kleine telers verspreid.

De *Confrérie Gastronomique des Compagnons du Witloof Evere* (Michel Friedmann, voorzitter): deze *confrérie* beoogt de instandhouding, ontwikkeling en verspreiding van de traditionele, culinaire, toeristische en filantropische waarden en de folklore rond deze uitzonderlijke groente. Ze promoot in het bijzonder de vele culinaire bereidingen en producten die van witloof zijn afgeleid. Zo stellen ze een eigen reeks bereidingen voor: zoute cake en zoute wafels met witloof. Daarnaast zijn er twee sterke dranken (*Trou-Chicon* en *Amour de Witloof*) van stokerij Gervin, aangevuld met een witloofconfituur, een aperitiefwijn en een witloofbier. Naast haar aanwezigheid op jaar- en smaakmarkten organiseert de *confrérie* ook een gastronomisch witloofbanket, evenals een jaarlijks kapittel midden in het witloofseizoen, begin februari, waar de liefhebbers elkaar kunnen ontmoeten.

Vzw *Sputnik* (Philippe Debroe, vertegenwoordiger) is een Brusselse erfgoedvereniging die sinds 2012 actief is. In 2015 organiseerde *Sputnik* de eerste editie van het “Witloof!” festival te Haren. Dit erfgoedfestival plaatst de witloofteelt en het erfgoed in Haren in de kijker via een reeks activiteiten voor jong en oud. In februari 2020 was dit festival reeds aan zijn vierde editie toe. De vereniging speelt een belangrijke rol in het verzamelen van getuigenissen en de overdracht ervan (zie punt 6). In de loop der jaren werd ruime aandacht besteed aan Julien De Pauw, een van de laatste witloofboeren van Haren. Zo wijdde cineast Robin Linon een documentaire aan hem en werden na het overlijden van Julien in 2018 twee tentoonstellingen in diens woning en witloofschuur georganiseerd. De materialen en werktuigen die Julien bij de teelt in volle grond gebruikte, werden door *Sputnik* geïnventariseerd en bewaard. Daarnaast verzorgde fotograaf Philippe Debroe een reeks prachtige zwart-witportretten van de laatste amateur-telers in Haren. Voor de editie van 2019 verscheen de krant *Chiconville*, met uniek beeldmateriaal en tekeningen, maar vooral ook getuigenissen van de grondwitloofteelt te Haren. Deze krant was het resultaat van een samenwerking met het CAG (Centrum voor Agrarische Geschiedenis – in het bijzonder Greet Draye) en was onderdeel van het project *Voeding in Brussel* van de Erfgoedcel Brussel/VGC.

Voor de organisatie van het festival kan de vzw onder meer rekenen op de steun van de Erfgoedcel Brussel.

Vzw De Brigade (Arnout Vandamme, vertegenwoordiger) is in de sector eetcultuur werkzaam. Sinds 2017 organiseert *De Brigade* activiteiten en workshops rond het thema witloof onder de noemer “Witloof in de Stad/Chicon en Ville”. Het idee voor deze workshops werd ingegeven door de liefde en kennis omtrent het forceren van witloof die is overgedragen door Roger Jacques, grootvader van Arnout Vandamme en inwoner van de Marollen. Het is deze kennis die *De Brigade* met zoveel mogelijk Brusselaars wil delen. Dit is uitgemond in meer dan 50 workshops die Brusselaars in contact brengen met de oorsprong van deze bijzondere groente en haar teelt. Een aantal deelnemers is nadien ook zelf aan de slag gegaan en forceert elke winter enkele wortelen binnenshuis, op familiale schaal. Dit initiatief kon op heel wat persaandacht in binnen- en buitenland rekenen. Op die manier werd de witloofgeschiedenis en -teelt in een stedelijke context opnieuw in de kijker geplaatst en werden er mensen rond samengebracht. Sinds 2019 is *De Brigade* medeorganisator van het “Witloof!” festival.

Het wijkcollectief **SolidHaren** moedigt de aanleg van moestuinen in Haren aan en teelt ook jaarlijks grondwitloof in een echte witlooftunnel ([SolidHaren – Accueil | Facebook](#) of [QDC SolidHaren - Vooruit met de wijk](#)).

5.2. TOESCHOUWERS EN ONDERSTEUNERS

De **Erfgoedcel Brussel** (Vlaamse Gemeenschapscommissie) is onder meer actief op het gebied van voeding en de “smaken van Brussel”. Hierbij draagt ze uiteraard ook de witloofcultuur en haar erfgoed uit (zie punt 6.5).

Ter gelegenheid van het *Folklorissimo*-festival biedt de Stad Brussel de gastronomische broederschappen, waaronder die van de *Compagnons du Witloof*, een plek waar ze zich kunnen voorstellen.

Het publiek, de consumenten en de deelnemers aan de workshops, de betrokken gemeenten.

5.3. BEHEERDERS EN ORGANISATOREN

Zie punt 5.1.

5.4. GEASSOCIEERDE INSTELLINGEN EN ORGANISATIES

Het **Centrum Agrarische Geschiedenis** (Leuven) documenteert en bestudeert het roerend en immaterieel agrarisch erfgoed. Het neemt regelmatig deel aan het “Witloof!” festival in Haren rond het thema erfgoed. Het stelde onder meer een project voor het telen van grondwitloof voor, waardoor de witloofteelt in volle grond in 2013 kon worden opgenomen in de Inventaris Vlaanderen van het Immaterieel Cultureel Erfgoed ([Het telen van grondwitloof | immaterieelerfgoed.be](#)). Daarnaast werd de witloofteelt ook onderdeel van het onderzoek naar “Voeding in Brussel” (2016-2019).

Voor de organisatie van het “Witloof!” festival in Haren kunnen de organisatoren rekenen op de steun van het Harens verenigingsleven. Gemeenschapscentrum *De Linde, Buurthuis Haren* maar ook *SolidHaren* zijn belangrijke schakels bij het inrichten van dit evenement.

Het **Archief en Museum van het Vlaams Leven (AMVB)** is het geheugen van het Vlaamse leven in de hoofdstad. Het archief bewaart ook heel wat materiaal over de Brusselse grondwitloofteelt. amvb.be

De vzw **Brussels Grondwitloof** werd in 1995 opgericht om de belangen van de Vlaamse grondwitloofteler beter te behartigen. Zij zorgde voor de erkenning van twee kwaliteitslabels, enerzijds de Europese erkenning (“Beschermd Geografische Aanduiding” – BGA) voor het Brussels Grondwitloof, anderzijds een erkenning op Vlaams niveau voor het Brabants Grondwitloof (grondwitloof.be).

6. STAAT, LEEFBAARHEID EN OVERDRACHT VAN HET ELEMENT

6.1. HUIDIGE OVERDRACHTSWIJZEN

De overdracht van de techniek van het telen en forceren van witloof wordt in de eerste plaats verzekerd door de mondelinge overlevering en door de praktijk binnen de professionele landbouwwereld, de tuinbouwscholen, het verenigingsleven. Deze kennis is nog ruimschoots aanwezig in de witloofdriehoek Brussel-Leuven-Mechelen.

In de vakliteratuur verzekeren diverse werken de overlevering van de techniek van het forceren.

Op Brussels niveau zijn er nog minstens 100 amateur-forceurs die de techniek kunnen doorgeven. Ook al is de kennis omtrent deze teelt nog geen gemeengoed, het overleven van deze teelt is voorlopig wel verzekerd. Sinds 2015 zien we een nieuwe golf van projecten in de omgeving van het Brusselse Gewest. Deze belangstelling is uiteraard bevorderlijk voor de overlevering van de techniek.

In deze context spelen door de initiatiefnemers van het project opgezette activiteiten natuurlijk een grote rol: workshops, festivals, kapittels, banketten, stands, ...

Sinds 2015 organiseert vzw **De Brigade** een reeks workshops genaamd “**Witloof in de Stad/Chicon en Ville**” gewijd aan de witloofteelt in een stedelijke context. Tijdens het historisch overzicht wordt het immateriële erfgoed van de witloofteelt in Brussel ruimschoots toegelicht. Voor het inrichten van deze workshops werd een 10-tal forceerbakken gereproduceerd naar het model van een witloofbak waarin tussen 1980 en 1995 in de Marollen witloof binnenshuis geforceerd werd (model van de heer Roger Jacques, leraar houtbewerking aan het *Institut des Arts et Métiers* van Brussel). Deze reproducties worden uitgeleend aan organisaties die eenmalig witloof willen forceren. Een deel van de deelnemers blijft na afloop van de workshop ook thuis witloof forceren. Er wordt geschat dat een 100-tal hobbytelers op het Brussels grondgebied witloof forceert in een houten of plastic bak, een regenton of de moestuin.

Naast de overdracht via musea, zoals het Gemeentelijk Museum Pieter Cnops in Evere of het Archief en Museum voor het Vlaams leven te Brussel, of via de oude bedrijven (zie punt

6.3), worden ter gelegenheid van de activiteiten die bovengenoemde verenigingen opzetten, ook documentaires of publicaties uitgebracht:

- in 2015 maakte fotograaf Philippe Debroe van vzw *Sputnik* een reeks portretten van de laatste witlooftelers in Haren, aangevuld met interviews door Greet Draye van het Centrum Agrarische Geschiedenis (Leuven). Een aantal van deze foto's en interviews werd ook opgenomen in de witloofkrant *Chiconville*, die werd uitgebracht ter gelegenheid van het derde festival in 2019;
- in 2016 wijdde cineast Robin Linon in het kader van het witlooffestival een documentaire aan Julien De Pauw, met als titel **Julien** https://www.youtube.com/watch?v=GB4_0f_Lla4

6.2. TRADITIONELE PRAKTIJKEN DIE HET ELEMENT OF BEPAALDE ASPECTEN ERVAN REGELEN OF ER DE TOEGANG TOE BEPERKEN

Het forceren van witloof in volle grond is aan geen beperkingen onderworpen. Iedereen die geïnteresseerd en gemotiveerd is kan dit vak uitoefenen. Het forceren van witloof vergt geen zware investeringen, althans voor wie louter forceert en de wortelen aankoopt. Wenst men ook zelf witloofwortelen te telen, dan moet men over een stuk grond beschikken (vandaag worden zo goed als geen witloofwortelen meer geteeld op Brusselse bodem).

6.3. LEEFBAARHEID VAN DE IMMATERIËLE ELEMENTEN, BESCHIKBAARHEID VAN DE BIJBEHORENDE MATERIËLE GOEDEREN/VOORWERPEN

Ondanks de bescheiden omvang van de productie zijn de immateriële elementen evenals de materiële goederen en objecten nog ruimschoots aanwezig en worden ze door verschillende instanties in stand gehouden.

6.4. EVENTUELE BEDREIGINGEN

Het is evident dat de professionele teelt in volle grond bedreigd is: enerzijds is het aantal telers de voorbije jaren sterk gedaald (buiten het Brussels Gewest) en anderzijds is binnen deze groep ook sprake van vergrijzing.

Aan de andere kant heeft de forcerie van witloofwortelen op familiale schaal momenteel de wind in de zeilen dankzij een recente golf aan initiatieven rond stadslandbouw. De enige achilleshiel is hier wellicht de toegang tot witloofwortelen. De beschikbaarheid van wortelen kan immers een struikelblok vormen voor wie het forceren van witloof in een stedelijke context wil aanvatten. Bovendien zijn de wortelen maar beperkt houdbaar, wat de distributie en de verkoop er niet makkelijker op maakt. Wie in Brussel witloof wil forceren, moet een beroep doen op een leverancier van witloofwortelen van buiten het Brussels Gewest, want de wortelen worden als gevolg van de aanhoudende verstedelijking niet langer in de hoofdstad geteeld. Het aankopen van witloofwortelen wordt bemoeilijkt door het beperkte aantal leveranciers. Tijdens het winterseizoen kan men hiervoor terecht in een aantal tuincentra in de Brusselse Rand (bv. Aveve) en bij een handvol witlooftelers. In Brussel zelf wordt een aantal verkoopmomenten of verkoopweekends georganiseerd die veel succes kennen. Voorbeelden zijn de verkoopmomenten van "Witloof in de Stad/Chicon en Ville", van *La Ferme Nos Pilijs* of van *Skyfarms*.

Ook de amateurteelt buitenshuis is sterk bedreigd: er zijn bijna geen amateurtelers die witloof buitenshuis forceren onder een deklaag (aarde en dekfolie) en/of in witlooftunnels. In Haren en Evere blijven nog enkele laatste telers over, maar deze teelten dreigen dus binnen enkele jaren definitief te verdwijnen. In dat opzicht is het initiatief van de vzw *SolidHaren* om terug te keren naar de openluchtteelt met witlooftunnel in Haren bijzonder lovenswaardig.

De (semi-)professionele teelt zoals deze tot voor enkele jaren nog in Haren werd beoefend, is door de verdere verstedelijking helaas definitief verdwenen. Recent nog lanceerde *Permafungi* de forcerie van witloof in de kelders van Tour & Taxis, maar dit project werd in 2019 stopgezet.

Ondanks al deze hindernissen is het niet ondenkbaar dat nieuwe professionele kandidaten in de nabije toekomst in het gewest opduiken. De doelstelling van *Good Food* om tegen 2035 zo'n 30% van de lokale onverwerkte groenten en fruit in het Gewest of in de Rand te produceren, sluit daar alvast bij aan.

6.5. BESTAANDE BEHEERS- OF BEWARINGSMAATREGELEN

Tallose restaurateurs en huishoudelijke koks zorgen ervoor dat de gastronomische impact en het culinaire erfgoed van witloof bewaard worden. Grondwitloof blijft, zeker tijdens de wintermaanden, een echte klassieker. Door de aandacht van het Brussels Gewest voor *Good Food* lijkt het belang van lokaal geteelde seizoensgroenten alleen maar toe te nemen.

Het Centrum voor Agrarische Geschiedenis (CAG) en de Erfgoedcel Brussel van de Vlaamse Gemeenschapscommissie schonken reeds de nodige aandacht aan de geschiedenis van de witloofteelt rond Brussel. Dit resulteerde in de publicatie *In Brussel Ge(s)maakt*, alsook in twee projecten: "Telen van grondwitloof" en "Voeding in Brussel".

De **Erfgoedcel Brussel (Vlaamse Gemeenschapscommissie)** is onder meer heel actief op het gebied van voeding en de "smaken van Brussel" en draagt daarbij ook de witloofcultuur en haar erfgoed uit. In 2013 publiceerde ze, in samenwerking met het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG) en de erfgoedcel Pajottenland-Zennevallei, het boek *In Brussel ge(s)maakt* van Sarah Luyten. Daarin wordt ook een hoofdstuk gewijd aan de geschiedenis van de witloofteelt en de relatie met Brussel. Tussen 2016 en 2019 werd het project *Food in Brussels* georganiseerd dat speciale aandacht besteedde aan de witloofteelt. De laatste grondwitlooftelers van Haren vertelden er hun verhaal en droegen op die manier bij tot het behoud van de kennis inzake de traditionele teelt van het "witte goud". Ook in de krant *Smaken van Brussel* (Greet Draye) werd een hoofdstuk aan Haren en de witloofteelt gewijd.

De grondwitloofteelt staat sinds mei 2013 op de Inventaris Vlaanderen voor Immaterieel Cultureel Erfgoed, en in 2008 werden een Europees label (*Brussels Grondwitloof*) en een Vlaams label (*Brabants Grondwitloof*) erkend op initiatief van de vzw *Brussels Grondwitloof*².

² Over het verschil tussen *Brussels Grondwitloof* en *Brabants Grondwitloof*, zie <https://www.grondwitloof.be/>

In het Brussels Gewest wordt het immaterieel erfgoed rond de witloofteelt, in het bijzonder in volle grond, in stand gehouden door de vzw *Sputnik*, de *Confrérie Gastronomique des Compagnons du Witloof* en de vzw *De Brigade*.

Daarnaast dragen de vele hobby- en amateurtelers, alsook elke Brusselaar die bij het koken voor grondwitloof kiest, uiteraard allemaal hun steentje bij tot het behoud van dit immaterieel erfgoed.

Archieven en Musea: zie 5.3

7. REFERENTIES

7.1. ANDERE INVENTARISSEN

Staat het element vermeld in een inventaris van de Federatie Wallonië-Brussel of van Vlaanderen?

De witloofteelt is sinds mei 2013 opgenomen op de Inventaris Vlaanderen voor Immaterieel Cultureel Erfgoed.

Is het element erkend bij de UNESCO of in een ander programma? Nee

7.2. REFERENTIES (BIBLIOGRAFISCHE, DISCOGRAFISCHE, AUDIOVISUELE EN ARCHIVISTISCHE)

7.2.1. HOOFD-BIBLIOGRAFIE EN PUBLICATIES

CAUDERLIER P., *La santé par les aliments pour vivre 50 à 80 ans et plus*, Gent, 1882, 188 p.

DE BACKER, P., *La culture du witloof*, Lannoo-Maes, 1912, 22 p.

DELIGNE, C., “*Choux, chicons, griottes: cultures maraîchères*”, In CAHN, L., DELIGNE, C. et. al., *Terres des villes. Enquêtes potagères de Bruxelles aux premières saisons du 21^e siècle*, Éditions de l' éclat, Bruxelles, 2018, pp. 261-278.

DE PRINS, D., MERTENS, N., *La Cuisine des Belges*, Éditions du Chêne, 1995, 183 p.

LUYTEN, S., *In Brussel ge(s)maakt?*, Éditions De Draak, Tollembeek, 2013, 156 p.

NIESTEN, E., SEGERS, Y., *Groenten en fruit vroeger en nu*, Davidsfonds, Leuven, 2007, 179 p.

VANOPPEN, H., *De geschiedenis van het witloof. Het witte goud van Brabant*, Édition Cultuur-Historische Vereniging van Erps-Kwerps, 1978.

MAUFROY, R., *Le chicon, un légume bruxellois, des origines méconnues au succès mondial (1850-1950)*, mémoire ULB, année académique 2018-2019.

7.2.2. ARTIKELS

Het witte goud. Brussels lof, Knack, 5 mai 2019.

“Savez-vous planter des chicons ?”, *La Libre Belgique*, 20 janvier 2018.

Chiconville, journal publié à l’occasion du festival ‘Witloof!’, Sputnik, 2019.

Smaken van Brussel, journal publié par *Erfgoedcel Brussel van de vlaamse gemeenschapscommissie*, 2018, teksten: Greet Draye

7.2.3. IN DE MEDIA

7.2.4. TENTOONSTELLINGEN

7.2.5. AUDIOVISUEEL MATERIAAL

Julien, Robin Linon, 10min38 sec., 2016

https://www.youtube.com/watch?v=GB4_0f_Lla4

7.2.6. ARCHIEVEN

Archief en Museum voor het Vlaams leven te Brussel, Quai aux Pierres de Taille 28, 1000 Bruxelles. amvb.be

7.3. LINK NAAR DE WEBSITE

<https://cagnet.be/page/witte-goud-erfgoed>

<https://cagnet.be/page/grondwitloof>

<https://cagnet.be/beeldbank?q=witloof>

<https://immaterieelerfgoed.be/nl/erfgoederen/het-telen-van-grondwitloof>

<https://lacuisineaquatremaisons.lalibre.be/2018/01/20/savez-vous-planter-des-chicons/>

<https://www.grondwitloof.be/>

8. MOTIVERING VAN DE AANVRAAG

De oorsprong van deze groente, het feit dat nog veel amateurs witloof op familiale schaal forceren, maar ook de initiatieven genomen door verschillende organisaties in het Brussels Gewest met het oog op het behoud en de verspreiding van dit erfgoed, rechtvaardigen een erkenning van dit Brussels immaterieel erfgoed en zijn inschrijving in de inventaris van het Immaterieel Cultureel Erfgoed.

9. INSTEMMING EN DEELNAME

Een eerste ontwerp voor deze registratie werd opgesteld door vzw *De Brigade*. Vzw *Sputnik* en de *Confrérie Gastronomique des Compagnons du Witloof* hebben deze tekst nagelezen en waar nodig aangepast. De tekst werd eveneens voorgelegd aan en nagelezen door het Centrum Agrarische Geschiedenis-Leuven.

Over de definitieve versie van de tekst werd met Urban overlegd voorafgaand aan de publicatie ervan.