

Broodcultuur in Vlaanderen: resultaten enquête

In september 2021 lanceerden de **broodcultuurraad, het Bakkerijmuseum en het Centrum voor Agrarische geschiedenis (CAG)** een kleinschalige enquête rond de broodcultuur in Vlaanderen. Deze enquête kadert in het traject om de broodcultuur als cultureel immaterieel erfgoed te laten erkennen. De enquête liep van 20 september 2021 tot en met 6 november 2021 en ontving 73 antwoorden.

Bedoeling van deze enquête was om een vooronderzoek te voeren naar de broodcultuur in Vlaanderen: wat hoort erbij? Wat valt er allemaal onder? Wat loopt er goed? Wat loopt er minder goed? Heeft broodcultuur in Vlaanderen een toekomst?

De bevraging bevatte dus drie grote onderdelen: definitie, waardering en een SWOT- oefening van de broodcultuur. Hierbij werden zowel open vragen als multiple choice vragen gesteld.

De enquête was tweeledig opgesteld: één vragenlijst voor broodconsumenten en één vragenlijst voor de broodproducenten. Via een eerste, algemene vraag belandden de respondenten in één van de twee vragenlijsten. De enquête voor de consumenten werd iets korter opgesteld. Uit een testbevraging was gebleken dat de lange versie te abstract en te lang duurde voor de doosnee broodconsument.

De bevragingen werd via verschillende kanalen verspreid om een zo divers mogelijk publiek te bereiken. De enquête werd officieel gelanceerd via het eerste breed infomoment rond broodcultuur op 20 september 2021. Op dit infomoment konden deelnemers kennis maken met het erkenningstraject en verschillende aspecten van broodcultuur in Vlaanderen.

Daarnaast werd een flyer met een qr-code naar de enquête verspreid via publieksactiviteiten van het Bakkerijmuseum en het CAG, via BROODWAY (een expo voor professionelen in de bakkerijsector) en via de nieuwsbrieven van het Bakkerijmuseum en het CAG.

Ook op social media werd de enquête gedeeld: de social media van afzonderlijke leden van de broodcultuurraad, via de facebookgroepen FOST (Social & Cultural Food Research) en Bakkers vroeger en Nu, via de facebookpagina's van het Bakkerijmuseum, het CAG, via de linkedIn-pagina en Instagram van het Bakkerijmuseum.

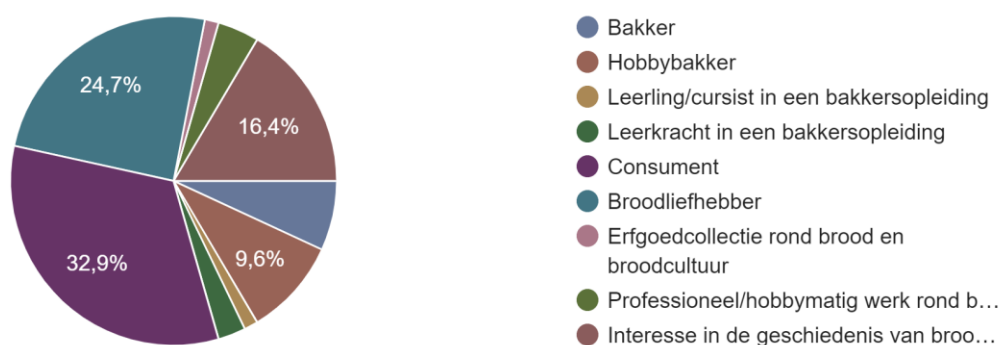
In dit rapport analyseren we de resultaten per vragenlijst.

Zoals hierboven aangegeven, was de eerste vraag een algemene vraag voor alle deelnemers. Afhankelijk van hun gekozen antwoorden belandden de respondenten in de vragenlijst voor broodconsumenten of de vragenlijst van de broodproducenten.

Betrokkenheid bij de broodcultuur

Op welke manier bent u bij broodcultuur betrokken? (U kan hier maar 1 antwoord aanduiden. Maak dus de keuze voor het antwoord dat het best bij u past.)

73 antwoorden



In totaal deden er 73 deelnemers mee aan de bevraging (broodproducenten en broodconsumenten). Dit is een bescheiden aantal. Een mogelijke verklaring ligt misschien in het feit dat het een enquête was met verschillende open vragen waarop deelnemers verplicht waren te antwoorden. Het kan dus zijn, dat er deelnemers daarop afhaakten. In sommige antwoorden van respondenten bleken sommige vragen ook te moeilijk te zijn.

De meerderheid van de respondenten waren broodconsument (32.9%) en mensen die zich bestempelen als broodliefhebber (24.7%). Daarnaast werd de enquête ook ingevuld door mensen die interesse hebben in de geschiedenis van brood & broodcultuur (16.4%)

Er zijn opvallend weinig broodproducenten die de enquête hebben ingevuld: slechts 12 producenten participeerden aan deze bevraging, waarvan zeven hobbybakkers zijn (9.6%) en vijf professionele bakkers (goed voor 6.8%).

3 mensen selecteerden de optie 'Professioneel/hobbymatig werken met brood (in vereniging, kinderboerderij)', 2 mensen vinkten 'leerkracht in bakkersopleiding' aan, 1 persoon duidde zichzelf aan als 'leerling in bakkersopleiding' en nog 1 persoon heeft of werkt rond 'erfgoedcollectie rond brood en broodcultuur'. 18 mensen van 73 respondenten duidden zichzelf aan als broodproducent.

BROODPRODUCENTEN

1. Algemene vraag

Hoe leerde u brood bakken?

De antwoorden op deze vraag varieerden: sommige respondenten gaven aan dat ze zichzelf leerden brood bakken: thuis, via het internet, receptenboeken, via moeder. Daarnaast zijn er vier mensen die een professionele opleiding tot bakker hebben gevolgd, sommige naast hun andere leermomenten-of plekken. Drie respondenten antwoordden dat ze via stage in een bakkerij het beroep hebben aangeleerd. Eén persoon duidde het MOT aan (Museum voor Oudere technieken, Grimbergen) en nog twee andere respondenten antwoordden dat hij/zij het leerde via het Bakkerijmuseum.

2. Waardering

Bij het begin van de enquête gaven we een ontwerpdefinitie mee voor het begrip 'broodcultuur', samen met de link naar de uitgebreidere tekst. De volgende vragen werden de respondenten aangezet om dieper na te denken over het begrip 'broodcultuur'.

2.1 Wat verstaat u onder het begrip 'broodcultuur'? Sluit de ontwerpdefinitie aan het begin van deze enquête aan bij uw begrip van 'broodcultuur'? (Wat hoort er volgens u allemaal bij? Denk hierbij aan alle aspecten die erbij kunnen komen kijken; van de soorten brood die erbij horen over het maken van brood tot momenten waarop het gegeten kan worden. Hoe zou u de broodcultuur in Vlaanderen beschrijven aan iemand die het helemaal niet kent?)

Dit was een open vraag waarop respondenten konden antwoorden. In geen enkel antwoord vonden we terug dat de ontwerpdefinitie niet aansluit bij wat de respondenten als 'broodcultuur' beschouwen. Drie respondenten verklaarden zich in hun antwoord expliciet akkoord met de definitie. Daarnaast kwamen verschillende elementen uit de ontwerpdefinitie terug: vier antwoordden dat broodcultuur met het consumeren van brood te maken heeft. In drie antwoorden werden de verschillende soorten broden als specifieke eigenschap van onze broodcultuur naar voor geschoven. Ook de rijke geschiedenis van brood eten/maken en de verbindende eigenschap van brood vonden we telkens in drie antwoorden expliciet terug. Twee respondenten merkten op dat brood en broodcultuur tot het dagelijks leven van de mensen behoort en dus eigenlijk onbewust 'erfgoed' is. Daarnaast gaven drie respondenten uitdrukkelijk aan dat broodcultuur meer dan alleen brood en de ingrediënten van brood is. De 'warme bakker' keerde een paar keer terug in antwoorden, alsook het productieproces. Eenmaal was er een respondent die thuisbakken aanhaalde als voorbeeld van broodcultuur. Daarnaast was er ook één respondent die feesten en tradities expliciet aanhaalde in zijn/haar antwoord.

Is de broodcultuur in Vlaanderen belangrijk voor u? Waarom wel/niet?

Ook dit was een open vraag. Ieder respondent antwoordde positief op deze vraag. Voor hen is onze broodcultuur belangrijk en mogen we er best trots op zijn. Sommige respondenten vulden hierbij aan dat broodcultuur nu eenmaal tot ons dagelijks leven behoort. Daarnaast merkten sommige respondenten op dat de broodcultuur een deel van hun leven en passie is. Andere mensen uitten in hun antwoord ook hun bezorgdheid dat onze broodcultuur niet mag verdwijnen.

Is de broodcultuur in Vlaanderen belangrijk voor de samenleving? Waarom wel/niet?

Dit was opnieuw een open vraag naar de respondenten toe. Ook bij deze vraag waren de respondenten allemaal positief. Broodcultuur voor hen is belangrijk voor onze samenleving. De meeste mensen gaven hierbij aan dat brood nu eenmaal tot ons dagelijks eetpatroon behoort en niet weg te denken is. Een persoon merkte hierbij op dat brood zo simpel maar toch zo uitgebreid kan zijn. Daarnaast antwoordden verschillende respondenten dat brood mensen verbindt. Samen brood bakken, of brood eten brengt mensen samen. Eén respondent antwoordde dat voor hem/haar brood maken gelijk stond aan het terug zichtbaar maken van de keten van graan tot brood.

Als er iets is aan de broodcultuur dat zéker behouden moet blijven voor de toekomst, wat zou dat zijn? Geef maximaal drie voorbeelden die voor u belangrijk zijn.

Bij deze vraag konden respondenten maximaal drie voorbeelden geven van elementen uit onze broodcultuur die volgens hen moeten bewaard worden voor toekomstige generaties. De antwoorden en voorbeelden die de respondenten gaven, zijn heel gevarieerd.

Dertien van de achttien respondenten gaven de warme bakker en het ambacht als element aan. Daarnaast waren er vier mensen die uitdrukkelijk ook de variëteit aan brood als belangrijk element van de broodcultuur aanduiden, twee personen haalden in dit verband de zondagse pistolets en koffiekoeken aan en één persoon vermeldde hierbij de streekproducten. Een respondent gaf in zijn/haar antwoord aan dat de geschiedenis van onze broodcultuur moet bewaard worden, een ander persoon vond dat de trends in de broodcultuur belangrijk zijn. Nog een andere respondent antwoordde dat de emotionele waarde van brood & broodcultuur opnieuw belangrijker moet worden versus de rationaliteit waarmee we voedsel en brood doorgaans bekijken. Ten slotte was er één persoon die het bakken van hosties als specifiek element naar voor bracht.

Waarom is het voor u belangrijk dat de broodcultuur (of de drie voorbeelden die u zonet gaf) bewaard blijft?

Na de vorige vraag moesten de respondenten bij deze vraag aangeven waarom het belangrijk is dat de broodcultuur bewaard wordt of de elementen ervan die ze in hun vorig antwoord aanhaalden.

‘De warme bakker’ en ‘het ambacht’ als elementen van de broodcultuur moeten bewaard worden volgens de respondenten omdat de korte keten en lokaal kopen belangrijk is. Verschillende personen motiveren hun keuze voor de warme bakker en het ambacht uit angst dat beide anders zouden verdwijnen. Sommige mensen geven hierbij nog aan dat er anders enkel nog industrieel brood zou bestaan, dat minder kwalitatief en gevarieerd is.

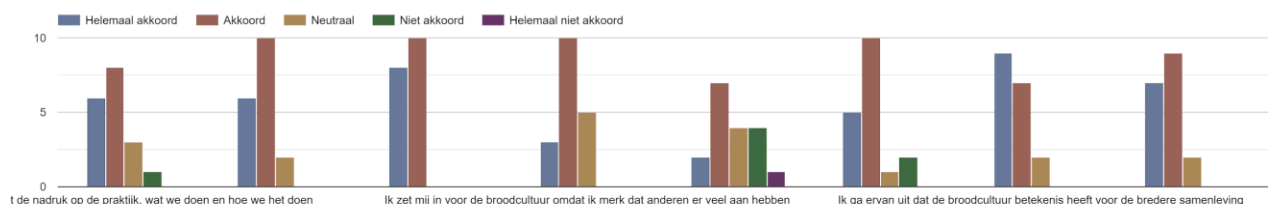
Ook het brood zelf als element van de broodcultuur moet bewaard worden, omdat het gezond is, ingebakken is in onze eetcultuur, omdat het lekker is en voor levensgenieters bedoeld is.

De broodcultuur, de tradities en gewoontes moeten volgens verschillende respondenten daarnaast ook bewaard worden, omdat niet alleen het heden maar ook het verleden belangrijk is. Bovendien is het bewaren van de broodcultuur nodig voor onze toekomstige generaties, om onze wereld vandaag beter te begrijpen.

Volgens één respondent zijn hosties en het ambacht van hosties bakken elementen van onze broodcultuur die bewaard moeten worden, omdat ze iets zeggen over de rijkdom van onze cultuur en over de voormalige dominantie van de kerk op onze samenleving. Bovendien verdwijnt het ambacht zienderogen.

Negen stellingen over broodcultuur

Hieronder geven we een aantal stellingen over de broodcultuur. Na deze vraag krijgt u indien gewenst de mogelijkheid om uw antwoorden te verduidelijken.



Deze vraag bestond uit negen stellingen, waarbij de respondenten zich helemaal akkoord, akkoord, geen mening, niet akkoord of helemaal niet akkoord konden aanvinken. De stellingen dienden om dieper in te gaan op de waardering van broodcultuur bij de deelnemers. Uit de antwoorden blijkt dat de overgrote meerderheid van de respondenten vindt dat broodcultuur zowel persoonlijk als voor de maatschappij belangrijk is. De stelling waarin broodcultuur

gelijkgesteld wordt aan iets samen doen, scoorde hoger dan bij de stelling dat broodcultuur een praktijk is. Op de stellingen rond de 'openheid' en 'levendigheid van broodcultuur' antwoordden de deelnemers tegenstrijdig: de meerderheid van de respondenten geeft aan dat de broodcultuur zoals ze vandaag is, behouden moet worden. Op de stelling of de broodcultuur kan evolueren in de tijd antwoordde het merendeel van de bevroegde personen ook positief.

Hieronder geven we de antwoorden van de respondenten per stelling weer

Op de stelling "Voor mij ligt de nadruk op de praktijk, wat we doen en hoe we het doen" antwoordden 6 respondenten helemaal akkoord te zijn, 8 personen waren akkoord, 3 personen vinkten neutraal aan en 1 persoon verklaarde zich niet akkoord met deze stellingen.

Op de stelling "Voor mij ligt de nadruk op iedereen die de broodcultuur een warm hart toedraagt, dat we vooral samen iets doen" antwoordden 6 personen dat ze helemaal akkoord waren met deze stelling, 10 respondenten verklaarden zich akkoord en 2 personen antwoordden neutraal.

Op de stelling "Ik zet mij in voor de broodcultuur omdat ik daar zelf veel aan heb" verklaarden zich 8 personen helemaal akkoord en 10 personen akkoord.

Op de stelling "Ik zet mij in voor de broodcultuur omdat ik merk dat anderen er veel aan hebben" antwoordden 3 personen dat ze helemaal akkoord waren. 10 personen verklaarden zich akkoord met de stelling en 5 antwoordden neutraal.

Op de stelling "Ik heb liefst dat de broodcultuur behouden blijft zoals ze is" verklaarden 2 personen helemaal akkoord te gaan met deze stelling. 7 respondenten waren akkoord, 4 personen antwoordden neutraal, 1 persoon was niet akkoord en nog één persoon was helemaal niet akkoord met deze stelling.

Op de stelling "Ik sta ervoor open dat de broodcultuur verandert, mee met de tijd" antwoordden 5 respondenten dat ze helemaal akkoord waren. 10 personen verklaarden zich akkoord. 1 persoon antwoordde neutraal en twee personen waren niet akkoord met deze stelling.

Op de stelling "Ik ga ervan uit dat de broodcultuur betekenis heeft voor de bredere samenleving" verklaarden 9 personen zich helemaal akkoord. 7 respondenten waren akkoord en 2 personen antwoordden neutraal.

Op de stelling "Ik ervaar hoe de broodcultuur voor mij persoonlijk betekenis heeft" antwoordden 7 personen helemaal akkoord te zijn. 9 respondenten verklaarden zich akkoord en 2 personen antwoordden neutraal.

De respondenten konden een aanvulling of toelichting geven bij hun antwoorden op de stellingen. Niet iedere respondent antwoordde op deze vraag. We geven de zeven antwoorden die we ontvingen hieronder weer:

- *De kwaliteit van leven binnenshuis wordt belangrijker cfr. covid-19, velen gingen terug aan het bakken, het zit in het Vlaamse DNA.*
- *De industriële broodcultuur op grote schaal mag voor mij opgedoekt worden. Ze is goedkoop en de broden hebben geen natuurlijke smaak meer. We moeten streven naar een gezond en betaalbaar brood voor iedereen.*
- *het kunnen, kennen, ervaren en delen*
- *Tradities, symbolen en gebruiken in verband met brood moeten bewaard blijven, bv. St Hubertusbrood, St Nikolaaskoeken, krentenbrood bij begrafenissen.....*
- *n v t*
- *Momenteel is de broodcultuur een van "meer en meer brood meenemen bij de supermarkt, aan dumpingprijzen.". Dit is begrijpelijk, het is handig om ineens een brood mee te nemen bij het doen van je inkopen, maar jammer. De lokale bakker, die kwaliteit levert en brood dat smaakvoller is (en langer smaakvol blijft) kan dit niet doen aan deze prijzen.*
- *het is altijd mijn beroep geweest en ben er fier op, het is en blijft het mooiste beroep !!*

3. Toekomst

In dit gedeelte van de enquête werd er gepeild naar de sterktes, zwaktes, kansen en bedreigingen van de broodcultuur. De bevraging diende met andere woorden als een eerste aanzet tot een SWOT-analyse van de broodcultuur.

Wat loopt er op dit moment al goed voor het voortbestaan van de broodcultuur verzekeren? (Denk zowel aan zaken die rechtstreeks aan de broodcultuur verbonden zijn, als aan zaken 'van buitenaf' zoals de overheid, onderwijs, maatschappelijke tendensen...)

Dit was een open vraag. Volgens verschillende respondenten is de toenemende bewustwording en aandacht voor het ambachtelijke en de korte keten een sterkte voor onze broodcultuur, bijvoorbeeld herontdekken thuisbakken tijdens de afgelopen coronapandemie. Hierbij vermelden een paar mensen expliciet de aandacht voor oude technieken, zoals zuurdesem. Een respondent geeft aan dat er verschillende campagnes worden opgezet om onze broodcultuur onder de aandacht te brengen.

Ook het doorgeven van het ambacht via opleidingen en workshops loopt voor een paar mensen goed. Volgens enkele respondenten is de aandacht is voor trends, duurzaamheid en vernieuwing nog een sterkte van de huidige broodcultuur. Daarnaast is de alomane aanwezigheid van brood en de variëteit aan brood een sterkte volgens twee respondenten.

Eén respondent gaf in zijn/haar antwoord aan dat het helemaal niet goed loopt met onze broodcultuur, aangezien de warme bakker verdwijnt.

Wat loopt er op dit moment minder goed voor dat voortbestaan? (Denk zowel aan zaken die rechtstreeks aan de broodcultuur verbonden zijn, als aan zaken 'van buitenaf' zoals de overheid, onderwijs, maatschappelijke tendensen...)

Het verdwijnen van de warme bakker uit het straatbeeld en de toenemende industrialisatie benoemen verschillende respondenten als een bedreiging voor onze huidige broodcultuur. Daarbij wordt het goedkoop industrieel brood, de toenemende prijsdruk voor de warme bakker, het zwaar beroep van de zelfstandige bakker als mogelijke bedreigingen gezien door verschillende respondenten.

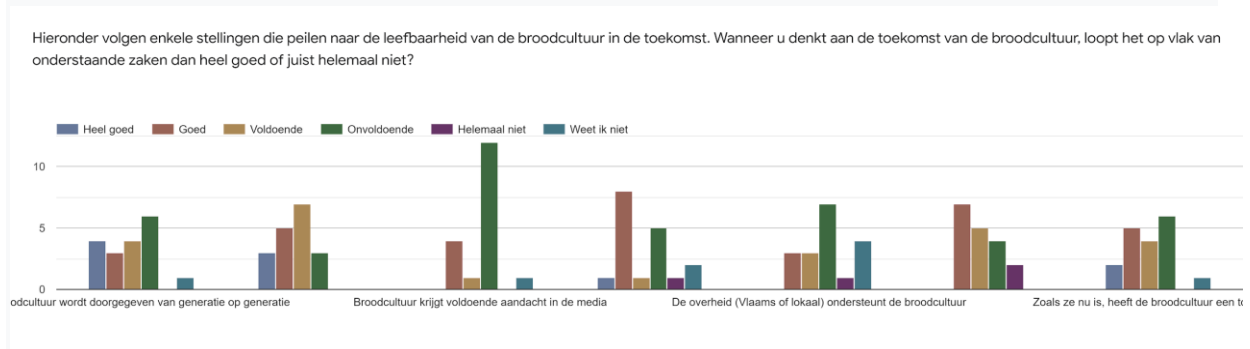
In dit verband is er één respondent die aangeeft dat er een spanning bestaat tussen de prijsbewuste consument en het ambachtelijke, dat er te weinig besef is over de waarde van broodcultuur omdat het té dagdagelijks is, te voor de hand liggend.

Aansluitend vindt één persoon dat het verhaal van de korte keten niet transparant genoeg is. Mensen beseffen niet wat er allemaal komt bij kijken om goed brood te maken. Een paar respondenten gaven voedselverspilling, de weggooimaatschappij en massaproductie aan als mogelijke bedreigingen voor de huidige broodcultuur.

Eén persoon merkte op dat het erfgoed rond bakovens, meer specifiek uit de periode 1940-1990 aan het verdwijnen zijn en dus bedreigd erfgoed vormen.

Volgens een andere deelnemer is het slechte imago van het brood een bedreiging, bijvoorbeeld (populaire) diëtisten die brood als ongezond bestempelen.

Stellingen leefbaarheid van de broodcultuur



Naast open vragen kregen de deelnemers ook zeven stellingen voorgeschoteld waarin dieper werd ingegaan op mogelijke zwaktes of sterktes van de broodcultuur. Uit de antwoorden blijkt dat het merendeel van de respondenten matig positief tegenover de toekomst van broodcultuur staat: de huidige bakkersopleidingen sluiten volgens een meerderheid van de respondenten goed aan bij de broodcultuur. Daarnaast is het merendeel van de deelnemers tevreden met het imago van de broodcultuur. Het gros van de respondenten is bovendien akkoord met de stelling dat de broodcultuur een levendige traditie is.

Op andere stellingen antwoordden de respondenten minder positief. Zo vond de meerderheid van deelnemers dat het ambacht wordt nog te onvoldoende doorgegeven. Bijna ieder respondent gaf aan dat de broodcultuur onvoldoende aandacht in de media krijgt. De helft van de deelnemers antwoordden dat de Vlaamse Overheid te weinig aandacht schenkt aan de broodcultuur. De meningen waren ten slotte verdeeld of de broodcultuur een toekomst geeft: bijna de helft van de respondenten gaf hierbij “onvoldoende” aan.

Hieronder geven we de antwoorden weer van de respondenten per stelling:

“Broodcultuur wordt doorgegeven van generatie op generatie”: op deze stelling antwoordden 4 respondenten dat dit heel goed verloopt. 3 mensen gaven aan dat dit goed verloopt. 4 personen duiden voldoende aan en een meerderheid van 6 respondenten vinkten “onvoldoende” bij deze stelling aan.

“Broodcultuur is een levende traditie die zich aanpast aan veranderende tijden en vandaag relevant blijft”: 3 respondenten gaven aan dat dit heel goed verloopt. 5 mensen duiden “goed” aan. 7 respondenten gaven ‘voldoende’ aan en volgens 3 personen gebeurt dit onvoldoende.

“Broodcultuur krijgt voldoende aandacht in de media”: op deze stelling duidde niemand “heel goed” aan. 4 Respondenten gaven aan dat dit goed verloopt. Maar liefst 12 mensen antwoordden dat dit onvoldoende gebeurt. Een persoon vinkte ‘ik weet het niet aan bij deze stelling.

“Bakkersopleidingen sluiten aan bij de broodcultuur”: op deze stelling antwoordde 1 persoon “heel goed”. 8 respondenten vinkten “goed” aan bij deze stelling. Volgens 5 personen sluiten de bakkersopleidingen momenteel onvoldoende aan. Twee mensen gaven aan dat de opleidingen helemaal niet aansluiten op de broodcultuur. 1 persoon vinkte “ik weet het niet “ aan bij deze stelling.

“De overheid (Vlaams of lokaal) ondersteunt de broodcultuur”: 3 respondenten antwoordden met “goed” op deze stelling. Volgens 3 andere personen gebeurt dit “voldoende”. Een meerderheid van 7 mensen gaven aan dat dit onvoldoende gebeurt. 1 persoon vindt dat de overheid helemaal niet de broodcultuur ondersteunt. 4 personen selecteerden de optie “ik weet het niet” bij deze stelling

“Ik ben tevreden met het imago van de broodcultuur”: op deze stelling antwoordden 7 respondenten met “goed”, 5 selecteerden “voldoende. 4 personen gaven “onvoldoende” aan en 2 respondenten “helemaal niet” .

“Zoals ze nu is, heeft de broodcultuur een toekomst”: op deze laatste stelling in dit rijtje antwoordden 2 personen met “heel goed”, 5 respondenten met “goed”. 4 mensen gaven “voldoende” aan in hun antwoord. 6 respondenten selecteerden “onvoldoende” en één persoon vinkte “ik weet het niet” aan.

Wil u op basis van deze stellingen nog iets toevoegen over sterktes, zwaktes, kansen en bedreigingen voor het voortbestaan van de broodcultuur?

De deelnemers konden nog iets toevoegen op hun antwoorden op de vorige stellingen. 10 respondenten vulden een antwoord in. Drie antwoorden bevatten ofwel enkele nietszeggende letters, ofwel 'nvt ofwel 'neen'.

Hieronder geven we de zeven antwoorden weer:

- *Het schoolgebeuren rond brood en brood maken is veel te zwak mensen moeten dit met passie doen dan blijft deze cultuur bewaard*
- *Mijn moeder bakte heel haar leven ons dagelijks brood. Toch heb ik er nooit iets van opgestoken. Het is pas door mijn interesse in bakovens, dat ik hobbybakker werd. Het doorgeven van broodbakken, als onderdeel van de broodcultuur, wordt dus niet per se zo doorgegeven. Het eten ervan uiteraard wel.*
- *Broodcultuur heeft een toekomst maar er is nog veel werk.*
- *zo min mogelijk chemische stoffen in de graanteelten*
- *minder interesse, modernisering, ...*
- *De kwaliteit en oorsprong van de grondstoffen moeten meer aandacht krijgen. Het beroep van warme bakker moet opgewaardeerd worden niet door de prijs in de lucht te duwen maar door duidelijk een verschil te maken met de massaproductie*
- *Zelf niet, globalisering een halt toeroepen! Soja is ten andere ook niet van hier!*

Hoe zou u de broodcultuur in Vlaanderen verder laten groeien en veranderen in de toekomst? (Denk hierbij aan acties die u zelf kan doen of die door samenwerkingen tot stand kunnen komen)

Bij deze laatste vraag gaven we de respondenten de kans om acties op te sommen die de broodcultuur in Vlaanderen volgens hen veilig stellen voor de toekomst (de zogenaamde borgingsacties). Dit vertaalde zich in enkele concrete acties en in algemene acties.

- Concrete acties:
 - Brood opendeurdagen
 - Een broodtour naar bakkerijen

- De beste bakker van Vlaanderen
- Lezingen rond bakovens en het erfgoed rond brood
- Algemene voorstellen tot acties:
 - zelfgemaakt brood delen met vrienden/familie...(bv. bij speciale gelegenheden zoals Sinterklaas , Nieuwjaar, Kerstmis...)
 - Brood als product beter promoten: culinair product, goed brood
 - samenbrengen hobbybakkers of mensen die willen bakken
 - Acties rond de korte keten: Inspireren van boeren en bakker om terug te grijpen naar oude of lokale granen en bakkers om ermee aan de slag te gaan
 - Acties die mensen informeren over brood, de noodzaak ervan, de voedingswaarde ervan
 - Acties die inzetten op het ambacht, smaak
 - Opleiding
 - enthousiasme en passie delen over brood met andere mensen

BROODCONSUMENTEN

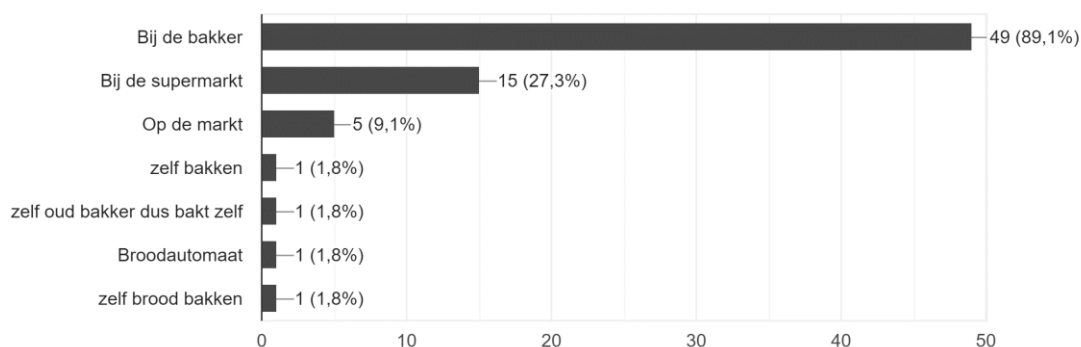
Zoals in de inleiding reeds aangegeven was de vragenlijst voor de broodconsumenten iets korter dan voor de broodproducenten. De eerste vragen waren ook gericht naar hun ervaring als broodconsument en dus anders opgesteld dan de eerste vragen voor de broodproducenten.

1. Algemene vragen

Waar koopt u uw brood? (Meerdere antwoorden zijn mogelijk)

Waar koopt u uw brood? (Meerdere antwoorden zijn mogelijk)

55 antwoorden



De overgrote meerderheid van de respondenten (89,1%) gaf aan brood te kopen bij de plaatselijke bakker. Daarnaast is de supermarkt voor verschillende mensen een belangrijke bron om aan brood te geraken (27.3%). Voorts is de wekelijkse marktdag een plaats waar verschillende personen hun brood kopen (9.1%). Drie respondenten gaven aan zelf hun brood te bakken. Drie personen antwoordden dat hij/zij zelf brood maken en één persoon gaf op dat hij /zij brood kocht in een broodautomaat.

Wat is uw favoriete broodmoment? (Dat kan gaan van zelf uw eerste brood bakken, langs een warme bakker lopen en vers brood ruiken, tot belangrijke (levens)momenten waarop brood een rol speelt of speelde)

Dit was een open vraag. De antwoorden waren uiteenlopend op deze vraag.

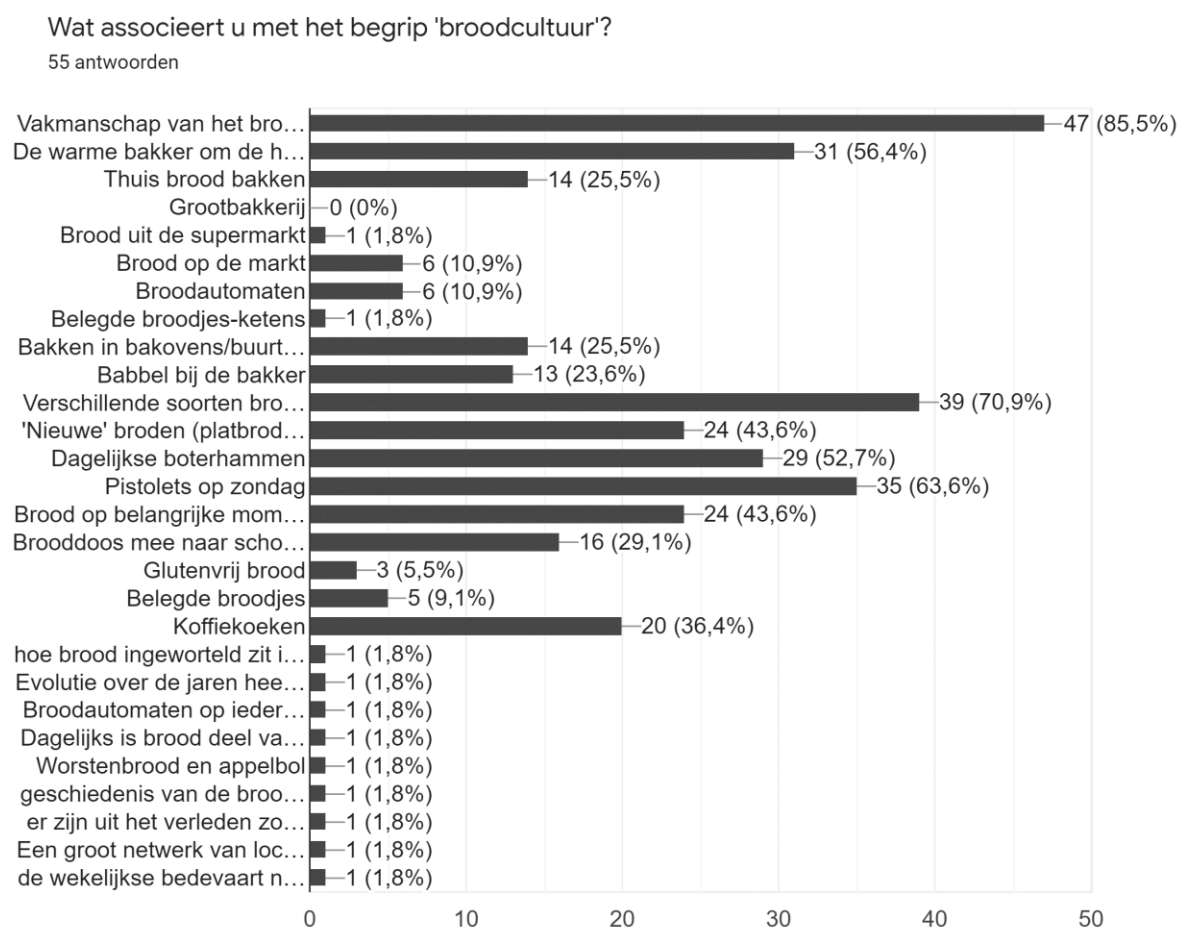
Vers brood kwam in vele antwoorden terug: de geur, de smaak, de krokante korst, het moment dat brood uit de oven komt, het openen van de broodzak, vers brood met alle soorten beleg (bijvoorbeeld brood met gelei of boter). Daarnaast antwoordden vele respondenten dat brood op zondag hun favoriet broodmoment van de week was. Dit zijn onder meer de pistolets, vers brood, koffiekoeken, uitgebreid ontbijt, het afhalen van de bestelling op zondagochtend.

Opvallend was dat verschillende personen ook de routine om zondag naar de bakker te gaan opgaven als hun broodmoment. Bij deze routine hoort in de wachtrij staan en een babbeltje slaan met andere klanten (mensen uit de buurt, gemeente of stad). Het sociaal contact blijkt dus belangrijk te zijn. Aansluitend bij 'brood op zondag' gaven verschillende mensen in hun antwoord 'het ontbijt' als hun favoriet broodmoment van de dag aan.

Voorts waren er enkele mensen die in hun antwoord aangaven dat zelf brood bakken en daarbij het samen maken en eten van brood hun favoriet broodmoment is. Ook in deze antwoorden is dus het sociaal gebeuren bij brood belangrijk. Nog andere personen antwoordden dat buitenlands brood ontdekken op vakantie hun broodmoment bij uitstek is. Of net omgekeerd: op vakantie in het buitenland ontdekken dat het Belgische brood het beste is. Ten slotte is 'opgroeien in een bakkerij' voor een paar respondenten hun favoriet broodmoment.

Wat associeert u met het begrip 'broodcultuur'?

Op deze vraag konden respondenten verschillende mogelijkheden aanduiden. Bovendien konden ze zelf nog de lijst aanvullen met eigen ideeën.



Een overgrote meerderheid van de respondenten associeert broodcultuur met het ambacht: vakmanschap van het brood bakken (85,5%). Daarnaast associëren veel mensen broodcultuur met de grote variëteit aan broden (70,9%). Ook een groot deel van de personen vindt dat broodcultuur gelijk staat aan 'pistolets op zondag' (63,6%), de koffiekoeken associëren personen net iets minder met broodcultuur (36,4%).

Iets meer dan de helft van de personen vinkte de optie 'de warme bakker om de hoek' aan. Ook ongeveer de helft van de respondenten gaf aan dat 'dagelijkse boterhammen' tot onze broodcultuur behoren. 'Nieuwe broden', brood op belangrijke momenten van het jaar/leven

werd door net minder dan de helft van de personen aangekruist (telkens 43.6% van de bevroagden).

‘Thuis brood bakken’ en ‘bakken in bakovens/buurtovens...’ wordt door een kwart van de respondenten gelinkt met broodcultuur (telkens 25.5%). De ‘babbel’ of sociaal contact bij de bakker wordt door bijna een kwart van de mensen aangeduid als onderdeel van onze broodcultuur (23%). Een niet onbelangrijk deel van de personen duidde ook ‘brooddoos mee naar school/werk’ als optie aan (29.1%).

Ongeveer 10% van de bevroagde personen associeert broodcultuur met ‘brood op de markt’ (10.9%), ‘brood uit de broodautomaat’ (10.9%) en belegde broodjes (9.1%). Ongeveer 5% van de personen ziet ook glutenvrij brood als onderdeel van de broodcultuur Slechts ongeveer 1% van de bevroagden linken broodcultuur met ‘brood in de supermarkt’ en ‘belegde broodjes-ketens’ (telkens 1.8%).

Er waren ook respondenten die zelf elementen aandroegen:

- *hoe brood ingeworteld zit in onze maatschappij*
- *Een groot netwerk van lokale bakkers met*
- *Dagelijks brood is een deel van het leven*
- *Broodautomaten op iedere hoek*
- *De wekelijkse bedevaart naar de warme bakker, om net net zoals vele andere mensen*
- *er zijn uit het verleden zo veel soorten broden gemaakt, dat we er jaren mee vooruit kunnen*
- *evolutie in de jaren heen in het bakken en de verwachtingen van de consument*
- *worstenbrood en appelbol*

1. Waardering

Is de broodcultuur in Vlaanderen belangrijk voor u? Waarom wel/niet?

Dit was een open vraag. Alle respondenten vinden dat onze broodcultuur belangrijk is. Hiervoor gaven ze verschillende redenen op. De meeste personen gaven aan dat brood behoort tot ons dagelijks leven en dat daarom broodcultuur belangrijk is. Ook gaf de grote meerderheid van de deelnemers aan dat brood van de warme bakker en het vakmanschap iets essentieels is voor hen. Daarnaast vermelden verschillende mensen brood op zondag, met de bijbehorende koffiekoeken, pistolets en vers brood in hun antwoord als belangrijke broodtradities. Nog andere personen merken op dat onze broodcultuur iets typisch Belgisch

is: de vele soorten broden, brood met beleg, 'de Belgische boterham', die zich niet laat vertalen in een andere taal of cultuur.

Voor enkele consumenten is broodcultuur in Vlaanderen belangrijk omdat brood als product op zich gezond en lekker is. Ten slotte halen enkele mensen het feit aan dat brood verbindend werkt: het sociaal contact bij de bakker, het samen brood eten of maken enz. Dit maakt dat brood & broodcultuur voor hen van essentieel belang is.

Is de broodcultuur in Vlaanderen belangrijk voor de samenleving? Waarom wel/niet?

Dit was opnieuw een open vraag. Volgens alle respondenten is de broodcultuur in Vlaanderen belangrijk. De meerderheid van hen gaf daarvoor dezelfde redenen aan. Zo blijkt de 'babbel' bij de bakker cruciaal te zijn: het sociaal contact met de burens, andere mensen uit de gemeente of stad. Daar aansluitend wordt in vele antwoorden het verbindend element van brood opnieuw aangehaald: het samen brood eten, het samen brood bakken. 'De warme bakker' en 'lokale bakkerijen' worden daarnaast als belangrijk voor onze samenleving bestempeld.

In meerdere antwoorden wordt brood bovendien als 'onmisbaar' omschreven: onmisbaar als basisvoeding, als dagelijkse voeding, of ook in ons dagelijks taalgebruik. Ook tradities en speciale momenten in het jaar (Klaaskoeken, worstenbrood & appelbollen) worden aangehaald, maw. broodcultuur is voor de meerderheid van de respondenten een onderdeel van ons nationaal erfgoed.

Is het voor u belangrijk dat de broodcultuur in Vlaanderen en België bewaard blijft? Waarom wel/niet? (Zijn er bepaalde elementen die een impact hebben op de samenleving?)

Ook dit was een open vraag. De grote meerderheid van de respondenten antwoordden positief op deze vraag. Voor verschillende respondenten was het onderscheid met de twee vorige vragen niet zo duidelijk. Enkele van hen gaven geen antwoord of antwoordden enkel met 'ja', andere deelnemers verwezen naar hun vorige antwoorden.

In de antwoorden van de respondenten kwamen verschillende terugkerende elementen naar boven. Zo zijn verschillende personen ervan overtuigd dat de broodcultuur een toekomst heeft en nooit zal verdwijnen in Vlaanderen.

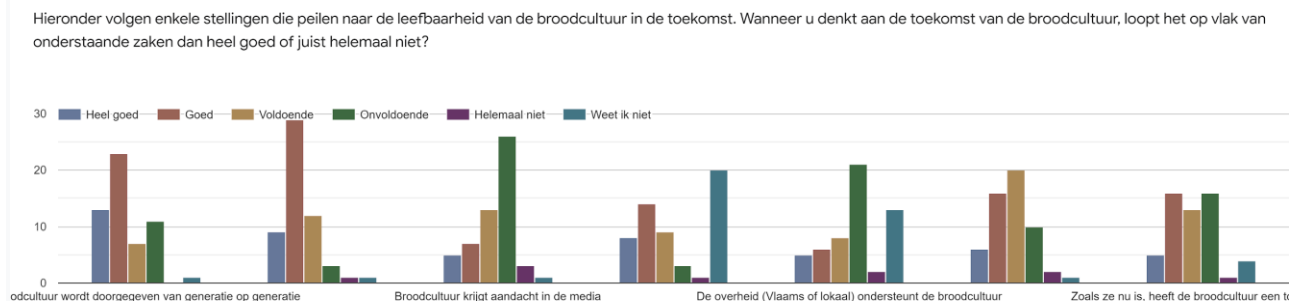
Ook zou 'de warme bakker' volgens de meeste deelnemers moeten bewaard worden voor de toekomst. In dit verband zien we in verschillende antwoorden de vrees terugkeren dat de lokale bakker dreigt te verdwijnen en er alleen maar industrieel brood over blijft.

Brood als product zelf vinden de meeste respondenten belangrijk om door te geven: als dagelijkse, goedkope en gezonde voeding. Het ambacht van het brood maken vinden verschillende personen ook een essentieel element dat bewaard moet worden

Voorts komen geschiedenis en kennis van ons brood verschillende keren terug als belangrijk 'element' om te bewaren voor de toekomst. In dit verband merkten enkele respondenten op dat recepten en technieken moeten bewaard worden. Ten slotte is de verscheidenheid aan brood en broodsoorten een essentieel element van de broodcultuur voor enkele deelnemers.

2. Toekomst

Hieronder volgen enkele stellingen die peilen naar de leefbaarheid van de broodcultuur in de toekomst. Wanneer u denkt aan de toekomst van de broodcultuur, loopt het op vlak van onderstaande zaken dan heel goed of juist helemaal niet?



Via deze negen stellingen werd er dieper ingegaan op de waardering van broodcultuur onder de broodconsumenten. Het zijn dezelfde stellingen die de broodproducenten voorgeschoteld kregen. Interessant genoeg antwoordden de broodconsumenten op enkele stellingen op dezelfde manier als de broodproducenten. Specifiek bij de stellingen rond de aandacht die broodcultuur krijgt in de media en bij de Vlaamse overheid delen de broodconsumenten dezelfde mening: dit gebeurt nog onvoldoende. Anders dan de broodproducenten staan de consumenten positiever tegenover de stellingen dat broodcultuur wordt doorgegeven. Het leeuwendeel van de respondenten vindt bovendien dat broodcultuur een levendige traditie is en een toekomst heeft. Een ruime meerderheid is ten slotte tevreden met het imago van broodcultuur.

Bij de stelling rond bakersopleidingen en hoe die aansluiten bij de broodcultuur gaf de meerderheid van de respondenten aan dat ze niet weten hoe dit zit. Dit is wellicht te wijten

aan het feit dat de doorsnee consument niet echt zicht heeft op hoe bakkersopleidingen in Vlaanderen georganiseerd worden.

Hieronder geven de antwoorden van de respondenten per stelling weer

“Broodcultuur wordt doorgegeven van generatie op generatie”: 13 respondenten antwoordden met ‘heel goed’, 23 deelnemers gaven ‘goed’ aan, 7 mensen vinkten ‘voldoende’ aan en 11 respondenten vonden dat dit onvoldoende gebeurt.

“Broodcultuur is een levende traditie die zich aanpast aan veranderende tijden en vandaag relevant blijft” : 9 respondenten selecteerden ‘heel goed’ bij deze stelling. 39 deelnemers, een grote meerderheid, antwoordden met ‘goed’. 12 personen gaven ‘voldoende’ aan. 3 mensen vinkten ‘onvoldoende’ bij deze stelling aan. 1 respondent antwoordde met ‘helemaal niet’ en nog een ander persoon selecteerde de optie ‘ik weet het niet’.

“Broodcultuur krijgt aandacht in de media”: volgens 5 respondenten gebeurt dit momenteel heel goed, 7 deelnemers gaven ‘goed’ aan. 13 personen selecteerden ‘voldoende’. Een grote meerderheid van 26 deelnemers vindt dat broodcultuur onvoldoende aandacht krijgt in de media, 3 respondenten antwoordden met ‘helemaal niet’. 1 persoon duidde ‘ik weet het niet’ aan als antwoord.

“Bakkersopleidingen sluiten aan bij de broodcultuur”: een meerderheid van de respondenten (20) selecteerden ‘ik weet het niet’ bij deze stelling. Volgens 14 deelnemers sluiten de bakkersopleidingen goed aan bij de broodcultuur. 8 personen vinden dat ze goed aansluiten. Volgens 9 mensen sluiten de broodcultuur ‘voldoende’ aan, volgens 3 personen ‘onvoldoende’ en 1 persoon duidde ‘ik weet het niet’ aan in zijn/haar antwoord.

“De overheid (Vlaams of lokaal) ondersteunt de broodcultuur”: Een grote meerderheid van 21 personen vindt dat de overheid de broodcultuur onvoldoende ondersteunt. 13 respondenten selecteerden bij deze stelling ‘ik weet het niet’ aan. Volgens 5 personen is de ondersteuning van de overheid heel goed, volgens 6 respondenten ‘goed’. 8 mensen vinden dat dit voldoende gebeurt en twee personen ‘helemaal niet’.

“Ik ben tevreden met het imago van de broodcultuur”: een groot aantal van de deelnemers is voldoende tevreden met het imago van onze broodcultuur: maar liefst 20 bevroegde personen vinkten ‘voldoende’ aan. 16 personen selecteerden ‘heel goed’, 6 personen ‘goed’. 10 mensen vinkten ‘onvoldoende’ aan. 2 mensen duidden ‘helemaal niet’ aan en 1 persoon selecteerde de optie ‘ik weet het niet’.

“Zoals ze nu is, heeft de broodcultuur een toekomst”: volgens 16 deelnemers heeft onze broodcultuur voldoende toekomst. Evenveel mensen gaven ‘goed’ aan. 13 personen vinkten ‘voldoende’ aan bij deze stelling. 5 respondenten selecteerden ‘heel goed’. 1 persoon gaf aan dat de broodcultuur helemaal geen toekomst heeft. 4 mensen selecteerden de optie ‘ik weet het niet’.

Wat loopt er reeds goed voor het voortbestaan van de broodcultuur en waar is er nog ruimte voor verbetering? (Denk zowel aan zaken die rechtstreeks aan de broodcultuur verbonden zijn, als aan zaken ‘van buitenaf’ zoals de overheid, onderwijs, maatschappelijke tendensen...)

Dit was een open vraag en peilde naar hoe broodconsumenten over de toekomst van broodcultuur denken. Het bleek voor sommige personen een moeilijke vraag te zijn, want vier respondenten gaven aan dat ze geen idee hebben. Nog een andere deelnemer antwoordde niet op deze vraag.

In de antwoorden kwamen terugkerende thema’s naar boven, voornamelijk de warme ‘lokale’ bakkers worden aangehaald. De antwoorden hieromtrent zijn tweeledig: aan de ene kant geven verschillende mensen aan dat warme bakkers dreigen te verdwijnen, aan de andere kant geven andere personen aan dat warme bakkers in steden zoals Brussel opnieuw toenemen.

Wat beter kan volgens verschillende deelnemers is de aandacht naar brood & broodcultuur. Volgens hen zouden er meer campagnes rond de warme bakker en brood in het algemeen opgezet worden, bv. door de VLAM of bakkersfederaties. Dit komt overeen met de antwoorden op de meerkeuzevragen, meer specifiek de aandacht in de media (zie hierboven).

Wat wel goed loopt volgens verschillende respondenten zijn de opleidingen, de diversiteit aan broden, brood thuis bakken (vb. tijdens de corona lockdown) en de terugkeer naar oude technieken (vb. zuurdesem). Ten slotte bestaat er volgens de meeste respondenten wel een waardebeseef van onze broodcultuur.

*Hoe zou u de broodcultuur in Vlaanderen verder laten groeien en veranderen in de toekomst?
(Denk hierbij aan acties die u zelf kan doen of die door samenwerkingen tot stand kunnen komen)*

Zes respondenten gaven aan geen idee te hebben of niet te kunnen antwoorden. 1 persoon vulde geen antwoord in.

De overgrote meerderheid van de deelnemers een antwoord formuleerden, moet de toekomst van de warme bakker vooral gestimuleerd worden. Hierbij moet er meer aandacht geschonken worden aan de warme bakker, het belang van lokale economie, het ambacht en het brood zelf. Verschillende mensen zagen hier een duidelijke rol in weggelegd voor de overheid. Daarnaast zouden er meer algemene reclamecampagnes voor de warme bakker en het brood moeten komen.

Voorts vinden verschillende respondenten dat brood meer aandacht in het onderwijs en op school verdient. De jongere generaties moeten maw. nauwer kennis maken met brood & broodcultuur. Ook gaven enkele deelnemers aan de enquête aan dat acties zoals demo's en broodworkshops kunnen gegeven worden.

In enkele antwoorden vonden we ten slotte concrete voorstellen voor borgingsacties terug: Dag van het Brood, broodfeesten en foodpairing van ecologisch broodbeleg en bepaalde broodsoorten.

Belangrijkste conclusies enquête

Het beperkt aantal deelnemers aan deze enquête noopt ons ertoe om voorzichtig om te gaan met de resultaten. Toch kunnen we enkele conclusies trekken uit dit kleinschalig onderzoek naar broodcultuur in Vlaanderen.

Definitie en betekenis van broodcultuur in Vlaanderen

Zowel broodproducenten als broodconsumenten verklaren zich grosso modo akkoord met de ontwerpdefinitie van de broodcultuur, zoals die op het platform van Immaterieel erfgoed staat. Alhoewel de enquête een beperkt aantal deelnemers had, kunnen we op basis van de resultaten van deze bevraging ervan uitgaan dat de ontwerpdefinitie van broodcultuur

elementen genoeg bevat die aansluiten bij wat broodcultuur is voor de brede erfgoedgemeenschap.

Het merendeel van de deelnemers associëren dezelfde elementen met het begrip broodcultuur, waaronder de warme bakker, het vakmanschap, de variëteit aan brood. Specifiek voor broodconsumenten is het broodmoment op zondag (naar de bakker gaan, ontbijt, koffiekoeken, vers brood enz.) een element dat tot onze broodcultuur behoort.

Waardering van broodcultuur in Vlaanderen

Zowat alle deelnemers aan de enquête broodcultuur belangrijk voor henzelf als voor de samenleving. Belangrijke elementen bij zowel consumenten als producenten is de warme bakker en het ambacht, de grote variatie aan brood en brood als product zelf.

Specifiek bij de producenten werden er negen stellingen voorgeschoteld, waardoor er dieper kon ingegaan worden op de waardering van broodcultuur. Eén van de voornaamste conclusies die we uit de antwoorden kunnen afleiden, is dat voor producenten de nadruk eerder ligt op het samen iets doen, samen het ambacht in stand houden. Daarnaast kwamen er tegenstrijdige antwoorden naar boven rond de 'openheid van broodcultuur'. De meerderheid van de producenten zijn zowel vóór het behoud van de broodcultuur zoals ze is en vóór vernieuwing van de broodcultuur.

Aan de broodconsumenten werden deze negen stellingen niet voorgeschoteld. Uit een eerdere bevraging onder testpersonen bleek dat vooral deze stellingen als te abstract werden ervaren. Er werd wel via enkele open vragen naar de waardering van de broodcultuur onder de consumenten gepeild.

Uit de antwoorden komt heel duidelijk naar voor dat de broodcultuur zowel op persoonlijk als op maatschappelijk vlak erg belangrijk blijkt te zijn voor de broodconsumenten. Hier bestaat zelfs geen twijfel over: geen enkel respondent antwoordde negatief op de vraag of broodcultuur belangrijk is voor hen en voor de samenleving.

Tot de belangrijkste elementen behoren vakmanschap en de warme bakker en het brood als product zelf. Dit komt overeen met wat de producenten als belangrijk ervaren aan de broodcultuur. Opvallend is wel dat voor consumenten specifiek de 'babbel' bij de bakker (in de wachtrij) en het verbindend element van brood relevant zijn voor onze samenleving.

Toekomst van de broodcultuur in Vlaanderen

Uit de resultaten van enquête blijkt dat vooral producenten met een bezorgd hart naar de toekomst van de broodcultuur in Vlaanderen kijkt. De antwoorden op de stellingen rond de toekomst zijn matig positief tot negatief. Vooral wat betreft het doorgeven van het bakambacht van generatie op generatie en de aandacht die broodcultuur krijgt in de media en bij de overheden ervaren de producenten als negatief. Bovendien zijn de producenten verdeeld over de toekomst van broodcultuur: bijna de helft vreest dat de broodcultuur geen toekomst geeft.

Een positiever beeld vinden we terug in de antwoorden van de broodconsumenten. Zij lijken wel ervan overtuigd te zijn dat de broodcultuur wel een toekomst heeft. Bovendien blijkt het merendeel van de consumenten tevreden te zijn met het imago van de broodcultuur. Maar net zoals bij de producenten geeft een grote meerderheid van de broodconsumenten aan dat de broodcultuur te weinig aandacht krijgt in onze media en bij de verschillende overheden.