



*Internationale Vereniging "Trappist" IVZW - IVT*  
*Association Internationale "Trappiste" AISBL - AIT*  
*International Trappist Association - ITA*

*Maatschappij/Instituut - Société/Association - Institut/Vereniging*  
*3100 Orval 582 112*

Reçu OIT/OIH/ITH  
LU 3 1 MARS 2015  
IV 0310

A l'attention du Comité  
intergouvernemental pour la  
sauvegarde du patrimoine culturel  
immatériel

Orval, le 09 février 2015

*Objet : Consentement*

Les communautés de moines trappistes belges souhaitent apporter leur entier soutien au dossier concernant « la culture de la bière en Belgique » ainsi qu'aux objectifs de l'inscription de la diversité des arts brassicoles en Belgique sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, à savoir : faire connaître à travers le monde les connaissances et le savoir-faire liés à la production artisanale de bière, et à sa consommation modérée. Cette identité de l'art brassicole forme un ensemble qui contribue à valoriser des personnes, des associations et des communautés, partout en Belgique.

Parmi la diversité des bières de leur pays, les bières trappistes belges ne représentent qu'un petit groupe et une production limitée. La notoriété qui leur est reconnue reflète bien, en fait, la diversité du patrimoine brassicole de la Belgique. Elles sont très distinctives les unes des autres : dans leur élaboration, leur goût, leur présentation et dans leur histoire. Leur point commun est la fermentation haute et le refermentation en bouteille. Elles sont porteuses de la marque collective « Authentic Trappist Product » qui les distinguent de toute autre bière par le fait : premièrement qu'elles sont brassées à l'intérieur des murs de ces abbayes trappistes, deuxièmement que ces brasseries sont sous le contrôle direct des moines trappistes, et troisièmement qu'une partie des revenus sont utilisés pour une entraide à finalité sociale. Actuellement dans le monde entier, il y a dix abbayes trappistes qui produisent une bière porteuse de la marque « Authentic Trappist Product », dont six en Belgique, trois en Flandre et trois en Wallonie.

Le travail de nos brasseries trappistes se fait avec un souci éthique pour la gestion du personnel, dans le maintien de nos traditions, dans le respect du cadre naturel de nos monastères et avec une volonté d'assumer notre responsabilité sociétale vis-à-vis des communautés locales dont nous faisons partie.

Nos communautés trappistes sont prêtes à faire ce qui est en leur pouvoir pour continuer à contribuer à la diversité des arts brassicoles.

Avec mes salutations respectueuses,

Xavier Frisque Président de  
l'Association Internationale Trappiste  
Abbaye d'Orval  
6823 Villers-devant-Orval  
BELGIQUE

## Consentement libre, préalable et éclairé à la candidature

‘Brasseurs Belges’ est une fédération qui regroupe et représente une grande partie des brasseries belges. Nous assistons et encourageons nos membres, les brasseries, à continuer à développer leur art du brassage.

En tant que fédération, nous essayons de faire en sorte que chaque brasserie puisse, aujourd’hui et à l’avenir, devenir et rester membre de notre association, car nous estimons que de cette façon, la diversité des brasseries et des bières est assurée.

Par ailleurs, nous nous engageons à garantir les mesures suivantes:

- l’organisation du Belgian Beer Weekend sur la Grand’Place de Bruxelles en partenariat avec la Chevalerie du Fourquet
- la promotion d’une consommation responsable et modérée de bière, par nos actions avec BOB (pas d’alcool au volant), Respect 16 (pas de bière si la personne est mineur d’âge) et notre Convention (un code en matière d’alcool et de communication).
- la création, dans les locaux du bâtiment de la Bourse à Bruxelles, d’un centre où la bière belge sera mise à l’honneur de la manière la plus large possible tout en étant accessible à chacun.

Nous avons été impliqués dans la préparation du dossier et nous soutenons pleinement l’inscription de la culture de la bière en Belgique sur la Liste représentative du patrimoine immatériel de l’humanité.

Bruxelles, le 25 février 2015.



Jean-Louis VAN DE PERRE  
Président



26. März 2014  
38727

## Declaration of free, prior and informed consent

Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft  
Ter attentie van de heer Manuel Brüls  
Gospertstrasse 1  
4700 Eupen

Met dit document verklaart ondergetekende, Armand Debelder, voorzitter van de Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren (HORAL), zich namens de leden van HORAL akkoord met het feit dat de biercultuur in België zou worden opgenomen in de representatieve lijst van het immateriële culturele erfgoed en met de inhoud van het dossier dat aan UNESCO zal worden voorgelegd.

De Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren werd opgericht in 1997. Onze organisatie verenigt alle geuzeproducenten van Vlaams- en Waals-Brabant. Elf lambiekbrouwerijen en geuzestekerijen zijn lid van de Hoge Raad: Boon (Lembeek), De Oude Cam (Gooik), De Troch (Wambeek), 3 Fontein (Beersel), Girardin (Sint-Ulriks-Kapelle), Hanssens (Dworp), Lindemans (Vlezenbeek), Mort Subite (Kobbelegem), Oud Beersel (Beersel), Tilquin (Bierk) en Timmermans (Itterbeek).

Onze vereniging promoot ambachtelijke bieren van spontane gisting, lambiekbieren genaamd. Lambiek is het oudste nog bestaande bier ter wereld. De huidige lambiekbrouwers hanteren authentieke productiemethoden die nauw verwant zijn met de wijze van bierproductie in het hertogdom Brabant tijdens de Middeleeuwen. In de huidige provincie Vlaams-Brabant worden de lambiekbieren door de Vlaamse en provinciale overheden beschouwd als essentiële toeristische cultuurelementen, gelinkt aan onze streek.

De maatschappelijke doelstellingen van HORAL zijn:

- promotie maken voor de ambachtelijke lambiekbieren en aanverwante producten, waarbij aandacht wordt besteed aan het volledige proces van het brouwen tot het schenken;
- het aanklagen van onregelmatigheden met betrekking tot ambachtelijke lambiekbieren en aanverwante producten;
- stappen doen ter bescherming van de ambachtelijke lambiekbieren en aanverwante producten.

Beersel, 21 maart 2014

Armand DEBELDER  
Voorzitter

# TRADUCTION

## HORAL

### Déclaration de consentement libre, préalable et éclairé

Par la présente, le soussigné, Armand Debelder, président du « Haut Conseil pour Bières Lambic Artisanales » (HORAL), déclare approuver, au nom des membres de HORAL, la proposition d'inscrire la culture de la bière en Belgique sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité ainsi que le contenu du dossier qui sera soumis au Comité intergouvernemental pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel.

Le « Haut Conseil pour Bières Lambic Artisanales » a été créé en 1997. Notre organisation rassemble tous les producteurs de gueuze du Brabant flamand et wallon. Onze brasseries de lambic et gueuzeries sont membres du Haut Conseil : Boon (Lembeek), De Oude Cam (Gooik), De Troch (Wambeek), 3 Fontainen (Beersel), Girardin (Sint-Ulriks-Kapelle), Hanssens (Dworp), Lindemans (Vlezenbeek), Mort Subite (Kobbegem), Oud Beersel (Beersel), Tilquin (Bierk) et Timmermans (Itterbeek).

Notre association assure la promotion de bières artisanales de fermentation spontanée, appelées bières lambic. Les brasseurs de lambic d'aujourd'hui utilisent des méthodes de production très proches des façons de produire la bière au duché du Brabant du temps du moyen âge. Dans l'actuelle province du Brabant flamand, les bières lambic sont considérées par les autorités flamandes et provinciales comme éléments culturels essentiels, liés à notre région.

Dans la mesure de ses possibilités, HORAL est prêt à fournir de gros efforts pour contribuer à des mesures de sauvegarde qui visent le maintien de la diversité de la culture de la bière en Belgique. Les membres de HORAL sont motivés pour continuer la production et le développement de bières lambic et bières apparentées.

Beersel, le 21 mars 2014

(Signature)

Armand DEBELDER  
Président



**Malt&Mout**  
Brussels Beer Club  
Bd. L. Mettewie 80/8  
1080 Bruxelles  
[www.maltandmout.be](http://www.maltandmout.be)

Consentement libre, préalable et éclairé à la candidature

L'association Malt&Mout exprime son soutien à l'introduction du dossier de la culture de la bière en Belgique pour inscription de l'élément sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité auprès de l'Unesco.

Malt&Mout a pour but le développement et la diffusion de la culture brassicole au sens le plus large. Elle s'engage également dans la défense et la promotion du patrimoine brassicole belge.

Elle poursuit la réalisation de son but par tous les moyens et notamment en organisant :

- des visites de brasseries,
- des dégustations thématiques,
- ainsi que des séances de brassage amateur.

Fait à Bruxelles, le 22 février 2015

Michael Gelender  
Président Malt&Mout



proBIERer  
Vereinigung zum Erhalt und zur Förderung der Bierkultur  
Im Kulei 2  
4750 Eisenborn

### **Freie, vorherige und informierte Zustimmung**

Die proBIERer erklären hiermit, dass sie die Kandidatur zur Aufnahme der "Bierkultur in Belgien" in die repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit uneingeschränkt unterstützen. Wir wurden in die Vorbereitung des Dossiers 2014 und 2015 einbezogen.

Unsere Vereinigung wurde Anfang 2013 gegründet. Wir organisieren Veranstaltungen und Aktivitäten zur Information und Sensibilisierung über die Vielfalt der Belgischen Bierkultur. Die proBIERer unterstützen regionale, unabhängige Brauereien und fördern die mit der Bierkultur verbundenen Traditionen.

Durch diese Tätigkeiten tragen wir aktiv zur Bewahrung dieses Kulturerbes bei.

Eisenborn, den 11. Februar 2015

René Litt

Präsident

## TRADUCTION



proBIERer

Association pour la sauvegarde et la promotion de la culture de la bière

Im Kulei 2

4750 Elsenborn

### **Consentement libre, préalable et éclairé**

Les *proBIERer* déclarent par la présente qu'ils soutiennent sans restriction la candidature visant l'inscription de la « Culture de la bière en Belgique » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Nous avons été associés à l'élaboration du dossier en 2014 et 2015.

Notre association a été créée début 2013. Nous organisons des manifestations et des activités pour informer sur et sensibiliser à la diversité de la culture de la bière belge. Les *proBIERer* soutiennent des brasseries régionales indépendantes et promeuvent les traditions liées à la culture de la bière.

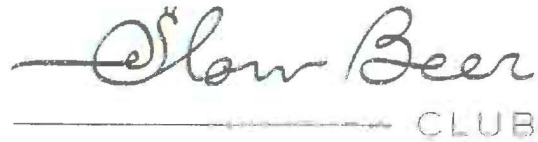
Par ces actions, nous contribuons activement à la sauvegarde de ce patrimoine culturel.

Elsenborn, le 11 février 2015



René Litt

Président



## Consentement libre, préalable et éclairé

Le Slow Beer Club par la présente exprime son plein soutien pour le dossier de candidature visant l'inscription de " la culture de la bière en Belgique" sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Qu'il soit consommateur occasionnel ou bièrophile acharné, le Belge est assurément attaché à "la bière du pays de la bière", qui est un des produits artisanaux et de terroir emblématiques et qui, avec la diversité des pratiques qui l'entourent, contribue à notre "Belgitude".

Le Slow Beer Club a pour mission de propager l'amour et la connaissance de la bière artisanale et spéciale en région Wallonie-Bruxelles. Fondé par des acteurs du "web houblonné" francophone (actifs depuis de nombreuses années via leurs projets personnels : Bierebel.com, Beer.be, Zythologie.net et Letastebiereillustre.be), le club veut permettre à un maximum de bièrophiles d'être aux premières loges du renouveau brassicole belge.

Le Slow Beer Club organise des visites de et des dégustations thématiques. Le point d'orgue de l'agenda du club est l'organisation du salon Festibière Gembloix, tous les ans le dernier week-end d'octobre (une trentaine de brasseurs présents).

Le Slow Beer Club, tout en souscrivant aux mesures de sauvegarde élaborées dans le dossier, s'engage à participer dans la sauvegarde de l'élément

- en promouvant la dégustation des bières et le food-beer pairing,
- en œuvrant pour la visibilité de l'élément,
- en encourageant les pouvoirs locaux, et
- en continuant à organiser le dialogue entre brasseurs et entre brasseurs et bièrophiles.

Fait à Namur le 24 mars 2014.

Frédéric BEKAERT  
Président

David BLOCTEUR  
Vice-Président

Pierre LEBRUN  
Secrétaire





## ZYTHOS vzw

Ondernemingsnummer : 480569969

Maatschappelijke zetel:

Weg naar As 9 bus 10, 3600 Genk

Tel. : 089 35 63 38

GSM: 0486 78 98 27

e-mail : rvb@zythos.be

IBAN: BE63 7360 0072 1908

BIC code : KREDBEBB

Geachte,

### Ondersteuningsbrief van Zythos vzw

Zythos vzw verklaart hierbij betrokken te zijn geweest bij de opstelling van het dossier betreffende "la culture de la bière en Belgique", zich volledig te kunnen vinden in de inhoud van dat dossier en de inschrijving van "de biercultuur in België" in de Representatieve Lijst van het Immateriële culturele erfgoed van de mensheid van harte en volledig te ondersteunen.

De vereniging Zythos vzw, die tot doel heeft het bewaren en bevorderen van de Belgische biercultuur in de meest ruime zin, en dus betrokken zal zijn bij het uitvoeren van borgingsmaatregelen voor het element, zal onder meer:

- Projecten organiseren en stimuleren die het kenbaar maken van de Belgische bieren en hun smaken bevorderen;
- De belangen van de consument verdedigen;
- Streven naar erkenning van Belgisch bier als onderdeel van onze cultuur, brouwerijtraditie, levensstijl en gastronomie.

Voorzitter Zythos vzw

Jan Rumes

Datum en plaats

26/02/2015

ST-NIKLAAS

## TRADUCTION

Zyθος asbl  
Numéro d'ordre: 480569969  
Siège social:  
Weg naar As 9 bus 10, 3600 Genk  
Tél. : 08935 63 38  
GSM: 0486 78 98 27  
Courriel: [rvb@zythos.be](mailto:rvb@zythos.be)  
IBAN : BE63 7360 0072 1908  
BIC : KREDBEBB

Mesdames et Messieurs,

Lettre de soutien de Zyθος asbl

Zyθος asbl déclare avoir été impliqué dans le dossier relatif à « la culture de la bière en Belgique », approuver entièrement son contenu et soutenir de tout cœur et fermement l'inscription de « la culture de la bière en Belgique » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

L'association Zyθος asbl a pour but la sauvegarde et la promotion de la culture de la bière belge au sens le plus large. A ce titre, elle sera impliquée dans la mise en place de mesures de sauvegarde de l'élément et entreprendra entre autres les actions suivantes :

- organisation et stimulation de projets pour promouvoir la connaissance des bières belges et de leurs saveurs ;
- protection des intérêts des consommateurs ;
- mobilisation pour la reconnaissance de la bière belge comme part de notre culture, tradition brassicole, façon de vivre et gastronomie.

Président de Zyθος asbl

Jan Rumes



Sint-Niklaas, le 26 février 2015



Une bière brassée avec savoir  
se déguise avec sagesse

## *Chevalerie du Fourquet des Brasseurs*

Association sans but lucratif

### **Consentement libre, préalable et éclairé à la candidature**

La Chevalerie du Fourquet exprime son soutien à l'introduction du dossier de la culture de la bière en Belgique pour inscription de l'élément sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité auprès de l'Unesco.

La culture de la bière en Belgique étant étroitement liée à l'identité et à la convivialité de la culture belge d'une part et à la diversité des brasseries et des goûts d'autre part, nous tient au cœur.

La Chevalerie est la descendante directe de la séculaire Guilde des Brasseurs et perpétue les traditions et la noblesse de la profession de brasseur au fil des siècles.

Elle s'engage aux mesures de sauvegarde suivantes:

- l'organisation du Belgian Beer Weekend à la Grand'Place de Bruxelles début septembre
- l'intronisation de nouveaux Chevaliers (et donc, d'ambassadeurs de la bière) au sein du monde brassicole tant en Belgique qu'à l'étranger
- la garantie continue de la visibilité de l'élément.

Fait à Bruxelles, le 26 mars 2014.

Charles LECLEF  
Grand Maître



## Consentement libre, préalable et éclairé

La confrérie de l'Ordre de Sikaru, par la présente, exprime son plein soutien pour le dossier de candidature visant l'inscription de « la culture de la bière en Belgique » sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Nous sommes tous, au sein de notre ordre, des ambassadeurs qui ont pour but de défendre les bières spéciales brassées dans le respect des traditions belges et le bon service de celles-ci aux sein des établissements spécialisés.

Notre confrérie est née en février 2007, lorsque des amateurs de bières avaient l'habitude de se réunir dans une taverne choisie pour débattre et déguster autour des spéciales. A la base nous sommes 8 fondateurs et chaque année nous intronisons un confrère. Notre mission a un effet plus large au sein de la profession « Horeca » dans le sens où, chaque année, nous intronisons un nouveau maître tavernier qui a brillé durant l'année écoulée pour son professionnalisme, ses bons conseils et un service irréprochable.

L'intronisation se déroule tous les premiers jeudi du mois d'octobre lors d'un banquet où tous sont réunis.

La confrérie de l'ordre de Sikaru, tout en souscrivant aux mesures de sauvegarde élaborées dans le dossier, s'engage à participer dans la sauvegarde de l'élément

- en promouvant la défense du bon service de la bière
- en œuvrant pour la visibilité de l'élément,
- en encourageant les pouvoirs locaux, et
- en continuant à rechercher les maîtres taverniers qui ont l'amour de la bière.

Fait à Boussu Lez Walcourt le 25 mars 2014,

Bertrand Deneyer  
Président

Michael Pelsser  
Secrétaire



## 'Declaration of free, prior and informed consent'

### *Dossier: Belgische Biercultuur*

Het Openluchtmuseum Bokrijk schaart zich mee achter de inhoud van het dossier 'Belgische Biercultuur'. Wij vinden het een positief signaal dat een immaterieel-erfgoedpraktijk als de biercultuur, die in de verschillende gemeenschappen - over taalgrenzen heen - in België gedeeld wordt, gezamenlijk gedragen wordt en vanuit een constructieve samenwerking en een levende praktijk voor de representatieve lijst van het immaterieel cultureel erfgoed van UNESCO voorgedragen wordt.

Het Openluchtmuseum Bokrijk is een door de Vlaamse Regering landelijk erkend museum en een sinds 2012 door UNESCO geratificeerd expertisecentrum voor immaterieel cultureel erfgoed. Onze borging van het immaterieel cultureel erfgoed op het vlak van artisanal en historisch bierbrouwen omhelst een traditie van een tiental jaren. Het Openluchtmuseum werkt daarbij nauw samen met vzw Biergilde Demerdal, en samen met andere partners als het Hopmuseum in Poperinge, maar bijvoorbeeld ook met universiteiten als KUL en UFSIA. Dit doen we onder andere door een historisch brouwproces in de historische museumbrouwerij 'Het Paenhuys' te reconstrueren voor de bezoekers, te documenteren en toe te lichten. Wij maken daarbij de link naar een hopast (onroerend erfgoed) en een hopveld (levend erfgoed) in het Openluchtmuseum waardoor bezoekers een integraal verhaal rond biercultuur over verschillende erfgoeddomeinen heen (onroerend, materieel, natuurlijk en immaterieel) meekrijgen en beleven. In de toekomst wil het Openluchtmuseum, binnen het project 'bokrijk brandmerkt', nog sterker inzetten op de borging van deze kennis en expertise en deze nog beter communiceren naar en delen met een breed publiek.

Genk, 24.03.2014

Liesbeth Kees  
directeur vzw Het Domein Bokrijk

Igor Philtjens  
voorzitter vzw Het Domein Bokrijk en gedeputeerde  
Toerisme, Cultuur en Erfgoed



## **'Declaration of free, prior and informed consent'**

### ***File: Belgian Beer Culture***

The Open Air Museum Bokrijk fully supports the content of the file 'Belgian Beer Culture'. We consider it to be a positive sign that an intangible heritage practice such as beer culture, that is spread throughout the various municipalities – across languages barriers – in Belgium, is jointly supported and, based on constructive cooperation and living practice, is being put forward for the representative list of UNESCO's intangible cultural heritage.

The Open Air Museum Bokrijk is a museum recognised nationally by the Flemish Government and an expertise centre for intangible cultural heritage ratified by UNESCO since 2012. Our preservation of intangible cultural heritage in the area of artisan and historic beer brewing embraces a tradition of about ten years. That's why the Open Air Museum is working closely with vzw Biergilde Demerdal, and together with other partners such as the Hop Museum in Poperinge and, for example, also with universities such as the KUL and UFSIA. One way in which we aim to achieve this is by reconstructing, documenting and explaining the historical brewing process in the historical museum brewery 'Het Paenhuys' for our visitors. In the Open Air Museum they can see the [link](#) to a hop oast house (intangible heritage) and a hop field (natural heritage) so that visitors obtain and experience an integral story about beer culture through various heritage domains (intangible, tangible, natural and intangible). In the future, within the project 'bokrijk brandmerkt' the Open Air Museum aims to concentrate even more on preserving this knowledge and expertise; it also wants to communicate this even more effectively and share it with a wide public.

Genk, 24.03.2014

Liesbeth Kees  
director vzw Het Domein Bokrijk

Igor Philtjens  
chairman vzw Het Domein Bokrijk and deputy  
Tourism, Culture and Heritage



## Ondersteuningsbrief

Met deze brief ondersteunt het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG) het dossier en de nominatie van de Belgische biercultuur voor opname in de Representatieve Lijst van het Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Mensheid van UNESCO.

CAG is officieel erkend door de Vlaamse Overheid als het expertisecentrum voor het erfgoed van landbouw, platteland en voeding. Op 6 december 2013 werd CAG bovendien geaccrediteerd als NGO in het kader van de UNESCO 2003 Conventie over de Borging van het Immaterieel Cultureel Erfgoed.

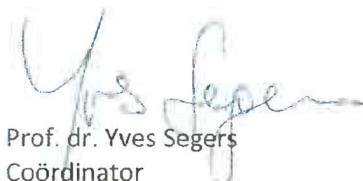
CAG gaf uitgebreid advies en ondersteuning aan de betrokken erfgoedgemeenschap bij het opstellen van het UNESCO-aanvraagdossier en het formuleren van de borgingsmaatregelen.

In de toekomst zal CAG de diverse betrokken gemeenschappen ondersteunen om de Belgische biercultuur in al zijn diversiteit te borgen. CAG zal bijvoorbeeld zijn kennis en expertise ter beschikking stellen bij het inventariseren van de collectie van brouwersmusea. CAG zal ook de erfgoedgemeenschap helpen om een actieve rol te spelen op het digitale platform [www.immaterieelerfgoed.be](http://www.immaterieelerfgoed.be) zodat ze een voorbeeld kan zijn voor andere erfgoedgemeenschappen.

Hoogachtend,

*Naam en handtekening*

*Plaats en datum*

  
Prof. dr. Yves Segers  
Coördinator  
Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG)

Leuven, 21 maart 2014



dr. Chantal Bisschop  
Medewerkster Immaterieel Cultureel Erfgoed en Mondelinge Geschiedenis  
Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG)

*Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG) vzw*

Atrechtcollege  
Naamsestraat 63, bus 5308  
3000 Leuven (België)

Tél. +32 (0)16 32 35 25  
Fax +32 (0)16 32 35 26  
BTW: BE 0473.877.761  
IBAN: BE65 4310 7610 9196



Letter of consent

With this letter, the Centre for Agrarian History (CAG) wishes to express its support for the application file and the nomination of the Belgian Beer Culture on the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage.

CAG is officially recognized by the Flemish Government as the expertise center for the heritage of agriculture and food in Flanders. The organization has been accredited on December 6<sup>th</sup> 2013 as NGO in the framework of the UNESCO 2003 Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage.

CAG gave extensively advise and support to the heritage community for the composition of the UNESCO-application file and the formulation of safeguarding measures.

In the future, CAG will continue to support the multiple heritage communities here concerned to safeguard the vast diversity of the Belgian Beer culture. For example, CAG will share its knowledge and expertise in making inventories of diverse collections of brewery museums. Furthermore, CAG will help the heritage community to play an active role in the digital platform [www.immaterieelerfgoed.be](http://www.immaterieelerfgoed.be) as an example to other heritage communities.

Yours sincerely,

*Name and signature*

*Place and date*

  
Prof. dr. Yves Segers  
Coordinator  
Centre for Agrarian History (CAG)

Leuven, 21 March 2014

  
dr. Chantal Bisschop  
Employee Intangible Cultural Heritage and Oral History  
Centre for Agrarian History (CAG)



19 maart 2014

Geachte leden van de commissie

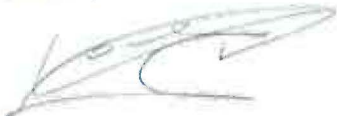
ETWIE, het Expertisecentrum voor Technisch, Wetenschappelijk en Industrieel Erfgoed in Vlaanderen en Brussel is een NGO die haar werkzaamheden richt op de roerende en immateriële aspecten van bovengenoemd erfgoed.

ETWIE begeleidde de erfgoedgemeenschap rond de Belgische biercultuur bij het opstellen van het voorliggende UNESCO-nominatiedossier.

ETWIE speelt een actieve rol in het borgen van immaterieel erfgoed betreffende de Belgische bierbrouwkunst, door de actieve begeleiding van de betrokken gemeenschappen. Bovendien worden in de ETWIE-Kennisbank ([www.etwie.be/kennisbank](http://www.etwie.be/kennisbank)) zowel collecties, als projecten, vakmannen en experts gedocumenteerd. Niet alleen maakt deze kennisbank het mogelijk om een mooi overzicht te krijgen van bestaande initiatieven, ze zorgt er ook voor dat eventuele problematische evoluties snel kunnen worden gedetecteerd en aangepakt. Op die manier levert de kennisbank een belangrijke bijdrage wat betreft de toekomst van het element.

Met deze brief ondersteunt ETWIE het voorliggende dossier en de nominatie van de Belgische biercultuur voor opname in UNESCO's Artikel 16: de Representatieve Lijst van het Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Mensheid.

Hoogachtend,



Daniëlle De Vooght

Coördinator

March 19th, 2014

Dear members of the Committee

ETWIE, Center of Expertise for Technical, Scientific and Industrial Heritage is a non-profit organization focusing on the moveable and intangible aspects of the forementioned type of heritage.

ETWIE advised and supported the heritage community in composing this UNESCO-application.

Moreover, ETWIE is actively engaged in supporting the different communities involved in their safeguarding activities. Our organization's database ([www.etwie.be/kennisbank](http://www.etwie.be/kennisbank)) includes collections, experts, craftsmen and much more. This information not only enables us to inventory existing initiatives, it also allows a quick detection of problematic situations and a reaction accordingly. This is imperative for the future of the element.

With this letter, our organization wishes to support the nomination of the beer culture for inscription on UNESCO's Article 16: Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Your sincerely,



Daniëlle De Vooght

Coordinator

25 March, 2013

## Steunbrief

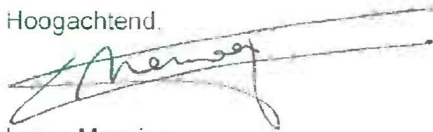
Geachte leden van de Commissie,

LECA is erkend als expertisecentrum voor de cultuur van Alledag en wordt gesubsidieerd door de Vlaamse Overheid. LECA specialiseert zich in het erfgoed van sociale gebruiken, rituelen en festiviteiten. Sinds 2009 is LECA door UNESCO geaccrediteerd als NGO in het kader van de UNESCO 2003 Conventie over de Borging van het Immaterieel Cultureel Erfgoed.

Met deze brief ondersteunt LECA het dossier en de nominatie van de Belgische biercultuur voor opname in de Representatieve Lijst van het Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Mensheid van UNESCO.

LECA begeleidde de erfgoedgemeenschap bij het opstellen van het UNESCO-dossier en bij het formuleren van de borgingsmaatregelen die de diversiteit en de levensvatbaarheid van de Belgische biercultuur waarborgen. LECA blijft de betrokken gemeenschappen ook in de toekomst ondersteunen.

Hoogachtend,



Laure Messiaen

LECA | Landelijk Expertisecentrum voor Cultuur van Alledag

25 March, 2013

## Letter of support

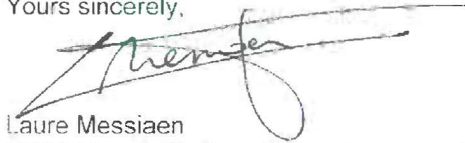
Dear members of the Committee,

LECA is a centre of expertise on the culture of everyday life funded by the Flemish secretary of Culture. Our general aim is to contribute to the disclosure and safeguarding of the cultural heritage of social practices, rituals and festive events in Flanders. Since 2009 we are accredited by UNESCO as an NGO working in the field of intangible cultural heritage.

With this letter, our organization wishes to support the nomination of the Belgian Beer Culture for inscription on UNESCO's Article 16: Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

LECA worked closely with the communities to draw up the UNESCO application and to formulate safeguarding measures that will help ensure the diversity and the viability of the Belgian beer culture. LECA will continue to support the communities concerned in their safeguarding efforts

Yours sincerely,



Laure Messiaen  
LECA | Landelijk Expertisecentrum voor Cultuur van Alledag

25. März 2014

38639

“ Verklaring van instemming “

Bij deze verklaar ik dat ik het nominatiedossier betreffende de biercultuur in België volledig ondersteun in de zin dat ik het eens bent met de inhoud ervan en met de indiening bij het Intergoevernementeel Comité voor de bescherming van het immaterieel cultureel erfgoed ter inschrijving op de Representatieve Lijst van het immaterieel cultureel erfgoed van de mensheid. Ook ben ik betrokken geweest bij de voorbereiding van het dossier.

Robert Putman, ingenieur-brouwer, co-auteur en docent van de Syntra-cursus voor de opleiding tot zytholoog die in een groeiend aantal Belgische steden gegeven wordt.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'R. Putman', written over a diagonal line that extends from the bottom left towards the top right.

Kontich, 22 maart 2014

## TRADUCTION

„Déclaration de consentement“

Par la présente, je déclare soutenir dans son entièreté le dossier de nomination relative à la culture de la bière en Belgique. J'approuve son contenu et le fait qu'il soit introduit auprès du Comité intergouvernemental pour la Sauvegarde du Patrimoine culturel immatériel en vue de son inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. J'ai été associé à la préparation du dossier.

Robert Putman, ingénieur-brasseur, co-auteur et professeur du cours de SYNTRA pour la formation de zythologue dispensé dans un nombre croissant de villes belges.

(Signature)

Kontich, le 22 mars 2014