nieuws

Belg is overwegend chauvinistisch in zijn vleesvoorkeur

nieuws

Op de menukaart van heel wat restaurants prijkt geen Belgisch wit-blauw rundvlees, maar het vlees van een Franse of Ierse koe dat als exclusiever moet doorgaan. Volgens een enquête uitgevoerd in opdracht van VLAM geeft slechts vier procent van de Belgen aan een voorkeur te hebben voor buitenlands vlees. Men vermoedt dat het anders smaakt en probeert het op restaurant al eens graag uit, maar is anders wel tevreden over hoe een Belgische biefstuk smaakt. Wie herkomst belangrijk vindt en kiest voor inlands product, doet dat vaak omdat het goedkoper is maar ook omdat het de lokale economie ondersteunt, streng gecontroleerd, verser en milieuvriendelijker is.

27 MAART 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:40

Lees meer over:
consument



Op de menukaart van heel wat restaurants prijkt geen Belgisch wit-blauw rundvlees, maar het vlees van een Franse of Ierse koe dat als exclusiever moet doorgaan. Volgens een enquête uitgevoerd in opdracht van VLAM geeft slechts vier procent van de Belgen aan een voorkeur te hebben voor buitenlands vlees. Men vermoedt dat het anders smaakt en probeert het op restaurant al eens graag uit, maar is anders wel tevreden over hoe een Belgische biefstuk smaakt. Wie herkomst belangrijk vindt en kiest voor inlands product, doet dat vaak omdat het goedkoper is maar ook omdat het de lokale economie ondersteunt, streng gecontroleerd, verser en milieuvriendelijker is.

Heel wat mensen hebben de mogelijkheid om op school of op het werk te eten, of kiezen voor een snelle hap onderweg op werkdagen en een restaurantbezoek tijdens het weekend. Toch consumeren we nog altijd het meeste thuis. Door de financieel-economische crisis at men nog vaker thuis, bij familie of bij vrienden. Promotieorgaan VLAM merkt dat het buitenshuisverbruik de laatste jaren opnieuw in de lift zit. Dat is dan ook één van de verklaringen voor het dalend thuisverbruik van vers vlees, zelfs al wordt dat nog vaker dan andere voedingsmiddelen thuis gegeten.

Voor de totale categorie vlees en gevogelte vindt 72 procent van de consumpties thuis plaats. Rundvlees wordt in verhouding vaker in de horeca gegeten en gevogelte op werk of school. Varkensvlees en gemengd vlees zijn daarentegen ‘thuisproducten’. Het thuisverbruik van rund- en kalfsvlees is de voorbije tien jaar sterker gedaald dan dat van varkensvlees en vleesmengelingen zoals gehakt. In waarde blijft rundvlees wel nog het belangrijkste segment.

De Belg die vlees koopt, doet dat met zijn zintuigen. Ziet het er lekker en kwalitatief uit? “De kleur van het vlees (mooi rood) is daarbij een belangrijke parameter en de meerderheid verkiest vlees met weinig vet en zonder botjes en pezen”, weet VLAM op basis van het onderzoek door GfK Belgium en iVox. “Ook de verpakkings- of houdbaarheidsdatum wordt grondig gecheckt. De prijs is uiteraard een belangrijke keuzefactor, maar niet de belangrijkste. Er moet voldoende kwaliteit en vertrouwen tegenover die prijs

staan. In 2017 gaf 10 procent van de respondenten aan dat ze vlees te goedkoop vinden, 33 procent dat ze het te duur vinden en 58 procent stond neutraal of had geen mening."
Afhankelijk van de eigen overtuiging worden vervolgens andere criteria in overweging genomen zoals een kwaliteitslabel, de herkomst, de milieu-impact, het dierenwelzijn, de biologische productiewijze, ... In vergelijking met tien jaar geleden hechten iets meer Belgen belang aan de herkomst (54 i.p.v. 46%). Daarvan heeft 57 procent een sterke en 39 procent een lichte voorkeur voor vlees van bij ons. De keuze voor Belgisch vlees is ingegeven door de lagere prijs. Toch wil de consument de lokale economie ondersteunen, zo zegt hij zelf. Verder heeft hij vertrouwen in de strenge controles en hoge normen in eigen land, denkt hij aan de kortere transportafstand die zijn vlees milieuvriendelijker maakt en wil hij lokaal geproduceerd vlees omdat het verser is. Wie kiest voor buitenlands vlees is benieuwd naar de andere smaak, maar heeft geen behoefte om dat regelmatig op zijn bord te leggen.

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada