

Belg kiest steeds meer voor olijfolie

nieuws

Door de aanhoudende droogte in Zuid-Europa zal de prijs van de olijfolie ook bij ons stijgen. Pakweg vijftien jaar geleden zou niemand in ons land wakker gelegen hebben van dat nieuws omdat boter toen nog de markt domineerde. Maar olijfolie is de jongste jaren bezig aan een sterke opmars in onze contreien.

🕒 29 JULI 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:55

Door de aanhoudende droogte in Zuid-Europa zal de prijs van de olijfolie ook bij ons stijgen. Pakweg vijftien jaar geleden zou niemand in ons land wakker gelegen hebben van dat nieuws omdat boter toen nog de markt domineerde. Maar olijfolie heeft de afgelopen jaren een sterke opmars gemaakt in onze contreien.

Volgens het onderzoeksbureau AC Nielsen groeit de consumptie in een tempo van 10 procent per jaar. In tien jaar tijd is de consumptie van olijfolie in België zelfs bijna vertienvoudigd. Terwijl we begin jaren negentig nog maar 2.100 ton verbruikten, ligt de jaarlijkse consumptie nu al boven de 20.000 ton. Die stijging is voor een deel te danken aan de Europese promotiecampagnes voor olijfolie.

Maar de Belg heeft de laatste jaren ook steeds meer interesse gekregen voor gezonde voeding en de mediterrane keuken. En daar past het gebruik van olijfolie ook perfect in. Bij de supermarkten is het aanbod aan oliën uit zijn voegen gebarsten. "Vooraf in de zomer worden de verschillende types en mengsels olijfolie veel gebruikt om slaatjes op smaak te brengen en het barbecuevlees te marinieren. Maar ook voor de nieuwe wokcultuur is olie natuurlijk handiger dan boter", zegt Michel Lecomte van Delhaize.

Niet alleen de supermarkten zien hun omzet in olijfolie toenemen. Er duiken ook overal in ons land speciaalzaken op die hoogwaardige oliën verkopen. De Nederlandse keten Oil & Vinegar opende de afgelopen drie jaar tien winkels in ons land. "De Belgen zijn creatief geworden in de keuken. Ze proberen graag nieuwe dingen uit", zegt woordvoerder Pol Dewaele van Oil & Vinegar. "Ze gaan niet meer alleen naar wijn- en bierdegustaties, maar sinds kort ook naar proefsessies van olijfolie. Dat was vroeger compleet ondenkbaar. Toen hielden we nog hardnekkig vast aan de traditionele Vlaamse keuken. Intussen hebben we dat losgelaten".

Bron: De Morgen

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra