nieuws

"Belgen onderschatten het belang van brood"

nieuws

Via een nieuwe, drie jaar durende campagne wil de Belgische en Nederlandse bakkerijsector met Europese steun “een ode aan brood” brengen en de broodconsumptie een duw in de rug geven. “Brood wordt vaak ten onrechte als dikmaker afgeschilderd”, zo klinkt het. De Belg eet jaarlijks gemiddeld zo’n 52,9 kilogram brood, of ongeveer 4,4 sneetjes per dag. In het kader van de campagne zullen overal in België proefsessies worden georganiseerd waar consumenten de smaak en het verhaal van brood kunnen beleven.

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

Lees meer over:
voedingsindustrie
consument
marketing



Via een nieuwe, drie jaar durende campagne wil de Belgische en Nederlandse bakkerijsector met Europese steun “een ode aan brood” brengen en de broodconsumptie een duw in de rug geven. “Brood wordt vaak ten onrechte als dikmaker afgeschilderd”, zo klinkt het. De Belg eet jaarlijks gemiddeld zo’n 52,9 kilogram brood, of ongeveer 4,4 sneetjes per dag. In het kader van de campagne zullen overal in België proefsessies worden georganiseerd waar consumenten de smaak en het verhaal van brood kunnen beleven.

Om de nutritionele waarde van brood in de verf te zetten en de consument warm te maken voor zijn dagelijks brood, lanceert de Belgische en Nederlandse bakkerijsector een nieuwe meerjarige campagne, “Brood. Een goed verhaal”. Volgens het Instituut Brood & Gezondheid haalt slechts 17 procent van de bevolking de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid brood en graanproducten. Nochtans is brood “gezond, veelzijdig, makkelijk, voedzaam en lekker”, zo klinkt het.

Het broodverbruik per persoon per jaar ligt in België op dit moment op 52,9 kilogram of zo’n 145 gram brood per dag. Gemiddeld eet de Belg per dag ongeveer 4,4 sneetjes brood. “Brood is een goede leverancier van heel wat voedingsstoffen en wordt dikwijls ten onrechte als dikmaker afgeschilderd”, aldus diëtiste Lut van Lierde. “Graanproducten, waaronder brood, leveren niet alleen complexe koolhydraten, die onze belangrijkste energiebron zouden moeten zijn, maar onder andere ook vezels die onze darmen voeden en helpen bij het ontlasten. Als we granen en graanproducten uit onze voeding weren wordt het moeilijker om dagelijks voldoende vezels binnen te krijgen.”

Het brood in België wordt bovendien hoofdzakelijk geproduceerd met granen uit onze buurlanden, vult Kathou Wagemans van het Instituut Brood & Gezondheid aan. “Meer dan 90 procent van het brood wordt lokaal in België geproduceerd en dat maakt brood tot een van de duurzaamste voedingsmiddelen. Bovendien biedt geen continent zo’n grote keuze aan broodsoorten als Europa. Vele Europese broodsoorten zoals croissants, baguettes en ciabatta’s zijn stevig geïntegreerd in onze eetcultuur.”

Meer info vind je hier.

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