nieuws

Belgische boeren lanceren eigen melk Délimel

nieuws

Het nieuwe Belgische zuivelmerk Délimel groepeert een twintigtal Belgische melkveebedrijven om zonder tussenschakels melk te verdelen. De supermarktketens Lidl en Champion zullen de verse halfvolle melk verkopen. Volgens melkveehouder Koen Van de Walle is de melk smaakvoller en gezonder dankzij het lage pasteurisatieproces.

26 MEI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:11

Lees meer over:
melkvee
marketing

Het nieuwe zuivelmerk Délimel groepeert een twintigtal Belgische melkveebedrijven om zonder tussenschakels melk te verdelen. De supermarktketens Lidl en Champion zullen de verse halfvolle melk verkopen. Volgens melkveehouder Koen Van de Walle is de melk smaakvoller en gezonder dankzij het lage pasteurisatieproces en is ze daarom niet te vergelijken met de klassieke halfvolle melk.
Het nieuwe Belgische zuivelmerk Délimel werd, in bijzijn van ontslagnemend minister Vincent Van Quickenborne, voorgesteld in het Oost-Vlaamse Zulte. Het initiatief van melkveehouders Christof De Keukeleire en Koen Van de Walle startte in 2008 met als doel zelf melk tot bij de consument te brengen en eerlijkere prijzen te creëren. Inmiddels sloten zich achttien Belgische melkveebedrijven en artisanale verwerkers aan en zijn er nog tientallen aanvragen.

Onder de deelnemers zijn er melkveehouders die in 2008 niet meer welkom waren bij hun melkerij nadat ze een jaar eerder hun melkerij de rug toekeerden en hun geluk op de spotmarkt beproefden. Voor het beheer van Délimel wordt een werkingskost van 4 procent aangerekend, de overige inkomsten gaan naar de melkveehouders. Zo slaagt Délimel erin om een hogere prijs uit te betalen aan de participerende melkveehouders.

“In moeilijke economische tijden kunnen ondernemers het verschil maken en zelf het tij doen keren, ook in een niet zo evidente sector als die van de landbouw”, zei minister Van Quickenborne.

Volgens melkveehouder Van de Walle heeft de melk een betere smaak dankzij het lage pasteurisatieproces en is ze daarom niet te vergelijken met de UHT-melkproducten, die met hogere temperaturen behandeld worden. “In Nederland is 90 procent van de melk vers en slechts 10 procent UHT-behandeld. In België is er een omgekeerde verhouding”, aldus de melkveehouder. “Bij de verwerking van onze melk blijven er veel meer essentiële voedingsstoffen en vitamines bewaard”.

De supermarktketens Lidl en Champion verkopen de verse halfvolle melk in 367 Belgische verkooppunten. De melk moet koel bewaard worden en is maximaal tien dagen houdbaar. Binnenkort zullen ook karnemelk en volle melk op de markt gebracht worden.

Bron: Belga/eigen verslaggeving

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 |