

# Belgische hopsector promoot lokale hopproductie

nieuws

Belgische bieren staan wereldwijd bekend om hun kwaliteit en diversiteit. Dat is te danken aan de vakkennis van de brouwers, maar ook aan uitstekende lokale basisingrediënten. Hop, bijvoorbeeld. Reeds eeuwenlang wordt in ons land hop geteeld op familiebedrijven. Naar aanleiding van het Internationaal Hopcongres in Poperinge zet een brochure de troeven van lokale hopteelt en hoptelers in de kijker.

🕒 5 AUGUSTUS 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:22

Lees meer over:

tuinbouw

▫

Belgische bieren staan wereldwijd bekend om hun kwaliteit en diversiteit. Dat is te danken aan de vakkennis van de brouwers, maar ook aan uitstekende lokale basisingrediënten. Hop, bijvoorbeeld. Reeds eeuwenlang wordt in ons land hop geteeld op familiebedrijven. Naar aanleiding van het Internationaal Hopcongres in Poperinge zet een brochure de troeven van lokale hopteelt en hoptelers in de kijker.

De Belgische hopteelt concentreert zich vandaag voornamelijk rond het West-Vlaamse Poperinge. Burgemeester Christof Dejaegher is dan ook zeer trots dat zijn stad gastheer is voor het Internationale Hopcongres en vertegenwoordigers van de internationale hopsector daarvoor naar ons land reizen.

Om de hopteelt in Poperinge een duw in de rug te geven, werd in 1998 de Hop Overkoepelende Producentenvereniging oftewel HOP opgericht. De vzw organiseert dezer dagen het Internationale Hopcongres en maakt daarvan gebruik om de Belgische hopteelt ruimer uitstraling te geven. Het congres zette een handvol partners ertoe aan om een brochure over hopteelt te publiceren. Daarin vertelt professor Denis Dekeukeleire (UGent) dat de Poperingse hopsector een nieuwe boost kreeg dankzij een hopextract dat als voedingssupplement verkocht wordt en dankzij de groeiende belangstelling voor het bieraroma. Om het gebruik van Belgische hop te stimuleren, werken proefboerderij Inagro, vzw HOP en de stad Poperinge nauw samen. Zo hebben ze een

kwaliteitssysteem opgezet waarbij Poperingse hop uitgebreid wordt gecontroleerd, in elke stap van de productieketen. Zijn alle vereisten ingelost, dan krijgt de hop een kwaliteitscertificaat.

Ook het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) en de vzw Vlaamse Hopregio promoten Belgische hop. Ze werkten een sensibiliseringscampagne uit, die onder meer resulteerde in een 'hoplogo'. Brouwerijen die minstens 50 procent Belgische hop gebruiken bij het brouwen van hun kwaliteitsbier, kunnen dit met het logo extra in de verf zetten.

Sinds de introductie van het logo in 2011 werd het al voor meer dan 200 verschillende bieren aangevraagd. In 2009 werd Poperingse hop reeds erkend als streekproduct. Kortom: de Poperingse hopsector heeft duidelijk een nieuwe, vitale impuls gekregen.

**Meer info: [Hopbrochure](#)**

**Beeld:** vzw HOP

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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

