

## Horeca en landbouw gaan samen lokaal rundvlees promoten

nieuws

De drie horeca-federaties, de landbouworganisaties en een sectororganisatie hebben vrijdag een charter ondertekend waarin ze zich ertoe engageren het Belgisch rundsvlees bij de consument te promoten. Bedoeling is het vlees van bij ons uit de schaduw van buitenlands rundsvlees te halen en de diversiteit in het binnenlands aanbod onder de aandacht te brengen. "Er bestaat bij de consument soms een gebrek aan kennis over de veelzijdigheid van de producten van bij ons", weet minister van Landbouw Denis Ducarme (MR), die het initiatief coördineert.

🕒 19 APRIL 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:49



De drie horeca-federaties, de landbouworganisaties en een sectororganisatie hebben vrijdag een charter ondertekend waarin ze zich ertoe engageren het Belgisch rundsvlees bij de consument te promoten. Bedoeling is het vlees van bij ons uit de schaduw van buitenlands rundsvlees te halen en de diversiteit in het binnenlands aanbod onder de aandacht te brengen. "Er bestaat bij de consument soms een gebrek aan kennis over de veelzijdigheid van de producten van bij ons", weet minister van Landbouw Denis Ducarme (MR), die het initiatief coördineert.

Het charter werkt op twee fronten. Enerzijds belooft de kweker de opspoorbaarheid en het welzijn van het rund te garanderen, net als dat het dier gezonde en duurzame voeding krijgt. De horeca zal op zijn beurt opleidingen organiseren, het Belgisch vlees promoten en de consument minder bekende stukken vlees voorschotelen. Binnenkort komt er ook een logo dat de restaurantbezoeker garandeert dat het vlees in een gerecht van Belgische komaf is.

Federaal landbouwminister Ducarme is blij met het initiatief. "Door middel van dit charter kunnen we het lekkere Belgische rundvlees nog beter aan de man brengen. Er is voor elk wat wils", klinkt het. Belgisch witblauw is het bekendste runderras in ons land, maar daarnaast zijn er ook nog Bleue de Chimay, het West-Vlaams Rood Rund, Limousin, Charolais, Ducarme merkt op dat naast de kwaliteit van het vlees, ook het dierenwelzijn voorop staat. Bovendien moet het vlees niet van over de oceaan komen, wat het klimaat minder schade berokkent.

**Bron:** Belga

**Beeld:** FWA

**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/viltnieuwbsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra