

Maud Kippenbout schiet in het verkeerde keelgat

nieuws

“Lust jij graag een stukje biefstuk, een heerlijk gebraden worst, of een sneetje hesp tussen je boterham? Wij ook!”, citeert Gazet van Antwerpen de hoofding van een ‘educatieve’ uitgave van VLAM, het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing. Na de steak-frietdiscussie komt ook op dit initiatief kritiek want Sam Ham en Maud Kippenbout moeten kinderen leren dat het best ok is om vlees te eten. “Promo in het jasje van een educatieve folder”, oordeelt moraalfilosoof Patrick Loobuyck (UAntwerpen). Ook EVA reageert verontwaardigd. Een blik op de website van het Ethisch Vegetarisch Alternatief leert dat ook zij educatieve pakketten aanbieden, met name ‘Donderdag Veggiedag’ en ‘PlanEet’. Tegengas geven ze daarnaast nog door zich te laten inhuren door scholen voor een vegetarische kookworkshop in de klas.

7 NOVEMBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:47

Lees meer over:

consument

marketing

culinair



“Lust jij graag een stukje biefstuk, een heerlijk gebraden worst, of een sneetje hesp tussen je boterham? Wij ook!”, citeert Gazet van Antwerpen de hoofding van een ‘educatieve’ uitgave van VLAM, het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing. Na de steak-frietdiscussie komt ook op dit initiatief kritiek want Sam Ham en Maud Kippenbout moeten kinderen leren dat het best ok is om vlees te eten. “Promo in het jasje van een educatieve folder”, oordeelt moraalfilosoof Patrick Loobuyck (UAntwerpen). Ook EVA reageert verontwaardigd. Een blik op de website van het Ethisch Vegetarisch Alternatief leert dat ook zij educatieve pakketten aanbieden, met name ‘Donderdag Veggiedag’ en ‘PlanEet’. Tegengas geven ze daarnaast nog door zich te laten inhuren door scholen voor een vegetarische kookworkshop in de klas.

Een tomaat op de cover vraagt aan de jeugdige lezers of zij graag vlees lusten en wat hun favoriete vleessoort is. Figuren als Sam Ham, Jip Kip, Maud Kippenbout en Madelief Rosbief nodigen de kinderen uit om verder te lezen in één van de drie **nieuwe folders** die VLAM uitgeeft voor lagere scholen. Over de doelstelling doet promotieorgaan VLAM niet geheimzinnig. Er staat te lezen: “Misschien hoor je in het nieuws allerlei verhalen over vlees, en vraag je je af of je nog wel vlees mag eten ... Net daarom dit boekje, om je meer te vertellen over vlees, waar het vandaan komt, hoe het verwerkt wordt en hoe het past in een gezond voedingspatroon.”

Na de discussie over de ‘Week van de steak-friet’ bladerde Gazet van Antwerpen met bijzondere belangstelling door de boekjes die de titel dragen ‘Vlees, van de wei tot op je bord’. Ze zijn gericht op leerlingen van 6 tot 12 jaar en bevatten allerlei weetjes, kwisjes en spelletjes, onder meer over of de mens een vleeseter is en of vlees eten gezond is. De voornaamste verdienste van de boekjes is dat ze kinderen leren dat vlees niet van de supermarkt komt, maar van een dier dat om die reden is grootgebracht op een boerderij en vervolgens om het leven gebracht in een slachthuis.

Wat dat laatste betreft, wordt kinderen zeker geen rad voor de ogen gedraaid. Al kan je je niet van de indruk ontdoen dat de maker van de brochures (VLAM en diens Waalse tegenhanger APAQ-W samen met uitgeverij Averbode, *nvdv.*) toch wel heel graag heeft dat kinderen vlees blijven eten op een moment dat de vleesconsumptie in eigen land onder druk staat. Wat er aan vlees geconsumeerd wordt in België, zijn bovendien almaar vaker de goedkopere vleessoorten (bv. gehakt) en specifiek voor rundvlees durft de consument een exotischer stukje Angus Beef of Blonde d'Aquitaine verkiezen boven Belgisch wit-blauw.

Daarom steekt de vleessector via VLAM geld in marketing en in het promoten van 'vlees van bij ons'. Dat doen de brochures goed. Educatief laten ze een paar steken vallen, te beginnen bij de titel 'Vlees. Van in de wei tot op je bord'. Vlees van Belgische origine wordt niet in de wei geproduceerd maar in kippen- en varkensstallen. Weidegang is alleen relevant voor de vleesveehouderij, en dan nog alleen voor de zoogkoeien en het jongvee. Stieren worden op stal vetgemest met een rantsoen dat vooral bestaat uit kuilmaïs, krachtvoeder en nevenstromen (bv. bietenpulp en bierdraf). De mannelijke runderen worden al op de jonge leeftijd van circa twee jaar geslacht omdat hun vlees taaier wordt met ouder te worden. Voor een koe geldt net het omgekeerde: hoe ouder het dier is en hoe vaker het een kalf op de wereld heeft gezet, des te smaakvoller het vlees.

Ter verdediging van de weinig verhullende vleespromotie door VLAM schrijft de krant dat de brochures niet verzwijgen dat vleesproductie een impact heeft op onze planeet, en ook dat je maar beter gevarieerd eet. In de marge klinkt het dat vlees weglaten kan, maar alleen als het volwaardig vervangen wordt. Over het algemeen is de toon over vleesconsumptie positief. "Dit is educatief materiaal. Het is geen promotieactie", benadrukt VLAM-woordvoerder Liliane Driesen. "Er zit duiding in over hoe vlees binnen een evenwichtige voeding past, hoe je het met mate kan consumeren. Het geeft basisinfo, op maat van het kind."

Die info zal zijn weg vinden naar scholen. VLAM liet de folders maken door de educatieve uitgeverij Averbode, die ze toevoegt aan jongerenblaadjes, zoals Zonnekind en Zonneland. "Iedereen is vrij om er mee aan de slag te gaan. Sommige leerkrachten maken goed gebruik van de info van de uitgeverij, die kwaliteit aflevert, volgens de regels van de kunst", citeert Gazet van Antwerpen Driesen. Niet iedereen is overtuigd van het educatieve etiket. "Dit is promo voor vlees van bij ons, in een jasje van een educatieve folder. En zoals dat hoort bij promo: er is geen enkele kritische noot, bijvoorbeeld over dierenwelzijn in massaproductie of het verbruik van grondstoffen voor de productie", zegt moraalfilosoof Patrick Loobuyck van de UAntwerpen.

Hij vindt het niet correct dat scholen zich hiervoor laten inschakelen. "Ik kan me ook voorstellen dat vegetariërs, kinderen of hun ouders, zich eraan storen. Terecht." Eenzelfde geluid is te horen bij het Ethisch Vegetarisch Alternatief (EVA) dat pleit voor meer plantaardige voeding. "VLAM blijft duidelijk inzetten op vleespromotie, terwijl het voor het milieu en de gezondheid van het kind beter is in te zetten op minder vlees. Ze gaan ook nogal licht over de voedingsdriehoek, en er is ook weinig info over vleesvervangers. Deze folders hebben geen ontradend effect", zegt Fien Louwagie. In de praktijk probeert EVA het nodige tegengewicht te bieden door zelf **educatief materiaal en kookworkshops** aan te bieden in de scholen. De vzw heeft niet de mensen en de middelen om dat voor gans Vlaanderen te doen. Daarom ligt de focus wat de kookworkshops betreft op scholen in Gent, Sint-Niklaas en Kortrijk. Een medewerker van EVA leert de kinderen uit het lager of secundair onderwijs koken zonder vlees. Na een korte inleiding over de voordelen van vleesvermindering kunnen de leerlingen in groepjes zelf een gerecht klaarmaken en vervolgens proeven. Na afloop krijgt iedereen een receptenbundel mee zodat thuis voort vegetarisch gekookt kan worden. Leerkrachten kunnen bij EVA ook een educatief pakket bestellen "om de brede discussie over duurzame voeding aan te zwengelen".

Bron: Gazet van Antwerpen / eigen verslaggeving

Beeld: VLAM

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](#)