

# Tweede prijsstijging charcuterie in een maand

nieuws

De prijs van de Belgische charcuterieproducten stijgt een tweede keer in één maand tijd. De Belgische vleeswarenfabrikanten voeren de verhoging in vanaf 26 maart voor de binnenlandse markt, en vanaf 2 april voor de buitenlandsemarkt. Dat blijkt uit een enquête van Fenavian, de Federatie van de Belgische Vleeswarenindustrie.

🕒 16 MAART 2001 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:51

De prijs van de Belgische charcuterieproducten stijgt een tweede keer in één maand tijd. De Belgische vleeswarenfabrikanten voeren de verhoging in vanaf 26 maart voor de binnenlandse markt, en vanaf 2 april voor de buitenlandse markt. Dat blijkt uit een enquête van Fenavian, de Federatie van de Belgische Vleeswarenindustrie.

Op 1 maart gingen de prijzen al eens omhoog. Toen bedroeg de stijging tussen 6 en 15 procent, wat neerkwam op een prijsverhoging van 10 à 20 frank per kilo. De oorzaken toen waren vooral het verbod op het gebruik van diermeel voor het veevoeder en extra kosten door de invoering van maatregelen om de BSE-crisis bij varkens in te dijken. Fenavian waarschuwde toen al voor nieuwe stijgingen in de maand maart. En die vrees is nu waarheid geworden.

Vanaf 26 maart gaan de prijsverhogingen in voor de binnenlandse markt. Op 2 april volgt dan de buitenlandse markt. Voor producten als salami, gekookte worsten, paté en vleesbrood stijgt de prijs met 5 tot 7 procent, ongeveer 10 tot 15 frank per kilogram. De verhoging is iets forser voor gekookte hammen, gevogelteproducten, rauwe ham en spek, namelijk 8 à 12 procent, ofwel 15 tot 20 frank per kilo. Maar de sterkste prijsstijging duikt op bij gekookte en gezouten carrés, zoals bacon en kasslerrib, die 15 tot 20 procent duurder worden. Voor de consument komt dat overeen met een stijging van minimaal 40 tot 50 frank per kilogram.

Fenavian merkt wel op dat het hier gaat om industriële verkoopprijzen. De prijsstijgingen moeten ook nog verhoogd worden met de marges van winkelier en distributeur. Daardoor kan de verhoging nog oplopen tot 60 à 80 procent, afhankelijk van het aantal schakels tussen producent en consument.

**Bron:** Belga

## 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