nieuws

VLAM zet Meesterlyck-label in de kijker

nieuws

Bier, frieten en chocolade. Dat is bijna het standaardantwoord op de vraag waar we als Belg fier op zijn. We hechten steeds meer belang aan verantwoord consumeren en aan lokaal en seizoensgebonden producten kopen. Maar de Belg vergeet soms andere lokale producten omdat hun oorsprong minder gekend is. Ham is daar een voorbeeld van en valt makkelijk uit de boot, hoewel het een echte Belgische uitvinding is. Daar wil VLAM met het kwaliteitslabel Meesterlyck graag verandering in brengen.

24 OKTOBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:52

Lees meer over:
marketing



Bier, frieten en chocolade. Dat is bijna het standaardantwoord op de vraag waar we als Belg fier op zijn. We hechten steeds meer belang aan verantwoord consumeren en aan lokaal en seizoensgebonden producten kopen. Maar de Belg vergeet soms andere lokale producten omdat hun oorsprong minder gekend is. Ham is daar een voorbeeld van en valt makkelijk uit de boot, hoewel het een echte Belgische uitvinding is. Daar wil VLAM met het kwaliteitslabel Meesterlyck graag verandering in brengen.
Belgen zijn misschien bescheiden, maar toch geeft bijna één op twee Vlamingen aan fier te zijn op ons bier. Ook onze chocolade (46%) en onze frietjes (34%) vallen duidelijk in de smaak. Daartegenover vermeldt slechts 0,06% van de ondervraagde Vlamingen spontaan charcuterie wanneer er gevraagd wordt naar een product waar we als Belgen echt trots op mogen zijn. Ham werd door niemand genoemd.

Dat is jammer omdat ham van oorsprong een ontegenzeggelijk Belgisch luxeproduct is, dat 2000 jaar geleden werd uitgevonden door onze voorouders. Diezelfde ham heeft over de jaren heen terecht een vaste plaats aan onze Vlaamse huiskamertafel veroverd: meer dan 70% van de Vlamingen haalt minstens één keer per maand ham in huis. Denk daarbij maar aan onze traditionele Vlaamse keuken: witloof-hamrollekes, een 'smoske', asperges met ham, … Daar mogen we dus best fier op zijn.

Zo goed als de helft van de Vlamingen hecht belang aan lokale productie bij het aankopen van verse voeding, blijkt uit cijfers van VLAM. Ze doen dit om de inlandse economie te steunen (35%), om minder transport op de weg te stimuleren of omdat lokale producten verser zouden zijn.

Hoe kan de consument zijn traditioneel Belgische ham herkennen? Het Meesterlyck-kwaliteitslabel werd al gelanceerd in 1992, oorspronkelijk als kwaliteitslabel voor onze typische gekookte ham. Sinds 2017 werd ook gedroogde ham, toegevoegd om te waken

over de kwaliteit van deze Belgische producten. Concreet staat het Meesterlyck-label op de verpakking voor een gecontroleerde, kwaliteitsvolle en ambachtelijke ham die 100% garant staat voor Belgisch, lokaal geproduceerde ham die op een eerlijke manier werd verwerkt. Zo weet de Vlaamse consument zeker dat hij kiest voor een heerlijk Belgisch product.

Meer te weten komen over Belgische ham? Op 25 oktober opent het Geheim Ham Museum de deuren in het Vleeshuis in Gent. In dit pop-upmuseum kan iedereen drie dagen lang alle geheimen van onze Belgische ham komen ontdekken en proeven. Dit pop-upmuseum kadert in een grotere campagne van Lekker Van Bij Ons dat de Vlaamse consument aanspoort voor Belgische ham te kiezen. Het Meesterlyck-kwaliteitslabel moet het voor de Belg duidelijk maken dat zij bewust kunnen kiezen voor Belgische ham met een authentieke smaak.

Bron: 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

Crafted by Brigada