**Belgische agrovoedingssector prominent aanwezig op wereldvakbeurs Anuga Keulen**

*Van 4 tot 9 oktober 2019 is de wereldwijde voedingssector weer te gast op de voedingsvakbeurs Anuga in Keulen. VLAM is er samen met 37 exporteurs van Belgisch vlees, zuivel, pluimvee en konijn aanwezig in drie verschillende paviljoenen.
De voedingssector speelt traditioneel een belangrijke rol in de economie van Vlaanderen. Zo voerden Vlaamse exporteurs in 2018 voor 328 miljard euro aan goederen uit. Zo’n 11,7% van deze export betreft agrovoedingsproducten. De producten zijn zowel bestemd voor de buurlanden als landen ver(der) weg.*

VLAM voert zowel in binnen- als buitenland promotie voor Vlaamse agrovoedingsproducten. Wat export betreft gaat het zowel om het onderzoeken en faciliteren van nieuwe exportkansen voor bedrijven als het ondersteunen van mogelijkheden om bestaande markten te consolideren. De deelname aan beurzen is een belangrijke service die VLAM biedt. VLAM is al jaren present op de vakbeurs Anuga met een gebundelde aanwezigheid van Vlaamse bedrijven.

Hieronder schetsen we het economisch belang van de producten waarvoor VLAM promotie voert op Anuga en vermelden we de bedrijven die er aanwezig zijn op een VLAM-stand. Onderaan vindt u ook enkele nieuwigheden waarmee de bedrijven uitpakken op de beurs.

 **Rund- en varkensvlees: kwaliteit en service op maat**

In 2018 produceerde België 1,07 miljoen ton varkensvlees, waarvan 816.609 ton geëxporteerd werd. De belangrijkste klanten voor Belgisch varkensvlees zijn Duitsland (36%) en Polen (26%).

De Belgische productie van rund- en kalfsvlees bedroeg in 2018 277.000 ton. De Belgische export van deze vleescategorie was goed voor een volume van 200.166 ton. 71% van de Belgische export was bestemd voor de buurlanden, met Nederland (34%) op kop, gevolgd door Frankrijk (20%) en Duitsland (17%).

Service, kwaliteit, versheid en een hoog rendement zijn de troeven van de Belgische vleesleverancier. Maatgesneden Belgisch vlees leent zich daarbij perfect tot de meest uiteenlopende toepassingen. 25 Belgische vleesleveranciers staan op Anuga op hun vertrouwde stek onder de koepel van Belgian Meat Office in hal 6, stand E10. Bezoekers worden er getrakteerd op verfijnde gerechten die de Brusselse hotelschool Coovi ter plaatse bereidt.

**Zuivel: Belgische productie en export in de lift**

De Belgische zuivelproductie kent een opwaartse tendens te danken aan de stijgende volumes van verwerkte melk. België produceert in toenemende mate heel wat gefermenteerde melk (251 miljoen liter in 2018, een stijging met 22%) en melkerijboter (60 547 ton in 2018, een groei van 9%). Ook melkpoeder (bijna 225 000 ton in 2018, +7%) kent een stijging van de geproduceerde volumes, waarvan een deel is bestemd voor de productie van hoogwaardige ingrediënten voor babyvoeding en de levensmiddelenindustrie. De productie van consumptiemelk stijgt eveneens. Alle categorieën samen zijn goed voor 849 miljoen liter. De toename van 0,6% tegenover 2017 is voor rekening van magere en volle melk.

De Belgische export van zuivel volgt de productiestijging en zit ook in de lift. In 2018 exporteerde België meer dan 2,3 miljoen ton zuivelproducten, goed voor een waarde van bijna 4 miljard euro. De belangrijkste exportproducten, uitgedrukt in waarde, zijn boter en melkvet, kaas en zuivelbereidingen. Buurlanden Nederland (aandeel 24% in 2018), Frankrijk (20%) en Duitsland (13%) zijn de belangrijkste afzetmarkten voor België en hun interesse groeit. Ook heel wat landen buiten de EU (samen goed voor een marktaandeel van 16% in 2018) nemen vlot Belgische zuivelproducten af. Algerije en Indonesië staan in de top-10 van afzetmarkten.

Op de zuivelstand van VLAM zijn vier Belgische exporteurs aanwezig (Hal 10, 031G): Belgian Butter Design, Inex, Kaasbrik en Olympia.

**Belgisch pluimvee:** **gegeerd bij buurlanden en in Afrika**

België wordt gekenmerkt door een voortdurende stijging van de pluimveeproductie, in 2018 was de veestapel maar liefst 18% groter dan in 2017. Het aantal slachtingen in België bedroeg vorig jaar 305 miljoen kippen.

De Belgische export van pluimveevlees kent over het algemeen een stijgende tendens, goed voor een exportvolume van 557 131 ton in 2018. Kippenvlees is hierbinnen ons belangrijkste product met buurlanden Frankrijk en Nederland traditioneel als belangrijkste afzetmarkten. Op een derde plaats volgt Ghana, waarnaar de Belgische export doorheen de jaren sterk gestegen is. In 2018 voerde België 55 472 ton pluimveevlees uit naar Ghana, goed voor een aandeel van 10% in de Belgische export van pluimvee. Het VK en Duitsland vervolledigen de top 5 van Belgische afzetmarkten, waarbij vooral Duitsland steeds meer Belgisch kippenvlees afneemt (+16% ten opzichte van 2017). Naast Ghana zijn ook andere markten, voornamelijk Afrikaanse, sterk geïnteresseerd in Belgisch kippenvlees. DR Congo, Congo en Gabon nemen doorheen de jaren steeds meer product af. Het aandeel derde landen steeg over een periode van 10 jaar dan ook met 11 procentpunt.

Voor pluimvee zijn zes Belgische bedrijven aanwezig op Anuga (Hal 9 - C41): Calibra, Cooreman, Klaasen & Co, Nollens, Paas Food Industries en Van-O-Bel.

**Belgisch konijnenvlees populair in buurlanden en China**

De Belgische export van konijnenvlees is al jaren vrij stabiel, goed voor 5 102 ton in 2018. Frankrijk, Nederland en Duitsland zijn de belangrijkste afzetmarkten met een gezamenlijk aandeel van 83%. Opvallend is dat ook China steeds meer Belgisch konijnenvlees vraagt en zo op de vierde plaats komt, goed voor 384 ton in 2018 of 9% aandeel in de totale Belgische export van konijnenvlees.

Twee Belgische exporteurs van konijnenvlees vinden onderdak op de VLAM-stand (Hal 9 - C41): Lonki en Van Assche.

**Belgische nieuwigheden op Anuga**

**Vleeshandel Cis Van den Broeck introduceert Jocibeef en Jocipork**

De producten van Vleeshandel / Vrieshuis Cis Van den Broeck zijn voortaan goed te herkennen aan de opvallende dozen van hun nieuwe merken JOCIBEEF & JOCIPORK. Deze merken zijn speciaal ontworpen voor de wereldwijde export van rund- en varkensbijproducten.

Met deze kleurrijke verpakking gaat de firma in op vraag van de klanten / landen waarbij de uitstraling van de verpakking een grote impact heeft. Naast deze nieuwe verpakkingen heeft de firma nog tal van andere verpakkingsmogelijkheden. Bij het ontwerp werd ook rekening gehouden met voedselveiligheid en constante verpakkingskwaliteit.

**Dhagrameat introduceert emulsie-spekplaat tech**

De firma Dhagrameat, gespecialiseerd in de verwerking van varkensrugspek, lanceert een gebruiksvriendelijke  emulsie-spekplaat op basis van natuurlijk varkensspek,  of  kippenvet of 100% plantaardige olie. Deze innovatie is hittebestendig en kan zowel gebruikt worden voor verse producten zoals brochettes, tournedos, rôtis en paupiettes als voor gekookte producten zoals pâtés en kopproducten.
Dhagrameat kan deze emulsie spekplaat tech aan een stabiele prijs produceren volgens diverse lastenboeken (vb. QS, BLK, ... ) en op iedere gewenste afmeting met een constante dikte van 2,5mm tot 6mm.

**Inex culinaire room: de nieuwe roomsensatie met 20% minder vet**

Belgische zuivelproducent Inex heeft zijn roomassortiment aangevuld met een innovatief topproduct: een culinaire room met slechts 20% vetgehalte, gemaakt op basis van Belgische weidemelk. Deze melk is afkomstig van boerderijen waar de koeien minimum 120 dagen per jaar, minstens 6 uur per dag in de wei lopen. Weidemelk draagt dus niet enkel bij tot het welzijn van de koeien, het zorgt ook voor een authentieke smaak.

Chefs die op zoek zijn naar de ideale room voor de bereiding van soepen en sauzen, zullen in de culinaire 20% room van Inex de perfecte bondgenoot vinden. Ondanks het lagere vetgehalte staat de room garant voor een uitstekende binding en dikking, met een rijke romige smaak als resultaat.
Inex heeft met deze room de optimale balans gevonden tussen smaak, functionaliteit en houdbaarheid. Daar is o.a. de handige en milieubewuste verpakking mede verantwoordelijk voor.

Chefs zullen het optimale gebruiksgemak én minimale productverlies enorm waarderen.

**Olympia lanceert nieuw dessertgamma**

De zuivelspecialist Olympia presenteert nieuwe zuiveldesserts om te beantwoorden aan de vraag naar lekkere én gezonde dessertjes.

• Caramelpudding: een zeer zachte pudding, geblend met caramel

• Panna cotta om te decoreren met frambozen- of fruitcoulis. Snel en makkelijk.

• Bio-rijstdessert, op basis van biologische ingrediënten.

• Lactosevrij rijstdessert op basis van lactosevrije melk.

**Kaasbrik** **doelt op pizzamarkt met Mozzaiolo**

Met de nieuwe Mozzaiolo brengt Kaasbrik geraspte pizzakaas op de markt die een kwalitatief alternatief vormt voor de gekende mozzarellakaas, maar aanzienlijk minder duur is. De verpakkingen van 2 kg zijn meteen geschikt voor de pizzarestaurants voor wie dit product bedoeld is. Kaasbrik mikt met deze innovatie op de opkomende Europese markten en verdere bestemmingen zoals het Midden-Oosten en Azië. Het product is Halal-gecertificeerd en mag buiten de EU vermarkt worden onder de naam ‘Mozzarella gemodificeerd met plantaardig vet. Mozzaiolo wordt immers op een gelijkaardige manier geproduceerd als een mozzarellakaas, waarbij het botervet vervangen wordt door plantaardig vet. Gezien het productieproces gelijk loopt, heeft de Mozzaiolo dezelfde eigenschappen (gelijkenis, stretch en smaak) als een echte mozzarella.