**** ****

**PERSBERICHT**

**Het antwoord op de grote hamvraag**

*Een Belgische uitvinding waar we best trots op mogen zijn*

**Brussel, 24 oktober 2019 – Belgen hechten almaar meer belang aan verantwoord consumeren. Lokale en seizoensgebonden producten kopen staat steeds hoger op onze radar. Cijfers van VLAM tonen aan dat één op twee Vlamingen het belangrijk vindt dat producten lokaal worden geproduceerd. Dat vertaalt zich op de winkelvloer voor traditionele producten zoals chocolade, frietjes, bier, fruit en groenten. Jammer genoeg vergeet de Belg daarnaast heel wat 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.

**De impact van lokale producten**

Zo goed als de helft van de Vlamingen hecht belang aan lokale productie bij het aankopen van verse voeding, blijkt uit cijfers van VLAM1. 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.

**Een antwoord op de hamvraag**

De grote hamvraag is dan hoe de Vlaamse consument zijn traditioneel Belgische ham kan herkennen. Het Meesterlyck-kwaliteitslabel werd 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.*

1 Bron: Ivox in opdracht van VLAM (mei 2019)

**Over VLAM**

VLAM voert promotie voor de producten van de Vlaamse landbouw, tuinbouw en visserij in binnen- en buitenland. VLAM is een privaatrechtelijke organisatie en werkt in opdracht van de Vlaamse overheid en het bedrijfsleven. De promotiecampagnes van VLAM worden grotendeels per product of per productgroep opgezet, ze worden gefinancierd door de betrokken deelsector. Naast de specifieke werking per productgroep voert VLAM ook overkoepelende promotie voor de producten van bij ons. Alle communicatie naar de consument gebeurt onder het logo ‘Lekker van bij ons’.

**Voor meer informatie, kan u contact opnemen met:**

**VLAM**Liliane Driesen

Persvoorlichter en woordvoerder

[liliane.driesen@vlam.be](mailto:liliane.driesen@vlam.be)

0479 98 99 45

**LEWIS**Anouck Deschilder[Meesterlyck@teamlewis.com](mailto:Meesterlyck@teamlewis.com)

+32 3 304 36 30