

DOSSIER

De VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing) reikte in januari 2005 de eerste labels uit voor beschermde traditionele streekproducten. Intussen zijn er al 340 producenten en 811 producten die de erkenning van traditioneel streekproduct op zak hebben, waarvan 210 uit de categorie vlees en vleeswaren. Bloedworsten, lookworsten, witte worsten en ringworsten maken het mooiste weer in het gamma traditionele streekproducten.

Streekproducten

Een erkend streekproduct is meer dan een label

Filet d'Anvers en Vlaams gerookt rundvlees

Schepers NV - Alken

De ambachtelijke vleeswarenfabriek Schepers NV uit Alken in Limburg, was in 2005 één van de eerste vleeswarenproducenten die de erkenning van een traditioneel streekproduct kreeg toegewezen voor twee van zijn topproducten: Filet d'Anvers en gerookt rundvlees op zijn Vlaams. Onze gesprekspartner Caroline Schepers vertelt welke impact de erkenning van een streekproduct heeft op hun bedrijf. "Wij hebben vooral de erkenning gekregen voor het ambachtelijke verhaal achter onze "Filet d'Anvers", zegt Caroline. "Het was niet zozeer om het plaatsgebonden karakter, want als men de voorwaarden hierboven leest, dan zou men aan de hand van de naam misschien denken dat de "Filet D'Anvers" uit de streek van Antwerpen komt.

Niets is minder waar! De officiële benaming in Vlaanderen van dit stukje gerookt rundvlees heet in slagersvaktermen "Spier van het muisstuk." Vanuit Antwerpen kreeg deze populaire charcuterie onder de naam "Filet d'Anvers" wel bekendheid over het hele land, zelfs in Wallonië, maar dit stukje vlees heeft dus nooit tot een bepaalde streek behoord. Vandaar dat de "Filet d'Anvers" perfect in Limburg kan worden gemaakt!

Een belangrijk aspect voor de erkenning was de manier van roken. Het gezouten vlees wordt op ambachtelijke wijze warm gerookt boven schilfers beukenhout. “De erkenning als streekproduct heeft veel naambekendheid opgeleverd en waardering voor wat we doen. Het is een hulpmiddel geweest om ons verhaal te kunnen doen rond een sterk ambachtelijk product. Aan de productiemethode is nooit iets veranderd.

Bij elke nieuwe erkenning komen de vorige streekproducten ook ter sprake in de media. Voor de erkenning als streekproduct kwamen we weinig naar buiten met onze producten. We concentreerden ons vooral op de productie, op het personeel, en op heel veel zelf doen. Het waren de grossiers en hun vertegenwoordiging die onze producten in de kijker zetten. Maar door deelnames aan vakbeurzen als Tavola kregen we zelf de feedback op onze producten. Advertenties in de vakpers hebben onze naam uitvergroot. Wij hebben onlangs belangstelling ondervonden van de vakpers uit Nederland. Zij hebben een reportage over ons gebracht als familiebedrijf met een passie voor het ambacht. Ik moet toegeven dat de erkenning van onze producten ons andere inzichten heeft gegeven in het naar buiten komen met onze producten. De Nederlandse markt heeft sedert het ontstaan van het label en sinds onze erkenning eveneens meer aandacht gekregen voor onze producten. Er komen veel Nederlanders naar vakbeurzen in België. Tavola is daarin een topper. Daaruit zijn interessante contacten gegroeid. De Nederlanders waarderen de laatste tijd ook meer de kwaliteit van een Vlaams product. Zij hebben ook veel interesse in streekproducten met het label streekproduct.be. Zo ervaar je dat een label een eigen leven gaat leiden eens de aandacht erop gevestigd is. Het is aan de producent om dan het ijzer te smeden als het heet is”, besluit Caroline Schepers.

Een belangrijk aspect voor de erkenning van de filet d'Anvers van Schepers was de manier van roken.

