BELGISCHE BROUWERS
BRASSEURS BELGES
BELGIAN BREWERS



JAARRAPPORT 2025

INHOUD

1. VOORWOORD 04

2. PROMOTIE EN COMMUNICATIE 06

Ridderschap van de Roerstok der Brouwers 07
Belgian Beer Week USA 08
Belgian Beer Weekends 09
Belgian Beer World 12
Observatorium van de Belgische Biercultuur 14
BE BEER 14
Verantwoorde consumptie 15
- Alcoholvrije, -arme bieren 15
- Convenant inzake reclame voor en marketing van alcoholhoudende dranken 16
- BOB 18

3. NETWERK EN SAMENWERKING 20

Belgian Beer Diplomacy 21
Aangepaste Gedragscode voor goede relaties tussen brouwers, drankenhandelaars en de horecasector 22
Duurzaam Ondernemen 24
- Water 24
- Hernieuwbare energie en energie-efficiëntie 26
- Lokale en duurzame grondstoffen 27
- Circulaire economie 28

4. KENNISCENTRUM 30

Kerncijfers 2025 31
Infografieken 32
Tabellen en cijfers 39

5. ONZE LEDEN 44

In the picture: nieuwe leden Belgische Brouwers 45
Brouwerijen – Ledenlijst 2025 48

1. VOORWOORD



Tijdens de academische zitting van het 25ste Belgian Beer Weekend in september 2025 nam Lorin Parys de voorzittersfakkel over van Bernard Deryckere. Samen met directeur Krishan Maudgal stelt hij met trots het jaarverslag 2025 van Belgische Brouwers voor.

2026 wordt een bijzonder jaar. We vieren tien jaar UNESCO-erkenning van onze Belgische biercultuur als Immaterieel Cultureel Erfgoed. Dat is een mijlpaal om trots op te zijn. Maar 2026 wordt ook een jaar waarin we de rug rechten. Een jaar waarin we onze veerkracht tonen, onze stem laten horen en met overtuiging uitdragen waar Belgische brouwers al eeuwen voor staan: vakmanschap, kwaliteit, ondernemerschap en verbinding.

Brouwer zijn is nooit een gemakkelijke stiel geweest. Ook 2025 stelde onze sector op de proef. Internationale turbulentie zette de export onder druk. In eigen land daalde de bierconsumptie. Nieuwe regels maakten ondernemen complexer. De cijfers in dit verslag tonen die realiteit helder aan. Ook het maatschappelijke debat werd scherper. Verantwoord genieten wordt steeds vaker op één hoop gegooid met problematisch of overmatig alcoholgebruik. Die gelijkstelling is onjuist, oneerlijk en doet geen recht aan de inspanningen van onze sector.

Maar Belgische brouwers zijn niet toevallig al eeuwen bij de besten van de wereld. Wij blijven niet bij de pakken zitten. Wij antwoorden op een veranderende markt met innovatie, ondernemingszin en verantwoordelijkheidsbesef. Het aanbod alcoholvrije en -arme bieren groeit sterk. Met initiatieven zoals BOB en BE RESPONSIBLE tonen wij al jaren dat biercultuur en verantwoordelijkheid perfect samengaan. Wij pleiten duidelijk voor een samenleving waarin iedereen vrij en zonder schuldgevoel kan kiezen om al dan niet een pint te drinken met vrienden. En wij komen met evenveel overtuiging op voor een samenleving waarin brouwers hun positieve sociale, culturele en economische rol kunnen blijven spelen.

Want van graan tot glas creëren onze brouwers bedrijvigheid, werkgelegenheid en ontmoeting. Ze zijn essentieel voor landbouw, horeca, toerisme en verenigingsleven. Met bijna 400 brouwerijen zijn we aanwezig in vrijwel elke uithoek van het land. Wereldwijd dwingt Belgisch bier respect af. Het is een visitekaartje voor België, een bron van trots en een motor van onze economie. Kortom: brouwers zijn gangmakers van de Belgische samenleving.

Ook de Belgen zelf erkennen die meerwaarde. Onze brouwerijen zijn een typisch Belgisch symbool. Iets wat mensen verbindt. Iets wat we koesteren. België is de bakermat van biercultuur zoals de wereld die vandaag kent. Daarom heeft Belgische Brouwers een heldere boodschap aan onze beleidsmakers: geef deze sector de ruimte om te blijven ondernemen, innoveren en investeren. Geef ons de kans om te blijven doen waar we wereldwijd om worden gewaardeerd.

Met grote impact komt ook grote verantwoordelijkheid. Die nemen wij op. Het is aan ons, en aan elke brouwer afzonderlijk, om te blijven investeren in innovatie, duurzaamheid en verantwoord consumptiegedrag. Om te tonen dat onze biercultuur niet alleen een erfgoed is om te vieren, maar ook een toekomst heeft om aan te bouwen. Een toekomst die we willen doorgeven aan de volgende generaties, zoals onze voorgangers dat eeuwenlang hebben gedaan.

Vandaag staan we voor uitdagingen. Maar we kijken vooruit met vertrouwen. Samen bouwen we aan een sterke, moderne en fiere brouwerijsector. Een sector die haar geschiedenis kent, haar verantwoordelijkheid neemt en haar ambitie niet onder stoelen of banken steekt.

U kan daarvoor op Belgische Brouwers rekenen.

Proost!

Lorin Parys
Voorzitter

Krishan Maudgal
Directeur

2. PROMOTIE EN COMMUNICATIE



Ridderschap van de Roerstok der Brouwers

Feest Koning Gambrinus

Het Feest van Koning Gambrinus is jaarlijks een moment voor de brouwers om het vakmanschap en de traditie van het brouwen te vieren. Op 14 maart 2025 werd de hele sector verwelkomd bij brouwerij Dubuisson, waarschijnlijk de oudste brouwerij van Wallonië. Met negen generaties in rechte lijn, meer dan 250 jaar bestaan en inmiddels drie jongeren van de tiende generatie die geleidelijk de fakkel overnemen, is Dubuisson een voorbeeld dat traditie en vakmanschap geen synoniem hoeven te zijn voor stilstand en achteruitgang. Blijven innoveren, blijven moderniseren, vandaag ook met een duidelijke focus op duurzaamheid, is de sleutel tot succes. Ook in moeilijke marktomstandigheden.

Tijdens deze speciale gelegenheid werden in aanwezigheid van Minister van Mobiliteit en Klimaat Jean-Luc Crucke en MR-fractievoorzitter in de Kamer Benoît Piedboeuf ook nieuwe Ridders van Recht geïntroniseerd in de Ridderschap van de Roerstok der Brouwers tijdens een traditionele ceremonie.







Brussels Beer Challenge

In november 2025 trok de 14de editie van de Brussels Beer Challenge naar het charmante Marche-en-Famenne. De regio ademt bier, van de mythische Abdij van Rochefort tot jonge, creatieve microbrouwerijen die diep verankerd zijn in de streek.



Van 3 tot 5 november verzamelden 80 topdeskundigen uit de bierwereld – van gerenommeerde biersommeliers en bierprofessoren tot gespecialiseerde journalisten en internationale aankopers – zich om meer dan 2.000 bieren blind te proeven. Elk bier werd beoordeeld op kwaliteit, finesse en vakmanschap.

Tijdens een feestelijke avond in de abdij van Rochefort werden er 15 nieuwe Ridders opgenomen in de Ridderschap, ditmaal niet alleen juryleden, maar ook Ridders van Recht, actief in de brouwerijsector.



Jonge Ridderschap

De Jonge Ridderschap der Roerstok der Brouwers groepeert de jonge verantwoordelijken uit de sector tot 40 jaar. Deze jeugdige collega's ontmoeten elkaar in een conviviale en informele sfeer en wisselen onderling ervaringen uit. Aan de hand van verschillende activiteiten biedt de Jonge Ridderschap een leerrijk netwerk aan de toekomstige generatie brouwers. Na Dublin in 2024 volgde de Jonge Ridderschap in april 2025 een AI-workshop en bracht men vervolgens een bezoek aan Belgomalt. Ze bezochten ook het muziekfestival 'Les Ardentes' en Oktoberfest in München.

Belgian Beer Week

USA

De Ridderschap van de Roerstok der Brouwers streeft ernaar om gezamenlijk de Belgische biercultuur te promoten en onze authentieke Belgische bieren onder de aandacht te brengen. Met die missie in het achterhoofd werd in mei 2023 een eerste Belgian Beer Week georganiseerd in de Verenigde Staten, in samenspraak met een tiental Amerikaanse invoerders. Een van de positieve resultaten was dat deze importeurs dichter naar elkaar zijn toegegroeid en overeengekomen zijn om gezamenlijk onder de vlag van Belgian Beer Week nog andere initiatieven op te starten die gericht zijn op het promoten en verspreiden van de typische Belgische biercultuur.

Zo hebben zij zelf een Belgian Beer Week USA 2025 georganiseerd, een Amerikaanse editie die liep van 30 mei tot 8 juni 2025 in Cleveland (Ohio) en Denver (Colorado).

Er waren verschillende tastings, beer pairings, tap takeovers en evenementen in bars en bierlocaties verspreid over de hele regio. Het belangrijkste evenement vond plaats in het Winking Lizard Event Center in Bedford Heights, Ohio.

Onze Amerikaanse partners maakten van deze gelegenheid gebruik om de internationale uitstraling van de Belgische biercultuur en het belang van Belgische brouwers op de Amerikaanse markt te benadrukken.



Belgian Beer Weekends



Brussel

Met zijn 25ste editie vierde het Belgian Beer Weekend een zilveren jubileum én een indrukwekkend parcours. Met jaarlijks gemiddeld 60.000 bezoekers liet het evenement al honderdduizenden bierliefhebbers uit binnen- en buitenland kennismaken met de rijkdom en diversiteit van Belgisch bier.

Tijdens de academische zitting werd in debat gegaan met Europarlementsleden Hannes Heide (Oostenrijk) en Yvan Verougstraete over de perceptie en reputatie van de Belgische biercultuur in Europa en ver daarbuiten. Ook vice-eersteminister Jan Jambon en minister Eléonore Simonet (Middenstand, Zelfstandigen en Kmo's) tekenden present. Zij bespraken de toekomst van de brouwerijsector en gaven de officiële aftrap van het feestweekend.

De centrale boodschap was duidelijk: ondanks de uitdagingen blijft onze sector veerkrachtig en toekomstgericht. In de voorbije twee jaar werd bijna een half miljard euro geïnvesteerd in modernisering, verduurzaming en lokale verankering. Ook alcoholvrij bier kreeg bijzondere aandacht als weerspiegeling van veranderende consumptiepatronen en een groeiend bewustzijn rond verantwoord drinken.

Beleving stond centraal. Door een samenwerking met Belgian Beer World konden bezoekers eerst daar de Belgische biercultuur, in 2016 erkend door UNESCO als Cultureel Immaterieel Erfgoed, ontdekken en die vervolgens ook proeven op de Grote Markt.





Japan

Het Belgian Beer Weekend Japan is inmiddels al aan zijn 16de editie toe en is uitgegroeid tot een uitzonderlijk toonaangevend openluchtevenement. Het vindt jaarlijks plaats op meerdere locaties in de belangrijkste metropolen van Japan en lokt meer dan 1,8 miljoen bezoekers.

Dit jaar vond het plaats in 8 Japanse steden en dat gedurende niet minder dan 46 dagen, namelijk in Hibiya, Nagoya, Yokohama, Fukuoka, Osaka, Roppongi en Shinjuku, met Kyoto als nieuwe locatie. De vaste ingrediënten van het BBW in Japan bleven in de smaak vallen: Belgisch bier, Belgische gerechten én livemuziek van niet minder dan 27 bands. Jaar na jaar wordt de bezoekerservaring verfijnd. In Shinjuku werd er voor de eerste keer een 'Special Dinner Course' (Beer & Food pairing) georganiseerd in samenwerking met de Executive Chef van de Belgische ambassade. Tijdens deze editie degusteerden 118.400 bezoekers 227 verschillende bieren. Het Belgian Beer Weekend bleef zo hét perfecte moment voor de promotie van onze Belgische bieren en om bij te dragen aan het positieve imago en de naambekendheid van België in Japan.

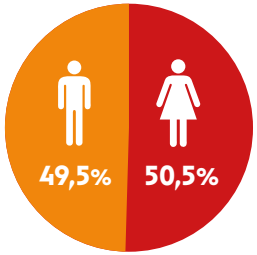






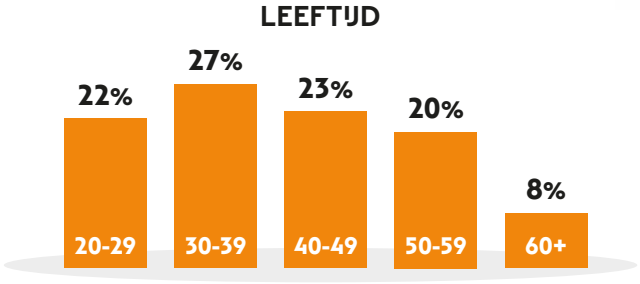


2025 FACTS & FIGURES

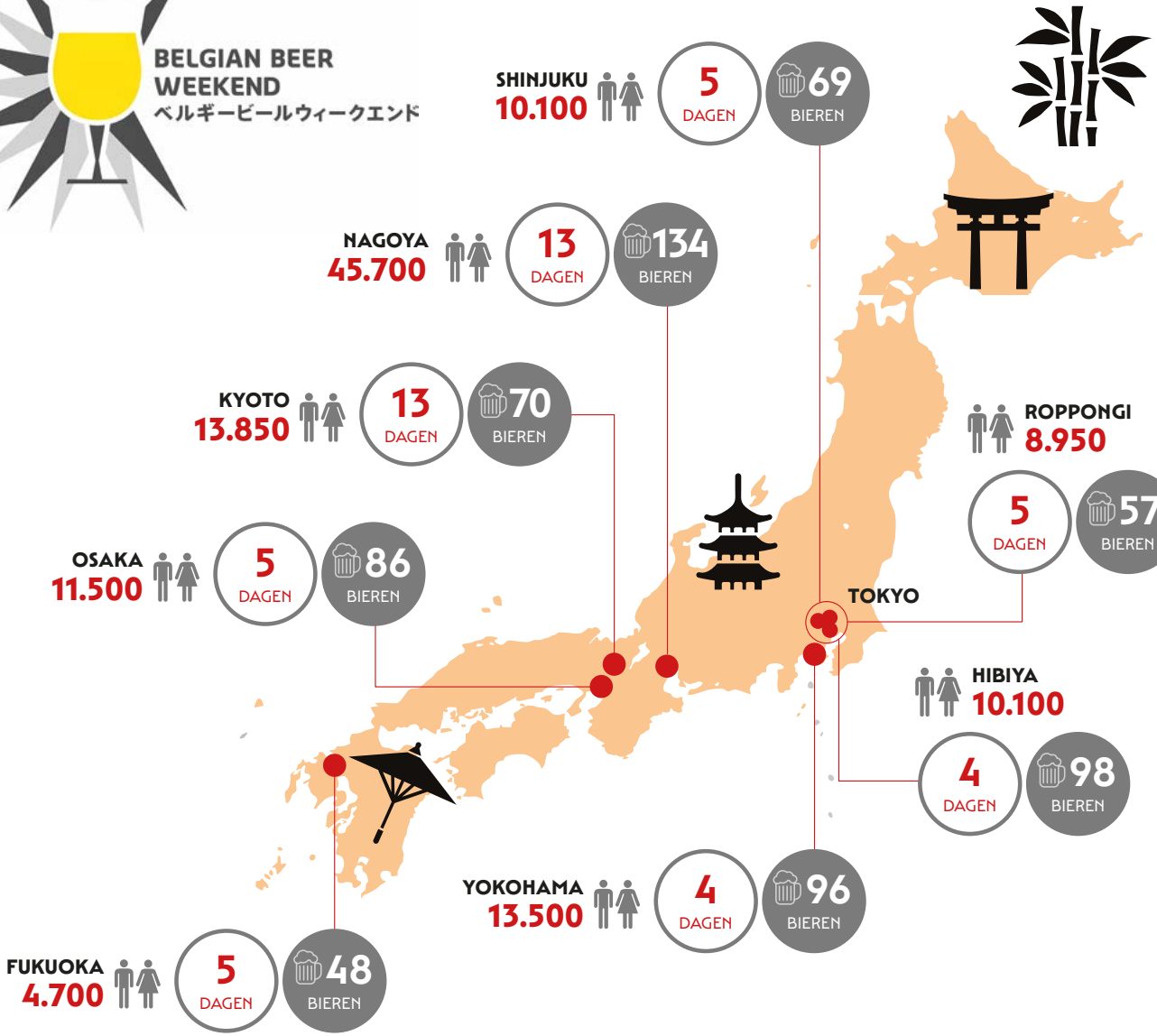




BELGIAN BEER WEEKEND
ベルギービールウィークエンド







Belgian Beer World

2025 was voor Belgian Beer World Experience een jaar van sterke groei, verhoogde zichtbaarheid en vernieuwende bezoekersbelevingen. Dankzij strategische samenwerkingen, creatieve activaties en een uitgebreid partnernetwerk werd de positie als niet te missen attractie in Brussel verder versterkt. Het bezoekersaantal steeg daarbij met bijna 30% ten opzichte van 2024.



Aan het begin van het jaar werd een uitgebreid netwerk uitgebouwd met lokale partners, waaronder restaurants, bars, hotels en andere Brusselse ondernemingen. Deze samenwerking werd officieel bekrachtigd tijdens meerdere evenementen in aanwezigheid van de burgemeester van Brussel die de deelnemende partners erkende als officiële ambassadeurs van Belgian Beer World Experience.

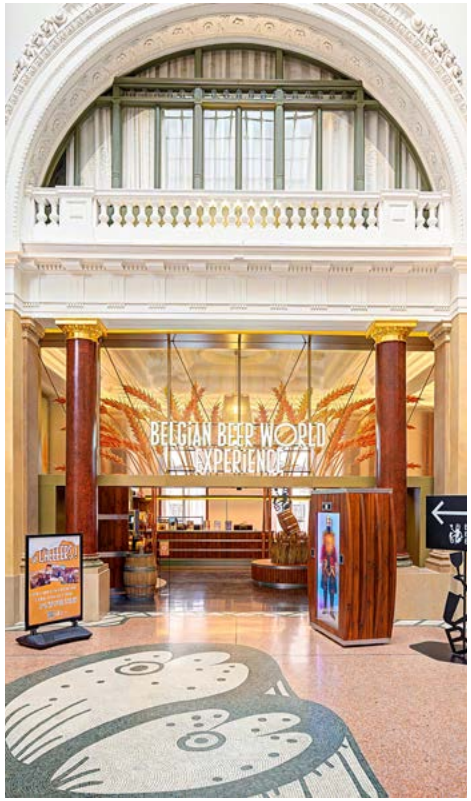
Ook tijdelijke en seizoensgebonden activaties droegen sterk bij aan het succes. Tijdens de paasperiode werd een interactieve "kroonkurkenzoektocht" georganiseerd waarmee bezoekers prijzen konden winnen. Deze actie kon rekenen op veel enthousiasme en trok meer dan 2.000 bezoekers aan tijdens het paasweekend, waardoor het concept zich meteen profileerde als een veelbelovende jaarlijkse traditie.

In juli werd de internationale uitstraling versterkt via een samenwerking met Tomorrowland binnen de "Tomorrowland Journey", waarbij meer dan 2.000 degustaties werden aangeboden aan festivalbezoekers, wat zorgde voor een belangrijke internationale exposure.

Daarnaast werd een gecombineerd ticket gelanceerd in samenwerking met het Atomium. Bezoekers kregen toegang tot beide attracties en ontvingen bovendien een exclusief en uniek bedrukt glas, wat de totaalbeleving verder verrijkte.







Ook de zichtbaarheid nam in 2025 aanzienlijk toe. Belgian Beer World Experience kreeg een prominente plaats op de cover van toeristische kaarten van Brussel en Vlaanderen en werd meer dan 55 keer vermeld in de pers. De vernieuwing van de frontbanners droeg bovendien bij aan een sterkere visuele aanwezigheid en merkherkenning.

Op operationeel vlak was juni een belangrijke mijlpaal: vanaf dan was Belgian Beer World zeven dagen op zeven geopend, wat de toegankelijkheid voor zowel lokale als internationale bezoekers aanzienlijk verhoogde.

Voor Halloween werd de Experience tijdens speciale nocturnes omgevormd tot een sfeervolle avondbeleving met live acteurs en een DJ-event op 31 oktober. Meer dan 1.000 bezoekers namen deel aan deze editie, wat zorgde voor een extra dynamische en feestelijke dimensie binnen de programmatie.

Tot slot kreeg de Experience in 2025 een erkenning van Tiqets, als bevestiging van de kwaliteit van de bezoekerservaring en de groeiende reputatie binnen de internationale attractiesector.

Dankzij deze initiatieven kan er teruggeblikt worden op een bijzonder succesvol jaar waarin groei, creativiteit en bezoekersbeleving centraal stonden.

Observatorium van de Belgische Biercultuur

De Belgische biercultuur is sinds 2016 officieel erkend als UNESCO Immaterieel Cultureel Erfgoed van de mensheid. Een observatorium werd opgericht om de evolutie van deze levende traditie op te volgen. Dat moet monitoren hoe het erfgoed zich ontwikkelt en welke uitdagingen er eventueel opduiken. Het is een platform waar vertegenwoordigers van de verschillende Belgische gemeenschappen, erfgoedorganisaties, de brouwers en de zythologen van gedachten kunnen wisselen over de kansen en bedreigingen voor de biercultuur.

De UNESCO-inschrijving leidde ook tot nieuwe vormen van samenwerking. Erfgoedorganisaties, brouwers, archieven, bibliotheken en onderzoeksinstellingen werken vaker samen rond bier en biercultuur. Zo inventariseerde CAG de unieke collectie van het Museum van Belgische Brouwers. Het museum was ook één van de vier partners in het pilootproject 'Naar Waarde Geschat' waarin experten en belanghebbenden de collectie waardeerden. Meer recent werkt CAG samen met ETWIE en Liberas aan het archief van de Federatie.

Biercultuur borgen gaat niet alleen over recepten of tradities, maar ook over hop, documenten, machines, etiketten, glazen, de cafécultuur en uiteraard de verhalen. Dat vereist documenteren, archiefzorg, sensibiliseren én innoveren.

2026 wordt het tiende jaar sinds deze erkenning. Er wordt reeds grondig nagedacht over initiatieven om deze heuglijke verjaardag te vieren.

OBSERVATORIUM DER BELGISCHEN BIERKULTUR
OBSERVATORIUM VAN DE BELGISCHE BIERCULTUUR
L'OBSERVATOIRE DE LA CULTURE DE LA BIÈRE BELGE

BE BEER

In november 2023 lanceerden Belgische Brouwers en VLAM de generieke promotiecampagne 'BE BEER'. Met de baseline 'Unieke mensen. Unieke bieren.' zet de campagne in op diversiteit, zowel onder de Belgen als binnen het rijke aanbod aan Belgische bieren.





In 2025 bleef het algemene concept behouden en werd het bestaande materiaal opnieuw ingezet. Tegelijkertijd werd ingezet op een grotere betrokkenheid van de brouwerijen door middel van een toolkit met campagnemateriaal en het organiseren van gemeenschappelijke communicatiemomenten met alle leden. Er werd één campagnewave voorzien om de algemene bekendheid te behouden, met een koppeling aan het Belgian Beer Weekend om de link met evenementen verder te versterken.

BE
BEER

Verantwoorde consumptie

Aan de start van het jaar maakten heel wat Belgen zich opnieuw op voor Tournée Minérale. De Belgische brouwers zetten zich al jarenlang in voor een verantwoorde consumptie van bier en steunen dus ook deze oproep om bewust stil te staan bij ons alcoholgebruik.

De brouwers maakten het de voorbije jaren gemakkelijker om alcoholconsumptie te matigen zonder daarvoor de liefde voor bier opzij te moeten zetten. Er werd sterk geïnvesteerd in een steeds verder groeiend aanbod van kwaliteitsvolle alcoholvrije bieren. Met inmiddels meer dan 120 varianten kunnen liefhebbers het hele jaar door genieten van de rijkdom van de Belgische biercultuur – met of zonder alcohol, afhankelijk van het moment.

Daarnaast blijven de Belgische brouwers zich via het platform BE RESPONSIBLE engageren om consumenten te informeren en sensibiliseren over verantwoorde alcoholconsumptie, op een positieve en niet-stigmatiserende manier.

Alcoholvrije, -arme bieren

Alcoholvrije en -arme bieren winnen steeds meer aan populariteit, dankzij het vakmanschap en de innovatiekracht van Belgische brouwers. Waar alcoholvrij bier voorheen soms gepaard ging met minder smaak, slagen onze brouwers er vandaag in om met passie, innovatie en creativiteit evenwichtige, smaakvolle bieren van topkwaliteit te ontwikkelen.

Dankzij geavanceerde brouwtechnieken benaderen deze bieren steeds vaker hun alcoholhoudende tegenhangers. Het aroma blijft behouden door alcohol via membraantechnologie zorgvuldig te verwijderen, terwijl unieke gistsoorten suikers omzetten zonder alcohol te produceren. Deze combinatie van innovatie en traditioneel vakmanschap tilt alcoholvrij bier naar een ongezien hoog niveau.

Historische kaap van 120 alcoholvrije bieren bereikt

Door die innovaties is er vandaag een rijk en divers aanbod van alcoholvrije en -arme bieren beschikbaar op de Belgische markt. Een bevraging[1] van Belgische Brouwers toont aan dat in 2025 39,5% van de brouwerijen dergelijke bieren in het assortiment heeft. Daarmee bereiken de Belgische brouwers met trots de historische kaap van 120 alcoholvrije bieren.

Alcoholvrij wordt een belangrijke categorie binnen onze Belgische biercultuur, die in totaal meer dan 1.600 verschillende bieren telt. Deze evolutie zal zich verder doorzetten. Uit dezelfde bevraging blijkt immers dat nog eens 39,1% van de brouwerijen overweegt om hun gamma in de nabije toekomst verder uit te breiden met een alcoholvrije variant.

Ook marktonderzoeksbureau IWSR[2] verwacht een verdere groei: tussen 2024 en 2028 zou het volume alcoholvrij bier toenemen met een gemiddeld jaarlijks groeipercentage van 7%. Het is duidelijk dat alcoholvrije bieren niet meer uit de Belgische biercultuur weg te denken zijn.

Met alcoholvrije bieren spelen de Belgische brouwers in op het toenemende gezondheidsbewustzijn bij consumenten. Tegelijk waarschuwen zij ervoor dat het debat niet mag doorslaan.

Het staat buiten discussie dat alcoholmisbruik schadelijk is voor de gezondheid en voor onze samenleving. In het huidige debat wordt echter elke vorm van alcoholgebruik vaak over dezelfde kam geschoren, terwijl er geen wetenschappelijke consensus bestaat over de impact van gematigd en verantwoord gebruik.[3]



1 Bevraging uitgevoerd van 13 tot 27 januari 2025 bij de leden van Belgische Brouwers.
2 Bron: https://www.theiwsr.com/insight/growth-of-4bn-expected-from-no-alcohol-category-by-2028.
3 Bron: NASEM 2025, Conclusion 3-1 (p. 53): totale mortaliteit lager bij matig drinken vs nooit drinken (https://www.nationalacademies.org/news/new-report-reviews-evidence-on-moderate-alcohol-consumption-and-health-impacts)

De Belgische brouwers pleiten daarom voor meer nuance. Om de risico's van gematigd alcoholgebruik correct in te schatten, is het belangrijk een onderscheid te maken tussen relatief en absoluut risico, en ook rekening te houden met factoren zoals voeding, beweging en rookgedrag.[4] Consumenten hebben nood aan correcte en evenwichtige informatie om weloverwogen keuzes te kunnen maken over hun consumptie.

Helaas wordt het maatschappelijke debat rond alcohol de laatste tijd gekenmerkt door polarisering in plaats van nuancering. Informeren en sensibiliseren over risico's is noodzakelijk, maar elke bierliefhebber veroordelen of alcohol demoniseren is niet de oplossing. Ook verregaande maatregelen, zoals te simplistische gezondheidswaarschuwingen die geen recht doen aan de wetenschap, dragen niet bij tot meer gezondheidsgeletterdheid. Integendeel.

Het is belangrijk een evenwicht te vinden waarbij mensen zich bewust zijn van de risico's van overmatig alcoholgebruik, maar tegelijk ook op een verantwoorde manier kunnen blijven genieten van een pintje. Daarom roepen wij beleidsmakers op om hier in de komende legislatuur samen verder werk van te maken.

BE INFORMED

Belgische brouwers krijgen steeds vaker vragen over alcoholconsumptie en de mogelijke impact ervan op de gezondheid. Omdat verantwoord alcoholgebruik een belangrijk principe is binnen onze sector, willen wij heldere en evenwichtige antwoorden bieden op enkele van de meest gestelde vragen van vandaag.

De informatie op het platform BE INFORMED is gebaseerd op bestaande wetenschappelijke inzichten, die wij op een objectieve manier vertalen naar het brede publiek. Wij pretenderen niet de absolute waarheid in pacht te hebben, maar vinden het wél essentieel dat consumenten correct en genuanceerd geïnformeerd worden. Zo kunnen zij bewust, verantwoord en met kennis van zaken keuzes maken over hun alcoholgebruik.

Convenant inzake reclame voor en marketing van alcoholhoudende dranken

Het jaarverslag 2025 van de JEP toont aan dat de zelfregulering efficiënt werkt, toelaat om snel te schakelen in het licht van maatschappelijke evoluties én rechtszekerheid biedt aan consumenten en adverteerders.

In 2025 is het aantal onderzochte dossiers rond reclame en marketing voor alcoholhoudende dranken toegenomen. In totaal ging het om 46 dossiers, tegenover 13 in 2024 en 24 à 25 in de jaren daarvoor. Die stijging is vooral te verklaren door het sterk toegenomen aantal klachtendossiers: 32 in 2025, tegenover 8 in 2024, 12 in 2023 en 6 in 2022.

De beslissingen van de Jury om reclame te laten wijzigen of stopzetten waren in de meeste gevallen gebaseerd op de overtreding van de bepaling inzake de vermelding van de educatieve slogan (vermelding van de educatieve slogan en/of naleving van de grafische richtlijnen terzake).

Positief is dat alle beslissingen tot wijziging of stopzetting snel en vrijwillig werden nageleefd door de betrokken adverteerders.

Het relatief hoge aantal negatieve beslissingen in verhouding tot de klachten (25 op 32) kan deels worden verklaard door de nieuwe regels rond de educatieve slogan die in 2024 werden ingevoerd. Voor veel adverteerders vergde het tijd om zich aan deze strengere vereisten aan te passen.

Ook het aantal adviesaanvragen inzake alcoholreclame is gestegen, van 5 dossiers in 2024 naar 14 in 2025. Daarmee ligt het aantal opnieuw in lijn met eerdere jaren (13 in 2023 en 18 in 2022). De alcoholsector vertegenwoordigt hiermee meer dan de helft van alle adviesaanvragen over alle sectoren heen. Dat slechts twee van deze dossiers tot een afkeuring leidden, wijst op een groeiende bewustwording binnen de sector. Toch blijven de Raad van Reclame en Belgische Brouwers inzetten op bijkomende sensibilisering, vooral bij kleinere spelers waar de kennis van de regels vaak beperkter is.

4 Bron: https://www.gezondheidenwetenschap.be/gezondheid-in-de-media/dat-1-op-de-6-borstkankers-gevolg-zou-zijn-van-alcohol-is-fout-beeld.



Ontwerp KB inzake alcoholreclame

Hoewel een aanpassing van de slogan (van "Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid" naar "Alcohol schaadt de gezondheid") was opgenomen in het regeerakkoord van de Arizonaregering, kwam het als een verrassing dat de federale regering daarnaast bijkomende maatregelen rond alcoholreclame wilde invoeren via een koninklijk besluit.

Het Belgische alcoholbeleid heeft zich altijd gericht op het bestrijden van alcoholmisbruik. Ook het huidige alcoholplan vertrekt vanuit die visie, een uitgangspunt dat de Belgische brouwers volledig ondersteunt.

De slogan "Alcohol schaadt de gezondheid" maakt echter geen onderscheid tussen alcoholmisbruik en gematigde consumptie, waardoor alle vormen van alcoholgebruik op dezelfde manier worden benaderd. Dit terwijl er geen wetenschappelijke consensus bestaat over de impact van matig alcoholgebruik. Een dergelijke ongenuanceerde boodschap helpt consumenten onvoldoende om bewuste en geïnformeerde keuzes te maken rond gezondheid en levensstijl.

Met deze maatregelen verschuift de focus van het aanpakken van misbruik naar het viseren van matig of occasioneel alcoholgebruik. Als sector betreuren wij dit ten zeerste, des te meer omdat de meerderheid van de Belgen verantwoord omgaat met alcohol en de sector eind 2024 op eigen initiatief al strengere regels invoerde voor alcoholreclame, met bijzondere aandacht voor de bescherming van jongeren.

Belgische Brouwers betreurt bovendien dat hierover geen overleg met de sector heeft plaatsgevonden.

"De Belgische brouwers hebben zich altijd als een constructieve partner opgesteld in de strijd tegen alcoholmisbruik. Met 'Alcohol schaadt de gezondheid' laat de regering echter een evenwichtige en wetenschappelijk onderbouwde aanpak los. Wij geloven niet dat deze ongenuanceerde boodschap zal bijdragen aan bewustwording van of correcte informatie voor de consument. Een geloofwaardig gezondheidsbeleid steunt immers op feiten, nuance en samenwerking, niet op zwart-wit-boodschappen en stigmatisering", dixit Krishan Maudgal, directeur van Belgische Brouwers.

BOB

Belgische Brouwers viert 30ste verjaardag van BOB als historische partner

In 2025 blies BOB 30 kaarsjes uit. De Belgische brouwers staan al vanaf het begin mee aan de wieg van deze campagne, overtuigd van het belang om hun verantwoordelijkheid te nemen in het kader van verkeersveiligheid. Samen met Vias Institute en Assuralia zet de federatie zich sinds 1995 in om rijden onder invloed van alcohol tegen te gaan en het aantal verkeersslachtoffers terug te dringen tot nul.

In drie decennia groeide de BOB-campagne uit tot een van de bekendste en meest succesvolle preventiecampagnes in Europa. Dankzij BOB boekte ons land een grote vooruitgang in de strijd tegen rijden onder invloed van alcohol: tijdens de eerste BOB-campagne testte 6,4% van de bestuurders positief [5], terwijl dat in de zomer van 2025 nog slechts 1,6% was. 4 keer minder bestuurders onder invloed, terwijl er 6 keer meer bestuurders werden gecontroleerd. We zijn er nog niet, maar dit is zonder twijfel een positieve evolutie.

BOB zomercampagne – Met BOB op stap in de stad

Weggebruikers zijn vertrouwd met de aanwezigheid van BOB langs snelwegen, op festivals en via sociale media. Tijdens de zomercampagne werd echter een nieuwe invalshoek geïntroduceerd: BOB-slagbomen in parkings. Met deze actie wilden Vias, Belgische Brouwers en Assuralia zowel dagjestoeristen als bezoekers van het stadsnachtleven sensibiliseren.



Peter Wiels (Assuralia) en **Krishan Maudgal** (Belgische Brouwers) waren bij de installatie van de eerste BOB-parkingborden aan de Grote Markt in Brussel.

Gedurende twee maanden werden aan de ingang van 35 parkings in 17 steden BOB-boodschappen geplaatst. De campagne riep bestuurders op om vooraf na te denken over hun verplaatsing, met een duidelijke boodschap: "Jij parkeert nu je wagen, BOB rijdt straks veilig weg."

Overzicht van de resultaten van de BOB-zomercampagnes

Jaar test	Aantal tests	Aantal positieve test
2021	205.853	3,4% (6.969)
2022	351.550	2,6% (9.002)
2023	383.581	2,3% (8.870)
2024	433.712	2,1% (9.003)
2025	522.031	1,6% (8.475)

Bron: Federale Politie

BOB wintercampagne – "BOB vind je overal"

De positieve evolutie bevestigt dat steeds meer bestuurders bewust kiezen voor veiligheid, voor zichzelf én voor anderen. Met de wintercampagne "BOB vind je overal" wilden Belgische Brouwers, Vias institute en Assuralia deze mentaliteit verder versterken.

De campagne ging van start op vrijdag 28 november. Naar aanleiding van de 30ste verjaardag van BOB werden in het hele land 30 exclusieve gouden BOB-sleutelhangers uitgereikt aan verantwoordelijke bestuurders, als erkenning voor hun voorbeeldgedrag.

De campagne was zichtbaar langs snelwegen, in stadscentra en op sociale media.

De 30ste editie van de BOB-wintercampagne werd gekenmerkt door een sterke bewustwording, mede door de verhoogde inzet van de politie. De campagne toonde een verdere daling van het aantal bestuurders onder invloed, met 1,1% positieve tests op een recordaantal van 745.985 controles. Dit is een verbetering t.o.v. de 1,3% positieve tests tijdens de wintercampagne van 2024. Het aantal bestuurders onder invloed van

5 Onder positieve test wordt verstaan, het aantal positieve plus het aantal alerte ademstesten



alcohol blijft dus jaar na jaar dalen, terwijl het aantal controles sterk toeneemt. Dit wijst op een aanhoudende positieve trend in rijgedrag, maar toch blijft elke bestuurder onder invloed er één te veel. Daarom blijven Belgische Brouwers, Vias institute, Assuralia en de Federale en Lokale Politie zich samen inzetten voor een veilig verkeer.

Overzicht van de resultaten van de BOB-wintercampagnes

Jaar test	Aantal tests	Aantal positieve test
2021-2022	223.636	2,7% (6.082)
2022-2023	458.079	1,9% (8.487)
2023-2024	463.595	1,6% (7.566)
2024-2025	634.468	1,3% (8.003)
2025-2026	745.985	1,1% (8.289)

Bron: Federale Politie

"Het succes van BOB toont aan dat sensibilisering werkt. Wat 30 jaar geleden begon als een eenvoudige, sympathieke naam tijdens een brainstormsessie, is uitgegroeid tot een sterk symbool van verantwoordelijkheid, gedragen door miljoenen Belgen. BOB brengt mensen samen rond één duidelijke boodschap: wie drinkt, rijdt niet. Als trouwe en trotse partner blijven wij ons, samen met alle betrokken partners, inzetten voor een toekomst waarin veilig verkeer voor iedereen vanzelfsprekend is", aldus Krishan Maudgal, directeur van Belgische Brouwers.





3. NETWERK EN SAMENWERKING



Belgian Beer Diplomacy

We zijn net als in 2024 ook in 2025 ingegaan op verschillende erfgoeduitwisselingen. In maart werd een lezing gegeven in Leuven tijdens een event rond de Belgisch-Franse kermiscultuur die in 2024 als Immaterieel Cultureel erfgoed door UNESCO werd erkend.

In oktober namen we deel aan een overleg op de Cubaanse ambassade in België over de Cubaanse rumcultuur die, net als de Belgische biercultuur, UNESCO-erkenning geniet. Hierover hadden wij reeds eerder ontmoetingen met de Cubaanse ambassadrice in België, Mevr. Yaira Jiménez Roig en dr. Harold Crespo en maître-rhumier, Mevr. Noemí del Toro. We hebben de intentie om de komende jaren cross-overs te blijven opzetten met andere door UNESCO erkende erfgoedinstanties met het oog op de uitwisseling van ideeën inzake borgingsmaatregelen en het voortbestaan van de biercultuur in België.



Aangepaste Gedragscode voor goede relaties tussen brouwers, drankenhandelaars en de horecasector

Op vrijdag 6 juni werd in het Brouwershuis de herziene Gedragscode (2025) voor goede relaties tussen brouwers, drankenhandelaars en de horecasector officieel ondertekend, in aanwezigheid van de bevoegde ministers David Clarinval, vice-eersteminister en minister van Werk, Economie en Landbouw, Eléonore Simonet, minister voor Middenstand, Zelfstandigen en KMO's en de vertegenwoordigers van FEBED en de drie horecafederaties.



Minister Simonet benadrukte dat zij de sector blijvend zal ondersteunen. De horecasector, die in ons land 120.000 mensen tewerkstelt – onder wie ook veel laaggeschoolden – en 40.000 zelfstandige ondernemers telt, vervult immers een belangrijke maatschappelijke rol. Tegelijk wees zij op de uitdagingen: het risico op betalingsachterstand voor kredieten ligt in de horeca ongeveer dubbel zo hoog als het gemiddelde over alle sectoren heen.

De herziene gedragscode bouwt voort op de versie uit 2015. De onderhandelingen over de aanpassingen werden destijds opgestart onder leiding van huidig minister van Economie en vicepremier David Clarinval.

De aangepaste gedragscode heeft, net als de versie van 2015, tot doel de relaties tussen alle betrokken ondernemingen te bevorderen en bij te dragen aan een gezond ondernemingsklimaat, met rendabele horecazaken en een versterkte waardeketen.

De herziening van de gedragscode was om twee redenen aangewezen:

1. het juridisch kader uitbreiden en versterken – in lijn met aanbevelingen van de FOD Economie, het advies van de Belgische Mededingingsautoriteit en de Europese concurrentieregels – door niet alleen regels vast te leggen voor het afsluiten van drankafnameovereenkomsten, maar ook voor de uitvoering ervan;

2. het ondersteunen van evenwichtige concurrentieverhoudingen, met aandacht voor de diversiteit aan spelers in de sector, waaronder horeca-uitbaters en kleinere brouwers.



Belangrijke verbeteringen in de gedragscode:

1. een ruimer toepassingsgebied zonder achterpoortjes, wat bijdraagt aan meer rechtszekerheid en een gelijk speelveld;

2. horecafederaties engageren zich, in overleg met brouwers en drankenhandelaars, om binnen het jaar na ondertekening een kwalitatieve opleiding uit te werken, zodat horeca-uitbaters hun zaak professioneler kunnen beheren;

3. een betere informatievoorziening voor horeca-uitbaters vóór de ondertekening van contracten, met gestandaardiseerde documenten en meer transparantie over drankprijzen, met behoud van de standaardbedenktijd van 14 kalenderdagen bij de start van de overeenkomst;

4. een aanzienlijke uitbreiding van verboden clausules, bijvoorbeeld inzake onrechtmatige prijswijzigingen en het verbreken van huurcontracten wegens het niet behalen van afnamequota;

5. een verduidelijking van de regels inzake exclusiviteit voor sterke dranken en speciaalbieren, in het voordeel van de horeca-uitbater:
   - voor minimum 2 speciaalbieren op fles wordt nog steeds afgeweken van de exclusiviteit die de Europese regels toestaan;.
   - voor sterke dranken worden de regels vereenvoudigd en hebben de horeca-uitbater en de drankenhandelaar / brouwer meer vrijheid om tot een gezamenlijk akkoord te komen;

6. een versterkte rol voor de Verzoeningscommissie (FOD Economie), met nadruk op overleg in plaats van gerechtelijke procedures, wat sneller, kostenefficiënter en beter afgestemd is op de sector.

Sinds de invoering van de gedragscode in 2015 zagen wij een duidelijke positieve evolutie: wantoestanden werden aangepakt en de relaties tussen brouwers, drankenhandelaars en horeca-uitbaters werden transparanter en evenwichtiger. Deze herziening, die van meet af aan voorzien was, betekent opnieuw een belangrijke stap vooruit. Wij kiezen bewust voor een soepeler kader dan wat de Europese wetgeving voorschrijft, zodat horeca-uitbaters kunnen rekenen op meer flexibiliteit en gunstigere voorwaarden. Zo versterken wij het vertrouwen en creëren wij een ondernemersklimaat waar iedereen beter van wordt.

Duurzaam Ondernemen

Duurzame ontwikkeling bleef voor de Belgische brouwers ook in 2025 een prioritaire aangelegenheid. Als sector springen wij verantwoord om met natuurlijke grondstoffen (water, granen, gist en hop) en nemen wij maatregelen om respectvol en duurzaam met de daaraan verbonden problematieken om te gaan.

Water



Watergebruik vormt een belangrijke uitdaging voor de Belgische brouwerijsector. Het brouwen van bier vereist aanzienlijke hoeveelheden water dat niet alleen naar het bier zelf gaan, maar ook naar reiniging van installaties, koeling, stoomproductie en verpakking. Dit terwijl water steeds duurder wordt en waterschaarste en strengere milieunormen de sector steeds meer onder druk zetten.

Daarom investeerden brouwerijen volop in duurzamer waterbeheer, met onder meer waterbesparende technologieën, hergebruik van proceswater en eigen waterzuiveringsinstallaties. Met succes. Voor de productie van 1 liter bier is vandaag gemiddeld nog 3 tot 6 liter water nodig, een aanzienlijke verbetering ten opzichte van het verleden. Grotere brouwerijen halen inmiddels ratios van minder dan 3 liter water per liter bier.

De sector streeft ernaar dat waterverbruik de komende jaren nog verder te verlagen en tegelijk de impact op lokale waterbronnen te beperken, in lijn met de ambitie om te evolueren naar steeds efficiëntere en meer circulaire productieprocessen.

Praktijkvoorbeeld

Een voorbeeld van concrete initiatieven om duurzamer met water om te springen, waren de Green Deal Brouwers (Vlaanderen) en het Lerend Netwerk Water in Wallonië.

Bij de Green Deal bundelden sectororganisaties Belgische Brouwers en Fevia, de Vlaamse overheid en 16 brouwerijen de krachten. Dankzij dit project, dat in 2024 werd beëindigd, en alle stappen die de 16 deelnemende brouwerijen daarin hebben gezet, werd 2.286.822 m3 water minder verbruikt, een daling met 9% of het equivalent van 915 olympische zwembaden of 10 miljard volle bierglazen. De 8 brouwerijen met een eigen bronwaterput pompten 1.189.590 m3 minder diep grondwater op. Enkele brouwerijen hebben in die periode ook geïnvesteerd in waterzuiverings- en recuperatiesystemen.

Het 'Lerend Netwerk Water' in Wallonië, een initiatief van Fevia Wallonie en Wagralim, is een praktijkgericht samenwerkingsplatform waarin voedingsbedrijven kennis en ervaring uitwisselen rond duurzaam waterbeheer. Door middel van een lerend traject worden bedrijven ondersteund bij het optimaliseren van hun waterverbruik, het in kaart brengen van waterstromen en het verhogen van hergebruik en recyclage. Deze gezamenlijke aanpak stimuleert efficiënter watergebruik en draagt bij aan een lagere milieu-impact van de sector.

Brouwerij Caulier

Op naar 2,5 liter water voor 1 liter bier

Gelegen midden in de bronrijke regio rondom Péruwelz (Cité des Sources) koestert Brouwerij Caulier het opgepompte bronwater als geen ander. Daartoe wordt 3 miljoen euro geïnvesteerd in een nieuwe zuiveringsinstallatie die het afvalwater van de brouwerij weer drinkbaar kan maken.

Brouwerij Caulier, bekend van de Paix Dieu- en Bon Secours-bieren, investeerde tussen 2021 en 2025, 15 miljoen euro in diverse projecten die de brouwerij klimaatneutraal moeten maken vanaf 2025. Na eerdere investeringen in een nieuwe brouwzaal, een nieuwe bottelarij en optimalisering van het productieproces volgt nu de bouw van een waterzuiverings- en waterrecuperatiesysteem met bijhorende biogascentrale.

"Péruwelz ligt midden in een regio met heel wat waterbronnen. Daarom is het beschermen en vrijwaren van die grondwaterlagen voor ons vanzelfsprekend", vertelt CEO Vincent Caulier. "Het water uit onze eigen bron tekent immers ook voor de kwaliteit van onze bieren. Daarom willen wij het kunnen blijven gebruiken. Daarom koesteren wij het water ook en doen wij er alles aan om het waterverbruik zo veel als mogelijk te beperken".

Verwarmen vanuit een biogascentrale

"Waar wij aanvankelijk 8 liter water nodig hadden voor 1 liter bier hebben wij dat dankzij een diepgaande analyse en bijsturing van talrijke processen reeds kunnen verminderen tot 5 liter. Met de nieuwe installaties, die wij in 2025 in gebruik willen nemen, streven wij naar 2,5 liter water voor 1 liter bier", rekent





Vincent voor. "Die doelstelling willen wij behalen door het gebruikte water te zuiveren en zoveel als mogelijk te hergebruiken voor reinigingsprocessen in de brouwerij. In Vlaanderen zijn er al enkele brouwerijen die daar zeer ver in gaan, in Wallonië zijn wij alleszins één van de eerste brouwerijen die dergelijk omvangrijk project opzetten rond watergebruik".

Aan het waterzuiverings- en waterrecuperatiesysteem koppelt Brouwerij Caulier ook een biogascentrale. Het industrieel afvalwater van de brouwerij en de waterzuiveringsinstallatie ondergaat een eerste anaerobe behandeling om vervolgens via biomethanisatie biogas te produceren. Dit biogas wordt dan aangewend voor verwarming van de brouwerij waardoor de energiekost met 15% kan dalen.

Met het project voor vermindering van het waterverbruik participeert Brouwerij Caulier in het 'Lerend Netwerk Water' dat werd opgestart door Fevia Wallonie en Wagralim. Met dit initiatief wil men ook andere voedingsbedrijven praktijkgericht en d.m.v. kennisuitwisseling aansporen tot een slimmer waterbeheer. "Wij willen een leidende rol spelen in de bewustmaking en het behoud van waterbronnen binnen de brouwerijgemeenschap én daarbuiten", aldus nog Vincent.





Brasserie Caulier
Péruwelz
° 1996
www.brasseriecaulier.beer

Hernieuwbare energie en energie-efficiëntie

De energiebehoefte van het brouwproces bepaalt in grote mate de CO_2-uitstoot van de sector. Het productieproces is immers energie-intensief: van het verwarmen en koelen van het brouwsel tot het verpompen van water en het verpakken van het eindproduct. Binnen brouwerijen krijgt energiebeheer dan ook bijzondere aandacht, want efficiënt omgaan met energie biedt economische en ecologische voordelen.

Daarom zetten Belgische brouwerijen sterk in op energie-efficiëntie en de omschakeling naar hernieuwbare energiebronnen, met als doel hun klimaatimpact structureel te verlagen.

Door voortdurende investeringen in innovatie en procesoptimalisatie verbeterden brouwers in 2025 opnieuw hun energieprestaties. Dit gebeurde via de implementatie van nieuwe technologieën en methoden, zowel in bestaande installaties als in nieuwe projecten. Zo maken sommige brouwerijen nu gebruik van warmtekrachtkoppeling (WKK), waarbij aardgas op een bijzonder efficiënte manier wordt omgezet in zowel elektriciteit als warmte. Daarnaast wordt restwarmte uit het proces maximaal opnieuw ingezet en dragen optimalisaties in de dagelijkse werking bij aan verdere besparingen. Ook optimalisaties in stoominstallaties, koelsystemen en isolatie leveren aanzienlijke besparingen op.

De inzet van hernieuwbare energie nam eveneens toe binnen de Belgische brouwerijsector. Brouwerijen investeren onder meer in zonne-energie, windturbines en de productie van biogas via anaerobe vergisting van afvalwater (zie artikel van brouwerij Caulier).

Deze gecombineerde aanpak stelde de sector in staat om zijn energieverbruik te verduurzamen en de CO_2-uitstoot verder te beperken.

Praktijkvoorbeelden

Belgische brouwerijen zetten steeds nadrukkelijker in op duurzaamheid, elk vanuit hun eigen schaal en aanpak. Zo investeerde Brouwerij Huyghe in doorgedreven energie- en wateroptimalisatie, met significante besparingen dankzij moderne installaties en monitoring. Brouwerij De Halve Maan combineert traditie en innovatie, onder meer via een ondergrondse bierpijpleiding die transport en CO_2-uitstoot vermindert.

Ook Brouwerij De Leite toont hoe een duidelijke langetermijnvisie leidt tot gerichte acties, zoals investeringen in zonne-energie en de ambitie om waterneutraal te brouwen. Brouwerij Haacht geldt dan weer als pionier op het vlak van waterbeheer, met jarenlange ervaring in waterzuivering en procesoptimalisatie. Tot slot illustreert Brouwerij Remise 56 hoe ook kleinschalige spelers een grote impact kunnen maken door volledig in te zetten op hernieuwbare energie en efficiënte productieprocessen.

Samen tonen deze voorbeelden aan dat de Belgische brouwerijsector actief werkt aan het verkleinen van haar ecologische voetafdruk, via innovatie, samenwerking en continue verbetering.

Lokale en duurzame grondstoffen

Belgische brouwerijen zetten in op het gebruik van lokale grondstoffen om de keten zo kort mogelijk te houden. Zo wordt er onder meer gewerkt met hop uit de Westhoek, hebben enkele brouwerijen naast de brouwerij hun eigen hopveld aangelegd en ontstaan samenwerkingen met landbouwers voor de teelt van hop en brouwgerst. Deze aanpak draagt bij aan een duurzamere productie en een sterke lokale verankering.



Werken met lokale gerst en hop verkleint de ecologische voetafdruk en ondersteunt de landbouw.

Praktijkvoorbeelden

Brouwerij Lefebvre haalt een deel van haar grondstoffen bij de coöperatieve Cultivae, een vereniging van boeren die produceren volgens het model van regeneratieve landbouw.

Dit is een duurzame vorm van landbouw waarbij bodemherstel centraal staat, de behandeling van gewassen tot een minimum wordt beperkt en tot 2 ton koolstof per bebouwde hectare kan worden opgeslagen. Voor ze dit volledig Belgische en lokale partnerschap hebben opgezet, kwam hun gerst uit heel België en Noord-Frankrijk. Hun tarwe hebben ze altijd al gehaald bij plaatselijke landbouwbedrijven.

Ook de toelevering van honing en korianderzaadjes is een voorbeeld van de manier waarop ze herlokalisering doorvoeren. De korianderzaadjes, die ze nu aankopen bij een ander lid van Cultivae, zijn het resultaat van de bestuiving van de korianderbloem door de bijen van Beelgium. Ook een deel van de honing die ze gebruiken, wordt geproduceerd door de bijen van **Beelgium**.

Brasserie de la Lesse is een coöperatie met een sociaal doel waar ambachtelijk bier van hoge kwaliteit wordt gebrouwen met Belgische en 100% biologische grondstoffen en erkende knowhow. Ze werkt volgens de pijlers van duurzame ontwikkeling, rekening houdend met de economische, ecologische en sociale kwesties van haar tijd.

Brasserie des Légendes brouwt ook met Belgische gerst en hop. Op een kwartiertje rijden van de brouwerij teelt meester-brouwer Pierre Delcoigne zélf een groot deel van de gerst voor hun fairtradebier. Zo selecteert hij oude soorten die geen pesticiden nodig hebben. Daarnaast koopt de brouwerij gerst van drie andere boerderijen uit de buurt. Het mouten van de gerst gebeurt in Beloeuil, nauwelijks 15 km verderop. Hun hop komt uit de Westhoek. Daarom dragen de bieren het logo '**Belgische hop-Belgian hops**'.

Deze voorbeelden tonen stuk voor stuk aan hoe onze brouwers inzetten op duurzaamheid. Van het veld tot het glas.

Circulaire economie

De Belgische brouwerijsector past ook circulaire economie steeds vaker toe door reststromen en energie opnieuw in het productieproces of in andere ketens te gebruiken. Tijdens het brouwproces ontstaat bijvoorbeeld bierbostel, een restproduct boordevol vezels, mineralen en eiwitten dat niet verloren gaat. Meestal wordt het geleverd aan boeren in de omgeving, als aanvulling op hun veevoer, aan mengvoederfabrikanten, of het wordt zelfs verwerkt in voedingsmiddelen zoals brood of snacks. Ook gist wordt hergebruikt, zowel in nieuwe brouwcycli als in voedingstoepassingen of diervoeder.

Daarnaast proberen steeds meer brouwerijen de CO_2 die vrijkomt tijdens fermentatie op te vangen en opnieuw te gebruiken voor het carboneren van bier of andere interne processen.

Energie-efficiëntie speelt eveneens een grote rol, met systemen die restwarmte recupereren om water voor te verwarmen en zo het energieverbruik te beperken. Op vlak van water wordt ingezet op hergebruik van spoelwater en lokale zuivering om verspilling te verminderen.

Ten slotte draagt ook de verpakking bij aan circulariteit, met herbruikbare glazen flessen en een statiegeldsysteem dat in België sterk ingeburgerd is. Daarnaast wordt er ingezet op verpakkingsreductie en recycleerbare materialen. Zo worden kratten die tijdens het transport beschadigd raken, of die te lang aan uv-licht zijn blootgesteld en hierdoor verkleurd zijn, gerecycleerd tot maalgoed.

Dit maalgoed wordt hergebruikt bij de productie van nieuwe kratten. Dit resulteert allemaal in minder afval en een lagere CO_2-uitstoot.

Samen zorgen deze praktijken ervoor dat bierproductie stap voor stap evolueert naar een meer gesloten kringloop waarin grondstoffen en energie maximaal worden hergebruikt.

Conclusie

De Belgische brouwerijsector toonde ook in 2025 duidelijk aan dat eeuwenoude brouwtradities en moderne duurzaamheidsprincipes elkaar niet uitsluiten, maar juist kunnen versterken. Door voortdurend te investeren in innovatie, energie-efficiënte technologieën en circulaire productiemethoden evolueren veel brouwerijen richting een productieproces met een steeds kleinere ecologische voetafdruk. Daarbij wordt niet alleen gekeken naar het beperken van afval en het hergebruiken van reststromen, maar ook naar bredere uitdagingen zoals waterbeheer, gebruik van lokale grondstoffen en samenwerking met landbouwers en andere partners in de keten.

Daarnaast speelt maatschappelijke betrokkenheid een steeds grotere rol. Belgische brouwers zetten vaker in op transparantie, lokale verankering en initiatieven die bijdragen aan de leefbaarheid van hun omgeving, wat het vertrouwen en de verbondenheid met consumenten versterkt. Deze combinatie van economische innovatie en ecologisch bewustzijn zorgt ervoor dat de sector zich niet enkel handhaaft, maar zich actief voorbereidt op toekomstige uitdagingen zoals klimaatverandering en grondstoffenschaarste.

Zo bevestigt de Belgische brouwerijsector haar sterke internationale reputatie als bierland, terwijl ze tegelijk aantoont dat traditionele industrieën een belangrijke rol kunnen spelen in de overgang naar een duurzamere en veerkrachtigere economie.



4. KENNISCENTRUM



2025 was opnieuw een uitdagend jaar voor onze sector.

De aanhoudende druk op de koopkracht, een afnemende concurrentiekracht, hoge kosten en een woelige geopolitieke context hebben in 2025 sporen nagelaten. Achtentwintig brouwerijen sloten permanent de deuren, twaalf openden dan weer de deuren, waardoor het totale aantal brouwerijen in België daalde van 411 in 2024 naar 395 eind 2025. Het aantal stopzettingen lijkt voorlopig wat te vertragen (36 in 2023, 33 in 2024, 28 in 2025) maar het aantal nieuwe brouwerijen kent een knik (23 in 2023, 27 in 2024 en slechts 12 in 2025).[1]

Kerncijfers 2025

De moeilijkheden van het afgelopen jaar weerspiegelen zich duidelijk in de cijfers. In 2025 daalde het totale bierverbruik in België met 3,2%, met een terugval van 4,1% in de horeca en 2,6% in de retail. Een daling die te vergelijken valt met deze in 2024 (-2,1%). De Belgische consumptie is op 10 jaar tijd met bijna 20% gedaald. De verkoop van alcoholvrije en laag alcoholische bieren kende wel een lichte stijging.

Waar de binnenlandse terugval vroeger vaak gecompenseerd werd door een sterke export, is dat nu niet langer het geval. In 2025 daalde de export van Belgisch bier met 4,8%. De uitvoer buiten de EU kromp met 13,7%, binnen de EU met 3,39%.

Toch blijven de brouwers volop investeren in de toekomst. De 395 brouwerijen met hun meer dan 1.600 unieke biermerken hebben 213 miljoen euro geïnvesteerd in 2025. De economische inbreng van de sector werd door het federaal Plan Bureau vastgesteld op 4 miljard euro, of 1% van het BNP. 70% van de Belgische bierproductie wordt uitgevoerd naar alle hoeken van de wereld.

De bijdrage van de Belgische brouwerijsector aan de Belgische economie blijft significant, zoals blijkt uit volgende cijfers:

AANTAL BROUWERIJEN: **395**

INVESTERINGEN **213 MILJOEN EURO**

ACCIJNS OP BIER **€ 170.409.509**

VERPAKKINGSHEFFING NIET-HERBRUIKBARE VERPAKKINGEN: **€ 20.525.532**

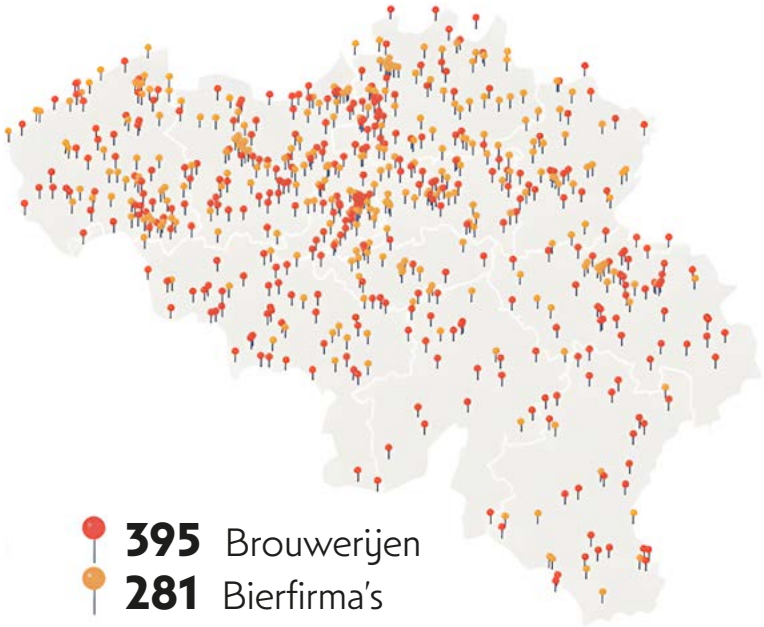
VERPAKKINGSHEFFING HERBRUIKBARE VERPAKKINGEN: **€ 3.986.214**

TOTALE FISCALITEIT: **+/- €650.000.000**

WERKGELEGENHEID DIRECT: **6.605**

WERKGELEGENHEID INDIRECT: **50.000**

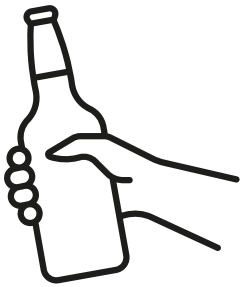
EEN BROUWER IN ELKE STAD, GEMEENTE OF DORP



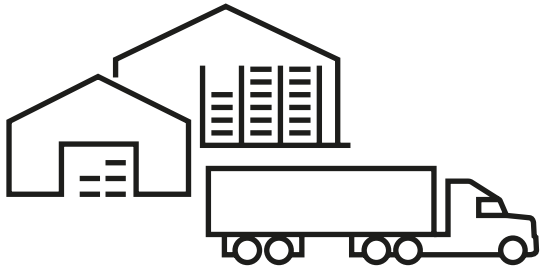
[1] Cijfers Zythos, 2024

INFOGRAFIEKEN (op basis van beschikbare ledengegevens)

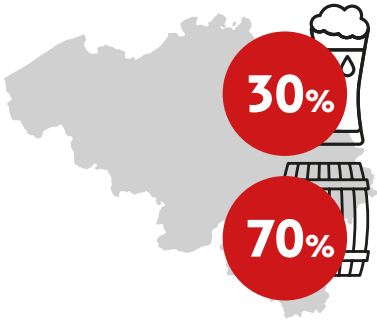
CONSUMPTIE
6.194.554 hl



UITVOER
14.424.795 hl



PRODUCTIE / EXPORT

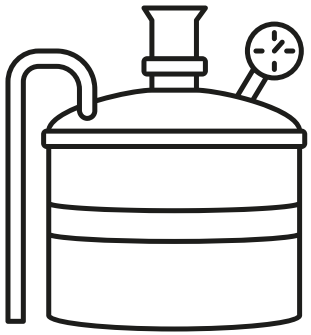


30% VAN DE PRODUCTIE IS VOOR **EIGEN GEBRUIK**

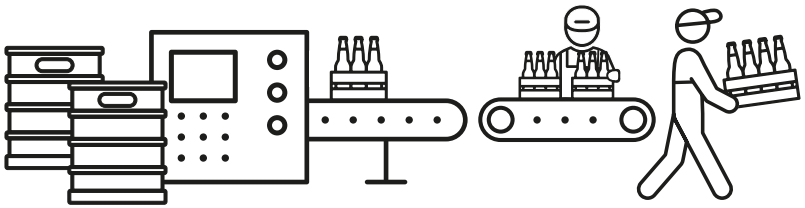
70% VAN DE PRODUCTIE IS VOOR **EXPORT**

AANTAL BROUWERIJEN
395

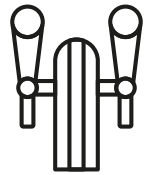
INVESTERINGEN
€ 212.933.000



WERKGELEGENHEID DIRECT (ENKEL BROUWERIJ)
6.605



WERKGELEGENHEID INDIRECT
50.000



VERBRUIK VAN BIER IN BELGIË
(in hectoliters)

RETAIL

-2,6%



2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
4.394.240	4.593.411	4.444.750	4.454.953	4.469.451	4.432.187	4.326.573	3.969.392	4.110.805	4.066.711	4.173.220	4.467.523	4.107.997	3.866.618	3.809.549	3.711.895

HORECA

-4,1%



2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
4.042.911	3.980.505	3.783.088	3.637.617	3.625.801	3.518.779	3.362.575	3.043.258	2.995.552	2.998.532	1.576.242	1.984.354	2.825.510	2.665.803	2.588.315	2.482.659

TOTAAL

-3,2%



2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
8.437.151	8.573.916	8.227.838	8.092.570	8.095.252	7.950.966	7.689.148	7.012.650	7.106.357	7.065.243	5.749.462	6.451.877	6.933.507	6.532.421	6.397.864	6.194.554

BELASTING OP BIER IN BELGIË



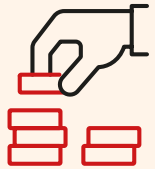
ACCIJNS OP BIER
€ 170.409.509



HEFFING OP HERBRUIKBARE STATIEGELDFLESSEN
€ 3.986.214



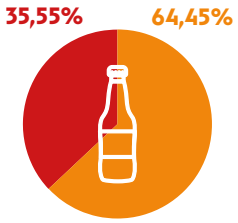
VERPAKKINGSHEFFING OP NIET-HERBRUIKBARE VERPAKKINGEN
€ 20.525.532



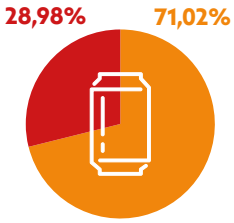
TOTALE FISCALITEIT
sociale lasten en andere belastingen inbegrepen
+/- € 650.000.000

MARKTAANDEEL VAN BIERTYPES

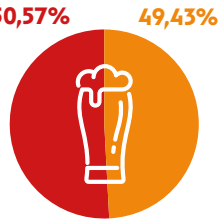
HORECA RETAIL



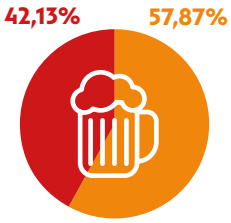
PILS



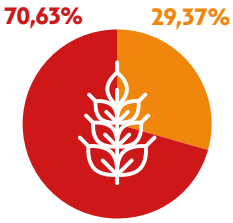
NA PILS
≤ 0,5% vol. alc.



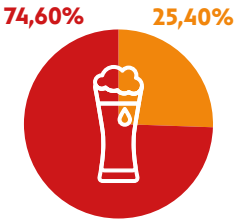
LA PILS
> 0,5 % vol. alc. en ≤ 4% vol. alc.
LA others > 0,5 % vol. alc. en ≤ 3,5 % vol. alc.



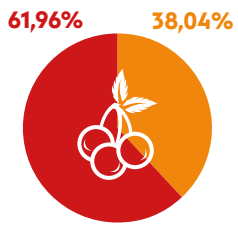
NA OTHERS
≤ 0,5% vol. alc.



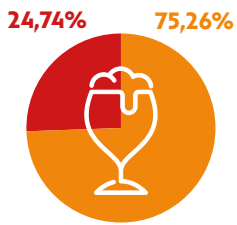
LIGHT SPECIALTIES
wit- en amberbieren



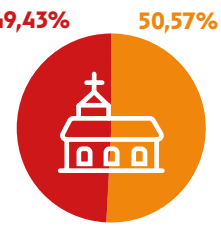
ZURE BIEREN EN GEUZE



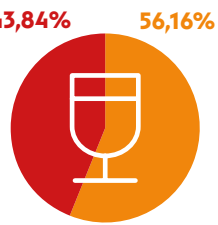
FRUITBIER



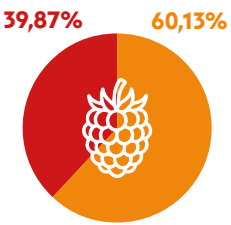
PREMIUM PILS & SPIRIT FLAVOURED BEERS



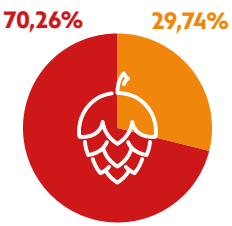
ABDIJ / TRAPPIST



ZWAAR BLOND



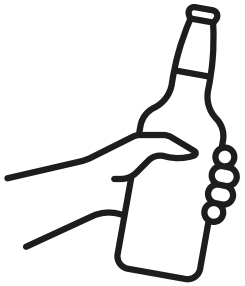
ZWARE FRUITBIEREN



REGIONAL & SPECIALTY BEERS
IPA, Saison, Specialty,
Barrel Ages beers, 'non abbey beers'

CONSUMPTIE VAN BELGISCH BIER

1990 - 2025 (in 000 hl)



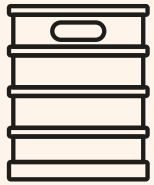
BIERVERBRUIK
PER VERPAKKING



GEWAARBORGDE FLESSEN
45,64%



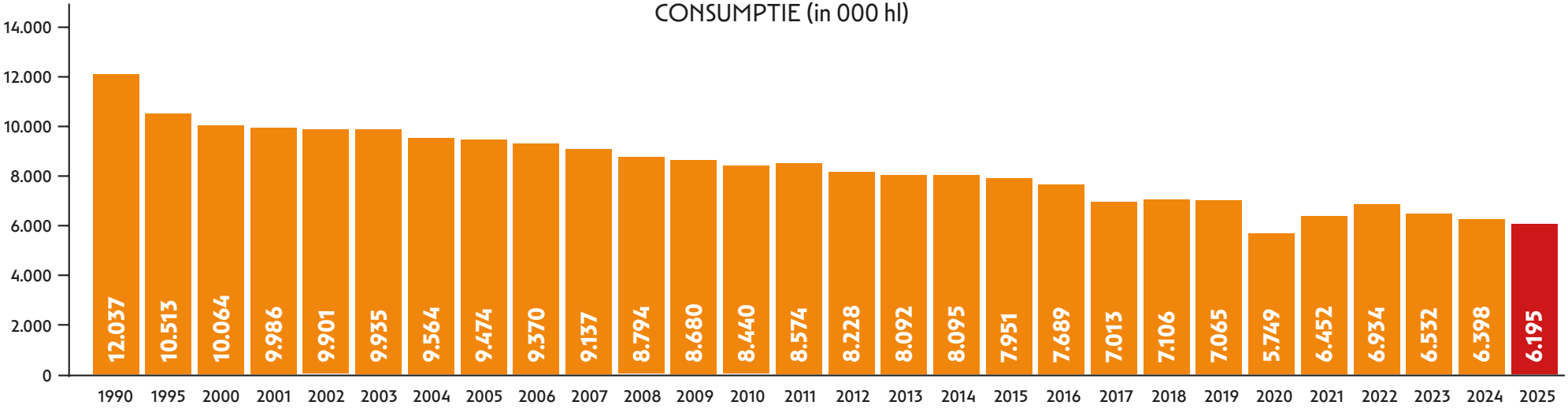
BLIK
31,96%



VATEN
20,76%

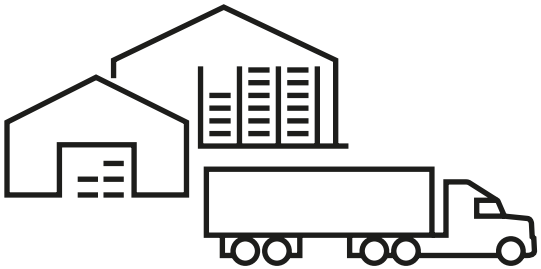


ONE-WAY FLESSEN
1,65%



EXPORT VAN BELGISCH BIER

1990 - 2025 (in 000 hl)



INTRA EU

-3,39%

2024 13.086.608 hl

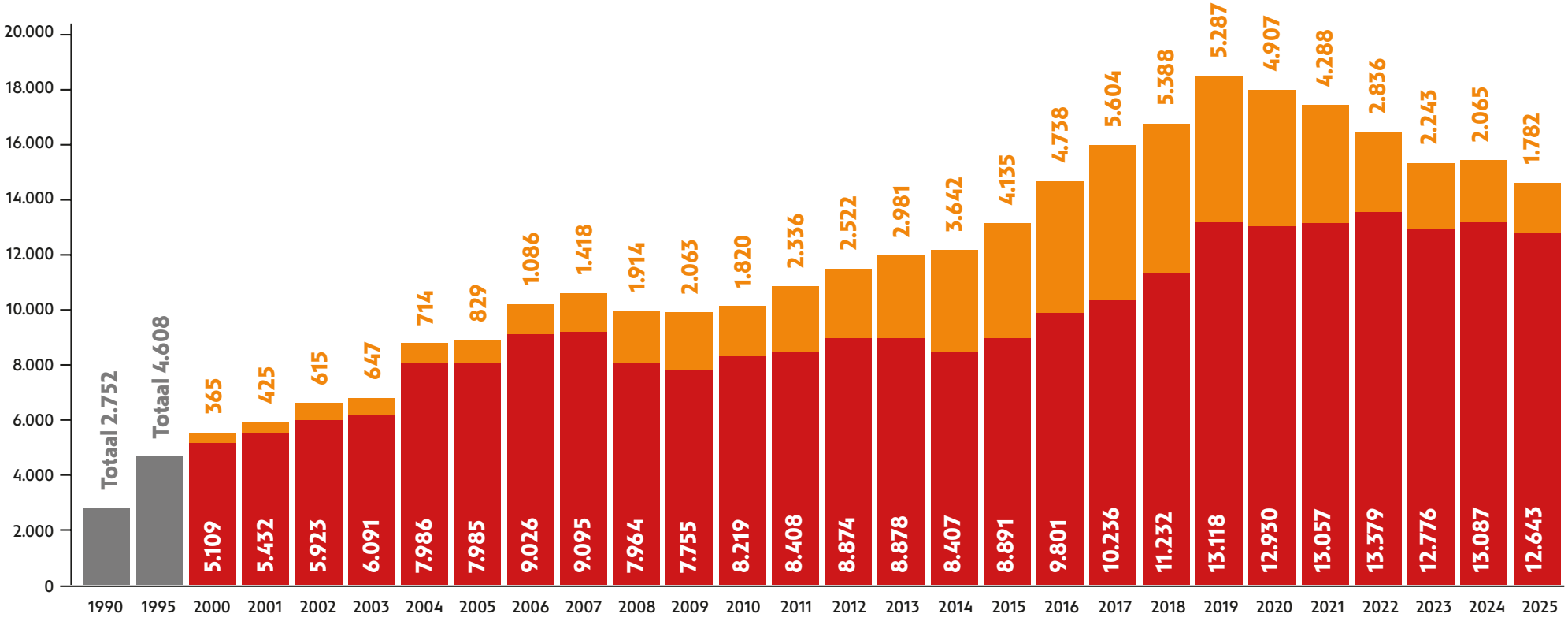
2025 12.643.005 hl

EXTRA EU

-13,70%

2024 2.064.706 hl

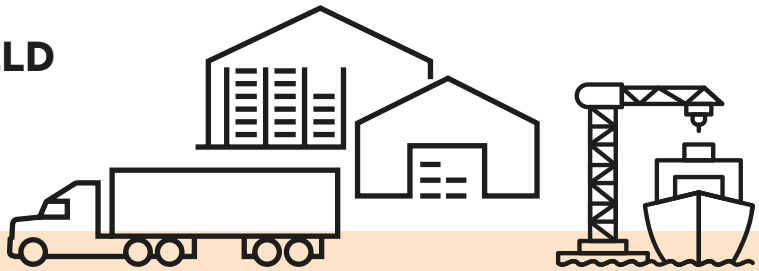
2025 1.781.790 hl



INTRA EU **2016: 9.800.698 hl** **2025: 12.643.005 hl** +29,00%

EXTRA EU **2016: 4.738.436 hl** **2025: 1.781.790 hl** -62,40%

EXPORTCIJFERS 2025 OPGEDEELD

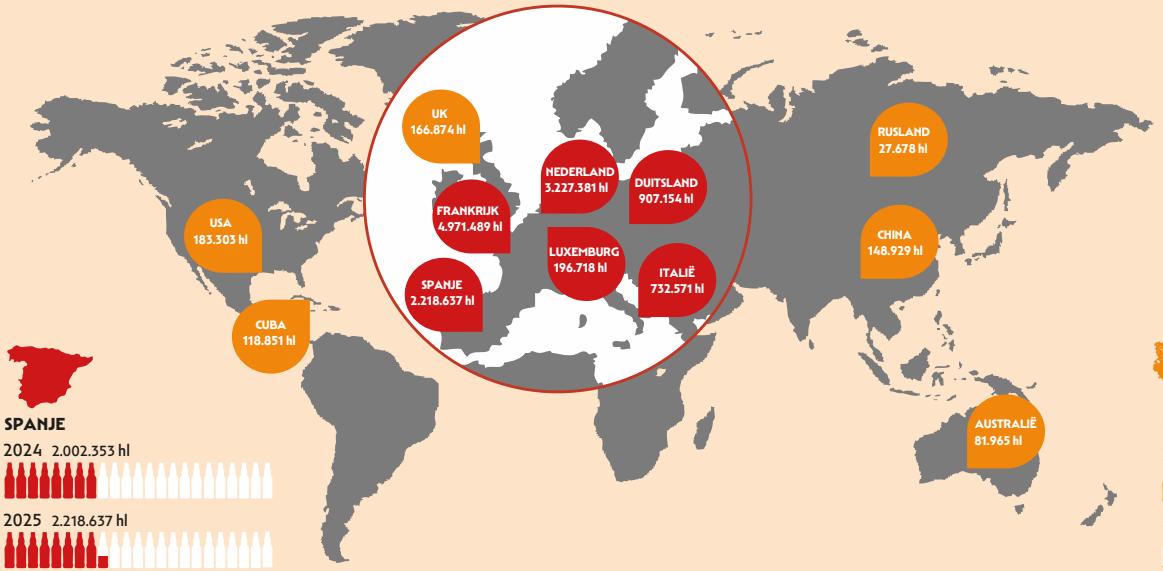


EU 12.643.005 hl

NON EU 1.781.790 hl

WERELDWIJD 14.424.795 hl

= 250.000 hl



FRANKRIJK
2024 5.103.867 hl
2025 4.971.489 hl

NEDERLAND
2024 3.489.992 hl
2025 3.227.381 hl

SPANJE
2024 2.002.353 hl
2025 2.218.637 hl

ITALIË
2024 916.354 hl
2025 732.571 hl

DUITSLAND
2024 763.184 hl
2025 907.154 hl

LUXEMBURG
2024 246.843 hl
2025 196.718 hl

CHINA
2024 209.340 hl
2025 148.929 hl

AUSTRALIË
2024 91.527 hl
2025 81.965 hl

RUSLAND
2024 215.667 hl
2025 27.6786 hl

VERENIGD KONINKRIJK
2024 220.375 hl
2025 166.874 hl

VERENIGDE STATEN
2024 215.871 hl
2025 183.303 hl

CUBA
2024 169.676 hl
2025 118.851 hl

DE BELGISCHE BROUWERIJSECTOR

CONSUMPTIE IN HECTOLITERS

2024 6.397.864
2025 6.194.554

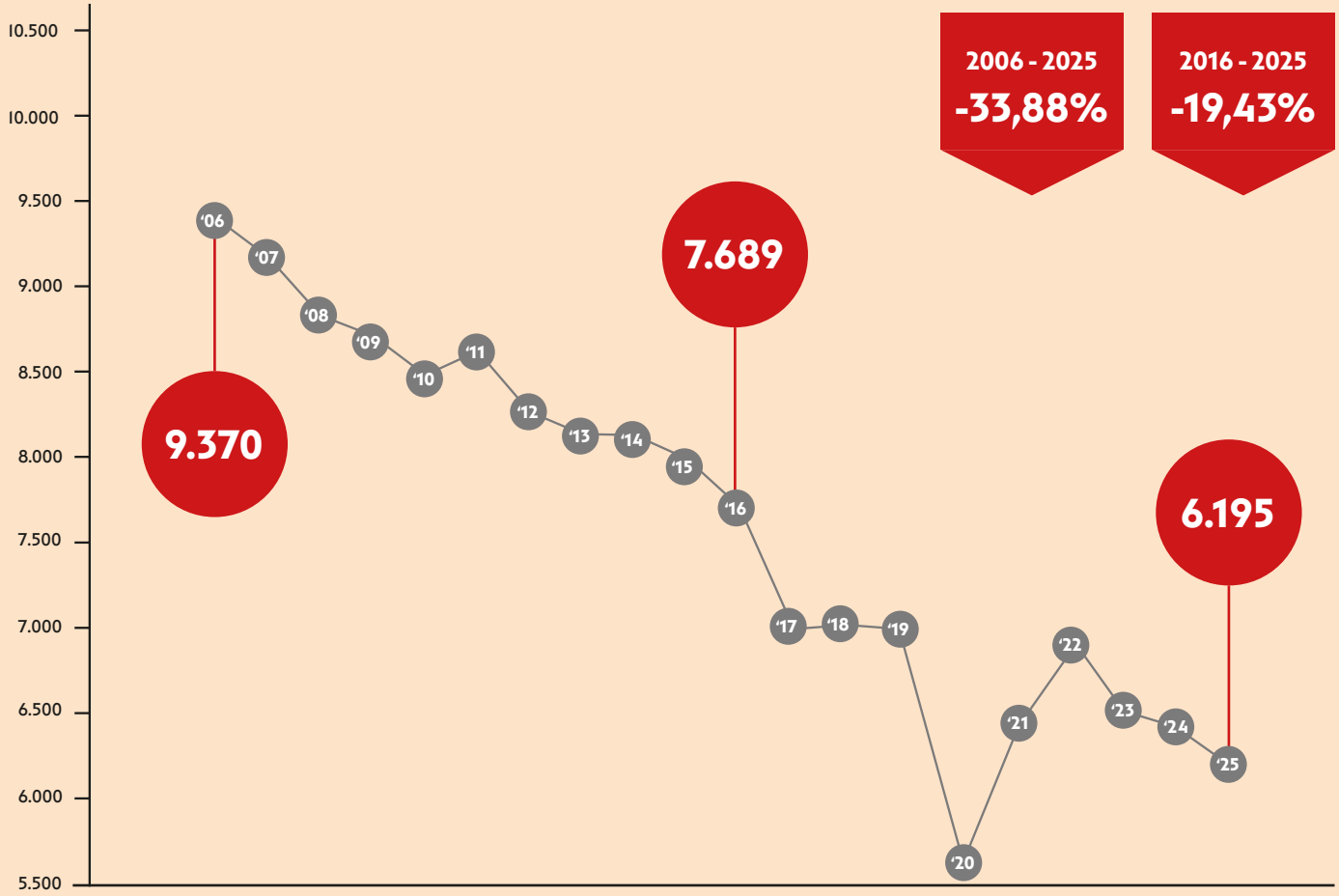
-3,2%

EXPORT IN HECTOLITERS

2024 15.151.314
2025 14.424.795

-4,80%

BIERCONSUMPTIE IN BELGIË 2006-2025 (in 000 hl)



CONSUMPTIE

2006 - 2025
-33,88%

2016 - 2025
-19,43%

EXPORT VAN BELGISCH BIER - E.U. + NON E.U. (in 000 hl)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Frankrijk	4.047	4.268	4.798	4.998	5.081	5.159	5.696	5.007	5.104	4.971
Nederland	2.464	2.705	2.947	3.323	3.297	4.000	3.538	3.622	3.490	3.227
Duitsland	1.531	1.551	1.590	1.847	1.564	1.012	976	665	763	907
Italië	551	607	638	661	600	740	868	994	916	733
Verenigd Koninkrijk	436	454	311	379		nu Non EU	Non EU	Non EU	Non EU	Non EU
Luxemburg	221	222	206	234	301	196	173	191	247	197
Spanje	136	188	335	1.297	1.581	1.490	1.615	1.927	2.002	2.219
Cyprus	97	12	136	100	94	27	42	35	51	23
Ierland	70	76	66	41	30	21	15	16	53	11
Denemarken	58	50	42	53	63	59	51	38	36	27
Oostenrijk	56	28	10	5	44	66	61	29	29	16
Zweden	33	23	26	46	69	63	56	67	55	39
Portugal	16	13	20	14	20	34	35	36	45	79
Griekenland	15	2	10	13	17	16	31	12	30	23
Finland	12	6	6	16	22	21	21	18	30	26
Hongarije	12	8	15	43	34	37	59	26	32	28
Tsjechië	8	2	31	6	8	9	14	7	16	14
Roemenië	7	3	9	5	14	15	20	10	8	6
Malta	7	6	8	11	10	13	14	7	12	9
Polen	5	6	6	6	17	32	47	37	100	45
Kroatië	4	1	7	2	3	2	4	2	4	6
Litouwen	3	1	1	6	15	15	13	14	24	15
Estland	4	1	2	3	8	6	7	1	3	6
Bulgarije	3	1	2	2	3	5	5	3	8	9
Letland	4	2	6	8	35	16	14	10	28	6
Slowakije	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1
Slovenië	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
E.U.	**9.801**	**10.236**	**11.232**	**13.118**	**12.930**	**13.057**	**13.379**	**12.776**	**13.087**	**12.643**
Evolutie	10,2%	4,4%	9,7%	16,8%	-1,4%	1,0%	2,5%	-4,5%	2,4%	-3,4%
Outside E.U.	**4.738**	**5.604**	**5.388**	**5.287**	**4.907**	**4.288**	**2.836**	**2.243**	**2.065**	**1.782**
Evolutie	14,6%	18,3%	-3,8%	-1,9%	-7,2%	-12,6%	-33,9%	-20,9%	-7,9%	-13,7%
TOTAAL	**14.539**	**15.840**	**16.620**	**18.406**	**17.837**	**17.345**	**16.215**	**15.019**	**15.151**	**14.425**
Evolutie	**11,6%**	**8,9%**	**4,9%**	**10,7%**	**-3,1%**	**-2,8%**	**-6,5%**	**-7,4%**	**0,9%**	**-4,8%**

Cijfers 2024 - gecorrigeerd op basis actuelere cijfers Agentschap Buitenlandse Handel - UK verplaatst naar non EU

Cijfers 2025 - cijfers Agentschap Buitenlandse Handel

EXPORT VAN BELGISCH BIER NON E.U. (in 000 hl)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Verenigd Koninkrijk					585	718	481	281	220	167
U.S.A.	2.208	2.666	2.345	2.364	1.884	1.054	239	197	216	183
China (Volksrepubliek)	716	780	615	407	350	404	339	251	209	149
Canada	456	496	440	486	300	60	49	47	45	44
Korea (Rep.)	202	338	400	377	119	128	55	19	15	10
Japan	118	103	108	92	83	80	75	63	39	22
Russische Federatie	113	153	216	255	355	515	263	323	216	28
Verenigde Arabische Emiraten	79	97	105	126	159	158	158	133	87	76
Maleisië	75	69	43	15	12	61	55	40	41	10
Australië	70	125	140	130	127	106	111	82	92	82
Oekraïne	66	93	129	97	85	76	79	101	81	56
Singapore	52	85	96	121	78	77	54	52	48	84
Hong Kong	47	50	53	48	27	20	14	12	12	12
Zwitserland	43	46	32	37	45	48	54	40	39	46
Israël	42	38	42	40	37	64	77	83	91	57
India	40	22	50	28	13	12	6	6	6	1
Brazilië	31	25	45	25	36	47	29	15	2	1
Vietnam	29	13	11	12	5	8	13	8	4	9
Zuid-Afrika	24	63	45	18	5	4	8	5	5	6
Thailand	23	43	42	38	15	6	11	6	5	3
Mexico	21	17	64	113	78	28	20	11	10	11
Taiwan	11	14	8	10	7	6	5	5	3	3
Ijsland	10	13	13	16	13	14	9	9	6	4
Noorwegen	8	9	12	9	8	18	14	11	16	9
Kazachstan	5	7	6	4	4	7	6	10	5	3
Colombia	-	-	41	67	92	28	17	5	5	4
Cuba	-	-	-	-	-	-	16	104	170	119
Panama	-	-	-	-	-	-	-	-	95	190
Senegal	-	-	-	-	-	-	-	-	2	26
Andere landen	235	232	290	350	380	539	598	323	280	367
TOTAAL	**4.738**	**5.604**	**5.388**	**5.287**	**4.907**	**4.288**	**2.836**	**2.243**	**2.065**	**1.782**
Evolutie	**14,6%**	**18,3%**	**-3,8%**	**-1,9%**	**-7,2%**	**-12,6%**	**-33,9%**	**-20,9%**	**-7,9%**	**-13,7%**

Cijfers 2024 - gecorrigeerd op basis actuelere cijfers Agentschap Buitenlandse Handel - UK verplaatst naar non EU
Cijfers 2025 - cijfers Agentschap Buitenlandse Handel

ACCIJNSOPBRENGSTEN OP BIER EN ANDERE DRANKEN (in duizend euro)

	Bier	Wijn	Schuimwijn	Aperitief	Alcoholvrije	Alcohol	Koffie
1995	179.978	62.102	15.170	20.095	130.964	177.161	12.938
1996	183.794	68.124	16.852	22.270	129.154	182.496	13.713
1997	226.326	91.980	21.329	31.216	136.554	204.515	14.358
1998	206.670	96.279	23.231	31.141	138.137	191.808	14.188
1999	209.953	99.489	25.101	30.698	152.515	192.543	13.703
2000	208.460	101.415	23.549	31.962	147.813	205.649	13.417
2001	206.716	104.352	23.902	30.933	150.749	207.028	13.717
2002	201.988	105.501	24.628	30.115	160.712	213.067	12.809
2003	207.873	113.519	28.078	31.132	169.841	233.277	13.221
2004	196.760	110.986	28.893	29.752	96.291	214.554	13.864
2005	193.454	111.237	30.597	28.173	49.728	218.311	13.561
2006	193.408	113.712	33.202	27.357	49.133	225.049	12.775
2007	191.149	114.538	38.706	27.734	48.957	225.192	12.405
2008	185.324	114.059	42.159	27.606	49.494	230.069	12.813
2009	183.139	115.361	49.451	25.952	52.735	228.986	13.017
2010	187.759	115.975	57.132	25.644	54.124	235.120	13.081
2011	183.776	115.582	60.988	24.416	56.026	239.165	14.339
2012	180.797	115.375	65.872	24.008	54.187	248.962	13.717
2013	183.359	131.492	77.142	26.079	57.645	271.730	14.995
2014	196.464	139.500	85.190	25.542	57.104	291.585	14.732
2015	194.000	147.600	92.200	26.300	55.600	318.100	14.200
2016	201.585	173.826	103.947	28.329	99.730	323.098	14.129
2017	200.798	172.391	102.566	27.993	103.244	319.480	14.504
2018	200.980	172.668	102.062	26.138	174.639	313.635	13.820
2019	199.732	173.584	103.851	25.283	183.268	310.839	15.426
2020	168.259	174.627	89.739	25.450	175.006	321.161	14.996
2021	178.627	180.541	106.079	24.404	175.299	344.522	14.358
2022	191.299	169.860	105.333	21.502	188.611	334.001	13.894
2023	178.999	161.738	99.860	22.918	180.677	311.519	14.170
2024	171.958	155.574	96.912	19.046	182.198	296.651	13.581
2025	**170.410**	**154.641**	**97.799**	**17.195**	**186.924**	**304.903**	**14.073**
2025/2024	**-0,9%**	**-0,6%**	**0,9%**	**-9,7%**	**2,6%**	**2,8%**	**3,6%**

OMZET VAN DE BELGISCHE VOEDINGSINDUSTIE PER SECTOR

(volgens de maandelijkse en trimestriële BTW-aangiften) - NACE-BEL herzien (in miljoen euro)

Omzet per subsector	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2025 vs 2024
10.1 Verwerking en conservering van vlees en vervaardiging van vleesproducten	6.007	7.462	7.821	7.953	9.051	9.636	9.874	10.182	3,1%
10.2 Verwerking en conservering van vis en van schaal- en weekdieren									
10.3 Verwerking en conservering van groenten en fruit	5.680	6.011	5.608	5.968	7.723	9.422	9.818	9.541	-2,8%
10.4 Vervaardiging van plantaardige en dierlijke oliën en vetten									
10.5 Vervaardiging van zuivelproducten	5.315	4.791	5.358	5.446	7.069	6.708	7.068	7.674	8,6%
10.6 Vervaardiging van maalderijproducten, zetmeel en zetmeelproducten	3.525	3.621	3.487	3.579	4.850	5.589	4.932	4.698	-4,8%
10.7 Vervaardiging van bakkerijproducten en deegwaren	3.842	4.579	4.677	5.163	5.672	6.384	6.542	6.781	3,6%
10.8 Vervaardiging van andere voedingsmiddelen	10.553	10.769	10.157	11.243	13.863	15.669	17.554	18.692	6,5%
10.9 Vervaardiging van diervoeders	4.252	4.553	4.701	5.524	6.754	6.522	6.305	6.301	-0,1%
11 Vervaardiging van dranken	6.222	6.384	6.092	6.440	7.005	7.322	7.172	7.390	3,0%
11.05 Bier	**3.394**	**3.748**	**3.510**	**3.654**	**3.917**	**4.120**	**4.098**	**4.135**	**0,9%**
11.07 Frisdranken en water	2.304	2.350	2.328	2.472	2.758	2.879	2.756	2.943	6,8%
TOTAAL 10	**46.001**	**48.894**	**48.175**	**54.365**	**68.737**	**73.587**	**75.775**	**77.663**	**2,5%**
TOTAAL 11	**6.222**	**6.384**	**6.092**	**6.440**	**7.005**	**7.322**	**7.172**	**7.390**	**3,0%**
TOTAAL 10+11	**52.223**	**55.278**	**54.267**	**60.805**	**75.742**	**80.909**	**82.947**	**85.052**	**2,5%**
Verwerkende industrie	**279.744**	**280.648**	**248.903**	**298.738**	**368.523**	**348.123**	**336.489**	**336.054**	**-0,1%**

bron: Statbel

INVESTERINGEN IN DE BELGISCHE VOEDINGSNIJVERHEID PER SECTOR

(volgens de maandelijkse en trimestriële BTW-aangiften) - NACE-BEL herzien (in miljoen euro)

Omzet per subsector	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2025 vs 2024
10.1 Verwerking en conservering van vlees en vervaardiging van vleesproducten	139,3	147,1	154,0	161,8	166,8	182,2	152,8	176,2	15,3%
10.2 Verwerking en conservering van vis en van schaal- en weekdieren	7,6	13,8	15,8	21,8	18,8	17,1	12,6	12,8	1,8%
10.3 Verwerking en conservering van groenten en fruit	388,5	356,9	345,0	391,4	335,9	316,7	506,4	577,8	14,1%
10.4 Vervaardiging van plantaardige en dierlijke oliën en vetten	27,5	24,7	32,2	26,3	31,9	23,4	38,9	44,9	15,4%
10.5 Vervaardiging van zuivelproducten	88,1	116,3	136,8	168,9	182,7	189,6	178,2	166,7	-6,5%
10.6 Vervaardiging van maalderijproducten, zetmeel en zetmeelproducten	56,0	70,2	48,8	43,5	56,6	92,9	84,0	121,5	44,6%
10.7 Vervaardiging van bakkerijproducten en deegwaren	206,7	249,8	266,6	313,7	400,1	346,9	357,5	353,5	-1,1%
10.8 Vervaardiging van andere voedingsmiddelen	305,2	317,3	304,2	266,9	402,1	465,3	426,7	452,5	6,0%
10.9 Vervaardiging van diervoeders	68,2	82,3	73,7	92,8	95,8	107,1	98,0	96,6	-1,4%
11 Vervaardiging van dranken (Bier inbegrepen)	**357,1**	**411,2**	**338,6**	**388,1**	**366,5**	**362,6**	**278,2**	**283,7**	**2,0%**
TOTAAL 10+11	**1.643,7**	**1.782,2**	**1.716,5**	**1.874,2**	**2.057,1**	**2.103,9**	**2.133,4**	**2.286,2**	**7,2%**
Vervaardiging van Bier	**252,1**	**332,4**	**275,6**	**310,8**	**266,7**	**250,5**	**178,2**	**212,9**	**19,5%**

bron: Statbel

ONZE LEDEN



In the picture: nieuwe leden Belgische Brouwers

DE GRAAL

AANGESPOORD DOOR ANDERE KLEINE BROUWERIJEN

Collega's van kleine brouwerijen die eerder al lid waren geworden van Belgische Brouwers spoorden De Graal uit Brakel aan om eveneens toe te treden tot de brouwersgilde. "Naarmate wij groter werden en meer exporteerden, voelden wij de noodzaak aan om beter geïnformeerd te worden", aldus brouwer Wim Saeyens.

Na een opleiding tot licentiaat scheikunde en doctor in de farmaceutische wetenschappen geraakte Wim Saeyens via bier- en hopprofessor Denis De Keukeleire gepassioneerd door de wereld van het bier en bekwaamde hij zich verder aan de CTL-brouwerijschool in Gent. "Als chemicus ben ik gefascineerd door productieprocessen. Eens je door die microbe bent gebeten, dan ben je het ook echt. In chemie gaat het meestal om producten die je niet kan consumeren, met bier kan dat gelukkig wel. Mijn interesse was gewekt en ook nu nog bekijk ik het brouwproces in al zijn facetten veeleer vanuit een chemische hoek. Dat heeft mij al veel antwoorden opgeleverd", vertelt Wim.

Aanvankelijk gestart als hobbybrouwer, richtte Wim samen met echtgenote Geertrui Loman in 2000 brouwerij De Graal op. Einde 2001 brouwde hij met De Graal Gember zijn eerste commerciële bier. Daarna breidde het gamma van De Graal uit met andere bieren, werd het tarwebier Triverius gelanceerd en ging hij ook succesvol bieren brouwen voor andere brouwerijen, verenigingen en exportklanten.

Twee brouwinstallaties van 20 hl

In 2009 werd Wim Saeyens voltijds brouwer en in 2016 verhuisde hij naar de huidige site in Brakel, waar hij beschikt over twee brouwinstallaties van 20 hl en een volautomatische afvullijn met CO_2-tegendrukvulling die 9.000 flessen per uur verwerkt. Alle bieren worden minimaal gefilterd, niet gepasteuriseerd en hergisten ook op fles. Standaard zijn alle De Graal-bieren glutenvrij, terwijl Quest (9 %vol.) ook suikervrij is. Met Kathar (3,9 %vol.) creëerde hij ook een licht alcoholisch bier.

"Omdat wij aardig wat exporteren naar onder andere de Verenigde Staten, Japan, Italië en Denemarken en ook op de hoogte willen blijven van wetgeving en richtlijnen in eigen land zijn wij vorig jaar lid geworden van Belgische Brouwers", vervolgt Wim. "In het begin waren wij daarvoor te klein, maar naarmate wij uitbreidden, exporteerden en groter werden, voelden wij toch aan dat je veel meer op de hoogte moet zijn en blijven. Eigenlijk hebben collegae kleine brouwers die al lid waren van Belgische Brouwers ons ertoe aangespoord om ook toe te treden. Ondertussen telt Belgische Brouwers toch al behoorlijk wat kleinere brouwerijen onder haar leden".



Wim Saeyens: "Naarmate wij groter werden en meer exporteerden, voelden wij de noodzaak aan om beter geïnformeerd te worden".



Brouwerij De Graal beschikt in Brakel over twee brouwinstallaties van 20 hl.

De Graal
Brakel
° 2002

Bieren: De Graal Blond (6,5 %vol.),
De Graal Gember (8 %vol.),
Triverius (6,8 %vol.),
De Graal Kathar (3,9 %vol.), ...

www.degraal.be

ANGERIK

OOK ALS KLEINE BROUWERIJ WORD JE GEHOLPEN

"Met Angerik ervoer ik dat je ook als kleine brouwerij die wat groter en professioneler wil worden, wordt geholpen door Belgische Brouwers. Zij zijn er niet alleen voor de grotere spelers en het is leuk dat je hen ook wat kan vragen", zegt Sam De Cuyper.

Microbrouwerij Angerik ontstond in 1997 in Zellik als een hobby van de schoonbroers Angelo Buyse en Erik De Cuyper en ontleent zijn naam aan de samenvoeging van beide voornamen. In 2002 verhuisde de brouwerij naar een voormalige garage in Dilbeek. Omdat Eriks hoofdberoep meer tijd in beslag nam, werd de productie geleidelijk afgebouwd en zelfs stopgezet.

Na het volgen van een brouwcursus aan het COOVI in Anderlecht pikte Eriks zoon Sam De Cuyper de draad terug op als hobbybrouwer. In 2013 ging hij werken bij brouwerij De Troch, wat de droom van een eigen brouwerij aanwakkerde. Twee jaar later, in 2015, zette hij de stap en werd Angerik heropgericht. Tot een tweetal jaar geleden werd er gebrouwen in de oude installaties. "Toevallig ontdekte ik rond Arnhem een niet langer gebruikte koperen brouwzaal van Duitse makelij. De dorpsbrouwerij van weleer had een vijftal jaar stilgelegen, maar de installatie van 10 hl functioneerde perfect. Het is een plezier om ermee te werken en het brouwproces verloopt hierdoor nu ook veel efficiënter dan voordien".

Omdat Sam met Angerik, gelegen aan de rand van het Pajottenland, niet meteen een lambiekbier wou brouwen, vond hij een aanknopingspunt in de lokaal geteelde Record-hop voor zijn bieren, waaronder het gelijknamige Record, een toegankelijk blond bier van 6 %vol. met Record-hop uit Asse. Ook in het amberkleurige Dilleke en het seizoensgebonden pilsbier Jaak wordt Record-hop verwerkt. Sinds 2020 wordt met Kluysbosch een beperkt volume lambiekbier gebrouwen met overjaarse Record-hop. Weldra volgt een eerste oude geuze en breidt Angerik het bieraanbod daarmee uit om verder te kunnen groeien.

"Omdat het kleinschalige, hobby-achtige verdwijnt en je wat groter en professioneler wordt, moet je ook anders werken", vervolgt Sam. "Om het voedselveiligheidsplan niet langer zelf integraal te moeten uitschrijven, met het risico op wat ontbrekende informatie bij een controle, ben ik naar Belgische Brouwers gestapt en gebruik ik voortaan hun plan. Vroeger dacht ik dat de beroepsvereniging er alleen was voor grotere brouwerijen, maar ook als kleine brouwerij worden wij zeer goed geholpen. Je krijgt veel nuttige informatie en het is leuk dat je hen ook wat kan vragen. Het lidmaatschap loont echt wel en dat onder meer vanwege de informatie over nieuwe wetgeving".



Sam De Cuyper (Angerik): "Vroeger dacht ik dat de beroepsvereniging er alleen was voor grotere brouwerijen maar ook als kleine brouwerij worden wij zeer goed geholpen".



Sam De Cuyper focust met Angerik op bieren waarin de lokale Record-hop wordt verwerkt.

Brouwerij Angerik

Angerik
Dilbeek
°1997 - °2015

Bieren: Record (6%vol.), Dilleke (5,1%vol.), Jaak (4 %vol.), Cuvée Kluysbosch (6%vol.)

www.angerik.be

LAMBIEK FABRIEK

SAMEN STERK STAAN

"Vanaf het begin heb ik gezegd dat Lambiek Fabriek zou aansluiten bij Belgische Brouwers, en dat van zodra wij overstapten van geuzestekerij naar lambiekbrouwerij", zegt Jo Panneels. "Zeker in de huidige tijdsgeest moet je samen sterk staan."

Lambiek Fabriek uit Sint-Pieters-Leeuw viert in 2026 zijn tienjarig bestaan, hoewel het voordien al een tiental jaar een hobbybrouwerij was. "Omdat het aantal vrienden dat participeerde in de brouwerij rond 2015 was gedaald en wij eigenlijk een te grote voorraad hadden opgebouwd voor een hobby, stelden wij ons de vraag hoe het verder moest", vertelt Jo. "De logische, volgende stap was te starten als geuzestekerij om geleidelijk te evolueren naar een lambiekbrouwerij. En dat is in 2016 dan de Lambiek Fabriek geworden. Wij positioneerden ons wat tegen de stroom in, want wij waren de eersten van wat zou uitgroeien tot een nieuw generatie geuzestekers en lambiekbrouwers. Met de verwijzing naar fabriek in de bedrijfsnaam kantten wij ons tegen het oubollige imago van de hoevebrouwerij. Ook met de merknaam Brett-Elle voor onze oude geuze onderscheiden wij ons in de markt. Het verwees naar Brettanomyces en Brussel/Bruxelles én het liet ons toe om een volgend bier, een oude kriek, Jart-Elle te noemen. Het leidde ertoe dat merknamen die eindigen op -Elle ons handelsmerk zijn geworden."

In de beginjaren werd lambiek aangekocht bij verschillende brouwers en gemengd tot een oude geuze. Na de verhuizing van Ruisbroek naar Sint-Pieters-Leeuw in 2022 werd een brouwinstallatie van 20 hl aangekocht. Vanaf het brouwseizoen 2023-2024 is Lambiek Fabriek zijn eigen lambiek gaan brouwen en die wordt ondertussen ook verkocht aan geuzestekers en jonge lambiekbrouwers die er de voorbije jaren zijn bijgekomen.

Het lidmaatschap van de Belgische Brouwers is voor ons een logische keuze

"In 2021 zijn wij als geuzesteker reeds lid geworden van de Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren (HORAL). Voor ons was dat een logisch lidmaatschap", beklemtoont Jo. "Hetzelfde geldt voor Belgische Brouwers, maar daarvoor moest je zelf brouwen. Van zodra dat kon, lag het lidmaatschap voor de hand. In de huidige marktomgeving, met de moeilijke economische situatie, het wijzigend consumentengedrag, de politiek rond alcohol en veranderende regelgeving zie ik geen reden waarom je geen lid zou worden. Je hebt er alleen maar voordeel bij om aangesloten te zijn bij Belgische Brouwers".







Jo Panneels klinkt met Annivers-Elle (8,5%vol) op het tienjarig bestaan van Lambiek Fabriek.

NO BRETT, NO GLORY

Lambiek Fabriek
Sint-Pieters-Leeuw
° 2016

Bieren: Oude Geuze Brett-Elle (6,5 %vol.), Oude Kriek Jart-Elle (6,5%vol.), Bio-geuze Natur-Elle (6,5 %vol), Muscar-Elle (8,8% vol met Limburgse Muscaris-druiven), ...

www.lambiekfabriek.be

Brouwerijen – Ledenlijst 2025

Het aantal brouwerijen in België is in 2025 licht gedaald doch
had de federatie het genoegen 8 nieuwe leden te mogen verwelkomen.

A

Brasserie de l'ABBAYE DES ROCS
Brasserie de l'ABBAYE DU VAL DIEU
Brouwerij ABDIJ DER TRAPPISTEN VAN WESTMALLE
AB INBEV
- BOSTEELS
- Brouwerij van HOEGAARDEN
- Inbev Belgium

Brouwerij ADEPT
Brouwerijen ALKEN MAES n.v.
- AFFLIGEM Brewery BDS
- Brouwerij MORT SUBITE n.v

B

Brouwerij BCB
Brouwerij BEERSELECT
BELGIAN BREW FACTORY
Brasserie de BELLEVAUX sprl
Brouwerij Belgoo **NIEUW**
Ferme de BERTINCHAMPS s.a.
Brasserie BIERES DE CHIMAY s.a.
Abbaye NOTRE-DAME DE SCOURMONT
Brouwerij BOON n.v.
Brauw BV **NIEUW**
Brewmine Tap
Brouwerij Broeder Jacob **NIEUW**
Brouwerij BRUGHUIS BROUWERS
Brasserie de BRUNEHAUT
Brussels Beer Project **NIEUW**
Brouwerij BUVENS

C

Brasserie {C}
Brasserie CANTILLON
Brasserie CARACOLE
Brasserie des Carrières
Brasserie CAULIER sprl
Brasserie DE CAZEAU
CONCEPTBREWERY bvba
Brouwerij CONTRERAS
Brouwerij CORNELISSEN
CIRCUS Brouwerij

D

Brouwerij van 'DE ACHELSE KLUIS' BV
Brouwerij DE BIE
Brouwerij DE BLOCK
Brouwerij DE BRABANDERE
DECA SERVICES n.v.
Kasteelbrouwerij DE DOOL n.v.
Brouwerij DE GLAZEN TOREN
Brouwerij DE HALVE MAAN bvba
Brouwerij DE LEITE
Brouwerij DE MEESTER
Brouwerij DE POES
Brouwerij DE RANKE bvba
Brouwerij DE RYCK – DE GOUDEN AREND bvba
Brasserie DES LEGENDES sprl
Brasserie DESEVEAUX
Brouwerij DE TROCH
Brouwerij DE VLIER
Huisbrouwerij DE VLIET
Brouwerij DILEWYNS
Brouwerij d'OUDE MAALDERIJ
Brouwerij DRIE FONTEINEN

Brasserie DU BOCQ
Brasserie DUBUISSON & FRERES
Brasserie DUPONT
Brouwerij DUVEL MOORTGAT n.v.
- Brasserie d'ACHOUFFE
- Brouwerij DE KONINCK
- Brouwerij LIEFMANS

E

Brasserie ELFIQUE
EUPENER Brauerei

F

Brasserie 3F
Brasserie des FAGNES
Brasseries de FLOBECQ

G

Brasserie GEMBLOUX.BEER SA
Brouwerij GIRARDIN
GRIMBERGEN Abbey Brewery bvba

H

Brouwerij HAACHT n.v.
Brouwerij HAESEVELD **NIEUW**
Brouwerij HET ANKER
Brouwerij HET NEST
Brouwerij HUYGHE

J

Brouwerij JACOBS
Brasserie de JANDRAIN-JANDRENOUILLE
Brasserie JOHN MARTIN

K

Brouwerij KESTEMONT

L

LAMBIEK FABRIEK BV **NIEUW**
Brasserie LEFEBVRE
Brasserie LEOPOLD 7
LEROY Breweries
- Brouwerij HET SAS
- Brouwerij VAN EECKE

Brasserie de la LESSE
Brasserie de la LIENNE
Brouwerij LINDEMANS n.v.
Brasserie LUPULUS

M

Brouwerij MAENHOUT
Brouwerij MALHEUR
Brouwerij MARTENS n.v.
Brasserie MINNE

N

Brasserie artisanale de NAMUR

O

Brouwerij OMER VANDER GHINSTE
Brasserie d'ORVAL s.a.

P

PALM n.v. – Royal Swinkels Family Brewers Belgium
- Brouwerij PALM
- Brouwerij RODENBACH

R

Basserie DE ROCHEHAUT
Brouwerij ROMAN n.v.
Brouwerij RUBBENS **NIEUW**
Brasserie artisanale de RULLES

S

Brasserie SAINT-FEUILLIEN s.a.
Brouwerij SAKO
SCHELDEBROUWERIJ bvba
Brasserie de la SENNE
Brasserie de SILLY s.a.
Brouwerij SINT-BERNARDUS
Brouwerij SINT-SIXTUS
Brouwerij SLAGHMUYLDER
Brouwerij STANIUM
Brouwerij STOKHOVE BVBA
Brouweij STRUBBE
Brasserie SURRÉALISTE **NIEUW**

T

Brouwerij TERREST
Brouwerij THE MUSKETEERS
Brouwerij TIMMERMANS n.v.
Brasserie des TRAPPISTES DE ROCHEFORT s.a.

V

Brasserie VALDUC-THOR
Brasserie du VAL DE SAMBRE
Brouwerij VAN DEN BOSSCHE
Seizoensbrouwerij VANDEWALLE
Brouwerij VANDIJCK
Brouwerij VAN HONSEBROUCK bvba
Brouwerij VAN STEENBERGE n.v.
Brouwerij VBDCK
Brouwerij VERHAEGHE n.v.
Brouwerij VISSENAKEN

W

Brouwerij WILDEREN

Risico's verbonden aan voorspellingen en verklaringen die door Belgische Brouwers in deze publicatie zijn opgenomen, evenals verwijzingen naar deze publicatie in andere schriftelijke of mondelinge verklaringen die gaan over toekomstige verwachtingen inzake activiteiten, gebeurtenissen en strategische ontwikkelingen zijn voorspellingen en houden aldus risico's en onzekerheden in. De gecommuniceerde informatie heeft betrekking op de op dit ogenblik beschikbare informatie, hetgeen kan verschillen van de uiteindelijke resultaten. Factoren die een afwijking tussen verwachting en realiteit kunnen veroorzaken zijn: een veranderende micro- of macro-economische context, wijzigende marktsituaties, gewijzigd concurrentieel klimaat, ongunstige uitspraken inzake gebruik van alcohol, bevoorradingsproblemen met leveranciers, evenals alle andere factoren die een impact kunnen hebben op de sector. Belgische Brouwers neemt geen enkele verbintenis inzake toekomstige berichtgevingen die een invloed zouden kunnen hebben op het resultaat van de sector of een afwijking kunnen veroorzaken ten opzichte van vooropgestelde vooruitzichten opgenomen in deze publicatie of andere communicatie, zowel schriftelijk als mondeling.





Belgische Brouwers vzw
Brouwershuis
Grote Markt 10, B-1000 Brussel
+32 (0)2 511 49 87
info@belgianbrewers.be
www.belgianbrewers.be
BE0552 705 208 - RPR Brussel