nieuws

Biovlees niet gezonder, veiliger en milieuvriendelijker

nieuws

Aangezien de consument biovlees als gezonder, veiliger en milieuvriendelijker beschouwt, is hij bereid om er meer voor te betalen. "Deze deugden bestaan in de perceptie van de consument, maar zijn niet wetenschappelijk onderbouwd", stellen onderzoekers van de Universiteit Gent en University of Arkansas in het boek 'Organic Meat Production and Processing'.

5 JULI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:05

Aangezien de consument biovlees als gezonder, veiliger en milieuvriendelijker beschouwt, is hij bereid om er meer voor te betalen. "Deze deugden bestaan in de perceptie van de consument, maar zijn niet wetenschappelijk onderbouwd", stellen onderzoekers van de Universiteit Gent en University of Arkansas in het boek 'Organic Meat Production and Processing'. Zo is het microbiologisch risico bij bioveehouderij mogelijk groter.

Ellen Van Loo, doctoraatstudente aan de vakgroep Landbouweconomie van de UGent, schreef samen met haar oude collega's van University of Arkansas het boek 'Organic Meat Production and Processing'. Dit boek licht verschillende aspecten van biovlees toe waaronder de productie, verwerking en marketing. Deskundigen uit verschillende vakgebieden proberen een balans te maken van de huidige situatie en kennis over biovlees en werpen ook een blik op de toekomst.

De consument stelt zich vragen bij intensieve veehouderij en de effecten op gezondheid, dierenwelzijn en milieu. Dit is de belangrijkste reden voor de sterke groei van de biologische veehouderij. Ook de verscheidene voedselcrisissen hebben de groei van de biovleesmarkt in de hand gewerkt. Biovlees maakt 13 procent van de Europese biovoeding uit en twee procent van de totale vleesmarkt in Europa. Ook in de Verenigde Staten wint biovlees aan populariteit.

"Biovlees is gezonder, veiliger en is beter voor het milieu. Bovendien zijn de dieren gekweekt op een diervriendelijk manier en hebben ze minder kans om ziek te worden." De vraag is of zulke argumenten voor de aankoop van biovlees kloppen. "Biologische en gangbare vleesproducten moeten voldoen aan dezelfde regels inzake

voedselveiligheid", zegt Ellen Van Loo. "De wetgeving over biologische voedselproductie handelt immers over de eigenlijke productie- en verwerkingsmethoden en niet over de finale productkwaliteit."

Studies die de voedselveiligheid van gangbaar en biologisch vlees vergelijken zijn soms tegenstrijdig, leren we uit het boek. Biologische veehouderij creëert mogelijk een groter microbiologisch risico, hoewel de consument gelooft dat biovlees veiliger is. "Dat biovlees vaker dan gangbaar vlees drager kan zijn van bacteriën en de dieren minstens zo vaak getroffen worden door virussen, is het gevolg van de beperkingen op het gebruik van antibiotica, de uitgebreide tijd die de dieren buiten spenderen (meer ziekten die overgaan van wilde dieren op landbouwdieren) en de vaak kleinere verwerkingsfaciliteiten", verklaart Van Loo.

Een soortgelijke redenering geldt voor de milieu-impact van biologische vleesproductie. De biologische wetgeving heeft geen betrekking op de milieu-impact en laat bijvoorbeeld toe dat biologisch veevoeder op grote afstand van het veebedrijf wordt geproduceerd. Het biologo zegt niets over de CO2-uitstoot of het aantal voedselkilometers, maar het is wel een garantie op meer duurzame landbouwpraktijken tijdens het productieproces. Kortom, het is moeilijk om eenduidige uitspraken te doen over de voedselveiligheid en milieu-impact van biologisch vlees ten opzichte van gangbaar vlees. De resultaten van de verschillende casestudies zijn niet consistent en kunnen vaak niet veralgemeend worden.

Aan de criteria gezond, veilig en milieuvriendelijk hecht de bioconsument meer belang dan aan de vraag of het vlees diervriendelijk is geproduceerd. Niettemin heeft de consument bij biovlees hogere verwachtingen op vlak van dierenwelzijn dan bij de aankoop van gangbaar vlees. Wetenschappers durven die hogere dierenwelzijnstatus van de biologische veehouderij nochtans niet hard maken. Enerzijds zijn er grote verschillen tussen bioboerderijen onderling, anderzijds rapporteren verschillende studies gelijkaardige ziekte- en sterftecijfers in de gangbare en biologische veehouderij.

"De consument is niettemin bereid extra te betalen voor biovlees, maar voor veel consumenten is de huidige prijs te hoog om hun voorkeur ook om te zetten in aankoop", weet de doctoraatstudente. Een tweede obstakel is de gebrekkige beschikbaarheid van biovlees in het gangbare circuit, vooral in supermarkten. De hoge bereidheid tot betaling bij de consument wordt in het boek bestempeld als een goede zaak voor de marktkansen van biologisch vlees. "De interesse is er, nu nog proberen de winkelprijs een beetje te drukken. En meteen ook de claims van biologisch vlees meer in detail onderzoeken", besluit Van Loo.

Meer info: Organic Meat Production and Processing

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada