nieuws

"Aan meer dierenwelzijn is altijd een kost verbonden"

nieuws

Goedkoop vlees produceren zonder dierenleed, kan dat?, vraagt De Morgen zich af. Volgens FEBEV, de sectorfederatie van de slachthuizen en uitsnijderijen, kan het. Bij de Nederlandse universiteit van Wageningen is men ervan overtuigd dat dieren produceren inherent gepaard gaat met dierenleed. Iets wat Dirk Lips, ethicus, wil nuanceren. “Ik ben ervan overtuigd dat dierlijke productie waar dieren niet slechter af zijn dan in het wild, kan bestaan. Maar we moeten ons er bewust van zijn dat aan meer welzijn een kost is verbonden”, stelt hij.

27 MAART 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39

Lees meer over:
dierenwelzijn
voedingsindustrie



Goedkoop vlees produceren zonder dierenleed, kan dat?, vraagt De Morgen zich af. Volgens FEBEV, de sectorfederatie van de slachthuizen en uitsnijderijen, kan het. Bij de Nederlandse universiteit van Wageningen is men ervan overtuigd dat dieren produceren inherent gepaard gaat met dierenleed. Iets wat Dirk Lips, ethicus, wil nuanceren. “Ik ben ervan overtuigd dat dierlijke productie waar dieren niet slechter af zijn dan in het wild, kan bestaan. Maar we moeten ons er bewust van zijn dat aan meer welzijn een kost is verbonden”, stelt hij.

De Morgen ziet een verandering in de manier waarop de consument reageert op dergelijke undercoverreportages van dierenrechtenorganisaties. “Twintig jaar geleden werd er nog meewarig gedaan over filmpjes van GAIA en co over mishandeld vee. Het was iets voor softies om daar mee in te zitten, maar vandaag overwegen veel mensen minder vlees te eten na het zien van de schokkende beelden over het slachthuis van Tielt”, klinkt het. “Voor veel mensen lijkt de confrontatie met varkens die zwaar mishandeld worden, de beslissende por in de ribben te zijn om over te schakelen naar vegetarisme of flexitarisme.”

Ook bij de sector zelf merkt de krant een kentering op: de vleesverwerkende sector reageert geschokt en bepleit dwingende controlemaatregelen. “Er is in Vlaanderen een lange weg afgelegd in de goede richting door strengere Europese regels en een groter bewustzijn in de sector. Opleidingen over dierenleed zijn verplicht. Maar de toepassing en controle haperen blijkbaar”, zegt Yannick Hindryckx, woordvoerder van FEBEV. “Daarom overleggen we nu met de minister voor Dierenwelzijn. Overal camera’s hangen, is wat ons betreft een optie.” In De Zevende Dag verklaarde FEBEV-bestuurder Michael Gore dat in de meeste slachthuizen al camera's aanwezig zijn, en er principieel geen bezwaar is tegen het toegang verlenen aan de toezichthoudende overheid tot die beelden.

Hindryckx benadrukt dat het in het voordeel van de producent is om dierenleed te vermijden. “Dierenleed proef je. Vlees van bange, gewonde of gestresseerde varkens smaakt minder lekker en raakt dus minder goed verkocht.” Dat bevestigt Liesbeth Vermeulen,

onderzoeker aan de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de KU Leuven. “Acute stress voor het slachten zorgt voor een snellere verzuring in de spieren van de varkens. Zelfs als de dieren dood zijn, blijft die verzuring doorgaan waardoor je vlees van mindere kwaliteit krijgt.”
Vermeulen deed onderzoek in alle Vlaamse slachthuizen en deed metingen naar de zuurtegraad van de spieren van varkens vanaf het moment van opladen op de boerderij, het lossen in de slachterij tot 30 minuten na hun dood. Daaruit bleek dat 20 procent van het pas geslachte varkensvlees van ondermaatse kwaliteit is. “Dat vlees wordt niet weggesmeten, maar verwerkt met andere producten, weliswaar met financieel verlies. De supermarktketens willen dat vlees niet”, stelt de onderzoeker.
Zij wijst erop dat de beelden die gefilmd zijn in het slachthuis van Tielt volgens haar eigen ervaringen niet representatief zijn voor de Belgische varkenshouderij. “In tegenstelling tot wat mensen vaak denken, zitten slachters en varkenshouders wel degelijk in met het welzijn van het varken, al dan niet om economische redenen. Zo gaan varkens na transport meestal nog eerst onder de douche. Daar worden ze rustig van en dan beginnen ze vanzelf te spelen. Ik snap dus niet hoe het in Tielt zover is kunnen komen”, stelt Vermeulen.
Yvonne Fernhout van de Universiteit van Wageningen heeft een kritischere houding ten aanzien van dierlijke productie. “Dieren produceren gaat inherent gepaard met leed, tenzij je onverdoofd castreren, angst of hyperventilatie niet als lijden beschouwd”, stelt ze. Toch kunnen er volgens Fernhout inspanningen worden gedaan om het leed te beperken. “In principe zou je alle dieren een goed kort leven kunnen geven en dan voor het slachten een volledige verdoving met een spuitje, maar dat is te tijdrovend en te duur. Ondanks strenge regels is het in de praktijk lastig om dierenleed te vermijden”, luidt het.
Dirk Lips, ethicus en dierenwelzijnsexpert, vindt deze redenering iets te kort door de bocht. “Het hangt er natuurlijk ook van af hoe je ‘zonder leed’ gaat definiëren. Als dat gelijk staat met het paradijs, dan is het inderdaad een utopie. Maar ook in het wild ondergaan dieren leed en stress. Dus ik spreek liever over een dierwaardig leven. Ik ben ervan overtuigd dat productiesystemen waar dieren niet slechter af zijn dan in het wild en dus een dierwaardig leven kunnen lijden, mogelijk zijn.”
Volgens Lips zijn voor zo’n dierwaardige productie drie factoren belangrijk: het productiesysteem, de mens achter het systeem, zoals de varkenshouder of de slachter, en het economische aspect, vaak uitgedrukt in tijdsdruk. “Bij systemen die een risico inhouden voor het dierenwelzijn kunnen die risico’s gecompenseerd worden door een zorgzame veehouder of slachter. Net zoals het dierenwelzijn onder druk kan komen staan in een diervriendelijk systeem met een onzorgvuldige veehouder of slachter. De menselijke factor is dus heel belangrijk.”
Tijdsdruk is in zijn ogen een groter probleem voor het dierenwelzijn. “Zelfs de menselijke factor kan dit niet compenseren. In die zin denk ik dat de goedkope manier waarop vlees vandaag geproduceerd wordt, inderdaad voor een stuk ten koste gaat van het dierenwelzijn. Net zoals er aan elke productie een milieukost is verbonden, moeten we beseffen dat aan vleesproductie een dierenwelzijnskost is verbonden. Een deel van die kost kan terugverdiend worden, bijvoorbeeld door minder sterfte of betere kwaliteit van vlees, maar een bepaalde kost zal er altijd zijn. Dat moet de consument beseffen.”

Bron: De Morgen/Het Laatste Nieuws/eigen verslaggeving

Beeld: Nedap Livestock Management

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 |