nieuws

"Boer die niet rekent, doet aan concurrentievervalsing"

nieuws

"Vlees wordt een luxeproduct en geen plek waar dat beter geproduceerd kan worden dan in Vlaanderen." Een glazen bol hebben ze niet, maar vooruitblikken durven Thierry Smagghe (FEBEV) en Koenraad Vangoidsenhoven (Fenavian) wel. Consolideren en professionaliseren is de boodschap voor slachthuizen en vleeswarenbedrijven. "En in de veehouderij zijn bedrijfsleiders nodig in plaats van boeren."

25 FEBRUARI 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:21

Lees meer over:
rundveehouderij
pluimveehouderij
voedingsindustrie

“Vlees wordt een luxeproduct en geen plek waar dat beter geproduceerd kan worden dan in Vlaanderen.” Een glazen bol hebben ze niet, maar vooruitblikken durven Thierry Smagghe (FEBEV) en Koenraad Vangoidsenhoven (Fenavian) wel. Consolideren en professionaliseren is de boodschap voor slachthuizen en vleeswarenbedrijven. “En in de veehouderij zijn bedrijfsleiders nodig in plaats van boeren.”

“We stevenen af op een structureel tekort aan vlees”, zegt Thierry Smagghe, gedelegeerd bestuurder van de beroepsvereniging van slachthuizen en uitsnijderijen (FEBEV). Door de toenemende vleesconsumptie in de opkomende economieën wordt vlees een luxeproduct, ook in onze contreien. Wat de vleesproductie in Vlaanderen betreft, is Smagghe positief gestemd. “De knowhow is hier aanwezig. We proberen onze voorsprong te behouden en nog uit te bouwen.” In de varkens- en vleesveehouderij heeft dat meer kans op slagen dan in de eenvoudiger te managen braadkippenhouderij. “Kwaliteit blijft ons handelsmerk”, verzekert Smagghe.

Een verdere consolidatie is aan de orde in de vleesindustrie. “China en Rusland hebben geen boodschap aan 100 Belgische vleesbedrijven die een voorschoot groot zijn en

willen exporteren.” Smagghe voorspelt een tweedeling tussen groot en klein, waarbij kleinere vleesbedrijven de lokale markt zullen bedienen.
In de sector van de slachthuizen ligt consolidatie meer voor de hand dan in de vleeswarenindustrie. Charcuterie is meer aan smaak en aan de knowhow van het lokale bedrijf gebonden. “Toch dreigen er ook in onze sector maar 50 à 60 van de 200 bedrijven over te blijven die voornamelijk de lokale markt zullen bedienen”, denkt Koenraad Vangoidsenhoven, secretaris van beroepsvereniging Fenavian. De vleeswarenproductie voor export ziet hij uitwijken naar de grenzen van de EU.
Veel vleeswarenbedrijven staan vandaag voor de keuze ‘stoppen of voortdoen’. Nieuwe eisen, bijvoorbeeld op vlak van informatisering, zullen een groot aantal kleinere bedrijven stilletjes doen verdwijnen. Zij zullen niet langer voldoen aan de hoge standaard om te mogen leveren aan de grootdistributie. Grote bedrijven zoals Ter Beke en Imperial zijn in het voordeel bij investeringen.
“Onze leveranciers, de veehouders, zullen op hun beurt (moeten) professionaliseren”, benadrukt Thierry Smagghe. “De tijd van de ‘boeren’ en de grote verschillen in de bedrijfsresultaten is voorbij. De slachthuizen hebben geen boeren maar bedrijfsleiders nodig in de veehouderij. Mensen die performante bedrijven leiden en alle kennis in huis hebben of zich laten bijstaan door experten.”
Hij heeft het niet over megabedrijven maar over megakennis bij de bedrijfsleiders. Veehouders die letten op elke euro die binnen- en buitengaat en bewust omgaan met elke stap van het productieproces. “Een boer die niet rekent, vervalst de concurrentie voor een boer die dat wel doet”, merkt Smagghe op. Dat is een kaap die de vleesindustrie heeft gerond, maar de veehouderij naar verluidt nog moet nemen.
Een veehouder die elk jaar twee hectare landbouwgrond verkoopt, kan nog jaren verder ‘boeren’ zonder zijn veebedrijf goed te managen. “Maar dat zijn niet onze leveranciers van de toekomst”, vreest de topman van de slachthuizenfederatie. “Ons lot hangt af van de veehouders die er een hedendaagse bedrijfsvoering op na houden en investeren in moderne stallen maar daardoor wel een zware lening moeten afbetalen bij de bank. Net zij hebben het in crisistijden extra lastig omdat hun minder professionele collega’s al jaren niet meer investeren en op archaïsche wijze verder boeren.”
Lees ook: geVILT ‘Je maakt geen hamburger voor minder dan de prijs van het rundvlees’

Beeld: Johan Vanneste

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