nieuws

Colruyt zet in op 100% Belgische biovarkensvleesketen

nieuws

Door de steeds groeiende vraag naar biologisch varkensvlees gaan BioVar.be, Delavi en Colruyt Group de handen in elkaar slaan om een 100 procent Belgische varkensvleesketen te ontwikkelen. BioVar.be zal zorgen voor de kweek van bio-varkens en Delavi zal instaan voor de coördinatie van het transport, de slacht en de versnijding. Colruyt Group engageert zich om het biovarkensvlees aan te bieden in zijn winkels vanaf de zomer van 2019. “Deze unieke en vraaggestuurde samenwerking moet zorgen voor een grote toegevoegde waarde voor alle partijen”, klinkt het.

5 JULI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:42

Lees meer over:
distributie



Door de steeds groeiende vraag naar biologisch varkensvlees gaan BioVar.be, Delavi en Colruyt Group de handen in elkaar slaan om een 100 procent Belgische varkensvleesketen te ontwikkelen. BioVar.be zal zorgen voor de kweek van bio-varkens en Delavi zal instaan voor de coördinatie van het transport, de slacht en de versnijding. Colruyt Group engageert zich om het biovarkensvlees aan te bieden in zijn winkels vanaf de zomer van 2019. “Deze unieke en vraaggestuurde samenwerking moet zorgen voor een grote toegevoegde waarde voor alle partijen”, klinkt het.

De kiem van deze samenwerking werd ruim twee jaar geleden gelegd. “Colruyt Group zet al langer in op zo veel mogelijk lokale Belgische productie. Voor biovarkensvlees is het binnenlandse aanbod vandaag echter veel te klein waardoor wij genoodzaakt zijn om grotendeels in het buitenland aan te kopen”, vertelt Stefan Goethaert, algemeen directeur Fine Food van Colruyt Group. Dit probleem werd aangekaart met het vleesverwerkend bedrijf Delavi en met Hapro, een bedrijf dat zelf varkens kweekt maar ook nauwe samenwerkingen opzet met varkenshouders. Samen besloten ze de handen in elkaar te slaan om werk te maken van eigen productie en verwerking van biovarkensvlees.

“Het idee heeft eerst even moeten rijpen, maar onze jarenlange samenwerking met Delavi en Colruyt Groupheeft ons over de streep getrokken”, legt Wim Haeck, zaakvoerder van Hapro, uit. “Bovendien past het perfect bij de visie van ons bedrijf: zoeken naar nieuwigheden in de markt, daar kennis rond opbouwen en die dan delen met andere varkenshouders om samen stappen vooruit te zetten.” Hapro zocht eerst in zijn netwerk van varkensbedrijven naar varkenshouders die de omschakeling naar bio wilden maken, maar dat bleek niet zo eenvoudig. “Uiteindelijk gaat het om een grote stap, met zware investeringen en niet elk bedrijf is geschikt voor biologische productie. Zo moet je voldoende mestafzet naar biogrond hebben en moet er buitenloop voor de varkens zijn.”

Om het project van de grond te krijgen, besliste Hapro om zelf de stap te zetten en te investeren in de biologische varkensproductie onder de naam BioVar.be. Op een site in Ruiselede die in het kader van de Programmatorische Aanpak Stikstof (PAS) code oranje had gekregen en waar dus geen bedrijfsgroei meer mogelijk was, werd de bestaande stal voor 1.500 dieren afgebroken en kwam

een volledig nieuw concept voor 1.000 biologisch gehouden dieren. Voorlopig is er ruimte voor 100 zeugen en worden de biggen op het bedrijf afgemest. “Maar wij blijven op zoek naar mensen om mee te stappen in ons verhaal. Op termijn moet het mogelijk zijn om ons op deze site volledig toe te leggen op de biggenkweek met 400 zeugen en het afmesten over te laten aan andere varkenshouders die de overstap naar biokweek willen zetten.”

De zoektocht naar het beste stalconcept voor de varkens was niet eenvoudig. “In eigen land is er betrekkelijk weinig kennis aanwezig”, zegt Haeck. “We hebben veel mensen gesproken en een aantal stallen bezocht in het buitenland. Dit hebben we samengelegd met onze kennis uit de gangbare varkenskweek en met de mogelijkheden op de site in Ruiselede en zo zijn we uitgekomen bij ons huidig concept.” De stal voldoet aan alle vereisten die in de biologische wetgeving vervat zitten, maar gaat op heel wat vlakken ook een stuk verder. “Zo blijven de biggen na het spenen nog enkele weken in de vertrouwde omgeving van de kraamopfokhokken, is er tot zeven keer meer natuurlijke lichtinval dan wettelijk verplicht, krijgen alle zeugen een naam, is er dagelijks sociaal contact voorzien tussen verzorgers en dieren en is het bedrijf volledig grondgebonden”, somt Haeck een aantal extra’s op.

De eerste dieren arriveerden deze week in de nieuwe stal. Het gaat om jonge fokzeugen uit de gangbare varkenshouderij. Wanneer zij zes maanden lang worden gehouden volgens de biologische principes, krijgen hun biggen automatisch het biolabel. De beschikbaarheid van biologisch voeder vormt volgens Haeck geen enkel probleem. De wet verplicht wel om de mest van biologisch gehouden dieren af te zetten op gronden die gebruikt worden voor de bioteelt. “We hebben er bewust voor gekozen om op zoek te gaan naar akkerbouwers die starten met de bioproductie. We willen met dit nieuwe initiatief op geen enkel vlak de bestaande biomarkt bruskeren”, vertelt de bedrijfsleider van BioVar.be. Hij geeft nog mee dat de totale productiekost voor biovarkens 2,5 tot 3 keer zo hoog ligt als die van gangbare varkens.

De slachtrijpe varkens worden afgenomen door Delavi. “Voor het slachten zijn we een samenwerking aangegaan met het slachthuis van Torhout. Daar werd recent geïnvesteerd in een nieuwe stal, CO2-verdoving en een uitbreiding van de slachtlijnen en van de koelcellen. Bovendien waren ze bereid om een biocertificaat te behalen”, vertelt Kris De Laere, bestuurder van Delavi. Een afgescheiden slachtlijn voor de biovarkens is niet nodig, wel moeten de biovarkens ‘s ochtends geslacht worden vooraleer de gangbare productie wordt opgestart. “Ook het laad- en losproces is zeer belangrijk. Wij hebben een Animal Welfare Officer in dienst die daar nauwgezet gaat op toezien”, klinkt het.

Eens de karkassen een nacht zijn gekoeld, vertrekken ze naar de verwerking bij Delavi. “Ook hier geldt het principe dat de biologische varkens de versnijdingslijn moeten gepasseerd zijn vooraleer er gangbare varkens mogen versneden worden”, aldus De Laere. “Het zal een logistieke uitdaging vormen om de levende varkens tijdig in het slachthuis te krijgen en de karkassen tijdig bij het verwerkingsbedrijf te krijgen, maar we gaan ervoor.” In de beginfase zullen er 40 tot 50 varkens per week geslacht worden, maar het is de bedoeling dat dit aantal stijgt. “Vandaag zijn 40 tot 50 varkens per week voor Colruyt Group al onvoldoende en bovendien verwachten we een verdere stijging van de vraag naar biovarkensvlees”, aldus Stefan Goethaert.

Alle partijen benadrukken dat de hele keten vraaggestuurd zal werken. “Dat moet helpen om een correcte prijs te verkrijgen”, klinkt het. Bedragen worden niet vernoemd, maar er zal wel in volledige transparantie en met open boek gewerkt worden. “De afspraak is dat iedereen zijn boterham moet kunnen verdienen, zonder daarbij de realiteit van de markt uit het oog te verliezen”, zegt Goethaert. BioVar.be en Delavi hebben zich geëngageerd om exclusief aan de Colruyt Group te leveren. Het engagement tussen de drie partijen is vastgelegd voor vijf jaar.

In het verleden startte Colruyt Group al gelijkaardige samenwerkingen op, onder meer met producenten van appels en aardappelen. “We willen onze klanten de mogelijkheid te geven om goed geïnformeerde consumptiekeuzes te maken en door rechtstreeks samen te werken met de kweker kunnen we dat op een verantwoorde en kwalitatieve manier. We willen hiermee het aanbod van lokale producten met een echte toegevoegde waarde stimuleren. En ook op vlak van transparantie leveren we een bijdrage, want deze innoverende aanpak laat ons toe om de consument opnieuw in verbinding te stellen met de producent”, besluit Goethaert.

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