nieuws

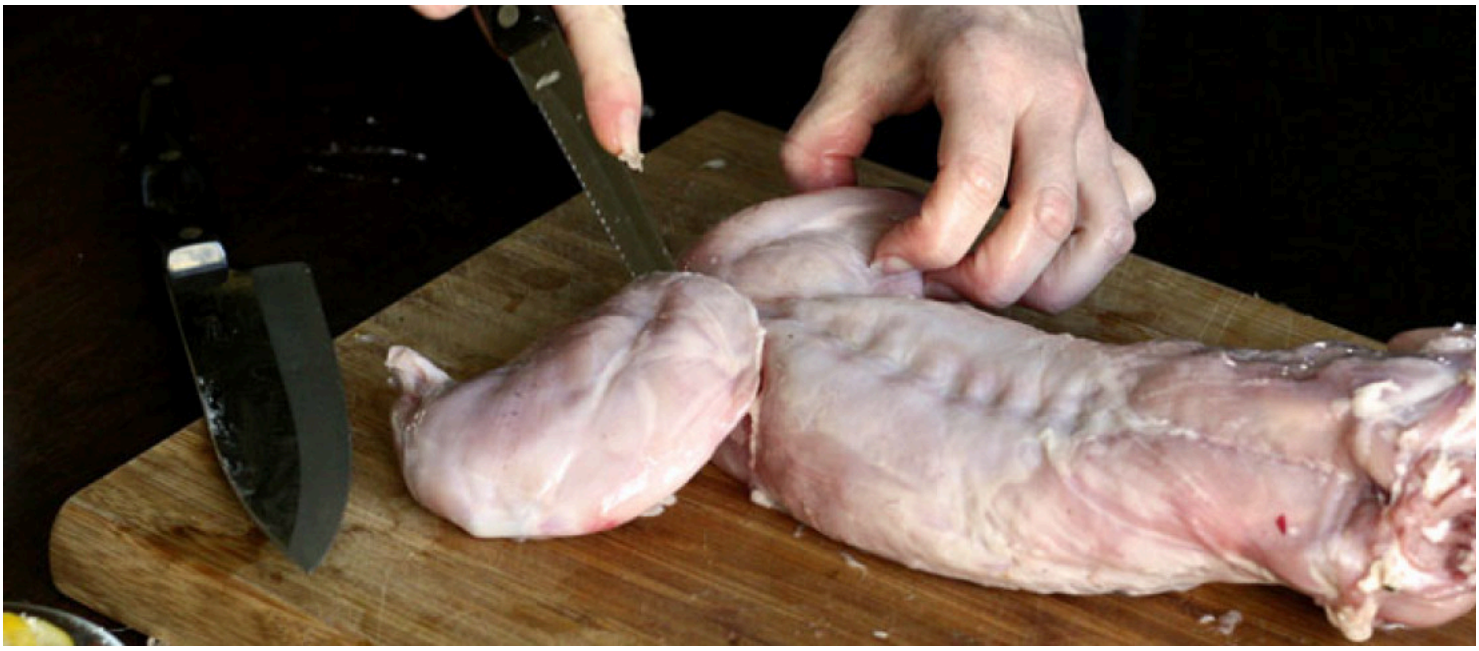
“Continuïteit konijnenproductie in gevaar”

nieuws

Door de sterke terugloop van Vlaamse konijnenhouders en de vergrijzing in de sector komt de konijnenvleesvoorziening in ons land op termijn in gevaar. Dat stelt Frank De Boeck. De directeur van konijnenslachterij Lonki in Temse doet een oproep aan landbouwers uit andere sectoren om de overstap te maken naar de konijnenteelt. “De prijzen in de konijnensector zijn constant en liggen op een goed niveau.”

22 DECEMBER 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 22 DECEMBER 2021 22:09

Lees meer over:
konijn



Volgens Frank De Boeck is het aantal konijnenkwekers in Vlaanderen gehalveerd op twintig jaar tijd. Anno 2021 telt Vlaanderen niet meer dan 15 konijnenhouders en ligt de zelfvoorzieningsgraad van de sector onder de 20 procent. “De rest wordt aangevuld met konijnen uit Nederland”, vertelt De Boeck die met Lonki één van de twee konijnenslachterijen in Vlaanderen aanstuurt.” De andere is Van Assche uit Deinze.
Lonki, dat zeventig mensen op de loonlijst heeft staan, verwerkt wekelijks zo’n 40.000 konijnen. Onder de konijnen die in de Vlaamse slachthuizen verwerkt worden, bevinden zich ook Nederlandse exemplaren. Onze noorderburen hebben zelf geen konijnenslachterijen en brengen hun dieren naar ons land. In de konijnenhouderij wordt er gewerkt met langetermijncontracten van minimaal een jaar waardoor prijspieken in de winter en prijsdalen in de zomer afgezwakt worden.

> **“De gemiddelde leeftijd in de konijnenhouderij is behoorlijk hoog en een aantal telers zal over enkele jaren stoppen. Daarmee komt de productie op termijn in gevaar en dreigen we niet meer aan de vraag te kunnen voldoen**
>
> Frank De Boeck - Eigenaar konijnenslachterijen Lonki

Verkooppiek traditioneel in de winter

Momenteel draait de verkoop bij Lonki op volle toeren. “Hoe kouder het is, hoe beter de verkoop gaat”, vertelt De Boeck die ook tijdens de kerstdagen traditioneel een betere verkoop ziet. “Dat effect moet trouwens niet overdreven worden”, zegt hij. ”Want

konijn is al lang geen traditioneel kerstgericht meer. Daarvoor worden tegenwoordig exotischere producten gebruikt."
Tegenover de productie, loopt ook de afzet terug. Cijfers van VLAM geven aan dat de consumptie van konijn gehalveerd is in ons land sinds 2002. Volgens het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing at de gemiddelde Belg in 2020 ongeveer 200 gram konijn, terwijl dat 20 jaar geleden nog 400 gram was. Vooral onder jongeren lijkt het product aan populariteit in te boeten. Bij de 65- plussers koopt één op vier al eens konijn. Bij consumenten jonger dan 30 jaar koopt nog maar zes op de honderd deze vleessoort. Opvallend is dat de consumptiedaling de afgelopen twee jaar is omgebogen naar een lichte stijging. Dat zou volgens VLAM te maken met een vergroot thuisverbruik door corona.

> **Wij gaan graag langetermijncontracten aan en kunnen ook begeleiding bieden bij de opstart**
>
> Frank De Boeck - Eigenaar konijnenslachterijen Lonki

Alhoewel de daling in productie gelijke tred houdt met de daling in consumptie zou de konijnenvoorziening in de toekomst wel eens in gevaar kunnen komen, stelt De Boeck. "De gemiddelde leeftijd in de konijnenhouderij is behoorlijk hoog en een aantal telers zal over enkele jaren stoppen. Daarmee komt de productie op termijn in gevaar en dreigen we niet meer aan de vraag te kunnen voldoen."
Volgens de Oost-Vlaming is de konijnenhouderij een ideale sector voor bijvoorbeeld varkenshouders die momenteel in zwaar weer zitten en zonder erg hoge investeringen een alternatief zoeken. Hij wil dan ook graag een oproep doen naar dergelijke bedrijven: "Wij gaan graag langetermijncontracten aan en kunnen ook begeleiding bieden bij de opstart. De prijzen in de konijnensector zijn constant en liggen op een goed niveau."



Volledige valorisatie van het konijn

Alle delen van het konijn worden gevaloriseerd waardoor het volgens De Boeck een uiterst duurzaam product is. Het vlees belandt in de schappen van de supermarkt, terwijl beenderen en zacht afval naar de petfoodindustrie vertrekt. De pels, die momenteel weinig opbrengt, gaat naar de textielsector waar deze gebruikt wordt om bijvoorbeeld binnenvoering van jassen te maken.
De verkoop in de supermarkt valt uiteen in bereide producten en vers vlees. Waar slachterijen tijdens de winter fel inzetten op vers vlees, wordt in andere periodes meer bereid product verkocht. Deze producten worden gemaakt van konijnen die in de zomer niet verkocht raken en ingevroren worden. In de productgroep van bereide producten ondervindt het Vlaamse konijn ook concurrentie van Chinese dieren. "Chinese konijnen hebben een lagere productieprijs, maar voldoen ook niet aan onze strenge eisen wat betreft het dierenwelzijn", besluit De Boeck.

Bron: Eigen berichtgeving

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