nieuws

Delhaize kiest eindbeer voor betere smaak varkensvlees

nieuws

Delhaize brengt varkensvlees op de markt met het ‘Beter voor iedereen’-label omdat de boer een iets hogere vergoeding ontvangt om voor de consument gezonder vlees te produceren. Daartoe krijgen de varkens voeder dat door de toevoeging van lijnzaad rijk is aan omega 3 vetzuren. Met de varkenshouders die meegaan in dit verhaal heeft de grootwarenhuisketen nieuwe afspraken gemaakt, om ook op vlak van smaak winst te boeken. Allemaal zullen ze vleesvarkens produceren met dezelfde genetica aan vaderszijde om de consument een betere en uniforme smaakbeleving te garanderen. Bij het Algemeen Boerensyndicaat hebben ze hun bedenkingen.

16 MEI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:40



Delhaize brengt varkensvlees op de markt met het ‘Beter voor iedereen’-label omdat de boer een iets hogere vergoeding ontvangt om voor de consument gezonder vlees te produceren. Daartoe krijgen de varkens voeder dat door de toevoeging van lijnzaad rijk is aan omega 3 vetzuren. Met de varkenshouders die meegaan in dit verhaal heeft de grootwarenhuisketen nieuwe afspraken gemaakt, om ook op vlak van smaak winst te boeken. Allemaal zullen ze vleesvarkens produceren met dezelfde genetica aan vaderszijde om de consument een betere en uniforme smaakbeleving te garanderen. Bij het Algemeen Boerensyndicaat hebben ze hun bedenkingen.

Varkensvlees wordt door Delhaize onderscheidbaar in de markt gezet met het ‘Beter voor iedereen’-label. Daar hangt een verhaal aan vast van vlees dat gezonder is voor de consument en waar de producent beter wordt voor vergoed. De belofte op vlak van gezondheid wordt waargemaakt door lijnzaad toe te voegen aan het voeder. Op die manier wordt vlees verkregen dat rijk is aan omega 3 vetzuren. De hogere kostprijs voor het aangepaste voeder krijgt de kweker volledig terugbetaald door de warenhuisketen, met als toemaatje 1 euro extra per dier waarvan het vlees met label in de winkelrekken ligt.

Het ‘Beter voor iedereen’-varkensvlees werd in 2014 gelanceerd in aanwezigheid van minister van Landbouw Joke Schauvliege. Nu wil Delhaize de focus binnen het project verleggen naar de smaakbeleving van het vlees. “We selecteerden één type eindbeer die volgens onze analyses het best beantwoordt aan de ideale smaakbeleving”, zegt woordvoerder Roel Dekelver. De leveranciers van Delhaize gaan enkel nog vleesvarkens kweken die de genetica geërfd hebben van de zogenaamde PIC Piétrainbeer. “We stellen vast dat de Belg minder vlees eet. Door varkensvlees aan te bieden dat behalve gezonder ook smakelijker is, willen we consumenten opnieuw overtuigen”, aldus Dekelver. Daarvoor blijft Delhaize samenwerken met dezelfde leveranciers, circa 110 varkensbedrijven in eigen land.

Bij het Algemeen Boerensyndicaat uiten ze twijfels bij de win-win van de hele situatie. Retail en slachthuizen zijn al een hele tijd bezig met varkens te laten produceren die beantwoorden aan een specifieke vraag, “maar nog nooit werd het zo eng gesteld”. Dat zegt Bart Vergote die namens ABS vaststelt dat de producent in een bepaalde richting geduwd wordt, waarbij het nog de vraag is of hij daar zelf beter van wordt. Zo wordt ook het aanleveren van intacte beren verplicht voor de leveranciers van Delhaize. “De toekomst zal uitwijzen of tegenover de specifieke eisen een vergoeding staat”, bedenkt Vergote.

In ledenblad Drietand schrijft Vergote dat een tegenvallende smaaktest waarover een krant berichtte de grootwarenhuisketen één en ander heeft doen bijsturen, maar de woordvoerder maakt duidelijk dat Delhaize niet over één nacht ijs is gegaan. De belangenverdediger van varkenshouders lijkt vooral te vrezen dat er onder retailers een opbod komt aan specifieke eisen om zich in de markt te onderscheiden. “Het ziet er naar uit dat vele varkenshouders in een snel tempo in hokjes zullen zitten om hun varkens te verkopen. De ene zal specifieke varkens verkopen voor een retailer, de andere voor een bepaalde exportmarkt. Misschien hoeft dit geen bedreiging te zijn voor ons maar tot dusver werd de vrije keuze van de varkenshouder vaak verkleind bij een gelijk blijvende prijs van de varkens”, herhaalt hij zijn voornaamste bekommernis.
De keuze van Delhaize voor een andere Piétrainbeer dan de Vlaamse zorgt volgens Vergote ook voor ongerustheid bij fokkerijorganisaties. “Als andere retailers dat voorbeeld volgen, waar staan we dan met de fokkerij in eigen land”, maakt hij zich zorgen. “En wat komt er na de verplichting van een type eindbeer? Zal er over enkele jaren vraag zijn naar één bepaald type zeug?” Bij het Algemeen Boerensyndicaat maken ze de vergelijking met de integratie van de sector door veevoederfabrikanten. “Wanneer retailers de lastenboeken zo opstellen dat zij bepalen hoe en wat we moeten produceren, spreken we over ‘retailintegratie’, maar dan zonder enige vorm van prijsondersteuning.” Namens Delhaize plaatst Roel Dekelver daartegenover dat de kwaliteit en smaakbeleving van varkensvlees naar een hoger niveau tillen, bijdraagt aan een duurzame toekomst voor Belgische varkensboeren. “Zo zorg je er namelijk voor dat klanten lokaal geproduceerd en lekker varkensvlees blijven consumeren.”

Bron: Drietand / eigen verslaggeving

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