

## Delhaize kiest voor nieuw varkensras en stopt castratie

nieuws

Delhaize gaat samenwerken met een netwerk van 178 Vlaamse en 30 Waalse varkenshouders om de smaak en sappigheid van het varkensvlees in zijn rekken verder te verbeteren. “Bovendien worden de varkens niet langer gecastreerd, in welke vorm dan ook, en dat is een absolute primeur voor een grote retailer op de Belgische markt”, aldus Vlaams minister voor Dierenwelzijn Ben Weyts die aanwezig was op de officiële voorstelling van het initiatief in Koekelare. De varkenshouders verbinden er zich toe met een speciaal varkensras te werken en de dieren te voederen met speciaal samengesteld voeder. In ruil krijgt hij een vergoeding van de meerkost en een kleine toelage per varken.

4 JUNI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:41

Lees meer over:

dierenwelzijn

gezondheid

consument



Delhaize gaat samenwerken met een netwerk van 178 Vlaamse en 30 Waalse varkenshouders om de smaak en sappigheid van het varkensvlees in zijn rekken verder te verbeteren. “Bovendien worden de varkens niet langer gecastreerd, in welke vorm dan ook, en dat is een absolute primeur voor een grote retailer op de Belgische markt”, aldus Vlaams minister voor Dierenwelzijn Ben Weyts die aanwezig was op de officiële voorstelling van het initiatief in Koekelare. De varkenshouders verbinden er zich toe met een speciaal varkensras te werken en de dieren te voederen met speciaal samengesteld voeder. In ruil krijgt hij een vergoeding van de meerkost en een kleine toelage per varken.

In 2014 lanceerde Delhaize het label ‘Beter Voor Iedereen’ waarmee de supermarktketen via omega 3-rijk veevoeder de voedingskwaliteit en de duurzaamheid van de productie van haar varkensvlees wou verbeteren. “In 2016 besloten we een stap verder te gaan en hebben we de vraag aan de landbouwsector gesteld om ons te helpen om de smaakbeleving en duurzaamheid van het product verder op punt te stellen”, vertelt Mieke Vandevoorde, Category Manager Fresh Meat bij Delhaize. Samen met een reeks adviseurs en de varkenshouders hebben we nu een eigen varkensras ontwikkeld uit een natuurlijke selectie van Piétrain-varkens.

“De berengenetica wordt ons aangeleverd via Delhaize en dat combineren we met onze eigen moederdieren”, legt Kelly Bryon uit. Samen met haar man Jan Vandewoestyne baat ze sinds 2007 in Koekelare een varkensbedrijf uit dat meestapte in het verhaal van Delhaize. “De duurzame relatie die we op deze manier aangaan met onze afnemer, sprak ons aan. Het laat ons ook toe om ons vlees veel lokaler af te zetten.” De samenwerking met Delhaize – die bovendien exclusief is – betekent ook dat de varkenshouders

zich moeten houden aan een vooraf afgesproken voedersamenstelling waarin lokale granen en lijnzaad een belangrijk onderdeel zijn.

“Lijnzaad is rijk aan omega 3. Dat zijn essentiële vetzuren die door de mens niet kunnen worden aangemaakt maar die wel uitermate belangrijk zijn voor de gezondheid van de consument”, stelt de supermarktketen. “Ook de varkens profiteren van de omega 3 in het lijnzaad. Ze voelen zich beter en hebben minder antibiotica nodig”. Volgens Delhaize zorgt dit uitgekiende dieet gecombineerd met de keuze voor het specifieke varkensras, voor een “buitengewoon zacht, smaakvol en sappig stuk vlees”. “Testpanels hebben aangetoond dat onze klanten het vlees smaakvoller vinden dan tevoren”, vertelt Tim Lammens die bij Delhaize verantwoordelijk is voor onder meer duurzaamheid.

Een andere maatregel die gekoppeld wordt aan het ‘Beter Voor Iedereen’-label is het verbod op biggencastratie. Delhaize weert chirurgische castratie of immunocastratie en kiest voor detectie van berengeur aan de slachtlijn. Daarmee is het de eerste grote retailer in België die voluit kiest voor deze piste. Voor dierenwelzijnsminister Ben Weyts was dit voldoende reden om het initiatief van de supermarktketen te steunen. “Castratie is al lang een doorn in mijn oog. Door te beslissen om in dit dossier zo’n serieuze stap vooruit te zetten, vindt Delhaize in mij dan ook een bondgenoot”, vertelde de minister. Het toont volgens hem aan dat de consument bereid kan gevonden worden om meer te betalen voor meer dierenwelzijn.

Volgens Delhaize, dat wekelijks 6.000 tot 8.000 uitsluitend Belgische varkens slacht, wordt ongeveer twee procent van de intacte beren aan de slachtlijn gedetecteerd met berengeur. “Dat gebeurt door het vlees te verhitten met een soldeerbout. Het vraagt wel een doorgedreven training van de keurder die bovendien voldoende rustpauzes moet nemen”, vertelt Mieke Vandevoorde. Het vlees van de dieren met berengeur wordt uit de slachtlijn gehaald, want dit kan niet dienen voor de verwerking tot verse vleeswaren. Vandaag voldoet al het vlees dat in de Delhaize-supermarkten ligt, aan de voorwaarden van het ‘Beter Voor Iedereen’-label. Delhaize heeft alle varkenshouders, maar ook de slachthuizen, de vleesverwerkers, de veevoederfabrikanten die het lastenboek van het ‘Beter Voor Iedereen’-label volgen, samengebracht in de ‘Healthy Farmers Association’. “Het geeft ons de kans om met alle schakels van de keten samen te werken”, klinkt het. Voor de extra kwaliteit die de varkenshouders leveren, krijgen ze een vergoeding die boven het marktgemiddelde ligt. Het gaat om een bedrag van 3,68 euro per varken bovenop de varkensprijs van dat moment. Deze toeslag moet de meerkost van het voeder dekken en de boer een extra incentive van een kleine euro per afgeleverd varken opleveren.

“Dit project is een win-win voor iedereen”, aldus Lammens. “De dieren krijgen betere en evenwichtigere voeding waardoor ze minder ziek zijn. Ze hoeven niet gecastreerd te worden waardoor vermijdbaar dierenleed ook effectief wordt vermeden.” De boer is volgens Delhaize dan weer zeker van zijn afzet en een meerprijs, terwijl zijn dieren ook minder ziek zijn. “Dat betekent een besparing op vlak van medische kosten en eventueel verlies van dieren.” Voor de consument ziet de supermarktketen ook voordelen: “hij of zij kan genieten van smakelijk en lekker Belgisch varkensvlees dat extra bijdraagt tot een meer evenwichtig voedingspatroon.” Dierenrechtenorganisatie GAIA reageert alvast positief op het initiatief van Delhaize. Tegelijk roept de organisatie minister Weyts op om in overleg met alle stakeholders dringend een stappenplan uit te werken met oog op een wettelijk verbod op chirurgische castratie. Volgens de ministers is zo’n verbod geen probleem voor het varkensvlees dat op de binnenlandse markt wordt afgezet, maar hebben de belangrijkste afzetlanden voor onze sterk exportgerichte varkenssector wel problemen met alternatieven zoals immunocastratie. Hij liet weten dat hij geen kans onbenut laat om landen als Duitsland en China te overtuigen om voor diervriendelijkere alternatieven voor chirurgische castratie te kiezen.

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles


## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)