nieuws

Geen opstoot verkoop konijnenvlees tijdens paasperiode

nieuws

Het gaat de Belgische konijnenkwekers niet voor de wind. Dat zegt Jacques Viane, voorzitter van de Vereniging voor Pluimvee, Eieren en Konijnen (Vepek). “Konijnenvlees blijft een gewild product tijdens de paasperiode, maar er worden geen grote hoeveelheden verkocht”. Carrefour bevestigde dat er geen stijging was. Colruyt sprak dan weer over een "lichte stijging".

11 APRIL 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:07

Lees meer over:
landbouw algemeen
consument
culinair

Het gaat de Belgische konijnenkwekers niet voor de wind. Dat zegt Jacques Viane, voorzitter van de Vereniging voor Pluimvee, Eieren en Konijnen (Vepek). “Konijnenvlees blijft een gewild product tijdens de paasperiode, maar er worden geen grote hoeveelheden verkocht”. Carrefour bevestigde dat er geen stijging was. Colruyt sprak dan weer over een "lichte stijging".
Volgens Jacques Viane is de productie van konijnenvlees de afgelopen jaren overigens wat teruggelopen. “Er worden geen grote volumes van verkocht zoals van kip of varkensvlees, maar het blijft toch een gewild product. Veel mensen beschouwen het nog als een soort van luxeproduct. Het is dan ook zeker dubbel zo duur als bijvoorbeeld kip”, luidt het bij Vepek.
Supermarktketen Carrefour laat weten dat de verkoop van konijnenvlees tijdens de paasperiode niet gestegen is. “Wij merken geen grote evolutie op qua verkoop van konijn in deze periode”, aldus woordvoerster Julie Stordiau. Carrefour maakt een onderscheid tussen twee soorten konijnenvlees. Ten eerste is er het ‘gewone vlees’ en daarnaast biedt de supermarkt ook hoevekonijnenvlees aan.

De zogeheten hoevekonijnen worden gehuisvest in diervriendelijke groepshokken. “Qua verkoop is er tussen beide soorten niet echt een verschil”, zegt Stordiau. Negentig procent van het “gewone konijnenvlees” is afkomstig van Belgische kwekers, bij hoevekonijnen is dat 100 procent.
Bij Colruyt was er wel een "lichte stijging" van de verkoop van konijnenvlees tijdens de paasperiode, aldus Tony De Boeck van de dienst aankopen bij Colruyt. “Het verse vlees is voor 100 procent afkomstig van Belgische producenten, het diepvriesvlees komt uit Argentinië”.

Bron: Belga

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