

Groothandel zet varken in de markt verrijkt met omega 3

nieuws

In Olen werd dinsdag een nieuw varken voorgesteld. Het Bel'vidha varken is een kruising van een Belgisch Landvarken en een Piétrain, grootgebracht op basis van een speciaal rantsoen op basis van algen, rijk aan het essentiële omega 3-vetzuur DHA. Aan de ontwikkeling van dat voeder ging 15 jaar onderzoek vooraf. Niet alleen door voederfabrikant Lambers-Seghers maar ook door de Universiteit Gent. Uit dat onderzoek bleek onder meer dat het vlees van Bel'vidha varkens als enige op de markt effectief verrijkt is met DHA. De Kempense varkensvleesgroothandel Risa ging met ontwikkelaar Danny Van Mullem (foto rechts) in zee en bracht het varken op de markt. Risa zal in een eerste fase vooral de eigen slagers bevoorraden, maar wil het verhaal in een tweede fase graag uitbreiden naar iedere producent en afnemer die geïnteresseerd is.

🕒 15 DECEMBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:33

Lees meer over:
distributie



In Olen werd dinsdag een nieuw varken voorgesteld. Het Bel'vidha varken is een kruising van een Belgisch Landvarken en een Piétrain, grootgebracht op basis van een speciaal rantsoen op basis van algen, rijk aan het essentiële omega 3-vetzuur DHA. Aan de ontwikkeling van dat voeder ging 15 jaar onderzoek vooraf. Niet alleen door voederfabrikant Lambers-Seghers maar ook door de Universiteit Gent. Uit dat onderzoek bleek onder meer dat het vlees van Bel'vidha varkens als enige op de markt effectief verrijkt is met DHA. De Kempense varkensvleesgroothandel Risa ging met ontwikkelaar Danny Van Mullem (foto rechts) in zee en bracht het varken op de markt. Risa zal in een eerste fase vooral de eigen slagers bevoorraden, maar wil het verhaal in een tweede fase graag uitbreiden naar iedere producent en afnemer die geïnteresseerd is.

Het verhaal van Bel'vidha begint al in 1999, toen Lambers-Seghers een eerste keer publiceerde over praktijktesten met omega 3-vetzuren in zeugenvoeding. Na verschillende jaren bijkomend onderzoek, sluit het bedrijf in 2007 een samenwerkingsovereenkomst af met het Laboratorium voor Diervoeding en Kwaliteit van Dierlijke Producten (LANUPRO) binnen de vakgroep Dierlijke productie van UGent. Na nog enkele jaren onderzoek en eerdere pogingen tot commercialisatie, vindt Lambers-Seghers in 2015 eindelijk een partner in het Kempense bedrijf Risa (Joel Cuylaerts, foto links). Afgelopen dinsdag kon het varken dan ook voor het eerst aan het brede publiek worden voorgesteld.

Bijzonder aan het varken is niet alleen het rantsoen op basis van algen waarmee het gevoederd wordt, maar ook de manier waarop het in de markt wordt gezet. Varkensvleesgroothandel Risa gaat er immers prat op dat het varken voor haar slagers en de consument niet duurder is, terwijl het de producent wel een betere prijs oplevert.

De meerkost van het voeder wordt doorgerekend. Dit is mogelijk omdat Risa voorlopig alleen werkt met de eigen slagers en niet met supermarkten en de industrie. Daarenboven levert het een gezondheidsvoordeel op voor zowel de varkens als de consument, iets wat zowel Risa als Lambers-Seghers nauw aan het hart ligt. Lambers-Seghers levert om diezelfde reden ook het voeder voor de Vlaamse Omegabaars.

Tot nog toe wordt het Bel'vidha varken gekweekt door vier varkenshouders, maar in de toekomst moet of mag dat aantal uitbreiden. Risa wil er immers geen exclusief verhaal van maken, maar toetreding door iedereen mogelijk maken. Hierdoor onderscheidt Bel'vidha zich van andere 'merkvarkens' in de markt.

Tijdens de voorstelling van het varken in Olen werden vooral de verschillende voordelen van het varken voor de consument benadrukt. Zo bevat het vlees 40 milligram DHA per 100 gram vlees, wat meer is dan de minimale vereisten voor het claimen van een gezondheidsvoordeel. DHA is een omega 3-vetzuur dat belangrijk is voor de werking van onze hersenen, ogen en het zenuwstelsel, maar kan enkel via voeding worden opgenomen. Daarenboven werd het vlees door verschillende testpanels als lekker en mals beoordeeld, en zou het zoals gezegd niet duurder zijn dan ander varkensvlees te koop bij de slager.

Beeld: FIELD Communication

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra