

# Korteketenveehouders lopen vast op verwerkingsknelpunten, nieuw project zoekt oplossing

nieuws

Veehouders die hun vlees zelf willen afzetten in de korte keten lopen vandaag vaak vast in wettelijke kaders die eerder gericht zijn op grotere spelers. Het wordt zo steeds moeilijker voor kleine veehouders om slagers of uitsnijderijen te vinden voor hun dieren. Met het project 'Samen versnijden' wil het Steunpunt Korte Keten van landbouworganisaties Ferm en Boerenbond daar een mouw aan passen. “We willen onder meer een haalbaar wettelijk kader uitwerken op maat van de korte keten zodat de toekomst van Vlaamse vlees- en vleespakketverkopers verzekerd blijft”, klinkt het.

9 OKTOBER 2025

Jozefien Verstraete

Lees meer over:

vlees

korte keten



Dat veehouders die hun vlees willen afzetten in de korte keten heel wat drempels ervaren, is een understatement. Een allereerste uitdaging is een slachthuis vinden dat hun dieren wil slachten. Veel slachthuizen sloten de voorbije jaren de deuren en in de overblijvende zijn korteketenboeren niet altijd welkom. Kleine aantallen dieren slachten voor één klant is voor hen omslachtig, en niches zoals buitenloopvarkens of andere rassen maken het proces nog tijdrovender. Daarnaast staan slachthuizen ook niet te popelen om de hele papierwinkel in te vullen voor één kleine veehouder.

## Een lange weg voor een korte keten

Wanneer een veehouder er toch in slaagt zijn dieren te laten slachten, vormt het versnijden van de karkassen de volgende uitdaging. Daarvoor hebben korteketenboeren drie mogelijke pistes, die in de praktijk echter vaak doodlopen. Ofwel kunnen ze terecht bij een erkende uitsnijderij, maar daar botsen ze al vaak op dezelfde moeilijkheden als bij de slachthuizen. Erkende uitsnijderijen verwerken dagelijks tonnen karkassen op een gestandaardiseerde manier en richten zich grotendeels op export. Voor kleine veehouders is er zelden plaats, zeker niet als ze met andere rassen werken die specifieke handelingen vereisen.

Een tweede optie is het karkas opnieuw naar de boerderij laten vervoeren. In dat geval moet de veehouder wel zelf de kennis hebben om het karkas te verwerken, of een slager in dienst hebben die het vlees in een conforme ruimte verwerkt. Alleen is slager in Vlaanderen een knelpuntberoep, waardoor het vandaag bijzonder moeilijk is om iemand te vinden. Bovendien weegt de loonkost zwaar door, wat de rendabiliteit van de korte keten onder druk zet. Daarbovenop geldt dat de veehouder minstens 70 procent van het vlees rechtstreeks aan consumenten moet verkopen (B2C), en slechts 30 procent mag afzetten aan ondernemingen zoals collega's, horeca of retail (B2B).



nieuws

## Aan wie vragen we straks nog 100 gram salami?

1 DECEMBER 2024

### Haalbaar kader gezocht voor korte keten

In het kader van hun project 'Samen versnijden' zoekt het Steunpunt Korte Keten nu samen met het FAVV en de Vlaamse overheid naar een oplossing zodat het praktisch haalbaarder wordt dat slagerijen onder de 'toelating vleeswinkel' het vlees van veehouders in korte keten kunnen verwerken. Daarnaast zetten ze ook in op een vierde piste: slagers die een erkenning van een uitsnijderij aanvragen. Al blijkt dit geen fluitje van een cent te zijn. "Kleine uitsnijderijen worden aan dezelfde eisen onderworpen als de grote. Dit zowel naar aantal betalende controles als naar aantal betalende analyses. Dit zorgt ervoor dat op vandaag een kleinschalige uitsnijderij per definitie niet rendabel is", legt Ann Detelder van Steunpunt Korte Keten uit. Daarom wil het steunpunt ook hier werk maken van aangepaste regelgeving om een haalbare en rechtszekere erkenning uit te tekenen, op maat van korteketenondernemers. "Een soort van light-erkenning", verduidelijkt Detelder. 'Met deze twee opties zouden veehouders en slagers elkaar makkelijker kunnen vinden en kan er een duurzaam netwerk voor de korte keten opgebouwd worden.'

### Meer vlees in korte keten krijgen

Het Steunpunt Korte Keten ziet de korte keten als een kans en een verdienmodel voor een deel van de veehouders. "Maar daarvoor is een haalbaar wettelijk kader nodig waarin slagers de karkassen voor de korteketenveehouders kunnen versnijden", klinkt het. Ook Vlaams minister van Landbouw Jo Brouns onderstreept het belang van het project. "Dit project versterkt de toekomst van korteketenondernemers én stimuleert tegelijk een voldoende aanbod van lekker, lokaal, vers en duurzaam vlees", klinkt het. "Zo maken we het voor de consument makkelijker om bewust te kiezen voor voedsel dat dicht bij huis geproduceerd wordt."



Vlaams minister van Landbouw Jo Brouns bezoekt hoeveslagerij Mattes tijdens het persmoment voor de lancering van het project 'Samen versnijden'.



Uitgelicht

## Nieuwe toekomst voor slachthuis Kortenaken dankzij lokale veehouders

nieuws

Het slachthuis in Kortenaken maakt een doorstart, mede mogelijk gemaakt door de steun van 17 lokale veehouders. Broers Bert en Dries Van Asbroeck, die het stilgelegde slachthu...

🕒 17 JUNI 2025

[Lees meer](#)

**Bron:** Eigen berichtgeving

**VILT vzw**

Bd Simon Bolivar 17  
1030 Schaerbeek

**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](#)