

Smaak werkt te weinig sturend in productie varkensvlees

Soms moet je de zaken heel scherp stellen om een debat los te weken. Dat deed Luc Verspreet van de Belgian Pork Group tijdens het varkensseminarie op de Agridagen door zijn publiek te confronteren met de vleeskwiteit die onvoldoende aangepast is aan de wensen van de moderne consument, te weinig onderscheidend is en soms gewoon smaak en karakter mist. Opmerkelijk is dat in een zaal vol varkenshouders en erfbetreders 50 procent met die stelling akkoord gaat bij een eerste stemming. Het panel van varkenshouders bood weerwerk. “De uitbetaling door het slachthuis werkte nooit sturend in de richting van smaak”, kaatst Bart Van Schoubroeck de bal terug.

23 FEBRUARI 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:26

Lees meer over:

consument

culinair



Soms moet je de zaken heel scherp stellen om een debat los te weken. Dat deed Luc Verspreet van de Belgian Pork Group tijdens het varkensseminarie op de Agridagen door zijn publiek te confronteren met de vleeskwiteit die onvoldoende aangepast is aan de wensen van de moderne consument, te weinig onderscheidend is en soms gewoon smaak en karakter mist. Opmerkelijk is dat in een zaal vol varkenshouders en erfbetreders 50 procent met die stelling akkoord gaat bij een eerste stemming. Het panel van varkenshouders bood weerwerk. “De uitbetaling door het slachthuis werkte nooit sturend in de richting van smaak”, kaatst Bart Van Schoubroeck de bal terug. Bij de start van zijn uiteenzetting drukte Luc Verspreet (Belgian Pork Group) alle aanwezigen op het hart dat de varkenshouderij een goed product aflevert. Hij wou bewust een aantal punten van kritiek uitvergrooten om alle aanwezigen op het seminarie aan het denken te zetten. “De varkenshouders betrachten een steeds betere groei en voederconversie van het varken. De mengvoederindustrie denkt in termen van meer en beter. Voor de slachthuizen en retail is het vooral een kwestie van grotere volumes en goedkoper. We zijn allemaal samen een product aan het maken zonder ons af te vragen of de consument het wel lekker vindt.”

Het consumeren van varkensvlees zou een hele beleving moeten zijn, maar Verspreet betwijfelt dat. “Als de consument varkensvlees echt lekker vindt, dan blijft hij het kopen. Waarom blijven mensen cola drinken? Simpelweg omdat ze het lekker vinden.” Met de introductie van (droger) berenvlees vreest Luc Verspreet dat de kwaliteit van varkensvlees er eerder op verslechterd dan verbeterd is.

Als het smaakzintuig onvoldoende geprikkeld wordt door varkensvlees, dan moet de sector dat probleem oplossen. De overheid zal het niet doen. De varkenssector moet meer inzicht krijgen in consumentengedrag. Daar is Verspreet van overtuigd. Hoe gebeurt de aankoop van varkensvlees? Wanneer staat het op het menu? Zijn aanvoelen is dat de consument tijdens de week gericht is op ‘convenience’ terwijl in het

weekend meer tijd gemaakt wordt voor koken en lekker eten. De topman van de Belgian Pork Group heeft het gevoel dat varkensvlees met een imago probleem kampt. Aan de uitstraling van het product kan dus wat gedaan worden, net zoals er werk is aan de intrinsieke kwaliteit. Verspreet ijvert voor meer intramusculair vet, dat de smaak ten goede kan komen.

Een belangrijk onderscheid dat hij later in het debat zal maken, is de productdifferentiatie in functie van de afzetmarkt. “De binnenlandse markt voor vers varkensvlees vraagt malser vlees met meer intramusculair vet. Misschien moeten we daarvoor andere kruisingen van zeug en beer overwegen. Het huidige magere varkensvlees is wel geschikt voor exportmarkten, die 65 procent van de totale afzet uitmaken. Daar mogen we de karkasconformiteit niet loslaten. Gooi de eigenschappen van de piétrain-beer niet weg want daarmee onderscheiden we ons in het buitenland van de Denen en de Nederlanders. Aan een karkas van een vleesvarken met piétrain-genetica zit 62 à 63 procent mager vlees. Zulk onderscheidend vermogen is belangrijk want als we het puur op de prijs spelen, dan blijft export niet lucratief.”

Hoewel de stelling van Verspreet bijzonder scherp gesteld was, ging 50 procent van de aanwezigen op het seminarie er in eerste instantie mee akkoord. Tijdens de tweede en derde stemming bedroeg dat aandeel 69, respectievelijk 63 procent. Toch toonden de drie varkenshouders uit het panel zich sceptisch. Marc Ceyskens uit Eksel concludeert dat de keten de producent in een richting dwong die de kwaliteit van het eindproduct geen goed deed.

Varkenshouder Bart Van Schoubroeck uit Glabbeek vindt dat in de vergoeding van zijn varkens geen rekening wordt gehouden met het criterium smaak. En de hogere vergoedingen die een aantal lastenboeken voorzien voor speciale kruisingen van varkensrassen zijn volgens hem hooguit kostendekkend. Zijn collega uit Minderhout, Tom Mertens, maakt de bedenking dat er geen jaren meer voorbij mogen gaan als het product niet aan de wensen van de klant beantwoordt. Als vleeskwaliteit meegenomen moet worden in de selectie, is het dringend tijd dat slachthuizen en fokkerijorganisaties daarover samenzitten.

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra