

Vakantie in Frankrijk brengt rundveehouder op gouden korteketenconcept

Reportage

Hun witblauwrunderen liepen al 20 jaar rond op het Verdrongen Land Van Saeftinghe, alvorens Geert Meersschaert en Kris Van Royen hun vlees als "Saeftingher pré-salé" op de markt zetten. Het bleek een gouden zet. Inmiddels wordt al het vrouwelijke vee via de korte keten verkocht. De runderen grazen zes maanden per jaar in brakwatergebied aan de grens van Nederland en België. "De ziltige smaak van de begroeiing geeft een unieke smaak aan het vlees", stellen de ondernemers.

🕒 4 JULI 2023

Lees meer over:
veeteelt



“Daar achter is landbouwgebied, hier links natuurgebied en voor ons ligt de haven”, vertelt rundveehouder Geert Meersschaert vanop de recent aangelegde panoramaheuvel in het Grenspark Groot Saeftinghe. Het Verdrongen Land Van Saeftinghe is een natuurgebied van 3.800 hectare op de grens van Nederland en België, een gebied dat overstromd wordt door zeewater en water van de Schelde. Op het moment van bezoek breekt hoogtij in de Schelde aan en stromen de geulen vol met water.

Regelmatig moeten de koeien zich zwemmend een weg naar de overkant banen. “Om deze reden gaat het vee pas op vierjarige leeftijd het natuurgebied in. Dan zijn ze sterk genoeg en worden ze door de oudere runderen wegwijs gemaakt in het gebied”, vertelt Meersschaert die op zijn bedrijf in Kieldrecht, nabij Doel, een koppel van 250 witblauwe runderen houdt. Zo'n 80 dieren verblijven van mei tot en met november in het Verdrongen Land Van Saeftinghe.



GPS-tracker om koeien op te sporen

Omdat de rundveehouders in het verleden wel eens een dier verloren hebben in het uitgestrekte natuurgebied, is het koppel sinds enkele jaren uitgerust met een GPS-tracker. “Hierdoor weten we altijd waar de dieren zich bevinden. Als een koe langer dan 6 uur niet beweegt, gaat er een automatisch alarm af en dan gaan we zoeken”, schetst Van Royen het ideale scenario. “Na twee jaar kregen we technische problemen met de trackers die niet bestand waren tegen het zilte water. Inmiddels hebben we sinds dit jaar nieuwe in gebruik.”

De weidegang in het natuurgebied, waarvan men zo'n 250 hectare beweidt, is een jaarlijks ritueel dat 30 jaar terug gaat. Het is pas tien jaar geleden dat Meersschaert in de gaten kreeg dat zijn dieren eigenlijk op goud graasden. “Ik was op vakantie in Normandië in de Sommevallei. Daar werd in restaurants pré-salé schapen- en rundvlees verkocht”, vertelt hij. De Fransen dachten dat zij een uniek vleesconcept in handen hadden, maar de boer wist wel beter.

De vakantie kwam op het juiste moment. De ondernemers waren al enkele jaren op zoek naar een uniek vleesconcept om hun vlees in de korte keten te kunnen vermarkten. “Toen ik thuis kwam, heb ik meteen gezegd tegen mijn vrouw: “dit is het concept dat we zoeken”. Achter een succesvol korteketenconcept gaat immers een goed verhaal schuil. “Wij zitten hier in de vallei van de Schelde waar het zilte water zijn impact heeft op de begroeiing en het vlees de typische pré-salé smaak geeft”, zegt de landbouwer die tot dan toe naar eigen zeggen bijna tegen de kostprijs verkocht aan de handelaren. “In de korte keten zijn alle schakels eruit en liggen de marges aanzienlijk hoger.”



Patent voor vleesconcept

De boeren vroegen een patent aan voor het vleesconcept en de verkoop steeg op enkele jaren sterk. Het typische pré-salé vlees wordt aangeboden vanaf september. Na de winter gaat het vlees als “nature” over de toonbank. “Dieren moeten minstens drie maanden in het Verdrongen Land hebben rondgelopen voordat ze deze typische smaak verwerven”, vertelt de vleesveehouder. Nadat de koeien drie tot vier maanden in het natuurgebied hebben gegraasd, worden zij nog een maand op stal gevoerd met maïs en aardappelen. “Doordat de dieren dagelijks veel kilometers afleggen, zijn ze erg gespierd. Door ze af te mesten wordt het vlees

malser”, verklaart Meersschaert die zich over het boerderijwerk ontfermt, terwijl zijn vrouw de korte keten voor haar rekening neemt.



Inmiddels heeft Van Royen een adressenlijst van 1.200 mensen opgebouwd die vier keer per jaar een nieuwsbrief ontvangen waarin de beschikbaarheid van vlees en de nieuwtjes worden aangekondigd. “Pas als we een volledige koe verkocht hebben, wordt deze geslacht.” Gemiddeld wordt er één keer per twee weken een dier geslacht die vervolgens op de boerderij wordt versneden. “Met het kort maken, verpakken en het samenstellen van de pakketten zijn we met vier man een hele dag bezig”, vertelt de boerin die de pakketten vanaf de boerderij verkoopt en via een aantal buurderijen in de buurt.

Afstoot varkens om meer koeien te houden

Behalve hun witblauwe veestapel hebben de polderbewoners ook nog twee varkensstallen met afmestvarkens. Een half jaar geleden waren dat er nog drie, maar één stal is door een brand verwoest. Los van dit ongelukkige voorval is Meersschaert minder enthousiast over deze bedrijfsactiviteit die onder contract wordt uitgevoerd. “De varkensmarkt is jaren bedroevend geweest. Momenteel gaat het iets beter, maar er is geen enkele garantie dat dit lang zal duren.”

Hoewel ze kortstondig overwogen om in te stappen in de opkoopregeling varkenshouderij, hebben ze daar uiteindelijk van afgezien. “Met een impactscore van net boven de 0,5 procent konden we in aanmerking komen, maar dat zou een enorme hypotheek op ons bedrijf hebben gelegd waardoor eventuele overname minder aantrekkelijk zou zijn. De overnemer zou niet meer in veestapel mogen groeien. Als we nu het bedrijf overlaten met de varkens erbij, kan de koper ervoor kiezen de rundveestapel verder uit te breiden ten koste van de varkensstapel”, verklaren de boeren.

De 60-jarige veehouders slagen er inmiddels in al hun vrouwelijk vee via de korte keten te verkopen, terwijl de afgemeste stieren binnen 24 maanden via de retail vermarkt worden. Beiden zien nog volop groeikansen voor het korteketenvlees. “De afzet blijft nog steeds stijgen en er kunnen nog meer dieren weiden op het Verdronken Land. Momenteel heeft een koe drie hectare ter beschikking en één hectare is in theorie meer dan voldoende. De grond is erg voedzaam door de vruchtbare slijkafzetting die met het brakke Scheldewater meekomt”, besluit de boer.

Bron: Eigen berichtgeving

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