

Waalse schapenhouders pushen aankoop van lokaal vlees

nieuws

Met Pasen piekt de consumptie van lamsvlees. Meer dan 90 procent van het lamsvlees dat hier gegeten wordt, komt uit het buitenland. Daar vestigt de Waalse boerengroepering 'Collège des Producteurs' de aandacht op. Ondanks die lage zelfvoorzieningsgraad is schapenhouderij geen winstgevende tak van de landbouw in eigen land. In Wallonië zouden ze dat graag anders zien, en willen schapenboeren de consument verlekken op vers en lokaal vlees in plaats van het ingevoerde, diepgevroren alternatief. Het aantal professionele schapenhouders zit in het andere landsgedeelte in de lift, maar voor de meesten blijft het een hobby omdat het moeilijk concurreren is met vleesimport uit Nieuw-Zeeland en het Verenigd Koninkrijk.

4 APRIL 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39

Lees meer over:

landbouw algemeen



Met Pasen piekt de consumptie van lamsvlees. Meer dan 90 procent van het lamsvlees dat hier gegeten wordt, komt uit het buitenland. Daar vestigt de Waalse boerengroepering 'Collège des Producteurs' de aandacht op. Ondanks die lage zelfvoorzieningsgraad is schapenhouderij geen winstgevende tak van de landbouw in eigen land. In Wallonië zouden ze dat graag anders zien, en willen schapenboeren de consument verlekken op vers en lokaal vlees in plaats van het ingevoerde, diepgevroren alternatief. Het aantal professionele schapenhouders zit in het andere landsgedeelte in de lift, maar voor de meesten blijft het een hobby omdat het moeilijk concurreren is met vleesimport uit Nieuw-Zeeland en het Verenigd Koninkrijk.

Met Collège des Producteurs maakten we in 2015 kennis want hun **deelname** aan landbouwbeurs Agribex in Brussel ging niet onopgemerkt voorbij. Een veehouder bakte toen een zelf geproduceerd stukje rundvlees, en legde de beursbezoekers uit hoe het productieproces in de vleesveehouderij er uitziet. Het landbouwerscollege werd in het leven geroepen door de vorige Waalse landbouwminister, Carlo Di Antonio, die via het nieuwe overheidsorgaan boeren nauwer wilde betrekken bij de uitwerking van het landbouwbeleid. Collège des Producteurs verenigt alle subsectoren in één organisatie, informeert het brede publiek en geeft landbouwers meer zeggenschap over de aanwending van publieke middelen.

Kort voor Pasen vestigt Collège des Producteurs de aandacht op de consumptie van lams- en schapenvlees. Terwijl de zelfvoorzieningsgraad voor schapenvlees op Europees niveau 85 procent bedraagt, is dat in eigen land nauwelijks acht procent. De Belgische schapenhouders zien met lede ogen hoe de vraag naar schapenvlees bijna volledig ingevuld wordt door import. Een consumentenenquête uitgevoerd door het voormalige OIVO bracht in 2012 aan het licht hoezeer de Walen zich vergissen in de herkomst van het schapenvlees op hun bord. Ze denken dat het lokaal geproduceerd is, terwijl het negen kansen op de tien importvlees is.

Volgens de Sanitel-databank waren er in 2015 in Wallonië circa 5.500 schapenhouders actief. Slechts 459 onder hen proberen daar iets mee te verdienen. Dat is een klein aantal, maar wel duidelijk meer dan vijf jaar eerder toen er 320 schapenhouders waren met minimum 30 schapen. Om voltijds je boterham te kunnen verdienen met de productie van schapenvlees moet een kudde al gauw 400 dieren tellen. Wanneer het vlees afgezet wordt via de korte keten, of de schapen gemolken in plaats van vetgemest worden dan wil het met een kleiner aantal dieren ook lukken. In Wallonië zijn er 36 veehouders met meer dan 200 schapen voor wie het de hoofdactiviteit vormt. Voor de andere professionelen is het een nevenactiviteit op de boerderij, of een bijberoep naast een job buitenshuis.

Terwijl de vergrijzing toeslaat in de landbouw is twee derde van de schapenhouders jonger dan 50 en 15 procent is zelfs geen 30. Dat is heus niet alleen te wijten aan de hogere 'aaibaarheidsfactor' van schapen. Voor het opstarten van een schapenbedrijf is minder startkapitaal vereist dan voor rundvee. Bovendien kan je de dieren huisvesten in oude stallen, wat mogelijkheden schept voor starters die niet opgegroeid zijn op een landbouwbedrijf. Een bedrijfsovername buiten familieverband is in andere deelsectoren een rareiteit omdat een doorsnee landbouwbedrijf erg kapitaalsintensief is. Ook het groene imago van schapenhouderij zou de interesse van jongeren verklaren. Ongeveer één op vier schapenkuddes groter dan 50 dieren wordt in Wallonië biologisch gehouden.

Waarom het de schapenhouders in Wallonië desondanks niet voor de wind gaat, heeft meerdere redenen. De hoofdreden is dat lokale productie qua kostprijs niet kan opboksen tegen import van schapenvlees uit Nieuw-Zeeland en Groot-Brittannië. Daar kan tot vijfmaal goedkoper een kilo schapenvlees geproduceerd worden. Waalse schapenhouders zouden de kwaliteit van vers vlees kunnen uitspelen tegen de import van diepgevroren vlees, maar Collège des Producteurs is daar nuchter over: "De exporteurs brengen alleen de karkasdelen op de markt die het meest gewild zijn, kunnen het vlees lang bewaren en verleiden onze slaggers met een regelmatige aanvoer van vlees van een homogene kwaliteit." De seizoenspieken in de productie van schapenvlees maken het voor lokale producenten moeilijk. Verderop in de keten ontbreekt het bovendien aan slachtcapaciteit want amper 20 procent van de Belgische schapenstapel wordt in Wallonië geslacht.

Conclusie van het producentencollectief: er zal hard gewerkt moeten worden aan het imago van lokaal geproduceerd schapenvlees opdat de sector in Wallonië een toekomst zou hebben. Nu 'lokaal' als verkoopargument in de lift zit, durft Collège des Producteurs toch geloven in de slaagkansen. Ook de Brexit kan een duwtje in de rug zijn voor de lokale productie want een kwart van het geïmporteerde schapenvlees is afkomstig uit het Verenigd Koninkrijk. De Waalse schapenhouderij is vooral gericht op vleesproductie en natuurbeheer door begrazing. Bij de 459 professionele bedrijven zijn er amper 14 schapenmelkerijen. Zij realiseren een jaarproductie van 250 liter melk per schaap. Ook de zelfvoorzieningsgraad voor schapenmelk is in ons land kleiner dan 10 procent.

Beeld: Loonwerk Defour






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>

