nieuws

Waarom zouden we nog vlees eten?

nieuws

Voor de Belgian Pork Group (BPG) was het op woensdag 16 oktober verzamelen geblazen voor de vierde editie van de Belgian Pork Academy in het Huis van de Voeding in Roeselare. “Op het Davos van het vleesgebeuren”, zoals CEO Jos Claeys het mooi verwoordde, tekenden een honderdtal producenten en toeleveranciers uit de varkenssector present. Wat onthouden we?

18 OKTOBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:52



Voor de Belgian Pork Group (BPG) was het op woensdag 16 oktober verzamelen geblazen voor de vierde editie van de Belgian Pork Academy in het Huis van de Voeding in Roeselare. “Op het Davos van het vleesgebeuren”, zoals CEO Jos Claeys het mooi verwoordde, tekenden een honderdtal producenten en toeleveranciers uit de varkenssector present. Wat onthouden we?
BPG groepeert 7 Belgische bedrijven die gespecialiseerd zijn in de verwerking van varkensvlees. De Belgian Pork Academy is de hoogmis van de denktank van BPG die opgericht werd om de toekomst van de sector te waarborgen. Deze vierde editie van de Academy stond in het teken van het futureproof maken van de sector. Met welke uitdagingen worden ze geconfronteerd en hoe moeten ze hiermee omgaan? Op het programma stond ook een levendig panelgesprek met onder meer Michel Vandenbosch van GAIA.

Glenn Coolsaet beet de spits af en lichtte de internationale activiteiten van de groep toe, die overal in de wereld aanwezig is met eigen medewerkers. Dit laat hen toe om problemen face to face op te lossen, een win-win situatie te creëren voor hun klanten en belangrijke partnerships af te sluiten. Enkele highlights:

► De consumptie van varkensvlees tekent een dalende trend op in Europa maar dit wordt gecompenseerd door een toename in Azië, meer bepaald in China.

► Dierenwelzijn staat bovenaan de agenda. In Duitsland is er het Tierwohl-initiatief waarbij per stuk vlees een bijdrage betaald wordt die achteraf verdeeld wordt onder de boeren om het dierenwelzijn te verhogen. In Nederland zet het Beter Leven Keurmerk al tien jaar in op dierenwelzijn. BPG lanceerde zelf ‘Taste and Welfare Gauranteed’, gebaseerd op de vier P’s: People, Pig, Product, Planet.

► Ook aan verpakkingen wordt veel aandacht besteed en de eisen verschillen per continent. Voor de Chinese markt ontwikkelde BPG geel-rode dozen waarin het vlees bijna als pralines wordt verpakt. Iets wat heel erg in de smaak valt bij de Chinezen.

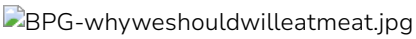
► Naast smaak vinden Aziaten de geur én kleur van hun stukje vlees belangrijk.

► Ham scoort niet goed in Azië en belandt in het gehakt. Buikspek is er dan weer duurder dan rundvlees.

► Wereldwijd is het vegetarisme aan een opmars bezig. BPG is niet tegen veggie, maar moedigt flexitariërs net aan en brengt ondertussen ook producten op de markt op basis van onder meer seitan.

Bart Devoldere van Tomorrowlab nam de zaal vervolgens mee op een reis naar de toekomst. Elke dag groeit de wereldbevolking met ongeveer 212.000 mensen, een equivalent van Stad Gent. Ook de consumentenpatronen veranderen waarbij het LATTE-principe hoog in het vaandel gedragen wordt: Local, Authentic, Tracable, Trustable en Ethical. De vleessector moet zich voorbereiden op de toekomst die meer uit kritische vege- en flexitariërs zal bestaan. En ook Artificiële intelligentie en Big data doen hun intrede bij de varkensboeren, denk aan wearables voor dieren of de pig cough monitor die preventief ziektes opspoort. Gadgets zijn 1 ding, maar wat levert het op voor de consument? De 'what's in it for me' moet je natuurlijk in het achterhoofd houden als je investeert in technologie.

Afsluiter van de dag was een **panelgesprek** met varkenshouder Renaat Moors, Professor Stefaan De Smet, GAIA-voorzitter Michel Vandenbosch en CEO van BPG Jos Claeys. De centrale vraag luidde: 'why we should eat meat'. Die tagline onderging een kleine correctie door '***should***' te vervangen door '***will***'. Enkele opvallende quotes.



> **"Als je je enkel ophoudt in je eigen wereldje, word je bevestigd in je eigen vooringenomenheid." - Michel Vandenbosch**

Michel Vandenbosch ging maar al te graag in op de uitnodiging en waagde zich in het 'hol van de leeuw'. "Ik ga deze uitdaging graag aan. Want als je je enkel ophoudt in je eigen wereldje, word je bevestigd in je eigen vooringenomenheid", zei hij. "Maar GAIA kan een stakeholder worden. We hoeven niet 100% met elkaar akkoord zijn, maar we kunnen elkaar wel zien als partners en samen oplossingen vinden."

> **"Kweekvlees is geen bedreiging voor vleesproductie." - Professor De Smet**

Vandenbosch opteert om de term 'slachtvrij vlees' te gebruiken als het over kweekvlees gaat. "De vraag is niet of het er komt, de vraag is wanneer het er komt", zei hij. Ook volgens Jos Claeys zal het kweekvlees er komen, ondank het zeer complex productieproces. "Al zal het wel een uitdaging worden om de smaak en textuur van een echt stukje vlees te benaderen."
Volgens Professor De Smet zal de vraag naar eiwit en voedsel de komende decennia alleen maar toenemen. Dan moeten ook alle manieren onderzocht worden om eraan te voldoen. Maar in kweekvlees ziet hij geen bedreiging voor de vleesproductie want de technische uitdagingen zijn gigantisch. "De voorspelling dat kweekvlees binnen drie jaar in onze winkelrekken zal liggen, is niet realistisch", stelde hij. "Het roept meer vragen op dan er zekerheden zijn."

Al heeft kweekvlees volgens Michel Vandenbosch de smaaktest en vergelijking met een echte steak doorstaan. De vleessector moet dit zien als een opportuniteit.

> **"De waarheid van de landbouwer komt te weinig aan bod in de media." - Renaat Moors**

Om de impact van de veehouderij te berekenen op het klimaat doen veel cijfers de ronde. Het is niet eenvoudig om pakweg de CO_2-uitstoot van 1 kilogram varkensvlees te bepalen. "Wat neem je allemaal mee in de berekening," vroeg professor De Smet zich af. "De brandstof van de verwarming van de stal, het transport, de bouw van de voederfabriek, het energieverbruik van de frigo's van de consument?". Het komt erop aan om de cijfers goed te interpreteren in de juiste context "want anders worden snel appelen met peren vergeleken".

De retailer waarmee Renaat Moors samenwerkt, heeft onlangs de CO2-impact berekend waarbij zo veel mogelijk naar het volledige plaatje werd gekeken: de sojaproductie in Latijns-Amerika, de graanproductie, het transport etc. Ze kwamen uit op 4 kilogram CO2 per kilogram varkensvlees. “Weegt het niet eten ervan dan zo zwaar door?”, vroeg Renaat Moors. “Het is ontstellend te zien welke plaats landbouw maar in de maatschappij krijgt. En de waarheid van de landbouwer komt te weinig aan bod in de media.”

> **“We verdedigen hetzelfde verhaal. Maar het beeld dat je van onze sector hebt, stemt niet overeen met de realiteit.” - Jos Claeys**

Het standpunt van GAIA is welbekend als het gaat over dierenwelzijn. Al is GAIA niet tegen vlees, voor alle duidelijkheid, maar wel tegen de productiemethode ervan. “In de vleesveesector heerst een structureel probleem”, stelde Vandenbosch. “Er is geen positief welzijn voor de dieren. Goed, er zijn al inspanningen gebeurd, maar die zijn niet voldoende. En dat is ook niet in het belang van de boeren. Het imago en de respons van de maatschappij kan enkel verbeteren als het dierenwelzijn verbetert.”

Daar pikte Jos Claeys meteen op in: “Het beeld dat je van onze sector hebt, stemt niet overeen met de realiteit. Arbeiders worden bij ons opgeleid in dierenwelzijn en worden meegenomen naar een kinderboerderij om te laten zien hoe ze met biggen moeten omgaan.”

Volgens Vandenbosch was het schandaal in Tielt een wake-up call die voor een siddering door de sector gezorgd heeft. “Het is een mooi signaal om mij uit te nodigen, het bewijst dat de kentering bezig is en dat het besef rond dierenwelzijn groeit.”

Vandenbosch vertrok met twee uitnodigingen op zak van varkenshouders, onder andere van Renaat Moors. Hij liet zijn dieren 30 jaar geleden al buiten lopen en reduceert de biggensterfte tot 0% (voorheen 5%) dankzij investeringen in een nieuwe stal en voert al 10 jaar geen castraties meer uit. “Wij zijn niet de uitzondering”, sloot hij af.

Bron: Eigen verslaggeving

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

Crafted by Brigada