Reportage

West-Vlaams runderslachthuis worstelt met de toekomst

Reportage

Het familiale runderslachthuis Tampere uit Lichtervelde ziet de daling van de Vlaamse vleesveestapel voor zijn ogen voltrekken. De vleesconsumptie zit in een dalende lijn en mede onder invloed van de grootwarenhuizen verwatert vlees tot een eenheidsworst. “Het zal niet lang meer duren of Belgisch Witblauwe runderen behoren tot het verleden. De toekomst van het rundvlees is aan de reforme melkkoeien en extensieve veerassen die in natuurgebieden grazen”, ontvouwt zaakvoerder Wouter Cokelaere zijn visie op de toekomst.

25 JULI 2024

Jerom Rozendaal

Lees meer over:
slachthuis
runderras
rundveehouderij
vlees



Op maandag en vrijdag draait het slachthuis bij Tampere in Lichtervelde op volle capaciteit. Op dinsdag en woensdag worden enkel wat runderen van de plaatselijke veemarkt geslacht, en draait het bedrijf op geringe capaciteit. Op maandag, dinsdag en woensdag is de snijzaal geopend voor klanten die de runderkarkassen versnijden voor de verkoop aan beenhouwers en zelfstandige retailers. “Welk bedrijf kan het zich permitteren om maar enkele dagen in de week op volle capaciteit te werken?", vraagt Wouter Cokelaere (48) zich hardop af in de kantine van het slachthuis.

Cokelaere nam het slachthuis in 1997 over en deed in de loop der jaren de nodige investeringen in extra capaciteit. Het aantal geslachte runderen steeg van 80 per week naar 300, maar deze groei symboliseert geenszins de ontwikkeling van de vleesveehouderij. “Het aantal vleesrunderen zit al jaren in een dalende lijn en zal de komende jaren verder dalen. Het is een sterk vergrijsde sector en jongeren denken niet aan overname”, verzucht de West-Vlaming.

Kleine slachthuizen sluiten de deuren

Zijn eigen groei verklaart hij doordat veel kleinere slachthuizen de voorbije jaren de deuren sloten. Telkens als er een slachthuis stopt in de regio, krijgt Tampere er klanten bij. “Twintig jaar geleden hadden we alleen in West-Vlaanderen al dertien runderslachthuizen. Daar schieten er nu nog vier van over”, aldus Cokelaere die vijftien mensen op de loonlijst heeft en het bedrijf samen met zijn vrouw Els uitbaat. In de vakantieperiode springen ook zijn kinderen Pieter-Jan, Marlies en Arthur bij.



Het sluiten van slachthuizen houdt verband met schaalvergroting in de sector. Er is een kritische massa nodig om een slachthuis draaiende te houden. “De slachtprijs (bij Tampere ongeveer 135 euro per geslacht rund, red.) is al jaren nauwelijks gestegen, terwijl de kosten exponentieel omhoog gaan. Denk aan de loonmassa, investeringen in frigo’s en de prijs voor machines”, vertelt Cokelaere. "Een vacuümmachine kostte tien jaar geleden 10.000 euro, nu 50.000 euro.”
Voor schapen en paarden kwam de rekensom voor Tampere niet meer uit waardoor deze activiteiten enkele jaren geleden werden stopgezet. Om nieuwe grossisten te steunen bij hun opstart, zette Cokelaere een snijzaal op in het slachthuis. Van de 300 koeien per week, worden hier zo’n 40 dieren versneden en in grotere porties naar beenhouwers, korteketenbedrijven en zelfstandige retailers verstuurd.
De snijzaal wordt ingehuurd door (groot)handelaars die de schakel tussen producent-vleesveehouder en afnemer vormen. “Individueel is het vandaag vrijwel onmogelijk om met een beperkte omzet een snijzaal financieel behapbaar te maken. Als ze samenwerken wordt de kritische massa groter en de kost per kilogram minder. De normen zijn vandaag zo hoog dat het financieel bijna onmogelijk is om nu nog te starten”, legt Cokelaere het business model uit.



“Minder vlees, meer kwaliteit”

Tijdens het bezoek van VILT heeft Dominique Dobbelaere met een team van zeven man net gedaan met het versnijden. Dobbelaere mest in Ruiselede zo’n 200 koeien vet en laat de dieren slachten bij Tampere in Lichtervelde. Karkassen of onderdelen ervan worden vervolgens vanuit het slachthuis naar klanten in de wijde omgeving, tot Antwerpen toe, verzonden. Het gaat in zijn geval om beenhouwers en zelfstandige retailers met een eigen beenhouwerij.

Dobbelaere en Cokelaere hebben een andere visie op de toekomst, maar hun uitgangspunt verschilt niet veel. “Alhoewel de vleesconsumptie daalt, wordt er nog altijd vlees gegeten. Omdat er steeds meer beenhouwers verdwijnen, doen de overblijvers betere zaken. Mogelijk dat er in de toekomst minder, maar kwalitatiever vlees geconsumeerd wordt”, vertelt Dobbelaere, die zo’n zestien eigen runderen per week laat slachten. Met een uitgebalanceerd dieet, waarop de koeien goed groeien en het vlees op smaak komt, probeert hij zijn aandeel op een krimpende markt te behouden.

Het is het potentieel van minder, maar kwalitatiever vlees waar veehouders met een hoeveslagerij of vleespakkettenverkoop op mikken. De voorbije jaren nam het aantal rundveebedrijven met korteketenverkoop toe en talloze uitheemse rassen en vleesconcepten wonnen aan populariteit. “Dat is een niche. Hier zit misschien een verdienmodel in voor een aantal boeren, maar wij kunnen er geen slachthuis mee draaiende houden. Bovendien groeit de afzet van deze rassen ten koste van Belgisch Witblauw", geeft Cokelaere zijn kijk op de zaak.

Met het huidige tempo van bedrijfsstopzettingen en de aanhoudende, flinterdunne marges in de vleesveehouderij denkt hij dat het Belgische Witblauwe rundveeras, dat gekend is om zijn kwaliteit en hoge rendement (en daardoor lage CO2-uitstoot), zijn beste tijd gehad heeft. “Door de te lage marges van “riek tot vork” te nemen, orkestreren we onze eigen ondergang.”

Het rundvlees van de toekomst komt volgens hem van reforme melkkoeien. Het houden van melkvee is wel nog rendabel. “Daarnaast komt een gedeelte van het toekomstige rundvlees van extensievere rassen die in natuurgebieden grazen", aldus de West-Vlaming die deze ontwikkeling betreurt. “Belgisch Witblauw is een rustig ras en goed handelbaar bij de slacht waardoor het op gebied van dierenwelzijn goed scoort. Daarnaast is de vleeskwaliteit natuurlijk uitmuntend.”



Aandeel Witblauw in slachthuis neemt gestaag af

Deels ziet hij deze ontwikkeling al op zijn slachthuis voltrekken. Tien jaar geleden waren nagenoeg alle aangevoerde runderen Belgisch Witblauw. Inmiddels hebben reforme koeien en alternatieve vleesrassen, zoals Blonde d'Aquitaine en Limousin, een aandeel van twintig procent verworven. De groeiende populariteit van (goedkoper) vlees van reforme koeien heeft volgens de slachthuisuitbater ook te maken met de groeiende populariteit van convenience food. “Mensen besteden steeds minder tijd in de keuken en fastfoodketens als McDonald's winnen al jaren aan populariteit.”

Parallel aan een verminderde vleesconsumptie en -productie daalt ook de interesse in de slachterij-beenhouwerij waardoor de kennis sterk onder druk komt te staan. “Toen ik twintig jaar geleden de opleiding beenhouwerij volgde zaten er veertig mensen in een klas, nu zijn dat er nog maar zeven”, vertelt afmester en groothandelaar Dobbelaere die ook wijst op de vele vacatures in slachthuizen en bij uitbeenders die niet ingevuld raken.

Door het verdwijnen van deze stielkennis komt de sector volgens hem in een vicieuze cirkel terecht. “Kleine beenhouwerijen die aan een zelfstandige winkel verbonden zijn, sluiten de deuren als zij na bijvoorbeeld pensionering geen nieuwe beenhouwer kunnen vinden. Vervolgens doen zij een beroep op de centrales van de grote retailers. Daarom is er steeds minder onderscheid in het vlees.”

Centralisatie en eenheidsworst

Ook Cokelaere ziet deze ontwikkeling met lede ogen aan. “De retail vindt ook steeds minder opgeleide beenhouwers en zal de weg van de minste weerstand nemen. Hierdoor zullen er in de toekomst waarschijnlijk minder producten uit een rund gesneden worden, het aanbod verschraalt. Past de consument zijn consumptiepatroon hierop verder aan, dan zal er steeds minder ruimte zijn voor vleesveehouders en slachthuizen om zich met kwaliteit te onderscheiden.”



Cokelaere typeert zichzelf als een klein slachthuis. “Doordat de gebouwen en infrastructuur bijna afgeschreven zijn, kunnen wij onze prijzen concurrentieel houden en slagen wij erin om op te boksen tegen de grotere slachthuizen.” Of zijn kinderen zijn bedrijf kunnen voortzetten, is volgens hem de vraag. “Je wilt je kinderen een betere toekomst geven dan die van jezelf. Het is momenteel nog niet duidelijk of dat gaat lukken. We wachten geduldig af. Zij hebben nu al veel kennis van de slacht. Het zou jammer zijn als dat verloren gaat.”

Behalve het teruglopen van het aantal slachtingen, kampt het slachthuis met een toename aan controle- en regeldruk en komt de retail met steeds verdergaande eisen op het gebied van dierenwelzijn en duurzaamheid. “Tijdens slachtdagen werken hier drie controleurs van het federale voedselagentschap FAVV en minimaal één van de Vlaamse dienst Dierenwelzijn”, vertelt Cokelaere die aangeeft dat de geringste afwijking van het protocol aanleiding geeft tot een hercontrole. “Ik ben de eigenaar van het slachthuis, maar niet de baas. Dat is de overheid die al de regels opstelt en controleurs aanstelt. Wij moeten ons constant aanpassen anders zijn we gedoemd om te verdwijnen.”



Uitgelicht

Vlaamse dierlijke sectoren onder druk: helft minder melkveehouders sinds 2006

nieuws

De Vlaamse veehouderij neemt af. Met name rundvee en varkens zitten in een dalende lijn. Dat blijkt uit de laatste cijfers van Dierengezondheidszorg Vlaanderen DGZ. Benedikt S...

16 APRIL 2024

Lees meer

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