Zit er toekomstmuziek in de Vlaamse “meerwaardekip”?

Kan de kweek van meerwaardekippen in Vlaanderen tellen als een alternatief verdienmodel? Consumenten geven alvast zelf aan meer te willen betalen voor kippenvlees met net dat tikkeltje meer.

11 FEBRUARI 2021 – LAATSTE UPDATE 11 FEBRUARI 2021 17:24

Lees meer over:
pluimveehouderij
kip

Uit onderzoek blijkt dat consumenten bereid zijn om een meerprijs te betalen voor kippenvlees met toegevoegde waarde. Deze “meerwaardekippen” komen niet in aanmerking voor het biolabel, maar bieden wel een toegevoegde waarde ten opzichte van de reguliere vleeskippen. Zo worden ze gekweekt met extra aandacht voor duurzaamheid, dierenwelzijn, milieu en smaak van het vlees.
Proefbedrijf Pluimveehouderij van de provincie Antwerpen, Inagro, de Landsbond Pluimvee, UGent en ILVO gingen in het project ‘De Andere Kip’ op zoek naar een antwoord op de vraag of de meerwaardekip ook in Vlaanderen kan gekweekt worden. Op vandaag komt zo’n kippenvlees, dat in onze supermarkten ligt, veelal uit onze buurlanden. Denk aan het Franse ‘Label Rouge’ of de ‘Poule de Bresse’ of het Nederlandse ‘Beter Leven’-keurmerk.
Doel van het project was om aan te tonen dat een alternatieve conceptkip in de markt kan gezet worden vanuit een coöperatieve samenwerken.
Daarnaast wilden de onderzoekers 2 concepten ontwikkelen die tussen de regulieren en de biokip in zitten, met het oog op marktverbreding. Deze vorm van ketenontwikkeling zou immers een meerwaarde betekenen voor elke schakel, van productie tot distributie en retail.

Verschil in smaak?

De onderzoekers gingen op zoek naar de optimale stalinrichting en opkweek van de dieren, toetsten de financiële haalbaarheid af en voerden smaaktesten uit. Dertig testpersonen kregen een stukje borstfilet voorgeschoteld van zowel een traaggroeiende conceptkip als van een standaardkip. Hoewel ze een smaakverschil aangaven, konden ze geen duidelijke voorkeur uitspreken. De standaardkip scoorde opvallend genoeg wel beter op vlak van malsheid en sappigheid.

“De consument wil vooral een mooi stuk vlees, dat niet te waterig is zodat het een volle smaakt heeft”, zegt Anoek Van Wouwe van VLAM aan Boer & Tuinder. “Voor sommigen geven de parameters bio, dierenwelzijn en ‘van bij ons’, al dan niet versterkt door een label, het vlees extra kwaliteit. Als de kipfilets te groot zijn, twijfelt de consument sneller aan de kwaliteit van het vlees, omdat hij dan denkt dat het minder smaakvol zal zijn.”

Meerkost vergoeden aan de kweker

Volgens Wouter Wytynck, expert bij Boerenbond, zorgt een gedifferentieerd aanbod kippenvlees ervoor dat elke consument aan zijn trekken komt.
“Essentieel is wel dat de meerkost voor het produceren van deze kippen ook wordt vergoed aan de pluimveehouder”, stelt hij.
Hij wijst er op dat het moeilijk is om nieuwe concepten te introduceren in de markt. “Het traaggroeiende segment wordt vooral geassocieerd met meer dierenwelzijn, terwijl de standaardkip veel beter scoort op het vlak van milieuduurzaamheid. Dat wordt in de toekomst belangrijker, waardoor standaardkipconcepten die extra aandacht besteden aan dierenwelzijn een belangrijke marktmeerwaarde kunnen hebben.”
Lees het volledige verslag van het demonstratieproject ‘De Andere Kip’ op de website van Boerenbond.
Klik hier voor het eindrapport van het demoproject ‘De Andere Kip’. Ook Plattelandstv maakte er een reportage van voor Boerenstebuiten.

Bron: Boer & Tuinder

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