



De prijs van rundvlees uitgebeend en versneden

De vleesveesector is niet de enige die op zoek is naar meer transparantie in de voedingsketen. Het Ketenoverleg besprak onlangs de jongste studie van de federale overheidsdienst (FOD) Economie over de prijs van rundvlees. Deze studie moest meer inzicht en transparantie brengen in de weg die het vlees aflegt van boer tot bord.

Jacques Van Outryve / Illustratie: Joris Snaet

In 2016 vroegen de deelnemers aan het Ketenoverleg aan de FOD Economie een verklaring voor het toenemende verschil tussen de consumptieprijs voor een kilogram rundvlees en de karkasprijs. Uit een eerdere studie was immers gebleken dat die tussen 2006 en 2012 steeds verder uiteenliepen. De actualisering van de

studie leidt tot dezelfde vaststelling. De trend is zelfs versterkt. Wat is er gaande? Figuur 1 schetst de evolutie van de consumptieprijs voor rundvlees en kalfsvlees enerzijds en de prijzen van de twee courantste karkastypes, met name AS2 (jonge stieren) en DE2 (koeien). Vanaf midden 2013 merk je de terugval. In 2017 waren de karkas-

prijzen gedaald tot het niveau van 2011, terwijl de consumptieprijs met 15% gestegen was. De consumptieprijs zijn echter exclusief gehakt (hamburger, american, runds- of kalfsgehakt) en betreffen dus vooral de hoogwaardige vleesstukken. Dat geeft een ietwat vertekend beeld, maar de studie is het om de trend te doen. Noteer ook dat in ►



Focus deze week

de tweede helft van 2016 de prijzen voor magere karkassen (type O en P) omgekeerd verlopen in vergelijking met de karkasprijzen voor betere kwaliteiten. Tot zover de vaststelling.

Rundvleesstromen

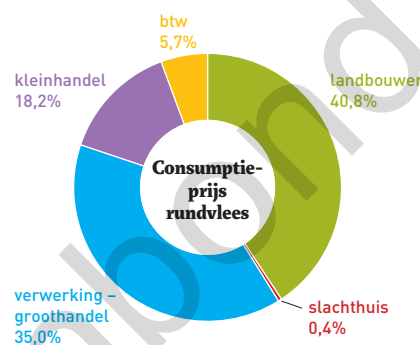
De zelfvoorzieningsgraad voor rundvlees in ons land bedraagt 160%! In 2013 bedroeg die nog 140%. In 2016 hebben de Belgische veehouders ongeveer 900.000 runderen (kalveren, stieren, vaarzen en koeien) naar het slachthuis gebracht. Gelet op het gemiddelde karkasgewicht van de verschillende categorieën gaat het om 267.038 ton karkasequivalent. Ons land voerde meer levende dieren in dan uit, wat een saldo opleverde van 11.323 ton karkasequivalent. Dat brengt de nettoproductie van de slachthuizen op 278.362 ton karkasequivalent. Buitenlandse markten zijn zeer belangrijk voor de Belgische rundvleessector! Meer dan twee derde wordt uitgevoerd. Een derde van de productie (92.193 ton karkasequivalent) blijft in België, aangevuld met invoer goed voor 72.018 ton karkasequivalent. Dat is 78% van het volume rundvlees dat op de Belgische markt geconsumeerd wordt. Het totaal bedraagt 164.212 ton karkasequivalent

of 121.621 ton vers vlees, goed voor ongeveer 11 kg vlees per inwoner. Noteer dat dit een theoretische hoeveelheid is, want een deel wordt verwerkt tot diverse vleesbereidingen. Uit slachtstatistieken blijkt dat het aantal stieren al enkele jaren gestaag afneemt. Omgekeerd neemt het aantal kalveren en jonge dieren toe. Sinds 2014 vertoont het aandeel koeien en vaarzen ook een sterke stijging. Dat is onder meer een gevolg van de evolutie in de melkveesector. Er worden meer koeien dan stieren geslacht! De vraag naar meer hamburger en gehakt leidt tot een lagere waardering van het karkas. Edele stukken moeten als minderwaardige stukken verwerkt worden. Verwerkers 'demonteren' en 'assembleren'.

Rentabiliteit en marge

De weg die het vlees volgt van de stal naar de slagerij verloopt volgens complexe, uiteenlopende en wisselende trajecten. Dat maakt het niet gemakkelijk. Voor een raming van de marges werd de keten opgedeeld in drie grote schakels, met name de producent (veehouder of vetmester), de verwerkingsfase (slachten, versnijden, verwerken, groothandel) en de distributie. Voor de productiefase zijn de berekeningen gemaakt

Figuur 2. Samenstelling van de consumptieprij van rundvlees (in %)



op basis van boekhoudkundige gegevens en dus geheel transparant en bekend. Zowel voor het Vlaamse gewest (-3%) als voor het Waalse gewest (-0,47) is het nettoresultaat negatief (2015). Achter de gemiddelden gaan uiteraard grote verschillen schuil. Voor de vleesverwerking werd een beroep gedaan op gegevens van beroepsvereniging Febev. Daaruit blijkt dat de gemiddelde bedrijfsmarges (2008-2015) zeer klein zijn: van 0,9% voor bedrijven gespecialiseerd in verwerking van rundvlees, tot 1,3% voor bedrijven gespecialiseerd in de groothandel van rundvlees. De bedrijfsmarge wordt gemeten als de verhouding tussen bedrijfswinst/bedrijfsverlies (voor belastingen) en de jaaromzet. De ondernemersmarge (verhouding tussen winst na belasting en omzet) was respectievelijk 0,7% en 0,9%. Wat de distributie betreft, werden gegevens (vertrouwelijk) verstrekt door de beroepsvereniging Comeos, maar Bureau van Dijk (Belfirst) berekende er ook op basis van de jaarrekeningen. De distributie kent echter verschillende stromen van aankoop en verkoop. De aankoop van geslachte mannelijke runderen blijft er zeer belangrijk (77-

Figuur 1. Verloop van de consumptieprijsindex van rundvlees en de prijsindex voor twee karkastypes (AS2 en DE2)



Er worden meer koeien dan stieren geslacht.

100%), gemiddeld 92% mannelijke karkassen en 8% vrouwelijke karkassen. Sommige kopen vooral karkassen of halve karkassen, andere alleen stukken uit de tweede verwerking (na uitbenen en versnijden). Daarenboven worden er veel verschillende producten verkocht. Biefstuk heeft vaak een dominante positie, gevolgd door gehakt (hamburger). Uit een bevraging van Comeos blijkt het volgende relatieve aandeel van de rundvleesstukken: biefstuk (33%), gehakt (19%), kookvlees (ragout) (17%), entrecote (10%), rosbief (10%) en andere (9%). De gemiddelde aankooprijzen die door operatoren medegedeeld werden, schommelen tussen 5 euro/kg en 7,25 euro/kg karkasgewicht. De manier waarop over prijzen onderhandeld wordt, verschilt sterk. Leden van Comeos verklaren dat zij 0% tot 9% korting bedingen bij leveranciers. Volgens gerapporteerde informatie schommelen de nettomarges tussen 0,8% en 8%, met een gemiddelde van 1,7%. Ook de rentabiliteit van de distributie kan geraamd worden op basis van jaarrekeningen. Dan komt men tot een gemiddelde bedrijfsmarge voor de periode 2008-2015 van 3,8% en een ondernemingsmarge van 3,4%.

Kosten en marges

De studie probeert tot slot de kosten en marges van de hele kolom bijeen te brengen op basis van de informatie verkregen door Febev en Comeos, rekening houdend met de prijs per kilogram van een AS2-karkas (jonge stier). Met andere woorden, uitgaande van een verkoopprijs in het slachthuis van 4,85 euro/kg karkas kwam men uiteindelijk tot een consumptieprij van 11,89 euro/kg karkas. Van de eindprijs gaat dus 41% naar de landbouwer, 0,4% of een zeer kleine percentage gaat naar de slachtactiviteit, 35% naar verwerkings-, groothandel- en transportactiviteiten. Daarvan zijn de grote en kleine versnijding met bijbehorende

loonkosten veruit de belangrijkste post, met name 59%. Voor de distributie wordt de totale brutomarge geschat op ongeveer 18,2% (zie figuur 2). Als de operatoren van de distributie vlees kopen bij een verwerker-groothandelaar tegen gemiddeld 9,06 euro/kg karkasequivalent, kunnen ze het aan de consument aanbieden voor 11,22 euro, waar vervolgens nog 6% btw (0,67 euro) bijgeteld moet worden. De winst wordt geschat op 0,21 euro, of minder dan 2% van de kosten. Volgens die berekening bedraagt de prijs per kilogram vlees (karkasgewicht) na btw 11,89 euro. Volgens Febev geeft 1 kilogram vlees (karkasgewicht) 0,75 kilogram vers vlees. De consumptieprij kan dus geschat worden op 15,85 euro/kg. De studie stelt vast dat de nettowinst in alle schakels van de keten zeer weinig gestegen is en laag blijft. Er duiken bovendien nieuwe kosten op. Bestaande kosten zijn belangrijker geworden. Ze zijn onder meer het gevolg van de vraag naar minder hoogwaardige stukken, naar meer vormen van gehakt. Dat bemoeilijkt een evenwichtige valorisatie van de karkassen. Anderzijds vraagt de distributie steeds meer afgewerkte, voorverpakte en kleinere producten. Tot slot wijst Febev op de stijging van de kosten van sanitaire controles en van het transport als gevolg van de kilometerheffing.

En Boerenbond?

Boerenbond, die deze studie gevraagd heeft, stelt vast dat productenprijzen en consumentenprijzen steeds verder uiteenlopen. In elke schakel van de keten blijken de marges relatief beperkt te zijn, maar bij de producenten zijn ze negatief! Roel Vaes, adviseur Rundvee op de Studiedienst, vindt het positief dat alle schakels van de keten ditmaal meegewerkt hebben, ook al moeten de cijfers hier en daar genuanceerd worden. Hij verwijst onder meer naar verschuivingen in het vleesconsumptiepatroon. ■



Roel Vaes

adviseur Rundvee Studiedienst
roel.vaes@boerenbond.be

Stap voor stap

Veehouders kunnen zwart op wit aantonen dat hun marges negatief zijn. Uit de beperkte gegevens van andere schakels in de keten blijkt dat ook zij slechts kleine marges overhouden. Iedereen is behoedzaam en verwijst naar gestegen kosten, met het uiteindelijke doel van de oefening voor ogen. De studie legt tegelijk de vinger op de wonde. Het vleesverbruik staat onder druk. Er is overaanbod en de betere kwaliteit wordt te weinig gewaardeerd. De sector verkeert in een structurele crisis. Een pasklare oplossing is er niet. Uiteindelijk moeten vraag en aanbod weer op elkaar afgestemd worden. Momenteel zien we een duidelijke daling aan de productiezijde. Samen met een diversificatie in de productie en extra inspanningen op het vlak van export en promotie, moet dat leiden tot een kentering, maar dat vraagt tijd. Zulke studies geven ons stapsgewijze meer en beter inzicht in de keten. We stellen nog steeds vast dat een deel van de marge in de keten niet tot bij de boer komt. Volledige transparantie is er (nog) niet, maar er wordt werk van gemaakt. Denk aan de maatregelen die al genomen zijn.

“Stapsgewijs evolueren we naar meer transparantie in de keten.”