

# Marktgericht produceren

## Zwaardere runderkarkassen stuiten op w eerstand bij afnemers

De discussie of witblauwen nu groter moeten of niet beroert de veehouderijgemeenschap. Dat de meningen verdeeld zijn, kon u lezen in het aprilnummer van *VeeteeltVlees*. Maar wat denken de afnemers van het vlees? *VeeteeltVlees* deed een belronde.

**M**oet het Belgisch-witblauwras groter worden, en daarmee zwaarder, of niet? Menig veehouder denkt dat de discussie enkel loopt in België. Maar ook in Frankrijk, bij de limousins en het blonde d'Aquitaineras, wordt dit debat gevoerd.

Dikwijls ontbreekt het de voor- en tegenstanders aan onderbouwing met argumenten en spreekt men met oneliners vanuit de visie van de eigen portemonnee. De tijden waarin men zijn product in de markt opdringt, zijn echter voorbij. Wat wensen de afnemers? Daar ligt het

antwoord op de eerder gestelde vraag. Op de vraag of zwaardere karkassen welkom zijn, is het antwoord bij grootdistributeur Carrefour Belgium duidelijk en kordaat. 'Carrefour heeft zijn eigen specifieke lastenboek', zegt Marc Vromman, verantwoordelijk voor de aankoop van het vlees bij Carrefour Belgium. 'Dat lastenboek is volledig gericht op het Belgisch-witblauwras waarbij de beste kwaliteit voor de klanten en het beste versnijdingsrendement voor de onderneming worden gegarandeerd. Als het rendement zou dalen als gevolg van meer

### Weinig mogelijkheden voor extra afzet van vlees

deren geslacht en geclassificeerd in twintig slachthuizen. Hiervan werd 58 procent ingedeeld in de S-klasse of de E-klasse. Het ging om 56.967 stieren jonger dan 24 maanden en 115.191 vrouwelijke runderen.

De hoogtemaatnorm verhogen met vier centimeter zou resulteren in een verhoogd levend gewicht van 80 kilogram (20 kilogram per centimeter). Bij slachting van 300.000 runderen betekent dit grof geteld een stijging van de Belgische rundvleesproductie met circa 24.000 ton vlees. Aangezien de interne markt een zelfvoorzieningsgraad van 130 procent kent, is export noodzakelijk. Theoretisch is de deficitaire Europese markt met een zelfvoorzieningsgraad van 94 procent een mogelijkheid. Maar het tekort betreft vooral kwaliteitsvlees. In de praktijk zijn er dus maar weinig mogelijkheden voor bijkomende afzet van extra gehakt, stoofvlees of entrecote.

Met het oog op een grotere doorzichtigheid van de markt worden de karkassen van geslachte volwassen runderen op een gestandaardiseerde manier – en dit volgens een communautair indelingschema – beoordeeld. Deze indeling is gebaseerd op de categorie (jonge stier, oude stier, os, gekalfde koe, vaars), de beveleedheid (Seurop) en de vetbedekking (1 tot 5) en wordt visueel gedaan door erkende classificerende.

In 2007 werden er in België 307.589 run-



botten of meer vlees in de voorhand, lager kwaliteitsvlees dus, zou sowieso ook de prijs van de slachtdieren dalen. En dan is dus niemand gebaat bij zwaardere karkassen.'

Carrefour Belgium verwerkt in zijn eigen slacht- en versnijdingsfaciliteiten zo'n 8000 stieren per jaar en laat nog eens 14.000 stieren slachten en versnijden bij derden. Het lastenboek legt op dat de stieren tussen de 16 en 24 maanden oud moeten zijn en een warmgeslachtgewicht moeten halen van minimaal 370 en maximaal 600 kilogram.

### Smaak en sappigheid

Vlevico slacht, versnijdt en verwerkt wekelijks zo'n vierhonderd runderkarkassen van het Belgisch-witblauwras voor de Belgische grootdistributieketen Colruyt. De bestemming van het vlees is de binnenlandse markt, export is niet aan de orde.

De dieren wegen op 24 maanden levend 800 tot 850 kilogram. Het geslacht gewicht bedraagt 500 à 550 kilogram. 'Dat zijn al vrij zware karkassen', geeft Vlevico-directeur André Van den Bossche aan. 'Voor ons hoeft het zeker niet zwaarder. Grotere dieren zullen meer gehakt, stoofvlees, contrefilet en entrecote geven. Mijn gevoel zegt dat de klanten niet staan te wachten op grotere stukken. Een entrecote van een centimeter dik weegt nu al zes- à zeventienhonderd gram. Volgens de aanbevelingen van voedingsdeskundigen is dat al ruim voldoende.'

Vlevico slacht eveneens enkel en alleen stieren van het Belgisch-witblauwras, een doelbewuste keuze. André Van den Bossche: 'Vlevico heeft gekozen voor het Belgisch-witblauwras vanwege het hoge versnijdingsrendement en het grote aandeel mager kwaliteitsvlees. Mager en mals vlees, dat is wat de overgrote meerderheid van de klanten wenst.' De directeur van Vlevico stelt wel vast dat vlees afkomstig uit bijvoorbeeld Argentinië aan een opmars bezig is vanwege meer sappigheid en meer smaak. 'Maar hierin

zit wel een contradictie,' geeft Van den Bossche aan. 'Zodra er in het winkelschap ook maar een randje vet aan het vlees zit of het vlees wat met vet doorregen is, laat de klant het links liggen, terwijl vet zorgt voor smaak. Wat mij betreft is de vraag dus niet of de dieren groter en zwaarder moeten zijn, maar wel hoe we het mager vlees van een witblauwe sappiger en smaakvoller kunnen maken.'

### Vers, lekker en gezond

In de categorie stieren speelt de vraag naar zwaardere karkassen dus niet. Een hoger bedrijfsrendement bij de veehouder moet daarom komen door in een zo kort mogelijke tijd het gewenste eindgewicht bij de stieren te halen. En als het even kan met een zo laag mogelijke voederconversie, dat wil zeggen met zo min mogelijk voer voor de productie van een kilogram vlees.

Maar hoe zit dat met het vrouwelijke slachtvee? Vrouwelijk slachtvee wordt ook via de grootdistributie afgezet, maar komt traditioneel vaak bij slagers terecht. En wat willen die? Willy Verbust, voorzitter van de Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België: 'Onze landsbond telt circa 2500 leden. Zoveel stemmen, zoveel meningen, maar de algemene tendens onder slagers is dat er niet echt behoefte is aan zwaardere karkassen. Een geslacht gewicht van 500 à 550 kilogram is prima, 650 kilogram is te veel', zo vertelt Verbust.

'Wij willen in de eerste plaats een vlotte omzetsnelheid halen, dat is iedere week een karkas of deelstukken die qua gewicht gemakkelijk versnijdbaar en verkoopbaar zijn.' Zwaardere karkassen geven per arbeidskracht een hoger versnijdingsrendement, dat weet de voorzitter van de landsbond ook. Toch speelt dit argument geen rol. Verbust zegt hierover: 'Het is een afweging tussen rendement en kwaliteit. Wij zien liever een regelmatige aankoop van vers, lekker en gezond vlees.'

De voorzitter geeft in de marge ook aan dat de schandaalsfeer rond zware karkassen op basis van hormoongebruik nog vers in het geheugen van de consument ligt. 'Geef ons maar lichtere dieren zonder hormonen. Die negatieve reclame willen we niet meer op ons bord.'

Guy Nantier