

TOENEMEND BEWUSTZIJN OVER DIERENWELZIJN EN MILIEU ZORGT VOOR LAGERE VLEESCONSUMPTIE

DE VLEESWERELD

Vlees eten doe je niet meer zomaar. Vlees en alles daarom heen staat enorm in de schijnwerpers. Vanuit voedingsoogpunt blijft vlees zeer waardevol hoewel teveel consumptie van rood vlees de kans op darmkanker verhoogt. Vlees blijft echter ontzettend lekker maar productie en consumptie ervan is te ver doorgeslagen. Het moet anders en duurzamer. Een reis langs de vleeswereld.

TEKST KEES VAN VELUW | ILLUSTRATIE EKOLAND



Twee Wageningse studenten hebben onderzoek gedaan naar transparantie en prijsopbouw in de bio vleesketen. Fabian Verhage, een van de twee studenten: “Dit was geen mals onderzoek, het is taaie kost om duidelijkheid te krijgen.” Volgens hen zijn er twee factoren die de meeste invloed hebben op de prijsvorming. Dat is allereerst toch de monopoliepositie van de slachterijen en/of vleesverwerkers (zie figuur 1, 2 en 3). De tweede factor is de lage organisatiegraad van de vleesveehouders. Het verbaasde de studenten dat boeren niet weten wat hun collega vleesveehouder ontvangt van hun commissionair. Als je niet weet wat je collega-boer ontvangt is het gevaar uitgespeeld te worden door de commissionair groot. Je kunt ook zeggen: “Zo werk de handel nu eenmaal.” Toch blijft het wrang voelen als de uiteindelijke consumentenprijs soms wel tien keer hoger is dan de prijs die boeren ontvangen (zie tabel 1). Een uitzondering zijn de boeren die de verkoop van hun eigen rund-, varkens- of kippenvlees zelf ter hand nemen. Daar zit natuurlijk meer werk aan vast maar ook meer opbrengsten, en, ook belangrijk, meer voldoening en direct contact met de consument.

De marge van vlees verkocht aan huis komt in de toekomst wel onder druk te staan. Vooral bij rundvlees dat in natuurgebieden geproduceerd wordt. De ter-

reinbeherende organisaties willen vanaf nu de pacht naar marktconforme hoogte brengen. In sommige gevallen gaat de pacht met een factor negen omhoog, bijvoorbeeld voor een natuurterrein van 180 ha waar 30 dieren mogen grazen tegen een huidige pachtprijs van € 50,- per dier/jaar (€ 1500,- per jaar) naar een pachtprijs van € 13.000,- per jaar voor datzelfde stuk

natuurgrond. De gebruiksvoorwaarden voor de pachter blijven gelijk want er moet verschraling plaatsvinden. Dus werkt de pachtverhoging direct door op het inkomen van de natuurboer. En welke natuurboer accepteert zomaar een inkomensverlaging van € 10.500,- per jaar? Dit kan alleen maar doorbroken worden als er ook marktconforme activiteiten mogen plaats-

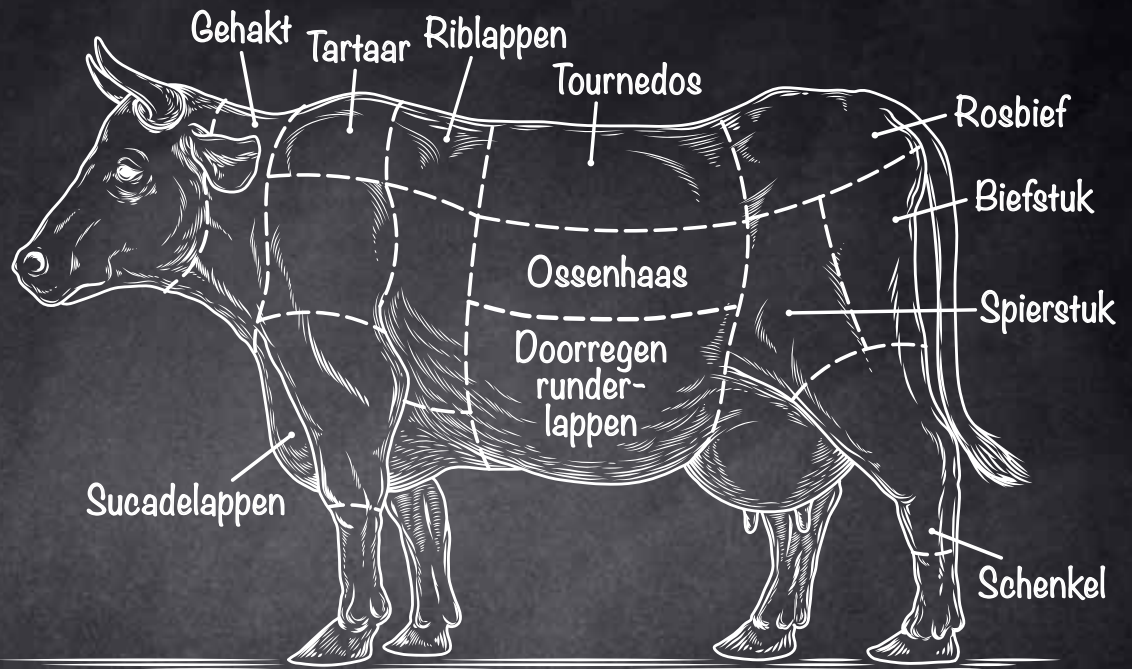
TABEL 1. OVERZICHT VAN VERKOOPPRIJZEN IN DE KETEN VAN BIOLOGISCH VLEES****

Actor	Boer	Slachterij	Vleesverwerker	Winkel/slagerij
1 kg rundvlees (melkkoe)	€2,50 - 3,60*	€6,00**		€10,40 - 25,65***
1 kg rundvlees (vleeskie)				
1 kg kippenvlees (leggen)	€0,35 - €0,70			€4,60
1 kg kippenvlees (vlees)				€12,00 - 26,50
1 kg varkensvlees	€3,25		€4,50	€11,20 - 24,57

- * Melkkoe, fluctueert per jaar en hangt af van kwaliteit van het vlees en dikte van de koe
- ** Dit is een gemiddelde prijs, gebaseerd op wat enkele slagers betalen aan de slachterij. Wanneer de boer de slagerij inhuurt en het vlees daarna terug krijgt, betaalt de boer €57,- per slachting van een koe.
- *** Gebaseerd op prijzen van de Albert Heijn en op een gesprek met een biologische slager. Hangt af van welk stuk vlees het van de koe is.
- **** Kosten voor de gehele biologische keten van alles soorten vlees voor een SKAL-certificering: ± €529,- aanmeldingskosten. €432,- gemiddelde jaarlijkse kosten, gemiddelde van alle soorten bedrijven, hangt af van de grootte van het bedrijf. Plus evt. bijkomende extra inspectiekosten.

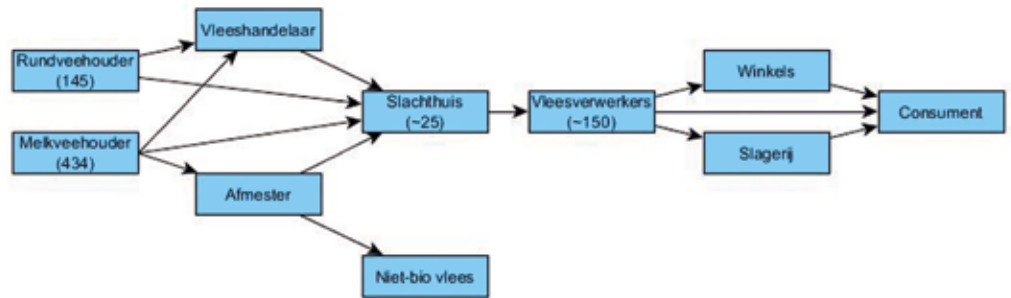


“Biologisch vlees is beter voor het milieu, maar ook een biokoe blijft herkauwen”



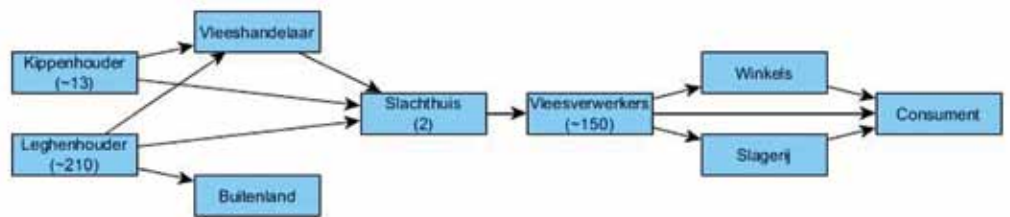
FIGUUR 1.

Overzicht van actoren in de biologische rundvleesketen in Nederland. Getallen tussen haakjes geven een indicatie van het aantal van de actoren.



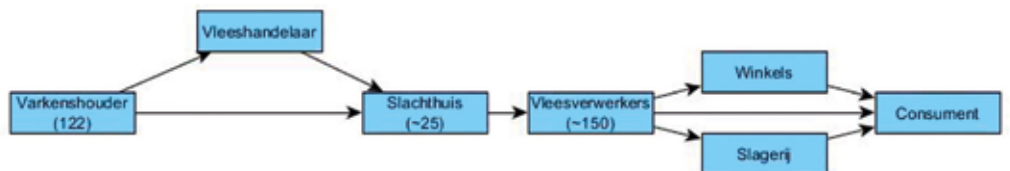
FIGUUR 2.

Overzicht van actoren in de biologische kippenvleesketen in Nederland. Getallen tussen haakjes geven een indicatie van het aantal van de actoren.



FIGUUR 3.

Overzicht van actoren in de biologische varkensvleesketen in Nederland. Getallen tussen haakjes geven een indicatie van het aantal van de actoren.



Bron: De overzichten zijn gebaseerd op telefoongesprekken met ketenactoren en gegevens van Skal Biocontrole.

©Fabian Verhage & Inge Maassen

vinden op het natuurterrein. Natuurorganisaties zullen dan wel moeten begrijpen dat er ook natuur- en biodiversiteit mogelijk is op rijkere gronden. Een ze zullen af moeten van het verschravingsidee. Met meer vruchtbare grond kan de natuurboer ook nog iets verdienen en tegelijkertijd natuur produceren. Natuurinclusieve landbouw heet dat in moderne termen.

De films van actiegroep Animal Rights

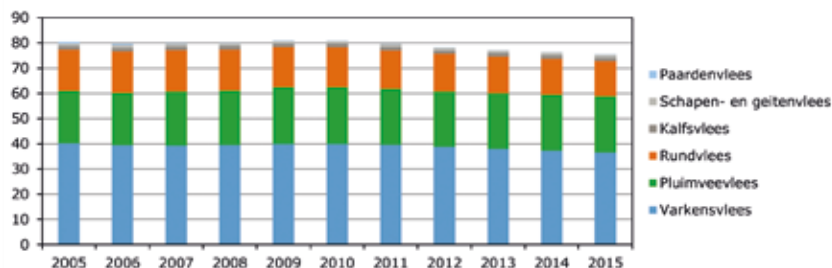
over het slachten in Belgische slachthuizen in Tielt en Izegem veroorzaakten, in ieder geval bij mij, een gevoel van schaamte. Dit laat je toch niet gebeuren? Ik begrijp ook wel dat de massaliteit van de vleesconsumptie geen 100 procent diervriendelijk slacht kan garanderen. Het is ook niet een probleem van de

slachthuizen, hoewel die ook hun verantwoordelijkheid dragen, het probleem is de massaliteit in de vleesindustrie. En zolang supermarkten blijven stunten met kiloknallers zal de vleesconsumptie maar moeilijk dalen. En toch daalt de vleesconsumptie. De WUR onderzocht op verzoek van Wakker Dier de consumptie van gangbaar vlees. In 2010 at de gemiddelde

Nederland 80 kg gangbaar vlees (inclusief been) per jaar en dat is gedaald naar 75 kg vlees in 2015. Vorige week werd bekend dat de consumptie in 2016 niet verder gedaald is. Zie figuur 4.¹⁾ Haal je het been eraf (circa 50 procent) dan consumeert de gemiddelde Nederlander ongeveer 38 kg vlees. Het Voedingscentrum adviseert niet meer vlees te eten dan 500 gram per week, dat is 26 kg per jaar. We eten dus nog steeds veel teveel vlees. Het is niet duidelijk of de consumptie van biologisch vlees toe of afneemt. De cijfers laten wel een omzetting zien in biologisch vlees maar dat zegt niets over hoeveel kilo biologisch vlees er gegeten wordt in Nederland.

Onze massale vleesconsumptie heeft een negatieve invloed op milieu en klimaat. In het boek 'De verborgen Impact', van Babette Porcelijn staat in duidelijke figuren uitgelegd waarmee consumenten echt impact kunnen hebben als ze meer milieu- en klimaatvriendelijker willen leven.²⁾ De eerste grote factor die zorgt voor aantasting van het milieu en de productie van broeikasgassen is de grote hoeveelheid spullen (van I-phone tot machines, van meubels tot kleding), die de meeste mensen bezitten. Vooral bij de productie

FIGUUR 4. VLEESVERBRUIK^{a)} PER HOOFD VAN DE BEVOLKING, 2005-2015 (KG)



a) Op basis van karkasgewicht (gewicht met been).
Bron: CBS; berekening Wageningen Economic Research.

een inspirerend proefschrift geschreven. Zij heeft uitgerekend hoeveel landbouwgrond we nodig hebben in Nederland bij een vegetarisch dieet en bij een dieet met vlees erin. Uit haar uitgebreide rekensommen komt naar voren dat bij een geheel vegetarisch dieet we meer grond nodig hebben dan met een dieet met vlees erin. Maar dan wel de hoeveelheid vlees die geproduceerd kan worden op de restproducten uit de akkerbouw. Daarmee geeft ze dieren de functie van afvalverwerkers. Dat betekent wel dat we circa een derde minder vlees moeten gaan eten. Dat sluit goed aan bij de richtlijn van het Voedingscentrum.

Bio-vlees is beter. Vleesproductie en -consumptie staan volop in de schijnwerpers. Het is duidelijk dat teveel vlees eten een slechte impact heeft op milieu, dat de massaliteit van vleesproductie slecht is voor het welzijn van vee en dat het vraagstuk over een goede diervriendelijke slachtmethode nog lang niet is opgelost. Dat alles zorgt ervoor dat vlees eten een negatieve klank krijgt. Toch groeit ook het begrip dat een lekker stukje biologisch vlees eten ecologisch verantwoord is en, als het slachten kleinschalig en rustig gebeurt, dit ook ethisch verantwoord is. ■

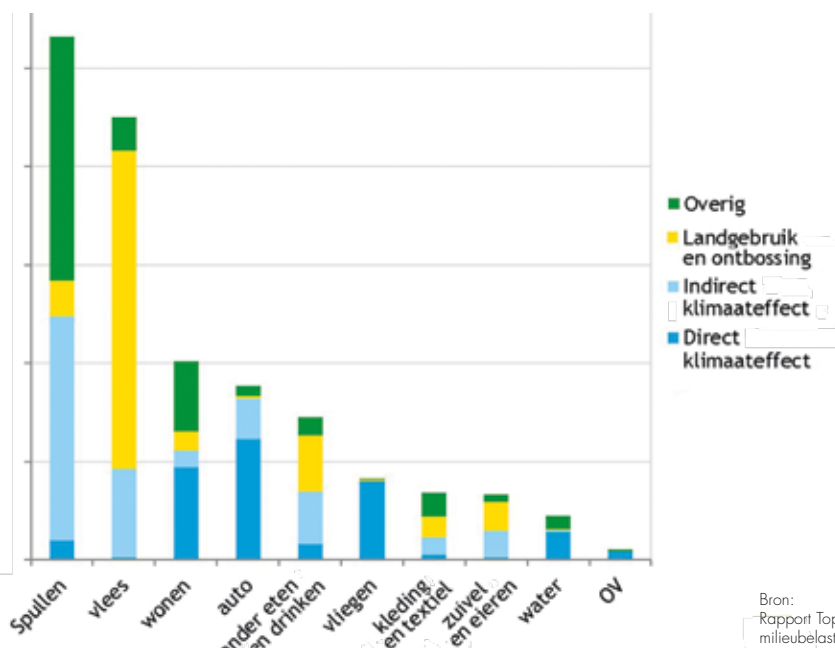
1) Bron: edepot.wur.nl/391681
2) Zie: www.zaailingen.com/dag-duurzaamheid-10-tips-om-mindervliegen/

“Het verbaasde de studenten dat boeren niet weten wat hun collega-vleesveehouder ontvangt van hun commissionair”

van die spullen komen er gifstoffen en broeikasgassen in het milieu. De tweede factor is vlees eten. En ook daar geldt dat vooral bij de productie van vlees antibiotica, gewasbestrijdingsmiddelen en broeikasgassen in het milieu komen. Biologisch vlees is natuurlijk beter, maar ook een biokoe blijft herkauwen. Daar kan de koe zelf niets aan doen, daarom moet het vleesproductiesysteem goed worden geïntegreerd in het voedselproductiesysteem.

Voor de huidige vleesproductie is veel land nodig. Klopt dat wel? Hanna van Zanten heeft over dit onderwerp in 2016

FIGUUR 5. TOP 10 MILIEU-IMPACT VAN DE GEMIDDELDE CONSUMPTIE VAN ÉÉN PERSOON PER JAAR IN NEDERLAND



Bron: Rapport Top 10 milieubelasting CE Delft - 2017