

Wetenschap en marketing moeten de veeboer redden

SINT-TRUIDEN - Rundvlees zit in de hoek waar de klappen vallen: minder consumptie, slecht imago. Het aantal vleesveebedrijven in Limburg is in tien jaar tijd dan ook teruggelopen van 1.003 naar 682. Om de kentering in te zetten, werd het profiel van de ideale vleesveeboer opgesteld.

Jan BEX

Het thuisverbruik van vlees is in tien jaar tijd met een kwart gedaald. Het imago van runds helpt er ook niet aan. Zo dragen boeren en winden latende koeien met hun methaanuitstoot bij aan de klimaatopwarming, en wordt het eten van rood vlees om medische redenen al eens afgeraden. Slachthuizen doen er nog een schep bovenop met een soms weinig dier-vriendelijke behandeling. Enfin, het rund is het bijna altijd geweest. Samen met het rund deelt vooral de boer in de klappen. Op vraag van gedeputeerde Inge Moors en de vleesveehouders zelf wil de sector die teloorgang omkeren. Na een interne bevraging stellen Boe-

renbond en Innovatiesteunpunt vanavond in Sint-Truiden het profiel van de ideale veeboer voor. Al lijkt die wel een soort superman te moeten worden met talent voor bedrijfseconomie, marketing en wetenschap. "Die bedenkings is zeker waar", zegt Raf Steegmans, consultant voor melkvee en vleesveehouderij bij de Boerenbond in Limburg. "Er wordt veel gevraagd. Maar er moet ook echt wel iets gebeuren. In tien jaar tijd is een derde van de vleesveeboeren gestopt. In Limburg zijn er nog maar zo'n 13.000 zoogkoeien. Tien jaar eerder waren er dat dertig procent meer. Vandaar deze road map."

Te anoniem

Vooraf ook omdat het witblauwras, de Belgische vleeskoe bij uitstek, in vergelijking met de Ierse en Zuid-Amerikaanse rassen op meerdere fronten beter scoort. "Qua stikstofuitstoot bijvoorbeeld", zegt Steegmans. "Per kilogram heeft ons witblauwvlees ook de helft minder CO₂-uitstoot veroorzaakt dan een Zuid-Amerikaanse steak. Een Ierse steak heeft een derde meer CO₂. Ook krijgt ons vleesvee veel restproducten uit de suiker- en bierindustrie te eten, waardoor er minder krachtvoer en grassen nodig zijn. Ook dat is duurzamer. Dat is allemaal wetenschappelijk onderzocht. En toch ligt ons Belgisch rundvlees anoniem in de rekken. Als een soort wit product. Dat kan veel beter."

Boerenbond en Innovatiesteunpunt adviseren verder meer communicatie en transparantie in de



Belgisch witblauw van veeboer Luc Engelborghs in het Tongerse Ruiten. Een steak van bij ons is een pak duurzamer dan pakweg runds uit Zuid-Amerika. FOTO TOM PALMAERS

vleesketen. Van veeboer, via veekoopman, slachthuis, groothandelaar, slagerij of warenhuis tot bij de consument. "Ook in de prijsvorming", zegt Steegmans. "Die kan

transpanter. Veeboeren willen daarover meer duidelijkheid. De veekoopman, de groothandelaar en de slager verdienen er nog wat aan, maar de veeboer niet."