

Duurzaam varkensvlees in supermarkt



Bij de biologische varkenshouderij van familie De Bruin uit IJsselstein liggen de varkens te luieren in de stal.

FOTO KOEN SUYK, ANP

Hoe krijg je beter varkensvlees in de schappen? Minister Verburg zet supermarkten, slagers en varkenshouders aan het werk.

Jeroen den Bijsker

Het was een gedenkwaardige bijeenkomst, anderhalve maand geleden in de proefstal van Wageningen Universiteit in Raalte. De belangrijkste conclusie van de proefstal – beter dierenwelzijn is ook mogelijk in bestaande stallen – leidde tot enthousiasme onder de aanwezige supermarkten en varkenshouders. „De inkoopster van Supermarkt Jumbo gaf aan het liefst zo snel mogelijk alleen nog vlees te willen inkopen van varkens die leefden in een Canadese Strooiselstal”, herinnert minister Gerda Verburg (landbouw) zich. „Maar de varkenshouders zeiden: wat biedt het ons voor perspectief? Want investeren in zo'n staltype, waar varkens in groepen naar harte-lust hun wroetbehoefte in houtkrullen kunnen botvieren, kost het nodi-

ge.” Op deze logische vraag komt binnen drie maanden een antwoord, zo hebben de varkenshouders, supermarkten, vleesverwerkers, cateraars maar ook de Dierenbescherming gistermiddag afgesproken met Verburg op het ministerie van LNV. „De ketenpartijen zullen concrete plannen maken om de vleesproductie te verduurzamen.”

Dat is geen eenvoudige opdracht. Nog afgezien van de vraag hoe het precies moet, komt vroeg of laat ook de vraag op tafel die al zoveel goedbedoelde initiatieven in de kiem smoorde: wie gaat dat betalen? De Animal Sciences Group van Wageningen Universiteit schat de meer-

kosten van het produceren van duurzamer varkensvlees volgens het Comfort Class-principe op 10 à 15 procent. „Daar moeten in de keten dus afspraken over worden gemaakt”, aldus de minister. „En dat zie ik ook gebeuren: we hebben nu aan tafel gezeten met partners uit de keten die in het verleden nooit met elkaar aan tafel zaten.”

Voor zo'n stap richting duurzaamheid is het in ieder geval hoog tijd, vindt Verburg. Want anders dan in kalfvlees of scharreleieren, zit er nauwelijks groei in het aanbod van duurzamer varkensvlees in het supermarktschap. „Terwijl met supermarktbranche, vleessector en Die-

renbescherming is afgesproken dat jaarlijks 15 procent meer duurzaam geproduceerd vlees in het schap moet liggen.” De praktijk laat eerder een omgekeerde beweging zien: vlees – en dan vooral het goedkope varkensvlees – is een steeds populairder stuntproduct. Uit het nieuwste supermarktonderzoek van Varkens in Nood en Milieudefensie blijkt dat in supermarktfolders steeds vaker aanbiedingen staan van goedkoop vlees uit de vee-industrie. „Daarover heb ik het dus ook gehad met de supermarkten”, zegt de minister. „Dat vind ik een kwetsbare ontwikkeling. Ik heb gezegd: denk vooral na over jullie strategie van marketing en reclame.”

Kwetsbaar? Is dat hetzelfde als ongewenst? De minister: „Ik heb gezegd: kwetsbaar. Ik denk dat ze erover moeten nadenken of dit wel te combineren is met de strategie van verduurzaming. Ik ga natuurlijk niet de reclame bepalen van supermarkten. Maar ik zou het sterker vinden als zij klanten trekken op kwaliteit en duurzaamheid, in plaats van op prijs. Marketing op basis van kwaliteit is een heel sterk wapen.”

Jumbo heeft het goedkoopste biologische vlees

Jumbo is qua prijs en aanbod verreweg de beste supermarkt als het om vleesaanbiedingen gaat, stellen Varkens in Nood en Milieudefensie in hun tweede supermarktmonitor, waarvoor supermarktfolders van het afgelopen half jaar zijn bekeken. Zowel in aanbod als in prijs van biologisch vlees en vleesvervangers

steekt de supermarkt met kop en schouders boven branchegenoten uit, menen de actiegroepen. Albert Heijn daalde naar de vijfde plaats. Dirk van de Broek steeg van de zesde naar de tweede plaats. Vomar scoort het slechtst, met een laag en duur biologisch assortiment en weinig vleesvervangers.