

Ambachtelijke varkenshouders zetten in op ethisch verantwoord vlees

De vleesindustrie heeft vandaag de dag een eerder dubieuze reputatie. Toch vallen er ook in deze sector zeer positieve verhalen te rapen. Wanneer ambachtelijke varkenshouders zich verenigen rond een ethische visie die kwaliteit, duurzaamheid en dierenwelzijn centraal stelt, bijvoorbeeld. **Tekst:** Sijmen Goossens

De consument gaat bewuster om met zijn voeding. Ook wie graag vlees eet, laat zijn geweten niet langer sussen met vage informatie en kwaliteitslabels. Bij een zware ecologische voetafdruk, dierenleed of een onethisch economisch model, laten ook vleeseters hun steak of sparerib steeds vaker aan zich voorbijgaan. Er zijn namelijk genoeg duurzame alternatieven die zich positief laten opmerken op diverse vlakken. Een mooie illustratie vinden we in coöperatieve varkensveehouderijen voor duurzaam en ethisch verantwoord vlees.

Rechtstreekse verbinding

Wanneer de ambachtelijke varkenshouder rechtstreeks levert aan lokale slaggers, wordt alle inmenging van tussenpersonen vermeden. Dat is uiteraard gunstig: de prijszetting is voordelig en makkelijk af te spreken en daarnaast wordt de kwaliteit efficiënt gecontroleerd, zowel intern als extern door een onafhankelijke certificeringsinstantie. Er is ook een groot sociaaleconomisch voordeel: In deze coöperatieve vennootschappen kunnen de lonen van de varkenshouders worden vastgelegd, zodat hun gezinnen niet gebukt gaan onder de vernietigende concurrentiestrijd met de grote vleesindustrie.



Gezonde dieren, gezond vlees

De levenskwaliteit van dieren beïnvloedt de kwaliteit van het vlees. Het ambachtelijke karakter van zulke samenwerkingsverbanden straalt af op het eindproduct. De verschillen met de industriële kwekerijen zijn daardoor talrijk en betekenisvol. Op familiale boerde-

rijen krijgen de dieren tijd om te groeien in de buitenlucht en onder natuurlijk licht. Ook de stalruimte is aanzienlijk groter. Er zijn zelfs bedrijven waar varkens permanent buiten in de weide verblijven. In ambachtelijke varkenshouderijen krijgen de varkens bovendien 100% plantaardig voedsel.

Ethisch verantwoorde cyclus

Deze vennootschappen hanteren strikte regels rond dierenwelzijn: speciaal ontworpen vrachtwagens voor comfortabel transport, vervoer in kleine groepjes, dier-vriendelijke anesthesie voor pijnloze en stressvrije slachting, enz.

” Op familiale boerderijen krijgen de dieren tijd om te groeien in de buitenlucht en onder natuurlijk licht. Ook de stalruimte is groter.

Dit alles resulteert in gezond vlees, zonder GGO's of antibiotica, dat bovendien ook superieur is qua smaak. Dieren, producenten en consumenten varen wel bij deze ethisch verantwoorde cyclus voor gezond en lekker varkensvlees. ■

» DIT ARTIKEL KWAM TOT STAND IN SAMENWERKING MET PORC QUALITÉ ARDENNE.