

# Weg met diervriendelijk vlees

## Waarom we onze hoop moeten vestigen op de supermarkten

**Je kunt vlees nooit diervriendelijk maken, wel diervriendelijker. Dat bewijzen dappere bedrijfjes die tegen de stroom in roeien. Hoe geef je die beweging meer ruimte?**



BRUSSEL | Kippen die uit ouderwets kleine stalletjes naar buiten trippelen en zich begeven in een zee van groene ruimte: het is hoe ik altijd kippen heb willen zien. En eindelijk, na 500 kilometer rijden door Frankrijk, heb ik een bedrijf gevonden dat precies op die manier kippen houdt. Het zijn poules de Bresse, de duurste kippen uit het slagersvak, en de meest befaamde: de smaak van hun vlees zou niet te evenaren zijn en geen enkele andere kip krijgt zoveel ruimte om te scharrelen.

Ik krijg een rondleiding op het bedrijf. Twaalf hectare weiland waar groepjes kippen rustig, in een natuurlijk tempo, naar een volwassen formaat groeien. 'Daarna gaan ze naar de epinette, een donkere, warme ruimte waar ze nog twaalf dagen in kooien zitten, zodat ze veel eten zonder veel te bewegen: goed voor hun vetgehalte. We zouden dat liever niet doen, want het is niet erg natuurlijk. Maar voorschriften zijn voorschriften. Als we het niet doen, mogen we onze kippen niet verkopen als

poules de Bresse. Net zoals we liever bij de kapoenen (gecastreerde hanen, red.) de kam niet zouden wegsnijden. Daar zijn we nu voor aan het lobbyen, om die gruwelijke ingreep te laten schrappen uit de voorwaarden voor de appellation. Maar de Fransen zijn gesteld op hun tradities.'

### Irritantste uitdrukking

En zo werd op elk veebedrijf dat ik bezocht voor deze reeks bovengemiddeld veel geïnvesteerd in dierenwelzijn, maar werden ook stevige compromissen gesloten. In Bresse tussen dierenwelzijn en traditionalisme. Elders meestal tussen dierenwelzijn en financiële haalbaarheid. De markt wordt gedomineerd door bedrijven die zich alleen houden aan de wettelijke minimumeisen voor dierenwelzijn. Ga dan maar eens tegen de stroom in roeien.

**'Als je een handvol hoofdaankopers van supermarkten aan je kant krijgt, kun je het hele gamma bijsturen waaruit de consument kiest'**

STEF AERTS  
Landbouwethicus

'Diervriendelijk vlees' werd vorig jaar in Nederland verkozen tot irritantste uitdrukking van het jaar. Een helder moment van onze noorderburen. Het is nu eenmaal niet vriendelijk voor een dier om het te doden zodra het volwassen is. Maar nog los van dat fundamentele feit konden we geen enkel bedrijf vinden waar bij elke keuze de levenskwaliteit van de dieren voorrang krijgt.

### Die ellendige consument

De vleesindustrie heeft de grootste moeite om daarover eerlijk te communiceren. Mspraken die ik maakte voor reportages, werden meer dan eens afgezegd, woorden werden teruggetrokken, vragen bleven onbeantwoord. In gesprekken die wel doorgingen, keerde een reflex telkens terug: de vingerwijzing naar de consument. Als die nu eens niet altijd het goedkoopste zou kiezen! Maar consumenten hebben altijd massaal het goedkoopste gekozen en zullen dat altijd blijven doen. En als de goedkoopste kipfilet een euro duurder wordt omdat Europa beslist dat kippen een beter leven verdienen, dan kiest de consument gewoon diezelfde kipfilet. Aan welke voorwaarden basiskwaliteit voldoet, is een politieke beslissing; geen verantwoordelijkheid om door te schuiven naar miljoenen verstrooide supermarktklanten. ▶

Maar van de overheid vallen zulke beslissingen niet snel te verwachten, denkt Stef Aerts, docent en landbouwethicus aan de Odisee-hogeschool in Sint-Niklaas. 'Het probleem is dat ons landbouw- en voedselbeleid verworden is tot een voedselhandelsbeleid. Er wordt op Europees niveau maar weinig gestreden voor verantwoorde productie. Integendeel, we hebben onze landbouw vaak gebruikt als pasmunt in handelsakkoorden. Voor voeding is de vrije markt heilig. En zolang dat zo blijft, kunnen we niet beslissen om iets te veranderen aan de kwaliteit van onze landbouw, ook niet op het gebied van dierenwelzijn. Want als Europa een beslissing neemt waardoor onze voedselproductie vijf of tien procent duurder wordt, warden we niet alleen op de wereldmarkt weggeconcentreerd, maar zullen onze boeren het ook binnen de Europese grenzen moeten afleggen tegen importproducten uit landen die goedkoper blijven produceren.'

### Kooikippen

Als iemand ons vlees diervriendelijker zal maken, zullen het de supermarkten zijn, hoopt Aerts. 'Het is niet haalbaar elke consument te overtuigen anders te kopen. Maar als je een handvol hoofdaankopers van supermarkten aan je kant krijgt, kun je het hele gamma bijsturen waaruit die consument



kiest. Het is gelukt voor onze eieren: in de grate supermarkten kun je al jaren geen eieren meer kopen van kooikippen. Ze hebben allemaal tegelijk gezegd: we doen het niet meer. Ook voor diervriendelijker vlees zouden ze zo'n statement kunnen maken.'

---

**We konden geen enkel bedrijf vinden waar bij elke keuze de levenskwaliteit van de dieren voorrang krijgt**

---



### Tijd voor emoties

Ging het onderzoek naar dierenwelzijn aanvankelijk vooral over technische, veterinaire kwesties, dan gaat het vandaag veel meer over de gevoelswereld van dieren en hun nood aan natuurlijk gedrag. Die aandacht is voor de rest van de landbouwsector nieuw en wordt nog makkelijk weggezet als zweverig of subjectief - overleef als boer maar eens als je ook daarmee rekening moet houden. Maar uit Australisch onderzoek (van Paul Hemsworth) blijkt dat dieren die door hun verzorger vriendelijk behandeld worden - eens een aai krijgen, rustig toegesproken worden - niet alleen minder angstig zijn, maar ook productiever.