

Steak in een plastic bakje

Onder het witte licht van de supermarkt liggen steaks, kipfilets, worsten en entrecotes netjes op een rij in hun maagdelijke bakje, mooi geordend volgens ras, afkomst, prijs, vervaldatum. Makkelijk, praktisch en het ziet er allemaal ontzettend proper uit.

Het aantal Belgen dat vlees in de supermarkt koopt neemt toe. Zo wordt nog slechts 28% vers rundsvlees bij een gespecialiseerde slager gekocht. De Belgen lijken hun aankopen te willen groeperen en wellicht stellen ze de schijn van hygiëne die de vleesrekken uitstralen op prijs. De presentatie van vlees in plastic bakjes is echter niet zonder gevolgen.

Een product

Ten eerste moet de consument een grote inspanning leveren om zich het gebrad in het bakje voor te stellen als een levend dier. Vlees wordt daardoor een serieel product. Net zoals een boekenrek, koekjes, borden en messen.

Een keuze

Vervolgens gaat het over het maken van keuzes. Grootwarenhuizen bieden in hoofdzaak aan wat het best verkoopt. Het is lang niet evident om een ossenstaart te vinden of het vlees dat je nodig hebt voor een osso buco. De worsten heten allemaal boerenworst, chipolata of merguez. Recept, kruiden en specerijen zijn altijd hetzelfde... behalve tijdens de feestdagen of het barbecueseizoen misschien. En vergeten we de smaak niet! Veel slaggers klagen erover dat alle vlees dezelfde smaak heeft en zo mager mogelijk is: "Een vrouwelijk rund is altijd vetter en smaakvoller dan een stier. Bij de slager vind je vlees van vrouwelijke runderen en in de supermarkt van jonge stieren. Het vlees van bij de slager is doorregen, vetter. In een grootwarenhuis vind je enkel een gestandaardiseerde, magere kwaliteit, of dat nu in Verviers is

of in Laken.”

Een prijs

En dan is er ook de controle op de verkoopprijzen. In de supermarkten verschilt de prijs voor vlees zeer weinig. Terwijl elk dier toch uniek is. Om het tot maturiteit te laten groeien, zal het ene dier meer of minder eten dan het andere, vaker of minder vaak ziek zijn. En alle individuele zorgen die aan het dier besteed worden hebben toch ook hun prijs? Een traditionele slager heeft tenminste de vrijheid om de kwaliteit van het vlees in de prijs te vertalen, of dat nu naar boven of naar beneden is.

Een smaak

Supermarkten afficheren kwaliteitslabels zoals bijvoorbeeld het Meritus-label. Dit label is onder meer een garantie voor hormonenvrij vlees, maar in feite verplicht het de veehouder om alle dieren dezelfde voeding te geven. Uiteraard heeft de voeding een grote impact op de smaak van het vlees. De smaak wordt dus ook op deze manier gecontroleerd en gestandaardiseerd. Voor bepaalde veehouders zijn deze labels niet méér dan een gemakkelijksoplossing, een goedkope façade, een minimale kwaliteitsgarantie. Een goede veehouder heeft geen labels nodig. Kwaliteitsvol werk en een kwaliteitsvolle veestapel leveren, daar gaat het om. “Die labels zijn uitgevonden om mensen die niets doen geld te laten verdienen. Die leven ten koste van diegenen die aan het begin van de keten staan. Maar als Renmans in het slachthuis tien karkassen kan gaan kopen die van bij Paul in Bastogne komen, kan Renmans evengoed zijn auto nemen en de boerderij van Paul gaan bezoeken. Als hij dat zou doen, hebben we geen labels nodig.”

Tot slot kunnen de grote aankoopcentrales het zich veroorloven om grote hoeveelheden diepgevroren vlees te transporteren...

Op woensdag 9 april betoogden Waalse veehouders vóór de ingang

van de Carrefourwinkel in Marche-en-Famenne tegen een promotie op Argentijns rundsvlees. Concurrentie, traceerbaarheid, GG0-meel... dit is waarom ze protesteerden. Ze vroegen aan de grootwarenhuizen om meer lokale producten te promoten. Een kwestie van overleven voor de veehouders?