

# “ER IS NIKS MIS MET HET CONSUMEREN VAN VLEES”

25 SEP 2020



## “ER IS NIKS MIS MET HET CONSUMEREN VAN VLEES” **FEBEV WIL BURGERS BETER INFORMEREN**



Michael Gore, gedelegeerd bestuurder Febev: “Met de website vlees.be willen we de consumenten correct informeren over de vleessector en hoe we daarin te werk gaan”

Uit de nieuwe cijfers van FAO, de Voedsel- en Landbouworganisatie van de VN, bleek afgelopen zomer dat de wereldwijde productie van vlees voor het tweede jaar op rij licht daalt. Dat is weliswaar vooral te wijten aan de Afrikaanse varkenspest, de vogelgriep en de coronapandemie, maar los daarvan zet de shift naar meer plantaardige voeding en de zoektocht naar alternatieven voor rund- en varkensvlees zich in sneltempo voort. Michael Gore, gedelegeerd bestuurder van Febev, ziet vooral heil in een betere voorlichting om het tij te doen keren. Daartoe is alvast concrete actie ondernomen, met de oprichting van de website vlees.be.

Michael Gore is sinds 2016 actief als afgevaardigd bestuurder bij Febev, de Federatie van het Belgische Vlees. Voorheen werkte hij als kwaliteitsmanager bij een vleesverwerkend bedrijf en runde hij tien jaar lang een eigen consultingbedrijf dat gespecialiseerd was in de implementatie van kwaliteitssystemen en het oplossen van voedselveiligheidsvraagstukken. “Mijn ambitie was na verloop van tijd om de typische 1-op-1-relatie bij consulting te overstijgen en na te gaan hoe je een hele sector kan helpen om bij te blijven in de alsmaar complexer wordende maatschappij waarin we zijn terechtgekomen. Het werk binnen een federatie is de ideale toetssteen om dit in de praktijk te brengen”, stelt hij.

### **WAT DOET FEBEV JUIST?**

Michael Gore: “Febev is de beroepsfederatie van de roodvleessector. We zijn in 2004 ontstaan, uit een fusie van twee andere federaties. Vandaag vertegenwoordigen we een 130-tal leden en zijn we nationaal actief. Onze leden nemen samen meer dan 95% van de slachtingen voor de varkenssector en iets meer dan 90% van de slachtingen in de rundersector voor hun rekening. De voedingsindustrie, en de vleessector in het bijzonder, wordt gekenmerkt door een groot aantal stakeholders. Denk hierbij aan overheden, dierenrechtenorganisaties, politieke instanties ... Wij treden in dialoog met hen, om zo de eigen belangen te verdedigen. Daarnaast kanaliseert Febev informatie voor zijn leden en helpt de federatie hen bij het vinden van antwoorden op hun vragen, of dus oplossingen voor de problemen die zij ondervinden. Voorts beheert Febev monitoringsystemen die bedrijven in staat stellen om bepaalde exportmarkt-en te betreden. Er is het Febev Plus-lastenboek, met bijkomende vereisten in functie van de nationale maar ook de Duitse markt, alsook een autocontrolegids voor de vleessector.”

### **EERDER DIT JAAR IS OOK DE WEBSITE VLEES.BE OPGERICHT. DIT EVENEENS OM DIE EIGEN BELANGEN TE VERDEDIGEN?**

“De website is een initiatief vanuit diverse actoren uit de vleeskolom: Febev, Fenavian, ABS, Boerenbond, BFA en de Landsbond der Beenhouders. Dit zijn dus inderdaad belanghebbenden, maar de informatie die op de website terecht komt, is wetenschappelijk afgetoetst. We willen een genuanceerder beeld geven over de zin en onzin die vandaag bijvoorbeeld op sociale media circuleert. Het is wellicht niemand ontgaan dat onze sector geconfronteerd wordt met heel wat misvattingen. Er zijn tegenwoordig zoveel meer communicatiekanalen en manieren om informatie te krijgen, dat de consument zelf het bos door de bomen niet meer kan ontwarren. De afgelopen jaren werd onze sector al meermaals in de verdomhoek geplaatst of zelfs als bron van alle onheil aanzien. Hierbij wordt fake news en framing niet geschuwd. Ik vrees dat het beeld dat de consument finaal krijgt erg eenzijdig wordt en niet meer

afgestemd is op de realiteit. De website heeft dan ook vooral als doel de mensen correct te informeren over onze sector en hoe we daarin te werk gaan. Voorts geeft het een beeld van de diverse inspanningen binnen de sector op het vlak van een aantal thema's die dieper belicht worden. Als federaties hebben wij immers ook de taak om de consument voor te lichten. Daar is deze website dus een mooi voorbeeld van. Of dit allemaal geen onbegonnen werk is? Dat impliceert dat het een verloren zaak zou zijn, maar dat is het niet."

### **WAT ZIJN CONCRETE VOORBEELDEN VAN HARDNEKKIGE MISVERSTANDEN DIE JULLIE HIERMEE WILLEN RECHTZETTEN?**

"We willen vooral een aantal discoursen uitbalanceren. De gezondheidsdiscussie rond rood vlees en charcuterie is er één van. Onderzoekers die betrokken waren bij de IARC-studie uit 2016, gaven achteraf zelf aan dat de communicatie met betrekking tot rood vlees volledig uit de context werd getrokken. Uiteindelijk gaat het hier over het beheer van risico's en het vinden van evenwichten in voedingspatronen. Wie elke dag een biefstuk van 200 g eet, heeft wellicht een grotere kans om op latere leeftijd hart- en vaatziekten te ontwikkelen. Net zoals diegene die zich een veganistisch eetpatroon toe-eigent op latere leeftijd een groter risico loopt op het krijgen van deficiënties naar mineralen of vitamines toe, en bijgevolg bepaalde ziektepatronen kan ontwikkelen. In beide gevallen is er sensibilisering nodig over het belang van een evenwichtige voeding, en bovenal kennis over voeding an sich. Levensmiddelen bevatten heel veel verschillende bouwstenen. Laat vlees nu een van die levensmiddelen zijn die heel wat van die essentiële bouwstoffen bevat die het menselijk lichaam absoluut nodig heeft. Een ander heet hangijzer is duurzaamheid. Wat dat betreft, heeft België al jaren geïnvesteerd in de optimalisatie van de processen in de veehouderij. Ons land is hierin zelfs een van de voortrekkers op wereldvlak. Het hanteren van geglobaliseerde cijfers zegt echter weinig over onze lokale inspanningen. Op dat vlak ben ik ervan overtuigd dat onze kennis en knowhow een grote toegevoegde waarde kan betekenen als de burger daarvoor wil openstaan. Langs de andere kant moeten ook derde landen willen investeren in het verbeteren van hun productiemodellen."

### **OM DERGELIJKE REDENEN LIGT DE BELGISCHE VLEESINDUSTRIE MOMENTEEL WEL ONDER VUUR EN KIEZEN STEEDS MEER MENSEN VOOR EEN ALTERNATIEF EETPATOON. HEEFT DE SECTOR NOG WEL EEN TOEKOMST EN HOE MOET DIE ER DAN UITZIEN VOLGENS U?**

"Daar bestaat geen twijfel over! De consumenten dienen evenwel beter voorgelicht te worden over de producten die we produceren, en bovenal over de wijze waarop we het allemaal verwezenlijken. De ondernemers in onze sector zijn professionelen met een passie voor hun producten. Het is spijtig dat dit niet steeds naar waarde wordt geschat. Er is niks verkeerd met het consumeren van vlees. De burger dient evenwel te begrijpen dat het doden van een dier een essentiële stap is in de productie van vlees. Diervriendelijk slachten bestaat niet, daar kunnen we niet onderuit. Slachten met respect voor het dierenwelzijn daarentegen wel."

### **OVER [VLEES.BE](http://vlees.be)**

De website is een initiatief vanuit diverse actoren uit de vleeskolom: Feb

De website is een initiatief vanuit diverse actoren uit de vleeskolom: Febev, Fenavian, ABS, Boerenbond, BFA en de Landsbond der Beenhouders

[Vlees.be](http://vlees.be) is een initiatief van de Belgische vleessector. Dit platform heeft als doel correcte data van alle schakels uit de keten op één locatie aan te bieden. Deze informatieve website is gemaakt door de sector en met sectormiddelen. VLAM coördineerde dit proces. Bezoekers van deze website kunnen zich informeren over de impact van vlees op het klimaat en de gezondheid, of meer te weten komen over hoe de veehouders hun dieren verzorgen, wat ze doen om duurzaam te ondernemen, en welke stappen vlees doorloopt om van de boer tot op het bord terecht te komen.

Bron: FoodProcess Magazine