

# Nood aan microslachthuizen

OG EIP-project 2020-54

1 juli 2021 – 30 juni 2023

Partners	<b>Vlaamse Schapenhouderij vzw</b> 	<b>RCC-Belgium (Research Control Consult) – Animal Welfare Solutions (AWS)</b> 	<b>BioForum</b> 
Contact	<a href="mailto:andre.calus@telenet.be">andre.calus@telenet.be</a>	<a href="mailto:bert@animalwelfaresolutions.com">bert@animalwelfaresolutions.com</a>	<a href="mailto:paul.verbeke@bioforum.be">paul.verbeke@bioforum.be</a>



Europees Landbouwfonds  
voor Plattelandsontwikkeling:

Europa investeert  
in zijn platteland



# Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>3</b>
<b>Hoofdstuk 1: Bevraging veehouders</b> .....	<b>4</b>
1.1. Basisinformatie respondenten .....	4
1.2. Slachtaantallen en -kosten in 2021 .....	4
1.3. Verwachtingen van een microslachthuis .....	6
1.4. Potentiële slachtcapaciteit.....	7
1.5. Toekomstvisie .....	7
1.6. Participatie microslachthuis.....	8
1.7. Conclusie .....	8
<b>Hoofdstuk 2: Literatuurstudie</b> .....	<b>9</b>
2.1. Samenvatting.....	9
2.2. Inleiding .....	9
2.3. Beschrijving van de huidige slachthuissector in Vlaanderen.....	10
2.3.1. Bestaande slachthuizen .....	10
2.3.2. Evoluties in de slachthuissector .....	14
2.4. Microslachthuizen.....	16
2.4.1. Definitie.....	16
2.4.2. Voorbeelden in het buitenland .....	16
2.4.3. Knelpunten van kleinschalige slachthuizen.....	17
2.4.4. Kansen voor kleinschalige slachthuizen .....	18
2.5. Microslachthuizen in Vlaanderen.....	20
2.5.1. Verwachtingen en behoeften .....	20
2.5.2. Bestaande initiatieven in Vlaanderen .....	21
2.6. Conclusie .....	22
2.7. Bronnen.....	22
2.8. Bijlage: overzicht slachthuizen in Vlaanderen.....	24
<b>Hoofdstuk 3: Mobiel doden van dieren voor humane consumptie</b> .....	<b>26</b>
3.1. Samenvatting.....	26
3.2. Inleiding .....	26
3.3. Begrippen.....	27
3.4. Buitenlandse voorbeelden.....	27
3.4.1. Mobiele dodingsunit .....	27
3.4.2. Weidedoding.....	29
3.4.3. Mobiele slachteenheid.....	30
3.5. Voordelen slachten op de boerderij .....	32
3.5.1. Vermarkten van niet-transportwaardige dieren .....	32
3.5.2. Beter dierenwelzijn .....	32
3.5.3. Beter vleeskwaliteit.....	33

3.5.4.	Nood aan regionale slachthuizen.....	33
3.5.5.	Vermarkten onder een label .....	34
3.6.	<i>Hinderpalen voor het slachten op het veebedrijf</i> .....	34
3.6.1.	Huidige wetgeving.....	34
3.6.2.	Twijfelachtige rendabiliteit .....	36
3.6.3.	Stressvolle omgang .....	38
3.7.	<i>Conclusie</i> .....	38
3.8.	<i>Bronnen</i> .....	39
<b>Hoofdstuk 4: De wildbewerkingseenheid .....</b>		<b>42</b>
4.1.	<i>Inleiding</i> .....	42
4.2.	<i>Begrippen</i> .....	42
4.3.	<i>Wettelijke verplichtingen tijdens de jacht</i> .....	43
4.4.	<i>Transport naar een wildbewerkingsinrichting</i> .....	44
4.5.	<i>Erkenning van een wildbewerkingsinrichting</i> .....	44
4.6.	<i>Infrastructuur van een wildbewerkingsinrichting</i> .....	44
4.7.	<i>Werking van de wildbewerkingsinrichting</i> .....	46
4.7.1.	Hygiënisch werken .....	46
4.7.2.	Temperatuur .....	46
4.7.3.	Controles.....	46
4.7.4.	Traceerbaarheid.....	47
4.7.5.	Meldingsplicht.....	47
4.8.	<i>Wat met gekweekt wild?</i> .....	48
4.9.	<i>Kansen en knelpunten voor een wildbewerkingsinrichting</i> .....	48
4.10.	<i>Conclusie</i> .....	50
4.11.	<i>Bronnen</i> .....	50
<b>Hoofdstuk 5: Basiselementen voor het oprichten van een microslachthuis in Vlaanderen .....</b>		<b>52</b>
5.1.	<i>Inleiding</i> .....	52
5.2.	<i>Grondplan</i> .....	52
5.3.	<i>Financieel plan microslachthuis</i> .....	54
5.4.	<i>Bedrijfseconomische conclusie</i> .....	55
5.5.	<i>Personeel</i> .....	56
5.6.	<i>Beheersstructuur</i> .....	57
5.7.	<i>Slotbeschouwing/besluit</i> .....	57

## Inleiding

Vele kleine, regionale slachthuizen zijn in de afgelopen jaren gesloten waardoor het transport vanaf de boerderij tot aan een slachthuis groter is geworden en langer duurt. De transportafstand en de transportduur zijn belangrijke factoren in het stressgehalte van de dieren in de laatste levensuren. Bovendien is de schaalvergroting en de diegebonden specialisatie van de resterende slachthuizen een hinderpaal voor veehouders die hoeveeëes aan de man brengen. Zo is er in de regio Antwerpen – Vlaams-Brabant – Limburg nagenoeg geen kleinschalig slachthuis aanwezig. Tijdens de corona-pandemie en de bijhorende lockdown-periodes werd dit gemis nog versterkt, aangezien de veehouders door sluiting van de landsgrenzen ook niet meer in de buitenlandse slachthuizen terecht konden.

In de afgelopen jaren is de haalbaarheid van een mobiel slachthuis onderzocht. Voor het slachten van pluimvee is dit haalbaar, maar voor grotere landbouwhuisdieren is de rendabiliteit van een mobiele slachteenheid een struikelblok. Bij runderen zijn er vijf tot zes slachtingen per dag nodig opdat ze rendabel zouden zijn. Dit aantal lijkt minimaal, maar welke veehouder laat op 1 slachtdag zoveel dieren slachten? Een oplossing zou zijn om dieren van meerdere dierhouders naar 1 (mobiele) slachtlocatie te voeren, maar hierbij zou het voordeel van het wegvallen van het transport niet langer aanwezig zijn. Dit bracht de operationele groep samen en op het idee om de haalbaarheid van het (her)openen van kleine, regionale slachthuizen te bestuderen waarbij verschillende grotere diersoorten (schapen, geiten, herten, varkens, runderen en paarden) kunnen worden geslacht.

Het EIP project ‘Nood aan microslachthuizen’ liep van 2020 tot en met juni 2023, en had als doel de oprichting of heropstart van kleinschalige slachtaccommodaties in Vlaanderen te onderzoeken. Er werd aandacht gegeven aan technische, regelgevende, administratieve, structurele en personele aspecten.

In deze infobrochure wordt alle kennis die tijdens de projectduur werd vergaard, samengebracht.

- In hoofdstuk 1 worden de **resultaten van een enquête onder veehouders** weergegeven. Aan de hand van specifieke vragen werd getracht om een beeld te krijgen van de daadwerkelijke nood aan een of meerdere bijkomende slachthuizen.
- In hoofdstuk 2 richten we onze blik op het buitenland. Vlaanderen is immers niet de enige regio die met een vermindering van het aantal kleinschalige slachthuizen te maken krijgt. Uit **wetenschappelijke literatuur en buitenlandse ervaring** valt heel wat te leren.
- In hoofdstuk 3 wordt specifiek gekeken naar de mogelijkheid om **dieren op het bedrijf van herkomst te doden** en toch voor humane consumptie goed te keuren.
- In hoofdstuk 4 wordt de **wildbewerkingsinrichting** van naderbij bestudeerd. De rendabiliteit van een kleinschalig slachthuis zou namelijk kunnen worden verbeterd door de activiteiten te combineren met die van een wildbewerkingsinrichting. Er zijn niet veel van dergelijke inrichtingen in Vlaanderen, terwijl de vraag naar wild wel voldoende hoog is.
- In hoofdstuk 5 worden enkele belangrijke basiselementen meegegeven die nodig zijn om een **microslachthuis in Vlaanderen** op te richten. Zo werd er een basis grondplan opgemaakt, waarbij rekening werd gehouden met de huidige wetgeving, en een financieel plan voor een slachthuis waar 1000 GVE (grootvee-eenheden) per jaar kunnen worden geslacht. Daarnaast wordt er nagedacht over het personeel en de ideale beheersstructuur.

# Hoofdstuk 1: Bevraging veehouders

Tekst: Liselot Breyne en Bert Driessen

Via een enquête werd er enerzijds gepeild naar de interesse voor kleinschalig en op korte afstand slachten en anderzijds naar de concrete invulling van dergelijke microslachthuizen. Ook is het belangrijk te weten wie actief wil participeren in de oprichting van een dergelijk microslachthuis.

De enquête werd door de projectpartners in samenspraak met de stuurgroep van het project opgesteld. De digitale enquête kon via het enquêteplatform enquetesmaken.com worden ingevuld. De bevraging liep tussen 25 februari en 25 april 2022 en telde 89 deelnemers. Van deze 89 deelnemers waren er 70 die de volledige bevraging hebben ingevuld. Hiernaast waren er 3 deelnemers die slechts een deel van de bevraging invulden. De 16 deelnemers die niet verder geraakten dan de eerste drie tot vier dagen werden weggelaten uit de analyse.

## 1.1. Basisinformatie respondenten

De bevraging werd verspreid via de nieuwsbrieven van de Vlaamse Schapenhouderij, Steunpunt Korte Keten en BioForum. De respondenten vertonen een evenredige verspreiding over Vlaanderen, zonder uitgesproken aanwezigheid in een bepaalde provincie.

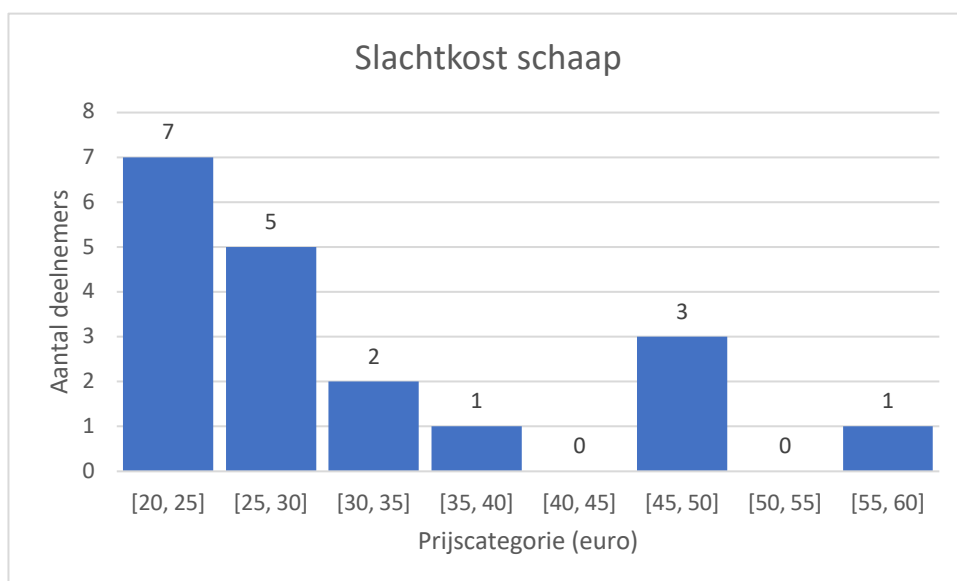
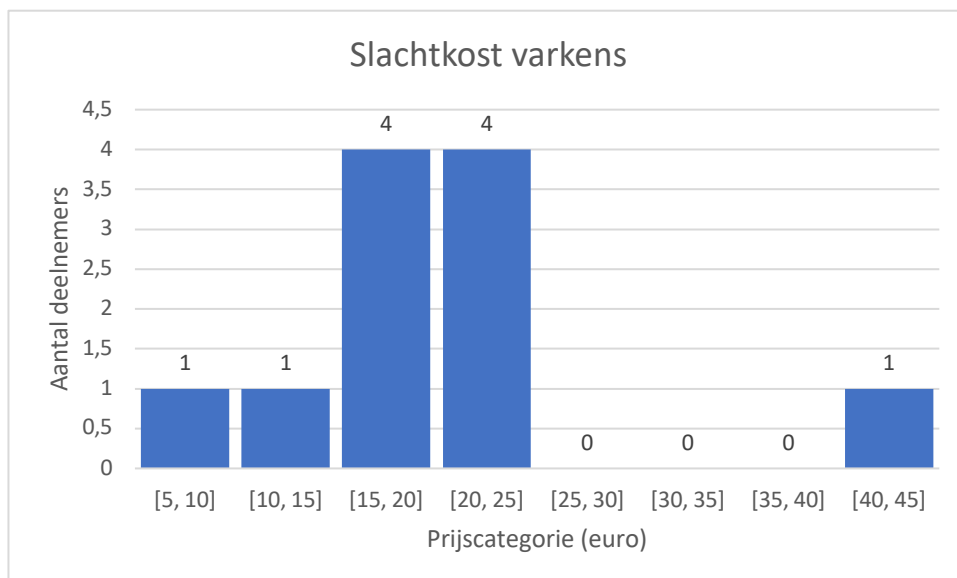
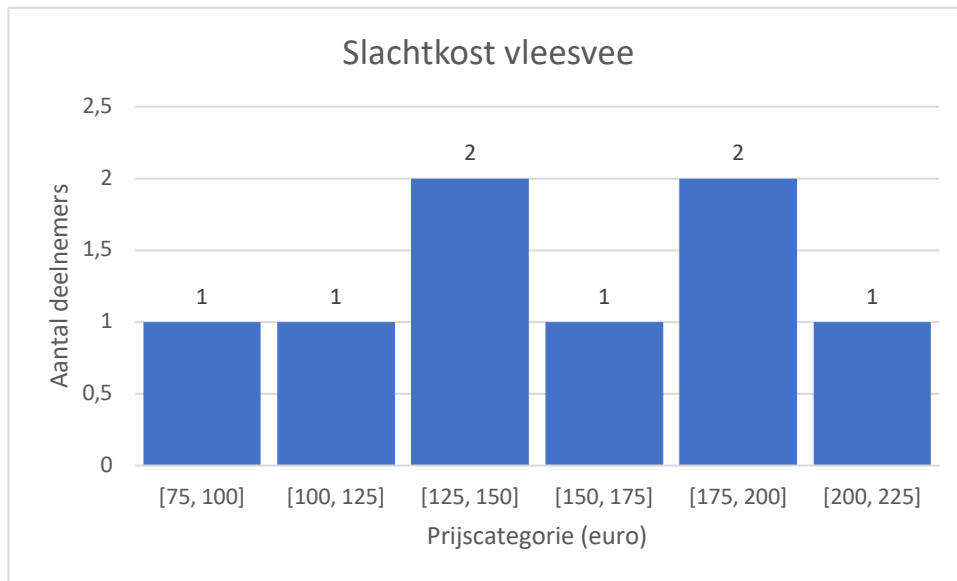
Verder werd er gevraagd naar de hoofdbezigheid van de respondenten, of eerder wat hun relatie is tot het eventueel gebruik van een microslachthuis. Het overgrote merendeel (80%) van de deelnemers gaf aan veehouder te zijn, enerzijds als hoofdberoep (47%), anderzijds in bijberoep (23%) en daarnaast ook als hobbymatige dierenhouder (10%).

Om de toekomst van de bedrijven in de komende jaren te kennen, werd gepolst naar de leeftijd van de respondenten, en daarnaast ook de vraag of het bedrijf via hunzelf of opvolging de komende 5 jaar zal voortbestaan. De meeste deelnemers bezitten een leeftijd tussen de 30 en 45 jaar, maar elke leeftijdscategorie tot en met 75 jaar is vertegenwoordigd. Niemand van de respondenten geeft aan dat hun bedrijf de komende 5 jaar zal stoppen, en 14% geeft aan onzeker te zijn over het voortbestaan van het bedrijf. De overige 86% is er zeker van dat het bedrijf via hunzelf of opvolging zal voortbestaan.

## 1.2. Slachtaantallen en -kosten in 2021

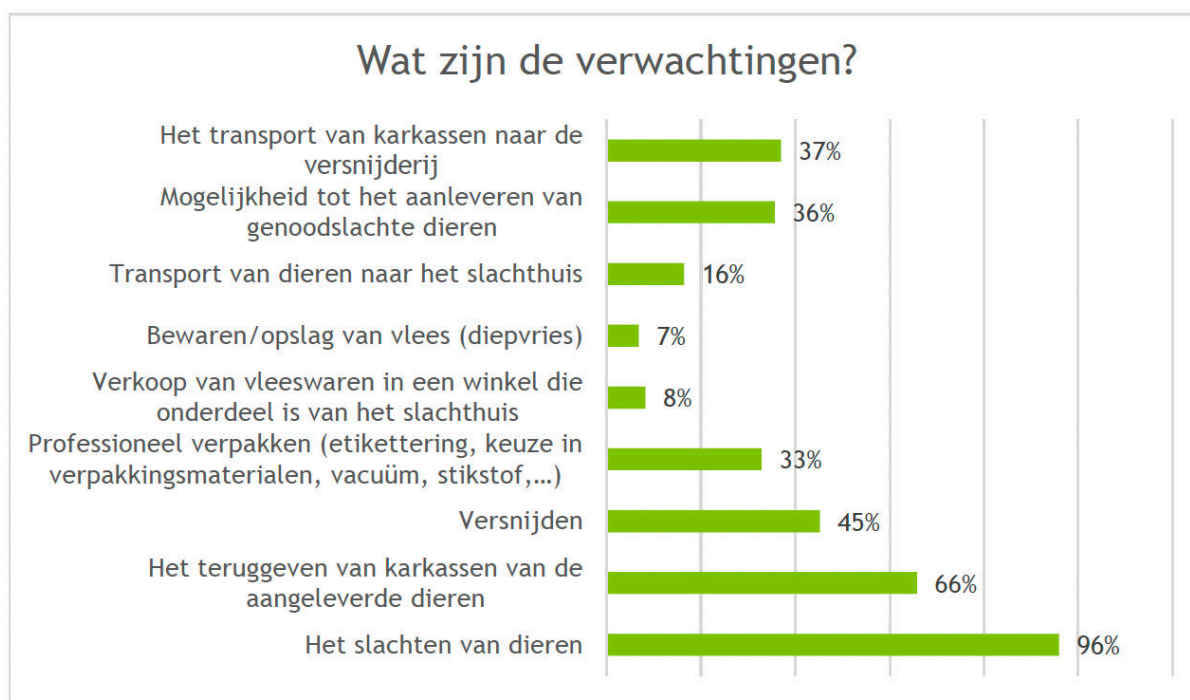
Om een zicht te krijgen op de hoeveelheid dieren dat deze veehouders jaarlijks slachten, werd gevraagd naar het totaal aantal dieren dat de veehouder in 2021 heeft laten slachten en naar de gemiddelde slachtkost per dier. Uit de antwoorden blijkt dat er voornamelijk interesse is in het laten slachten van schapen, gevolgd door varkens en vleesvee, maar ook in het laten slachten van kippen. De prijs voor het slachten van vleeskoeien ligt tussen 125 euro en 200 euro per dier, voor varkens rond de 25 euro per dier en voor schapen tussen de 20 euro en 30 euro. Bij kippen ligt dit rond de 2,50 euro. Voor de andere diersoorten zijn er te weinig antwoorden om een betrouwbare uitspraak te kunnen doen.

Diersoort	Aantal veehouders	Totaal aantal geslachte dieren in 2021	Gemiddelde slachtkost per dier (euro)
Melkvee	2	35	117
Vleesvee	12	161	140
Varkens	16	71.669	19,8
Schapen	29	853	34
Geiten	4	61	20
Paard-ezel	0	0	0
Hert	1	1	20

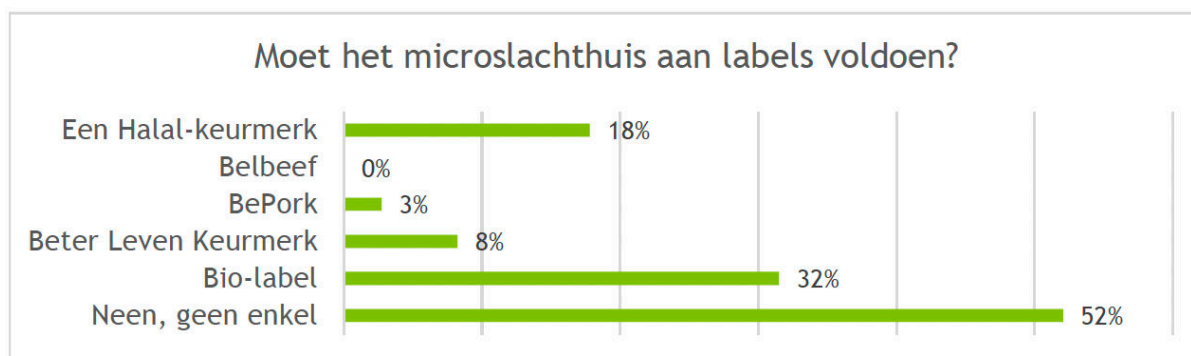


### 1.3. Verwachtingen van een microslachthuis

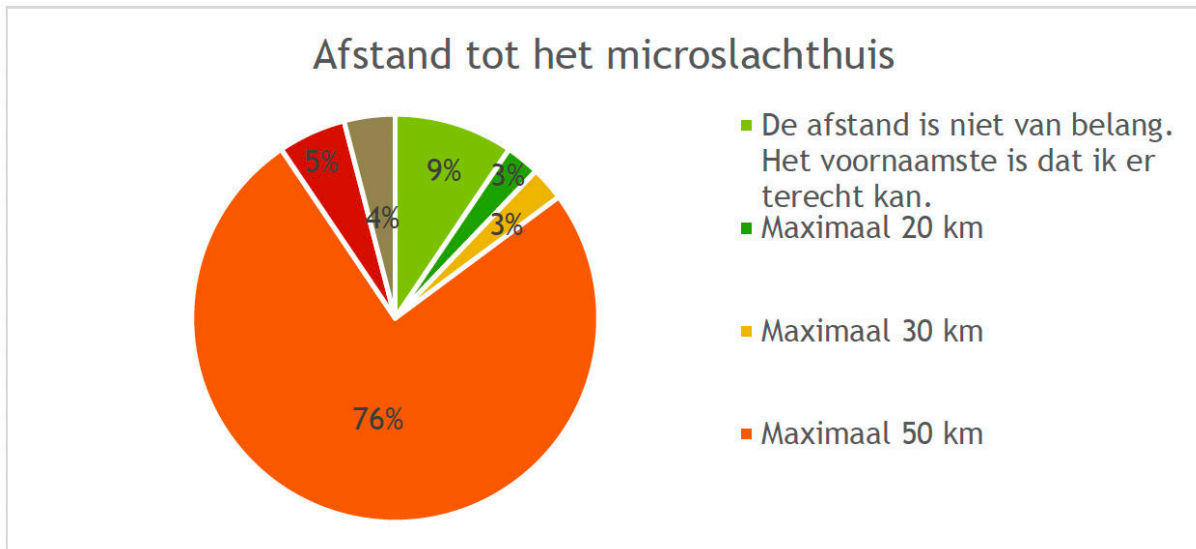
In de bevraging werd bij de respondenten gepeild naar de verwachte invulling van een microslachthuis door middel van enkele vooropgestelde mogelijkheden. 96% van de deelnemers verwacht dat een slachthuis in eerste plaats hun dieren slacht (de overige 4% van de deelnemers had helemaal niets aangevinkt). Ook het teruggeven van de specifieke karkassen van de aangeleverde dieren is een belangrijk aspect. Het zelf versnijden, of het transport van de karkassen naar de versnijderij wordt door respectievelijk 45% en 37% van de participanten als verwachting aangeduid. Hierop volgen de mogelijkheid tot het aanleveren van genoodslachte dieren (36%) en het professioneel verpakken (33%) als verwachting. Het transport van de dieren naar het slachthuis, de (bevroren) opslag van het vlees en de verkoop van de vleeswaren wordt in mindere mate verwacht.



Er werd ook gepolst of de respondenten het verstrekken van een label door het microslachthuis als een meerwaarde zien. Hoewel ongeveer de helft van de deelnemers aangeven dat een label niet nodig is, lijkt ook een groot deel een Bio-label te willen. Niet verwonderlijk, momenteel zijn er nauwelijks slachthuizen die een Bio-label dragen. Indien vee in een niet-bio gecertificeerd slachthuis wordt geslacht, krijgt het vee geen Bio-label waardoor de meerwaarde en het onderscheid met de gangbare productie verloren gaat. Naast een Bio-label lijkt ook een Halal-keurmerk gewenst te zijn. Ongetwijfeld beïnvloedt het beperkt aantal tijdelijke slachtvloeren en het verbod op onbedweld slachten de vraag naar het verstrekken van een Halal-keurmerk.



Een beperkte afstand tussen veebedrijf en (micro)slachthuis is voor de respondenten belangrijk. Ongeveer drie kwart van de respondenten verwacht een afstand van maximaal 50 km tussen het veebedrijf en het microslachthuis.



## 1.4. Potentiële slachtcapaciteit

### *Rundvee en paard*

Uit de aangegeven aantallen komen we op ongeveer 166 jaarlijks te slachten runderen. Volwassen runderen staan gelijk aan 1 grootvee-eenheid (GVE), andere runderen aan 0,50 GVE. Aangezien niet gespecificeerd wordt of de aangegeven aantallen kalveren of volwassen runderen betreft, kunnen we niet precies zeggen aan hoeveel GVE bovenstaande aantallen gelijk staat. Wanneer we een gemiddelde nemen van 0,75 GVE, komen we voor deze 166 dieren aan ongeveer **125 GVE**. De respondenten hadden geen interesse in het slachten van paarden.

### *Varkens en kleine herkauwers*

Voor varkens komen we op een aantal van 2.107 te slachten dieren. Varkens met een levend gewicht van meer dan 100 kg staan gelijk aan 0,20 GVE, andere varkens aan 0,15 GVE en biggen met een levend gewicht van minder dan 15 kg aan 0,05 GVE. Aangezien in Vlaanderen voornamelijk volwassen varkens worden geslacht gaan we uit van 0,20 GVE per varken, waardoor we een totale capaciteit van **421 GVE** bekomen. Bij de kleine herkauwers komen we op een aantal van 2.570 te slachten dieren (1.549 schapen en 1.021 geiten). Volwassen schapen en geiten staan gelijk aan 0,10 GVE, lammeren en geitjes met een levend gewicht van minder dan 15 kg aan 0,05 GVE. Aangezien in Vlaanderen voornamelijk lammeren en geen volwassen schapen worden geslacht komen we op een vraag naar **78 GVE** voor schapen. Voor de geiten gaan we er van uit dat het volwassen geiten betreft en komen we uit op een capaciteit van **102 GVE**. Alles tezamen komt dit neer op **601 GVE**.

### *Conclusie slacht rood vlees*

De respondenten geven aan dat ze per jaar zo'n **726 GVE** runderen, varkens en kleine herkauwers in een microslachthuis willen laten slachten. Gezien de respondenten over heel Vlaanderen zijn verspreid, is de gevraagde capaciteit per regio eerder beperkt. Anderzijds, is het wel duidelijk dat er een zeer specifieke behoefte is naar een slachthuis in de nabije omgeving, naar het korte ketenaspect (mogelijkheid tot terugname van de karkassen van de ter slacht aangeboden dieren) en het kunnen slachten onder een bio-label. Opmerkelijk is de interesse in een microslachthuis in een regio (in het westen van Vlaanderen) waar nog tal van slachthuizen actief zijn, maar de net aangehaalde specifieke behoeftes zullen ongetwijfeld die interesse kunnen verklaren. Ongetwijfeld hebben we met deze bevraging niet alle geïnteresseerden bereikt en is de berekende slachtcapaciteit een onderschatting. Daarnaast zal waarschijnlijk het aanbod aan dieren nog stijgen eens een microslachthuis in een regio operationeel is.

## 1.5. Toekomstvisie

Hoe zie je het aantal ter slacht aangeboden dieren evolueren als er een microslachthuis in je buurt operationeel is? Neemt het aantal de komende jaren toe, neemt het af of blijft het min of meer hetzelfde? Bijna de helft van de deelnemers gaf aan dat het aantal te slachten dieren de komende 5 jaar zal toenemen. Iets minder dan de helft (46%) gaf aan dat het aantal aangeboden dieren quasi gelijk zal blijven en een kleine minderheid (4%) geeft aan dat de aantallen zullen afnemen.



## 1.6. Participatie microslachthuis

Is het voor u belangrijk wie het microslachthuis uitbaat? Bijna driekwart van de deelnemers gaf aan dit niet belangrijk te vinden. De anderen kiezen voornamelijk voor een producentenorganisatie (samenwerkingsverbanden tussen individuele landbouwers, die allemaal hun zelfstandigheid behouden) of een coöperatie (een vereniging van leden die samen een bedrijf hebben, met een gezamenlijk doel voor alle leden).

## 1.7. Conclusie

Er is vraag naar minstens 726 GVE slachtcapaciteit in een microslachthuis. Ondanks dat de gevraagde capaciteit per regio eerder beperkt is, is de berekende slachtcapaciteit waarschijnlijk een onderschatting door het niet bereiken van iedereen via deze bevraging. Dat blijkt o.a. uit het feit dat na het afsluiten van de enquête nog enkele veehouders, die de enquête niet hadden ingevuld, interesse hebben getoond. Daarnaast is het aannemelijk dat het aanbod te slachten dieren nog stijgt eens een microslachthuis in een bepaalde regio operationeel is. Ook zien we een zeer specifieke behoefte voor korte keten producten en bio-gecertificeerde slachthuizen. Opmerkelijk is de interesse in een microslachthuis in het westen van Vlaanderen, waar meerdere slachthuizen operationeel zijn, wat de meerwaarde van een microslachthuis aantoont.

## Hoofdstuk 2: Literatuurstudie

Tekst: Krista De Winne en Bert Driessen

### 2.1. Samenvatting

De Vlaamse slachthuissector is de laatste jaren onderhevig aan een aantal evoluties, die we ook wereldwijd terugvinden. Zo zorgen schaalvergroting en ketenvorming voor een vermindering van het totale aantal slachthuizen. De overblijvende slachthuizen specialiseren zich meer en meer in het slachten van één diersoort en verkiezen de gelijktijdige aanvoer van een groot aantal slachtdieren, die bovendien ook nog eens uniform (moeten) zijn. Kleinere slachthuizen krijgen het financieel en organisatorisch moeilijk en sluiten de deuren. Een gevolg van deze evoluties is een toegenomen gemiddelde transporttijd om de dieren naar een slachthuis te vervoeren.

Meer en meer veehouders vinden steeds moeilijker een slachthuis waar ze hun dieren kunnen aanbieden: kleinschalige veehouders, met slechts enkele slachtrijpe dieren; producenten die het vlees van hun dieren zelf via de korte keten willen verkopen; veebedrijven die werken onder een biolabel en daarvoor een gecertificeerd slachthuis nodig hebben of houders van speciale diersoorten of rassen.

Tegelijkertijd komt er vanuit een groeiende groep consumenten de vraag naar transparantie rond de herkomst van het stukje vlees op hun bord. Zowel dierenwelzijn als streekgebondenheid komen als belangrijke waarden naar voren en bepalen de aankoop door de consumenten. Kleinschalige veehouders die hun producten rechtstreeks aan de consument verkopen, winnen bij deze laatste aan sympathie. Om de visie van deze veehouders te kunnen waarmaken, moeten de dieren dicht bij huis in een slachthuis met veel aandacht voor het welzijn van de slachtdieren kunnen worden geslacht. Lokale, kleinschalige slachthuizen kunnen een antwoord op deze vraag bieden.

Aan de hand van beschikbare literatuur en buitenlandse voorbeelden wordt in deze tekst een inschatting van de mogelijkheden gemaakt. Kunnen er in Vlaanderen nieuwe kleinschalige slachthuizen worden opgericht? Wat zijn de knelpunten en de opportuniteiten? Is er bij de veehouders behoefte aan nieuwe initiatieven?

Deze tekst kadert in het EIP-project 'Nood aan microslachthuizen'. Het project heeft als doel om de slachtcapaciteit voor kleinschalige veehouders in Vlaanderen te vergroten, ondermeer door het ondersteunen van de initiatiefnemers bij de opstart van nieuwe lokale slachthuizen in Vlaanderen.

### 2.2. Inleiding

In 2016 publiceerde het Joint Research Centre van de Europese Commissie (2016) een lijvig rapport met 4 mogelijke toekomstscenario's rond de voedselvoorziening in de Europese Unie in het jaar 2050. Eén van de mogelijke scenario's is het "Regional Food Scenario". In deze mogelijke toekomst spelen zelfvoorziening en circulaire economie een steeds grotere rol, met lokaal geproduceerde producten voor klanten uit de eigen regio dus. De keuzes van de consument worden in dit scenario grotendeels bepaald door gezondheid, duurzaamheid, lokale productie, ethische overwegingen (Fair Trade) en dierenwelzijn. Deze studie heeft als doel om beleidsmakers van deze trends op de hoogte te brengen, zodat ze zich hierop kunnen voorbereiden (Mylona et al., 2016).

Bij de hedendaagse productie van vlees treedt de term **dierenwelzijn** op de voorgrond. Dierenwelzijn is vanaf de geboorte van de dieren belangrijk en moet tijdens het hele leven tot aan het laatste levensmoment worden gewaarborgd. De meeste landbouwdieren worden uiteindelijk naar een slachthuis getransporteerd en er geslacht. Een belangrijke factor in het welbevinden van slachtdieren is het transportproces naar het slachthuis. Zowel het laden in het veebedrijf, de omstandigheden tijdens het transport (klimaat, stilstand tijdens files, dichtheid, rijgedrag...) als het lossen in het slachthuis kunnen stress teweegbrengen (Nielsen et al., 2010). Dieren hebben er dus baat bij dat het slachthuis waar ze naartoe worden gebracht, zo dicht mogelijk bij het veebedrijf ligt.

Naast dierenwelzijn hechten vele consumenten een steeds groter belang aan een lokaal, kwalitatief en **streekeigen product**. Meer dan de helft van de Vlamingen geeft aan dat de herkomst van het product een belangrijk aankoopcriterium is. Mensen zijn bereid om een meerprijs voor kwaliteit en vertrouwen te betalen (Steunpunt Korte Ketten, 2019). Voor kleinschalige landbouwbedrijven is deze trend een uitgelezen kans om het rendement te verbeteren. Door zoveel mogelijk tussenschakels uit te schakelen en de landbouwproducten rechtstreeks aan de eindverbruiker te verkopen, blijft er voor de veehouder een hogere netto-opbrengst over. In het geval van vleesproductie staat of valt deze keuze met de mogelijkheid om (in tegenstelling tot grote veebedrijven) een beperkt aantal dieren te laten slachten en om de karkassen van de aangeleverde dieren bij het slachthuis te kunnen ophalen.

Het slachten van dieren en de hygiënewetgeving voor vlees zijn sinds 2004 in de Europese Unie geharmoniseerd (*Europese verordening 853/2004*). Elke exploitant van een levensmiddelenbedrijf is aan dezelfde standaard onderworpen. Zowel grote als kleine slachthuizen zijn verplicht om dezelfde voorzieningen te treffen om het slachtproces hygiënisch te laten verlopen. In de afgelopen jaren zijn de (investerings)kosten voor de nieuwbouw of renovatie van een slachthuis aanzienlijk toegenomen. Ook de uitbatingskosten zoals water, energie en afvalverwerking zijn in de afgelopen 20 jaar sterk gestegen. Bijgevolg hebben in de laatste jaren vele kleinere slachthuizen de deuren moeten sluiten en hebben de overblijvers **schaalvergroting** en ketenvorming doorgevoerd. In de grote slachthuizen opteert men om louter één diersoort te slachten om het slachtproces zo efficiënt mogelijk te laten verlopen. Bovendien verkiest men – om logistieke en administratieve redenen - de aanvoer van grote groepen dieren.

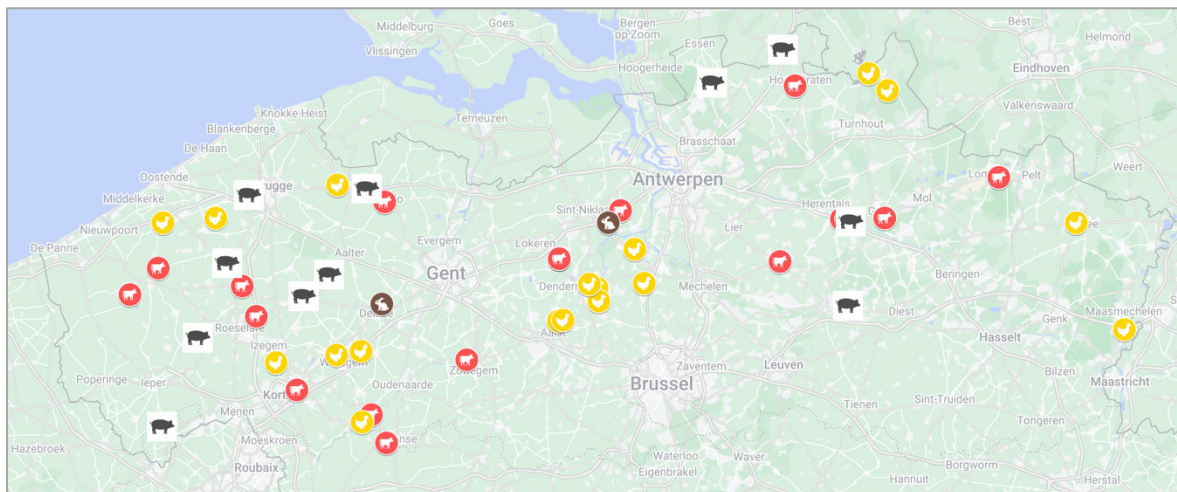
Een gevolg van de afname van het aantal slachthuizen en de (meer westelijke) centralisatie ervan is dat de gemiddelde transportduur van het veebedrijf naar het slachthuis in Vlaanderen is toegenomen. Kleinschalige veebedrijven met slechts enkele slachtrijpe dieren vinden steeds moeilijker een slachthuis waar ze hun dieren kunnen aanbieden. Deze evolutie lijkt tegenstrijdig te zijn met de wensen van een deel van de consumenten, die net meer belang aan een lokale en verantwoorde kleinschalige productie hechten. Aan de hand van beschikbare literatuur proberen we verder in deze tekst een beeld te vormen van de slachthuissector in Vlaanderen. Is schaalvergroting en ketenvorming een noodzakelijke evolutie in een streven naar kostenefficiëntie? Wat is de impact van deze evolutie? Wat zijn de positieve punten en de knelpunten van kleinschalige slachthuizen? Is er nood aan – en plaats voor – een of meerdere microslechthuizen in Vlaanderen?

## 2.3. Beschrijving van de huidige slachthuissector in Vlaanderen

### 2.3.1. Bestaande slachthuizen

In Vlaanderen (inclusief het Brussels Hoofdstedelijk gewest) werden in 2022 260 miljoen dieren geslacht, waarvan de overgrote meerderheid gevogelte is. Zonder gevogelte komt het aantal op ongeveer 10,4 miljoen dieren, waarvan 9,8 miljoen varkens (*Statbel-FAVV, 2022*). Dit komt neer op ruim 21,5 miljoen dieren per maand of 712.000 dieren per dag.

In Vlaanderen zijn er 48 slachthuizen (Fig. 1), waarvan 19 in Oost-Vlaanderen, 15 in West-Vlaanderen, 9 in Antwerpen, 3 in Limburg en 2 in Vlaams-Brabant. In de bijlage is een overzicht te vinden van alle slachthuizen in Vlaanderen. Het aantal slachthuizen is in het afgelopen decennium voornamelijk door fusies, sluitingen en afstoting van bepaalde diersoorten een dynamisch gegeven geworden.



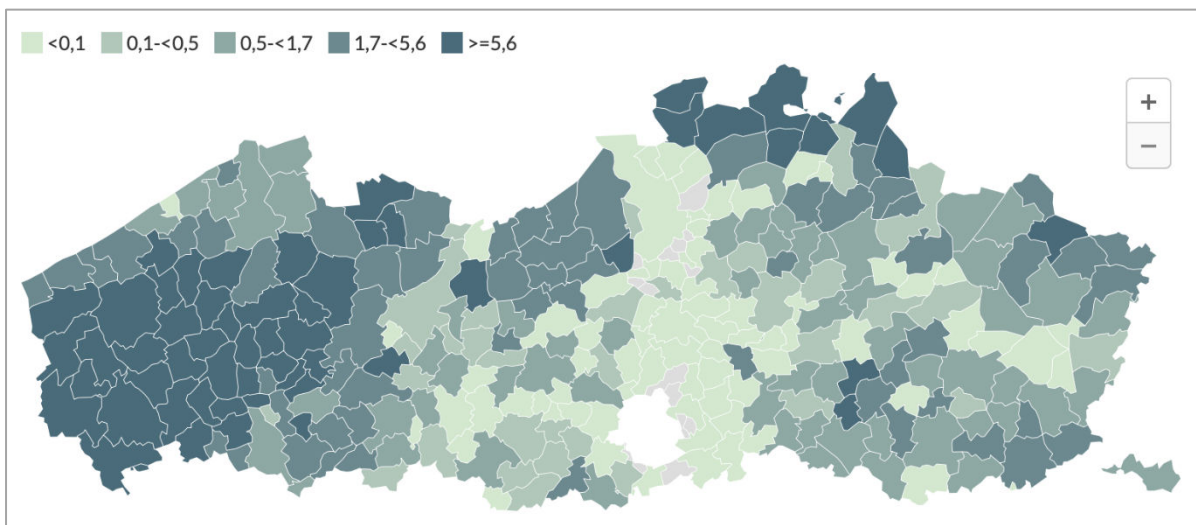
Figuur 1: Overzicht slachthuizen in Vlaanderen met aanduiding van de diersoort die er het meest wordt geslacht.

Slachthuizen zijn meestal gespecialiseerd in een of enkele diersoorten. Dit heeft te maken met het feit dat de anatomie van grootvee (bijv. varkens, runderen) erg verschillend is van deze van kleinvee (bijv. pluimvee, konijnen). Het slachten van elk van deze diersoorten vereist dus een aangepaste infrastructuur en proces. Een algemene bemerking is dat sommige slachthuizen minder diersoorten slachten dan waarvoor ze een erkenning bezitten.

In Vlaanderen zijn 16 slachthuizen erkend voor het slachten van varkens (Fig. 2), waarvan er 11 enkel varkens slachten. Deze slachthuizen zijn voornamelijk gelegen op de plaatsen waar de meeste vleesvarkens worden gekweekt (Fig. 3).

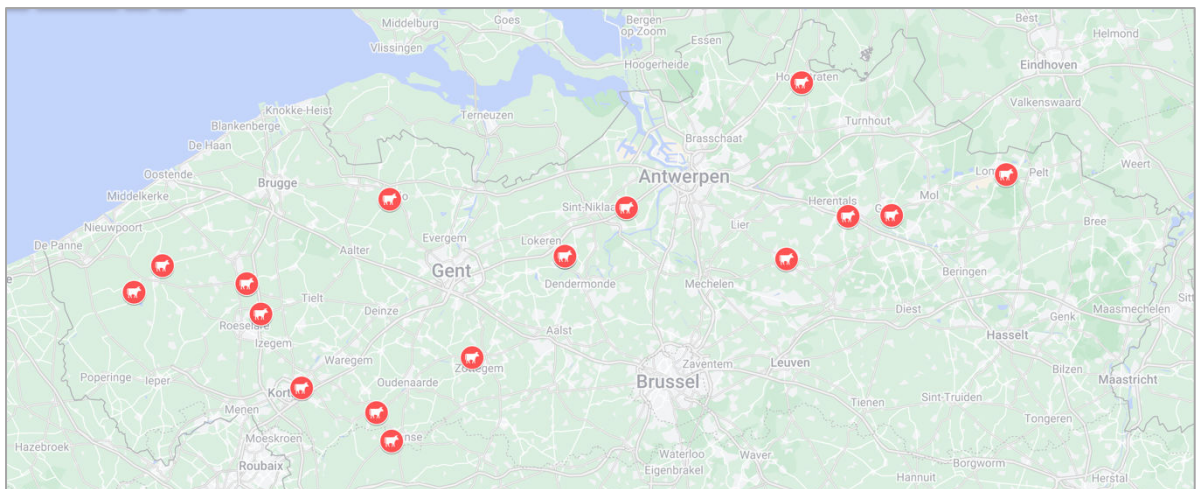


Figuur 2: Overzicht slachthuizen in Vlaanderen met een erkenning om varkens te slachten.



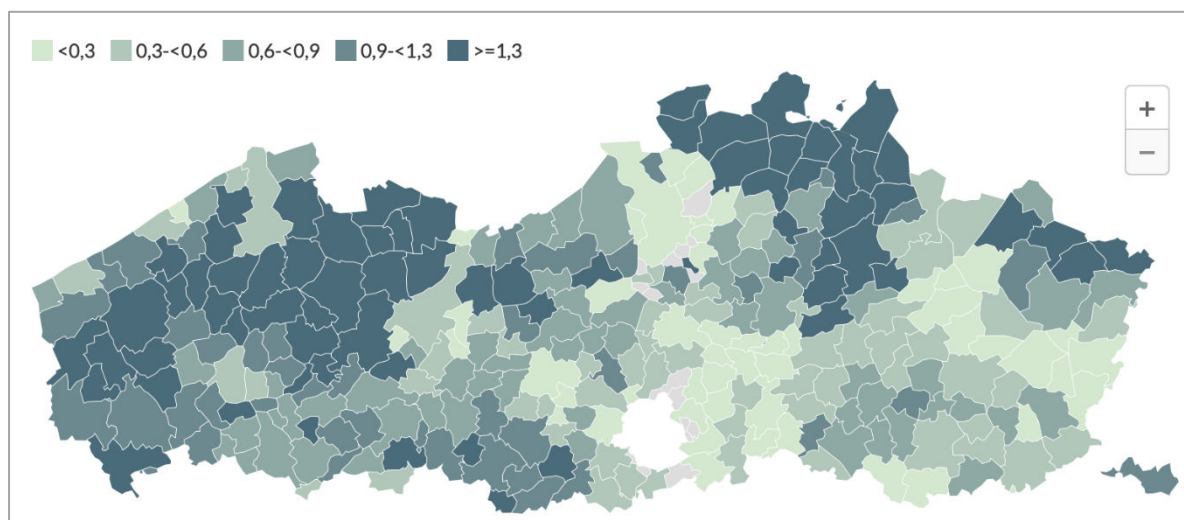
Figuur 3: Densiteit varkens in Vlaanderen (<https://www.vlaanderen.be/statistiek-vlaanderen/landbouw-en-visserij/veestapel>).

Er zijn 17 slachthuizen met een erkenning voor het slachten van runderen (Fig. 4) waarvan er 3 enkel kalveren slachten. Ook hier zien we dat de slachthuizen vooral voorkomen in de regio's waar de hoogste dichtheid aan runderen is.



Figuur 4: Overzicht slachthuizen in Vlaanderen met een erkenning om runderen (en/of kalveren) te slachten.





Figuur 5: Densiteit runderen in Vlaanderen (<https://www.vlaanderen.be/statistiek-vlaanderen/landbouw-en-visserij/veestapel>).

7 Slachthuizen in Vlaanderen bezitten een erkenning voor het slachten van schapen en geiten, maar het aantal slachthuizen dat effectief schapen en geiten slacht, is lager. Bovendien slachten deze slachthuizen niet uitsluitend kleine herkauwers, maar voornamelijk andere diersoorten. 5 Vlaamse slachthuizen bezitten een erkenning voor het slachten van paarden. In Vlaanderen bezitten 18 bedrijven een erkenning voor het slachten van pluimvee. De meeste van deze 18 bedrijven slachten louter pluimvee. Voor het slachten van konijnen zijn er 7 slachthuizen erkend waarvan 2 bedrijven uitsluitend konijnen slachten.

De grootte van een slachthuis wordt uitgedrukt in functie van het aantal dieren dat er kan worden geslacht, de slachtcapaciteit. Om verschillende categorieën vee op een vergelijkbare manier met elkaar te kunnen optellen, gebruikt men de term grootvee-eenheden (GVE). Het aantal GVE wordt bepaald door het aantal dieren van een bepaalde diersoort te vermenigvuldigen met een omrekeningscoëfficiënt. In verschillende bronnen vindt men soms verschillende coëfficiënten, maar meestal worden de grootste landbouwhuisdieren (volwassen paard of rund) als 1 grootvee-eenheid beschouwd. De kleinere dieren zijn daar slechts een fractie van. Zo worden kalveren vaak geteld als een half rund, en schapen als een tiende van een rund.

Hieronder worden de omrekeningscoëfficiënten weergegeven zoals ze door de Vlaamse overheid worden gepubliceerd (*Departement Landbouw en Visserij, 2023a*).

Diercategorie		Omrekeningscoëfficiënt naar grootvee-eenheden (GVE)
<b>Runderen</b>	Mannelijke runderen van 2 jaar en meer	1
	Melkkoeien	1
	Zoogkoeien en reforme koeien	0,8
	Runderen van 1 jaar en jonger dan 2 jaar	0,6
	Vaarzen van 2 jaar en meer	0,5
	Runderen jonger dan 1 jaar	0,4
<b>Paardachtigen</b>	Paardachtigen	0,6
<b>Varkens</b>	Zeugen	0,5
	Biggen van minder dan 20 kg	0,027
	Andere varkens	0,3
<b>Kleine herkauwers</b>	Schapen en geiten	0,10
<b>Pluimvee</b>	Leghennen, poeljen en fokhanen	0,014
	Vleeskippen	0,007
	Ander pluimvee	0,03

In de Europese wetgeving (*Europese Verordening 1099/2009*) en het Koninklijk Besluit betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (*FAVV, 2015*) worden de volgende coëfficiënten gebruikt. Waar het van toepassing is, worden deze coëfficiënten ook in deze tekst gebruikt.

- Volwassen runderen en paardachtigen: 1 GVE
- Andere runderen: 0,5 GVE
- Varkens meer dan 100 kg: 0,20 GVE
- Andere varkens: 0,15 GVE
- Schapen en geiten: 0,10 GVE
- Lammeren, geitjes en biggen minder dan 15 kg: 0,05 GVE

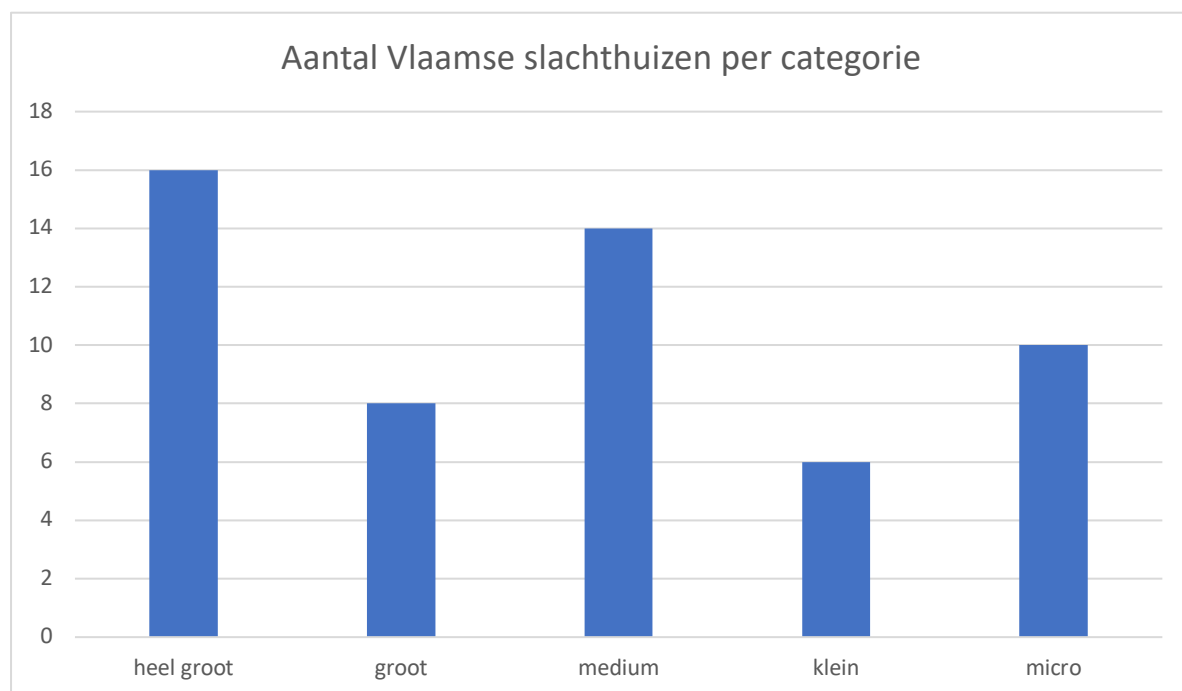
Slachthuizen waar minder dan 1.000 GVE zoogdieren of minder dan 150.000 vogels of konijnen per jaar worden geslacht krijgen versoepelingen op bepaalde wettelijke regels, bijvoorbeeld op de verplichting van het aanstellen van een functionaris voor het dierenwelzijn (*Europese Verordening 1099/2009*). Hieruit kan worden opgemaakt dat een slachthuis waar minder dan 1.000 GVE geslacht wordt, als klein wordt beschouwd.

In een studie van de Scottish Crofting Federation gebruikt men de volgende indeling (*Scottish Crofting Federation, 2013*):

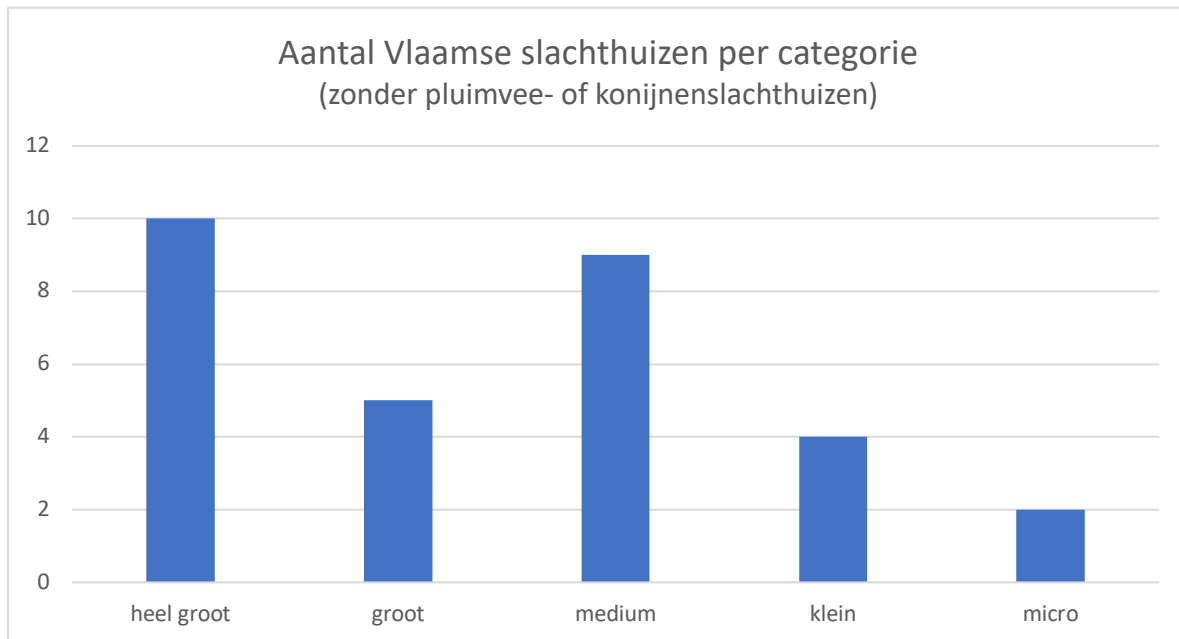
- Heel groot slachthuis: jaarlijks > 90.000 GVE geslacht
- Groot slachthuis: jaarlijks 30.000 - 90.000 GVE
- Medium slachthuis: jaarlijks 5.000 - 30.000 GVE
- Klein slachthuis: jaarlijks 1.000 - 5.000 GVE
- Heel klein slachthuis: jaarlijks < 1.000 GVE

Het Belgische FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen) publiceerde in 2020 een omzendbrief omtrent versoepelingen voor kleine slachthuizen. Hierin wordt een klein slachthuis gedefinieerd als een slachthuis waar per jaar maximaal 2000 GVE worden geslacht. Een zeer klein slachthuis is dan weer een slachthuis waar jaarlijks maximaal 200 GVE worden geslacht (*FAVV, 2020a*).

Op basis van de Europese GVE-omrekeningscoëfficiënten kunnen de Vlaamse slachthuizen ingedeeld worden in de categorieën van de Scottish Crofting Federation: heel groot, groot, medium, klein en heel klein (micro).



Figuur 6: Indeling Vlaamse slachthuizen volgens slachtvolume.



Figuur 7: Indeling Vlaamse slachthuizen volgens slachtvolume (zonder kleinveeslachthuizen).

### 2.3.2. Evolutes in de slachthuissector

#### *Schaalvergroting*

Slachthuizen zitten in een concurrentiële omgeving. De globaal dalende vraag naar vlees verhoogt de concurrentiedruk tussen de verschillende bedrijven. Aangezien het bij vers vlees niet eenvoudig is om zich te diversifiëren naar kwaliteit of aard, leidt dit eerder tot een scherpe prijsconcurrentie en krimpende winstmarges. Antwoord hierop is er een duidelijke tendens naar schaalvergroting (Derden et al., 2003).

Grotere slachthuizen hebben het economische voordeel dat ze meer dieren kunnen slachten, wat de overheadkosten per geslacht dier drukt. Bovendien is het voor de grotere spelers gemakkelijker om aan klanten in het buitenland te leveren. België behoort tot de voornaamste vleesexporteurs in Europa. Zo werd er in 2019 772.873 ton varkensvlees en 172.973 ton rundsvlees geëxporteerd, wat een waarde vertegenwoordigt van 2 miljard euro (VLAM – Belgian Meat Office, 2020).

#### *Uniform aanbod*

Grote slachthuizen verwachten grotere loten dieren. Op die manier gaat er niet te veel (administratieve) tijd verloren aan het laden en lossen, en kan het slachtproces zo efficiënt mogelijk doorgaan. Bovendien zijn de loten bij voorkeur uniform qua conformatie. Om die reden betalen slachthuizen beter voor dieren die het best aan de verwachtingen van hun afnemers voldoen. De SEUROP-kwalificatie, een Europees indelingssysteem, werd in het leven geroepen om karkassen op een uniforme manier op beveleedheid en vetheidsgraad te beoordelen. Erkende classificeerders voeren de beoordeling uit. Voor dieren die in de S-klasse (superieure beveleedheid) worden beoordeeld, krijgen producenten meer betaald dan voor dieren die in de P-klasse (geringe beveleedheid) vallen (Departement Landbouw en visserij, 2023b).

Niet alleen de aanvoer van dieren wordt doorheen de jaren uniformer, ook aan de afnemerskant verwacht men uniformiteit. Slachthuizen zijn doorheen de jaren meer en meer gespecialiseerd in het aankopen van dieren, het slachten en het zelf verkopen van karkassen of verwerkte vleesproducten aan grotere afnemers. Ze zijn niet verplicht om alle dieren voor de slacht te aanvaarden. Dit heeft als gevolg dat slachthuizen die aanbod genoeg hebben, selectief kunnen zijn. Sommige slachthuizen slachten enkel eigen dieren (= integratie van de volledige productieketen). Op de website van de Federatie van het Belgisch Vlees (FEBEV vzw) is te zien welke slachthuizen er voor de korte keten slachten. Van de 32 aangesloten slachthuizen, geven er slechts 4 aan dat ze slachtingen voor derden uitvoeren (FEBEV, 2023). Veehouders die een beperkt aantal dieren willen laten slachten, en daarvan het karkas terug willen om in hun winkel rechtstreeks te verkopen aan hun klanten, vinden steeds moeilijker een slachthuis die dat wil doen.

#### *Reductie van het aantal slachthuizen*

Naast schaalvergroting is ketenvorming een trend in de Vlaamse slachthuissector. Grotere slachthuizen fusioneren om hun aanbod nog beter op de exportmarkt af te stemmen. Zo bundelden in het voorjaar van 2015 Covavee en Westvlees hun

krachten in de Belgian Pork Group en fuseerden de Debra-groep (Tielt) en Groep Goossens (Waregem) hun activiteiten in 2017 (*De Vlaamse Ondernemer, 2017*).

Een bijzondere vorm van ketenvorming zijn de integraties, die bijvoorbeeld vaak voorkomen in de varkenssector en de kalvesector. Daarbij houdt een veehouder zijn dieren onder contract van een bedrijf of groep. Dat kan een veevoederfirma zijn, een andere veehouder of een handelaar. Een integratie kan alles voorzien voor de aangesloten veehouders: voeder, technische opvolging, tot zelfs het slachthuis toe. Deze slachthuizen laten vaak enkel dieren uit de eigen groep toe. Ketenvorming zorgt in het algemeen voor een afname van het aantal plaatsen waar veehouders (niet-behoorend tot de integratie) hun dieren kunnen aanbieden. Dat zorgt dan weer voor gemiddeld langere transportafstanden. De meeste slachthuizen zijn immers gelegen op de plaatsen waar de grootste concentratie aan slachtdieren zit. Op zich is dat een goede zaak, maar dat houdt ook in dat er weinig of geen slachthuizen meer aanwezig zijn in de gebieden waar er iets minder dieren zijn. Met name in de provincies Antwerpen, Vlaams-Brabant en Limburg zijn er voor sommige diersoorten helemaal geen slachtmogelijkheden meer.

De toegenomen afstand die dieren uit deze oostelijke regio's naar een slachthuis moeten afleggen, kost de veehouder/transporteur meer tijd, betekent meer kosten en kan de kwaliteit van het vlees door de stress die met de lange transporttijd gepaard gaat, negatief beïnvloeden (*Adzitey & Nurul, 2011; Driessen et al., 2020*). Sommige veehouders wijken uit naar een dichterbij gelegen buitenlands slachthuis. Dit gaat evenwel gepaard met de nodige administratie (gezondheidscertificaat, transportdocument...) en extra kosten (professionele vervoerder, gekoeld transport...). Tijdens de coronaperiode was grensoverschrijdend transport niet altijd mogelijk, waardoor het nijpend tekort aan slachthuizen die op een kleinschalige manier voor derden slachten nog eens extra in de verf werd gezet.

### *Doden in een veebedrijf*

Om een antwoord te bieden op de toegenomen transportafstand voor slachtdieren bestaat de mogelijkheid om dieren voor humane consumptie in een veebedrijf te doden. Een **noodslachting** valt onder deze omschrijving. Om tot een noodslachting over te gaan, moet gelijktijdig aan de volgende voorwaarden zijn voldaan (*Europese Verordening 852/2004*):

- het dier heeft een ongeval gehad,
- én het dier is gezond op het ogenblik van het ongeval,
- én het dier is om welzijnsredenen niet geschikt voor transport en kan/mag dus niet levend naar het slachthuis worden vervoerd.

Voor een noodslachting moet een dierenarts altijd een keuring van het levende dier verrichten (= 'ante mortem keuring'). Het gedode dier moet binnen de twee uur in het slachthuis aankomen. Als dat tijdsbestek niet haalbaar is, moet het gedode dier tijdens de rit naar het slachthuis in gekoeld transport worden vervoerd.

De voorwaarden voor een noodslachting zijn strikt. Omwille van dierenwelzijnsredenen, met name het besparen van de stress van langere transporten, zouden ook andere categorieën dieren op de plaats waar ze worden opgekweekt, voor humane consumptie kunnen worden gedood. Denk maar aan extensief gehouden dieren in begrazingsprojecten, dieren met grote hoornen (waarmee ze andere dieren zouden verwonden tijdens een transport), oudere dieren, dieren waarvan het vlees onder een specifiek label wordt verkocht (bijv. bio, dierenwelzijn...) of dieren die om één of andere reden niet-transportwaardig (maar wel slachtwaardig) zijn.

Er bestaan verschillende initiatieven, in binnen- en buitenland, permanent of als experiment om hieraan tegemoet te komen. Dieren worden gedood in het veebedrijf, hetzij in een speciaal daartoe ontworpen mobiele omgeving (meestal in een vrachtwagen), hetzij op de weide. Daarbij kan het gedode dier onmiddellijk naar het dichtstbijzijnde slachthuis worden getransporteerd, om daar het verdere slachtproces te laten plaatsvinden. In dat geval spreekt men van een **mobiele dodingsunit (MDU)**. Een andere optie is om het vervolg van het slachtproces (zoals ontharen, verwijderen van ingewanden en versnijden) ook ter plaatse te laten plaatsvinden, in een **mobiele slachteenheid (MSE)**. Het spreekt vanzelf dat dit slachtproces aan dezelfde hygiënestandaarden als in een regulier slachthuis moet voldoen. In Noord-Nederland werden sinds 2019 enkele mobiele dodingsunits voor runderen opgestart (*Mobiel Slachthuis, 2023*). In Duitsland zijn er reeds mobiele dodingsunits voor het slachten van runderen en varkens actief (*BioForum, 2023*). Sinds 2011 kunnen dieren die hun hele leven buiten hebben graasd, er ook op de weide worden gedood (*Landzettel, 2021*).

In 2018 voerde BioForum Vlaanderen een haalbaarheidsstudie uit, waaruit blijkt dat een mobiele slachteenheid voor het slachten van pluimvee een rendabele optie is. Momenteel werkt een trekkersgroep onder leiding van BioForum Vlaanderen dit idee verder uit (*BioForum, 2018*). Voor grotere landbouwhuisdieren lijkt het vooralsnog praktisch en financieel niet haalbaar om in ons land een mobiele slachteenheid uit te baten. Bij runderen zouden er vijf tot zes slachtingen per dag nodig zijn om het proces rendabel te maken, wat voor kleinschalige veehouderijen een te hoog aantal is en daardoor een onhaalbare eis (*BioForum, 2020*).



## 2.4. Microslachthuizen

### 2.4.1. Definitie

De term ‘microslachthuis’ wordt in verschillende publicaties gebruikt om een kleinschalig slachthuis aan te duiden. De vraag hoe klein dit slachthuis dan wel is, is niet altijd eenduidig te beantwoorden.

In een studie van de Scottish Crofting Federation (2013) werd bekeken of de oprichting van een microslachthuis in de regio Skye en Lochalsh een haalbaar project zou zijn. Een dergelijk microslachthuis bezit een maximale slachtcapaciteit van 5 runderen of 20 schapen of 10 varkens per dag. Het slachthuis zou 80 dagen doorheen het jaar open zijn. Elders in die studie wordt een slachthuis waar jaarlijks minder dan 1.000 GVE worden geslacht, aangeduid als een heel klein slachthuis (*Scottish Crofting Federation, 2013*).

Ook in de Europese wetgeving worden slachthuizen waar minder dan 1.000 GVE zoogdieren of minder dan 150.000 vogels of konijnen per jaar worden geslacht als klein beschouwd (*Europese Verordening 1099/2009*).

Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen in ons land beschouwt dan weer een slachthuis waar jaarlijks maximaal 200 GVE worden geslacht als een zeer klein slachthuis (*FAVV, 2020a*).

### 2.4.2. Voorbeelden in het buitenland

#### Schotland

De Scottish Crofting Federation liet in 2013 een haalbaarheidsstudie betreffende het opstarten van een microslachthuis in de regio Skye en Lochalsh uitvoeren. Daarbij werd vooral gekeken naar een slachthuis dat diensten aan derden aanbiedt, dit in tegenstelling tot de grotere slachthuizen, die dieren aankopen om het vlees voor eigen rekening te verkopen. Het doel was om een slachthuis op te richten dat de capaciteit heeft om dagelijks maximaal 5 runderen of 20 schapen of 10 varkens te slachten (of een combinatie hiervan). Er werd voorgesteld om 3 slachtdagen te organiseren. De studie wees uit dat een rendabel slachthuis op deze kleine schaal moeilijk te realiseren is. Wat wel een optie is, is om het slachthuis te beschouwen als een ‘sociale onderneming’, waarbij de doelstelling niet zozeer is om een maximale winst te genereren. Eventuele winsten worden dan opnieuw geïnvesteerd in het bedrijf (*Scottish Crofting Federation, 2013*).

#### Finland

Het Finse bedrijf Tajma is een kleinschalig slachthuis dat in 2013 door 19 partners, met name 18 veehouders en 1 slager, werd opgericht. Alle eigenaars brachten een bedrag, gaande van 125.000 euro tot 3000 euro, in. Daarbij werden er nog 20% subsidies verkregen. De hoogte van het bedrijfsgebouw is niet overal gelijk, zodat er zowel een slachtlijn voor grote dieren (runderen) als voor kleinere dieren (varkens, schapen of lammeren) kon worden geïnstalleerd (*Anoniem, 2015*).

Het slachthuis levert verschillende diensten aan lokale veehouders (gemiddeld in een straal van 100 km rondom het bedrijf), gaande van de ophaling van de dieren, het slachten, het versnijden, het inpakken, het etiketteren, het samenstellen van pakketten tot de stockage in de diepvries. Elke dienst heeft een apart tarief, zodat veehouders zelf kunnen bepalen welke service ze wensen. Of het bedrijf een grote winst oplevert, is onduidelijk, maar het voornaamste doel is het aanbieden van een kleine, lokale slachtmogelijkheid waar kleinschalige veehouders of zelfs particulieren terecht kunnen om hun dieren te slachten zonder daarvoor uren onderweg te zijn (*Tajma, 2023*).

#### Australië

In het Zuiden van Australië (New South Wales, regio Barham) werd in 2022 een microslachthuis opgericht dat door een coöperatie wordt geleid, maar volledig door de overheid werd gefinancierd. Het initiatief biedt een antwoord op de vraag van lokale veehouders, die – na sluiting van een aantal slachthuizen – steeds moeilijker hun dieren konden laten slachten. Sommigen veebedrijven zijn 200 km van het dichtstbijzijnde slachthuis gevestigd.

Het nieuwe slachthuis - 13 meter op 25 meter groot - slacht ongeveer 25 stuks kleinvee of 5 tot 7 runderen per dag. Het slachthuis verwerkt zowel varkens, schapen, geiten, runderen als pluimvee. Het slachthuis hoopt rendabel te kunnen zijn, al is winst maken niet de prioritaire doelstelling. De overheid zal de eventuele winsten opnieuw investeren in het bedrijf (*ABC News, 2022*).

In 2013 werd een kleinschalig slachthuis in Canowindra, 600 km verderop in New South Wales, opgericht. Tablelands Premier Meats is een slachthuis waar zo goed als alle diersoorten kunnen worden geslacht: pluimvee, runderen, schapen, geiten en varkens. Het slachthuis richt zich op professionele en particuliere kleinschalige veehouders, ook al bieden ze maar één dier aan. De diensten die door het slachthuis worden aangeboden, zijn zeer divers: slachten, versnijden, verwerken, verpakken,

etiketteren en gekoelde opslag. Er worden ook workshops en rondleidingen georganiseerd. Veehouder Stephen Tamplin is eigenaar van het slachthuis. Hij biedt overigens ook vlees van zijn eigen dieren aan (*Tablelands Premier Meats, 2023*).

### Duitsland

In de regio rond Schwäbisch Hall in Baden Württemberg (Zuid-Duitsland) werden in 2001 de veehouders met de dreigende sluiting van het lokale slachthuis geconfronteerd. De Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall besloot om de infrastructuur over te kopen en te moderniseren (*Landzettel, 2021*). Deze boerenvereniging verenigt vooral kwekers van het lokale varkensras, het Schwäbisch-Hällisches Landschwein, maar ook rundveehouders en schapenhouders met lokale rassen kunnen aansluiten. Het nieuwe slachthuis - Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall - wordt gebruikt als onderdeel van de marketingstrategie om dieren van lokale erfgoedrasen te slachten en het vlees door lokale slaggers te laten verwerken. Er worden enkel dieren van aangesloten veehouders geslacht. De boerenvereniging werkt samen voor de afzet van hun producten door middel van gemeenschappelijke kwaliteitslabels, verkooppunten, markten, personeel en promotie (*BESH, 2023*).

### Nederland

Slagerij Twan Ras in Soerendonk is een van de weinige zelfslachtende slaggers in Nederland. Het bedrijf slacht tot 15 runderen en 30 tot 40 varkens per week. In totaal komt dat neer op een gemiddelde van 250 GVE per kwartaal. Om de kosten van het slachten zo efficiënt mogelijk te benutten, kiest de eigenaar bewust voor slechts 1 slachtdag per week, op maandag. Op die manier kan de NVWA-keurder (Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit) vrij vlot werken en hoeft die slechts 1 dag betaald te worden. Het verder verwerken en verkopen van het vlees gebeurt in de overige weekdagen en tegen het weekend wordt het laatste vlees verkocht. De afzet van het vlees gebeurt grotendeels via de eigen winkel, die ondertussen een flinke reputatie heeft opgebouwd rond transparantie, eerlijkheid, dierenwelzijn en kwaliteitsvlees. Daarnaast wordt er ook voor derden, bijvoorbeeld voor landbouwers of restaurants, geslacht (*VSH, 2022a*).

## 2.4.3. Knelpunten van kleinschalige slachthuizen

### Financieel

In het verleden hebben we een aantal grotere voedselcrisisen, zoals BSE (Boviene spongiforme encefalopathie of de 'gekkiekoeienziekte') of in ons land de dioxinecrisis, meegemaakt. Sedertdien is de **wetgeving rond voedselveiligheid** aanzienlijk verscherpt. Zo werd in 2004 de Europese Verordening rond specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong uitgevaardigd. Deze verordening legt voorwaarden op aan alle bedrijven die werken met voedsel van dierlijke oorsprong. Slachthuizen moeten voldoen aan een hele reeks specifieke voorwaarden, zoals gescheiden lokalen voorzien om magen en darmen schoon te maken, voorzieningen treffen om gereedschap te ontsmetten, afsluitbare voorzieningen hebben voor de gekoelde opslag van goedgekeurd vlees en een aparte opslag voor afgekeurde delen (*Europese Verordening 853/2004*). Dit alles vraagt een grote investering, die gemakkelijker door een bedrijf met een grotere slachtcapaciteit kan worden terugverdiend. Ook andere overheadkosten (vaste kosten die onafhankelijk van de productie zijn) kunnen in grotere slachthuizen over een groter aantal geslachte dieren worden gespreid.

Bovendien zijn een aantal **variabele kosten** in vele gevallen lager voor grote slachthuizen. Zo betalen Tönnies en Westfleisch, 2 van de grootste Duitse vleesverwerkende groepen, in 2020 iets minder dan 2 euro per varken voor de wettelijk verplichte inspecties, terwijl kleinere slachtplaatsen tot 12 euro voor dezelfde dienst neertellen (*Fink-Keßler, 2020*). Ook voor het verwijderen en verwerken van **dierlijk afval** blijken kleine slachthuizen hogere prijzen per ton te betalen (*APGAW, 2020*).

Ook aan de inkomstenzijde zijn de kleinschalige slachthuizen benadeeld. Grote bedrijven nemen vaak andere bedrijven over of fusioneren met elkaar en vormen zo **groepen of integraties**, die het hele proces van boerderij tot verkoop van verpakte vleesproducten in handen hebben. Dit stelt hen in staat om hun aanbod uit te breiden met allerlei neventakken, zoals het versnijden en verpakken van het vlees, het maken van bereidingen of het verwerken en verkopen van de huiden. Deze neventakken bevatten meestal activiteiten die een hogere rendabiliteit hebben dan het eigenlijke slachtproces (*Sustainable Food Trust, 2018*). Een voorbeeld is de 2 Sisters Group uit Birmingham (UK), die door een reeks overnames tot één van de grootste vleesverwerkende bedrijven in het Verenigd Koninkrijk is gegroeid. De 2 Sisters Group bestaat uit de onderafdelingen UK Poultry, European Poultry en Meal Solutions. UK Poultry omvat 9 productielocaties in het Verenigd Koninkrijk, gaande van slachthuizen tot verwerkers van allerlei gevogelteproducten. European Poultry bestaat uit 6 bedrijven in Nederland en 2 in Polen. Meal Solutions zijn 5 bedrijven waar voedingsproducten worden geproduceerd, zoals kant-en-klaar maaltijden, pizza's of soep (*2 Sisters Food Group, 2023*).

Door de combinatie van een lagere kostenstructuur en extra inkomsten uit rendabele neventakken kunnen grotere slachthuizen in de regel lagere slachtvergoedingen aan veehouders vragen. In regio's waar nog kleinschalige slachthuizen aanwezig zijn, veroorzaakt dit een neerwaartse druk op de prijzen, waardoor de kleinere spelers nog **weinig tot geen marges** overhouden (*Sustainable Food Trust, 2018*).

In 2020 voerden Franks en Peden een online bevraging bij eigenaars van slachthuizen uit. Ze werden gevraagd naar de rendabiliteit in hun slachthuis gedurende de laatste 3 jaren voor de Covid-pandemie. 53,6% van de respondenten gaf aan winstgevend te zijn. De gemiddelde slachtcapaciteit in deze slachthuizen lag ongeveer op 22.000 GVE per jaar. 32,1% draaide in deze 3 jaren break even, met een gemiddelde slachtcapaciteit van 9.800 GVE per jaar. Tenslotte gaf 10,7% aan dat ze met verlies draaiden. De gemiddelde slachtcapaciteit van deze verlieslatende bedrijven was 6.600 GVE per jaar. Hoewel hier grote onderlinge verschillen te zien zijn, is de trend toch 'hoe kleiner, hoe minder winst' (Franks & Peden, 2021).

### Afzetmarkt

De laatste jaren zijn er in binnen- en buitenland steeds meer kleinere slachthuizen gesloten. Deze trend lijkt samen te vallen met de opkomst en groei van **warenhuisketens**, die hun vlees vaker aankopen bij de grote slachthuizen en vleesbedrijven. Verleid door het diverse aanbod en de goedkope prijzen, kopen consumenten hun vlees eerder in een warenhuis dan bij de lokale slager. Het zijn nu net die lokale slaggers, die traditioneel klant zijn bij de kleinschalige slachthuizen. Bovendien legt de retailsector – aangedreven door hun eigen interne concurrentie – nog eens extra druk op de aankooprijzen van het vlees, waardoor ook voor de grotere slachthuizen de marges erg laag zijn. Kleinschalige slachthuizen kunnen deze verlaagde winstmarges niet door schaalvoordelen opvangen. Voor hen betekent dit vaak de doodsteek (Sustainable Food Trust, 2018).

Daarnaast bestaat er een trend naar het **verminderen van de vleesconsumptie**. Uit een onderzoek op vraag van EVA vzw in januari 2022 bleek dat 1 op 3 Belgen minstens 1 dag per week vegetarisch eet. Bovendien wil 8% van de Belgen die zichzelf nu nog vleeseter noemen in de toekomst vegetariër of veganist worden. Dierenwelzijn, het klimaat en de eigen gezondheid zijn daarvoor de belangrijkste motivaties (EVA, 2022).

Kleinschalige slachthuizen hebben het ook moeilijker om een afzetmarkt voor het volledige karkas te vinden. Het zogenaamde '**vijfde kwartier**' omvat een aantal slachtbijproducten die in principe nog nuttig of consumeerbaar zijn, zoals de huiden en vachten, het bloed, de poten, de kop en tong of orgaanvlees zoals lever, milt en nieren. In vroegere tijden zou alleen al de verkoop van de huiden de kosten van het slachten hebben gedekt, maar dat is nu lang niet meer het geval. Grotere groepen hebben vaak een eigen bedrijf om de huiden en vachten te verwerken (Sustainable Food Trust, 2018). Door hun schaalgrootte kunnen ze deze beter valoriseren, met name door middel van export naar landen waar er nog wel veel vraag naar is. Hetzelfde geldt voor andere onderdelen van het vijfde kwartier, zoals orgaanvlees of poten. Wanneer kleinere slachthuizen deze slachtbijproducten niet kunnen vermarkten, komen ze bij het slachtafval terecht en vertegenwoordigen ze dus een extra kost om te verwerken (Franks & Peden, 2021).

### Personeel

Zowel voor grote als kleine slachthuizen is het niet altijd gemakkelijk om voldoende en goed personeel te vinden. Grote slachthuizen kunnen goedkope buitenlandse laagopgeleide **werkkrachten** aanwerven, omdat ze het werk kunnen organiseren als bandwerk, waar niet veel voorkennis voor nodig is. De kleinere bedrijven daarentegen zoeken voornamelijk goed opgeleide slachters met meerdere vaardigheden: ervaring in het slachten van verschillende diersoorten, versnijden en verwerken van het vlees (Sustainable Food Trust, 2018). Ook de efficiënte inzet van de officiële keurders is voor kleine slachthuizen niet altijd evident aangezien ze vaak niet continu slachten (Franks & Peden, 2021).

In kleinschalige slachthuizen zijn de eigenaar en de **manager** vaak dezelfde persoon. Hij of zij is de voornaamste contactpersoon voor klanten en veehouders, is verantwoordelijk voor de administratie en voor het voldoen aan alle wettelijke voorschriften. In sommige gevallen staat dezelfde persoon bijkomend nog in het slachthuis of de bijhorende winkel. Dit zorgt ervoor dat voldoen aan bestaande of nieuwe wetgeving vaak veel zwaarder valt voor kleine slachthuizen, niet alleen als financiële last, maar zeker ook in werkuren van de manager (Sustainable Food Trust, 2018).

In een Britse studie uit 2018 wordt het probleem van **opvolging** aangehaald. Vele eigenaars van kleine slachthuizen bereiken de pensioenleeftijd. In sommige gevallen zijn er wel opvolgers, maar zelfs dan is de keuze voor de nieuwe generatie niet evident. Naast het harde werk en de onzekere inkomsten, is er nog een factor die meespeelt. Kleinere slachthuizen zijn immers vaak gelegen op terreinen die door ondernemers in allerlei branches zijn gegeerd. Verkopen van de hele site is dan financieel aantrekkelijker dan het verderzetten van het bedrijf (Sustainable Food Trust, 2018).

## 2.4.4. Kansen voor kleinschalige slachthuizen

### Lokaal geproduceerd vlees

De laatste jaren – vooral na enkele voedselschandalen – hechten steeds meer consumenten een groter belang aan een lokaal, kwalitatief en **streekeigen product**. Consumenten zijn bovendien meer en meer bereid om een meerprijs voor kwaliteit en vertrouwen te betalen (Steunpunt Korte Ketten, 2019). Voor landbouwers is dit een uitgelezen kans om het rendement te verbeteren. Door zoveel mogelijk tussenschakels uit te schakelen en de landbouwproducten rechtstreeks aan de eindverbruiker te verkopen, blijft er meer winst over. Veehouders die deze weg kiezen, hebben een slachthuis nodig dat slachtelingen voor derden uitvoert. Deze veehouders moeten er zeker van zijn dat ze het vlees van hun eigen dieren

terugkrijgen om in eigen beheer aan hun klanten te verkopen. Bovendien moet het slachthuis open staan om kleine loten dieren te ontvangen en te slachten. Doorgaans zijn dit vaak kleinschalige slachthuizen.

Voor kleine slachthuizen vormt deze trend een kans om met de korte keten landbouw mee te groeien. Door het invullen van deze regionale behoefte kan het slachthuis meer autonoom opereren en **onafhankelijker** van de neerwaartse druk op de prijzen door grootschalige afnemers zijn. Daarnaast kan het ook een optie zijn om als slachthuis zelf lokaal geproduceerd vlees te verkopen, in een eigen slagerij of aan horeca of winkeliers uit de omgeving (*Sustainable Food Trust, 2018*).

### Dierenwelzijn

Consumenten verwachten meer en meer dat hun stukje vlees met respect voor het dier wordt geproduceerd (*FEBEV, 2019*). In 2020 was er - naar aanleiding van uitgebreide corona-infecties bij Duits slachthuispersoneel - plots veel media-aandacht rond het functioneren van grootschalige slachthuizen. Journalisten legden naast twijfelachtige arbeidsomstandigheden, problemen met dierenwelzijn bloot en stelden de vraag hoe 'bio' de bio-gecertificeerde slachthuizen zijn. De Europese wetgeving stelt aan bio-slachthuizen immers geen specifieke eisen op vlak van dierenwelzijn. Ze moeten enkel aantonen dat ze bio-dieren gescheiden van de gangbare dieren kunnen slachten en verwerken. Drie landbouwwetenschappers van de Universiteit van Göttingen beweerden dat het onderscheid in dierenwelzijn van bio-dieren ten opzichte van gangbare dieren ophoudt vanaf het moment dat ze in de transportwagens naar het slachthuis stappen (*Frühschütz, 2020*).

Het **transport** naar het slachthuis veroorzaakt stress bij landbouwdieren (*EFSA, 2011*). Een hoge dichtheid tijdens het transport, temperatuurschommelingen, honger en dorst en/of de aanwezigheid van onbekende dieren zijn stressfactoren. Ook de manier (weide, ingestrooide stallen, roosterstallen...) waarop de dieren in het bedrijf werden gehuisvest, speelt mee hoe de dieren stress tijdens de transportfase ervaren. Naast het effect op het welzijn van de dieren, heeft stress voorafgaand aan het slachten ook een effect op de kwaliteit van het vlees (*Adzitey & Nurul, 2011*). De transportafstanden zijn gemiddeld kleiner naar een kleinschalig slachthuis dan naar een groter bedrijf (*APGAW, 2020; Franks & Peden, 2021*).

In het **slachthuis** geldt zowel voor kleine als grote slachthuizen dezelfde wetgeving voor dierenwelzijn (*Europese Verordening 1099/2009*) (uitgezonderd de verplichting voor slachthuizen die meer dan 1000 GVE slachten om voor een Animal Welfare Officer te zorgen). De Britse FSA (Food Standards Agency) houdt gegevens van alle incidenten op vlak van dierenwelzijn bij. Hieruit kan niet opgemaakt worden dat het welzijn van de slachtieren beter in kleinschalige dan in de grotere slachthuizen zou zijn (*FSA, 2019*). Toch leeft bij veehouders dat gevoel. Bij een bevraging door de Britse overheid haalden veel veehouders als voorbeeld de tijdsduur die de dieren in de wachtruimte voor het slachten moeten doorbrengen, aan. Die tijdsduur zou langer in de grotere slachthuizen zijn. In de kleinschalige slachthuizen worden ook minder vaak dieren van verschillende eigenaars bij elkaar geplaatst en krijgt een veehouder vaker de kans om bij de dieren te blijven tot ze worden geslacht, waardoor de dieren minder stress ervaren. Dit laatste heeft niet enkel een invloed op het welzijn van de dieren, maar ook op de kwaliteit van het vlees (*APGAW, 2020*).

In binnen- en buitenland worden **kwaliteitslabels** voor vlees dat afkomstig is van veehouderijen of slachthuizen die extra inzetten op het welzijn van de dieren, in het leven geroepen. Enkele voorbeelden zijn het Beter Leven Keurmerk in Nederland, het welzijnskippen label van Colruyt of het Initiative Tierwohl in Duitsland. Door zich te verbinden aan een dergelijk label zouden kleinschalige slachthuizen zich van de grotere spelers kunnen onderscheiden, en hun gelabelde vlees aan een betere prijs verkopen.

### Milieuwetgeving

Sinds 10 maart 2023 is er binnen de Vlaamse Regering een akkoord over het Vlaamse stikstofplan: de Programmatische Aanpak Stikstof (PAS). Hierin zitten tal van maatregelen om de uitstoot van stikstof tegen 2030 sterk te verminderen, met als doel onze natuur te beschermen (*Vlaanderen, 2023*).

Eén van de bronnen van stikstofuitstoot is de landbouw. De meeste veehouders zullen tegen 2030 hun emissies van stikstof drastisch moeten reduceren. Dat kan gebeuren met behulp van allerlei technieken bijvoorbeeld door de stallen emissie-arm te maken, maar waar dit onvoldoende resultaat oplevert, zal ook het aantal dieren moeten verminderen. In de varkenssector wordt er sowieso gestreefd naar een afbouw met 30% van de varkensstapel. Daarbovenop zullen veehouders die een te grote stikstofbelasting uitoefenen op een naburig natuurgebied hun bedrijf moeten sluiten (*Vlaamse overheid, 2023*).

Het gevolg van dit alles is een drastische **afname van de veestapel** tegen 2030. Uiteraard zal dit ook gevolgen hebben voor de slachthuissector. Het valt moeilijk te voorspellen waar de klappen het hardst zullen vallen, maar allicht kunnen kleinschalige slachthuizen in een dergelijk krimpend scenario beter stand houden. Zij slachten immers vaker meerdere diersoorten, die afkomstig zijn van kleinere veehouderijen. Kleinschalige en biologische bedrijven met een lage stikstofuitstoot, zijn vrijgesteld van drastische maatregelen (*Vlaamse overheid, 2023*). Zij kunnen wellicht hun bedrijfsvoering beter handhaven. Bovendien zijn de exploitatiekosten bij een groter slachthuis een pak hoger. Om deze kosten met lage marges op de verkoop van karkassen en vlees terug te verdienen, moet een dergelijk slachthuis zoveel mogelijk tegen de maximale slachtcapaciteit aan werken.

## 2.5. Microslachthuizen in Vlaanderen

De sluiting van lokale slachthuizen vormt in het buitenland vaak de aanleiding tot nieuwe initiatieven. In de meeste gevallen worden deze initiatieven vanuit de veehouders zelf gestart. Dit duidt op het feit dat kleinschalige lokale slachthuizen een reële behoefte invullen.

Ook Vlaamse veehouders worden geconfronteerd met de sluiting van lokale slachthuizen. Zo is er in de regio Antwerpen – Vlaams-Brabant – Limburg nagenoeg geen kleinschalig slachthuis meer aanwezig. In deze regio kijken vele veehouders uit naar buitenlandse slachthuizen. Tijdens de afgelopen coronaperiode ondervonden de veehouders problemen om een slachtinrichting voor hun slachtrijpe dieren te vinden, aangezien de landsgrenzen tijdens lockdowns werden gesloten.

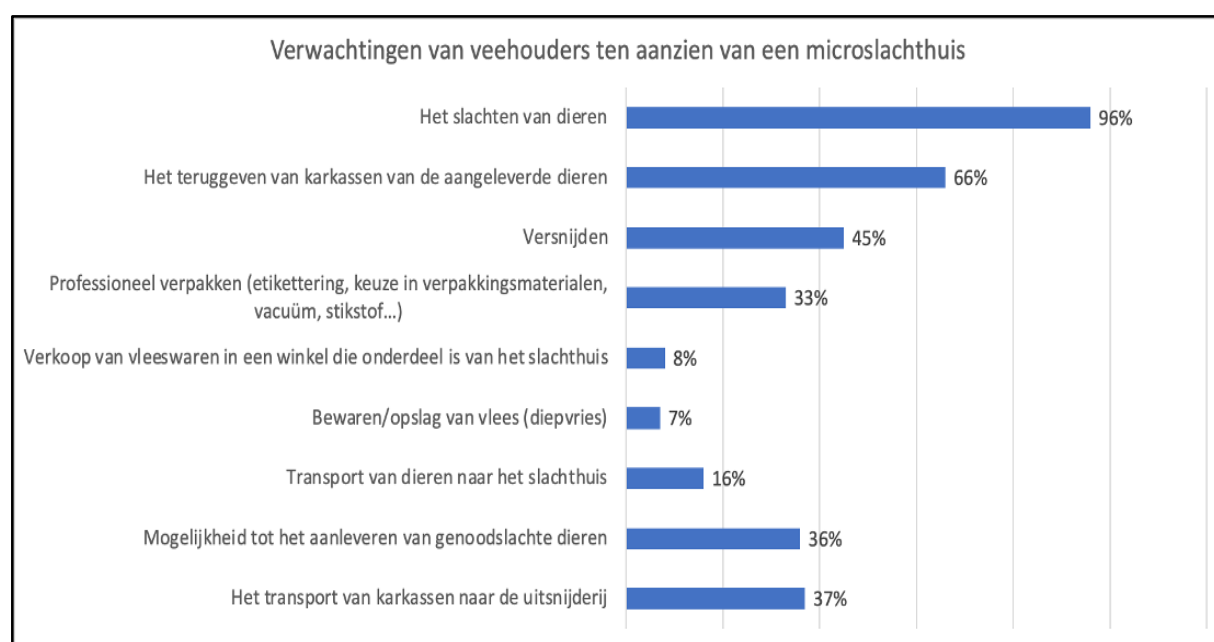
Naar aanleiding hiervan werd een Operationele groep ‘Nood aan microslachthuizen’ opgericht onder leiding van Vlaamse Schapenhouderij, met ondersteuning van Animal Welfare Solutions en BioForum. Deze groep onderzocht de haalbaarheid van het (her)openen van (een of meerdere) microslachthuizen waarbij verschillende diersoorten kunnen worden geslacht (schapen, geiten, herten, varkens, runderen en paarden). De ultieme betrachting is om samenwerkingsverbanden op te richten voor de uitbating van kleinschalige lokale slachthuizen.

### 2.5.1. Verwachtingen en behoeften

In de periode tussen 25 februari en 25 april 2022 organiseerde de Operationele groep een bevraging bij veehouders omtrent hun verwachtingen en behoeften ten aanzien van een te richten microslachthuis. De bevraging werd verspreid via de nieuwsbrieven van de Vlaamse Schapenhouderij, Steunpunt Korte Keten en BioForum. De respondenten vertoonden een evenredige spreiding over Vlaanderen, zonder uitgesproken aanwezigheid in een bepaalde provincie. 70 deelnemers vulden de volledige bevraging in. De overgrote meerderheid gaf aan veehouder te zijn (80%), waarvan 47% in hoofdberoep, 23% in bijberoep en 10% als hobby (VSH, 2022b).

De meeste deelnemers bezaten een leeftijd tussen de 30 en 45 jaar, maar elke leeftijdscategorie tot en met 75 jaar was vertegenwoordigd. Niemand van de respondenten gaf aan dat hun bedrijf de komende 5 jaar zal stoppen, 14% gaf evenwel aan onzeker te zijn over het voortbestaan van het bedrijf. De overige 86% was er zeker van dat het bedrijf zal voortbestaan (VSH, 2022b).

In Figuur 6 worden de verwachtingen van de veehouders weergegeven. 96% van de deelnemers verwacht dat een slachthuis in de eerste plaats hun dieren slacht (de overige 4% van de deelnemers duidt niets aan). Ook het teruggeven van de specifieke karkassen van de aangeleverde dieren is een belangrijk aspect. Het zelf versnijden of het transport van de karkassen naar een uitsnijderij wordt door respectievelijk 45% en 37% van de participanten als verwachting aangeduid. Hierop volgen de mogelijkheid tot het aanleveren van genoodslachte dieren (36%) en het professioneel verpakken (33%). Het transport van de dieren naar het slachthuis, de (bevroren) opslag van het vlees en de verkoop van de vleeswaren worden in mindere mate verwacht (VSH, 2022b).



Figuur 8: Verwachtingen van veehouders ten aanzien van een microslachthuis

De helft van de deelnemers gaf aan dat het microslachthuis niet per definitie aan een bepaald label zou moeten voldoen. 32% leek toch een bio-label te verwachten, 18% wenste een Halal-keurmerk en 8% een Beter Leven Keurmerk (VSH, 2022b). Een beperkte afstand tussen veebedrijf en slachthuis was voor de meerderheid van de respondenten belangrijk. Ongeveer driekwart verwachtte een afstand van maximaal 50 km (VSH, 2022b).

Aan de respondenten werd gevraagd of ze dieren in een microslachthuis zouden laten slachten en in welk aantal. Volgens de respondenten is er nood aan een slachtcapaciteit van ongeveer 800 GVE. Deze berekening is echter vermoedelijk een onderschatting aangezien de enquête slechts in beperkte mate werd beantwoord. Daarnaast is het aannemelijk dat het aanbod van slachtdieren zal stijgen wanneer er een microslachthuis in een bepaalde regio operationeel is (VSH, 2022b).

Er bestaat dus een specifieke behoefte naar een of meerdere microslachthuizen, met name voor korte keten producenten en voor biologische veehouders. De Europese wetgeving rond biologische productie stelt immers dat de duur van het vervoer van bio-dieren tot een minimum moet worden beperkt. Hoe ver of hoe lang dit dan wel is, wordt niet gespecificeerd (Europese Verordening 2018/848). In een beknopt marktoverzicht voor biologisch vlees in Vlaanderen en Europa haalt BioForum het slachten aan als knelpunt bij het vermarkten van biologisch vlees. Hoewel de vraag naar bio-vlees stijgt, vermindert het aantal slachthuizen waar biologische dieren terecht kunnen (BioForum vzw, 2020).

### 2.5.2. Bestaande initiatieven in Vlaanderen

In Vlaanderen bestaan (nog) enkele kleine slachthuizen. Zo kunnen veehouders terecht in Oudekapelle (West-Vlaanderen) om runderen, schapen, geiten, varkens, paarden en gekweekt wild te laten slachten. In het westen van Oost-Vlaanderen (Kluisbergen) is er het kleinschalig slachthuis van de familie Vande Walle.

#### *Slachthuis Vande Walle in Kluisbergen*

Slagerij Vande Walle is sedert 1777 actief in Kluisbergen. Al 7 generaties lang bevindt de slagerij zich in het dorpscentrum. Aanpalend is er het slachthuis, waar minder dan 1.000 grootvee-eenheden (GVE) per jaar worden geslacht. De specialiteit is het eigen gekweekt lamsvlees, maar er worden ook runderen en varkens geslacht, zowel voor verkoop in de eigen winkel als voor derden (beenhouders en particulieren). De slachtcapaciteit bedraagt ongeveer 8 tot 10 schapen per uur; 3 runderen per 2 uur of 6 tot 7 varkens per uur. In totaal stelt het bedrijf 4,5 VTE personeel (werknemers en zelfstandigen) tewerk. Daarnaast werken beide eigenaars en hun ouders mee (RCC-Belgium, 2022).

De meerwaarde van het bedrijf zit in de eigen versnijderij en de rechtstreekse verkoop aan de klant. Het bedrijf heeft in de streek een stevige reputatie opgebouwd gebaseerd op lokaal kwaliteitsvlees en bereidingen. Bij een bezoek aan Ruben Vande Walle, haalt deze enkele problemen aan waarmee het kleinschalige slachthuis wordt geconfronteerd. Zo kan de kost voor de dierenarts-keurder een stuk lager, mocht hier enige flexibiliteit van de controlerende overheid mogelijk zijn. De dierenarts moet immers elk dier levend keuren én het vlees na slachting keuren. Een dierenarts die de hele tijd aanwezig blijft, heeft in een kleinschalig slachthuis dan heel wat inefficiënte wachttijd, aangezien de aanvoer van de dieren niet continu is zoals in de grotere slachthuizen. Daarnaast haalt Ruben de sterilisatoren aan voor het materiaal. Het gebruikte materiaal, zoals het mes van de slachters, moet regelmatig in water van minstens 82°C worden ontsmet (FAVV, 2020b). In de praktijk blijken de messen door deze behandeling bot te worden (Vande Walle, 2022, persoonlijke mededeling).

#### *Startende microslachthuizen*

Hoevewinkel en slagerij Mattes uit Alken (Limburg) verkoopt vlees en andere voedingsproducten recht van bij lokale boeren. Het varkensvlees halen ze ondermeer uit de eigen boerderij de Martenshoeve. Daarnaast worden er tal van andere producten (zuivel, brood, fruit, sappen...) verkocht van collega-landbouwers uit de buurt. Het familiebedrijf profileert zich voornamelijk naar consumenten die de herkomst van hun voeding belangrijk vinden. De slogan luidt 'Respect voor mens, dier en natuur' (Hoeveslagerij Mattes, 2023). Midden 2023 werd hun kleinschalig slachthuis operationeel voor het slachten van een beperkt aantal varkens.

In 2019 sloot het slachthuis in Kortenaak zijn deuren (VRT, 2019). Het was het laatste slachthuis in Vlaams-Brabant waar schapen- en geitenhouders terecht konden. De site werd door 2 broers gekocht. Momenteel wordt er bekeken of er een nieuw slachthuis kan worden opgericht in de gebouwen van het oude slachthuis.

#### *Operationele Groep 'Nood aan microslachthuizen'*

In 2020 werd de Operationele Groep 'Nood aan microslachthuizen' opgericht. De groep werd gecoördineerd door Vlaamse Schapenhouderij en kreeg steun van Animal Welfare Solutions en BioForum. Doelstelling van de groep was om een oplossing te zoeken voor het acute gebrek aan slachtcapaciteit voor korteketenafzet en biologisch gecertificeerde dieren in Vlaanderen.



Er werd gekeken naar verschillende mogelijkheden om de slachtcapaciteit opnieuw te vergroten, gaande van het heropenen van een eerder gesloten slachthuis, het oprichten van een nieuw slachthuis in een bestaande loods tot zelfs het bouwen van een volledig nieuwe infrastructuur. De groep maakte een oplist van de noodzakelijke technische aspecten, zoals de inrichting, de apparatuur of de gekoelde opslag. Daarnaast werd uiteraard de bestaande wetgeving bestudeerd.

Verder werd er een bedrijfseconomische studie uitgevoerd. In eerste instantie werden daarin de kosten voor de opstart en uitbating van een microslachthuis opgelijst en de inkomsten geschat. Daarnaast werd bekeken of de rendabiliteit kan worden verhoogd door het combineren van de slachtactiviteit met een uitsnijderij, met een verwerkingsruimte voor jachtwild of met een mobiele dodingsunit (VSH, 2020).

## 2.6. Conclusie

De trends in de huidige Vlaamse slachthuissector zijn zeker geen alleenstaand feit. Schaalvergroting en ketenvorming zijn fenomenen die over de hele wereld te zien zijn. Veehouders voelen zich gedwongen om keuzes te maken. Kiezen ze voor schaalvergroting, dan worden ze gedreven naar de grote voedselproducerende groepen en integraties. In sommige gevallen worden deze groepen zelfs eigenaar van hun boerderij of levert de boer onder contract uniforme dieren af. Deze dieren worden geslacht in het eigen slachthuis van de groep, het vlees wordt veelal verkocht via grote contracten aan warenhuisketens of bestemd voor export. Aan de andere kant bevindt zich de veehouder die kleinschalig wil blijven werken. Om de rendabiliteit van een dergelijk bedrijf te verhogen, moet naar een meerwaarde worden gezocht. Dit kan onder de vorm van een label, dat bijvoorbeeld een hogere mate van dierenwelzijn garandeert of een biologische bedrijfsvoering. Een deel van de consumenten is bereid om meer te betalen voor een stukje vlees met een dergelijk label. In vele gevallen is de meerwaarde ook te vinden in een korte keten verkoop, rechtstreeks aan de eindconsument. Door rechtstreeks te verkopen, houdt de veehouder meer winst over, die anders naar de verschillende tussenschakels in de keten zou gaan.

Uit deze literatuurstudie blijkt dat beide vormen van bedrijfsvoering perfect naast elkaar kunnen bestaan op voorwaarde dat er voldoende slachthuizen zijn die aan de behoeften van de beide types veehouders voldoen. Er is wel degelijk een afzetmarkt voor lokaal vlees afkomstig uit kleinschalige slachthuizen. Om deze toekomst een kans te geven, zullen er echter nog enkele hinderpalen moeten worden aangepakt. Zo zijn er op wetgevend vlak wellicht mogelijkheden om het de kleinschalige spelers gemakkelijker te maken, zonder evenwel te moeten inboeten op hygiëne of dierenwelzijnseisen. Een voorbeeld is de vrijstelling voor slachthuizen die minder dan 1.000 GVE per jaar slachten om een afzonderlijke functionaris voor dierenwelzijn aan te werven (EU-verordening 1099/2009). De Operationele Groep 'Nood aan microslachthuizen' werpt zich op als vertegenwoordiger van dit laatste type veehouder en kan vermoedelijk in contacten met de overheid iets betekenen. Daarnaast kan er ondersteuning aan initiatiefnemers bij de oprichting van nieuwe kleinschalige slachthuizen worden geboden.

## 2.7. Bronnen

- **2 Sisters Food Group**, 2023. <https://www.2sfg.com/Divisions>
- **ABC News**, 2022. <https://www.abc.net.au/news/2022-07-22/murray-river-council-building-micro-abattoir-at-barham/101242336>
- **Adzitey, F., Nurul, H.**, 2011. Review article. Pale soft exudative (PSE) and dark firm dry (DFD) meats: causes and measures to reduce these incidences – a mini review. *International Food Research Journal* 18: 11-20 (2011).
- **Anoniem**, 2015. Verslag slachthuis Finland.
- **APGAW** (All Party Parliamentary group for animal welfare), 2020. The future for small abattoirs in the UK: Report on an inquiry into small red meat abattoir provision.
- **BESH** (Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall), 2023. <https://www.besh.de>
- **BioForum**, 2018. Operationele groep – mobiele slachteenheid.
- **BioForum**, 2020. Beknopt marktoverzicht voor biologisch vlees in Vlaanderen en Europa.
- **BioForum**, 2023. Mobilele dodingseenheid voor runderen. Bezoek "Schlachtung mit Achtung" - 17/02/2023.
- **Departement Landbouw en Visserij**, 2023a. Grootvee-eenheden. <https://landbouwcijfers.vlaanderen.be/grootvee-eenheden>
- **Departement Landbouw en Visserij**, 2023b. Karkasclassificatie runderen. <https://lv.vlaanderen.be/dier/runderen/karkasclassificatie#Indelingsschema>
- **Derden A., Schrijvers J., Suijkerbuijk M., Van de Meulebroecke A., Vercaemst P., Dijkmans R.**, 2003. Beste Beschikbare Technieken (BBT) voor de slachthuissector. Studie uitgevoerd door het Vlaams Kenniscentrum voor Beste Beschikbare Technieken (VITO) in opdracht van het Vlaams Gewest.
- **De Vlaamse Ondernemer (DVO)**, 2017. <https://www.dvo.be/artikel/55640-debra-group-en-groep-goossens-stappen-in-huwelijksbootje>.
- **Driessen, B., Van Beirendonck, S., Buyse, J.**, 2020. Effects of housing, short distance transport and lairage on meat quality of finisher pigs. *Animals* 2020, 10, 788; doi: 10.3390/ani10050788

- **EFSA** (European Food Safety Authority), 2011. Scientific Opinion Concerning the Welfare of Animals during Transport. EFSA Journal (2011), 9 (1): 1966.
- **Europese Verordening (EG) nr. 853/2004** van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- **Europese Verordening (EG) Nr. 1099/2009** van de Raad van 24 september 2009 inzake de bescherming van dieren bij het doden
- **Europese Verordening (EG) 2018/848** van het Europees parlement en de raad van 30 mei 2018 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten
- **EVA**, 2022. Vleesconsumptie in België blijft verder dalen. <https://www.evavzw.be/nieuws/vleesconsumptie-belgië-blijft-verder-dalen>
- **FAVV** (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen), 2015. Koninklijk besluit betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- **FAVV** (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen), 2020a. Omzendbrief inzake microbiologische criteria voor karkassen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren en de mogelijkheid van versoepelingen in de frequentie van bemonstering in 'kleine slachthuizen'.
- **FAVV** (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen), 2020b. Omzendbrief met betrekking tot slachthygiëne bij als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.
- **FEBEV** (Federatie van het Belgische Vlees), AgroFront (ABS, Boerenbond, FWA), Fenavian (Federatie van de vleeswarenproducenten), 2019. Dierenwelzijn in de Belgische keten.
- **FEBEV** (Federatie van het Belgische Vlees), 2023 – Onze leden. <https://www.febv.be/nl/members?resetsearch>.
- **Fink-Keßler A.**, 2020. Regional Schlachten. Jedem Landkreis ein Schlachthaus – oder was brauchen wir wirklich? Unabhängige Bauernstimme, 09-2020.
- **Frühschütz, L.**, 2020. Endet Bio auf dem Schlachthof? Schrot & Korn, 2020. <https://schrotundkorn.de/essen/wo-und-wie-schlachtet-bio>
- **FSA** (Food Standards Agency), 2019. Business Committee Meeting – 18 september 2019.
- **Franks J.R., Peden R.**, 2021. An economic analysis of the role and viability of small abattoirs in the red meat supply chain.
- **Hoeveslagerij Mattes**, 2023. <https://www.hoeveslagerijmattes.be>
- **Myлона, K., Maragkoudakis, P., Bock A.-K., Wollgast, J., Caldeira, S., Ulberth, F.**, 2016. Delivering on EU food safety and nutrition in 2050 - Future challenges and policy preparedness. Joint Research Centre, Institute for Reference Materials and Measurements, Publications Office, 2016, <https://data.europa.eu/doi/10.2787/625130>
- **Landzettel M.**, 2021. Small abattoirs in Germany: you get what you pay for. <https://sustainablefoodtrust.org/news-views/small-abattoirs-in-germany-you-get-what-you-pay-for>
- **Mobiël Slachthuis**, 2023. <https://www.mobielslachthuis.nl>.
- **Nielsen B.L., Dybkjaer L., Herskin M.S.**, 2010. Road transport of farm animals: effects of journey duration on animal welfare. Animal (2011), 5: 3,415-427.
- **RCC-Belgium** (Research, Control & Consult), 2022. Verslag bedrijfsbezoek Slachthuis Vande Walle.
- **Scottish Crofting Federation**, 2013. Preliminary study for micro abattoir in Skye & Lochalsh.
- **Statbel-FAVV**, 2022. Slaughtering\_yearleyresults\_nl\_new\_0.xls.
- **Statistiek Vlaanderen**, 2022. Landbouw en visserij: veestapel. <https://www.vlaanderen.be/statistiek-vlaanderen/landbouw-en-visserij/veestapel>
- **Steunpunt Korte Keten**, 2019. Slachten voor korte keten: infobrochure voor veehouders & slachthuisuitbaters.
- **Sustainable Food Trust**, 2018. A good life and a good death. Re-localising farm animal slaughter. February 2018.
- **Tablelands Premier Meats**, 2023. <https://www.tablelandspremiermeats.com/our-abattoir-services>
- **Tajma**, 2023. <http://www.tajma.fi>
- **VLAM** – Belgian Meat Office, 2020. The art of meat. Voorstelling van de Belgische vleesleveranciers 2020.
- **VRT**, 2019. <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2019/06/19/voedselagentschap-sluit-slachthuis-kortenaken-onze-controleurs>
- **VSH** (Vlaamse Schapenhouderij vzw), 2020. Nood aan microslachthuizen. Aanvraag subsidie operationele groep 2020.
- **VSH** (Vlaamse Schapenhouderij vzw), 2022a. Verslag bezoek Twan Ras 25/02/2022.
- **VSH** (Vlaamse Schapenhouderij vzw), 2022b. Een bevraging naar de nood aan een microslachthuis. Nieuwsbrief 3 Operationele Groep Nood aan microslachthuizen.



## 2.8. Bijlage: overzicht slachthuizen in Vlaanderen

Naam	Gemeente	Provincie	Diersoort
Comeco nv	Meer	Antwerpen	Varkens
Klaasen en Co	Ravels	Antwerpen	Pluimvee
Noordvlees - Van Gool	Kalmthout	Antwerpen	Varkens
Slachthuis Geel - Sopraco	Geel	Antwerpen	Runderen
Slachthuis Heyst	Heist-op-den-Berg	Antwerpen	Runderen, paarden
Slachthuis Swaegers	Hoogstraten	Antwerpen	Runderen
Slachthuis Vanlommel	Olen	Antwerpen	Runderen (kalveren)
Sus Campiniae	Oevel	Antwerpen	Varkens
Wilki	Weelde (Ravels)	Antwerpen	Pluimvee
Plukon Maasmechelen	Maasmechelen	Limburg	Pluimvee
Schildermans Pluimveeslachterij	Bree	Limburg	Pluimvee
Veegro	Lommel	Limburg	Runderen, paarden
Adriaens Etn, NV	Zottegem	Oost-Vlaanderen	Runderen
Artislach	Buggenhout	Oost-Vlaanderen	Pluimvee
Belki NV	Aalst	Oost-Vlaanderen	Pluimvee
Crick Eric	Buggenhout	Oost-Vlaanderen	Pluimvee
De Meersman Jos	Herdersem	Oost-Vlaanderen	Pluimvee, wildbewerkingseenheid
Flanders Meat Group	Zele	Oost-Vlaanderen	Runderen
Hemelaer	Temse	Oost-Vlaanderen	(Runderen, schapen, geiten)
Lonki NV	Temse	Oost-Vlaanderen	Konijnen
Matanza	Ronse	Oost-Vlaanderen	(Runderen, schapen, geiten)
Moerbeko	Zele	Oost-Vlaanderen	Runderen, schapen, geiten
Moerman Bart	Kluisbergen	Oost-Vlaanderen	Pluimvee, konijnen
Nollens II	Kruishoutem	Oost-Vlaanderen	Pluimvee
Van Landschoot G. en zonen NV	Maldegem	Oost-Vlaanderen	Varkens
Pluimveeslachterij Ryckaert	Maldegem	Oost-Vlaanderen	Pluimvee, wildbewerkingseenheid
Pluimveeslachthuis Cooreman	Dendermonde	Oost-Vlaanderen	Pluimvee
Ryckaert NV	Eeklo	Oost-Vlaanderen	Runderen, varkens
Van Assche BVBA	Deinze	Oost-Vlaanderen	Konijnen
Van Remoortere	Bornem	Oost-Vlaanderen	Pluimvee
Vande Walle Ruben	Kluisbergen (Berchem)	Oost-Vlaanderen	Runderen, schapen, geiten, varkens, gekweekt wild
Schelkens Francis	Londerzeel	Vlaams-Brabant	Pluimvee, konijnen
Verbist Dirk	Rillaar	Vlaams-Brabant	Varkens
Callemeyn Filip	Bekegem (Ichtegem)	West-Vlaanderen	Pluimvee (eenden), konijnen
Covameat	Wijtschate-Heuvelland	West-Vlaanderen	Varkens
Exportslachthuis Tielt	Tielt	West-Vlaanderen	Varkens
Exportslachthuis De Coster NV	Ruiselede	West-Vlaanderen	Varkens
Kalverslachterij Planquette	Ardooie	West-Vlaanderen	Runderen (kalveren)
Maertens Herman	Gistel	West-Vlaanderen	Pluimvee, konijnen
Openbaar Slachthuis Diksmuide-Beerst (Debaillie)	Diksmuide-Beerst	West-Vlaanderen	Runderen, schapen, geiten, paarden, gekweekt wild

<b>Openbaar Slachthuis Diksmuide-Oudekapelle</b>	Diksmuide	West-Vlaanderen	Runderen, schapen, geiten, varkens, paarden, gekweekt wild
<b>Slachtgroep Leieland</b>	Harelbeke	West-Vlaanderen	Runderen, schapen, geiten, paarden, gekweekt wild
<b>Tampere BVBA</b>	Lichtervelde	West-Vlaanderen	Runderen
<b>Van Hoornweder Marcel &amp; Zn NV</b>	Torhout	West-Vlaanderen	Varkens
<b>Van-O-Bel</b>	Sint-Eloois-Vijve	West-Vlaanderen	Pluimvee
<b>Volys Star</b>	Lendeledede	West-Vlaanderen	Pluimvee (kalkoenen), konijnen
<b>Westvlees NV</b>	Westrozebeke	West-Vlaanderen	Varkens

## Hoofdstuk 3: Mobiel doden van dieren voor humane consumptie

### 3.1. Samenvatting

In bepaalde gevallen kan een dier (geit, schaap, varken of rund) in het bedrijf van herkomst voor humane consumptie worden gedood. Men spreekt dan van 'mobiel doden'. In deze tekst worden de verschillende mogelijkheden toegelicht. Dit kan gebeuren in een mobiele dodingsunit (MDU) of een mobiele slachteenheid (MSE). In sommige gevallen wordt het dier buiten, in een kleine kraal of op de weide, door een geweerschot gedood. In dat geval spreekt men van 'weidedoding'. Eens gedood, kan het karkas naar het dichtstbijzijnde slachthuis worden vervoerd om er verdere slachthandelingen te ondergaan. In andere gevallen kunnen die handelingen ook gebeuren in een mobiele slachteenheid op de boerderij. Bij het ter plaatse doden van een dier, is er geen voorafgaandelijk transport nodig.

In het buitenland bestaan verschillende voorbeelden van dergelijke toepassingen. Er worden voor elk type (MDU, weidedoding of MSE) enkele buitenlandse cases aangehaald. In Vlaanderen zijn er nog enkele obstakels die een uitrol van dit systeem in de weg staan. Deze obstakels worden besproken en tegen de voordelen afgewogen.

### 3.2. Inleiding

Al meer dan 1,5 miljoen jaar doden mensachtigen dieren om zich ermee te voeden. Eerst werden dieren bejaagd, daarna gekweekt. Ook het slachtproces evolueerde doorheen de tijd. In de meer recente eeuwen werden dieren gedood en geslacht, vaak op de plaats of in de nabije buurt waar ze werden opgekweekt, gaande van achtertuinen, boerenerven tot koertjes van de slager. In onze huidige maatschappij is het slachtproces nagenoeg volledig naar slachthuizen verhuisd. Voordelen van het slachten in slachthuizen zijn een verbeterde hygiëne, een efficiënter proces en als gevolg hiervan goedkoper vlees. Eén van de nadelen is het feit dat dieren in levende toestand naar een slachthuis worden getransporteerd wat o.a. het stressgehalte van de dieren en de uiteindelijke vleeskwiteit kan beïnvloeden.

Om dieren tijdens transport te beschermen, werden en worden er Europese, federale en Vlaamse wetten en richtlijnen uitgevaardigd. Vanuit dierenwelzijnsrichtlijnen mogen enkel '**transportwaardige**' dieren naar een slachthuis worden vervoerd. Dat houdt in dat de dieren op eigen kracht, zonder pijn en zonder hulp in het vervoermiddel kunnen worden geladen. Dieren met een ernstige wonde of prolaps, hoogdrachtige dieren (= draagtijd meer dan 90% gevorderd) of erg jonge dieren (de toegelaten leeftijd is afhankelijk van de diersoort en de transportafstand) mogen niet worden getransporteerd (*Europese verordening 1/2005*).

In sommige gevallen bestaat de mogelijkheid om een dier dat niet transportwaardig is ter plaatse in het veebedrijf voor humane consumptie te doden, volgens de procedure van de **noodslachting**. Om hiertoe te mogen overgaan, moet gelijktijdig aan de volgende voorwaarden zijn voldaan (*Europese verordening 853/2004*):

- het dier heeft een **ongeval** gehad,
- **én** het dier is **gezond** op het ogenblik van het ongeval,
- **én** het dier is om welzijnsredenen niet geschikt voor transport en kan/mag dus **niet levend naar het slachthuis** worden vervoerd.

Deze voorwaarden zijn strikt: dieren die geen ongeval hebben gehad, maar om een andere reden niet-transportwaardig zijn, kunnen volgens deze procedure niet ter plaatse worden gedood. Dieren die moeite hebben met bewegen, pijn vertonen en/of een abnormale houding of loop vertonen, worden als niet-transportwaardig beschouwd. Dieren met een chirurgische wonde worden pas transportwaardig geacht zodra de wonde is genezen. Ook dieren met een uitgesproken hernia of liesbreuk zijn niet-transportwaardig. Dergelijke dieren kunnen slachtwaardig zijn, maar kunnen of mogen niet naar het slachthuis worden vervoerd (*Europese verordening 1099/2009*). Het niet mogen aanleveren van een niet-transportwaardig, maar wel slachtwaardig dier betekent voor de veehouder een kost omdat het dier niet kan worden geslacht (en er daardoor geen inkomsten zijn). Bijkomend zijn er nog dierenartskosten (voor de behandeling of de euthanasie) en kosten voor de ophaling voor destructie. Indien een niet-transportwaardig dier toch aan een slachthuis wordt aangeleverd, resulteert dit in een proces-verbaal en een boete. Daarnaast kan het niet-aanleveren van dergelijke niet-transportwaardige, maar wel slachtwaardige dieren als een vorm van voedselverspilling worden gezien.

Het voor humane consumptie doden van niet-transportwaardige dieren op het bedrijf van herkomst zou een oplossing voor deze problematiek kunnen betekenen. De wettelijke voorwaarden van een 'noodslachting' verruimen - door niet meer vast te houden aan de beperkende term 'ongeval' - zou hiervoor een oplossing kunnen zijn. Een andere mogelijkheid is om een nieuw systeem te ontwikkelen, waarbij niet-transportwaardige dieren op de boerderij kunnen worden gekeurd en vervolgens voor humane consumptie worden gedood en geslacht. Het doden van dergelijke dieren kan in een mobiele dodingsunit (MDU), via weidedoding of in een mobiele slachteenheid (MSE) worden uitgevoerd. Opdat het vlees voor humane consumptie

geschikt zou zijn, moet er vooraf een keuring van het levende dier zijn en moeten de verdere slachtverrichtingen in een hygiënische omgeving gebeuren. In verschillende landen worden technieken ontwikkeld om dieren in het veebedrijf te doden, elk met zijn eigen voor- en nadelen. Ook in ons land zijn er organisaties bezig met het onderzoeken van die mogelijkheden. Toch staan er nog enkele bezwaren in de weg vooraleer dit volledig kan worden uitgerold.

### 3.3. Begrippen

In een **mobiele dodingsunit (MDU)** wordt een dier in het veebedrijf bedwelmd en verbloed alvorens het gedode dier in zijn geheel naar een slachthuis wordt gebracht, waar de uitslaching en versnijding gebeurt. De maag en de darmen mogen volgens de definitie van 'noodslachting' ter plaatse onder toezicht van de dierenarts worden verwijderd, evenwel zonder verdere uitslaching. De verwijderde ingewanden moeten het geslachte dier naar het slachthuis vergezellen. Belangrijk is dat het slachthuis zich niet te ver van het bedrijf van herkomst bevindt. In de voorwaarden voor een noodslachting wordt gesteld dat het dode dier binnen de twee uur bij het slachthuis moet aankomen. Is dat niet mogelijk, dan moet het dier worden gekoeld (max 4°C omgevingstemperatuur) (*Europese verordening 853/2004*). Het concept van het doden op een veebedrijf is niet nieuw, aangezien ook noodslachtingen op deze manier gebeuren. Met een MDU is het proces wel geprofessionaliseerd. Zo gebeurt alles onder hygiënische omstandigheden en wordt het bloed opgevangen in de MDU. Vaak ziet een MDU eruit als een aanhangwagen of een (lichte) vrachtwagen, binnenin uitgevoerd in roestvrij staal, met een mogelijkheid om het dier op te takelen en nadien te vervoeren.

Het doden van een dier kan in een MDU of daarbuiten gebeuren. Soms wordt er een speciale bedwelmsbox op het bedrijf gezet, waarin het te doden dier kan worden gefixeerd. In andere gevallen wordt het dier zonder fixatie - bijvoorbeeld op de weide - met een kogel geschoten. In dat geval spreekt men over **weidedoding**. Meestal wordt het dier eerst – samen met enkele kuddegenoten – in een kleinere kraal gebracht. Na het schot wordt het dier verbloed, waarna het naar een slachthuis voor de verdere uitslaching en versnijding wordt gebracht.

Een **mobiele slachteenheid (MSE)** is in principe een volledig slachthuis op wielen. Vaak gaat het om verschillende containers, die op vrachtwagens naar een slachtlocatie worden gebracht. Het volledige slachtproces van levend dier tot karkas speelt zich af in de mobiele slachteenheid, dus ook de stappen als het ontharen, het verwijderen van de ingewanden en het splitten van het karkas. Een mobiele slachteenheid is van de ene naar de andere slachtlocatie verplaatsbaar. Die locaties kunnen individuele boerderijen zijn, maar ook zogenaamde 'docking stations'. Dit zijn plaatsen waar alle nutsvoorzieningen aanwezig zijn, waar de MSE op vooraf geplande tijdstippen wordt geplaatst. Veehouders uit de buurt kunnen met hun te slachten dieren naar deze centrale locatie komen.

In de praktijk is het onderscheid tussen deze verschillende begrippen niet altijd even strikt. Essentieel is dat het doden van het dier buiten het slachthuis gebeurt. Wat er verder gebeurt met het dode dier, het karkas en het vlees kan variëren en is afhankelijk van de infrastructuur in de mobiele unit.

### 3.4. Buitenlandse voorbeelden

#### 3.4.1. Mobiele dodingsunit

##### *Nederland*

Tussen december 2018 en december 2019 vond er in Noord-Nederland onder toezicht van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) een pilotstudie met een mobiele dodingsunit (MDU) voor niet-transportwaardige runderen plaats. De exploitant van de MDU was het **slachthuis Dokkum**.

Vier categorieën dieren kwamen in aanmerking voor de MDU:

- dieren voor een noodslachting;
- dieren uit natuurgebieden;
- niet-transportwaardige dieren, die wel geschikt voor humane consumptie waren en/of dieren die wel mochten worden vervoerd, maar waarbij het om welzijnsredenen beter was om dit niet te doen;
- op de boerderij gehouden dieren ten behoeve van kleinschalige, diervriendelijke vleesproductie in het kader van de korte keten verkoop.

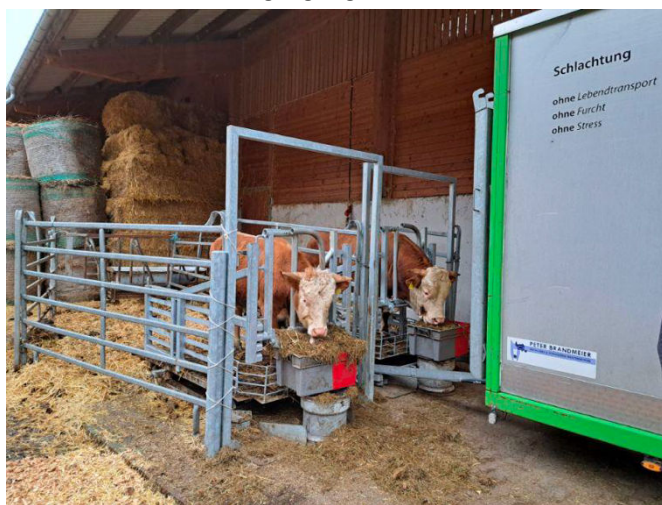
Tijdens de pilotstudie bleek dat er vooral op de niet-transportwaardige runderen, zoals kreupele melkkoeien, werd ingezet. Soms werd de MDU ook voor de noodslachtingen gebruikt (*NVWA, 2020*). Als gevolg van deze pilotstudie werd eind oktober 2020 het gebruik van een mobiele dodingsunit in Nederland wettelijk mogelijk gemaakt (*Lesscher, 2020*).



Afbeelding 1: Mobile dodingsunit van Slachthuis Dokkum Nederland © Slachthuis Dokkum BV

### Duitsland

In Duitsland is het bedrijf **Schlachtung mit Achtung** actief. Het speelt een voortrekkersrol in het professioneel slachten op de boerderij. Het bedrijf verkoopt mobiele slachtboxen (*Schlachtung mit Achtung, 2020; Schlachtung mit Achtung, 2023*). De unit 'MSE-200A' bestaat uit een vangmodule, waarin het te slachten dier wordt afgezonderd en bedwemd. Deze module wordt na het bedwelmen in een aanhangwagen getrokken, waar het dier uitbloedt. Nadien wordt het dode dier naar het slachthuis waar het verdere slachtproces plaatsvindt, getransporteerd. Het bedrijf Schlachtung mit Achtung hecht veel belang aan het aspect 'stress-vrij slachten' waarbij er naar gestreefd wordt om de dieren zo weinig mogelijk angst en stress te laten ervaren. Ruim voor het slachten wordt een vangmodule op het bedrijf afgeleverd, zodat de veehouder enige tijd voor het bedwelmen het te doden dier daarin kan voederen om aan de module te wennen. Net voor het slachten wordt er ook een kuddegenoot in een tweede, aangrenzende module gevoederd. Op die manier voelt het te slachten dier zich meer op zijn gemak (*BioForum, 2023*).



het verdere slachtproces plaatsvindt, getransporteerd. Het bedrijf Schlachtung mit Achtung hecht veel belang aan het aspect 'stress-vrij slachten' waarbij er naar gestreefd wordt om de dieren zo weinig mogelijk angst en stress te laten ervaren. Ruim voor het slachten wordt een vangmodule op het bedrijf afgeleverd, zodat de veehouder enige tijd voor het bedwelmen het te doden dier daarin kan voederen om aan de module te wennen. Net voor het slachten wordt er ook een kuddegenoot in een tweede, aangrenzende module gevoederd. Op die manier voelt het te slachten dier zich meer op zijn gemak (*BioForum, 2023*).

Afbeelding 2: Vangmodule van MSE-200A © BioForum

### Oostenrijk

Ook in Oostenrijk lopen er projecten rond het gebruik van mobiele dodingsunits. Zo is er bijvoorbeeld sinds 2019-2020 het LEADER-project '**Stressfreie Schlachtung**'. Met ondersteuning van de Europese Unie ontwikkelden 11 bio-boeren een dodingsunit die door een auto kan worden getrokken. De desbetreffende veehouders bezitten een specifieke vergunning om hun dieren op hun veebedrijf met behulp van de unit te doden (*Stressfreie Schlachtung, 2023*).





Afbeelding 3: Mobiele dodingsunit van de firma Theissl © <https://www.stressfrei.st/projektetails>

### 3.4.2. Weidedodding

#### Duitsland

Sinds 2011 bestaat er in Duitsland een wettelijke basis voor het doden van een dier in een weide. Daarbij wordt het dier, samen met enkele toomgenoten in een kleine kraal gebracht. Na keuring van het levende dier door een dierenarts, wordt het te slachten dier door een persoon met een wapenvergunning met een schot gedood. Een vergunning om deze procedure te mogen toepassen, moet 24 uren voor het afschot worden aangevraagd (von Wenzlawowicz, 2013, Fink-Keßler et al., 2020).

De Duitse vereniging **Uria e.V.** is een vereniging die ijvert voor het ter plaatse slachten van dieren om ze niet meer naar een slachthuis te hoeven transporteren. Samen met de firma Agrima ontwikkelde Uria de mobiele slachtbox MSB-II. Deze mobiele dodingsunit wordt achterop een tractor bevestigd. Nadat de dieren op de weide zijn gedood, verbloeden ze in een mobiele slachtbox (Uria, 2023).



Afbeelding 4: Mobiele slachtbox van Uria © Uria e.V.

#### Zwitserland

Sinds 2020 is in Zwitserland het systeem van weidedodding voor de humane vleesproductie toegelaten (Conseil Fédéral Suisse, 2020; Probst & Spengler Neff, 2020; Astruc & Terlouw, 2023). De veehouder dient hiervoor vooraf een toelating aan te vragen. De persoon die het dodelijke schot toedient (vaak de veehouder zelf) moet een jagersopleiding hebben gevolgd. Na het schot en de bevestiging van de bewusteloosheid wordt het dier zo snel mogelijk opgetild om te verbloeden. Vervolgens wordt het karkas naar het slachthuis vervoerd waar het zo snel mogelijk wordt versneden.



Afbeelding 5: Weidedoding © Gabriela Müller in Probst & Spengler Neff, 2020

### 3.4.3. Mobiele slachteenheid

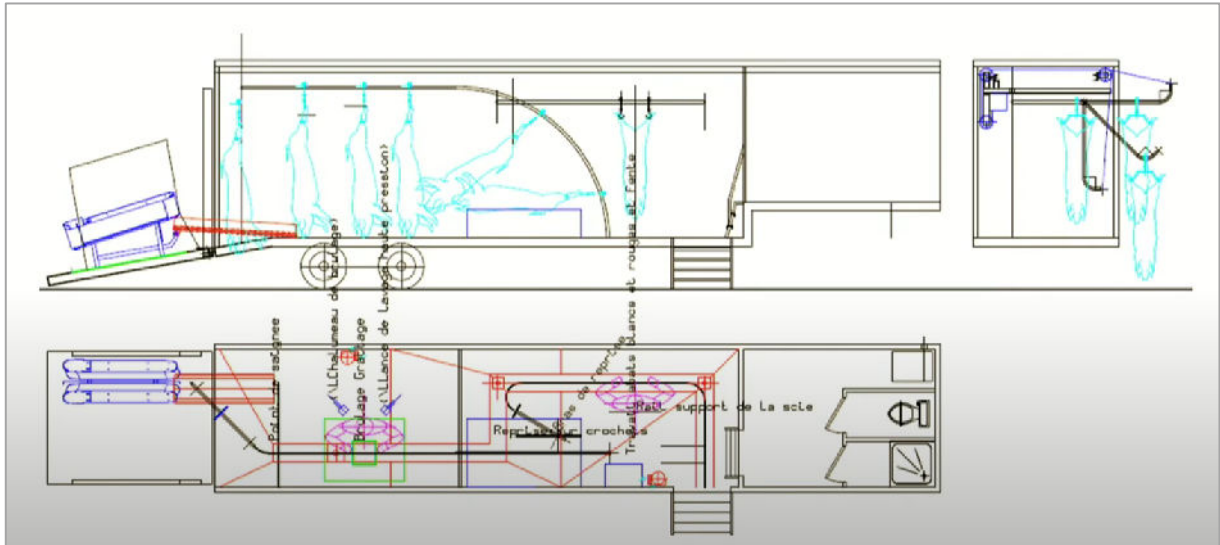
#### Frankrijk

Sinds enkele jaren bestaat in Frankrijk interesse in het gebruik van mobiele slachteenheden. In 2018 werd er de Egalim-1 wet ('Etats Generaux de l'Alimentation') goedgekeurd. Deze wet zorgde o.a. voor een inperking op de doorverkoop van landbouwproducten met verlies en garandeert voor iedereen een gezonde, duurzame voeding met respect voor het dierenwelzijn. Vanaf de goedkeuring van de wet werd gedurende vier jaar met mobiele slachtinstallaties geëxperimenteerd met als doel om de economische levensvatbaarheid en de impact op het dierenwelzijn te bestuderen (*Légifrance, 2018*). Na het in voege treden van deze wet werden er enkele initiatieven opgestart.

In 2021 werd het mobiel slachthuis voor runderen **Le Boeuf éthique** door veehoudster Émilie Jeannin in de regio Côte d'Or opgericht (*Moyon, 2021*). Het mobiel slachthuis bestond uit 3 vrachtwagens die met elkaar waren verbonden. Blijkbaar lagen de uitbatingskosten te hoog, want amper 2 jaar na de opstart werd het bedrijf omwille van financiële redenen stopgezet (*Tourné, 2023*).

In Normandië werd in 2018 in een samenwerking tussen Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (Cuma) en de organisatie 'Bio en Normandie' het project **l'Abatt' Mobile** opgestart. In deze conceptstudie bestaat de mobiele slachteenheid uit 1 truck met trailer waarin geiten, schapen en varkens kunnen worden geslacht. De bedoeling is om de mobiele slachteenheid op enkele strategisch gekozen boerderijen te plaatsen. Veehouders uit de directe omgeving (20 tot 30 kilometer) kunnen dan hun te slachten dieren naar deze slachtlocaties vervoeren. De geschatte investeringskost van de mobiele slachteenheid is 200.000 euro, een kapitaal dat deels door veehouders die lid zijn van de lokale Cuma bij elkaar moet worden gebracht. Om de slachtkost per varken tot 100 euro te beperken, moet het project ongeveer 2.000 varkens per jaar slachten (*Le Du, 2018*). Momenteel is het bij een conceptstudie zonder praktische uitvoering ervan gebleven.





Afbeelding 6: Plannen van een mobiele slachteenheid voor het slachten van geiten, schapen en varkens  
© Bio en Normandie 2021

### Duitsland

Het bedrijf Hofschlachtsysteme Hensen lanceerde in 2021 het concept **Meadock**, een mobiele slachteenheid. In een vrachtwagentrailer kunnen alle handelingen tot en met het versnijden en verpakken van het vlees worden uitgevoerd (Hofschlachtsysteme Hensen, 2021). Het doden en verbloeden gebeurt echter op de weide (Die Fleischerei, 2021). De mobiele slachteenheid kan op vraag van de klant op maat worden uitgerust. Hensen verleent tevens advies rond vergunningen en subsidies. Afzet voor het vlees kan worden geregeld via het lidmaatschap van de producentenvereniging Weidefleisch. Die vereniging verkoopt via een webwinkel ([www.weidefleisch.bio](http://www.weidefleisch.bio)) uitsluitend vlees van dieren die het hele jaar door in de weide worden gehouden en op de boerderij worden geslacht (Weidefleisch, 2023).



Afbeelding 7: Mobile slachteenheid van Meadock © Hofschlachtsysteme Hensen GmbH

### Zweden

De Scandinavische landen zijn voorlopers in het mobiel slachten. Al in de jaren '60 bouwde de Zweedse firma **Sandström** in Lulea een eerste mobiele unit, bestemd om rendieren te doden. Sedertdien worden de mobiele units verder verbeterd en in functie van de steeds hogere hygiëne-eisen aangepast. De mobiele slachteenheden zijn intussen ook voor andere diersoorten ontwikkeld (Benfalk et al., 2005).

In 2014 startte de firma **Hälsingestintan** met een mobiele slachteenheid voor runderen (HNV Link). De firma kocht slachtdieren bij de deelnemende veehouders aan en vermarktte het vlees onder de naam 'Etiskt kött' (vertaald: 'ethisch vlees'). Medewerkers van de Zweedse Universiteit Landbouwwetenschappen (SLU) vergeleken het dierenwelzijn en de vleeskwiteit in deze mobiele slachteenheid met die van een regulier runderslachthuis. De studie toont het belang aan van de manier waarop dieren worden behandeld, vooral tijdens het drijven naar de plaats waar ze worden bedwemd. Wanneer ze rustig worden behandeld en vlot naar de bedwelmingsbox stappen, is er weinig verschil in stress en vleeskwiteit tussen het mobiele slachthuis en de vaste slachtinrichting. Mogelijke bronnen van stress in het vaste slachthuis zijn het overnachten van sommige dieren in afwachting van het slachten en de omgang met de dieren. In het mobiele slachthuis halen de onderzoekers



de volgende factoren aan: het ontbreken van een vlotte routine in het slachten, de omgang met de dieren en mogelijke stresserende geluiden, bijv. wanneer het personeel in de mobiele unit roept naar het personeel dat buiten staat (Hultgren et al., 2018). De mobiele slachteenheid Hälsingestintan is intussen omwille van financiële redenen gestopt (Menzies et al., 2020).

### Verenigde Staten

Omwille van de grote afstanden tussen veebedrijven en slachthuizen zijn in de Verenigde Staten mobiele slachthuizen vaak de efficiëntste en goedkoopste manier om dieren te laten slachten. Eén van de vroegste voorbeelden is een mobiel slachthuis opgericht in 2002 door een landbouwcoöperatie op het eiland **Lopez**. Vóór de komst van het mobiele slachthuis waren de landbouwers verplicht om hun dieren in een slachthuis op het vaste land te laten slachten. Na het slachten werd het vlees terug naar het eiland vervoerd om als 'lokaal vlees' te worden verkocht (Amann, 2010; Gustafson, 2012).

In 2010 richtte **Glynwood**, een non-profit organisatie in de Hudson Valley, een mobiel, modulair slachthuis op. De missie van de organisatie is om kleinschalige landbouw in de streek te behouden en de landbouwers te ondersteunen om hun producten lokaal te vermarkten. Het Modular Harvest System (MHS) bestaat uit vier modules: een vrachtwagen waar het slachtproces plaatsvindt, een koelmodule voor de afgewerkte karkassen, een module voor het slachtafval en een module voor de administratie, het personeel en de keurders. Het mobiele slachthuis wordt op geregelde tijdstippen op verschillende zogenaamde '**docking stations**' opgesteld. Deze zijn voorzien van nutsvoorzieningen (elektriciteit en water) en een stalruimte voor de dieren (Beginning Farmers, 2010; NMPAN, 2023).

Intussen zijn er verschillende mobiele slachthuizen actief in de Verenigde Staten en is de ondersteuning van ondernemers in deze sector uitgebreid. De federale overheid heeft sinds 2010 een handleiding voor eigenaars en managers van mobiele slachthuizen ontwikkeld. Dit document bevat richtlijnen om te voldoen aan de voorwaarden van de Food Safety and Inspection Service (FSIS, 2010). Ook vanuit de wetenschappelijke wereld is er ondersteuning. De **Niche Meat Processor Assistance Network** (NMPAN) is een kennisorganisatie ontstaan in de schoot van de Oregon State University met als doel het praktisch ondersteunen van kleine en middelgrote bedrijven actief in de vleessector. De organisatie verstrekt informatie, opleidingen en is een aanspreekpunt voor kleinschalige ondernemers in de vleesbranche (NMPAN, 2018).

## 3.5. Voordelen slachten op de boerderij

De potentiële voordelen van het slachten van dieren op de boerderij zijn een beter dierenwelzijn, een hogere vlees kwaliteit en een vermindering van de kans op ongevallen en breuken door de afwezigheid van transport (Hoeksma et al., 2017). Ook niet-transportwaardige dieren kunnen worden verward indien de dieren in het bedrijf van herkomst voor humane consumptie mogen worden bedwelmd en verbloed (Björn & Kauppi, 2023; Ursinus et al., 2023). Daarnaast kunnen mobiele dodingsunits helpen om het tekort aan regionale slachtplaatsen voor kleinschalige kwekers op te vullen. Om de hogere kostprijs te compenseren, kan het vlees onder een specifiek label worden verkocht. Een overweging die hierbij dient te worden gemaakt, is het maatschappelijk belang van het in stand houden van lokale slachthuizen. Is het werkelijk noodzakelijk dat deze activiteit winstgevend is? Of kan de overheid hier een stuk in bijdragen als aanbieder van bepaalde nutsvoorzieningen?

### 3.5.1. Vermarkten van niet-transportwaardige dieren

Tussen december 2018 en december 2019 vond er in Noord-Nederland een pilotstudie met een mobiele dodingsunit (MDU) voor niet-transportwaardige runderen plaats. Deze studie stond onder toezicht van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). De exploitant van de MDU was het **slachthuis Dokkum** (NVWA, 2020). Hoewel er initieel meerdere categorieën dieren voor de studie in aanmerking kwamen, werd de unit vooral voor het doden van niet-transportwaardige runderen, zoals kreupele melkkoeien, ingezet. Soms werd de MDU ook voor de noodslachting van dieren gebruikt (NVWA, 2020). In totaal werden er in de pilot 1934 dieren aan de MDU aangeboden. Door extrapolatie en op basis van bestaande cijfers van vervangingsvee in Nederland berekenden Nederlandse onderzoekers (Ursinus et al., 2023) dat er bij een landelijke uitrol van het systeem potentieel tussen de 14.000 en 33.000 runderen per jaar aan een mobiele dodingsunit zouden kunnen worden aangeboden. De onderzoekers lieten doorschemeren dat dit aantal een onderschatting is (Ursinus et al., 2023).

Ook in Zweden wordt er nagedacht over het verwaarden van niet-transportwaardige dieren. In 2020 ging respectievelijk 3% en 8% van de potentiële varkens- en rundsvleesproductie (op basis van gewicht) in de veeteeltbedrijven verloren. Dit verlies werd berekend op basis van alle sterfgevallen in het veeteeltbedrijf, gaande van doodgeboortes tot het euthanaseren van (niet-transportwaardige) dieren. Slachten van niet-transportwaardige dieren in het bedrijf reduceert dit verlies (Björn & Kauppi, 2023).

### 3.5.2. Beter dierenwelzijn

Er bestaan verschillende studies die een vergelijking maken tussen het stressgehalte van dieren die in het bedrijf van herkomst worden geslacht en van dieren die in een conventioneel slachthuis worden geslacht. Een Noorse studie vergeleek

enkele stress-gerelateerde parameters (o.a. bloedcortisol, zuurtegraad van het vlees) bij lammeren die hetzij in een mobiele slachtunit, hetzij in een conventioneel slachthuis werden geslacht. Deze parameters waren het laagst bij de groep lammeren die in een mobiele slachtunit waren gedood (Eriksen et al., 2013). Een Zweedse studie toonde vooral het belang aan van een rustige omgang met de dieren en een professionele infrastructuur, zowel in een mobiele slachtunit als in een conventioneel slachthuis. Uit die studie bleek dat zowel in het mobiel slachthuis als in het conventioneel slachthuis verbeterpunten werden vastgesteld om de stress van de dieren te verminderen, zoals het reduceren van de wachttijden (conventioneel) of een snelle en efficiënte bedwelming en verbloeding (mobiel) (Hultgren et al., 2018).

Wanneer dieren in het bedrijf van herkomst in een **mobiele unit** (MDU of MSE) worden gedood, moeten ze levend geen transport ondergaan en zijn ze bijgevolg niet onderhevig aan transportstress. Toch is ook in een mobiele slachtunit stress bij de dieren niet helemaal te vermijden. Bij het gebruik van een mobiele unit worden de dieren nog steeds uit hun vertrouwde hok of weiland gehaald, van hun kuddegenoten verwijderd en naar de voor de dieren vreemde mobiele unit geleid. Onbekende personen, abnormale geluiden en afwijkende geuren kunnen bij de dieren angst veroorzaken. Of een mobiele unit een daadwerkelijke verbetering van het dierenwelzijn oplevert, is dus zeker ook afhankelijk van de manier van omgaan met de dieren op het bedrijf, de efficiëntie waarmee het slachtproces plaatsvindt en het al dan niet in contact komen met onbekende dieren (Astruc & Terlouw., 2023).

Wanneer een dier met één schot **op de weide** wordt gedood, kan men ervan uitgaan dat de stress minimaal is. Toch waarschuwt Hultgren (2022) voor de grote afstand die er tegenwoordig tussen vleesconsumenten en het slachtproces is ontstaan: “consumenten willen niet meer weten hoe een rund verandert in hamburgers, varkens in hotdogs en kippen in nuggets” (Cudworth, 2015, geciteerd in Hultgren, 2022). Ondanks het feit dat weidedoding ten opzichte van conventioneel slachten een positievere impact heeft, kan het voor sommige consumenten/toevallige passanten confronterend overkomen en kan het als onethisch worden ervaren (Hultgren, 2022).

Het argument van een beter dierenwelzijn biedt voor mobiele units een extra kans. In het buitenland zijn er voorbeelden te vinden van non-profit organisaties die in een dergelijk initiatief (mee) investeren om hun doelstellingen te helpen verwezenlijken. Zo richt Glynwood, een non-profit organisatie in de Hudson Valley (Verenigde Staten), in 2010 een mobiel, modulair slachthuis op. De missie van de organisatie is om kleinschalige landbouw in de streek te behouden en hen te ondersteunen om hun producten lokaal te vermarkten (NMPAN, 2023).

### 3.5.3. Beter vleeskwiteit

De bewering dat de vleeskwiteit na het slachten in een mobiele unit beter is dan in conventioneel slachthuis, hangt grotendeels samen met de mate van stress die de dieren in de laatste uren voor het slachtproces hebben ondergaan.

Stress voorafgaand aan het slachten kan een verminderde vleeskwiteit (afwijkende pH, kleur, smaak...) induceren (van der Wal et al., 1999; Driessen et al., 2020). Vlees met een afwijkende zuurtegraad of pH is onaantrekkelijk voor consumenten, zowel door het uitzicht (bij de aankoop ervan) als bij het eten ervan. Als dieren vlak voor het slachtproces stress ervaren, treedt bij het slachten een te snelle daling van de pH op. Dit uit zich in bleek (Pale), sponsachtig zacht (Soft) vlees dat bovendien veel vocht verliest (Excudative). Dergelijk PSE-vlees (Pale, Soft, Excudative) komt vooral voor bij varkens- en pluimveevlees (Adzitey & Nurul, 2011, Astruc & Terlouw, 2023).

Een hoge pH van het vlees kan bij het slachten van vermoeide dieren worden vastgesteld. DFD-vlees (Dark, Firm, Dry) kenmerkt zich door een donkere kleur (Dark), een vaste, taaie consistentie (Firm), en een hoge waterbinding wat een droge (Dry) structuur geeft. Bovendien bewaart het vlees door de hoge pH minder lang. DFD-vlees wordt meer bij rundsvlees vastgesteld (Driessen, 2015).

Naast stress, zijn er ook andere parameters die een invloed op de vleeskwiteit kunnen hebben. Slachtdieren, voornamelijk vleesvarkens, worden bij het laden op het varkensbedrijf vaak met niet-toomgenoten gemengd om hen in uniforme gewichtsgroepen naar het slachthuis te transporteren. Ook tijdens het verblijf in de wachtruimte van het slachthuis komen de dieren in contact met niet-toomgenoten. Bij het mengen van dieren ontstaan rangordegevechten met agressieve interacties en huidletsels, kneuzingen of bijtewonden tot gevolg (Driessen et al., 2020).

Dieren die in een mobiele unit in het bedrijf van herkomst worden geslacht, ondergaan geen transportstress, geen stress door het mengen van diergroepen en geen stress ten gevolge van de huisvesting in een voor de dieren vreemde omgeving zoals de wachtruimte van een slachthuis. Door de afwezigheid van die stressfactoren is de kans op een betere vleeskwiteit bij dieren die in het bedrijf van herkomst worden geslacht, groter.

### 3.5.4. Nood aan regionale slachthuizen

Het slachten van dieren en de hygiënewetgeving voor vlees zijn sinds 2004 in de Europese Unie geharmoniseerd (Europese verordening 853/2004). Elke exploitant van een levensmiddelenbedrijf is sedertdien aan dezelfde standaard onderworpen.

Mede daardoor zijn de kosten voor de oprichting en uitbating van een slachthuis de laatste jaren aanzienlijk toegenomen. Vele kleinere slachthuizen hebben omwille van de gestegen kosten de deuren moeten sluiten. De overblijvers deden aan schaalvergroting en ketenvorming met als gevolg een afname van het aantal slachthuizen en een toename van de gemiddelde transportduur van het veeteeltbedrijf naar het slachthuis. Bovendien zijn de hedendaagse grootschalige slachthuizen gefocust op de inkoop van dieren om die te slachten en het vlees ervan te vermarkten. Korte keten bedrijven wensen hun dieren te laten slachten en de karkassen van hun dieren terug mee te nemen om in hun hoeslagerij of op regionale markten te vermarkten. Door dit specifieke businessmodel kunnen korte keten bedrijven vaak niet terecht in de grootschalige slachthuizen (die vaak niet zijn uitgerust voor het terug aanleveren van geslachte karkassen). De dieren op een hygiënische manier laten slachten op het bedrijf van herkomst of in een kleinschalig slachthuis in de directe omgeving zou een uitbreiding kunnen betekenen van de conventionele slachthuissector om zodoende aan bepaalde lastenboeken (bio, korte keten en regionale eisen) te kunnen voldoen (*Astruc & Terlouw, 2023*). De vraag kan bovendien worden gesteld of het behouden van een lokale, kleinschalige slachtcapaciteit geen maatschappelijk belang dient. In het buitenland vinden we voorbeelden van slachthuizen die – deels- door de overheid worden gefinancierd. De redenering die wordt gevolgd, is deze van een slachthuis als nutsvoorziening voor de bevolking, vergelijkbaar met het voorzien van een sporthal, een bibliotheek of waterleiding.

### 3.5.5. Vermarkten onder een label

Er bestaat een vraag om vlees van dieren die op de boerderij worden geslacht, onder een specifiek label te vermarkten. Consumenten zijn geneigd om meer voor vlees afkomstig van een mobiele dodingsunit te betalen (*Carlsson et al., 2007; Hoeksma et al., 2017; Lauterbach et al., 2023*). Lauterbach et al. (2023) bevroegen in 2022 Duitse consumenten om te peilen naar de factoren die hun keuze bij de aankoop van rundsvlees beïnvloeden. De aankoopprijs blijkt de belangrijkste factor te zijn, maar het feit dat het dier op de boerderij is geslacht, staat op de tweede plaats. De respondenten vinden informatie over het welzijn van de geslachte dieren zelfs belangrijker dan een zeer goede vleeskwaliteit (*Lauterbach et al., 2023*). Enige voorzichtigheid is bij deze vaststelling noodzakelijk, aangezien de intenties die burgers bij een bevraging aangeven, kunnen verschillen van het werkelijke aankoopgedrag in een winkel, een fenomeen dat ook wel ‘consumer-citizen gap’ wordt genoemd (*Bayer et al., 2023*). Bovendien is de vraag hoe de belangrijkste factor (de kostprijs) en de tweede belangrijkste factor (lokaal slachten) met elkaar kunnen worden verzoend.

Een andere mogelijkheid is gebruik te maken van een bestaand label, bijvoorbeeld een bio-label. Consumenten verwachten immers dat bio-vlees afkomstig is van dieren die met meer aandacht voor dierenwelzijn worden geslacht. In een Duitse studie rangschikt 46,5% van de 1708 respondenten dierenwelzijn als belangrijkste verwachting rond het slachtproces van bio-dieren (*Bayer et al., 2023*). In werkelijkheid houdt het bio-label geen extra voorwaarden met betrekking tot het slachtproces in (*Duval et al., 2020*). Het bio-certificaat van een slachthuis heeft enkel betrekking op het gescheiden slachtproces tussen bio of niet-bio dieren (*Europese verordening 2018/848*).

Een succesvol voorbeeld van het vermarkten onder een label wordt door de Duitse producentenvereniging Weidefleisch gerealiseerd. De vereniging verkoopt via een webwinkel uitsluitend vlees van dieren die het hele jaar door in een weide worden gehouden en vervolgens op de boerderij worden geslacht (*Weidefleisch, 2023*).

## 3.6. Hinderpalen voor het slachten op het veebedrijf

Het slachten van dieren op het bedrijf van herkomst lijkt op het eerste gezicht ideaal. Toch zijn er nog een aantal onduidelijkheden in de wetgeving, die het uitrollen van het systeem in de weg zitten. Ook de veelheid aan wetten en regels waaraan een mobiel slachthuis – net als een conventioneel vast slachthuis - moet voldoen, maakt het niet altijd gemakkelijk voor initiatiefnemers. Daarnaast is er nog het financiële aspect: de kostprijs van het vlees afkomstig van een mobiele dodingsunit of een mobiele slachteenheid is in de meeste gevallen beduidend hoger dan de kostprijs van vlees uit een conventioneel slachthuis. Tot slot zijn er ook stemmen die het pro-argument dierenwelzijn voor mobiele dodingsunits nuanceren of zelfs in twijfel trekken.

### 3.6.1. Huidige wetgeving

Het slachten van dieren is voor een belangrijk deel via Europese wetten en richtlijnen geregeld. De voorwaarden voor de inrichting van slachthuizen zijn beschreven in bijlage III van de Europese verordening 853/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (*Europese verordening 853/2004*). Daarnaast is nog federale en Vlaamse regelgeving. Zo moeten in een slachtinfrastructuur de vloeren stroef zijn zodat de dieren niet uitglijden, moet er adequate ventilatie zijn en voldoende intense verlichting om de dieren op elk moment te kunnen inspecteren (*Vlaamse overheid, 2016*).

In principe mogen enkel levende dieren in het slachthuis worden binnengebracht, maar op deze regel bestaan enkele uitzonderingen. Dergelijke uitzonderingen zijn: dieren waarbij een noodslachting buiten het slachthuis is uitgevoerd; gekweekt wild en bizons die op de productieplaats worden geslacht omwille van een mogelijk risico voor de personen die met de dieren in contact komen of om het welzijn van de dieren te beschermen en vrij wild (*Europese verordening 853/2004; FAVV, 2020*).

Om voor een **noodslachting** in aanmerking te komen, moet er gelijktijdig aan de volgende voorwaarden worden voldaan (*FAVV, 2021a*):

- het dier heeft een ongeval gehad;
- **én** het dier is gezond op het ogenblik van het ongeval;
- **én** het dier kan om welzijnsredenen niet naar het slachthuis worden vervoerd.

Het vlees van een dier dat een noodslachting heeft ondergaan, kan worden verkocht mits het dier levend door een dierenarts wordt goedgekeurd, het dode dier zo snel mogelijk naar een slachthuis wordt gebracht (zonder koeling binnen de 2 uur) en het karkas in het slachthuis nogmaals door een keurder-dierenarts wordt goedgekeurd (*FAVV, 2021a*).

In sommige gevallen kan een slachting thuis bij de eigenaar van een dier gebeuren mits de betreffende gemeente hiervoor een toelating geeft. In dat geval spreekt men van een **particuliere thuisslachting**. Het vlees mag enkel in het eigen gezin worden geconsumeerd (*FAVV, 2021d*). In het voorstel voor de nieuwe Codex Dierenwelzijn wordt alvast een verbod op dit type slachting aangekondigd (*NVA, 2023*).

Wat betreft het **mobiel slachten**, publiceerde de Vlaamse Raad voor Dierenwelzijn in 2019 een advies waarin ze pleit voor het opstellen van een wettelijk kader om het gebruik van mobiele slacht- of dodingseenheden mogelijk te maken en te ondersteunen (*Vlaamse overheid, 2019*). In 2021 werd een hoofdstuk aan de Europese verordening 853/2004 toegevoegd waardoor het mogelijk wordt om runderen, varkens en paardachtigen op het bedrijf van herkomst te slachten. Het aantal te slachten dieren is echter beperkt tot maximaal 3 runderen, 3 paardachtigen of 6 varkens (*Europese commissie, 2021*).

Het Belgische FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen) publiceerde in 2021 enkele omzendbrieven om te verduidelijken hoe de wetgeving moet worden toegepast en geïnterpreteerd als van mobiele slachtinstallaties gebruikt wordt gemaakt. Hoewel hier vaak over een 'mobiele slachteenheid' wordt gesproken, betreft het wellicht eerder mobiele dodingsunits. Het FAVV stelt in hun erkenningsvoorwaarden dat er een verplichte connectie is met een erkend slachthuis waar de gedode dieren worden aangeleverd, een postmortem keuring wordt uitgevoerd en de uitslachting kan plaatsvinden. Er zijn enkele belangrijke aandachtspunten die van de buitenlandse voorbeelden kunnen verschillen:

- Een mobiele slachteenheid moet aan een erkend vast slachthuis zijn verbonden (*FAVV, 2021b*).
- Alle activiteiten met betrekking tot het slachten en uitslachten moeten in het mobiele slachthuis plaatsvinden (*FAVV, 2021c*). Weidedoding is in België dus niet toegelaten.
- De slachtlocaties moeten vooraf door het FAVV worden goedgekeurd. Het mobiel slachthuis mag enkel op deze goedgekeurde locaties worden geplaatst en geëxploiteerd (*FAVV, 2021c*).
- Enkel dieren van het landbouwbedrijf waar het mobiel slachthuis staat, mogen er worden geslacht (*FAVV, 2021b; FAVV, 2021c*).
- Over noodslachtingen in een mobiele unit zijn de omzendbrieven niet helemaal eenduidig. Dieren die in aanmerking komen voor een noodslachting, mogen niet in een erkend mobiel slachthuis worden geslacht (*FAVV, 2021c*) gezien dan de procedures van de omzendbrief over noodslachtingen moeten worden gevolgd (*FAVV, 2021a*). Die omzendbrief stelt dat het te noodslachten dier onmiddellijk op de plaats waar het zich bevindt, moet worden bedwelmd en verbloed om vervolgens zo snel mogelijk naar het slachthuis te worden vervoerd. In de omzendbrief over het op de hoeve slachten van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren wordt echter gesteld dat het slachthuis wel zijn mobiele infrastructuur ter beschikking kan stellen voor het uitvoeren van een noodslachting. Dit valt dan buiten de erkende activiteiten van het slachthuis (*FAVV, 2021b*).
- Het FAVV geeft enkele **tijdsaanduidingen** waarbinnen het gedode dier in een erkend slachthuis moet aankomen (*FAVV, 2021b*). Zo moet het karkas gekoeld worden vervoerd als vervoer naar het slachthuis langer dan 2 uur duurt. Bovendien moeten de dieren in het bedrijf van herkomst van de ingewanden worden ontdaan als dat niet binnen de 45 minuten na het doden in een erkend slachthuis kan gebeuren. Deze bijkomende voorwaarde is niet eenvoudig in te vullen. Enerzijds is de tijdsspanne van 45 minuten erg kort, rekening houdend met het feit dat het aantal slachthuizen de laatste jaren sterk is afgenomen en daardoor de gemiddelde transportduur tussen veebedrijf en slachthuis is toegenomen. Anderzijds is het hygiënisch verwijderen van de ingewanden in het bedrijf van herkomst niet zo eenvoudig uit te voeren. Tussen november 2022 en juni 2023 ondernam de Universiteit van Luik een studie om deze termijn wetenschappelijk te onderbouwen. In deze studie werden geen bezwaren gevonden om de termijn van 45 minuten eventueel te verlengen (*Liège Universiteit, 2023*).

Mobiele slachteenheden of dodingsunits vallen in ons land onder de verantwoordelijkheid van een regulier erkend slachthuis. Dat houdt in dat er met heel wat regelgeving rekening moet worden gehouden. Denk maar aan **hygiëne en voedselveiligheid** (*Europese verordening 852/2004; Europese verordening 854/2004; KB 13/07/2014; KB 14/11/2003*), **ziektebestrijding** (*Europese verordening 854/2004; Europese verordening 999/2001*), **dierenwelzijn** (*Europese verordening 1099/2009; Vlaamse overheid, 2016*;

Europese verordening 1/2005; Europese verordening 854/2004) of **milieuwetgeving** (Vlaamse regering, 2014; VLAREM II, 1995; Europese verordening 142/2011; Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap, 2001). Daarnaast dienen er ook nog personeelwetgeving, boekhoudkundige verplichtingen, BTW-reglementering, verplichte verzekeringen en gegevensbescherming te worden nageleefd. Kortom, de na te leven regelgeving is zeer uitgebreid.

### 3.6.2. Twijfelachtige rendabiliteit

Hoewel het bouwen van een mobiel slachthuis in de regel minder duur is dan het bouwen van een vast slachthuis, blijkt de rendabiliteit toch lager te liggen. Dit is wellicht te wijten aan de lagere slachtaantallen per slachtdag en de hoge werkingskosten. Naast het dodings- en/of slachtproces nemen ondermeer het transport van de ene naar de andere slachtlocatie, het klaarzetten van de infrastructuur, het kuisen en de administratie veel tijd in beslag (Hultgren, 2022).

#### Mobiele dodingsunit

De investeringskost van een **mobiele dodingsunit**, waarbij de gedode dieren voor verdere uitslacting naar een vast, conventioneel slachthuis worden getransporteerd, is aanzienlijk goedkoper dan de investeringskost van een mobiele slachteenheid. Naast de kost voor het gebruik van de mobiele dodingsunit is er natuurlijk ook nog de kost om het karkas naar het slachthuis te transporteren en de kost voor het verder laten uitslachten in het slachthuis. Menzies et al. (2020) vermelden een aankoopprijs van 68.000 euro (excl. BTW) voor een MDU van Schlachtung mit Achtung. De verkoopprijs van het vlees is evenwel tot 3 keer hoger dan van vlees dat in een conventioneel slachthuis wordt geslacht. Door de kleinschaligheid zijn de kosten voor de ante mortem keuring en het transport naar het slachthuis in verhouding tot het aantal geslachte dieren hoog (Astruc & Terlouw, 2023).

De gedode dieren dienen zo snel mogelijk naar een klein of groot slachthuis in de buurt te worden vervoerd. En net daar knelt het schoentje. Door de schaalvergroting zijn er in het oosten van ons land nauwelijks nog slachthuizen. In combinatie met mobiele dodingsunits zijn kleine, regionale slachthuizen een noodzaak, ook in het oosten van het land. Om economisch rendabel te kunnen draaien, is een constante aanvoer van dieren, zelfs voor de kleinste slachthuizen essentieel (Gwin et al., 2013). Een vorm van engagement blijkt zowel voor een regionaal slachthuis als voor eigenaars/gebruikers van een mobiele dodingsunit een essentiële factor te zijn. Dit engagement kan zowel door een individuele als door een groep veehouders worden genomen, zolang er maar een garantie is dat er op regelmatige of op roterende basis dieren aan het regionale slachthuis worden aangeboden. Bovendien hoeft 'engagement' niet altijd een continue aanvoer van dieren te betekenen. Het kan ook gaan om een financiële input of een engagement in werkuren (Gwin et al., 2013).

#### Weidedoding

Weidedoding is een vrij goedkope oplossing, op voorwaarde dat het gedode dier op een goedkope manier naar het slachthuis kan worden getransporteerd. Eénmalige investeringskosten zijn o.a. het hekwerk om de dieren naar de kraal te drijven, een kraal om de dieren te verzamelen, de bedwelmingsapparatuur en een transportwagen voor het vervoer van de dieren. Daarnaast bestaan de (werkings)kosten uit de vergoeding voor de controlerende dierenarts en voor het slachthuis, waar het dier verder wordt uitgeslacht (Bio Aktuell, 2023).



Afbeelding 8: T-Trailer® van firma ISS © Anet Spengler en Gabriela Müller in Probst & Spengler Neff, 2020



In het buitenland wordt de weidedoding vaak met het verbloeden in een mobiele dodingsunit of met het verder uitslachten in een mobiele slachteenheid gecombineerd. Dan verhoogt uiteraard de kostprijs van het vlees.

### Mobiele slachteenheid

De rendabiliteit van een **mobiele slachteenheid** is niet evident, zo blijkt uit buitenlandse voorbeelden en uit de conclusies van verschillende studies.

Uit het project 'Mobiele slachteenheid', geleid door BioForum Vlaanderen, blijkt dat een mobiele slachteenheid (MSE) in de huidige context enkel rendabel is voor kleine landbouwhuisdieren, zoals kippen en konijnen. De investeringskost voor een MSE voor pluimvee bedraagt tussen de 80.000 en 120.000 euro. Om deze investeringskost en de werkingskosten te kunnen dragen, is het nodig om 250 tot 300 dieren per slachtlocatie te slachten, wat in vele gevallen haalbaar lijkt. Voor runderen daarentegen is de investeringskost een stuk hoger, namelijk tussen de 650.000 en 800.000 euro. Uit rendabiliteitsberekeningen blijkt dat er 5 tot 6 runderen per dag en per slachtlocatie nodig zijn om de kosten te dekken. Dit aantal lijkt alsnog te veel voor een kleinschalige (bio)veehouder, die vaak maar 1 tot 2 runderen per slachtdag wil en kan laten slachten (BioForum, 2020). In tegenstelling tot deze bevinding, stelt de Amerikaanse studie van Gwin et al. (2013) net de rendabiliteit van kleinschalige pluimveeslachters in vraag. De voornaamste reden is dat pluimveehouders omwille van het seizoensgebonden karakter moeilijker een constante aanvoer van te slachten dieren doorheen het jaar kunnen garanderen (Gwin et al., 2013).

Ook de Universiteit van Wageningen onderzocht in 2011 de haalbaarheid van een mobiel slachthuis, al dan niet in combinatie met een eventuele uitsnijderij. De onderzoekers berekenden de kosten van vier mogelijke scenario's voor runderen, varkens en schapen. De kostprijs per kilogram eindproduct wordt in onderstaande tabel weergegeven. Bij elke diersoort is de goedkoopste optie het laten slachten en versnijden in een vaste inrichting. In de conclusie wordt het mobiele slachthuis echter niet volledig afgeschreven, aangezien er bij consumenten wel een bereidheid zou zijn om meer te betalen voor vlees dat in een mobiel systeem wordt geslacht. Bovendien kunnen de kosten nog worden gedrukt indien een aantal veehouders samenwerken en zo een continue aanvoer kunnen voorzien (Lambooi et al., 2011).

	Scenario 1 Mobiel slachten én versnijden	Scenario 2 Mobiel slachten, versnijden in een vast lokaal op de boerderij	Scenario 3 Mobiel slachten, versnijden in een vaste uitsnijderij	Scenario 4 Slachten én versnijden in vast slachthuis met uitsnijderij
Runderen	€ 6,07	€ 4,72	€ 5,16	€ 3,95
Varkens	€ 5,73	€ 4,93	€ 4,45	€ 3,49
Schapen	€ 9,70	€ 4,16	€ 3,14	€ 2,54

Tabel: Kostprijs per kilogram eindproduct bij slachten en versnijden volgens 4 scenario's (Lambooi et al., 2011)

In Zweden werd berekend dat de kost voor een mobiel slachthuis aantrekkelijker wordt naarmate de afstand tussen een veebedrijf en een vast slachthuis groter is. In het zuiden van Zweden bevinden zich meer vaste slachthuizen dan in het noorden. Het gevolg is dat veehouders uit het noorden gemiddeld grotere transportkosten dragen om hun dieren naar een vast slachthuis te brengen. De kostprijs per kilogram vlees ligt voor het noorden dus dicht tegen de kosten voor het vlees afkomstig uit een mobiel slachthuis, wat het voor ondernemers aantrekkelijker maakt om hierin te investeren (Benfalk et al., 2005). In 2014 startte de firma Hälsingestintan in centraal Zweden met een mobiele slachteenheid voor runderen (HNV Link), maar stopte enkele jaren later omwille van financiële redenen (Menzies et al., 2020).

In 2023 interviewden Björn en Kauppi verschillende stakeholders rond het slachten op de boerderij (vertegenwoordigers van 6 slachthuizen, 1 dierenarts, 1 vertegenwoordiger van een vleesindustrie groep, het Zweedse voedselagentschap en 11 wildverwerkingseenheden). De meeste respondenten hebben bedenkingen bij de economische leefbaarheid. Tijdens de gesprekken werden wildverwerkingseenheden naar voren geschoven als potentiële partners voor het mobiel slachten, aangezien deze eenheden de infrastructuur bezitten om dode dieren te ontvangen, in tegenstelling tot de meeste gangbare slachthuizen, die ingericht zijn op het ontvangen van levende dieren (Björn & Kauppi, 2023).

In 2020 gaf de Schotse overheid opdracht om de leefbaarheid van een mobiel slachthuis in een Schotse regio in te schatten. De onderzoekers concludeerden dat in de meest leefbare scenario's een meerwaarde wordt gecreëerd door het vlees onder de vorm van een kwaliteitslabel te verkopen, waarbij de nadruk op het dierenwelzijn en/of op de lokale herkomst van het vlees ligt. Ook het afvalmanagement kan een grote invloed op de rendabiliteit hebben. Indien de inhoud van de magen als een alternatieve bemesting kan worden aangewend in de plaats van als slachtafval af te voeren, kan de kost voor het afval aanzienlijk worden gereduceerd (Menzies et al., 2020). De kostprijs voor de mobiele slachteenheden die in de Schotse studie werden bestudeerd, varieert van 78.000 tot ongeveer 1 miljoen pond (Menzies et al., 2020). Omgerekend met de huidige wisselkoersen betekent dat een kostprijs van 89.888 tot 1.152.410 euro. Wat de financiering betreft, zijn er verschillende modellen mogelijk, gaande van enkel private middelen, enkel overheidsmiddelen tot een combinatie van beide. Het

eigenaarschap kan zowel bij een private onderneming zitten, bij een non-profit organisatie, bij de overheid als bij een groep veehouders.

Naast de initiële investeringskost, hebben ook de operationele kosten een invloed op de rendabiliteit. De meest significante kosten zijn die voor de betaling van het personeel, de afvalverwerking, het onderhoud van de infrastructuur en de schuldfinanciering (Menzies et al., 2020). Vermeldenswaardig en interessant is het werken met 'docking stations'. Hierbij wordt het mobiele slachthuis een zekere tijd geplaatst op verschillende centraal gelegen locaties. Op deze plaatsen zijn een aantal nutsvoorzieningen (zoals water en elektriciteit) reeds aanwezig waardoor het mobiele slachthuis efficiënter en goedkoper kan werken (Menzies et al., 2020).

### 3.6.3. Stressvolle omgang

Meestal wordt aangenomen dat het welzijn van slachtdieren beter is als de dieren op het bedrijf van herkomst worden gedood omdat het laden, transport en lossen stressvol kan verlopen (Astruc et al., 2005; Eriksen et al., 2013; Hultgren, 2022). Er zijn echter ook stemmen die deze bewering nuanceren of zelfs in twijfel trekken. Of een mobiele unit een daadwerkelijke verbetering van het dierenwelzijn oplevert, is afhankelijk van de manier hoe er wordt omgegaan met de dieren op het bedrijf, de efficiëntie waarmee het slachtproces plaatsvindt en het al dan niet in contact komen met onbekende dieren (Astruc & Terlouw, 2023).

Bij een **weidedoding** hangt veel af van de capaciteiten van de schutter en de genomen voorbereidingen. Een dier dat met één geweerschot wordt gedood, ondervindt weinig stress. Ook de kuddegenoten in de buurt ondervinden weinig hinder op voorwaarde dat er enkele voorzorgen worden genomen, zoals het gebruik van een geluidsdemper, het vooraf laten wennen van de dieren aan plotse geluiden en het uit het zicht plaatsen van de schutter. Er zijn wél risico's op pijn en lijden wanneer het schot deels zijn doel mist (La Spina & Tadli, 2018).

Tussen december 2018 en december 2019 liep er onder toezicht van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) een pilotstudie met een **mobiele dodingsunit** (MDU) (NVWA, 2020; Ursinus et al., 2023). De MDU, die in een vrachtwagen was geconstrueerd, werd voornamelijk ingezet om dieren die niet-transportwaardig, maar wel voor humane consumptie geschikt waren, te slachten. In het voorjaar van 2019 ontstond er een discussie over de mogelijke risico's bij de inzet van de MDU, zowel op vlak van dierenwelzijn, voedselveiligheid als diergezondheid. Uit een risicobeoordeling van het Bureau Risicobeoordeling & onderzoek (BuRo) van de NVWA bleek dat voor een individueel dier een kleiner welzijnsrisico bestaat als het dier in de MDU wordt gedood dan als het dier in een conventioneel slachthuis wordt gedood. Dit is vooral te verklaren doordat het dier geen transportstress, geen transportbelasting en geen stress in een vreemde omgeving heeft ondergaan. Het inzetten van een MDU levert echter voor een kleine groep dieren een groter welzijnsrisico op, namelijk als ze bij de antemortem keuring zijn afgekeurd. Dit is te verklaren door het feit dat er geen verdere controle is als het dier op het veebedrijf wordt achtergelaten (NVWA, 2020). Een inefficiënte bedwelming en verbloeding, het forceren van een mank dier om in de mobiele dodingsunit te stappen, hebben een negatieve impact op het welzijn van het desbetreffende dier (Ursinus et al., 2023).

Een van de bezorgdheden bij het doden van niet-transportwaardige dieren op de boerderij is het achterwege laten van noodzakelijke **behandelingen** (Ursinus et al., 2023). Dieren die medicatie kregen toegediend, mogen omwille van de wachttijd meestal niet onmiddellijk worden geslacht om te verhinderen dat er nog residuen van de medicatie in het vlees aanwezig zouden zijn. Momenteel heeft de veehouder er baat bij om een niet-transportwaardig dier te behandelen. Als het dier door de ingestelde behandeling terug transportwaardig is, kan het alsnog naar het slachthuis worden vervoerd. Indien het doden van niet-transportwaardige dieren in het veeteeltbedrijf ingang vindt, bestaat het risico dat een veehouder de noodzakelijke behandeling achterwege laat en dat het dier pijn lijdt totdat de mobiele dodingsunit op het bedrijf aankomt en het dier wordt gedood.

Bij **noodslachtingen** is het gebruik van een mobiele dodingsunit niet altijd aangewezen. Een mobiele dodingsunit komt immers op afspraak, nooit onmiddellijk. Een dier dat voor een noodslachting in aanmerking komt, is per definitie in nood en moet dus onmiddellijk worden geholpen, ofwel door een diergeneeskundige behandeling, ofwel door het uit zijn lijden te verlossen via euthanasie of een noodslachting. In de Nederlandse pilotstudie werd de MDU in sommige gevallen bij een noodslachting gebruikt op voorwaarde dat het dier binnen de 3 dagen na het acute ongeval werd gedood (Ursinus et al., 2023). Wetende dat de dieren ondertussen waarschijnlijk niet worden behandeld (omwille van de wachttijd), stelt zich de retorische vraag of wachten op de mobiele dodingsunit het lijden van het dier niet onnodig rekt en dus het welzijn schaadt.

## 3.7. Conclusie

Niet-transportwaardige dieren vallen niet onder de huidige definitie van een noodslachting. Dit impliceert dat dergelijke dieren niet mogen worden genoodslacht en niet naar een slachthuis mogen worden aangevoerd. De problematiek van de aangevoerde niet-transportwaardige dieren zou deels kunnen worden gecounterd door deze dieren onder bepaalde voorwaarden in een mobiele unit voor humane consumptie te doden. Hiermee wordt voorkomen dat voor humane

consumptie geschikte dieren op bedrijven door de dierenarts moeten worden geëuthanaseerd en vervolgens ter destructie moeten worden afgevoerd. In de huidige tijden, waarin de vleesconsumptie onder druk staat omwille van de belasting die deze legt op het klimaat, zou een dergelijke vorm van voedselverspilling niet aanvaard mogen worden.

Vele kleine, regionale slachthuizen zijn in de afgelopen jaren gesloten, waardoor het transport vanaf de boerderij tot aan een slachthuis groter is geworden en langer duurt. De transportafstand en de transportduur zijn belangrijke factoren in het stressgehalte van de dieren in de laatste levensuren. Bovendien is de schaalvergroting en de diergebonden specialisatie van de resterende slachthuizen een hinderpaal voor veehouders die hoevevlees aan de man brengen. Zo is er in de regio Antwerpen – Vlaams Brabant – Limburg nagenoeg geen kleinschalig slachthuis voor schapen, geiten en varkens meer aanwezig. In de afgelopen jaren is de haalbaarheid van een mobiel slachthuis onderzocht. Voor het slachten van pluimvee is dit haalbaar, maar voor grotere landbouwhuisdieren is de rendabiliteit van een mobiele slachteenheid een struikelblok. Een mobiele dodingsunit waarbij de dieren in een slachthuis worden uitgeslacht, zou misschien een oplossing kunnen betekenen. Echter, de toepassing ervan wordt door wetgeving, de kosten, het gebrek aan gangmakers en praktische problemen afgeremd.

### 3.8. Bronnen

- **Adzitey, F.**, Nurul, H., 2011. Review article. Pale soft exudative (PSE) and dark firm dry (DFD) meats: causes and measures to reduce these incidences – a mini review. *International Food Research Journal* 18: 11-20.
- **Amann, D.**, 2010. An introduction to mobile slaughter units. U.S. Department of agriculture (USDA). Aug 30, 2010 (<https://www.usda.gov/media/blog/2010/08/30/introduction-mobile-slaughter-units>).
- **Astruc, T.**, Terlouw, C., Haye, E., Berne, A., Heyer, A., 2005. Intérêt d'une unité mobile pour abattre sur site de production : bien-être des animaux et qualité technologiques des viandes. *Journées Recherche Porcine* 37 : 113-118
- **Astruc, T.**, Terlouw, E.M.C., 2023. Towards the use of on-farm slaughterhouse. *Meat Science* 205 109313. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109313>
- **Bayer, E.**, Spiller, A., Kühn, S., 2023. Consumer expectations towards slaughtering: Are there different expectations towards the slaughter of conventional and organic animals? *Journal of Agriculture and Food Research* 14: 100695. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100695>
- **Beginning Farmers**, 2010. Glynwood launches first modular mobile slaughterhouse. *BeginningFarmers.org*. <https://www.beginningfarmers.org/glynwood-launches-first-modular-mobile-slaughterhouse>.
- **Benfalk, C.**, Lindgren, K., Edström, M., Geng, Q., Nordberg, A., 2005. Mobile slaughter of cattle and pigs – equipment, docking, animal handling, working environment and waste handling. *JTI-Institutet för jordbruks- och miljöteknik, JTI-rapport 339*.
- **Bio Aktuell**, 2023. Antworten auf die häufigsten Fragen zur Hof- und Weidetötung. *BioAktuell.ch* <https://www.bioaktuell.ch/tierhaltung/tierhaltung-allgemein/schlachtung/haeufige-fragen>
- **BioForum**, 2018. Operationele groep – mobiele slachteenheid. 12 juni 2018
- **BioForum**, 2020. Beknopt marktoverzicht voor biologisch vlees in Vlaanderen en Europa.
- **BioForum**, 2023. Mobiele dodingseenheid voor runderen. Bezoek “Schlachtung mit Achtung”, 17/02/2023.
- **Björn, R.**, Kauppi, A., 2023. On-farm slaughter and emergency slaughter in Sweden: prerequisites for reducing food loss of pigs and cattle. Degree project/independent project – Swedish University of Agricultural Sciences (SLU). *Molecular Sciences* 2023:16
- **Carlsson, F.**, Frykblom, P., Lagerkvist C.J., 2007. Consumer willingness to pay for farm animal welfare: mobile abattoirs versus transportation to slaughter. *European Review of Agricultural Economics* 34 (3): 321-344. Doi:10.1093/erae/jbm025
- **Conseil fédéral suisse**, 2020. Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV). 27 mai 2020.
- **Cudworth, E.**, 2015. Killing animals: sociology, species relations and institutionalized violence. *The Sociological Review* 63: 1-18.
- **Die Fleischerei**, 2021. Mehr als nur schlachten. *Die Fleischerei* 5/2021.
- **Driessen, B.**, Buyse, J. (sup.) (2015). Short distance transport of fattening pigs. Influences and influencing: welfare and meat quality.
- **Driessen, B.**, Van Beirendonck, S., Buyse, J., 2020. The impact of grouping on skin lesions and meat quality of pig carcasses. *Animals* 2020, 10: 544. Doi: 10.3390/ani10040544
- **Duval, E.**, von Keyserlingk, M.A.G., Lecorps, B., 2020. Organic dairy cattle: do European Union regulations promote animal welfare? *Animals* 10: 1786. Doi:10.3390/ani10101786.
- **Eriksen, M.S.**, Rodbøtten, R., Grøndahl, A.M., Friestad, M., Andersen, I.L., Mejdell, C.M., 2013. Mobile abattoir versus conventional slaughterhouse – Impact on stress parameters and meat quality characteristics in Norwegian lambs. *Applied Animal Behaviour Science*, 149 (1-4): 21-29.



- **Europese Commissie, 2021.** Gedelegeerde Verordening (EU) 2021/1374 van de Commissie van 12 april 2021 tot wijziging van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad betreffende specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- **Europese verordening (EG) 999/2001** van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën
- **Europese verordening (EG) 852/2004** van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- **Europese verordening (EG) 853/2004** van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- **Europese verordening (EG) 854/2004** van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong
- **Europese verordening (EG) 1/2005** van de Raad van 22 december 2004 inzake de bescherming van dieren tijdens het vervoer en daarmee samenhangende activiteiten
- **Europese verordening (EG) 1099/2009** van de Raad van 24 september 2009 inzake de bescherming van dieren bij het doden.
- **Europese verordening (EG) 142/2011** van de commissie van 25 februari 2011 tot uitvoering van Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot uitvoering van Richtlijn 97/78/EG van de Raad wat betreft bepaalde monsters en producten die vrijgesteld zijn van veterinaire controles aan de grens krachtens die richtlijn
- **Europese verordening (EG) 2018/848** van het Europees Parlement en de Raad van 30 mei 2018 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten en tot intrekking van Verordening (EG) nr.834/2007 van de Raad
- **FAVV** (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen), 2020. Omzendbrief betreffende het houden en slachten van gekweekt wild en bizens en het uitsnijden van vlees van gekweekt wild in een erkende inrichting. 10/06/2020.
- **FAVV** (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen), 2021a. Omzendbrief met betrekking tot noodslachtingen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.
- **FAVV** (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen), 2021b. Omzendbrief over het slachten van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren op de hoeve. 23/09/2021.
- **FAVV** (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen), 2021c. Omzendbrief betreffende de erkenning en de werking van de mobiele slachthuizen en uitsnijderijen. 27/09/2021.
- **FAVV** (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen), 2021d. Thuislacting – Privéslacting. FAQ thuislacting.  
<https://www.favv-afscab.be/professionelen/dierlijkeproductie/dierlijkeproducten/vlees/slachtingen/#a1>
- **Fink-Keßler, A., Müller, H.-J., Trampenau, L., 2020.** Ein Überblick: Weide- und Hofötung. BBZ (Badische Bauern Zeitung), 30 december 2020.
- **FSIS** (Food Safety and Inspection Service), 2010. Mobile slaughter unit compliance guide. May 2010 (<https://www.fsis.usda.gov/guidelines/2010-0001>).
- **Gustafson, K., 2012.** Mobile slaughterhouses help meat go local. Resilience, May 17, 2012 (<https://www.resilience.org/stories/2012-05-17/mobile-slaughterhouses-help-meat-go-local>).
- **Gwin, L., Thiboumery, A., Stillman, R., 2013.** Local meat and poultry processing. The importance of business commitments for long-term viability. Economic Research Report 150, U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service. June 2013
- **Hoeksma, D.L., Gerritzen, M.A., Lokhorst, A.M., Poortvliet, P.M., 2017.** An extended theory of planned behavior to predict consumers' willingness to buy mobile slaughter unit meat. Meat Science 128: 15-23.
- **Hofslachtsysteme Hensen, 2021.** First mobile complete solution for more economical, self-sufficient and animal-friendly farm slaughtering. Meadock®
- **Hultgren, J., Algers, B., Segerkvist, K.A., Berg, C., Karlsson, A., Larsen, A., Wallin, K., Öhgren, C., 2018.** Small-scale and mobile slaughter of cattle: animal welfare and meat quality. Sveriges Lantbruksuniversitet, Institutionen för husdjurens miljö och hälsa, Skara 2018 – Rapport 49.
- **Hultgren, J., 2022.** Avoiding live-animal transport to slaughter: mobile abattoirs. In Fautitano, L., Preslaughter handling and slaughter of meat animals. Wageningen Academic Publishers The Netherlands, 2022
- **HNV Link** (High Nature Value Farming: Learning, Innovation and Knowledge). Hälsingestintan – a mobile abattoir.
- **KB 14/11/2003 - Koninklijk Besluit** van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.
- **KB 13/07/2014 – Koninklijk Besluit** van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.
- **Lambooij, E., Puister-Jansen, L., Graven, W., Bemelman, Y., Hoste, R., 2011.** Livestock Research Wageningen UR. Haalbaarheid mobiel slachthuis en uitsnijderij. Rapport 460
- **La Spina, S., Tadli, D., 2018.** Abattage à la ferme. Pistes pour une concrétisation en Wallonie. Nature & Progrès Belgique, Groupe multi-acteurs pour l'abattage à la ferme. Août 2018

- **Lauterbach, J.,** Bruns, A.J., Häring, A.M., 2023. Exploring consumer preference towards the on-farm slaughtering of beef in Germany: a discrete choice experiment. *Foods* 12: 3473. <https://doi.org/10.3390/foods12183473>
- **Le Du,** 2018. Elevage. Un abattoir mobile bientôt dans les fermes. *Ouest France*, 11/12/2018.
- **Légifrance,** 2018. Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.
- **Lesscher, I.,** 2020. Mobiele dodingsunit krijgt bestaansrecht. *Nieuwe Oogst*, 28 okt 2020. <https://www.nieuweoogst.nl/nieuws/2020/10/28/mobiele-dodingsunit-krijgt-bestaansrecht>
- **Liège Université,** 2023. Projet thématique: Réalisation d'une étude permettant de fixer un délai réaliste entre la saignée et l'éviscération dans le cadre du suivi de l'étude sur les opportunités de développement de l'abattage à la ferme en Wallonie. Rapport final de convention. 30/06/2023
- **Menzies, B.,** Wood, D., Dimambro, M., 2020. Assessing the viability and sustainability of mobile abattoirs in Scotland. Social Research, produced for the Scottish Government by APS Group Scotland, March 2020.
- **Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap,** 2001. Omzendbrief met betrekking tot de beoordeling van de verenigbaarheid van de lozing van bedrijfsafvalwater op de openbare riolering met de beleidsaanpak inzake RWZI-exploitatie. Departement Leefmilieu en Infrastructuur. 21 november 2001.
- **Moyon, P.,** 2021. Avec son abattoir mobile, Emilie Jeannin plaide pour un bœuf éthique. *Ouest France*, 13/11/2021.
- **NMPAN,** 2018. Niche Meat Processor Assistance Network at 10 years. Connection, community and peer-problem solving for a thriving niche meat processing sector.
- **NMPAN** (Niche Meat Processor Assistance Network), 2023. Modular Harvest System (NY). <https://www.nichemeatprocessing.org/modular-harvest-system-ny/>.
- **NVA** (Nieuw-Vlaamse Alliantie), 2023. Vlaanderen toont zich voortrekker met nieuwe Codex Dierenwelzijn. 17 juli 2023. <https://www.n-va.be/nieuws/vlaanderen-toont-zich-voortrekker-met-nieuwe-codex-dierenwelzijn>
- **NVWA** (Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit), 2020. Risico's dierenwelzijn, diergezondheid en voedselveiligheid van de pilot Mobiele Dodings Unit in Noord Nederland. Advies van de directeur bureau Risicobeoordeling & onderzoek. 25 februari 2020.
- **Probst, J.,** Spengler Neff, A., 2020. Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung. Stressarmes Töten von Rindern auf dem Landwirtschaftsbetrieb. Merkblatt FiBL Ausgabe Schweiz, nr. 1094.
- **Schlachtung mit achtung,** 2020. Respekt vor Tier und Mensch. Teilmobile Hofnahe Schlachtung mit der MSE-200A. [www.mobileschlachttechnik.de](http://www.mobileschlachttechnik.de)
- **Schlachtung mit achtung,** 2023. [www.schlachtung-mit-achtung.de](http://www.schlachtung-mit-achtung.de)
- **Stressfreie Schlachtung,** 2023. <https://www.stressfrei.st/projektetails>
- **Tourné, C.,** 2023. Clap de fin judiciaire pour le Bœuf éthique. *Info France Bleu*, 28/02/2023.
- **Uria E.V.,** 2023. Mobile schlachtbox®. <https://uria.de/mobile-schlachtbox/>
- **Ursinus, W.W.,** Voogt, A.M., Bongers, J.H., Sijm, D.T.H.M., 2023. Qualitative welfare risks of cows offered to a Dutch mobile slaughter unit. *Front. Anim. Sci.* 4:1198055. [doi: 10.3389/fanim.2023.1198055](https://doi.org/10.3389/fanim.2023.1198055)
- **van der Wal,** P.G., Engel, B., Reimert, H.G.M., 1999. The effect of stress, applied immediately before stunning, on pork quality. *Meat Science* 53 (2): 101-106
- **Vlaamse overheid,** 2016. Besluit van de Vlaamse Regering betreffende de bescherming van dieren bij het slachten of doden. 19 februari 2016.
- **Vlaamse overheid,** 2019. Advies 24/04/2019 – Vlaamse Raad voor Dierenwelzijn. Mobiele slacht- of dodingseenheden voor slachtdieren.
- **Vlaamse regering** (VLAREM II), 1995. Besluit van de Vlaamse regering van 1 juni 1995 houdende algemene en sectorale bepalingen inzake milieuhygiëne. <https://navigator.emis.vito.be/detail?wold=263>
- **Vlaamse regering,** 2014. Omgevingsvergunningsdecreet. Decreet van 25 april 2014 betreffende de omgevingsvergunning
- **von Wenzlawowicz, M.,** 2013. Kugelschuss auf der Weide als Betäubungs-/Tötungsverfahren zur Schlachtung von Rindern. TVT (Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz e.V.). Merkblatt nr.136. 27 november 2013
- **Weidefleisch,** 2023. <https://www.weidefleisch.bio>

## Hoofdstuk 4: De wildbewerkingseenheid

Tekst: Krista De Winne en Bert Driessen

### 4.1. Inleiding

In Vlaanderen mag grofwild, ook everzwijnen, enkel ontweid<sup>1</sup>, maar in de vacht worden verkocht. Een jager is dus genoodzaakt om bij particuliere interesse, een volledig everzwijn, weliswaar na labocontrole op de trichinellaparasiet, af te leveren aan de particulier. Particulieren staan hier niet voor te springen omdat ze veelal niet over de vaardigheden en de infrastructuur beschikken om het dier te verwerken. Een andere optie voor de jager is het afleveren van het dode dier aan een wildbewerkingsinrichting, die is ingericht om wild te prepareren (onthuiden, ontdarmen, pluimen) vooraleer het in de handel wordt gebracht. Een wildbewerkingsinrichting kan het vlees verder doorverkopen.

Gedurende het project werd duidelijk dat de rendabiliteit van een kleinschalig slachthuis niet evident is. Microslachthuizen zouden hun activiteiten met een wildbewerkingsinrichting kunnen uitbreiden. Door wildkarkassen te versnijden en de versneden stukken door te verkopen, zouden de inkomsten van het slachthuis verhogen en de rendabiliteit verbeteren. Op die manier zou een nieuwe kleinschalige slachtfaciliteit een betere kans op slagen hebben.

In deze tekst bekijken we het verwerken van wild van naderbij, aangezien er wel wat wetten en regels zijn om rekening mee te houden.



Afbeelding 8: Jachtgezelschap met honden © Pixabay

### 4.2. Begrippen

Een **wildbewerkingsinrichting** is een inrichting waar wild en vlees van wild dat na de jacht is verkregen, worden geprepareerd (onthuid, ontdarmd, gepluimd) om in de handel te brengen (FAVV, 2021a). Om een dergelijke inrichting aan te duiden, worden her en der verschillende begrippen gebruikt: wildversnijdingsinrichting, wildversnijdingseenheid, wildbewerkingseenheid, wildverwerkingsinrichting... In deze tekst is er gekozen voor het begrip zoals het door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) wordt gehanteerd: wildbewerkingsinrichting. Dit begrip is namelijk duidelijk verschillend van het begrip ‘uitsnijderij’, wat duidt op een andere activiteit.

Een (wild)**uitsnijderij** is een inrichting waar goedgekeurd vers vlees verder wordt versneden en in verkoopklare delen wordt verpakt. Een uitsnijderij fungeert vaak als een groothandel van vlees, ter bevoorrading van vleeswinkels, slaggers of horeca.

---

<sup>1</sup> Ontweiden is het verwijderen van de ingewanden na het doden. Dat moet zo snel mogelijk na het doden gebeuren omdat de ingewanden bacteriën bevatten die het bederf bevorderen.



Met het begrip ‘vrij wild’ worden wilde hoefdieren, lagomorfen (haasachtigen) en andere landzoogdieren die voor menselijke consumptie worden bejaagd, bedoeld. Ook zoogdieren die in een gesloten gebied met eenzelfde vrijheid als vrij wild leven en voor menselijke consumptie bejaagde niet-gedomesticeerde vogels vallen onder dit begrip (*Europese Verordening 853/2004*).

- Onder ‘**klein vrij wild**’ vallen het vrij vederwild en de in vrijheid levende lagomorfen (haasachtigen) (*Europese Verordening 853/2004*). Voorbeelden zijn hazen, fazanten, korhoenders of patrijzen (*Jachtdecreet, 1991*).
- Onder ‘**grof vrij wild**’ vallen de in vrijheid levende landzoogdieren die niet onder de definitie van klein vrij wild vallen (*Europese Verordening 853/2004*). Voorbeelden hiervan zijn edelherten, reeën, damherten, moeflons of wilde zwijnen (*Jachtdecreet, 1991*).

Het begrip ‘**gekweekt wild**’ wordt gebruikt voor dieren die op een afgesloten terrein worden gehouden en verzorgd (gevoederd, veterinaire zorgen toegediend...), en die in de regel niet als landbouwhuisdier worden gehouden. Onder de noemer ‘gekweekt wild’ vallen gekweekte loopvogels, zoals struisvogels, nandoes, emoes of casuarissen, en gekweekte landzoogdieren zoals herten, reeën, damherten, moeflons, everzwijnen of eventueel niet-inlandse zoogdieren, gehouden voor de vleesproductie (*FAVV, 2014*).

### 4.3. Wettelijke verplichtingen tijdens de jacht

De jacht is in ons land in **welbepaalde periodes** open, afhankelijk van de diersoort die wordt bejaagd. Zo mag er van 1 mei tot en met 14 september op reebokken worden gejaagd, van 15 oktober tot en met 31 december op hazen en van 15 augustus tot en met 31 januari op eenden (*Jachtopeningsbesluit, 2013*).

Grof vrij wild moet zo snel mogelijk na het doden van maag en darmen worden ontdaan en zo nodig worden verbloed. Bij klein vrij wild kan dit – zo snel mogelijk - gebeuren in de wildbewerkingsinrichting (*Europese Verordening 853/2004*).

Minstens één persoon per jachtgezelschap moet de opleiding tot ‘**gekwalificeerd persoon (GP)**’ hebben gevolgd (*Europese Verordening 853/2004*). Deze persoon moet:

- het gedode dier en de verwijderde ingewanden zo snel mogelijk onderzoeken om na te gaan of er kenmerken zijn die erop kunnen wijzen dat het vlees een risico voor de gezondheid van de consument vormt;
- een verklaring (‘GP-verklaring’) opmaken waarin er wordt gesteld:
  - o dat er geen abnormale kenmerken werden vastgesteld bij dit eerste onderzoek,
  - o dat er vòòr het doden geen abnormaal gedrag werd gezien bij het dier,
  - o én dat er geen effecten van milieuverontreiniging worden vermoed.

Wanneer aan één van deze voorwaarden niet is voldaan, vult de GP dit in op de verklaring. In dat geval moet het wild naar een erkende wildbewerkingsinrichting worden gebracht (en mag het niet rechtstreeks aan een particulier worden verkocht), waar een keuring door de officiële dierenarts gebeurt (*FAVV, 2021c*). Gekwalificeerde personen kunnen boekjes met genummerde GP-verklaringen bekomen bij de Royal Saint-Hubert Club de Belgique en de Hubertusvereniging Vlaanderen (*Benelux Secretariaat-Generaal, 2011*).

De **GP-verklaring** moet in principe aan het dier worden vastgemaakt (*Europese Verordening 853/2004*). Als het wild een identificatie draagt (bijv. een genummerde band), volstaat het om het identificatienummer op te nemen in de verklaring (*FAVV, 2021b*). Wanneer er meerdere stukken wild afkomstig zijn van hetzelfde jachtgebied, op dezelfde dag werden geschoten én dezelfde bestemming hebben, is het voldoende om één gemeenschappelijke verklaring op te stellen (*FAVV, 2021b*).



Afbeelding 9: Everzwijn © Animal Welfare Solutions

De jager mag een gejaagd dier **rechtstreeks aan een eindverbruiker** leveren, maar in het geval van klein vrij wild is dat het volledige dier, inclusief huid en ingewanden. In het geval van grofwild mag de jager enkel de ingewanden verwijderen voor levering. De consument krijgt dus een karkas met de huid er aan (*FAVV, 2021c*). Er moet vooraf een onderzoek gebeurd zijn door de gekwalificeerde persoon (GP), waarbij er geen abnormaliteiten zijn vastgesteld.

In het geval van een everzwijn moet er bovendien een staal voor onderzoek op *Trichinella spiralis* worden genomen. *Trichinella spiralis* is een rondworm die kan voorkomen in het spierweefsel van ondermeer varkensachtigen en besmettelijk is voor mensen.

De jager mag het wild ook zelf in zijn gezin consumeren. In dat geval is een GP-verklaring niet verplicht (*FAVV, 2021c*).

De kop van het dier mag worden verwijderd om er een **jachttrofee** van te (laten) maken. Bij everzwijnen is dit enkel toegestaan als de kop naar een erkende technische inrichting voor het vervaardigen van jachttrofeeën wordt gebracht. Deze inrichting moet op de GP-verklaring worden vermeld (FAVV, 2021b).

#### 4.4. Transport naar een wildbewerkingsinrichting

Het vlees van vrij wild kan enkel in de handel worden gebracht als het gedode dier **zo snel mogelijk naar een wildbewerkingsinrichting** wordt gebracht (Europese Verordening 853/2004).

In de regel moeten **de ingewanden** (met uitzondering van maag en darmen) **en de kop** het dode dier vergezellen, en dit op een manier die duidelijk maakt van welk dier ze afkomstig zijn. Een uitzondering hierop is (Europese Verordening 853/2004):

- wanneer de gedode diersoort niet vatbaar is voor *Trichinella spiralis*,
- én er een verklaring is van een gekwalificeerd persoon waarin geen abnormaliteiten worden vermeld.

Wanneer het vervoer naar de wildbewerkingsinrichting langer dan 2 uur duurt, moeten de dode dieren tijdens het vervoer worden **gekoeld** (FAVV, 2021b). De maximale temperatuur van het vlees mag ten hoogste 7°C (grof vrij wild) of 4°C (klein vrij wild) bedragen. Actieve koeling is niet nodig wanneer de weersomstandigheden dit toelaten (Europese Verordening 853/2004).

Tijdens het vervoer naar de wildbewerkingsinrichting is het **stapelen** van de dode dieren verboden (FAVV, 2021b; Europese Verordening 853/2004).

Een VKI-document (voedselketeninformatie) is niet noodzakelijk bij vrij wild. In de plaats daarvan moet het dode dier van **een verklaring van een gekwalificeerd persoon** ('GP-verklaring') zijn vergezeld (Europese Verordening 853/2004).

Vrij wild dat aan een wildbewerkingsinrichting wordt afgeleverd, moet binnen de 24 uur door de officiële dierenarts worden gekeurd (FAVV, 2021b). Niet-onthuid grof vrij wild mag alleen worden gevild en in de handel gebracht wanneer het vòòr het villen tijdens de opslag en hantering van andere levensmiddelen wordt gescheiden gehouden en niet wordt ingevroren. Na het villen moet het vlees een eindkeuring ondergaan (Europese Verordening 853/2004).

#### 4.5. Erkenning van een wildbewerkingsinrichting

Een inrichting die in België actief is in de voedselketen mag geen enkele activiteit uitoefenen zonder eerst door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) te zijn goedgekeurd (Koninklijk Besluit van 16/01/2006).

Het FAVV hanteert hiervoor verschillende procedures, afhankelijk van de mate van het risico voor de voedselveiligheid.

- Een '**registratie**' betreft een activiteit met een laag risico voor de voedselveiligheid. Vooraleer de activiteit wordt opgestart volstaat het om een eenvoudige melding bij het FAVV te doen.
- Een '**toelating**' heeft betrekking op een activiteit met een middelhoog risico. Een toelating moet voorafgaand aan de opstart worden aangevraagd. De activiteit mag pas worden opgestart nadat de toelating werd verleend.
- Een '**erkenning**' betreft een activiteit met een hoog risico. Deze kan pas worden verleend na een uitgebreide inspectie van de ruimtes waar de voedselactiviteit zal plaatsvinden.

Vooraleer een wildbewerkingsinrichting met de activiteiten kan starten, moet er een **erkenning** bij het FAVV worden aangevraagd (FAVV, 2021a; FAVV, 2023). Op de website van het FAVV zijn de erkenningsvoorwaarden voor wildbewerkingsinrichtingen en de informatie die moet worden verstrekt bij de erkenningsaanvraag, te vinden (FAVV, *zonder datum*).

Wanneer de erkenning is aangevraagd, wordt er door het FAVV een eerste **inspectiebezoek** uitgevoerd waarbij de infrastructuur, de inrichting en de hygiëne grondig worden geëvalueerd. Wordt de inrichting na dit eerste bezoek positief beoordeeld, dan wordt een voorlopige erkenning verleend en kunnen de activiteiten starten. Het tweede inspectiebezoek gebeurt onaangekondigd en beoogt de evaluatie van de werking van de wildbewerkingsinrichting met de focus op hygiëne, traceerbaarheid, autocontrole, dierlijke bijproducten, meldingsplicht, verpakking en etikettering. Indien dit tweede bezoek positief is verlopen, krijgt de inrichting een officiële erkenning als wildbewerkingsinrichting (FAVV, 2021a).

#### 4.6. Infrastructuur van een wildbewerkingsinrichting

Algemeen moeten de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van de **ruimtes** zodanig zijn dat:

- onderhoud, reiniging en/of ontsmetting op een adequate manier kunnen worden uitgevoerd, verontreiniging via de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen en voldoende werkruimte beschikbaar is om alle bewerkingen goed te kunnen uitvoeren;

- de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes in levensmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakken worden voorkomen;
- goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen;
- en voor zover dit nodig is, passende hanteringsomstandigheden en voldoende opslagruimte aanwezig zijn met een zodanige temperatuurregeling dat de levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen worden gehouden, en met de nodige voorzieningen om de temperatuur te bewaken en zo nodig te registreren (*Europese Verordening 852/2004; FAVV, zonder datum*).

De **vloeren** moeten van een niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal zijn vervaardigd. Er moet een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk zijn (*Europese Verordening 852/2004*).

Ook de **muren** moeten goed kunnen worden schoongemaakt en – indien nodig – ontsmet. Tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte is een glad oppervlak vereist (*Europese Verordening 852/2004*).

**Plafonds** en voorzieningen aan het plafond moeten zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat er zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt (*Europese Verordening 852/2004*).

**Ramen** en andere openingen moeten zo zijn geconstrueerd dat er zich geen vuil kan ophopen. Die met toegang tot de buitenlucht moeten voorzien zijn van horren die gemakkelijk verwijderbaar zijn om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moeten ze tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven (*Europese Verordening 852/2004*).

**Deuren** moeten glad zijn en niet-absorberend, tenzij de exploitant kan aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen (*Europese Verordening 852/2004*).

**Oppervlakken** (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en – indien nodig – ontsmet (*Europese Verordening 852/2004*). De producten moeten op een hygiënische manier binnen in de inrichting kunnen worden verplaatst. Werkmateriaal en apparatuur moeten proper en **corrosiebestendig** zijn (*Koninklijk Besluit van 30/11/2015*).

Er moet een voldoende aantal **toiletten** met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. Toilet ruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd. Er moet natuurlijke of mechanische ventilatie aanwezig zijn (*Europese Verordening 852/2004; FAVV, zonder datum*). Daarnaast is het noodzakelijk dat er voldoende gelegenheid is om de handen te wassen in de nabijheid van de toiletten. In alle toiletten die door personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na het toiletbezoek de handen moeten worden gewassen (*Koninklijk Besluit van 13/07/2014*).

Ook voor het reinigen van de handen tijdens de werkzaamheden, moet er een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde **wasbakken** beschikbaar zijn. Deze moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen (*Europese Verordening 852/2004; FAVV, zonder datum*). De bediening mag geen direct contact tussen de handen en de kranen vereisen (*Koninklijk Besluit van 13/07/2014*).

Eventuele spoelbakken voor het wassen van levensmiddelen moeten van de wasbakken voor het reinigen van de handen zijn gescheiden. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van levensmiddelen, moet voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkwater en moet worden schoongehouden en – indien nodig – ontsmet (*Europese Verordening 852/2004; FAVV, zonder datum*). Wanneer **water** in contact met levensmiddelen kan komen, moet er drinkwater worden gebruikt. Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voorhanden zijn (*Europese Verordening 852/2004*).

Er moeten voldoende en aangepaste mechanische, dan wel natuurlijke **ventilatievoorzieningen** aanwezig zijn. De luchtstromen mogen daarbij niet van besmette naar schone ruimten gaan. De ventilatiesystemen moeten zodanig geconstrueerd zijn dat filters en andere onderdelen die regelmatig moeten worden schoongemaakt of vervangen, gemakkelijk toegankelijk zijn (*Europese Verordening 852/2004*).

De **verlichting** van de ruimten moet voldoende zijn. Dit mag door daglicht en/of kunstlicht zijn (*Europese Verordening 852/2004*). De natuurlijke of kunstmatige verlichting mag de kleur van de levensmiddelen niet veranderen (*Koninklijk Besluit van 30/11/2015*).

In de wildbewerkingsinrichting moet het mogelijk zijn om de binnengekomen karkassen en het slachtafval onder hygiënische omstandigheden op te slaan (*FAVV, 2021b*). Tijdens het laden en lossen moet het vlees tegen verontreiniging zijn beschermd. Er moet een passende ingedeelde en ingerichte **aanvoer- en sorteerruimte** zijn (*Koninklijk Besluit van 30/11/2015*).



De **afvoer** van afval moet zo ontworpen en geconstrueerd zijn dat elk risico op verontreiniging wordt voorkomen. Wanneer afvoerkanalen geheel of gedeeltelijk open zijn, moeten ze zo zijn ontworpen dat het afval niet van een onreine naar een reine zone kan stromen (*Europese Verordening 852/2004*).

**Reinigings- en ontsmettingsmiddelen** mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd. Indien nodig moeten er adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur zijn. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben (*Europese Verordening 852/2004*).

Indien nodig moet voor adequate voorzieningen waar het **personeel** zich kan omkleden, worden gezorgd (*Europese Verordening 852/2004*; FAVV, *zonder datum*).

Als de hoeveelheid behandelde producten de regelmatige of permanente aanwezigheid van het FAVV vergt, moet er een voldoende ingericht **afsluitbaar lokaal** zijn dat uitsluitend ter beschikking van het FAVV staat (*Koninklijk Besluit van 13/07/2014*).

## 4.7. Werking van de wildbewerkingsinrichting

### 4.7.1. Hygiënisch werken

De bedrijfsruimten moeten schoon zijn en goed worden onderhouden. De bewerkingen moeten zo worden georganiseerd dat **verontreiniging** van het vlees wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt (*Europese Verordening 853/2004*).

Als er verschillende diersoorten worden verwerkt, moeten er voorzorgen worden genomen om **kruisverontreiniging** te voorkomen. Dit kan gebeuren door andere diersoorten te verwerken op een andere plaats of op een ander tijdstip (*Europese Verordening 853/2004*).

### 4.7.2. Temperatuur

De **temperatuur van het vlees** mag niet meer dan 7°C (grof vrij wild) of niet meer dan 4°C (klein vrij wild) bedragen (*Europese Verordening 853/2004*).

Vers **slachtafval** moet – afhankelijk van de bron – op maximaal 3°C (*Europese Verordening 853/2004*) of 4°C (*Koninklijk Besluit van 13/07/2014*) worden gehouden.

### 4.7.3. Controles

Een eerste controle van het gejaagd wild gebeurt door de **gekwalificeerde persoon** (GP) tijdens of direct na de jacht. De GP-verklaring komt met het wild mee naar de wildverwerkingsinrichting. Deze persoon is medeverantwoordelijk voor de veiligheid van de producten die in de handel worden gebracht. Hij of zij moet dus de verklaring met de nodige zorg invullen en alle informatie toevoegen die voor de officiële dierenarts van de wildbewerkingsinrichting nuttig kan zijn (*FAVV, 2021c*). De GP-verklaringen moeten gedurende 2 jaar in de wildbewerkingsinrichting worden bewaard. Een dubbel daarvan moet 5 jaar door de GP worden bewaard (*FAVV, 2021c*).

Binnen de 24 uur na aankomst in de wildbewerkingsinrichting moeten de karkassen onder verantwoordelijkheid van een officiële dierenarts worden **gekeurd** (*FAVV, 2021b*). Wanneer er geen gebreken die het vlees voor menselijke consumptie ongeschikt maken, worden vastgesteld, wordt er een ovaal **gezondheidsmerk** op alle grote deelstukken van het karkas aangebracht (*Europese Verordening 854/2004*; *FAVV, 2021b*). Bij klein vrij wild is dat niet altijd mogelijk en kan het merk op de verpakking of op een etiket worden aangebracht. Is het vlees ongeschikt, dan wordt het in beslag genomen en wordt een **afkeuringsstempel** in de vorm van een parallellogram aangebracht (*FAVV, 2021b*).

Bij klein vrij wild dat niet onmiddellijk na het doden is ontweid<sup>2</sup>, voert de officiële dierenarts een postmortemkeuring<sup>3</sup> uit bij een **representatief staal** van dieren van dezelfde herkomst. Wanneer hij of zij daarbij gebreken vaststelt die het vlees voor menselijke consumptie ongeschikt kunnen maken, worden er aanvullende onderzoeken verricht bij de hele partij. Afhankelijk van de uitslagen van dit onderzoek, wordt eventueel de hele partij voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard. Een

---

<sup>2</sup> Ontweiden is het verwijderen van de ingewanden na het doden. Dat moet zo snel mogelijk na het doden gebeuren omdat de ingewanden bacteriën bevatten die het bederf bevorderen.

<sup>3</sup> Een postmortemkeuring is een keuring na de dood ('post' = na; 'mortem' = dood). In de slachthuissector wordt dit begrip gebruikt om de keuring van het uitgeslachte karkas aan te duiden. Deze keuring vervolledigt de antemortemkeuring ('ante' = voor; 'mortem' = dood), waarbij het levende dier wordt gekeurd vooraleer het wordt geslacht.

andere optie is dat ieder karkas afzonderlijk moet worden gekeurd. Bij twijfel kan de officiële dierenarts de relevante delen van de dieren verder uitsnijden en onderzoeken om een definitieve diagnose te stellen (*Europese Verordening 854/2004*).

Bij alle everzwijnen wordt een **trichinenonderzoek** uitgevoerd om de aanwezigheid van de parasiet *Trichinella spiralis* uit te sluiten. Dat is een rondworm die kan voorkomen in het spierweefsel van ondermeer varkensachtigen en besmettelijk is voor mensen. In afwachting van de resultaten van dit onderzoek mogen de karkassen niet in de handel worden gebracht, noch verder worden versneden (*FAVV, 2021b*).

Een exploitant die actief is in de voedselketen, is wettelijk verplicht om te beschikken over een **autocontrolesysteem** (ACS). Autocontrole is het geheel van maatregelen die worden genomen om ervoor te zorgen dat levensmiddelen in alle stadia van de productie, verwerking en distributie:

- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid;
- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van de producten, waarvoor het FAVV bevoegd is;
- voldoen aan de voorschriften inzake traceerbaarheid en het toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften.

De exploitant is zelf verantwoordelijk voor het opmaken en het naleven van zijn autocontrolesysteem. Hij of zij kan hiervoor gebruik maken van sectorguides, die door het FAVV werden goedgekeurd of een beroep doen op een onafhankelijke controle-instelling. Het FAVV staat in voor het toezicht op en het evalueren van het systeem (*Koninklijk Besluit van 14/11/2003*).

#### 4.7.4. Traceerbaarheid

Traceerbaarheid is de mogelijkheid om een product door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen (*Koninklijk Besluit van 14/11/2003*).

De exploitant van een wildbewerkingsinrichting moet aan de hand van procedures, in het kader van het autocontrolesysteem, kunnen garanderen dat alle dieren of partijen dieren die worden binnengebracht, **correct** worden **geïdentificeerd**. Er wordt geen specifieke identificatiemethode opgelegd. Dit kan bijvoorbeeld gebeuren door middel van een genummerde pootband die het geschoten dier identificeert. Er moet ook een link tussen de delen van karkassen en het wild dat werd geschoten, blijven. De identificatie van grof vrij wild gebeurt individueel. Voor een partij karkassen van geschoten klein vrij wild kan dit per partij (*FAVV, 2021b*).

Bij aankomst moeten de dieren van de nodige documenten zijn vergezeld:

- voor elk wild dat in België werd gejaagd → een GP-verklaring,
- voor klein wild dat in een andere Europese lidstaat werd gejaagd en geen keuring in die andere lidstaat heeft ondergaan → een GP-verklaring;
- voor klein vrij wild dat reeds een veterinaire keuring in een wildbewerkingsinrichting in een andere Europese lidstaat heeft ondergaan → een handelsdocument;
- voor niet-onthuid grofwild dat in een andere Europese lidstaat werd gejaagd → een gezondheidscertificaat dat door een officiële dierenarts van de Europese lidstaat waar de jacht plaatsgevonden heeft, werd ondertekend;
- voor onthuid grofwild dat reeds een veterinaire keuring in een wildbewerkingsinrichting in een andere Europese lidstaat heeft ondergaan → een handelsdocument;
- voor karkassen van niet-onthuid grofwild die tussen wildbewerkingsinrichtingen in België worden vervoerd → een diergeneeskundig attest (*FAVV, 2021b*).

De exploitant van een wildbewerkingsinrichting moet de **officiële dierenarts** binnen de 12 uur na de aankomst van een partij vrij wild verwittigen en het uur van aankomst, de diersoort en het aantal stukken wild meedelen (*FAVV, 2021b*).

Elk stuk vrij wild of ongekeurd karkas van niet-onthuid grof vrij wild dat binnenkomt, moet in een **register** worden ingeschreven. Hierbij moet een verwijzing naar het oorspronkelijke begeleidende document worden opgenomen (*FAVV, 2021b*).

#### 4.7.5. Meldingsplicht

Wanneer er redenen zijn om aan te nemen dat een bepaalde partij wild of vlees in de wildbewerkingsinrichting voor de gezondheid van mens, dier of plant schadelijk kan zijn, moet de exploitant het FAVV hiervan in kennis stellen. Als het betreffende product de inrichting al heeft verlaten, worden onmiddellijk procedures ingesteld om het product uit de handel te nemen en – indien nodig – de consumenten op de hoogte te stellen (*Koninklijk Besluit van 14/11/2003*).

#### 4.8. Wat met gekweekt wild?



Afbeelding 10: Gekweekte herten op de weide © Animal Welfare Solutions

Een wildbewerkingsinrichting mag ook hertachtigen, loopvogels en ander gekweekt wild (uitgezonderd bizens) versnijden nadat ze op het bedrijf van herkomst werden gedood (na een antemortemonderzoek, verbloeding en eventueel het verwijderen van de ingewanden). Deze activiteit moet in het autocontrolesysteem geïntegreerd zijn en in tijd en ruimte afgescheiden zijn van de activiteiten met vrij wild. De dieren moeten digitaal in **Beltrace** worden geregistreerd (FAVV, 2020; FAVV, 2021a). Beltrace is een door het FAVV beheerde informaticatoepassing, waarin slachthuizen, gemeenten, inspecteurs en dierenartsen met opdracht gegevens over het slachten kunnen beheren.

Bizens moeten in principe in een runderslachthuis worden geslacht, maar mogen bij uitzondering – net zoals ander gekweekt wild – wel op het bedrijf van herkomst worden gedood (na antemortemonderzoek, verbloeding en eventueel verwijderen van ingewanden). Het karkas moet vervolgens naar een runderslachthuis voor verdere behandeling worden gebracht (FAVV, 2020).

Houders van gekweekt wild zijn – evenals houders van andere dieren – verplicht om aan de exploitant van het slachthuis of de wildbewerkingsinrichting informatie te bezorgen over alle zaken die een invloed kunnen hebben op de veiligheid van het vlees. Dit wordt het VKI-document genoemd, voluit de **voedselketeninformatie**. Het VKI-document moet 24 uur voor de aankomst van de dieren in het slachthuis of wildbewerkingsinrichting worden bezorgd. Dit kan elektronisch of via een formulier. Voor gekweekt wild bestaan er geen specifieke formulieren, maar wordt het formulier van het meest gelijkende landbouwhuisdier (loopvogels – slachtpluimvee; hertachtigen en moeflons – schapen en geiten; everzwijnen – varkens) gebruikt (FAVV, 2014).

De wildbewerkingsinrichting mag het vlees van gekweekt wild in de handel brengen, maar kan rechtstreeks enkel karkassen verkopen aan slaggers of uitsnijderijen van wild. Wanneer er ook verder versneden vlees wordt verkocht, moet er een bijkomende erkenning als uitsnijderij van wild worden aangevraagd (FAVV, 2021a).

#### 4.9. Kansen en knelpunten voor een wildbewerkingsinrichting

In Vlaanderen zijn er momenteel 10 inrichtingen voor de bewerking van wild erkend. In de provincies Limburg, Antwerpen en Vlaams-Brabant ligt telkens 1 wildbewerkingsinrichting, in West-Vlaanderen 2. De overige wildbewerkingsinrichtingen bevinden zich in de provincie Oost-Vlaanderen. Meestal zijn dat pluimveeslachthuizen die een bijkomende erkenning als wildbewerkingsinrichting bezitten.

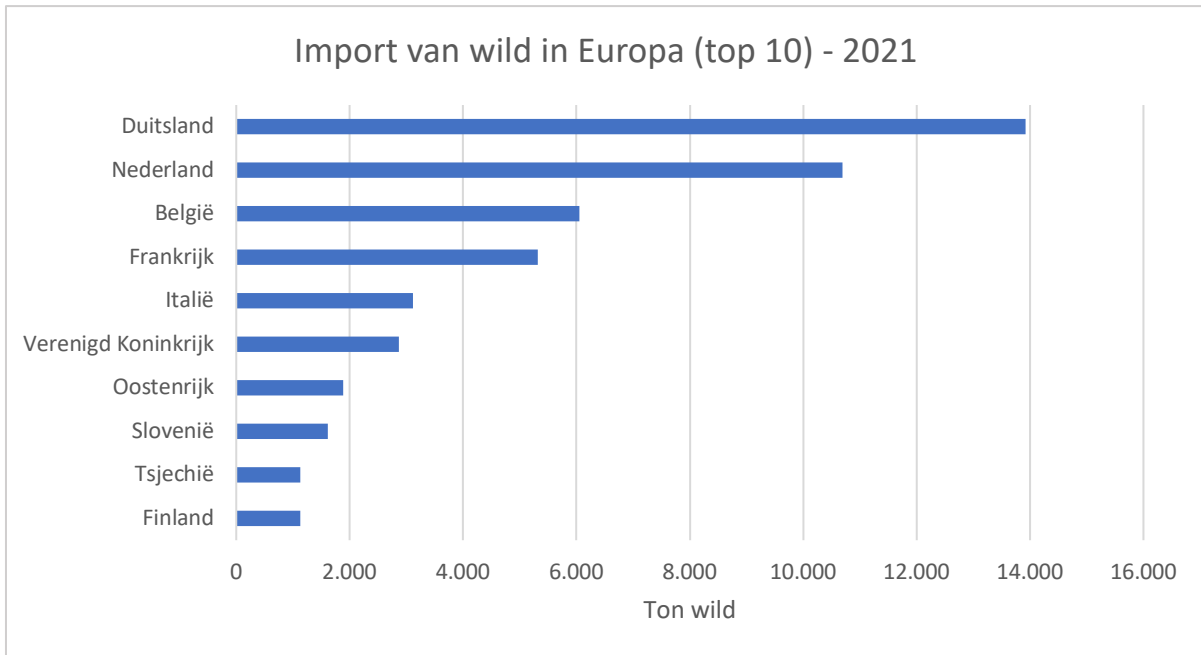
Benaming	Plaats	Provincie
De Wolf Daisy	Lebbeke	Oost-Vlaanderen
Pluimveeslachterij Ryckaert	Maldegem	Oost-Vlaanderen
Comptoirs Albert	Sint-Lievens-Houtem	Oost-Vlaanderen
De Meersman Jos	Aalst	Oost-Vlaanderen
Wild en gevogelte van Doorselaere	Waasmunster	Oost-Vlaanderen
Siphon NV	Damme	West-Vlaanderen
Le Petit Chasseur	Tielt	West-Vlaanderen
Pieters L&C	Opwijk	Vlaams-Brabant
Lieben gevogelte en wild	Genk	Limburg
G & H	Mol	Antwerpen

Tabel: wildbewerkingsinrichtingen in Vlaanderen (Bron: Lijst erkende inrichtingen FAVV – 01/04/2023)

Daarnaast bestaan er uitsnijderijen die vlees van wild versnijden en in verkoopklare eenheden verpakken. Zij kunnen echter enkel goedgekeurde karkassen of karkasdelen verwerken. Voor het onthuiden, ontdarmen en ontpluimen moet de jager het geschoten wild naar een wildbewerkingsinrichting brengen als het vlees voor de handel bestemd is.

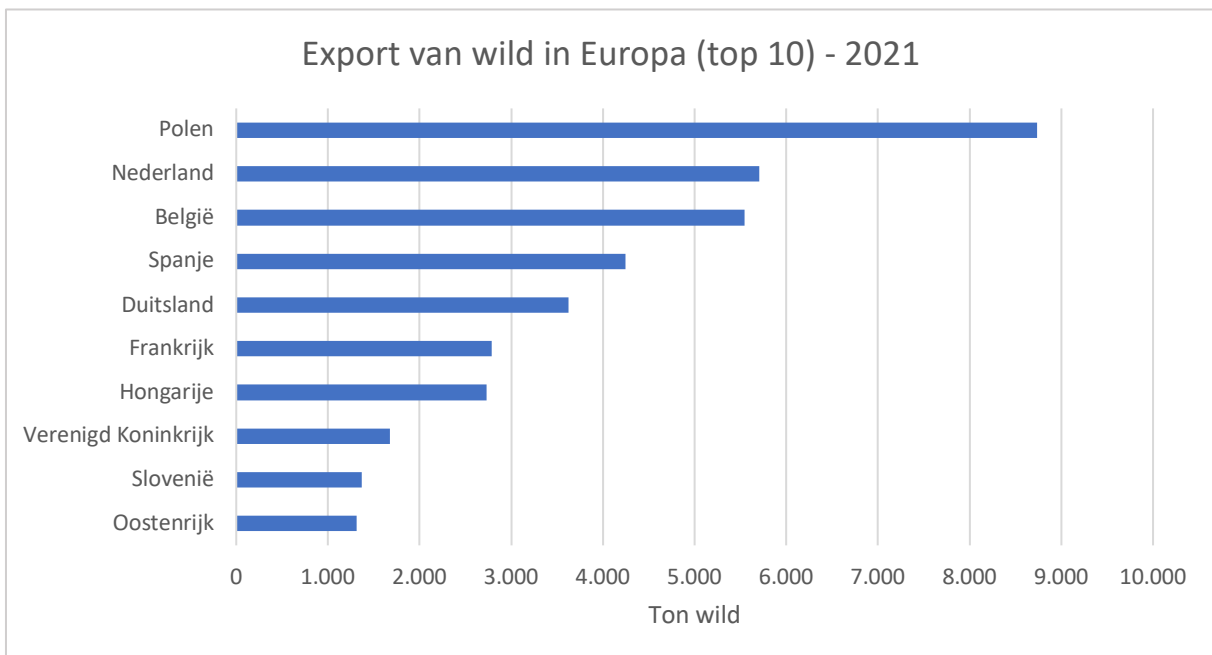
In Vlaanderen blijft het aantal actieve jagers sinds 2006–2007 ongeveer constant rond de 13.000 (INBO, 2022), terwijl het aantal jagers in Wallonië in stijgende lijn zit. In het jachtseizoen 2021–2022 waren er 19.367 jagers in Wallonië geregistreerd (RTBF, 2022). In 2020 werden in Vlaanderen 856.338 wilde dieren geschoten (Eos wetenschap, 2023).

Langs de zijde van de consument is de vraag naar wild voldoende groot. Met 6.049 ton in 2021 geïmporteerd wild behoort ons land tot de top 3 van de Europese wildimporteurs.



Afbeelding 11: Import van wild in Europa in 2021 (Bron: FAOSTAT, 2023)

Ook in de export van wild scoort België hoog. In 2021 ging er 5547 ton wild naar het buitenland. Dat zit ongeveer even hoog als Nederland (5706 ton).



Afbeelding 12: Export van wild in Europa in 2021 (Bron: FAOSTAT, 2023)

Theoretisch zijn er dus genoeg mogelijke klanten voor een nieuwe wildbewerkingsinrichting in Vlaanderen. Ook de potentiële aanvoer vanuit de jagers kan groot genoeg zijn. Met 10 wildbewerkingsinrichtingen verdeeld over 13.000 jagers, zouden gemiddeld 1.300 jagers bij 1 wildbewerkingsinrichting terecht moeten kunnen. Een jager kan het gejaagde wild echter ook voor eigen consumptie houden. In dat geval hoeft het vlees niet naar een wildbewerkingsinrichting.

Een rendabel bedrijf oprichten met enkel de activiteit wildbewerkingsinrichting is nagenoeg ondoenbaar. De jacht is slechts in **welbepaalde periodes** open. Die periodes zijn afhankelijk van de diersoort die wordt bejaagd. Zo mag er pas van 1 mei tot en met 14 september op reebokken worden gejaagd, van 15 oktober tot en met 31 december op hazen en van 15 augustus tot en met 31 januari op wilde eenden (*Jachtopeningsbesluit, 2013*). Voor een wildbewerkingsinrichting lijkt dus het niet evident om het jaar rond op volle capaciteit te werken.

Een combinatie met een slachthuis voor andere diersoorten lijkt dan een logische optie. Als er verschillende diersoorten worden verwerkt, moeten er evenwel voorzorgen worden genomen om **kruisverontreiniging** te voorkomen. Dit kan gebeuren door andere diersoorten in een andere ruimte in het slachthuis of op een ander tijdstip te verwerken (*Europese Verordening 853/2004*).

## 4.10. Conclusie

Net zoals het aantal kleinschalige slachthuizen, zijn de wildbewerkingseenheden in Vlaanderen niet dik gezaaid. En dat terwijl er een voldoende vraag naar wild bestaat. Aangezien ons land erg klein is, kan een jager of wildliefebber uiteraard ook terecht in de Waalse bossen en wildverwerkende bedrijven.

Een wildbewerkingsinrichting zou een welkome aanvulling voor een nieuw op te richten microslachthuis (= zeer kleinschalig slachthuis) kunnen zijn om de rendabiliteit van het totale project te verhogen. Anderzijds kan de combinatie met een mobiel slachthuis ook goed werken. Het mobiel slachten (= doden van een slachtdier op de boerderij) heeft zijn voordelen, zeker als het dier ter plaatse werd gedood. Zo kan het karkas snel na het doden worden uitgeslacht en worden gekoeld. Niet alle slachthuizen staan ervoor te springen om een dood dier te ontvangen voor verdere uitslaching, zelfs als het volgens de regels van de kunst buiten het slachthuis werd gedood en gekeurd. De infrastructuur van een slachthuis is niet altijd voorzien op het regelmatig aanleveren van gedode dieren. In de gangbare situatie komen dieren immers levend binnen in een slachthuis, langs een 'vuile' kant, met aansluiting op eventuele stallingsruimte. Het is niet altijd evident om langs deze weg een karkas binnen te brengen. Bovendien wordt het slachtproces in een gangbaar slachthuis verstoord zodra een dood dier wordt aangeleverd. Een wildbewerkingsinrichting is er echter op voorzien om gedode dieren te ontvangen. Mits het oplossen van erkenningen en vergunningen, zou hier dus een mooie samenwerking in de toekomst kunnen liggen.

## 4.11. Bronnen

- **Benelux Secretariaat-Generaal**, 2011. Wildhygiëneregels in de Benelux. December 2011.
- **Europese Verordening (EG) nr. 853/2004** van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- **Europese Verordening (EG) nr. 854/2004** van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong
- **FAOSTAT** (Food and Agriculture Organization of the United Nations), 2023. Data Crops and livestock products. <https://www.fao.org/faostat/en/#data/TCL>
- **FAVV** (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen), zonder datum. Erkenningsvoorwaarden voor wildbewerkingsinrichtingen. EA.1.1.4.b. Versie 0.
- **FAVV**, 2014. Omzendbrief betreffende het houden en slachten van gekweekt wild. 21/03/2014.
- **FAVV**, 2020. Omzendbrief betreffende het houden en slachten van gekweekt wild en bizons en het uitsnijden van vlees van gekweekt wild in een erkende inrichting. 10/06/2020.
- **FAVV**, 2021a. Technische fiche activiteit. Wildbewerkingsinrichting. TRA-ACT 149 versie n°05 – 23/04/2021.
- **FAVV**, 2021b. Omzendbrief betreffende goede hygiënepraktijken en traceerbaarheid van vrij wild in wildbewerkingsinrichtingen en de activiteitenverklaringen die deze inrichtingen moeten doen aan het FAVV. 18/08/2021.
- **FAVV**, 2021c. Omzendbrief met betrekking tot de reglementaire verplichtingen van de gekwalificeerde personen inzake eerste onderzoek van jachtwild – Oproep tot waakzaamheid met betrekking tot letsels die wijzen op Afrikaanse varkenspest of tuberculose bij vrij wild. 01/09/2021.
- **FAVV**, 2023. <https://www.favv-afscab.be/professionelen/erkenningen/#b>
- **INBO** (Instituut Natuur- en Bosonderzoek), 2022. Aantal actieve jagers. 19/08/2022. <https://www.vlaanderen.be/inbo/indicatoren/aantal-actieve-jagers>

- **Jachtdecreet**, 1991. Decreet jachtdecreet. 24/07/1991.
- **Jachtopeningsbesluit**, 2013. Besluit van de Vlaamse Regering betreffende de jachtopeningstijden in het Vlaams Gewest. 28 juni 2013.
- **Koninklijke Besluit** van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- **Koninklijk Besluit** van 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **Koninklijk Besluit** van 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- **Koninklijk Besluit** van 30/11/2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- **RTBF** (Radio-Télévision belge de la Communauté française), 2022. <https://www.rtb.be/article/record-du-nombre-de-chasseurs-en-wallonie-11022693>
- **Eos wetenschap**, 2023. Tracé van Wild. <https://eostrace.be/traces/trace-van-wild>



# Hoofdstuk 5: Basiselementen voor het oprichten van een microslachthuis in Vlaanderen

Tekst: André Calus ; Grondplan: Jasper Tavernier

## 5.1. Inleiding

Dit project kwam in 2020 tot stand vanuit de vaststelling dat er in grote delen van Vlaanderen geen mogelijkheid meer was om kleine herkauwers (schapen, geiten, herten) te laten slachten. Daarnaast wordt het steeds moeilijker om in de grootschalige (en gespecialiseerde) slachthuizen kleine aantallen dieren, zoals runderen, varkens, bestemd voor thuisverkoop, te laten slachten. Dit creëert ernstige problemen op het vlak van dierenwelzijn (lange transporten) en hypothekeert aanzienlijk de mogelijkheden om via korte keten een eigen afzet rendabel uit te bouwen.

Sedert 2020 is ondertussen de situatie nog verslechterd. In 2020 kon men in Vlaanderen nog op 5 plaatsen (Anderlecht niet inbegrepen) schapen en geiten laten slachten. Ondertussen is halfweg 2021 het slachthuis in Antwerpen, op dat moment het grootste schapenslachthuis in Vlaanderen, gesloten omwille van vergunningsproblemen. Tegen einde 2022 is dan Moerbeko in Zele (met op dat moment het grootste aantal schapenslachtingen in Vlaanderen) voor een ganse periode gesloten geweest omwille van een conflict met overheidsdiensten.

Resultaat van dit alles is dat waar 5 jaar geleden in Vlaanderen nog 60 à 70 000 schapen en geiten in Vlaanderen werden geslacht, we nu (2023) teruggevallen zijn op 30 à 35 000 schapen- en geitenslachtingen in Vlaanderen. Zowat de helft van onze slachtschapen wordt nu in Nederland of in Wallonië geslacht.

In heel wat gevallen hebben slachthuizen in het verleden de beslissing genomen om geen schapen en geiten meer te slachten. In functie van de beperkte aantallen per week of per jaar, waren de kosten om compleet volgens de normen op het vlak van dierenwelzijn en voedselveiligheid/traceerbaarheid te werken, economisch/administratief nog moeilijk te verantwoorden. Een fundamentele vraag voor onze controlerende overheden in deze is of de normering voor kleine aantallen slachtingen dezelfde moet zijn als voor slachthuizen waar honderden of duizenden dieren per week worden geslacht. Uiteraard moet er steeds respect zijn voor dierenwelzijn en aandacht voor de voedselveiligheid, maar nadenken over haalbaarheid en realiteitszin is hier zeker aan de orde.

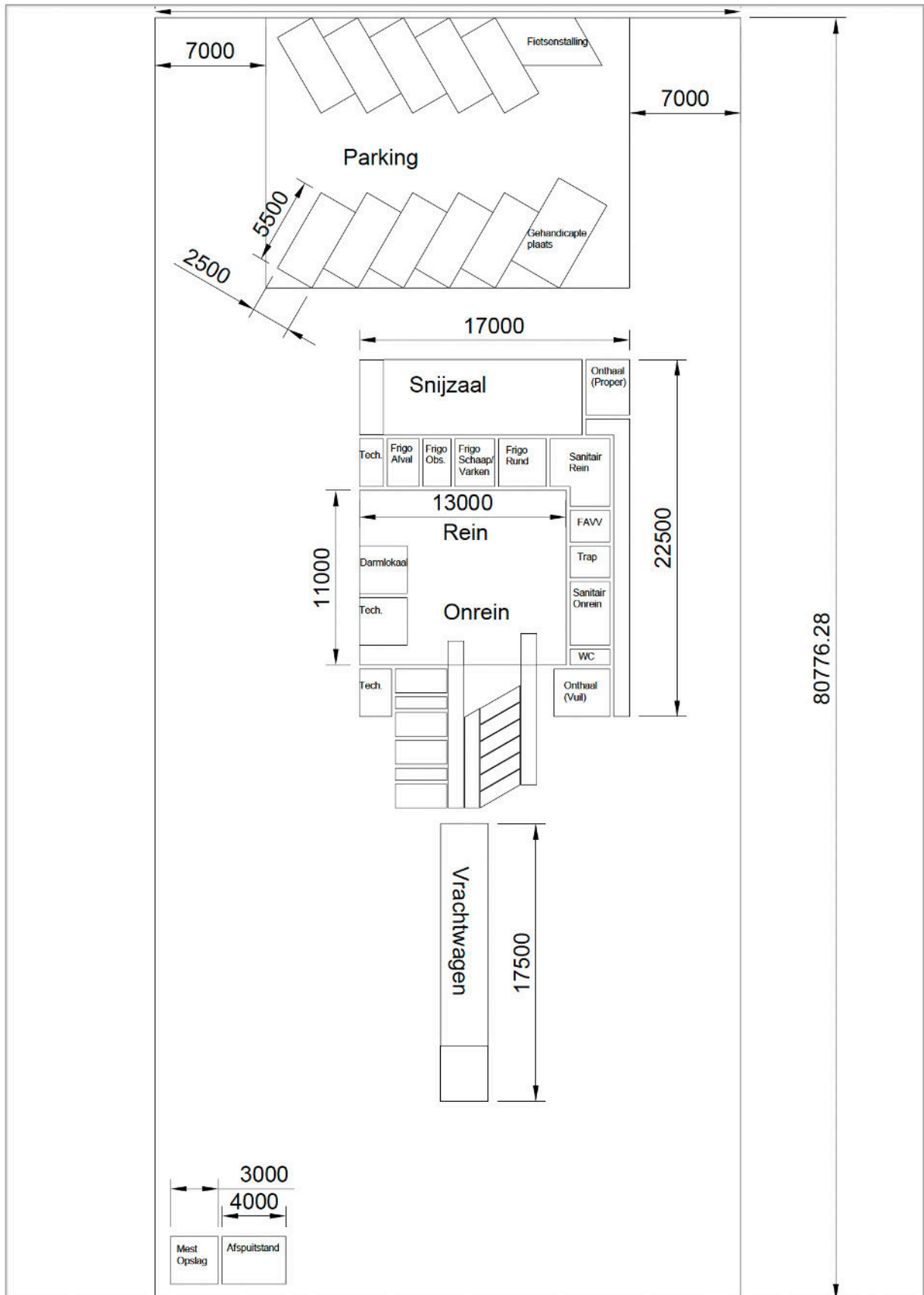
In dit EIP-project was het - naast kennisgaring - ook de bedoeling om de haalbaarheid van de oprichting van één of meer kleinschalige slachthuizen in Vlaanderen te onderzoeken. Hierna volgen een ontwerp grondplan, een financiële analyse en een denkoefening omtrent haalbaarheid, personeelswerving en beheersstructuur.

## 5.2. Grondplan

(Opmaak Grondplan © Animal Welfare Solutions (voormalig RCC Belgium))

Een autonoom slachthuis heeft een toegangsweg voor vuil en proper transport nodig, een losplaats en een stal voor de dieren die wachten, een slachtzaal met één of twee slachtlijnen, drie of vier frigo's, een tweetal burelen en ruimten voor het eigen personeel, daarnaast ook een afschuitplaats/mestopslag voor reiniging van het transportvoertuig van de dieren.

Het ontwikkelde grondplan werd opgemaakt conform de wettelijke eisen en met als doel 20 grootvee-eenheden (GVE) per week te kunnen slachten. Het plan werd opgesteld in samenspraak met FAVV en de Dienst Dierenwelzijn.



### 5.3. Financieel plan microslachthuis

Het financieel plan werd opgemaakt voor een nieuwbouw kleinschalig slachthuis met een capaciteit van 1000 GVE per jaar. Dit komt neer op 20 runderen of een equivalent daarvan, gedurende 2 slachtdagen per week.

<b>Investerings</b>		
-	<b>Aankoop grond 80 x 50= 4000m<sup>2</sup> à 75€/m<sup>2</sup></b>	<b>300 000</b>
-	<b>Opmeten perceel</b>	<b>1 000</b>
-	<b>Ruwbouw 30m x 18m x 300€/m<sup>2</sup></b>	<b>162 000</b>
-	<b>Inrichting slachthuis</b>	
	Fixatiekooi runderen	45000
	Fixatiekooi schapen/geiten/varkens	35000
	Lift/Jacobsladder	25000
	Birailconstructie	120000
	Haken	5000
	Onthuidingstafel schapen	17000
	Broeibak varkens	20000
	Elektrische bedwieling voor schapen, geiten en varkens	4500
	Borstzaag	5000
	Splitzaag	7500
	Horens-poten-nekzaag	12500
	Koeling	200000
	<b>Totaal</b>	<b>496500</b>
-	<b>Stalinrichting</b>	<b>25 000</b>
-	<b>Inrichting burelen en personeelslokaal</b>	<b>15 000</b>
-	<b>(Inrichting versnijderij optie</b>	<b>20 000)</b>
-	<b>Technieken (duurzaam bouwen/meest economisch?)</b>	
	Energie neutraliteit : zonnepanelen, windmolen, geothermie	
	Klimaatregeling : verwarming of koeling	
	<b>In functie van keuze technologie</b>	<b>200 000</b>
-	<b>Toegangswegen 50€/m<sup>2</sup> x 1000m<sup>2</sup></b>	<b>50 000</b>
-	<b>Parking 20m x 20m x 50€/m<sup>2</sup></b>	<b>20 000</b>
-	<b>Mestopslag boven/ondergronds (afdak /mestkelder)</b>	
	5m x 5m x 300€/m <sup>2</sup> en 20000l (6000€)	13 500
-	<b>Waterzuivering of lozen op riool</b>	<b>??</b>
-	<b>Regenwateropslag ondergronds</b>	
	540m <sup>2</sup> x 650l/2 ~180m <sup>3</sup> x 50€/m <sup>3</sup> =	9 000
<b>Totaal</b>	<b>(zonder waterzuivering)</b>	<b>1 312 000€</b>
	<b>(indien grondprijs à 120€/m<sup>2</sup> = + 180 000€: totaal ~1 495 000€)</b>	

Uit dit financieel plan blijkt duidelijk dat vooreerst de grondprijs erg belangrijk is. Gezien slachtactiviteiten, conform de betreffende omzendbrief ruimtelijke ordening, niet in agrarisch gebied kunnen, is dit een zware dobber, tot 1/3 van de totale investering. Daarnaast is een belangrijke vraag of er een eigen waterzuivering moet worden gebouwd. Een derde aandachtspunt is dat straks nieuwe infrastructuur energie-neutraal moet worden. Gezien de vele benodigde frigo's is de energievoorziening een belangrijk aandachtspunt.

Naast de investeringen die moeten worden afgeschreven, zijn uiteraard ook de werkingskosten belangrijk om na te gaan of de slachtactiviteit rendabel kan zijn. Hierna geven we een overzicht van de diverse kostenposten waarmee rekening moet worden gehouden. Kwantificering van de bedragen hangt van de specifieke plaatselijke omstandigheden af.

#### **Werkingskosten olijsting (Niet begroot; afhankelijk van de te maken keuzes)**

- **Afvalverwijdering Rendac**
- **Personeel 3 personen op slachtdagen**
- **Administratie/facturatie/ boekhouding (intern/extern?)**
- **Onderhoud /reinigen**
- **Sociaal secretariaat**
- **Kledij en was ervan**
- **Verzekeringen**
- **Lidmaatschappen (3 à 4000€/j)**
- **Energie**
- **Water**
- **Analysekosten**
- **Veearts keuring voor en na slacht (78€/u?)**
- **Kwaliteitsopvolging eventueel extern ondersteund ( 20 000€/jaar)**
- **Boetes**
- **Afschrijvingen gebouw 20j ; materiaal 7j**
- **Onderhoud en herstellingen infrastructuur**

#### 5.4. Bedrijfseconomische conclusie

Naargelang van de omstandigheden komen we bij opmaak van een financieel plan om een kleinschalig slachthuis te bouwen en in te richten erop uit dat dit een investering vergt van 1 à 2 miljoen euro.

Een eerste vaststelling is gekoppeld aan de eisen op vlak van ruimtelijke ordening. In onderstaand uittreksel van de omzendbrief lezen we:

*8 JULI 1997. Omzendbrief betreffende de inrichting en de toepassing van de ontwerp-gewestplannen en gewestplannen, gewijzigd via omzendbrief dd. 25/1/2002 en 25/10/2002*

*III. Ten titel van voorbeeld kunnen enkele bedrijven worden vermeld welke volgens de bovenstaande criteria en op grond van de rechtspraak van de Raad van State niet meer kunnen worden beschouwd als para-agrarische ondernemingen:*

- 1. vervoerondernemingen (zelfs van dieren en landbouwproducten);*
- 2. intellectuele beroepen (tuinarchitecten, veeartsen...);*
- 3. manèges;*
- 4. zandgroeven; Deze horen thuis in ontginningsgebieden.*
- 5. grondbewerkingsbedrijven;*
- 6. vleesverwerkende industrieën zoals vleeswarenfabrieken en werkplaatsen voor het uitbenen van vlees en slachthuizen;*
- 7. industriële melkerijen, mouterijen, suikerfabrieken e.d.m.*

Uit de tekst van de omzendbrief kan worden besloten dat voor de bouw van kleinschalige slachtinfrastructuur men zich moet richten op een ambachtelijke (KMO-) zone of een industriegebied, waar men in functie van de plaatselijke voorschriften/oriëntaties, al of niet zal terechtkunnen.

Uit onze contacten met POM Antwerpen en Limburg en Ciago Limburg hebben we geleerd dat er in KMO-zones grondprijzen tussen 70 en 140€ per m<sup>2</sup> worden gevraagd. Om een kleinschalig slachthuis, eventueel aan te vullen met versnijderij en toegangswegen (vuil/proper) en afsputplaats te vestigen, is er tussen 4000m<sup>2</sup> en 1 ha nodig. Afgerond betekent dit dat al ongeveer 500.000€ moet worden voorzien voor het terrein, als men autonoom wil bouwen. Daarnaast zijn er nog de ruwbouw, de binneninrichting, enz.

Als we over kleinschalig slachten spreken dan zijn er in functie van opgelegde voorwaarden normen op het vlak van dierenwelzijn (1000 GVE/jaar) of/en op basis van de omgevingsvergunning (klasse 2 = tot max 5 ton per dag geslachte dieren/karkas). 1000 GVE /jaar betekent 20 GVE per week. 5 ton per (slacht)dag betekent 8 runderen/GVE per dag; met 2 slachtdagen per week zijn dat er ook 850 à 1000 GVE per jaar.

We gaan ervan uit dat de grond zijn waarde behoudt. Een investering in infrastructuur en uitrusting van 1.2 miljoen af te schrijven op 50/50 basis deels op 10 jaar, deels op 20 jaar betekent 90 000€ af te schrijven per jaar, of per GVE 90€ à 100€ door te rekenen per slachting. Daarnaast zijn er uiteraard nog te verdelen de uitbatingskosten, de personeelskosten, ... Bij een beperkt aantal slachtingen per jaar zal de afschrijvingskost op zich dus al een belangrijk deel van de toe te rekenen slachtkost uitmaken en vrij bepalend zijn voor de haalbaarheid.

Als de overheid het wenselijk vindt om regionale slachtcapaciteit te blijven voorzien kan het een denkpiste zijn of die overheid een ondersteuning van initiatieven zou kunnen bieden door tussenkomst in de grondverwerving, eventueel aan te vullen met een erfpacht of langdurige verhuur of dergelijke.

## Haalbaarheid

Wat de haalbaarheid van een investering voor een microslachthuis betreft, is het duidelijk dat de rendabiliteit niet enorm zal zijn. Uit alle contacten die we in dit verband met soortgelijke instellingen hadden, is duidelijk geworden dat best de combinatie slachten-versnijden wordt beoogd, eventueel aan te vullen met een verkooppunt ter plaatse. Maar wellicht kan de haalbaarheid een stuk worden verbeterd als de autonomie een stukje wordt verlaten en er aansluiting wordt gezocht met een bestaande instelling, waar een reeks van de nodige functies kunnen worden gedeeld. Een autonoom slachthuis heeft een toegangsweg voor vuil en proper transport nodig, een losplaats, een stal voor de dieren die wachten, een slachtaal, drie of vier frigo's, een tweetal burelen en ruimten voor het eigen personeel, daarnaast ook een afsputplaats/mestopslag voor het transport van de dieren. Aansluiting bij een bestaand slachthuis, dat nu geen kleine herkauwers slacht, zou al heel wat van deze benodigde ruimten kunnen overbodig maken. Een ander voorbeeld is aansluiten bij een bedrijf dat nu al frigo's en burelen heeft. Elk geval is afzonderlijk te bekijken, maar door combinaties te maken zou de afschrijvingskost, die moet worden doorgerekend, een stuk kunnen worden gedrukt.

## 5.5. Personeel

Het vinden van geschikt personeel is voor elke onderneming een uitdaging. Maar het vinden van capabele slachters is in Vlaanderen, zonder meer, een knelpuntberoep. Er moet qua personeel een duidelijk onderscheid gemaakt worden tussen de werking van grootschaliger slachthuizen en de werking van een microslachthuis.

In een grootschalig slachthuis wordt continu (week rond) geslacht, heeft elkeen aan de ketting een gespecialiseerde deeltaak, deze taak kan met een beperkte opleiding worden aangeleerd en veel van deze taken worden aan buitenlandse werknemers toevertrouwd. Communicatie in de juiste taal is hier eventueel een knelpunt.

Bij een kleinschalig slachthuis wordt er maar enkele dagen per week geslacht. Voor de goede werking van een microslachthuis zijn er op slachtdagen 3 à 4 personen nodig om vlot te kunnen werken. Daarnaast zijn er de administratieve taken (planning, facturatie, ...) en per instelling is er ook een verantwoordelijke nodig voor de kwaliteitszorg en het opvolgen van de procedures in het kader van traceerbaarheid en voedselveiligheid en alle administratieve verplichtingen (interne audits, analyseschema's opvolgen, ...) daar aan gekoppeld. Deze laatste taak kan in een deeltijds engagement extern worden uitbesteed. Een werknemer in een microslachthuis moet veel meer polyvalent zijn, dan een werknemer in een grootschalig slachthuis. De dagen dat er niet wordt geslacht, is tewerkstelling mogelijk als er aan het slachthuis een versnijderij en al of niet een verkooppunt wordt gekoppeld. Maar dit impliceert dat de verwachte vaardigheden voor een personeelslid in een microslachthuis een stuk breder moeten zijn. Ook communicatie intern en extern is in deze combinatie van activiteiten belangrijk, zodat taalkennis hier naast polyvalentie een rol speelt.

Wordt er in een microslachthuis alleen gedurende een paar dagen per week geslacht, zonder versnijderij, dan zal deeltijdse tewerkstelling nodig zijn, en moet er worden gedacht aan eventuele flexi-job-inzet, of moet men slachters zoeken die in verschillende slachthuizen een deeltijdse opdracht uitvoeren.

Wat de opleiding tot slachter betreft, heeft overleg met de opleidingsverantwoordelijke van Ter Groene Poorte in Brugge, een opleidingscentrum o.a. voor slagerij en beenhouwerij, geleerd dat sedert enige jaren het slachten geen deel meer uitmaakt van de opleidingsmogelijkheden/het curriculum. Er zou vanwege de school eventueel wel interesse bestaan om een aanvullend jaar met opleiding en stage in slachthuizen te organiseren voor de 'slacht' opleiding. Dit onder voorwaarde dat de verantwoordelijke politieke overheid hier in meegaat op het vlak van erkenning en financiering.

## 5.6. Beheersstructuur

Een microslachthuis kan als een kleine onderneming worden aanzien. Wanneer daar een versnijderij en eventueel winkel aan wordt gekoppeld kan dit evolueren naar een middelgrote onderneming. De aansturing van een onderneming kan door een individuele eigenaar (éénmanszaak) gebeuren of door meerdere private personen samen, maar meestal zal dan toch voor een vennootschapsvorm worden gekozen zoals BV (besloten vennootschap), NV (naamloze vennootschap) of CV (coöperatieve vennootschap).

Binnen de veehouderij-sector, en zeker bij mensen die zich op verkoop via de korte keten oriënteren, is de vraag aanwezig om gezamenlijk een initiatief te nemen om te kunnen slachten. Als producenten samen een stap willen zetten dan zijn er twee geëigende ondernemingsmogelijkheden: de oprichting van een coöperatie of een producentenvereniging. De Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij, heeft in 2013 een omstandige studie gemaakt van 'Coöperaties en producentenverenigingen' (terug te vinden op internet). Uit deze studie leren we dat een erkenning als producentenorganisatie (PO) aan surplus voorwaarden is gekoppeld in vergelijking met een coöperatie, die tot doel heeft samen te werken voor een bepaald doel. Deze voorwaarden lijken ons momenteel een stap te ver.

We besluiten dat als een groep producenten samen een initiatief wil nemen richting de oprichting van een microslachthuis beter de piste van de coöperatie wordt gekozen. Dit om het niet te belastend te maken. In de landbouw zijn er voldoende ervaringen met coöperaties, denk aan de veilingen voor groenten en fruit of aan de zuivelsector. Voor de aanpak, de gevoeligheden en de kansen op succes of valkuilen bij een coöperatie verwijzen we terug naar de omstandige publicatie van het departement L&V.

## 5.7. Slotbeschouwing/besluit

### **Blikken we even terug op dit project:**

- Via bezoeken en literatuur werd nagegaan hoe de aanpak van kleinschalig slachten kan worden gerealiseerd en onder welke randvoorwaarden.
- Er werd een bevraging van veehouders gedaan om de interesse te peilen.
- Er werd een grondplan voor een microslachthuis ontwikkeld, gebaseerd op het slachten van 1000 grootvee-eenheden per jaar. Dit plan werd getoetst aan de normen van FAVV en de Dienst Dierenwelzijn.
- Er werd ook een financieel plan opgesteld, waaruit blijkt dat realisatie een investering betreft van 1.2 tot 2 miljoen euro. Belangrijke component hier is de grondprijs, gezien een slachthuis thuishoort in een KMO, ambachtelijke- of industriezone, waar de grondprijzen variëren tussen 75 en 140€/m<sup>2</sup>. Er is voor een kleinschalig slachthuis minimaal 4 à 5 000m<sup>2</sup> grond nodig.
- De investeringskost kan worden gedrukt, door een slachteenheid voor schapen te laten aansluiten bij bv. een grootschaliger slachthuis voor andere diersoorten, of een bestaande versnijderij, waar een deel van de accommodatie gemeenschappelijk kan worden gebruikt en bv administratie ook kan worden gedeeld.
- Erkenning voor wildverwerking kan een pluspunt zijn.
- De personeelsinvulling is een knelpunt omdat slachten alleen een deeltijds gebeuren is, en omdat in een kleinschalige faciliteit polyvalente inzet van personeel noodzakelijk is.
- Qua rendabiliteit is slachten op zich niet erg rendabel. Er zijn meer mogelijkheden als slachten wordt gecombineerd met een versnijderij en eventueel met een verkooppunt voor particulieren.



- Uitbating kan hetzij privé, hetzij coöperatief.
- Er bestaan mogelijkheden voor een gedeeltelijke overheidstussenkomst in de investering.

### **Slotbeschouwing : nood aan een taskforce, waar een wil is, is een weg !**

In heel wat gevallen hebben slachthuizen in het verleden de beslissing genomen om geen schapen en geiten meer te slachten, omdat in functie van de beperkte aantallen per week of per jaar, de kosten om compleet volgens de normen op het vlak van dierenwelzijn en voedselveiligheid /traceerbaarheid te werken economisch/administratief nog moeilijk te verantwoorden waren. Een fundamentele vraag voor onze controlerende overheden in deze is of de normering voor kleine aantallen slachtingen dezelfde moet zijn als voor slachthuizen waar honderden of duizenden dieren per week worden geslacht. Uiteraard moet er steeds respect zijn voor dierenwelzijn, en aandacht voor de voedselveiligheid, maar nadenken over haalbaarheid en realiteitszin is hier zeker aan de orde.

De projectpartners durven toch wel stellen dat kleinschalig slachten mogelijkheden biedt. Maar de slachtkost per GVE zal niet laag zijn. Daartegenover staat wel dat transportafstanden kunnen worden beperkt en tijd kan worden gespaard. Ook dit moet in de eindbalans worden verrekend. Via particuliere verkoop kan ook de omzet worden vergroot en de afstand tussen producent en consument verkort.

Maar tot hiertoe stranden veel initiatieven op een totaal gebrek aan coördinatie tussen de verschillende overheden. Bij een initiatief zijn heel wat diensten betrokken: Departement Land- en Tuinbouw, Ruimtelijke Ordening, OVAM, Rendac, FAVV, Dierenwelzijn, ...

**Belangrijk in deze is de intentie van de Overheid als geheel: wil men, zoals ook Europa wil voor de plattelandsgebieden, meer korte keten initiatieven ondersteunen, dan is een masterplan nodig, ondersteund door een taskforce waar alle betrokken diensten aanwezig zijn om te zien hoe men het vooropgestelde doel kan bereiken. Momenteel wordt elke case veel te veel dienst per dienst benaderd, zonder het economisch en maatschappelijk einddoel in het oog te houden. Nu stranden veel initiatieven omdat elke dienst autonoom zijn regels strikt wil toepassen en te veel dogmatisch en te weinig oplossingsgericht wordt gedacht.**

Hierbij aansluitend moeten een reeks vragen kunnen worden gesteld:

- Kan kleinschalig slachten zich als para-agrarische activiteit in een landbouwzone situeren?
- Moeten voor kleinschalig slachten dezelfde normen qua voedselveiligheid als qua dierenwelzijn gelden als bij grote slachthuizen?
- Kunnen de ruimtelijke eisen intern voor kleinschalig slachten deels worden vereenvoudigd om investeringskosten te sparen?
- Kan afvalwaterbehandeling via lozen in de riool worden vereenvoudigd?
- Kan via aanpassing van de regelgeving de mobiele dodingsunit een oplossing bieden voor valorisatie in de voedselketen van niet-transportwaardige dieren? Kunnen we ons voor de maximale transporttijd van het gedode dier niet houden aan het Europees voorstel van 2u, gezien de verkeersdrukte?
- Kan een specifieke opleiding op het vlak van slachten (knelpunt-beroep) terug worden opgestart?
- Moet de overheid vanuit maatschappelijk belang (o.a. via stimulering van de korte keten) en vanuit zorg voor het platteland de investeringskosten en uitbatingskosten (deels) mee dragen?

### **Besluit**

Een constructief antwoord op al de bovenstaande vragen kan het tij doen keren, zodat kleinschalig slachten terug enige rendabiliteit krijgt en ten goede komt van korte keten en dierenwelzijn. Maar de vraag is wie het initiatief kan nemen om zo'n taskforce bijeen te brengen en of alle betrokken diensten bereid zijn om met open geest oplossingsgericht mee te denken.

Hoopvol is dat er tijdens de projectperiode toch al enkele privé initiatieven lopende zijn, die we ten dele hebben kunnen volgen en begeleiden en die een aanzet tot kleinschalig slachten in zich houden.