



Varkens lossen universiteitsprobleem op!

Dag allemaal,

Ik hou van varkens en ik hou van een verhaaltje schrijven dus ben ik bij deze mijn hobby en mijn beroep aan het combineren. Als nieuweling in de Belgische markt wil ik jullie op regelmatige basis mijn visie geven over wat er gebeurt in de wereld, soms ver weg en soms dichtbij en vertellen waar ik in België van sta te kijken. Het is en blijft natuurlijk mijn visie en interpretatie, het voordeel van de blog.

Als het echt slecht gaat in een sector, beweegt er vaak minder dan na zes maanden goede prijzen. Ik heb dit lesje geleerd toen ik in 1998 naar de USA verhuisde op het moment dat er daar een ongeziene crisis heerste. Net toen we dachten dat we halverwege 1999 uit de crisis waren, begonnen de reorganisaties...

We zijn nu in Europa iets meer dan een half jaar in positieve cijfers en als we vandaag rondkijken is er heel wat gaande:

Samenwerking in Frankrijk

Misschien even beginnen bij de zuiderburen in de wereld van de genetica: Axiom heeft een nieuw logo en profileerde zich op de Space in Rennes als 'La génétique Française'. Intussen heeft Choice haar Noord-Amerikaanse tak afgestoten en een intentie tot samenwerking met Axiom getekend. Het wordt dus steeds duidelijker dat deze twee Franse firma's één dezer weken beslissen samen verder te gaan. Opnieuw een speler in de markt van de varkensgenetica die verdwijnt. En zo zingen we langzaam maar zeker verder met het bekende kinderliedje: 'Toen waren ze nog met....'. Aangezien ook Cooperl, het grootste Franse groupement, zich meer en meer op de totale keten richt, en de promotie van haar genetica-tak Nucleus steeds vermindert, denk ik dat Frankrijk zich opmaakt om van drie spelers op termijn één organisatie te maken.

Lokaal leveren in Denemarken

In Denemarken doen de slachthuizen en vleesverwerking van Danish Crown er intussen ook alles aan om Deense varkenshouders te overtuigen terug meer lokaal te leveren en niet meer te kiezen voor 'betere' prijzen in Duitsland. Hogere loonkosten zorgden voor een sterke daling in de afzetmarkten in Azië en dus moet er meer vlees lokaal worden afgezet, maar daarvoor moest de efficiëntie omhoog. Eén slachthuis werd al gesloten, een nieuw plan opgemaakt ter verbetering van aanvoerlijnen en slachthuizen en vleesverwerking vallen vanaf nu onder een sterker eengemaakte koepel. Samen met betere traceerbaarheid moet dit een extra duwtje geven aan de lokale vleesafzet.

Verschuivingen op divers vlak in België

En ook in België zien we verdere verschuivingen bij de voerfirma's dit jaar en deze week kwam ook de KI -wereld in het nieuws. Mijn sterk vermoeden is dat er nog het een en het ander zal gebeuren in de komende maanden...

Intussen lezen we dat de Universiteit van Antwerpen wil dat vanaf 2030 80% van alle menu's in de studentenresto's vegetarisch zijn. Als er dan van die 20% veel meer gegeten wordt, kom je in een situatie die de UGent net wil vermijden. Daar wordt er terug meer naar niet-vegetarische menu's overgeschakeld omdat er anders te veel voedsel wordt weggesmeten. Nu heb ik wel een oplossing: ik ken een dier met een krulstaart dat heel veel reststromen uit de voedingsketen verwerkt en omzet tot een lekker stukje vlees. Maar vegetarische maaltijden aan de varkens voeren om dan vlees te produceren klinkt misschien te absurd om waar te zijn.

We zullen maar verder werken om te doen wat een internationale fokkerijorganisatie moet: vlees zo duurzaam, traceerbaar, efficiënt, gezond, lekker en kwaliteitsvol maken en dan weet de consument dat hij waar voor zijn geld krijgt.

Topigs Norsvin werkt hieraan, elke dag opnieuw.

Vriendelijke groeten,

Geert