

BIOLOGISCH

Consument eet alleen biokipfilet

Lucien Hordijk
Amsterdam

De biologische kip verwaardt slecht. Dat verklaart waarom biologische kipfilet in sommige gevallen vijf keer zo duur is als de filet van het traditionele vleeskuiken, terwijl de kosten van het dier maar tweeënhalve keer zo hoog zijn.

Alleen de filet van de biologische kip vindt aftrek onder dierbewuste consumenten. Circa 40% van de biologisch geproduceerde kip, onder meer bout en vleugel, wordt 'gedumpt' op de traditionele markt. De restanten van de kip komen terecht in bijvoorbeeld frikandellen, kipnuggets en nertsvoedsel.

De kosten van de hele biologische kip moeten dus voor het merendeel verhaald worden op de verkoop van de filet. Er zijn verschillende verklaringen waarom er hoofdzakelijk vraag naar filet is. 'De biologische consument houdt niet van bewerkt voedsel en dus is het moeilijk een uitdagend biologisch product te maken dat past bij deze bewuste koper', zegt biologisch pluimveehouder Herman Kemper. Ook is de prijs van biologisch voedsel erg hoog en wil de bewuste consument niet te veel betalen voor vlees met bot.

'De biokip is en blijft een niche-product', zegt Dick Veerman, hoofdredacteur van foodlog.nl. Niet alleen de vierkantsverwaarding — het gebruik van het hele dier — van het product draagt bij tot de instandhouding van het kleinschalige karakter, ook de consequenties van een grotere productie van biokip belemmeren de groei van het segment. Als de totale vraag naar kippenvlees in Nederland volledig biologisch ingevuld zou worden, zou een landoppervlak vergelijkbaar met de provincie Groningen gevuld moeten worden met kippen. De CO₂-uitstoot zou hierdoor exponentieel toenemen. Ook zou de volksgezondheid in het geding komen door de grotere verspreidingskans van ziekten.

Prijs van biovoedsel is erg hoog en bewuste consument wil niet te veel betalen voor vlees met bot