

COLUMN: 'THERE IS NO BUSINESS LIKE MEAT BUSINESS!'

Maandag 21 oktober 2019



Ga er maar aanstaan; ondanks alle pogingen de vleesconsumptie terug te dringen gaat het omgekeerde gebeuren. Het is meer dan natte vingerwerk, en als de huidige trends zich voortzetten zal de mondiale vleesconsumptie tot 2050 met circa 70% stijgen.

Vooraf de toegenomen welvaart in de huidige ontwikkelingslanden in Zuidoost-Azië en sub-Sahara Afrika zijn hier debet aan. Prachtige kansen dus voor de Nederlandse vlees- en zuivelkennis. Maar laten we vooral ook China niet vergeten, waar elk jaar meer dan 50 miljoen ton varkensvlees geconsumeerd wordt, ofwel 52% van de totale wereldproductie. Je zou ook zonder overdrijven kunnen zeggen dat er van elke twee varkens die rondlopen er een in China verorberd wordt. Geen wonder dus dat China een varkensstapel van maar liefst 330 miljoen dieren heeft.

Momenteel wordt het land getroffen door de Afrikaanse Varkenspest, een besmettelijke virusziekte die catastrofale gevolgen heeft. Niet voor niets zijn de Nederlandse varkenshouders als de dood voor een mogelijke uitbraak van deze virusziekte. Zolang dit niet gebeurt, is het kassa en kan de export tot grote hoogte opgestuwd worden.

Analisten schatten dat de eerder genoemde varkensstapel in 2019 door de Afrikaanse varkenspest ongeveer 40% kleiner is dan in 2018, hetgeen impliceert dat er zo'n 18 miljoen ton minder varkensvlees uit eigen slachterijen beschikbaar is. Tekorten aan vlees leiden al gauw tot gemopper onder consumenten, vooral ook omdat in de traditionele Chinese keuken varkensvlees een essentieel ingrediënt is. Een teken van welvaart; vooral belangrijk als er iets te vieren is. Het woord 'tekort' is synoniem aan 'explosief stijgende prijzen'. Ondanks -of misschien wel dankzij- het handelconflict tussen China en de VS, zijn het gouden tijden voor de exportlanden van varkensvlees. Waaronder Nederland en België.

Wat tot dusver niet alom bekend is, zijn de geheime Chinese diepvriespakhuisen die elk ongeveer 10.000 ton varkensvlees op voorraad hebben. Een ruwe schatting leert dat de geheime noodvoorraad ongeveer 200.000 ton is, waarvan veruit het meeste afkomstig uit eigen slachtproductie. Volgens de officiële -maar geheime Chinese instructies- moet de diepvriesvoorraad op -18 graden Celsius bewaard worden en drie keer per jaar -ofwel elke

vier maanden- vernieuwd worden. Voor westerlingen die op een Chinese lokale markt rondlopen en het label zien met de vermelding 'No. 4 Meat', weten dan nu dat de ontcijfering van deze code 'varkensachterham' betekent.

Deze geheime voorraden -ze bestaan ook, zij het in mindere mate- voor rundvlees en lamsvlees, stammen uit de eindjaren '70, toen de Chinese economie op toeren begon te komen. Eigenlijk voortbordurend op het initiatief van het Mao-regime, die in de jaren vijftig ook noodvoorraden had van tarwe, suiker en zout.

Henk Hoogenkamp