

Kris Casier en Els Vanoverschelde in Merkem doen het 'anders dan een ander'

# Varkensvlees verkopen in eigen hoevewinkel

In België produceren 47 bedrijven omega 3 varkensvlees. Supermarktketen Delhaize verkoopt het in haar winkels. Eén van die varkenshouders verkoopt het vlees ook via zijn eigen hoevewinkel. Dat zijn Kris en Els Casier in Merkem bij Houthulst.

De familie Casier heeft een gesloten bedrijf van ruim 400 zeugen. Ook de aanfok van zeugen gebeurt op het eigen bedrijf. Kris nam het bedrijf in 1991 over van zijn vader Daniël. Sindsdien zijn er nieuwe diervriendelijke stallen gebouwd, is er een biologische mestverwerking gekomen, een houtbrander geplaatst en zijn er zonnepanelen op het dak gelegd.

## Veertig soorten vlees

Sinds 18 november 2016 staat op de locatie een ruime hoevewinkel waar een veertigtal soorten vlees van eigen varkens te koop is. De start is hoopvol, zegt Kris Casier aan de keukentafel in de mooie woning. Alles ziet er verzorgd uit. Hygiëne staat hoog in het vaandel. Met hulp van Microferm in het drinkwater en voor ontsmetting Wipe & Clean ligt de gezondheid op een hoog niveau.

Casier en adviseur varkenshouderij Marc Rens, die ons meeneemt naar het bedrijf, kennen elkaar van de Varkensacademie. Daar komen regelmatig technische zaken aan de orde, zoals onder andere de kwestie: je kunt niet helemaal zonder antibiotica. Casier: 'Marc zei: dat kan wel en ik weet ook hoe. Met micro-organismen.' Nu zijn antibiotica op zijn bedrijf zo goed als verdwenen.

Sinds die tijd schuift Rens af en toe aan



Kris en Els Casier met adviseur Marc Rens (links) in hun hoevewinkel waar ze omega 3 vlees verkopen.

om zijn ervaringen in de varkenshouderij te delen, al kent de boer zelf alle ins en outs ook wel. Casier: 'Ik heb m'n leven lang ervaring en doe het op mijn eigen manier.' Vaak anders dan een

adviseur Rens dat systeem. Voor microbiologie ziet hij geweldige kansen. Het kan volgens hem ook prima worden toegepast bij de houtsnippers waarmee de stallen worden verwarmd.

dieren, voegt hij er aan toe. Rens: 'Beter voor zeug, big en boer.' Verder zorgt een luchtwasser voor een goed klimaat in en buiten de stallen.

## 'Goed dat boer veel mensen treft en spreekt'

ander, voegt hij er glimlachend aan toe. Behalve zichzelf komen er geen andere mensen in de stallen, zelfs niet de dierenarts. 'Die heb ik ook al heel lang niet nodig gehad.'

Jammer dat Casier deze zaken nu pas hoort? Antwoord: 'Beter laat dan nooit.'

## Vijfwekensysteem

Het bedrijf maakt gebruik van het zogenoemde vijfwekensysteem. Dat leidt tot een ruimer gebruik van de stallen. Genoeg tijd voor rust en gezondheid van de stallen, legt Casier uit. Goed voor de gezondheid van de

Effectieve micro-organismen spelen intussen een belangrijke rol op het bedrijf en in de toegepaste mestverwerking. Denken in kringlopen, noemt

Op dit moment wordt op het bedrijf gebruik gemaakt van een Deense zeug met Piëtrain-kruising. Binnenkort verandert dat en gaat de familie Casier verder met een duurzamere en sterkere soort, die iets minder totaal geboren biggen voortbrengt. Minder biggen betekent dat er beter gebruik van de biest wordt gemaakt. Dat vergroot de weerstand van de dieren en de gezondheid op langere termijn.

Casier is aangesloten bij de Healthy Farming Association (HFA) in België. Die organisatie heeft zijn oorsprong in

Frankrijk. In België is een 140-tal varkens- en pluimveebedrijven aangesloten. Ze voeren gezond met lijnzaad waardoor het omega 3-gehalte stijgt. Dat helpt de kans op hart- en vaatziekten te verkleinen.

Omega 3 zijn essentiële vetzuren waarvan de consument de voordelen in tussentijd kent. Het menselijk lichaam maakt die niet zelf aan en moet het uit de voeding halen. Dat kan uit vlees of eieren als de dieren gevoerd worden met gras of lijnzaad. Delhaize zet zich in om deze producten bij een breed publiek bekend te maken.

Ruim 400 zeugen betekent dat er z'n 7.000 varkens op het bedrijf lopen. Dat is hard werken, zeggen Kris en Els. Ze hebben geen personeel en doen alles zelf. Ook de winkel die twee dagen open is voor publiek. Vlees kan ook via de website [www.hoevevleescasier.be](http://www.hoevevleescasier.be) worden besteld. Druk, maar mooi, zeggen de varkensboer en -boerin. Het leukste? 'Dat je veel mensen treft en spreekt. Dat heb je als boer echt wel nodig.'



In de winkel zijn meer dan veertig soorten vlees te koop.

Groente fermenteren bij varkensboer Johan Lavens in Staden doet het nog beter

# Mager vlees in twee jaar 2 procent gegroeid

De veevoerindustrie ontdekt de wereld van gefermenteerd voer. Verschillende fabrikanten zijn er mee bezig. De eerste particuliere boer die er ervaring mee opdeed, was Johan Lavens in Staden. De Belgische varkenshouder voert al langer dan twee jaar gefermenteerde groenten aan zijn dieren. Volgend jaar komt het tweede bedrijf, in het nabij gelegen Roeselare.

Twee jaar geleden deed Lavens zijn verhaal in deze krant. Samen met constructeur Geert Vermeulen, die de installatie regelde en nog steeds bij het bedrijf is betrokken. Wat zijn hun ervaringen en hoe staat het er momenteel voor op het gesloten bedrijf met 300 zeugen, de bijbehorende vleesvarkens en de 65 hectare akkerbouw, voornamelijk grove groente?

De belangrijkste veranderingen in twee jaar tijd? De opslagcapaciteit van gefermenteerd voer is flink uitgebreid. Er kwam een silo bij. Daardoor kon de groentemix een groter deel van de voerbehoefte dekken. Die groeide op droge stofbasis van 10 tot 15 procent in 2014 naar 25 tot 30 procent in 2016. Het betekent dat er meer moeite moet



Constructeur Geert Vermeulen in Ieper bedacht en maakte de installatie voor gefermenteerd varkensvoer.

worden gedaan om de groentestroom van elders te verbreden en te verwerken.

## Meer mager vlees

Ook wat resultaat betreft is er opmerkelijk nieuws te melden, zegt Vermeulen. Het mager vleespercentage groeide met 2 procent. Dat was 64 procent in 2014 en is nu 66 procent. Lavens, die deze dag te druk is met zijn tweede tak, het wassen van wortelen, is zeer positief, legt Vermeulen uit. Adviseur Marc Rens, die ook bij het gesprek is, noemt die vooruitgang 'echt fantastisch'.

Een andere ervaring is dat het gebruik van gefermenteerd voer een positieve invloed heeft op de gezondheid van de varkens. Die is fors verbeterd, vertelt Vermeulen. In twee jaar tijd is het gebruik van antibiotica teruggelopen naar nul. Het sterftepercentage op het bedrijf is sterk verminderd. Zijn conclusie: de gezondheidsstatus op het bedrijf van Lavens is optimaal.

Mooi dat het zo goed gaat met de gefermenteerde groente op het bedrijf van Johan Lavens, maar een doorbraak in de richting van veel meer bedrijven in de omgeving zit er niet in. Gewoon

omdat er niet meer groenteafvalstromen zijn in dit gebied. Toch denken Jürgen Degraeve van Agriton en Geert Vermeulen dat er in West-Vlaanderen nog veel meer groentestromen tot ontwikkeling zullen komen en ook kansen zullen opleveren.

## Groentesap voor biggen

Nu nog gaat er veel afgekeurde groente en groente-afval van veilingen en dergelijke op de mestvaalt of wordt uitgereden. Dat kan volgens Degraeve en Vermeulen veel beter tot waarde gebracht worden dan nu. Als groentesap, bijvoorbeeld voor biggen en waar mogelijk ook voor de humane sector. 'Als je de groente fermenteert krijg je waardevolle producten die succesvol kunnen zijn.'

Lavens heeft intussen een deal met een bakkerij-organisatie voor het voeren van brood dat is afgekeurd vanwege kleur of vorm of niet is verkocht. Soms gaat brood tegen afzetkosten naar biogasinstallaties. Dit is veel beter, zegt Degraeve. Hij denkt dat er nog veel producten zijn die de weg naar de boer kunnen vinden, of naar de fermentatiebak. Vermeulen: 'We staan nog maar aan het begin.'