

Beren mesten vraagt een beter management



De dieren een dag voor aflevering. De met een streep gemerkte dieren zijn de beren.

Varkenshouder Erik van Uden mest sinds 2007 beren. Dat vergt een scherper management, maar Van Uden heeft dit inmiddels goed in de vingers. In tegenstelling tot wat er vaak geadviseerd wordt, houdt de varkenshouder de beren en gelten bij elkaar.

Voor aan de weg in Berlicum staat het bord van de Keten Duurzaam Varkensvlees. Erik van Uden levert zijn varkens via dit concept (zie kader). Inmiddels heeft hij 330 zeugen en 3.100 vleesvarkens. Het bedrijf is helemaal gesloten. De varkenshandelaar vroeg in 2007 Van Uden of hij geïnteresseerd was om te leveren voor Keten Duurzaam Varkensvlees. Omdat je geen dieren meer hoeft te castreren en het financieel voordelig leek besloot Van Uden de stap te wagen.

Stappen tot optimalisatie

In eerste instantie zegt Van Uden dat het op zijn manier houden van varkens niet heel anders of bijzonder is. Toch blijkt dat hij best wat

stappen heeft genomen om de gezondheid te optimaliseren.

Zo is het komen tot de juiste voeding in het begin wel een gepuzzel. "Maar ja, dat is het bij borgen ook", nuanceert hij. Ook het klimaat vergde meer aandacht. "Want beren zijn hierin gevoeliger dan borgen en gelten. Eigenlijk vergt het mesten van beren een iets scherper management, aldus de varkenshouder.

Tomen samen houden

In het eerste jaar beren mesten hield Van Uden de beren en de gelten apart, maar inmiddels mest hij ze samen af. Hij probeert de tomen van geboorte tot afleveren bij



Keten Duurzaam Varkensvlees en beren mesten

Keten Duurzaam Varkensvlees is een samenwerkingsverband tussen producenten, slachterij, grossiers, slaggers, retail, cateraars en vleeswarenproducenten. De keten garandeert dat het vlees op de meest veilige manier tot stand is gekomen door het nauwgezet volgen en bewaken van het gehele productieproces. Voor de varkenshouders van de Keten Duurzaam Varkensvlees is het houden van beren sinds 2007 mogelijk. De meeste beren ontwikkelen volgens KDV helemaal geen berengeur en het geringe aantal beren dat wel een afwijkende geur heeft kan na de slacht worden gedetecteerd door middel van een speciaal ontwikkelde 'Bak- en Braadtest'. Meer info op www.duurzaamvarkensvlees.nl.

"Elk gedeelte zijn eigen laarzen en overall"

elkaar te houden. "Dat geeft rust in de koppel." De hokken in de vleesvarkensstal zijn allemaal even groot en de tomen biggen natuurlijk niet. Dus soms worden de kleinere en grotere tomen gesplitst om 12 dieren per hok te krijgen. In die mengtomen is er wel wat onrust. "Af en toe wordt er wat gevochten, maar daar is niks mis mee."

De hygiënesluis ziet er keurig uit. De zeugenstal, biggenstal en vleesvarkensstal hebben nog aparte sluisen waar iedere stal zijn eigen kleur overall en laarzen heeft. De vleesvarkensstal is in 2005 gebouwd. De vleesvarkens hierin zijn rustig. Van Uden geeft aan dat dit waarschijnlijk komt omdat de dieren net gegeten hebben.

Gezondheid loopt nu goed

De dieren van Van Uden doen het nu goed. Over de eerste zeven maanden van 2011 is het uitvalpercentage 1,8%, de voederconversie 2,40 en de groei 816. Twee jaar geleden heeft het bedrijf flink last gehad van App. "Het was veel werk om voer, klimaat en diergezondheidsmanagement weer goed te krijgen, maar het werpt nu zijn vruchten af." Het aantal behandelingen per dier is sinds 2009 gedaald. Toen lag het aantal dagdoseeringen (aantal dagen per jaar dat een dier antibiotica krijgt) nog op 13, in 2010 op 9 en de laatste maanden zijn het er 2 tot 3. Vorige week heeft de varkenshouder nog bloed laten tappen om preventief te kijken of de dieren griep, App, Mycoplasma of PRRS hebben, op PRRS na bleek alles in orde.

"Nu loopt alles goed. Dat moet ik misschien afkloppen."

Apart afleveren

Ongeveer de helft van de varkens in de afdeling met af te leveren dieren heeft een streep op hun rug. Dat blijken de beren te zijn. Deze moeten wel apart van de gelten in de vrachtwagen. Dus een dag voor aflevering gaat zijn broer de stal door om de dieren te merken. Een paar dieren hebben een andere kleur streep op hun rug. Zij zijn nog te licht om afgeleverd te worden. Die selectie doet Van Uden op het oog, want het is teveel werk om ze te wegen. Het uitzoeken van de beren voordat ze geleverd worden aan de slachterij vergt wat

'fingerspitzengefühl'. "Dat kan veel geld kosten als je 't niet goed doet." Ze mogen niet te zwaar en niet te licht zijn. Nu is de grens 102 kilo, toen we ermee begonnen was dat 93 kilo.

De afgeleverde dieren gaan allemaal via Inkoop Oudewater naar de slachterij in Gorinchem. Daar wordt met een 'Bak- en Braadtest' gekeken of de dieren ook berengeur hebben. Dat zijn er zo'n paar procent per keer. Iedere week worden er 170 tot 190 dieren afgeleverd. Op de slachtbon is te zien dat het percentage goedgekeurde organen in de laatste levering 97,5 was, terwijl dat gemiddeld bij die slachterij 94,4 is. Bij de goedgekeurde karkassen is dat 96,9 ten opzichte van 92,2.



De jonge beren en gelten door elkaar