

Copyright foto

Nieuw SPF-bedrijf voor 2.00 zeugen in Lunteren

Investeren in **hogere** **gezondheid loont**

Een SPF-bedrijf is misschien niet voor elke varkenshouder weggelegd, maar ook op een conventioneel bedrijf is met een 'SPF-manier van werken' al veel winst te boeken. „Een hogere gezondheid scheelt zo 35 euro aan gezondheidskosten per zeug en de voederconversie en de dagelijkse groei bij vleesvarkens verbetert”, zegt veterinaire Han Smits van PIC.



Fotoreportage drie etagestal

Varkens- en kalverhouder Chris de Jong uit Lunteren organiseerde eind mei een open dag in de nieuwe zeugenstal met drie verdiepingen. De belangstelling voor de SPF-stal was massaal. De stal is ondermeer uitgerust met luchtfilters.

Bekijk de fotoreportage op www.pigbusiness.nl

Han Smits is dierenarts bij PIC Europe. Hij was een van de sprekers op het seminar dat voerfabrikant Hendrix had georganiseerd tijdens de open dag op het nieuwe SPF-bedrijf voor 2.000 zeugen van Chris de Jong in Lunteren. De stal telt drie verdiepingen (waarvan een onder de grond) en wordt via bacterie- en virusfilters vrij gehouden van ziektekiemen. In de kelder, in een van de afdelingen voor dragende zeugen, luisteren ruim veertig zeugenhouders naar wat Smits te vertellen heeft.

De afkorting SPF staat voor specified pathogen free, oftewel vrij van gespecificeerde ziektes. „Volgens de officiële definitie zijn dieren alleen maar SPF als ze worden geboren via een keizersnede”, geeft Smits aan. „En ‘vrij van gespecificeerde ziektes’ zegt ook alleen iets als je vastlegt van welke ziektes je vrij bent. Wij hanteren daarom liever het begrip: hoge gezondheidsstatus.” Het allerbelangrijkste bij het streven naar een hogere gezondheid op je bedrijf is de mentaliteitsverandering, aldus Smits. „Je moet echt anders gaan werken. Je kunt niet meer zomaar even de buurman langs laten komen. De grootste aanpassing zit tussen de oren van de varkenshouder.”

Op de tweede plaats komt de vraag of de omgeving geschikt is. „In principe kun je op elke locatie een hoge gezondheid nastreven, maar factoren zoals een naburige slachterij, veel transportbewegingen of een heel varkensdicht gebied vormen wel een groter risico. Het kán, maar het vergt extra investeringen.”

Strakke protocollen

De stal van Chris de Jong in de Gelderse Vallei is hier een duidelijk voorbeeld van, met het volgende varkensbedrijf op 200 meter afstand. De Jong heeft dan ook fors geïnvesteerd in een bacterie- en virusfilterinstallatie die de afdelingen op onderdruk houdt, en een overdruksysteem voor alle ruimtes waar een deur naar buiten open kan.

Werken volgens strakke hygiëneprotocollen is ook heel belangrijk, zegt Smits. „Denk erom: fouten worden eerder afgestraft. Een terugval in status is ook mogelijk.”

Wat de dierenarts wel ervaart in de praktijk, is dat als er toch een ziektekiem binnenkomt, dat dieren met een hoge gezondheidsstatus er veel minder last van hebben dan andere varkens. „Vaak zie je pas bij het bloedtappen, in de monitoring, dat dieren mycoplasma hebben opgelopen of PRRS, terwijl je geen klinische verschijnselen hebt gezien. Op een bedrijf met een gewone gezondheid krijg je veel eerder problemen.” Als de varkens gezonder zijn, heeft dat ook effect op de voederconversie. „Normaal heeft een vleesvarken 20, 30 procent van het voer nodig om zijn weerstand op peil te houden. Dieren met een hoge gezondheid kunnen dat voer voor de groei gebruiken. Op de topfokbedrijven van PIC in Brazilië en Chili halen we 1.100, 1.200 gram groei per dier per dag.”

Volgens Smits zit de belangrijkste winst bij hogere gezondheid op een zeugenbedrijf in het terugdringen van de gezondheidskosten van gemiddeld 70 euro naar 30 euro per zeug per jaar, en een lager voerverbruik. Maar op vleesvarkensbedrijven is de potentiële winst veel groter, omdat hier vooruitgang wordt geboekt op de groei per dier per dag: die kan met meer dan 100 gram stijgen. Daarbij kan de voederconversie met meer dan 0.2 verbeteren.

Uitdaging

Na afloop van het seminar praat een aantal zeugenhouders nog even na. „Het is wel een uitdaging om in dit intensieve gebied een stal met een hoge gezondheidsstatus neer te zetten”, vindt Peter Druijff. „Maar er zit een hoop techniek in de stal die daarbij helpt.” Druijff heeft vorig jaar ook een nieuwe stal gezet. „Ik heb SPF overwogen, maar ik heb het toch niet gedaan. Het biedt zeker voordelen, maar ik heb een gesloten ▶

De deelnemers

Han Smits

Europees manager
diergezondheid, PIC

‘Eigenlijk zijn we al van heel veel ziektes vrij’

Peter Druijff

Voorthuizen, 500 zeugen

‘SPF-stal neerzetten is in dit gebied een hele uitdaging’

Peter Veltkamp

Markelo, 620 zeugen

‘SPF-dieren worden dus toch geen kasplantjes’

Bert Pappot

Eibergen, 400 zeugen

‘SPF is voor mij niet vol te houden, ik heb ook een gezin.’

Erwin van de Wolfshaar

Vragender, 2.200 zeugen

‘Alles intern zo goed mogelijk voor elkaar maken’

Copyright foto

bedrijf en dan moet ik die status ook bij de vleesvarkens zien vol te houden. Dat leek me moeilijk haalbaar.”

Erwin van de Wolfshaar: „Gezondheid is super belangrijk. Je kunt kiezen voor SPF, maar je kunt ook proberen om intern alles zo goed mogelijk voor elkaar te maken: zorgen voor de juiste looplijnen, goede hygiëne hanteren, ontsmetten tussen de verschillende stallen en verschillende handschoenen gebruiken. Zo doen wij het.”

Druijff: „Als je dat goed doet, zit je al heel dicht bij SPF. In de huidige moderne bedrijfsvoering zittten de verschillende diergroepen ook al gescheiden, daarmee zet je al grote stappen vooruit.”

Han Smits beaamt dat. „Ga eerst maar eens te werk op een manier zoals ze dat op bedrijven doen met een hoge gezondheidsstatus, en kijk maar eens wat je dan al bereikt.”

Peter Veltkamp: „Bij ons zitten de zeugen en de biggen ook al gescheiden. Wat voor mij een eye-opener was, is dat dieren in een SPF-stal kennelijk veel minder vatbaar zijn voor ziektekiemen. Ik dacht altijd dat het kasplantjes zouden worden.” „SPF-dieren zijn ook niet steriel”, geeft Han Smits aan. „Maar een paar gewone bedrijfskiemen zijn afwezig.” Peter Druijff: „Dat zie je ook bij PRRS. Je kunt wel enten, maar dat is maar een klein onderdeel van de bescherming. De basisgezondheid van de dieren weegt veel zwaarder.”

De knip gemaakt

Bert Pappot had oorspronkelijk een klein

bedrijf met 175 zeugen in de provincie Utrecht. Twee jaar geleden is hij naar een bestaand bedrijf in de Achterhoek verhuisd.

„In Utrecht waren we het enige varkensbedrijf in de verre omtrek. Ik draaide daar probleemloos. Na de verhuizing kregen we best veel bedrijfsproblemen. We hebben twee jaar lang hoestende biggen gehad, bleek uiteindelijk te komen doordat er mycoplasma zat bij de zeugen. Daarom hebben wij ook een knip gemaakt tussen de zeugen en de biggen. We hebben een hygiënesluis en een hygiëneprotocol ingesteld en zijn begonnen met enten. Na twee jaar zien we wel resultaat. Maar het was niet gemakkelijk.”

Bert zou zelf niet snel kiezen voor een SPF-stal. „Het is een super systeem, maar voor mij niet vol te houden. Ik heb ook een gezin.” Erwin: „Nee, tussen de middag even thuis eten is er dan niet meer bij. Als ik thuiskom na een feestje, ga ik altijd nog even de stal in. Dat kan niet in een SPF-stal.”

Het kan ook gemakkelijk mis gaan, is de ervaring van Han Smits. „Ik ken een boer met twee bedrijfslocaties, een hoge en een normale gezondheid. Gaat er in de ene stal een alarm af, rent hij zo naar binnen: pats, PRRS binnengesleept. Een ander bedrijf haalde PRRS binnen via een Poolse schoonmaakploeg.”

„Dat alarmverhaal is heel herkenbaar”, meent Peter Druijff. „Als boer ‘zondig’ je ook gemakkelijker en vaker dan je medewerker: die komt ‘s ochtends de stal in en

gaat aan het eind van de dag weer naar huis.” Erwin: „Als bedrijven groter worden en je hebt één persoon die de hele dag in dezelfde stal zit, is het wel gemakkelijker. Wij hebben SPF ook overwogen. We gaan nieuw bouwen en we produceren onze eigen gelten. Maar een bestaande locatie SPF maken is best moeilijk, je moet volledig leegdraaien en weer herbevolken.” „En voordat je dan je productie weer op peil hebt, ben je ook een poos verder”, meent Peter Druijff.

Ziektevrij behalve...

De conclusie van de varkenshouders is dat de sector eigenlijk al een heel eind op weg is naar een hogere gezondheidsstatus. Bert: „We moeten ook wel een beetje, want we mogen steeds minder medicijnen gebruiken. Je wordt wel gedwongen om strikter en hygiënischer te gaan werken.” „Eigenlijk zijn we al van heel veel ziektes vrij”, stelt PIC-veterinair Smits. „We zijn in Nederland op de zeugenbedrijven vrij van Aujeszky, varkenspest, blaasjesziekte, Trichinella, schurft, snuffel.... We noemen het alleen niet zo. De Denen verkopen het heel anders. Die zeggen: we zijn ziektevrij, behalve voor ziektes zus, zus en zo. De Nederlandse varkenshouders zijn zeker net zo ver, ze moeten alleen duidelijker gaan communiceren. Vertel wat er al wel is bereikt!” ■

 **Reageren?**
redactie@pigbusiness.nl

Zelf voer fermenteren

Gefermenteerd voer kan een hele positieve bijdrage leveren aan de diergezondheid, stelt nutritionist Jan Fledderus van Hendrix. Fermentatie breekt de voedingsvezels al deels af (voer is als het ware voorverteerd) en daarmee is het voer gemakkelijker opneembaar. De fosforbeschikbaarheid wordt aanzienlijk hoger en gefermenteerd voer bevat veel melkzuur – veel meer dan er ooit aan mengvoer kan worden toegevoegd – en dat is gunstig voor de darmgezondheid. Dat helpt het antibioticagebruik te verminderen.

Fermenteren van varkensvoer wordt in Nederland nog maar mondjesmaat gedaan. Hendrix is betrokken bij proeven op een aantal praktijkbedrijven om meer kennis op te doen. Dat gefermenteerde voer positief werkt op de diergezondheid en de voederconversie staat wel vast; in het buitenland is er al vijftien jaar ervaring mee. Maar het fermenteren van voer op het eigen bedrijf is een moeilijk beheersbaar proces. De voerbrij is een jungle van bacteriën. Die moeten eerst worden ontsmet en vervolgens geënt met de juiste bacteriecultuur voor een goede fermentatie. Vervolgens moet je het een bepaalde tijd verwarmen; de factoren tijd, temperatuur en zuurgraad luisteren nauw. Fledderus; „Het is te doen, maar het is niet gemakkelijk. Vergelijk het maar met kaas maken.”