

Franse witblauwtopfokker weet zich omringd door gespecialiseerde Franse vleesrassen

In het hol van de Franse haan

In de streek Maine-et-Loire is witblauwfokker Cyrille Guitet geen buitenbeentje meer. 'De opstart in 1997 was bijzonder moeilijk vanwege de Belgische hormonenschandalen.' Sindsdien heeft de fokker er al drie collega's bij. Drie aanvoerlijnen vormen de basis van zijn huidige topfokmateriaal.

tekst **Guy Nantier**

De Franse stelregel wil dat alle Fransen rundvlees consumeren van authentieke Franse vleesrassen. Dat is niet het geval in de streek Maine-et-Loire ten zuiden van Parijs, in La Segunière.

In dit dorp met 3000 inwoners eet de bevolking al jarenlang 'blanc bleu', ofwel vlees van het Belgisch-witblauwras. De dorpslager verkoopt er uitsluitend vlees van de witblauwe reformekoeien



Cyrille Guitet

Cyrille Guitet is de voorman van de witblauwfokkers ten zuiden van Parijs. Deelname aan prijskampen voor slachtvee vormt de basis van zijn succesvolle vleesverkoop.



Frankrijk

Activiteit:	rundveefokkerij en vleeskippen
Ras:	Belgisch witblauw
Aantal kalvingen:	65
Aantal hectares:	67 (silomais, granen, maaiweiden en standweiden)

van fokker Cyrille Guitet. 'Bij de opstart van de raszuivere fokkerij in 1997 was het bijzonder moeilijk', geeft Cyrille Guitet (42) aan. 'Het ras had te lijden van een slecht imago door de vele hormo-

Een zoon van ki-stier Attribut (vooraan) en een zoon van Machinal, beide zestien maanden oud



nenschandalen uit België. Maar door in te stappen in het Franse kwaliteitskeurmerk "Label Rouge" is dat verkeerde imago bijgesteld.'

De lokale slager koopt één koe per drie weken. 'De koe moet zes maanden zijn afgemest om rood en met vet doorregen vlees te verkrijgen', vertelt Guitet. 'Zo wil de Franse consument het. Een slachtkoe moet ook meer dan 500 kilo karkasgewicht opleveren. Bij minder dan 500 kilo daalt de verkoopprijs.'

Voor zijn slachtkoeien ontvangt de veehouder tussen de 6,20 en 6,50 euro per kilogram karkasgewicht. De stieren uit de veehouderij die niet in aanmerking komen als dekstier voor gebruikskruising op melkvee of gebruik in zuiver ras, worden afgemest voor de export naar Sicilië in Italië. Voor deze stieren beurt de veehouder momenteel 4,88 euro per kilogram karkasgewicht.

Drie aanvoerlijnen

Op het bedrijf in La Segunière wordt er eigenlijk al met het witblauwras gewerkt sinds 1992. 'In het begin waren het vooral kruisingsproducten uit embryo's aangekocht op een stagebedrijf tijdens mijn studies', verhaalt de Fransman. 'Er werd op dat bedrijf gekruist met Belgisch witblauw op dikbil-charolais en dikbil-maine-anjou. Ik kocht er kruisingsembryo's aan die op het vee op het ouderlijk bedrijf werden ingeplant.' Op een ander stagebedrijf – bij witblauw-fokker Etienne Cauchy in het Noord-Franse Preux-au-Sart – maakte student Guitet kennis met de raszuivere fokkerij. Hij kocht er in 1996 de vaars Lola (v. Monarque). De vaars werd veelvuldig gespeeld en is daarmee uitgegroeid tot een van de stamlijnen op het fokbedrijf 'de L'Humeau'.

Een andere bron van raszuivere genetica in de opbouw van de fokkerij was de abdij de Belle Fontaine te Bégrolles-en-Mauges. 'De monniken hielden er al twintig jaar raszuivere witblauwen naast melkvee', vertelt Cyrille Guitet. De fokkerij, van zowel het melkvee als het vleesvee, behoorde er tot de top in de Loirestreek. De abdij viel met de regelmaat van de klok in de prijzen op keuringen en shows. De witblauwen waren er groot en zwaar en lieten bij slacht gemiddeld zo'n 600 kg karkasgewicht optekenen. Door het overlijden van de monnik die verantwoordelijk was voor de fokkerij, stond de veestapel te koop. 'Ik heb aldus in 2002, het jaar dat ik het bedrijf overnam van mijn ouders, dertig vaarzen kunnen aankopen', zegt Guitet. Een derde bron tot slot voor de opbouw



Imperialdochter Indiana, geboren in september 2013, is het uithangbord bij Guitet

van zijn fokbedrijf kwam uit Bretagne. In Guingamp hield de dierenarts Jean-Yves Sauvage er als hobby een raszuivere witblauwe veestapel op na. 'Toen hij met pensioen ging, heb ik vijftien vaarzen overgenomen.'

Internet als informatiebron

De eerder genoemde Lola heeft het bedrijf op de kaart gezet. Zij werd in 2001 kampioene op de SIA-elitekeuring te Parijs. Een jaar later behaalde Cyrille Guitet een nieuwe Parijse titel met de stier Rumba, een Lassofoon uit Lola. Daarna was het lang wachten tot 2015. Maar het wachten was het waard. In 2015 behaalde de fokker in Parijs – met Indiana, een Imperialdochter – immers rubriekswinst bij de vaarzen tot achttien maanden, het vaarzenkampioenschap en het algemeen kampioenschap vrouwelijk vee. 'Indiana is geboren uit een embryo dat ik gekocht heb in België op het fokbedrijf du Sartay. Ik heb haar nu gespeeld met Bonheur de Somme om er nog meer stijl en bespiering in te brengen.'

Maar het fokdoel van Cyrille is in principe niet op het showcircuit gericht. De focus ligt op beenwerk, een hoogtemaat van om en nabij de 140 centimeter en op gewicht. 'Bespiering volgt pas op plaats vier. Momenteel wegen mijn koeien aan de slachthaak 580 kilo gemiddeld, dat moet naar 600 kilogram.'

In zijn bedrijfsvoering werkt Guitet honderd procent met ki. Stieren die nu veelvuldig ingezet worden in de 140 stuks tellende veestapel, zijn: Benhur, Sheriff, Imperial, Attribut, Adajio, Cantona, Ti-louis en Cappuccino. 'Ik gebruik zeer veel stieren om de gepaste combinatie te

kunnen maken. Internet en in het bijzonder de Facebook-pagina's van de Belgische fokkers zijn daarbij mijn informatiebron. Als je op achthonderd kilometer van de Belgische grens woont, rijd je niet even op en neer om bedrijfsbezoeken af te leggen. Bovendien werkt mijn echtgenote buitenshuis en sta ik dus alleen op het bedrijf.'

Op het bedrijf zijn de kalvingen gegroepeerd van januari tot maart en van augustus tot oktober. Er wordt gewerkt volgens het zoogsysteem. De zoogkalveren worden gespeend op zes à zeven maanden ouderdom. Een eerste kalving wordt gerealiseerd op dertig maanden. De tussenkalftijd bedraagt 405 dagen. 'Door de kalveren zo lang te laten zogen is de tussenkalftijd niet korter te krijgen.'

Kantelmoment in zicht?

Naast de fokveeshows neemt Guitet ook veel deel aan prijskampen voor slachtdieren en valt gegarandeerd steeds in de prijzen, getuige de zeer talrijke keuringsdiploma's aan de muur van zijn werkkamer. 'Naar zulke manifestaties gaan zowat alle slaggers. Eraan deelnemen helpt mij bij de afzet van het vlees.' In de Maine-et-Loirestreek, de wieg van het maine-anjournas, lopen vandaag de dag bijna alle Franse vleesrassen: blonde, limousin, parthenais, maine anjou en charolais. En meer en meer Belgisch witblauw. In de streek zijn er zelfs al vier fokkers actief. Staan we hiermee aan de vooravond van een kantelmoment in de chauvinistische eetcultuur? Cyrille Guitet, apetrots op zijn witblauwen maar tegelijkertijd nuchter: 'De tijd zal het uitwijzen.'