



KLEINE KALKOENSECTOR HEEFT VEEL VOORDELEN

In de pluimveehouderij is de kalkoensector het kleine broertje. Vlaanderen telt slechts 24 kalkoenkwekers, die in totaal 60 stallen hebben. Maar een kleine sector heeft ook voordelen. Zo goed als alle kalkoenen worden in een gesloten keten-systeem geproduceerd, met duidelijke afspraken tussen de diverse schakels in de keten. – Jan Van Bavel

De kalkoen is een oer-Amerikaans dier. De vogel loopt in Noord- en Midden-Amerika al duizenden jaren rond, terwijl je op de andere continenten geen archeologische kalkoensenresten van ouder dan 500 jaar vindt. De Verenigde Staten is de grootste producent ter wereld. Logisch dus dat de kalkoen met *Thanksgiving*, de nationale feestdag bij uitstek in de VS, op elke feestdis prijkt. Wellicht was Columbus de eerste Europeaan die een kalkoen spotte. Hij noemde hem een 'kip van de regio' die eruitzag als 'een pauw met hangende kinnen'. De Spanjaarden namen vanaf 1511 steevast

.....
Wereldwijd worden er zo'n 460 miljoen kalkoenen per jaar geproduceerd.
.....

kalkoenen uit de Nieuwe Wereld mee naar Europa en zo startte de fokkerij ook bij ons.

Productie in de wereld

Wereldwijd worden er zo'n 460 miljoen kalkoenen per jaar geproduceerd. "Het

geneticamateriaal wordt voor de helft geleverd door de Brits-Duitse groep Aviagen en voor de andere helft door de Nederlands-Canadese groep Hybrid Turkeys", vertelt Sebastiaan Van Hoorebeke, productmanager Pluimvee bij mengvoederfabrikant Quartes, die als enige in België voeders voor kalkoenen produceert. "Aviagen is traditioneel beter in de zware rassen, maar heeft nu ook een lijn op de markt gebracht die voldoet aan het middensegment. Hybrid Turkeys was heel sterk in de lichte en middensegmenten, maar is nu ook verder aan het selecteren naar zwaardere rassen."

De Verenigde Staten hebben zowat de helft van de kalkoenmarkt in handen. Net als in de leghennen- en vleeskippenhouderij kreeg de kalkoensector er wel serieuze klappen door de uitbraak van de vogelgriep. "Na de VS volgt Europa, met een aandeel van 36,3%. Dat aandeel is

Tabel 1 Marktaandeel kalkoenproductie in de wereld - Bron: World Poultry, Eurostat & Pluimveeweb

Land	Marktaandeel 2004 (%)	Marktaandeel 2014 (%)
Verenigde Staten	50,0	49,2
Europa	42,3	36,3
Brazilië	4,8	8,9
Canada	3,1	3,2
Rusland	0,0	2,0
Mexico	0,0	0,2
Zuid-Afrika	0,0	0,2
China	0,0	0,1

wel gedaald in vergelijking met 10 jaar geleden en zal de volgende jaren wellicht verder afnemen, onder meer door de steeds strenger wordende maatschappelijke verwachtingen rond dierlijke productie en de schade die de ziekte blackhead (zie verder) kan aanrichten. Opkomende landen zijn vooral de BRIC-landen (Brazilië, Rusland, India en China, zie tabel 1). Brazilië startte rond 1990 met grootschalige kalkoenproductie, toen het beseftte dat het zijn soja voor een deel als veevoeder op de thuismarkt kon gebruiken. Het land is nu netto-exporteur. Opvallend is ook de steile opmars van Rusland, dat in 10 jaar tijd al 2% van de wereldmarkt in handen heeft."

Productie in Europa

Volgens cijfers van de FAO (Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties) uit 2012 zijn in de Europese Unie vooral Frankrijk (414.000 ton karkasgewicht), Duitsland (400.000 ton) en Italië (288.000 ton) de grote kalkoenproducenten. Polen en Groot-Brittannië vervulden de top 5. "Momenteel voert Duitsland de ranglijst aan door het verouderde stallen- en kwekersbestand in Frankrijk én het 'aanzuigefect' dat Duitsland heeft door de biologische productie. Maar dat effect wordt nu afgetopt door de steeds strengere milieu- en dierenwelzijnsnormen", aldus Sebastiaan. "Net zoals in andere sectoren loopt het aantal bedrijven dat kalkoenen kweekt overal terug,

maar neemt de bedrijfsgrootte toe. Nog een belangrijke trend is het almaar toenemende gewicht waarop de kalkoenen geslacht worden. In Frankrijk bedraagt dat voor de hanen al 13 à 13,5 kg, in Oost-Europa zelfs 22 à 25 kg. De Nederlandse kalkoensector heeft het moeilijk om op niveau te blijven. Vijftien jaar geleden kweekten er nog meer dan 100 professionele bedrijven kalkoenen, nu nog slechts 35. Een aantal bedrijven staat te koop en sommige kwekers schakelden om naar vleeskippen. Bovendien werd in 2007 de laatste kalkoenslachterij in Boxmeer gesloten, waardoor de Nederlanders voor hun slachtcapaciteit volledig afhankelijk zijn van Duitsland."

Sterke ketenwerking in Vlaanderen

In Vlaanderen kweken 24 (meestal gemengde) bedrijven kalkoenen. Daarvan



Net zoals in andere sectoren loopt het aantal bedrijven dat kalkoenen kweekt overal terug, maar neemt de bedrijfsgrootte toe.

zijn er 20 waaraan Quartes voeder levert en 4 die met Nederlandse voeders voor de Duitse markt produceren. De Nederlandse voederfirma's zoeken in Vlaanderen nog naar bijkomende kalkoenplaatsen voor de Duitse markt. Na de konijnensector is de kalkoensector een van de kleinste sectoren in Vlaanderen. Sinds 2008 kweken alle bedrijven het mediumras Hybrid Converter, waarbij de hennen geslacht worden op een gewicht van 10 à 10,5 kg en de hanen op 15 à 16 kg. "In Wallonië zijn er geen professionele kalkoenkwekers", zegt Sebastiaan. "Het is een mooi te plannen kweek, die je het hele jaar door kunt uitvoeren en goed te combineren is met een andere bedrijfstak. Er zijn slechts 4 schakels in de

keten: de broeierij (Claeys uit Kruishoutem), de producent, de voederfirma (Quartes) en de slachterij-verwerker (Volys Star uit Lendelede, zie p. 44). Elke schakel weet wat hij aan de andere heeft. Ik volg de technische resultaten van de kwekers op en ben er trots op dat we groepen kunnen afleveren die geen antibioticumbehandeling hebben gehad. Omdat er meer vraag naar was, hebben diverse bedrijven in de jaren 2011-2012 hun kalkoenstallen uitgebreid. Zo kwamen er in 2 à 3 jaar de helft van de kalkoenplaatsen bij."

Blackhead, de nachtmerrie

Blackhead of histomoniasis is een wereldwijd voorkomende ziekte die wordt veroorzaakt door de protozoaire parasiet *Histomonas meleagridis*. Naast kalkoenen kunnen ook kippen, kwartels, fazanten en andere hoenderachtigen er vatbaar voor zijn. "De voorbije 10 jaar bouwde de infectiedruk zich gestaag op, met diverse getroffen Duitse, Franse, Nederlandse en Belgische kalkoenbedrijven. De ziekte treft ook moederdieren van de vleeskippen en leghennen in scharrelbedrijven en bedrijven met vrije uitloop. In tegenstelling tot de andere continenten zijn er in Europa geen diergeneesmiddelen beschikbaar, noch voor de preventie, noch voor de behandeling van de ziekte. Dat is een concurrentieel nadeel voor de Europese kalkoenehouders." Middenlangketenvetzuren (MKVZ) zijn wel bekend voor hun antimicrobiële werking en ze hebben hun effect ook al bewezen tegen *E. coli* en *Clostridium perfringens*. Ondanks de besmetting met de parasiet kunnen vleeskippen enkel drager zijn en geen visuele symptomen vertonen. Daarom is voorzichtigheid geboden als kalkoenen geplaatst worden in stallen waar vroeger vleeskippen werden gehuisvest. Kalkoenen kunnen zo immers besmet worden met overlevende infectieuze eitjes. De hoger genoemde parasiet veroorzaakt beschadigingen aan de dikkedarmwand van de kalkoen en zal ook de lever aantasten. Als gevolg hiervan treedt er een gele verkleuring op van de feces. Door een gebrekkige zuurstofopname kan er een zwart-blaauwe verkleuring van de huid optreden die vooral in de kop zichtbaar is, vandaar de naam blackhead. De kalkoenen zullen er lusteloos bij lopen, met afhangelende vleugels en de dood tot gevolg. De mortaliteit in een getroffen stal kan oplopen tot 100%. ■

KALKOENEN ALS TWEEDE BEDRIJFSTAK

Alex Castele en zijn echtgenote Inge Vanneste baten in het West-Vlaamse Wulvergem een gemengd bedrijf uit met melkvee, kalkoenen en akkerbouw. In 1999 stootten ze de varkenstak af en kozen ze resoluut voor het houden van kalkoenen. – Jan Van Bavel

Diep verscholen in het zuidwesten van West-Vlaanderen ligt Wulvergem. Het dorp met 260 inwoners is het kleinste in de glooiende platte-landsgemeente Heuvelland. Alex en Inge namen er in 1994 een melkvee- en varkensbedrijf over. Ze hebben met Susie (19), Jens (16) en Milan (12) 3 kinderen, die af en toe meehelpen op het bedrijf. Terwijl Inge vooral de 80 hoogproductieve Holsteinkoeien melkt, houdt Alex zich meestal met de kalkoenen bezig. De ouders van Alex hadden een melkvee-bedrijf met thuisverkoop, thuis bij Inge werd vleesvee gecombineerd met groenten. Het koppel uit Wevelgem zocht een

tijd in Wallonië naar een geschikt bedrijf om over te nemen, maar kwam uiteindelijk in Wulvergem terecht.

Keuze voor kalkoenen

“De melkveetak was er in orde, maar de zeugen en vleesvarkens werden in oude gebouwen gehouden, dus een investering drong zich op”, vertelt Alex. “Omdat onze interesses totaal niet bij de varkens lagen, hebben we die tak in 1999 afgestoten. Ik ben een melkveehouder en -fokker in hart en nieren en nam vroeger vaak deel aan prijskampen. In 2003 bouwden we een nieuwe stal voor 60 dieren. We hebben ook 80 stuks jongvee. Wegens quotabeperkin-

gen konden we de melkveetak niet uitbreiden. Verder hebben we nog zo’n 4,5 ha aardappelen, 4 ha suikerbieten, 2 ha graan, maïs en grasland. Kippen houden vonden we veel te intensief en we hadden ook geen hulp van onze ouders. In 1999 maakte slachterij en verwerker Volys Star

.....
**Gespreid over 3 ronden
per jaar produceert
het bedrijf zo’n
40.000 kalkoenen.**
.....

(zie p. 44) bekend dat er uitbreiding in de kalkoensector mogelijk was en zijn we daarop ingegaan. We bouwden toen onze eerste stal voor 8000 kalkoenen. In 2012 kwam er nog een hanenstal bij. We hebben nu 14.000 kalkoenen van het ras Hybrid Converter en draaien 3 ronden per jaar.”

Management in de stal

Aanvankelijk verdeelden Alex en Inge de eerste stal in tweeën, met vooraan de hanen en achteraan de hennen. “Nu zetten we de kalkoenen op in de eerste stal, met de hennen vooraan en de hanen achteraan. Na 21 dagen verhuizen de hanen dan naar de hanenstal en krijgen de hennen de volledige stal voor zich.” Een ronde duurt 17 à 18 weken. Daarna reinigen en ontsmetten Alex en Inge de stallen volledig, waarna een servicebedrijf ze nog eens met een fogger ontsmet. “Dat is een ‘verzekering’ die we nemen op de volgende ronde; we willen risico’s zo veel mogelijk uitsluiten”, motiveert Alex. “We vinden dat echt nodig, ook al omdat de kalkoenen toch 15 weken in de stal zitten



FAMILIE CASTEELE-VANNESTE

Leeftijd: Alex (48), Inge (44)

Gemeente: Wulvergem

Specialisatie: gemengd bedrijf met melkvee en kalkoenen

Bioveiligheid primeert. Buiten Alex en Inge mag enkel de dierenarts in de stallen.

en die daarna heel vuil is. Zodra de stal is opgedroogd, wordt hij ingestrooid met een dikke laag houtkrullen en verwarmd met gasbranders, zodat hij klaar is voor de ontvangst van de gesekste kuikentjes, die van broeierij Claeys komen." De eieren worden er geleverd vanuit Frankrijk, want in België zijn er geen moederdierbedrijven voor kalkoenen meer. "Toen we de tweede stal in gebruik namen, verdeelden we de kuikens ook eerst in 2 groepen. Nu doen we dat in 8 groepen. Daar blijven ze

Er is een trend naar 'kouder kweken'. Na die 'kritieke week' kunnen ze tegen een stootje en volstaat het om twee- à drie-maal per dag door de stal te lopen."

Vaccinatie tegen ziektes

De eerste stal is een natuurlijk geventileerde stal, waar Alex zeer tevreden over is. "Dat ben ik minder over de tweede, die mechanisch wordt geventileerd. De hanen zijn nu 8 weken oud en de ventilators in de nok hebben nog niet gedraaid.

vaccinaties mogelijk. Omdat het strooisel na 4 weken te vuil wordt en kalkoenen droog moeten liggen, strooien we het bij met houtkrullen, stro, vlasleem ... Op het einde van elke ronde neemt een FAVV-medewerker bloedstalen in de stal. Maar buiten die persoon, de dierenarts en wij komt er niemand binnen. Zo vermijden we uitval en insleep van gevaarlijke ziektes zoals blackhead."

Voeder en drinken

De kalkoenen krijgen tijdens de ronde 4 soorten voeder. "We starten met een kruimelvoer, dat na 3 weken overgaat naar 3 soorten korrelvoer. Drinken doen ze via plassondrinkers, waarbij het water automatisch wordt verversd. Het wordt ook ontsmet om de leidingen schoon te houden en darmontstekingen te vermijden. De dieren worden na 14 weken gewogen en gaan op een leeftijd van 15 à 16 weken naar slachthuis Volys Star in Lendeledede. De hennen wegen dan 9 à 10 kg, een kleine 2 weken later volgen dan de hanen aan een gewicht van 15 à 15,5 kg. Tijdens de volledige productie moeten we voldoen aan een lastenboek. Om pikgedrag na 3 à 4 weken te vermijden, pas ik het lichtschema tijdelijk aan zodat het iets donkerder wordt. Lichtbunfels vermijd ik, want daar zijn ze als de dood voor. Ter afleiding zet ik ook wat strobalen in de stal."

Kwaliteit blijft belangrijk

Door het specifieke systeem, waarbij de schakels (broeierij, producent, voederfirma en slachterij) op elkaar zijn afgestemd, zijn Alex en Inge wel gebonden aan wat slachterij Volys Star wil. "Net als in de andere sectoren is het rendement in de kalkoenhouderij gedaald; het staat of valt met goed of slecht kweken. We worden betaald op basis van de afgeleverde kg vlees. Daarbij wordt de vleesprijs aan de voederprijs gekoppeld. De eier- en kuikenkwaliteit zijn zeer belangrijk en moeten we constant in het oog houden. De kleinschaligheid van onze sector vind ik een nadeel. Intussen hebben we een vereniging van kalkoenhouders opgericht die aan Volys leveren. Voorlopig denken we niet aan uitbreiden, onder meer door de almaar stijgende kosten. Maar het is nog een winstgevende bedrijfstak. We hebben een fijne samenwerking met het slachthuis, dus voor ons is de keuze voor kalkoenen een goede keuze geweest." ■



1 De kalkoenen zijn 8 weken oud. 2 Alex zette een grote ventilator in het midden van de stal om voldoende luchtcirculatie te voorzien.

4 à 5 dagen, waarna ze de volledige stal ter beschikking krijgen. Dat is de meest intensieve periode: de kuikens hebben de neiging om samen te troepen, met verstikkingsgevaar tot gevolg. We voorzagen diverse eetpunten, drinktorentjes, kuikenpapier en zelfs een extra voederlijn. Zeker de eerste week moet je je kuikens goed opvolgen en de staltemperatuur daarop afstemmen. We starten meestal met een temperatuur van 30 à 32 °C en bouwen dat na één week af naar 24 °C of minder.

Soms is er ook een 'overventilatie', die bij de kalkoenen leidt tot ontstoken luchtwegen en TRT (Turkey Rhinotracheitis), bij kalkoenhouders bekend als 'het snot'. Ik werk nu met kleppen die open en dicht gaan en heb een grote ventilator in de stal gezet, om voldoende luchtcirculatie te voorzien. De eendagskuikens worden al gevaccineerd tegen Newcastle Disease (pseudo-vogelpest) en TRT. Later in de ronde worden die vaccinaties herhaald via het drinkwater. Eventueel zijn nog andere



© VOLYS STAR

VOLYS STAR, SPECIALIST IN KALKOENVERWERKING

Volys Star in Lendeledede is gespecialiseerd in de productie en verkoop van kip- en kalkoenproducten. België is een belangrijke thuishand, maar op het vlak van export beschikt het bedrijf over heel wat troeven. We spraken met commercieel directeur Ivan Van de Velde. – Jan Van Bavel

Volys Star vormt na de broeierij, voederfirma en producent de vierde en laatste schakel in de kalkoenenketen. Het bedrijf ontwikkelt, verwerkt en verkoopt wereldwijd kip en kalkoen, onder de vorm van charcuterie, culinaire en gepaneerde producten. Dit gebeurt zowel in koeling als in diepvries voor de retail, de

klassieke kanalen zoals vleeswarengrosiers (*wholesale*), foodservice en industrie. Het bedrijf startte in 1946 in Lendeledede als kippenslachterij onder impuls van de broers Jozef en René De Wulf. In 1957 voerde het de naam Volys als merknaam in: een samentrekking van het Franse *Volaille de la Lys* (gevoelte van de Leie-

streek). “Toen verkocht het bedrijf meer kippen in Wallonië dan in Vlaanderen”, verklaart commercieel directeur Ivan Van de Velde. “Het tweede deel van onze firmanaam – Star – werd er indertijd aan gekoppeld toen we meer Europees gingen werken. Maar we gebruiken steeds meer ‘Volys’ als bedrijfsnaam. Het is ons professioneel merk voor de vakman (slager, kok ...). De naam Volibon (Franse afkorting van *de la volaille qui est bonne*) creëerden we 10 à 12 jaar geleden als merk voor de consument. Je vindt het in België vooral bij OKay (dochter van de Colruyt Group), Cactus in de provincie Luxemburg en de Match-supermarkten. Er wordt heel wat onder private label verkocht.”

VOLYS STAR

Gemeente: Lendeledede
Specialisatie: verwerking en verkoop van kip- en kalkoenproducten
Personeel: 425
Website: www.volysstar.be



Van kippenslachterij tot kalkoensham
In 1966 ontstond een nauwe samenwerking tussen Volys Star en veevoederfabrikant Versele-Laga, waardoor een opti-

male kwaliteit van levende dieren wordt gewaarborgd. Om rentabiliteits- en concurrentieredenen werd Volys Star in 1972 omgevormd van een kippen- naar een kalkoenenslachterij. Twee jaar later was Antoon Leyn, toenmalig algemeen directeur van Volys Star, op zakenreis in de Verenigde Staten. "Daar merkte hij dat

.....

Volys Star is nog de enige kalkoenenslachterij en -verwerker in de Benelux.

.....

charcuterie op basis van kalkoenvlees goed was ingeburgerd. Leyn creëerde toen de *Turkey*- of kalkoenham, die door Volys Star als allereerste charcuterieproduct op basis van gevogelte in Europa op de markt werd gebracht. De ham, die gemaakt wordt van pure kalkoenfilet die licht gekruid en op natuurlijke wijze wordt gerookt, is al meer dan 40 jaar een vaste waarde in ons assortiment. In de loop der jaren breidde ons charcuterie-assortiment op basis van kalkoen gevoelig uit. In totaal hebben we zo'n 4000 referenties (naargelang de verpakking), gebaseerd op een 350-tal producten. We slachten zo'n 16.000 à 18.000 kalkoenen per week."

Gebruiksgemak

In 1994 startte het bedrijf met de productie van een *convenience*-gamma (maaltijdcomponenten op basis van kip en kalkoen) en 4 jaar later met de commercialisering van vers gepaneerde kip- en kalkoenproducten. In 2000 volgde dan de productie van vriesverse en verse kippendelen. "Hiervoor kopen we kip in België en Nederland via ons nevenbedrijf Herreygers, een versnijderij in Hoogstraten. Voor diepvries worden de kippendelen heel kort tot -80 °C ingevroren en meestal in bulk verpakt in allerlei verpakkingen. Voor verse en gepaneerde producten werken we meestal met producten op een schaalteje; de verpakking ervan is compleet gerobotiseerd. Verder kopen we ook kip- en kalkoenfilet in Brazilië en Thailand om te verwerken in bepaalde producten. We verwerken overigens evenveel kip als kalkoen. Twee jaar geleden investeerden we in een hogecapaciteits-slicinglijn voor gevogeltevleeswaren. Die verwerkt ongeveer 7500 kg versneden producten per

shift van 8 uur, 24 uur op 24." Met een productieruimte van intussen meer dan 20.000 m² verwerkt Volys Star jaarlijks ongeveer 17.000 ton kip- en kalkoenproducten.

Enkel aan Colruyt levert het bedrijf sinds 2004 verse kalkoenfilet volgens het lastenboek met strenge vereisten van de retailer. "Zo mag er enkel plantaardig voeder voor de kalkoenen worden gebruikt, mag antibiotica enkel curatief worden ingezet ... We worden ook regelmatig geaudit door Colruyt en een onafhankelijk laboratorium, dat ook de voeders en kwekers controleert. Ook onze gevarieerde kalkoenproducten, zowel vers als diepgevroren, leveren we aan Colruyt."

Succes in Midden-Oosten

Sinds enkele jaren is Volys Star ook actief in het Midden-Oosten, deels te danken aan een nieuwe techniek die de houdbaarheid van de producten ten goede komt en door het feit dat het bedrijf ook halalproducten

opgevulde kalkoen en -filet, die je zowel bij slagers als bij Colruyt en Aldi vindt. Bovendien worden er veel opgevulde kalkoenproducten vanuit Frankrijk ingevoerd en is het niet evident om tijdens de eindejaarsperiode voldoende extra personeel te vinden. Mede daardoor denk ik dat we nog verder zullen moeten investeren in automatisatie. Daarnaast zullen we onze export nog verder moeten ondersteunen, want daar liggen onze grootste troeven, en zullen we moeten inspelen op markttendenzen zoals gezonde voeding en gebruiksgemak. Bepaalde concurrenten hebben wel een volledig charcuteriegamma, waaronder ook gevogelte, maar wij zijn toch dé specialist met een heel breed en 'diep' assortiment in kip en kalkoen."

Gezonde motor

In vergelijking met kip vormt kalkoen slechts een bescheiden aandeel in het bestedingspatroon aan gevogelte van de Belg: terwijl kip goed is voor 84,4% van



1 Volys Star verwerkt kalkoen tot charcuterie, culinaire en gepaneerde producten. 2 In 1974 was de kalkoenham van Volys Star het eerste charcuterieproduct op basis van gevogelte in Europa. Het is nog steeds een topproduct van het bedrijf.

kan fabriceren. België is en blijft nog steeds de belangrijkste markt, gevolgd door Nederland, Frankrijk en Engeland. De uitdaging ligt in de export. Sinds de sluiting van de kalkoenenslachterij in het Nederlandse Boxmeer is Volys Star overigens nog het enige bedrijf in de Benelux dat de kweek en verwerking van eigen kalkoenvlees garandeert. In tegenstelling tot wat je zou denken, heeft Volys Star niet zo veel meerverkoop tijdens de kerstdagen. "Dat geldt wél voor specifieke eindejaarsproducten zoals

de geconsumeerde gevogelteproducten, verbruikt de Belg maar voor 12,6% kalkoen (een cijfer dat de laatste jaren weinig wijzigde). Nochtans heeft kalkoen heel wat gezonde, voedzame troeven. Zo is kalkoenvlees zeer mager (met slechts 1 g vet per 100 g nog magerder dan 1,3 g vet voor dezelfde hoeveelheid kip) en is het rijk aan eiwitten, vitamines, mineralen en sporenelementen. Kortom, het is een gezonde motor voor wie fit wil blijven. "Kalkoen heeft dus zeker nog groei-marge", besluit Ivan. ■