



© BART SNELS

## MEERWAARDE VOOR DE HELE KETEN

Omega 3-vetzuren hebben gunstige effecten op de gezondheid. Lukt de aanvoer ervan echter ook via varkensvlees? Na goed 15 jaar onderzoek kan deze vraag eindelijk positief worden beantwoord dankzij een rantsoen met algenextracten. Bart Snels is een van de producenten van deze Bel'vidha-varkens. Vleesverwerker Risa brengt het vlees op de markt. – *Anne Vandenbosch*

Eind vorig jaar stelde de familie Cuylaerts van het Antwerps-Kempens vleesverwerkend bedrijf Risa het Bel'vidha-varken voor. Zaakvoerder Joël Cuylaerts: "Wij kennen de sector door en door. We kennen dus ook de moeilijke economische situatie in de varkenshouderij. Daarom zochten we naar een manier om varkensvlees met een meerwaarde te kunnen leveren. We kenden al langer het onderzoek van Danny Van Mullem, nutritionist van Lambers-Seghers. Danny voert al 15 jaar baanbrekend onderzoek uit naar varkensvlees rijk aan omega 3-vetzuren. De gunstige effecten van omega 3 zijn bekend, maar het bleek niet evident om deze eigenschappen via voeder in het

.....

**De consument houdt van een eerlijk verhaal achter het product.**

.....

vlees door te geven. Zo kreeg het vlees onder meer een gele kleur door de snelle oxidatie en ook sensorisch bleken er moeilijkheden. De EU-normen om het label 'Verrijkt met omega 3' te mogen dragen liggen bovendien erg hoog. Het onderzoek werd in 2007 via een IWT-project heropgestart aan het *Laboratory for Animal Nutrition* (Lanupro) van de UGent.

Voederstrategieën om de vetzuursamenstelling van het vlees te wijzigen door gebruik te maken van lijnzaad, visolie en algen bleken (financieel) onhaalbaar. Wij rakelden dat idee terug op." Het onderzoek van Danny en Lanupro werd verfijnd. Els Vossen van Lanupro: "Algenextracten beschikken over veel DHA (docosahexaeenzuur), een polyonverzadigd vetzuur dat behoort tot de omega 3-vetzuren. Ons lichaam heeft deze nodig maar kan ze niet zelf aanmaken. Ze zijn echter essentieel voor de ontwikkeling van onze cellen, de hersenen, ogen en zenuwstelsel en beschermen tegen hart- en vaatziekten. Om het EU-label 'Verrijkt met omega 3' te mogen dragen, moet het

vlees 40 mg DHA+EPA per 100 g en per 100 kilocalorieën bevatten. Daarin zijn we nu geslaagd. Vis neemt DHA op via algen. Door algen te kweken en de algenextracten aan het varkensvoeder toe te voegen, realiseerden we varkensvlees rijk aan omega 3. Dit varkensvlees bevat 8 keer meer DHA.”

Na positieve smaak- en textuurtesten met het varkensvlees, van de vettere delen zowel als de magere delen, lanceerde Risa begin dit jaar dit gezonde vlees via haar netwerk van slagers. “We kozen voor de naam Bel’vidha. Het is immers een goed en Belgisch product op basis van Belgisch landvarken met Piétrain, ‘vida’ staat voor leven en we integreerden het wetenschappelijke letterwoord DHA er ook in. Bel’vidha-vlees past volledig in het verhaal van ‘niet meer maar beter’. Dankzij diversificatie en samenwerking binnen de keten is dit een meerwaardeverhaal voor iedereen, voor het varken, de varkenshouder, de slager, de consument en voor ons. Wij beleveren vooral slagers in de Kempen en in het zuiden van Nederland, ook enkele in Vlaams-Brabant. Zij reageren erg positief, want varkensvlees is populair maar had ook een imagoverbetering nodig. De consument is vragende partij, hij houdt van een eerlijk verhaal achter hun product. Bel’vidha-vlees is niet alleen malser, lekkerder en gezonder, maar bovendien ook niet duurder



Joël Cuylaerts (links), bedrijfsleider bij vleesverwerkend bedrijf Risa, krijgt heel wat positieve reacties van de slagers die het Bel’vidha-varkensvlees verkopen. “Het is niet alleen malser, lekkerder en gezonder, maar bovendien ook niet duurder voor de klant.”

**BART SNELS**

Gemeente: Rijkevorsel  
Leeftijd: 28  
Specialisatie: productie van Bel’vidha-vleesvarkens

Ik geloof in dit project want de gunstige effecten van omega 3 bij mens en dier zijn niet onbekend.

voor de klant. Zelf hopen we dat dit natuurlijk een succesverhaal wordt, dat meerdere slagers vragende partij worden. De klanten gaan voor een ‘goed stukje vlees’ naar de speciaalzaak. De slagers vinden dit bij Risa. Wij staan bekend voor onze service en kwaliteit, het Bel’vidha-vlees zal dit alleen maar bevorderen.”

Risa verkoopt intussen een kleine 500 Bel’vidha-varkens per week aan ongeveer 90 winkels. Momenteel staan 6 producenten in voor de aanvoer van de dieren.

### Eigen aanfok

We bezoeken varkenshouder Bart Snels in Rijkevorsel. Bart is al de vierde generatie die boert op dit bedrijf. Hij werkt samen met zijn ouders. “Mijn vader Luc en moeder Anita van der Flaas namen de boerderij in 1986 over van mijn grootouders. Ze hadden toen ook nog koeien. In 2007 kochten ze een vleesvarkensstal in Merksplas en werd de rundveetak stopgezet. Twee jaar later namen we opnieuw een varkensstal in gebruik. Deze nieuwste varkensstal staat hier in Rijkevorsel en huisvest zo’n 3000 vleesvarkens en 1600 biggen. Ik baat deze uit in landbouwenootschap. Van een bedrijf met zo’n 240 zeugen en huurstallen evolueerden we dus naar een gesloten bedrijf met 500 zeugen.”

Bart en Luc doen bewust eigen aanfok van de zeugen. “Vroeger pasten we de aanfok enkel met Belgisch Landras Negatief (BN)-zeugen toe. Intussen is dit

gedeeltelijk een rotatiekruising met BN, Deens Landras en Engels Landras. We insemineren onze zeugen vervolgens met Belgische Piétrains. We mikken op meer biggen en een goede vleeskwiteit. We voederen de vleesvarkens met brijvoeder. De basis van alle rantsoenen bestaat uit tarwe, gerst, soja – samen goed voor 25% van het voeder – en eigen CCM (30%), dat wordt aangevuld met een kernvoeder (20%). Voor het overige aandeel gebruiken we dus reststromen uit de voedingsindustrie. Dit is een variërend aandeel van aardappelpuree, aardappelstoomschillen, tarwezetmeel, tarwegistconcentraat en sojfeed (een restproduct van de sojaverwerking). Veevoederbedrijf ForFarmers berekent naargelang de prijzen van de grondstoffen onze ideale rantsoensamenstelling. Zelf hoef ik bij elke levering van een bijproduct enkel de droge stof te meten. De brijvoerinstallatie mengt de ingrediënten zoals ingegeven volgens het betreffende rantsoen.”

### Voer met algenkern

De slachtvarkens van de familie Snels gaan via vervoerder Waldia in Poederlee naar het slachthuis Van Gool in Kalmt-hout en vervolgens naar vleesverwerkend bedrijf Risa. “Dat afzetkanaal hanteren we al geruime tijd”, vertelt Bart. “Waldia vraagt ons specifiek te streven naar het ‘betere’ kwaliteitsvarken. Om het kwaliteitsaspect van ons vlees optimaal te behouden – we volgen deze informatie via de IVB-gegevens – varieert de samen-

stelling van het brijvoeder slechts binnen bepaalde grenzen.

Met Risa hadden we tot vorig jaar geen rechtstreeks contact. Maar toen ze in het najaar van 2014 een open dag hielden met bezoek aan de nieuwe uitsnijderij, gingen we hierop in. Via onze vervoerder hadden we al vernomen dat Risa nieuwe wegen aan het bewandelen was. Dat ze een project deden met gezonder varkensvlees door gebruik te maken van algen in het rantsoen. Tijdens het volgende bezoek, een jaar later, konden we proeven van dit varkensvlees. Onze vervoerder was eveneens positief. Hij deed al een test met dit voer en ervoer zelfs een betere groei van de varkens. Ik geloofde er onmiddellijk ook wel in want de gunstige effecten van omega 3 bij mens en dier zijn niet onbekend. Aangezien Joël Cuylaerts, bedrijfsleider van Risa, bijkomende varkenshouders zocht voor dit project, en dit interessant leek voor ons, stapten we mee in dit verhaal.”

Bart startte eind vorig jaar in de stal in Merksplas met het aangepaste voeder. “Hier zitten 2000 vleesvarkens in het traject tussen 35 en 115 kg. Deze dieren worden, zoals eerder aangehaald, met brijvoeder gevoederd. Het nieuwe eind-

rantsoen kreeg aanvulling met een kernvoeder op basis van algen. Dit specifieke kernvoeder werd in samenspraak met Danny Van Mullem afgestemd op ons bedrijf. Bij brijvoeder moet de kern bijvoorbeeld viermaal geconcentreerder zijn aan DHA dan bij droogvoer.”

Bart startte eind december een afmestronde met het nieuwe DHA-rijke voer bij de vleesvarkens vanaf 65 kg. In het eindvoer van de vleesvarkens zit een hoge dosis algenkern. In het traject tussen 35 en 65 kg wordt de overgang gemaakt met een lagere hoeveelheid algenkern. We polsten eind januari of hij verschillen zag in de stal. “Het lijkt erop dat de varkens nu al meer voer opnemen”, stelde hij toen. “De dieren zien er gezond uit en gedragen zich rustig. Ik bemerk geen staartbijters.” In maart gingen de eerste varkens naar het slachthuis. Uit de slachthuisresultaten bleek dat de kwaliteit behouden bleef. Pas wanneer de eerste 1000 varkens hun ronde beëindigden kreeg Bart ook zicht op het voederverbruik en de groeieresultaten. Bart is er tevreden over: “Gezonde varkens zorgen naast een goede groei en een lager medicatiegebruik immers ook voor aangename werkomstandigheden.”

### **Meerwaarde van producent tot consument**

Bart maakte vooraf goede afspraken. “Het speciale voeder is duurder én door een stap in het onbekende te nemen, dus door af te wijken van het traditionele afmesten, nam ik een bedrijfsrisico. Zo moet ik onder meer een lastenboek volgen. Ik krijg daarom per slachtvarken dat gevoederd werd met de algenrijke kern een surplus op de marktwaarde. Door een meerwaarde te creëren – gezonder varkensvlees – hopen we er allemaal beter van te worden. Ik verneem dat het Bel'vidha-vlees goed aanslaat bij de klanten van de deelnemende slagers. Doordat de vraag naar dit gezondere varken toenam, ben ik in mijn stal in Rijkevorsel ook omgeschakeld naar het algenrijke voeder. Het zou trouwens meegenomen zijn indien er dankzij dit voeder nog meer positieve effecten – bijvoorbeeld op de ammoniak- en geurproductie – zouden blijken. Ik vind alvast dat de geur in deze stal nu anders is omdat ik echt een zeelucht waarneem.” ■