



René van der Meijden

De Nederlandse emigranten René en Laura van der Meijden verzuivelen in de Franse Elzas al sinds 1989 eigen melk. Op dit moment gaat de gehele productie in tien varianten van het eigen kaasmerk.



Aantal koeien:	150
Grondgebruik:	75 hectare
Dagproductie koeien:	29,3 4,14 3,22
Zuivelproductie:	50-160 ton kaas/jaar
Medewerkers:	6 (waarvan 5 voor zuiveltak)

René van der Meijden: 'Als ik tien koeien meer ga melken, wil ik ook vijf procent meer verdienen'

Meer ruimte voor boerderijzuivel

Zonder eigen zuiveltak waren René en Laura van der Meijden waarschijnlijk geen boer meer geweest. Zoveel is met de uitspraak 'landbouw is een zinkend schip' snel duidelijk. Daarom kiezen de Nederlandse emigranten niet voor uitbreiding van het aantal koeien, maar voor ondernemen met een biogasinstallatie.

tekst **Florus Pellikaan**



Alle melk wordt verwerkt tot kaas van het eigen merk Ribeaupierre



Links: de ruimte in de stal voor 200 koeien wordt bewust niet benut
 Rechtsboven: in totaal wordt er 150 tot 160 ton kaas per jaar geproduceerd
 Rechtsonder: vijf procent van de kaas verlaat het bedrijf via de eigen winkel

De Franse regio de Elzas is vanouds een toeristische trekpleister vanwege het wisselende landschap. Het dorpje Ribeauvillé behoort binnen die streek tot de mooiste wijndorpen. Wie in de buurt van die plaats komt, heeft grote kans een bordje tegen te komen dat de weg wijst naar zuivelboerderij l'Hirondelle. 'Zo zijn wij ook op deze boerderij terechtgekomen, als toerist', vertelt René van der Meijden (52) met een glimlach.

Van der Meijden boerde toen, zo'n dertig jaar geleden, al op een Frans bedrijf. Het originele idee van zijn vader was om op dit bedrijf jongvee op te fokken voor het melkveebedrijf in Nederland. 'Mijn vader vond Nederlandse grond te duur voor jongveeopfok. Maar de gezondheidsstatus van Frankrijk zorgde ervoor dat het jongvee uiteindelijk toch niet terug naar Nederland kon. Hierdoor zijn we ook in Frankrijk gaan melken en ook direct begonnen met kaasmaken', vat Van der Meijden de geschiedenis samen.

Het huidige melkveebedrijf was ten tijde van het vakantiebezoek van Van der Meijden in bezit van twee Zwitserse broers en gold met 200 koeien, potstallen en een carrouselmelkstal als modelboerderij. 'Vijf jaar na ons bezoek was het bedrijf echter helemaal aan de grond geraakt. Ik wist dat de ligging van de boerderij gunstig was voor een zuiveltak met boerderijwinkel. Samen met mijn broer, die in Nederland het ouderlijk melkveebedrijf had overgenomen, maar alle regels zat was, hebben we dit bedrijf in 1989 gekocht.' In de jaren die volgden, hebben de broers

Van der Meijden het bedrijf gerenoveerd, omgebouwd en uitgebreid met een ligboxenstal. In combinatie met een mestopslag van 3000 m³ was er ruimte voor 200 koeien en 100 stuks jongvee. Direct vanaf het begin werd er zo'n 3 tot 4 ton melk verzuiveld op het eigen bedrijf.

Dubbele melkprijs

'Ook in Nederland hadden we een kaasmakerij, die uitgegroeid is tot de biologische zuivelfabriek De Zwaluw in Udenhout, gerund door mijn ouders en zus', vertelt Van der Meijden. Ruim vijftien jaar geleden is de fabriek overgenomen door Campina. 'Eigen zuivelverwerking zit ons in het bloed. Maar ook economisch is het verantwoord. Wij ontvangen nu ongeveer twee keer zoveel voor onze melk. En de investeringen voor de melkproductie, de stal, grond en machines zijn veel groter dan de investering voor de zuivelverwerking. Hierdoor is het met eigen zuivelverwerking gemakkelijker een goede boterham te verdienen.'

Veel tijd werd er afgelopen jaren dan ook gestoken in uitbreiding van de zuiveltak. Inmiddels wordt alle eigen melk verkaasd, goed voor in totaal 150 tot 160 ton kaas per jaar onder de merknaam Ribeauvillé. De productportefeuille telt zo'n tien varianten met verschillende soorten kruiden in de kaas. 'We hebben ook tijdelijk yoghurt, kwark, boter en melk in karton gemaakt, maar in kaas gaat 98 procent eigen productwaarde en in bijvoorbeeld yoghurt en kwark maar 10 tot 20 procent. Bovendien merkten we dat

mensen bij kaas veel merktrouwer zijn dan bij dagverse zuivel. Dat zorgt ook voor een sterke onderhandelingspositie bij afnemers. De kaasprijs heb ik dan ook nog nooit naar beneden bijgesteld.'

Volgens Van der Meijden is er beslist ruimte voor meer zelfzuivelaars, ook in Nederland. 'Niet iedereen kan het of is er geschikt voor, maar de ruimte op de markt is er, omdat mensen de smaak van boerderijkaas echt waarderen', aldus Van der Meijden. 'Maar je ziet toch dat het veel veehouders aan ondernemerschap ontbreekt om deze stap te maken. Dan wordt er eerder voor schaalvergroting gekozen. Maar ik weet wel dat wij vanwege het economisch perspectief van de landbouw zonder eigen zuiveltak waarschijnlijk al geen boer meer waren geweest.'

Investering van 8,5 miljoen

Pratend over het perspectief van het boerenvak, neemt Van der Meijden duidelijk stelling. Korte tijd heeft hij het aantal van 200 koeien gemolken, maar dat is bewust weer wat gekrompen. 'De landbouw is een zinkend schip. Toen wij hier dertig jaar geleden kwamen, was de melk 30 eurocent waard en verkocht je een vette koe voor 1000 tot 1500 euro. Nu krijg je voor de melk 25 eurocent en voor een slachtkoe 800 euro. De landbouw is alleen door schaalvergroting overeind gebleven, maar dat is niet houdbaar', stelt hij. 'Kijk eens bij andere ondernemers, er gaat toch niemand méér werken en minder verdienen. Als ik tien koeien meer ga melken, wil ik ook vijf procent meer verdienen.'



Links de biogasinstallatie en rechts het melkveebedrijf met zuivelverwerking

Volgens Van der Meijden vernielt de wereldmarkt de Europese landbouw. 'Daarom willen wij graag onze eigen markt beheersen. In het Franse Comté-gebied hoor je boeren ook niet klagen. Die maken speciale kazen, hebben een eigen quotum en ontvangen nu nog 45 cent voor de melk. De gedachtegang is daar: een procent meer melk zorgt voor een 15 procent lagere prijs. De Nederlandse boer gaat dan gewoon vijftien koeien meer melken.'

Van der Meijden heeft de afgelopen jaren besloten om niet verder uit te breiden in de koeien, zijn kaassoorten enigszins schaars te maken en meer in de energiemarkt te ondernemen. Zo investeerde de melkveehouder in zonnepanelen en richtte met twee andere ondernemers een biogasinstallatie op met een motorvermogen van 1,4 MW, tien man personeel en een investering van 8,5 miljoen euro. Het bedrijf heeft eigen vrachtwagens op de weg om kantine- en supermarktrestanten op te halen en ook de mest van het melkveebedrijf van Van der Meijden wordt vergist. 'In Nederland heb je voor groene stroom een subsidie op de energieprijzen, hier werken ze met een vast tarief dat wij, zeker gezien de huidige energieprijzen, heel gunstig hebben kunnen afsluiten. Voor zonne-energie krijgen we 60 eurocent per kWh, voor de energie uit biogas 18 cent.'

Via warme lucht worden 24 grasbalen in een dag tijd gedroogd tot hooi



De warmte van de warmtekrachtkoppeling van de biogasinstallatie wordt gebruikt in de kaasmakerij en voor een verderop gelegen hotel, casino en zwembad.

Melk snel terugkoelen

In 2006 is de broer van René van der Meijden uit het melkveebedrijf gestapt en met een eigen kraanverhuurbedrijf begonnen. René en Laura van der Meijden hebben het bedrijf voortgezet en inmiddels draait hun dochter mee in de kaasmakerij en een van hun twee zoons in het biogasbedrijf.

Vanwege de breedte van het bedrijf besloten de ondernemers negen jaar geleden met twee robots te gaan melken. Kaasmaken en robotmelken zijn volgens Van der Meijden prima te combineren. 'Het enige is dat je voorzichtig moet zijn met het transporteren van warme melk, omdat dit de vetbolletjes beschadigt. Daarom koelen we bij iedere robot de melk terug tot 12 graden voordat we deze naar de tank transporteren. Ook is een te kort melkinterval niet goed. Daarom weigeren we koeien tot een verwachte melkgift van 8 liter.' Gemiddeld bedraagt het aantal melkingen per koe per dag 2,7.

Daarnaast is het bij kaasbereiding belangrijk om een gestandaardiseerd product te hebben en rantsoenwisselingen tot een

minimum te beperken. De koeien krijgen daarom geen weidegang, maar jaarrond een rantsoen met 30 kilo mais, 8 kilo kuilgras (Italiaans raaigras), 2,5 tot 3 kilo luzernehooi en maximaal 4,6 kilo krachtvoer. Het luzernehooi maakt Van der Meijden zelf met behulp van een hoodroger. 'Door de biogasinstallatie hebben we veel warm water. In deze hoodroger zetten we 24 grote pakken luzerne die na een korte veldperiode ongeveer 30 tot 40 procent droge stof hebben. In de hoodroger wordt lucht langs radiatoren met water van 85 graden geblazen, waardoor het hooi in 24 uur droog is', vertelt Van der Meijden. De hoodroger kostte 130.000 euro in aanschaf. Ook het jongvee en de droge koeien krijgen hooi uit de droger.

Data uit robots

Hygiëne van de koeien is bij het bereiden van eigen kaas extra belangrijk, zo weet de melkveehouder. In de ligboxen zijn de rubbermatten rijkelijk bedekt met stro en voor het koecomfort is de vloer bedekt met rubber. De koeien realiseren actueel een dagproductie van bijna 30 liter, zo stelt Van der Meijden vast bij de robot. 'Aan melkcontrole doe ik niet, dat kost 7000 euro per jaar voor een stukje prestige. Ik boer voor mezelf en heb genoeg data uit de melkrobots.'

In totaal zes man personeel zetten het werk mee rond. Vijf daarvan werken in de kaasmakerij en dan vooral bij het klaar maken van de bestellingen. Zo'n vijf procent van de kaas verlaat het bedrijf via de eigen boerderijwinkel.

Door de huidige vraag naar de kaas zou Van der Meijden best wat kunnen uitbreiden in melkproductie. 'Melk aankopen mag niet in Frankrijk, want dan mag je het geen boerenkaas meer noemen. En bij robotmelken even tien koeien meer melken kan niet. Een derde melkrobot erbij zetten heeft wel door ons hoofd gespeeld, maar die stap is eigenlijk te groot voor de huidige vraag.'

Over eventuele opvolging wil de melkveehouder het nog niet hebben. 'Het zal echt uit de kinderen zelf moeten komen, maar ik ga ze niet stimuleren om in de landbouw te ondernemen.'