

Een traject van rund tot vlees



Van koe tot versneden karkas. Het bedrijf van Joeri Van Loo en Ann Dieleman uit Moerbeke bestaat uit meer dan alleen vleesveehouderij. De combinatie van fokkerij en vleesverwerking deed deze fokkers anders kijken naar de sector. ‘Het publiek weet nog veel te weinig hoe het eraan toegaat in de moderne landbouw.’

TEKST ANNELIES DEBERGH

Helemaal nieuw. Het was een bewuste keuze van Joeri Van Loo (35) en Ann Dieleman (33) uit Moerbeke om met een geheel nieuwe witblauwfokkerij te beginnen. ‘De liefde voor het Belgisch witblauw was er altijd al, voor onze zogenaamde “billenman”’, zegt Ann Dieleman. De vleesveehoudster is gebeten door de boerenstiel en al helemaal door haar vee. Tachtig kalvingen telt hun bedrijf nu, goed voor een totaal van 200 runderen. ‘Mijn schoonouders hadden een kleinschalige vleesveehouderij en wijzelf zijn in 2008 begonnen. Op vier jaar tijd hebben we flink geïnvesteerd in de rundveehouderij.’

20 tot 25 karkassen per week

Samen met de boerderij startte ook de vleeshandel waar nu wekelijks 20 tot 25 karkassen worden verwerkt. ‘Naast karkassen hebben we ons ook gespecialiseerd in versneden rundvlees. Zo kunnen we werken met een gesloten ketting.’ De eigen afzet van vrouwelijk vee is niet voldoende om klanten te bevoorraden. ‘We werken met een aantal vaste bedrijven samen om een constante kwaliteit te garanderen.’ Zelf neemt Ann Dieleman de taken op het rundveebedrijf en de



BEDRIJFSPROFIEL

eigenaren	Ann Dieleman en Joeri Van Loo
plaats	Moerbeke
activiteit	vleesvee en versnijderij
vleesveeras	witblauw
aantal kalvingen	80



administratie voor haar rekening, naast een deeltijdse job voor het plaatselijke polderbestuur. Dieren laten kalven, onthoornen, voeren of de selectie, geen van deze taken is haar vreemd. 'Om een goede start te maken hebben we een volledig fokbedrijf uit Wallonië opgekocht. Op die basis zijn we gegroeid naar de huidige tachtig kalvingen.' En toch staat de stal inmiddels op barsten vanwege overbezetting. 'Stierkalveren werden vroeger op de leeftijd van veertien dagen verkocht, maar de mindere kalverprijzen van 2016 hebben ons ertoe aangezet om ze pas op negen tot tien maanden te verkopen.' Dieleman houdt de betere stieren nog langer aan om te verkopen als dekstier.

Omwille van werkgemak fokt Ann alle kalveren met de hand op. Ze werkt met melkpoeder en een melktrolley om de melk te verstrekken. 'Als er aan dertig tot vijftig kalveren melk moet worden gevoerd, dan is dat met de klopper en de emmer veel te intensief. Een melktrolley helpt om dat werk beheersbaar te houden.'

Pasgeboren kalfjes worden opgewreven en krijgen vier liter biest en dat bij voorkeur binnen de zes tot uiterlijk twaalf uur na de geboorte om vervolgens 24 uur rust te geven. Na het drogen onder de gloeilamp krijgt elk kalf een kalverdekje om. 'Daarna ga ik over op melkpoeder en krijgen de kalveren drie maanden lang vijf tot zes liter kunstmelk per voerbeurt.' Om de pensontwikkeling snel op gang te brengen begint Ann Dieleman vroeg met het bijvoeren van krachtvoer. De laatste week van de melkperiode gaat ze over naar één melkgift. 'Zo verzacht ik het speenmoment voor de kalveren.'

Na de melkperiode wordt het aandeel ruwvoer stelselmatig opgevoerd. In het begin helpt hooi het rantsoen aanvullen, later worden ook mais en perspulp in het rantsoen geïntroduceerd. Intensief voeren maakt deel uit van een goed opfoktraject, zo stelt Ann. 'We streven zoveel als mogelijk naar een afkalftatum op 24 maanden.'

Tweemaandelijks schoonmaakbeurt

De kleine kalfjes blijven ongeveer tot de leeftijd van één maand in eenlinghokken. Pas daarna komen ze in groepen van zes dieren terecht. De stal werkt volgens een doorschuifstelsel waarbij alle dieren kunnen worden vastgezet of afgezonderd om de stal te reinigen. 'Om de maand maak ik de kalverafdeling helemaal schoon. Dat betekent eerst alle hokken uitmesten en vervolgens alles schoonspuiten.' Ze wijst op haar achtergrond: Ann is opgegroeid op een varkensbedrijf waar een goede hygiëne bekend staat als de basis voor top technische resultaten. 'En als de haren te lang zijn, dan scheer ik de dieren. De scheermachine ligt altijd binnen handbereik.' Niet alleen hygiëne, ook diergezondheid vindt Ann belangrijk. 'Ik volg het advies van de bedrijfsdierenarts volledig op.' Het bedrijf is erg alert op schurft, maar ook op longwormbesmettingen op de weide. 'Als de graspiek

weg is, krijgen alle dieren weer extra voer op de weide.' Voor juli en augustus staan traditiegetrouw weinig kalvingen op de agenda. 'Door niet te insemineren in oktober en begin november proberen we rust te creëren in de zomermaanden. Dan is het rustig in de vleeshandel en kunnen we wat werk inhalen op de boerderij of genieten van vakantie met de kinderen.'

Anders kijken naar veehouderij

De combinatie van vleeshandel met veehouderij maakt dat Joeri en Ann anders leerden kijken naar het vermarkten en de veehouderij. 'Er bestaat echt wel interesse voor wat de boer doet en hoe het werken en leven op een boerderij in elkaar steekt. Dat willen mensen weten.'

Met haar deelname aan de verkiezing van de Schoonste Boerin hoopte Ann Dieleman die boodschap nog kracht bij te zetten. 'Er is vanuit beide kanten nog veel onwetendheid. Veel consumenten hebben nog een oud beeld van landbouw. Ze denken dat het werk op een boerderij nog steeds met de riek en de kruiwagen gebeurt. Het publiek weet nog veel te weinig hoe het er in de moderne landbouw aan toegaat.'

Maar omgekeerd vindt Ann het ook belangrijk om goed op te letten wat er in de markt speelt. Zo investeerde het vleesbedrijf een tweetal jaar geleden in een nieuwe koelcel voor het 'dry-agen' van vlees. 'Door de aangepaste luchtvochtigheid in de koelcel kunnen we het vlees zes tot acht weken lang laten rijpen. Het is weer een ander segment bereiken, maar juist dat maakt het allemaal zo boeiend.'

Snelle groei en aanhouden van stiertjes zorgen voor drukbezette stal

