

DOSSIER

Veehouderij in Spanje

Wij hebben iets met Spanje. We werden ooit door de Spanjaarden overheerst. We hadden vorige eeuw een koningin van Spaanse afkomst. Spanje is een belangrijke toeristische bestemming. Het land is voor vele Vlamingen een overwinteringsgebied. 'Eviva España', een Vlaamse zomerhit uit 1971, kende wereldwijd meer dan 400 versies. Spanje trad in 1986 toe tot de Europese Unie. De Spanjaarden waren geduchte tomaten- en aardbei-

telers. Wie zou hebben voorspeld dat ze ooit de grootste varkensproducenten van Europa zouden worden? Het is nu zover. Spanje heeft de grootste varkensstapel van de Europese Unie. Duitsland is vooralsnog de grootste varkensvleesproducent. Maar voor hoelang nog? De technische resultaten op de Spaanse varkensbedrijven nemen snel toe en de Duitse varkenshouderij staat onder zware maatschappelijke druk.



© JACQUES VAN OUTRYVE

HOE HET IS BEGONNEN EN NOG VEEL MEER

Soms kijken we de verkeerde kant op. Voor de ontwikkelingen op de zuivelmarkt keken we naar Nederland en Denemarken en hielden we Ierland niet in het oog. Voor de ontwikkelingen op de varkensmarkt kijken we naar Nederland, Denemarken en Duitsland en zagen we niet dat Spanje kwam opzetten. Wat bezielde Spanje? – Jacques Van Outryve

In het najaar van 2017 brachten we met een delegatie van de Belgische mengvoederindustrie (BFA) een bezoek aan Catalonië en het grensgebied met het nabijgelegen Aragon. Catalonië, in het Catalaans 'Catalunya', stond in volle belangstelling. De Catalanen hadden een dubbele terroristische aanslag achter de rug en een referendum waarin onafhankelijkheid werd geëist. Catalonië is een van zeventien autonome regio's van Spanje met hoofdstad Barcelona. Naast de autonome regio's of gemeenschappen telt Catalonië ook nog twee

Waarom niet zelf meerwaarde creëren?

autonome steden, enclaves in Afrika. Zij hebben alle een verschillende graad van autonomie. Het heeft nooit geboterd tussen het eerder republikeinse Catalonië en de koninkrijken Castilië en Aragon die door huwelijk bij het Spaanse rijk kwamen. Ten tijde van de dictatuur van Franco (1939-1975) werd de regio Catalo-

nië zwaar onderdrukt en tijdelijk van zijn autonomie beroofd. "De regio was tijdens de Spaanse koloniale tijd meer op Zuid-Amerika dan op Madrid gericht", zo wordt wel eens gezegd. Madrid is de hoogstgelegen hoofdstad van Europa, omgeven door bergen, en is zowel letterlijk als figuurlijk moeilijk te bereiken. Separatisten in Catalonië streven naar onafhankelijkheid, en die werd in het najaar na een referendum door het toenmalige Catalaanse parlement ook daadwerkelijk uitgeroepen. Daar is het vooralsnog bij gebleven. Tot een onafhankelijkheid is het



Figuur 1 Varkenshouderij in Spanje. - Bron: Magrama

Spanje telt 2,4 miljoen zeugen. Deze kaart toont de verdeling van de zeugenstapel in procent per autonome regio. Meer dan 50% van de zeugen zit in Catalonië en Aragon. De nummers op de kaart geven de plaatsen aan van de bedrijven die in dit dossier aan bod komen.

(nog) niet gekomen. Het bedrijfsleven en FC Barcelona, met zijn topspeler Lionel Messi voorop, willen bij Spanje, en zeker in de Europese Unie blijven. De stemming onder de bevolking is vergelijkbaar met die in het Verenigd Koninkrijk over de brexit. Standpunten lopen door families en vriendschappen heen. Om het gezellig te houden, praat je er niet over.

Van bulkproduct ...

Spanje trad samen met Portugal toe tot de Europese Unie in 1986. Dat gebeurde onder groot protest van groente- en fruittelers in de rest van Europa. Franse boeren blokkeerden de grens. Spanje zou immers een geduchte concurrent worden op de Europese groentemarkt. De toetreding van Spanje had ook gevolgen voor de graanmarkt. Met zijn 24 miljoen ton graan, weliswaar de helft van Frankrijk en tienmaal meer dan België, bepaalde de Spaanse oogst de Europese graanprijzen. In Spanje lukt de oogst. Gelet op de weersomstandigheden is er weinig of geen tussenweg met alle gevolgen van dien voor de graanmarkt. In de jaren 90 van vorige eeuw leerde Europa Spanje ook kennen als de kraamkliniek van de Nederlandse varkenshouderij. Nederlandse zeugenhouders weken massaal uit naar Spanje om biggen te kweken die dan in Nederland werden afgemest. De biggenhandel bloeide dood toen in Nederland om milieu- en dierengezondheidsredenen vleesvarkensbedrijven

zelf overschakelden naar zeugenbedrijven. De aandacht voor Spanje ging liggen. Spanje is binnen de uitgebreide Europese Unie nochtans een belangrijk landbouwland gebleven. Het heeft het grootste wijnareaal, produceert 65% van alle Europese olijfolie en heeft een belangrijke biologische productie (2 miljoen ha).

... naar streekproduct

Spanje is echter gekend voor bulkproducten. De wijn wordt in bepaalde streken in massa geproduceerd. De olijfolie gaat in bulk naar Italië om daar geraffineerd te worden en met meerwaarde als Italiaans product te worden verkocht. Waarom niet zelf meerwaarde creëren? Spanjaarden hebben het daar moeilijk mee. Het ligt hen niet. En toch wisten ze in bepaalde sectoren het tij te keren toen een Spaans gebruik in Europa trendy werd: tapas. Spaanse streekproducten waaronder chorizo, gedroogde hammen (pata negra), andere vleessoorten en streekkazen zoals 'manchego' vonden in tapas hun weg door Europa en de wereld. In vleesrestaurants in Vlaanderen duikt vandaag zelfs het Spaanse vleesras Rubia Gallega op, uit Gallicië. Het vlees is 21 dagen droog gerijpt. Opeens weten Spanjaarden van aanpakken. Zij hebben hun imago van zonnig vakantieland mee. Echter, daarmee alleen verover je wereldwijd de vleesmarkten nog niet. Daar is meer voor nodig dan tapas. ■



OORSPRONG

Catalonië heeft skigebieden (Pyreneeën), toeristische stranden (Costa Brava), avontuurlijke fietsroutes en een rijk cultureel erfgoed. Het klooster van Monserat en de basiliek in opbouw, Sagrada Família, zijn het toneel van het jongste boek van Dan Brown, auteur van 'De Da Vinci Code', getiteld 'Oorsprong'. 'Waar komen we vandaag? Waar gaan we naartoe?', waren ook de vragen waarmee architect Antoni Gaudí zijn bouwwerken zoals de Sagrada Família bezielde. Gaudí was origineel en liet zich inspireren door de geometrie en de overdrijvingen in de natuur van de Ebro-delta bij Tarragona.

'L' originalitat consisteix a tornar a l'origen' – 'Originaliteit bestaat in een terugkeer naar de oorsprong' is een boodschap van Gaudí die ook de landbouw op zoek naar originele manieren om de wereld te voeden aanspreekt.

De Ebro-delta met zijn roze flamingo's, naast natuur- ook een rijk landbouwgebied, staat vandaag onder zware druk door de klimaatverandering en het feit dat Madrid het water van de Ebro wil aftakken om de groente- en fruitproductie van Murcia en Valencia van voldoende water te verzekeren. Een bijkomende reden voor Catalonië om zich tegen het Spanje van Madrid af te zetten.



EERST GELEIDELIJK EN DAN OPEENS VLUG

Spanje bouwde de jongste tien jaar gestaag zijn varkens-, pluimvee- en rundveestapel uit. Dat gebeurde als het ware ongemerkt. Weinigen hadden de Spaanse ambitie in het oog behalve het Spaanse bedrijfsleven, de overheid en enkele Nederlanders die mee op de kar zijn gesprongen. – Jacques Van Outryve

Twintig jaar geleden toonden Spanjaarden op de fokvarkensveiling op Agriflanders in Gent bijzondere aandacht voor onze Piétrain-beren. Fokberen gingen voor veel geld van de hand. Spanjaarden bouwden in die tijd geleidelijk aan hun eigen genetica. Vandaag zijn Spanjaarden niet langer geïnteresseerd in Belgische Piétrain-beren. Zij hebben zelf Piétrain-fokbedrijven opgericht. Volgens de Vlaamse

Piétrain Fokkerij (VPF) heeft dat mede te maken met het feit dat wij geen geschikte PRRS-negatieve dieren kunnen leveren. Anderen zeggen dan weer dat het vertrouwen van de Spaanse fokkers in onze activiteiten zoek is geraakt. VPF is vast van plan dat vertrouwen opnieuw te winnen nu Spanje de grootste zeugenstapel van Europa heeft. Dat biedt op termijn zeker nieuwe kansen voor de afzet van Belgisch fokmateriaal. Onder druk van de

Spaanse slachthuizen wordt vandaag echter de voorkeur gegeven aan Duroc;

Het ene recordjaar na het andere

2016 was voor de Spaanse varkenshouderij op alle vlakken een recordjaar. De varkensstapel steeg met 6,8% tot 28,37 miljoen dieren. De zeugenstapel steeg tot 2,5 miljoen stuks, een stijging met 4,6%. Dit was een opkikker na een daling die twee jaar heeft geduurd als

Het einde van de Spaanse uitbreiding is nog niet in zicht.

gevolg van de nieuwe Europese dierenwelzijnsreglementering. Er wordt verwacht dat de zeugenstapel opnieuw licht zal dalen als gevolg van een verdere toename van het aantal biggen per zeug want daar is nog technische ruimte voor. Vandaag worden biggen uit Nederland en Duitsland ingevoerd. Spanje wil deze invoer sterk inperken om sanitaire redenen. Er werden ooit wekelijks 70.000 biggen en meer ingevoerd. Waarom de biggen niet zelf produceren? Het gemiddelde aantal biggen per zeug bedraagt 19 tot 20. Op intensieve bedrijven ('witte varkens') is dat echter 27. Bij Iberische varkens ('zwarte varkens') ligt het gemiddelde op 13 biggen per zeug. Meteen is duidelijk dat deze tweedeling van de Spaanse varkenshouderij tussen intensieve bedrijven enerzijds en extensieve productie in de 'dehesa' (grasland met struiken en eiken) van Extremadura en Andalusië anderzijds het gemiddelde sterk naar beneden trekt. Het trekt de gemiddelde prijzen van het varkensvlees echter sterk op!

In 2016 werden in Spanje 47,7 miljoen varkens geslacht, goed voor om en bij de 4 miljoen ton varkensvlees. Dat getal neemt steeds verder toe. Er blijkt geen



1 Het grootste gedeelte van het vlees van Fibrin wordt als vers product afgezet. 2 De varkensslachtlijn. De varkens zijn niet gescheiden afgemest en worden ook niet gescheiden geslacht. 3 De rundslachtlijn. Er worden geen volwassen dieren geslacht, wel dieren van 11 tot 14 maanden oud.

einde aan te komen. De helft is bestemd voor export. Hiermee steekt Spanje Denemarken voorbij en is het land 's werelds derde grootste uitvoerder van varkensvlees na de Verenigde Staten (VS) en Duitsland. 60% is bestemd voor EU-lidstaten, in hoofdzaak buurland Frankrijk en Italië. 40% gaat naar derde landen, dat zijn landen die geen lid zijn van de Europese Unie.

Nicheproduct als glijmiddel

Na de Ruslandboycot moest ook Spanje op zoek naar nieuwe markten. Spanje kreeg vrij snel toegang tot de Chinese markt. In 2017 is Spanje er de belangrijkste invoerder van varkensvlees geworden, al werd 23% minder geëxporteerd dan in 2016. Het Chinese varkensverhaal zit immers in een dip. Chinezen veranderen wel meer het geweer van schouder en kiezen nu eens voor massale invoer van varkensvlees en dan weer voor ondersteuning van de eigen productie. Dat is niet alleen zo met varkensvlees, ook met zuivel- en andere producten. Varkensvlees wordt door de Chinese overheid echter bijzonder in het oog gehouden omdat het een maat van Chinese welvaart is. Ook in de rest van Azië groeit de afzet van Spaans varkensvlees. Denk aan Japan, Zuid-Korea, Hong Kong, Filipijnen, Taiwan, Singapore ...

Nieuwe markten zoals Japan worden vaak met succes geopend met het dure kwaliteitsvarkensvlees van de 'zwarte varkens' waarna het varkensvlees van de 'witte varkens' volgt. Het kwaliteitsvlees van 'zwarte varkens' is een sterk nicheproduct. Ibéricovarkens ('zwarte varkens') worden dan ook niet alleen meer extensief in de dehesa met verplichte buitenuitloop en eikels als voeder geteeld. Ze worden ook intensief geteeld, zonder buitenuitloop en eikels, maar gewoon gevoederd. De prijzen van het vlees halen het dubbele dan deze van de witte varkens maar de kosten zijn ook hoger, gelet op de merkkelijk lagere voederconversie en het lager aantal biggen per zeug. Er is dus niet noodzakelijk meer aan verdiend! Bovendien is de wetgeving inzake *labeling* verstrengd zodat er onderscheid gemaakt wordt tussen gedroogde hammen van Ibéricovarkens met en hammen van Ibéricovarkens zonder buitenuitloop en speciale voeding (zie verder). Naast de sterke stijging van de uitvoer kan de sector rekenen op een toenemend inlands verbruik. Het Spaanse verbruik



- 1 De lonen in Spaanse slachthuizen liggen op het eerste gezicht hoger dan in concurrent Duitsland. 2 Gecertificeerde gele meerwaardkippen met een bijzonder lastenboek inzake voeding en huisvesting. Het is in Spanje niet anders dan elders in Europa. 3 Kalkoen is door Spanjaarden zeer geliefd. Zij eten 20 kg kalkoen per persoon.

(53 kg/persoon) herstelt zich van de economische crisis en profiteert van de stijging van het toerisme en van het restaurantbezoek. Het is ooit 62 kg/persoon geweest, maar is met de zware economische crisis tot onder de 50 kg gezakt.

Vleesindustrie

De Spaanse vleesindustrie is de derde industriële sector van Spanje en sterk geconcentreerd in de productiegebieden. Het slachthuis van Fribin in Binéfar ligt in de autonome regio Aragon op de grens met Catalonië. In een straal van 200 km rond het bedrijf tref je 1 miljoen zeugen aan of bijna de helft van de Spaanse zeugenstapel. Er zijn dus varkens genoeg om te verwerken. 20% van de dieren komt van eigen bedrijven, 80% wordt aangekocht. Fribin mag er niet aan denken dat Catalonië onafhankelijk zou worden, want dan wordt Catalonië buitenland en moeten de varkens vanuit dat buitenland worden aangevoerd. Niemand weet onder welke voorwaarden dat zal gebeuren. Fribin slacht zowel varkens als runderen. Er zijn twee slachtlijnen. De varkensslachtlijn heeft een capaciteit van 500 varkens/uur. De rundslachtlijn kan 70

runderen/uur aan. Er worden 7000 runderen per maand geslacht. En ja, er is ook Belgisch witblauw bij. Het gaat echter niet om volwassen runderen, maar om dieren van 100 tot 300 kg karkasgewicht. Deze zijn 11 tot 14 maanden oud. Er worden 4300 varkens per dag geslacht. Hun levend gewicht bedraagt 105 tot 106 kg. De beren zijn dan ook niet gecastreerd. Dat hoeft ook niet bij deze lage slachtgewichten (Spaans landras). 80% van de productie wordt als vers vlees verhandeld. 60% wordt geëxporteerd. Groupe Padesa in Amposta (Tarragona), gelegen in de Ebro-delta, slacht en verwerkt 550.000 standaardkippen en 70.000 gecertificeerde gele maïskippen per week naast 150.000 kalkoenen en nog heel wat gelegenheidsgevoelte zoals kwartels, eenden en kapoenen. Er werken 450 mensen. Het uurloon bedraagt 16 euro of 1200 euro/maand. De bijproducten zoals karkas (separatorvlees) en veren (meel) worden verwerkt in een afzonderlijk bedrijf van de groep. Zowel in Fribin (runderen) als in Padesa wordt ook halal geslacht. Ook Spanje heeft een groeiende moslimgemeenschap. ■



MET DANK AAN DE LOGISTIEK EN DE INTEGRATIE

Catalonië beschikt over twee belangrijke havens, Barcelona en Tarragona. Beide hebben een goede verbinding met het binnenland. Dat komt de veehouderij en de vleesindustrie in de regio ten goede. Grondstoffen moeten worden aangevoerd en afgewerkte producten naar de wereldmarkt worden afgevoerd. – Jacques Van Outryve

Barcelona, gelegen aan de Middellandse Zee, is Spanjes grootste industriële haven en heeft Vigo (Galicië), aan de Atlantische Oceaan, vorig jaar onttroond. Ook met betrekking tot passagiersvervoer is Barcelona de grootste dankzij het toerisme en de vele cruiseschepen die er aanmeren. Er zijn dagen waarop meer dan tien cruiseschepen de haven aandoen. Dat is veel, te veel voor de inwoners van Barcelona die hun stad graag leefbaar houden. Alle passagiers stappen uit, maken een wandeling op Las Ramblas en/of brengen een bezoek aan de Sagrada Familia. Barcelona ontvangt jaarlijks 8 miljoen toeristen waarvan 4,5 miljoen de basiliek in opbouw van Antoni Gaudí bezoeken. Tarragona is de grootste landbouwhaven van Spanje. Er wordt 5 miljoen ton graan omgezet, 5 miljoen ton steenkolen,

100.000 ton meststoffen naast grote hoeveelheden mineralen, houtpellets en scheikundige producten. Wie dacht dat steenkool als energiebron had afgedaan, komt bedrogen uit. Er wordt nog massaal steenkool uit Zuid-Afrika of Amerika ingevoerd voor de productie van energie.

De nieuwe zijderoute

De bulkaanvoer van grondstoffen gebeurt voornamelijk in 'panamax bulk carriers'. Deze zeeschepen kunnen 40.000 ton soja, 70.000 ton maïs of graan of 100.000 tot 150.000 ton steenkool verschepen. Het lossen van een zeeschip met graan duurt negen dagen. Sitasa, Silos de Tarragona is een overslagbedrijf dat grondstoffen in de haven laadt en lost. Het bedrijf beschikt over een opslagcapaciteit van 400.000 ton in zowel horizontale als verticale silo's. "Tarragona biedt het

voordeel dat 40% van de Spaanse varkenshouderij en 50% van de pluimveehouderij zich op 100 tot 200 km van de haven bevinden", zegt Joan Marc Papió Vidal, CEO van Sitasa. "Het loont dan ook de moeite om de grote zeeschepen langs de Straat van Gibraltar de Middellandse Zee op te sturen tot in Tarragona. Worden de grondstoffen in Vigo (Galicië) gelost, dan moeten ze in vrachtwagens naar Catalonië en Aragon worden gevoerd waar het centrum van de Spaanse veehouderij gelegen is. Heb je al eens uitgerekend hoeveel vrachtwagens je nodig hebt om de lading van een schip te vervoeren?"

Wanneer binnenkort in opdracht van China de zijderoute opnieuw in ere wordt hersteld, ligt Catalonië op de goede weg en wijst het standbeeld van Christoffel Columbus – die nu met zijn rug naar

Amerika staat – in Barcelona de juiste richting. Met name in de richting van Azië.

Troeven en uitdagingen

We vragen nog hoe het komt dat slachthuizen en vleesindustrie in Catalonië en omgeving zijn geconcentreerd. “Omdat de veehouderij en vleesindustrie destijds op Frankrijk was gericht. Catalonië ligt tegen de Franse grens”, vertelt Simon Tibble van ASN. Alternative Swine Nutrition (ASN) heeft een nieuwe biggenvoederfabriek gebouwd in Fraga met een capaciteit van 90.000 ton/jaar. Het was een investering van 11,5 miljoen euro. Fraga ligt net als Binéfar (Fribin) op de

derconversie ligt daarentegen merkkelijk lager. Vanwaar die forse groei van de sector? Wat maakt de Spaanse varkenshouderij zo aantrekkelijk?

Integratie en maatschappelijk draagvlak

Simon Tibble noemt een aantal redenen die we tijdens onze diverse bezoeken ook bevestigd zien. Er zijn de lagere kosten voor arbeid, enerzijds omdat de loonkosten lager zijn en anderzijds omdat er minder personeel wordt ingezet per aantal dieren. Er zijn lagere kosten voor milieu en voor huisvesting. Er is grond, en dus ruimte voor uitbreiding beschik-

een maatschappelijk en politiek draagvlak voor intensieve veehouderij. Daarin verschilt Spanje sterk van concurrent Duitsland, waar het maatschappelijke en politieke draagvlak voor een intensieve exportgerichte veehouderij sterk afbrokkelt. Recente beelden van Spaanse slachthuizen kunnen de stemming echter snel doen keren. Maar in Spanje zelf is de landbouw in het algemeen, en de veehouderij in het bijzonder, graag gezien. Spanjaarden zijn ook verwoede vleeseters.

Dat brengt ons tot slot nog bij die verticale integratie waar mengvoederfabrieken, varkensproductie, transport, slacht-

Er is een maatschappelijk draagvlak voor intensieve veehouderij.

grens tussen Catalonië en Aragon. Onder biggenvoeder wordt de eerste 4 kilo voeder van een big verstaan. Met de hoge productiecijfers krijgen deze startvoerders steeds meer aandacht. ASN behoort tot ABAgri, de landbouwafdeling van Associated British Food (ABF) waar ook de retailer Primark toe behoort. Ook Tibble wijst op het feit dat in een straal van 200 km rond de nieuwe fabriek zich 50% van de 2,5 miljoen Spaanse zeugen bevinden. Hij wijst op de ligging van zijn klanten, mengvoederfabrieken en verticale integraties. Deze concentratie is een troef inzake logistiek, echter ook een uitdaging wat bescherming tegen dierziektes betreft. Hij vergelijkt met andere EU-lidstaten. Duitsland telt 1,9 miljoen zeugen gevolgd door Denemarken met 1,23 miljoen zeugen. Hij vergelijkt ook het aantal vleesvarkens en het aantal slachtingen en merkt op dat Duitsland nog steeds voorop ligt in Europa. Maar hoelang nog? Hij vergelijkt prijzen en kosten. Hij komt tot hoge prijzen voor het varkensvlees en de laagste kostprijs in de EU. Wat technische resultaten betreft, moet Spanje nog een tandje bijsteken wat het aantal biggen per zeug betreft, maar ook inzake biggensterfte en dagelijkse gewichtsaangroei. Simon Tibble spreekt van een Piértrain-effect. Het percentage mager vlees ligt dan weer hoger dan het EU-gemiddelde. De voe-



1 Zicht op silo's en de haven Tarragona vanop de silotoren van Sitasa (70 meter). 2 3 Bezoek aan de nieuwe voederfabriek van ASN voor biggenvoeders in Fraga.



baar. De belangrijkste factor is de verticaal integratie die voor schaalvoordelen zorgt en kosten en baten flexibel verdeelt. Vandaar ook dat varkensvleesprijzen niet altijd vergelijkbaar zijn en wanneer nodig aan lagere prijzen op de buitenlandse markt kan worden aangeboden. Meteen is een belangrijke troef van de Spaanse varkenshouderij blootgelegd. Spanjaarden hebben daar ook geen probleem mee! De integraties prijken graag in lijstjes met hun aantal zeugen die over honderden bedrijven verspreid zitten. Denk aan Vall Companys met 220.000 zeugen of Costa met 100.000 zeugen. Tot slot is er in Spanje nog steeds

huizen, vleesverwerking en handel samenzitten in een enkele coöperatie of privaat bedrijf. De integrator is eigenaar van de dieren, levert en koopt het voeder, staat in voor de veterinaire voorziening, het transport van de dieren, de medicijnen en de training. De producent zorgt voor de gebouwen, de grond, de arbeid. Hij is verantwoordelijk voor de mest, de gestorven dieren en andere toelevering. Producenten krijgen 10 tot 12 euro per vleesvarken (18 kg-105 kg), 3 tot 4 euro per big (6 kg-18 kg) of 15 euro per big (10 kg-15 kg). Bij nieuwe investeringen kunnen zij financieel een beroep doen op de integrator. ■



© JACQUES VAN OUTRYVE

MELKVEEONDERZOEK EN -ONDERRICHT IN DE PYRENEEËN

Blanca 'from the Pyrenees' is geen fata morgana of luchtspiegeling op de smalle maar drukke toeristische route naar Andorra. Blanca is een heuse moderne onderzoeksinstelling voor melkveehouderij waar op geen cent is gekeken. Het bedrijf doet ook dienst als trainingscentrum en wordt een *dairy hub* genoemd. – Jacques Van Outryve

In het weekend is het druk in het kleine dorpje Elst Hostalets de Tost waar Blanca ligt. Even verderop bevindt zich het historische stadje La Seu D' Urgell waar je kan overnachten in een 'parador'. Paradores zijn Spaans toeristisch erfgoed dat tot hotel is omgebouwd. De drukte op de weg heeft te maken met het vorstendom Andorra dat hogerop gelegen is. In het weekend gaan de Catalanen er massaal shoppen. Andorra is een dwergstaat en bekend als belastingparadijs. Op de terugweg nemen de Catalanen kaas af van de lokale boeren. In de streek zijn immers kleine melkveebedrijven actief die enkel op deze manier aan de kost kunnen komen. Er was oorspronkelijk geen melkvee in dat berggebied aanwezig, wel wijnbouw maar die ging verloren als gevolg van de aantasting door de druifluisc (Phylloxera vastatrix). De wijnbouwers schakelden noodgedwongen over

op melk die ze individueel of gezamenlijk gingen verwerken en vermarkten.

"Als men in Zwitserland melk kan produceren, dan hier ook", luidde het motto.

Dat is ook de reden waarom Blanca zich in de streek heeft gevestigd. Als onderzoeksinstelling leent de omgeving zich uitstekend wegens weinig ziektedruk.



© JACQUES VAN OUTRYVE

Proefopstelling voor individuele voedertesten bij melkvee.

Maar de idee voor een onderzoeksinstelling is er pas later gekomen. Het is gegroeid.

Melkveehouderij in berggebied

Om op een commerciële schaal aan melkveehouderij te doen moesten meerdere bedrijven uit de omgeving worden overgenomen. In 1991 werden dan meerdere kleine bedrijven opgekocht om tot de eerste 50 ha te komen. Er werd gestart met 100 koeien en uitgebreid naar 600 koeien. Dat was zeer uitzonderlijk voor de omgeving. In 2010 was het bedrijf aan modernisering toe. De kopen werden bij elkaar gestoken en het geweer van schouder gewisseld. Er was immers nog moeilijk vrijkomend land te vinden, de milieudruk was sterk gestegen en de melkprijzen niet van dien aard om grote risico's te nemen in een gebied met hoge kosten. Alle koeien werden verkocht en in 15 maanden tijd verrees een geheel nieuw concept: een 'dairy hub', Blanca genaamd, met als baseline 'from the Pyrenees'. Er werd op geen cent gekeken. Er stak ook een hele filosofie achter het project. Het productieproces moest geheel transparant zijn zodat bezoekers



1 Een commerciële melkveestapel op een ongewone plaats in de Pyreneeën. 2 Op Blanca ligt de nadruk op de transparantie van het productieproces. Er werden dan ook geen kosten gespaard om dit ook in de praktijk om te zetten. 3 Alex Bach is onderzoeker en professor aan het Icrea. Hij is verantwoordelijk voor onderzoek en professionalisering op Blanca. 4 Terwijl de klanten in de lounge een drankje en een hapje nuttigen worden de topdieren gepresenteerd.

Als men in Zwitserland melk kan produceren, dan hier ook.

opnieuw in contact konden komen met de productie van hun voedsel.

Vier eenheden

De 'dairy hub' wordt ingedeeld in vier eenheden, units genaamd. Ze kregen elk een kleur. De 'black unit' is het commercieel landbouwbedrijf (Ponderosa Holstein) gekend van de fokkerij. Meerdere topdieren wonnen Europese kampioenschappen. Ze waren ook meermaals in Brussel te gast.

De 'red unit' is de onderzoekseenheid waar in samenwerkingen met overheidsinstellingen Icrea en IRTA aan onderzoek wordt gedaan. Ook private bedrijven kunnen een beroep doen op Blanca voor onderzoek. Er wordt zowel oriënterend, basis- als praktijkonderzoek gedaan. "U vraagt wij draaien", zo werkt nu eenmaal een private onderzoeksinstelling. Het meeste onderzoek gaat over diervoeding met de nadruk op precisievoeding en

individuele voeding, dierenwelzijn en expressie van het genetisch potentieel van melkvee.

De 'blue unit' is het genetisch laboratorium. Hier worden onder meer embryo's geselect.

De 'green unit' tot slot is het professionaliseringscentrum. Hier worden educatieve programma's gegeven of kunnen bedrijven hun personeel bijscholen. De programma's inzake genetica werden de jongste jaren op een laag pitje gezet, gelet op de markt. De prijzen van embryo's en fokmateriaal doen het niet zo goed meer als gevolg van de dalende melkprijs. Er komt dan ook meer tijd vrij voor het andere onderzoek, en vooral voor onderzoek voor derden en het opzetten van educatieve programma's.

Epigenetica

Onderzoek inzake voeding van melkvee kan ver leiden. Alex Bach is verantwoordelijk voor het onderzoek op Blanca. Hij houdt ons een uiteenzetting over epigenetica voor. Dit gaat verder dan genetica. Waar tot nog toe genetica en *genomics* de waarheid in pacht hadden, zit het onderzoek al een stap verder. Epigenetica speelt

in op het feit dat dieren met dezelfde erfelijke eigenschappen toch verschillend zullen reageren op dezelfde voeding. Er is dus meer dan genetica alleen. Op deze bevindingen is individuele voeding van dieren, ook van mensen, gebaseerd. Op het bedrijf zagen we dat dan ook al in de praktijk. Deze individuele benadering van elk dier loont op grote bedrijven want er is dure apparatuur voor nodig. Bij dergelijke *micro-feeding* worden ingrediënten nauwkeurig afgewogen en individueel toegevoegd aan het voeder. De technologie van precisievoeding komt overgewaaid uit de humane toepassing.

Nutrigenomics heeft in de menselijke voeding ook de weg bereid voor voedingsadvies op maat. Het onderzoekt de interactie tussen voedsel en genen op moleculair en cellulair vlak. *Nutrigenomics* gaat na welke invloed voedingsmiddelen of stoffen in onze voeding hebben op de expressie van genen. Hiermee slaat de kennis over voeding en de voeding zelf een geheel nieuwe weg in. Digitalisering maakt het mogelijk deze kennis op korte termijn ook in de praktijk toe te passen. ■



FIJN LAND OM TE WONEN EN TE WERKEN

In de omgeving van Tarragona hebben zich enkele Nederlandse varkenshouders gevestigd. Het zijn grote bedrijven. Een enkele heeft zich op zoek naar meerwaarde ook aan de intensieve productie van Ibéricovarkens gewaagd. Andere stellen zich tevreden met 'witte varkens'. – *Jacques Van Outryve*

Mariëll Nieuwenhuis is onze gids. Zij spreekt Spaans en Catalaans en leidde ons feilloos doorheen de reis. Zij baat samen met haar echtgenoot Wilfried drie varkensbedrijven uit. Twee zijn gelegen vlak bij de zee en het

bedrijf, Noviporci. Het embleem toont een varkenskop, de zon en een groene en blauwe lijn als symbool van het nabijgelegen groen en de zee. Neen, er worden nog geen bijkomende maatregelen opgelegd aan het bedrijf ter bescherming

van het natuurgebied. Wat niet is, kan echter nog komen.

Mariëll en Wilfried zijn op 27 februari 1997 met de twee oudste kinderen naar Spanje geëmigreerd. Wilfried was in Nederland bedrijfsleider op een varkensbedrijf. Mariëll was apotheekassistente in het streekziekenhuis.

"We werden door de Nederlandse eigenaars van Noviporci S.L. gepolst met de vraag of we zin hadden hun bedrijven in Spanje te leiden. Na veel wikken en wegen zijn we op het aanbod ingegaan."

.....
Het is hier altijd een beetje vakantie.
.....

natuurgebied van de Ebro-delta. Mariëll vertelt ons over de verzilting van de Ebro-delta doordat de Ebro om meerdere redenen steeds minder water aanvoert. Er is de klimaatverandering en er zijn de vele stuwdammen die het water ophouden en afleiden. Dat wordt een probleem voor de natuur en voor de rijst- en groentetelers die van de rijke aangeslibde gronden gebruik maken. Mariëll wijst naar de watertoren met de naam van het



Mariëll Nieuwenhuis: "Grootste uitdaging wordt het antibioticavrij produceren. Dat is niet anders dan in Nederland of Vlaanderen."

Hoe zagen de bedrijven eruit en hoe zien ze er vandaag uit?

"Hier op Noviporc (Tortosa) bevonden zich 1200 zeugen. Op Pascualet zijn we gestart met 900 zeugen en op Gratallops zaten 225 zeugen. Het productiegetal op de drie bedrijven bedroeg 18 biggen per zeug per jaar. Er was dus werk aan de winkel. De zeugenstapel hier op Noviporc is inmiddels uitgebreid tot 2500 stuks en heeft een gemiddeld productiegetal van 29,5.

Op Pascualet zijn 3000 zeugen aanwezig en werd het productiegetal opgetrokken tot bijna 30. Op Gratallops staan de zuivere zeugenlijnen voor de opfok. Dat zijn 270 zeugen met een productiegetal van 29. Ons streefdoel ligt bij 31 à 32 biggen per zeug per jaar. Echter, belangrijker nog dan het aantal is de vitaliteit en gezondheid van de biggen.”



Noviporc in Tortosa ligt dicht bij de monding van de Ebro die na 900 km uitwaaiert in de zee.

Met welk varkensras werken jullie?

“We hebben een TN 70 Topigs-zeug en een beer PIC 408. Onze moederdieren in Gratallops zijn York-Z van Topigs en de beer is Landras-L, ook van Topigs.”

Welke bestemming hebben de dieren?

“We verkopen onze biggen op 19 kg aan Ingafood, een integratie. Een klein gedeelte wordt tot vleesvarkens afgemest en wordt geslacht door Costa Brava wanneer ze 106 kg tot 108 kg zijn.”

Waarom is de sterke groei van de Spaanse sector te wijten?

“Loonkosten zijn laag gebleven als gevolg van de crisis. Er was geen werk meer. Nu trekt het werk weer aan. We hebben 23 medewerkers in dienst voor de drie bedrijven, schoonmaakpersoneel inbegrepen. Dat zijn hoofdzakelijk Spanjaarden uit de omgeving. Het klimaat is gunstig maar zeer wisselend, soms is het zeer warm overdag en 's avonds zeer

koud. Er wordt gezegd dat wij ons minder aan de Europese milieuwetten zouden houden. Dat was misschien vroeger zo, maar is de jongste tien jaar sterk veranderd. We worden streng gecontroleerd. We moeten voldoende grond hebben voor mestafzet en mogen op bepaalde plaatsen geen mest uitrijden. Mesttransport verder dan 10 km wordt met gps gevolgd. Over de voor- of nadelen van verticale integratie kan ik niets zeggen want wij zitten niet in zo'n integratie, maar gelet op hun omvang kan ik mij voorstellen dat zij wat meer kunnen bereiken en dat er wel eens meer naar hen wordt geluisterd.”

Zijn er andere voordelen?

“Spanje is een fijn land om te wonen. De mensen zijn vriendelijk. In bepaalde

streken zoals in de regio Aragon is het nog mogelijk om een boerderij te beginnen. Maar je moet alles vooraf goed uitzoeken en plannen, ook nagaan of je wel aan alle vergunningen voldoet.”

De varkensstallen op Noviporc staan tussen de mandarijnen. Deze worden verhuurd aan iemand die verstand heeft van mandarijnen, de bomen verzorgt en hierdoor ook de grond rond de stallen onkruidvrij houdt. Begin oktober begint de pluk. Een groep plukkers van 50 tot 60 personen heeft er twee weken werk mee. Het is een ongeziene activiteit op een varkensbedrijf. Dat is Spanje. ■



JAMÓN IBÉRICO

De ene Spaanse ham is de andere niet. Serranoham is afkomstig van witte varkens en is, in principe, gedroogd in de bergen. Vandaar de benaming. Ibérico ham is van zwarte Iberische varkens ('pata negra'). Spanje telt ongeveer 120.000 Ibéricozeugen waarvan de biggen extensief op de traditionele wijze worden afgemest met buitenuitloop en voeding van eikels in de 'dehesa' van Extremadura en Andalusië (foto 1). Daarnaast worden 80.000 tot 100.000 Ibéricozeugen in intensieve veehouderijssystemen gehouden. Het Iberische varken wordt gekruist met Duroc en geslacht als het 150 kg weegt. De hammen worden 18 maanden of langer gedroogd. Afhankelijk van het veehouderijstelsel zijn er vier kwaliteitsaanduidingen (foto 2). Zij hebben elk een verschillende prijs. In oplopende volgorde: 'cebo Ibérico' (intensieve teelt), 'cebo de Campo Ibérico' (met buitenuitloop), 'Ibérico de Bellota' (met buitenuitloop en voeding van eikels) en ten slotte de duurste '100% Ibérico de Bellota'. De prijzen variëren van 50 tot 200 euro/kg. 'Jamón' is een achterham. 'Paleta' is een voorham. Toeristen kunnen de ham ook in een frietzakje degusteren (foto 3).