



Betere kalveropfok met investering in waterkwaliteit

Het Belgisch-witblauwbedrijf 'De Heers' heeft een rijke geschiedenis. Een aantal onderdelen op het bedrijf, zoals medailles en foto's, verwijzen hier nog naar. Maar het bedrijf investeerde ook in de toekomst. Onder andere de kwaliteit van het water voor de kalveren heeft veel aandacht van Guido en Colette Corswarem-Smeysters.

TEKST WIM VEULEMANS

Witblauwbedrijf 'De Heers' is een bedrijf met een rijke geschiedenis. De bedrijfsnaam verwijst naar de locatie van het bedrijf, de Haspengouwse gemeente Heers, een kleinere gemeente in het zuiden van de Vlaamse provincie Limburg. Een kleine weg doorkruist er het vleesveebedrijf van Guido Corswarem (56) en zijn vrouw Colette Smeysters (54). In 1991 hebben ze het bedrijf overgenomen van vader Firmin Corswarem, een bekende naam in de wereld van het Belgisch witblauw. De familie Corswarem is een

pionier van het ras, zo blijkt. Het fokbedrijf 'De Heers' is immers een van de oudste stamboekbedrijven in België. Foto's uit 1930 en medailles van keuringen in 1899 bewijzen de geschiedenis van het bedrijf. Prominent tussen die foto's valt meteen de foto van Frerot de Heers op. Deze eigengefokte stier en zoon van Carillon de Somme werd in 1998 kampioen op de nationale prijskamp in Libramont. Omdat het bedrijf zo'n grote geschiedenis heeft en vooral omwille van het uitgebreide archief, inventariseerde en digitaliseerde Erfgoed Haspengouw een



Heers

BEDRIJFSPROFIEL

eigenaar	Guido (56) en Colette (54) Corswarem-Smeysters en dochter Evelien (26)
plaats	Heers
veestapel	330 runderen Belgisch witblauw, 130 kalvingen per jaar
grondgebruik	65 hectare land (weideland, mais, suikerbieten)



Guido en Colette Corswarem-Smeysters en dochter Evelien

aantal jaren geleden alle medailles van het bedrijf. Guido en Colette zijn ondertussen de vierde generatie op het stamboekbedrijf. Dochter Evelien, die momenteel lesgeeft op de landbouwschool (Pibo) in Tongeren, zal meer dan waarschijnlijk de vijfde generatie worden.

Infobord is kloppend hart

Sinds hun overname in 1991 hebben Guido en Colette de infrastructuur aangepast om makkelijk te kunnen werken. Ze bouwden een nieuwe jongveestal en er werd veel geïnvesteerd in een optimalisering van de jongveeopfok. Een aantal elementen uit het verleden zijn wel overeind gebleven. Een van die elementen is een groot, zwart bord van vijf meter breed en 1,5 meter hoog. 'Mijn vader is er destijds mee begonnen en ik heb het gewoon verder gebruikt', vertelt Guido. 'Het bord geeft een overzicht van alle dieren die aanwezig zijn op het bedrijf.' Bijna dagelijks vult Guido het bord aan met nieuwe gegevens over de dieren. Dat gaat over inseminatiegegevens als datum en stier, maar ook of een koe makkelijk geïnsemineerd kon worden. Ook verschillende kalfgegevens zijn op het bord terug te vinden, zo ook welke dierenarts de keizersnede heeft uitgevoerd. 'Het is het hart van mijn bedrijfsvoering', geeft Guido toe. 'Alles wat ik moet weten om de juiste beslissing te nemen in mijn veestapel, staat hier op dat bord.'

Tot twee jaar geleden werd er ook gemolken op het bedrijf, maar deze bedrijfsactiviteit werd stopgezet en alle focus werd op de witblauwen gericht. 'Naast een aantal holsteins hebben we ook altijd een aantal witblauwen gemolken. Maar de laatste jaren werden we het eigenlijk moe', getuigt Guido. 'De witblauwen gaven steeds minder melk, waardoor we telkens een holstein meer moesten gaan melken.' Omdat het bedrijf destijds beschikte over een melkquotum van ongeveer 220.000 kilogram melk kregen Guido en Colette geen zoekgoeienpremierechten toegewezen. 'Ik heb alle premierechten aangekocht, tot een aantal van 140 premierechten. Maar dan

werd plots de wetgeving aangepast en alles opnieuw te gaan herberekenen', zucht Guido. 'Ik hield er 116 over.'

Waterkwaliteit moet goed zijn

Het Heerse vleesveebedrijf hecht veel belang aan een vlotte opstart en opfok van de kalveren. 'Het is daar dat je veel winst kan halen', is Guido duidelijk.

Alle kalveren krijgen meteen na de geboorte 2,5 tot 3 liter biest die vooraf is getest op de kwaliteit. Indien deze niet hoog genoeg is, wordt er biest uit de vriezer gehaald. Omwille van de hoeveelheid wordt de biest vooreerst met de fles verstrekt, indien nodig via een sonde. Deze sonde bewaart Guido ook in de vriezer. Hierdoor blijft de sonde soepel en schoon. Pas na 24 tot 36 uur krijgen de kalveren een volgende voeding, ditmaal op basis van melkpoeder.

De eerste zes weken verblijven alle kalveren in individuele kalveriglo's vooraan op het bedrijf, nadien verhuizen ze naar groepshuisvesting in de nieuwe stal.

Naast de biestkwaliteit is ook de waterkwaliteit bijzonder belangrijk voor Corswarem. 'Er wordt in de vleesveehouderij veel te weinig aandacht besteed aan de kwaliteit van het water dat we vooral de jonge dieren geven', is Guido stellig. 'Een aantal jaren geleden heb ik de kwaliteit van het grondwater laten analyseren. Sindsdien wordt een deel van het water op ons bedrijf vooraf behandeld. Dat gebeurt in drie fases: verwijdering van het nitraat, ontkalken en ontsmetting.' Dat water gebruikt het bedrijf voor het aanmaken van de melk, het drinkwater van de jongste kalveren en voor bij de keizersnede. Volgens Guido heeft hij sindsdien veel minder problemen op het bedrijf. 'Als er iets hapert in die installatie, dan merk ik dat altijd twaalf uur later bij de kalveren. De melk is dan veel minder goed verteerd, met vaak diarree als gevolg.'

Ondertussen is de toenmalige ligboxenstal omgebouwd tot een potstal voor de koeien op het bedrijf. De manier van voeren bleef wel dezelfde, namelijk zelfvoeding in



Double de Heers (v. Adajio), een van de bedrijfsfavorieten

de naastgelegen mengkuil met mais en persulp. Winter en zomer beschikken de koeien er over een uitloop tussen de stal en de voerkuil. Opvallend is dat deze voerkuil volledig overdekt is, een restant van de rijke geschiedenis van het bedrijf. Bovendien is de kuil – door de bestaande hoogteverschillen op het bedrijf – een aantal meter dieper gelegen dan de andere kuilen.

Speciale voerformule rendeert

Ondanks de meer traditionele voermethode hecht Guido veel belang aan de kwaliteit van zijn voer. ‘Ook op krachtvoer wordt niet bespaard’, bevestigt Guido. ‘Samen met een adviseur van Alfra hebben we het rantsoen van onze dieren grondig bekeken en op punt gesteld.’ Sindsdien laat het bedrijf een speciale formule voor het jongvee en de vaarzen samenstellen. ‘Die formule heeft dan wel een hogere kostprijs,’ vertelt Guido, ‘maar de resultaten zijn sindsdien ook sterk verbeterd.’

De vleesveehouder verwijst daarbij naar de goede vruchtbaarheid op het bedrijf, met onder andere een

eerste kalf voor de leeftijd van 26 maanden. ‘Maar het meest opvallend is dat we sindsdien meer en kwaliteitsvolle biest hebben van al onze dieren’, vult hij aan. Om een afkalfleeftijd van maximaal 26 maanden te kunnen halen, tracht Guido de vaarzen op een leeftijd van 15 maanden voor het eerst te insemineren. Goed voeren is dan ook het uitgangspunt hiervoor. Alle te insemineren jongvee blijft rond het bedrijf en wordt ook bijgevoerd. Ook als ze drachtig zijn, wordt er bijgevoerd met een rantsoen van mais, persulp en krachtvoer. Die lijn trekt Guido ook door bij de koeien. De hoogdrachtige dieren komen drie weken voor de afkalfdatum in een aparte box terecht en worden bijgevoerd, ook met extra mineralen. Zes dagen voor de afkalfdatum brengt Guido ook een sensor aan die de temperatuur van de dieren monitort en Guido waarschuwt voor een nakende kalving. ‘Op basis van deze melding wordt de keizersnede uitgevoerd’, bevestigt de vleesveehouder.

Koeien onder Haspengouw-label

In het verleden, en vooral vanwege het melken van de witblauwe koeien, kalfden de koeien tot vijf à zes keer. Momenteel blijft dit beperkt tot twee à drie keer. De koeien worden op het volledig gesloten bedrijf zelf afgemest en krijgen daarbij, naast ruwvoer, tot 10 kilogram krachtvoer. ‘De koeien worden vermarkt onder het Haspengouw Beef-label’, vertelt Guido. ‘Daarbij wordt gebruikgemaakt van hetzelfde krachtvoer.’ Dat krachtvoer bevat geen soja, maar vooral geplette granen en heeft als doel om de dieren wat rijper te krijgen bij het slachten. Ook de stieren mest Guido op zijn bedrijf af, weliswaar niet via het Haspengouw Beef-label. Hij streeft naar een gewicht van ongeveer 750 kilogram. ‘Binnen het label krijg ik een kleine meerprijs ten opzichte van de marktprijs’, vertelt Guido. ‘Maar als ik die marktprijs vergelijk met de prijs die mijn vader decennia geleden kreeg – 140 frank of 3,5 euro – dan merk ik weinig verschil. Daarentegen zijn de kosten wel gestegen.’

Het water voor de jonge kalveren wordt ontdaan van nitraat, ontkalkt en ontsmet



Hoogtemaat plus twee niet voldoende

Deelnemen aan een prijskamp is voor Guido en Colette geen doel op zich. Toch toonde het fokbedrijf in het verleden elke winter een sterke groep stieren op de jaarmarktprijskamp van Sint-Truiden. ‘Er zit te weinig rendement in een prijskamp, wat maakt dat we de laatste jaren slechts af en toe met een oudere stier of koe hebben deelgenomen’, vertelt Guido. ‘Voor mij zijn het de kilo’s aan de haak die tellen, maat gaat boven conformatie. Een +2 voor hoogtemaat is dan niet voldoende.’ Dat neemt niet weg dat Guido in zijn fokkerijkeuzes ook veel aandacht heeft voor de koefamilies achter een stier. Zo kregen in het verleden stieren als Imperial en Kubitus alle kansen op het bedrijf. Om wat meer maat op de aanwezige Adajiodochters te krijgen, kruiste Guido deze later met Hannibal. Momenteel maken Vidal, Oscar, Occident en jonge stieren als Kastaar de dienst uit op het inseminatielijstje. De eigengefokte Figaro de Heers (v. Imperial) dekt enkel de moeilijk te insemineren dieren. Een bedrijf met zo’n geschiedenis heeft natuurlijk ook een goede kijk op de evolutie van het Belgisch-witblauwras over de jaren heen. ‘Het vaststellen van de erfelijke gebreken en de beschikbare test hiervoor hebben net op tijd het ras opgekuist. Bovendien benadert de sector alles veel beredeneerder en economischer’, besluit Guido. |