



Jan Van Kelecom verwerkt reststromen

Schonere suiker dankzij de koe

Tienen staat bekend als suikerstad, maar wat heeft dat met veehouderij te maken? Heel wat, zo weet vleesveehouder Jan Van Kelecom uit Hoegaarden. Hij levert suikerbieten aan de Tiense Suikerraffinaderij en verwerkt veel reststromen uit de lokale industrie in zijn veevoeder. Zo smaakt suiker dus extra zoet.

Nele Kempeneers

Samen met zijn broer Bert en zijn ouders baat Jan Van Kelecom een akkerbouw- en vleesveebedrijf uit in Klein-Overlaar, een deelgemeente van Hoegaarden. Het teeltplan bestaat uit suikerbieten, wintertarwe en -gerst, aardappelen, vezelvlas, snijmais, spelt en gras (-klaver). Bert is vooral bezig met de akkerbouw, terwijl Jan zich vooral bekommert om het vleesvee. Hun ouders, Stephan en Carine, springen vaak bij in het veldwerk en bij de kalveren. "Mijn broer en ik hadden allebei de ambitie om in het bedrijf te stappen. Daarom hebben we gekozen voor uitbreiding. In 2015 was de nieuwe vleesveestal een feit. Sindsdien kweken we de dieren hier, in de nieuwe stal. Voor het afmesten gaan ze dan naar het ouderlijke bedrijf", vertelt Jan. "De uitbreiding was een grote stap, maar die was noodzakelijk om als ondernemers te kunnen groeien." Het bedrijf van de familie Van Kelecom ligt op een boogscheut van de brouwerij van Hoegaarden en op zo'n 6 km van de Tiense Suikerraffinaderij en Citrique Belge. Zoals bij veel veehouders in het Tiense speelt de industrie een belangrijke rol in hun bedrijfsvoering. Landbouwers leveren niet alleen grondstof-

fen aan de industrie, ze helpen ook om de afvalproducten van de industrie te verwerken.

Van suikerbiet tot perspulp

"Onze ligging nabij de Tiense Suikerraffinaderij is een belangrijke reden waarom we een groot areaal suikerbieten aanhouden", vertelt Jan. De bieten worden in de fabriek gewassen en geraspt. De suiker wordt dan via een uitlogingsvloeistof uit de snijdsels gehaald. De bietensnijdsels die overblijven, worden geperst om het overtollige water te verwijderen en worden onder de naam perspulp verkocht als kwaliteitsvol veevoeder.

"Perspulp is een interessant onderdeel van het rantsoen. We halen het een keer per jaar op bij de fabriek en bewaren het in de sleufsilos. Vroeger was de pulp nat, maar nu er een extra persing is, is hij droger en gemakkelijker te bewaren. Het is een smakelijk product, dat de voederopname van de dieren verhoogt en rijk is aan eiwit en energie. Doordat de energie van de perspulp geleidelijk vrijkomt, voorkomen we pensverzuuring. In het rantsoen van de volwassen dieren zit dagelijks ongeveer 5 kg perspulp. Van 5 ton suikerbieten



© NELE KEMPENEERS

Jan verwerkt granen die hij zelf teelt in het krachtvoeder.

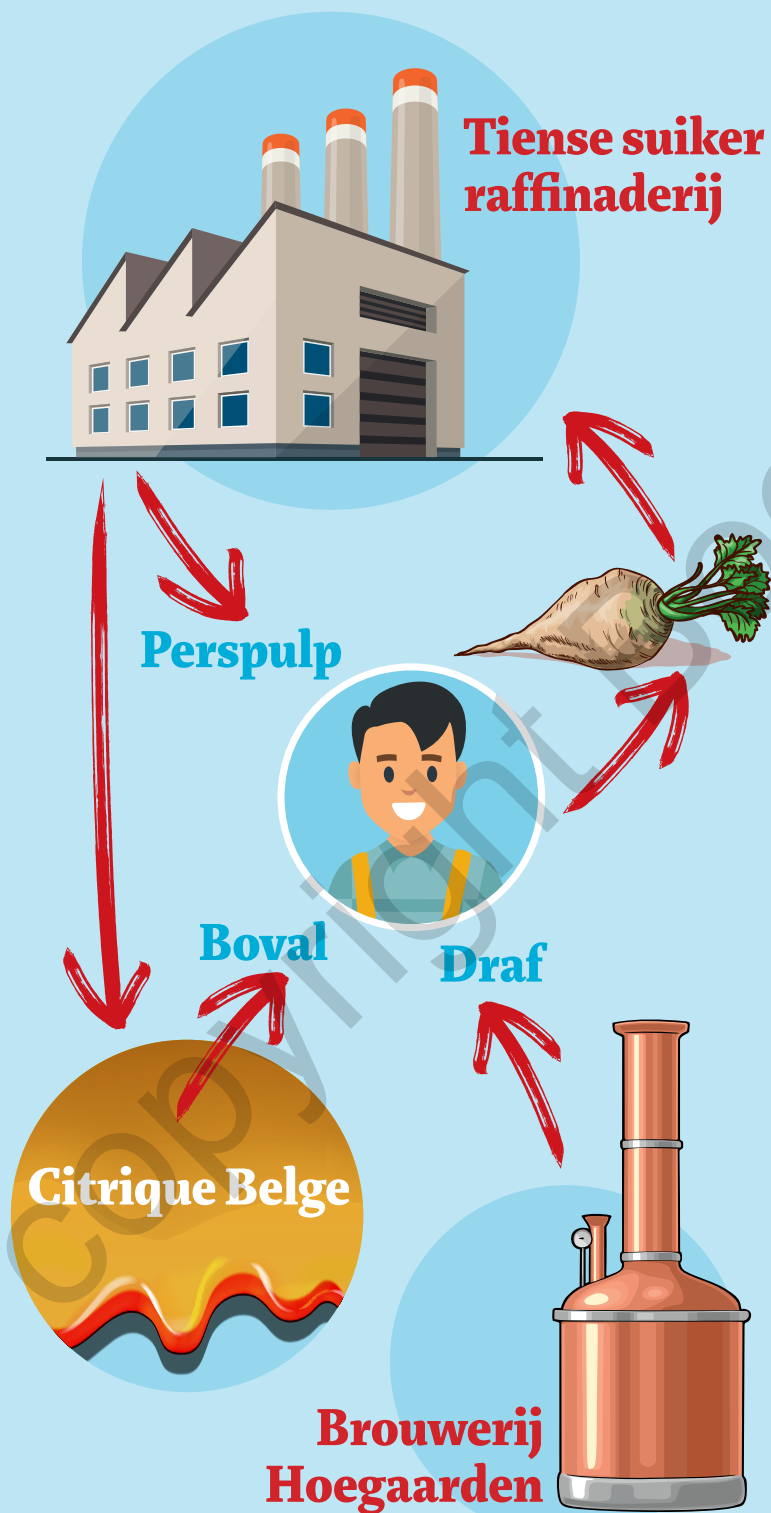
blijft er ongeveer 1 ton perspulp over, als vleesveebedrijf verwerken we dus ongeveer de hoeveelheid pulp van de suikerbieten die we zelf leveren."

Eiwit uit melasse

Melasse is wat overblijft nadat de suikersiroop in het suikerfabriek voor een derde keer gekookt is. Dit goedje vindt onder andere een tweede leven in de veevoeding via pellets, maar een deel van de vloeibare melasse passeert eerst langs Citrique Belge, een bedrijf op 1 km van de Suikerraffinaderij, dat citroenzuur produceert. Hier wordt de melassesiroop vergist en er wordt citroenzuur uit geëxtraheerd. Wat dan overblijft, wordt deels door Pomagro op de markt gebracht als veevoederproduct onder de merknaam Boval. Boval is een vloeistof, die op het bedrijf bewaard wordt in een vloeistofzak. Jan Van Kelecom verwerkt graag Boval in het rantsoen voor zijn dieren van het Belgisch wit-blauw. "Ik ben zo'n jaar ▶



Afval voor de mens, kwaliteitsvoeder voor de koe



geleden gestart met Boval. Doordat de melassesiroop veel eiwit bevat, kan ik heel wat soja uit het rantsoen weglaten. Helemaal durf ik soja niet te schrappen, omdat het eiwit uit melasse op darmniveau iets minder goed opgenomen wordt dan eiwit uit soja."

Belgisch wit-blauw lust witbier

De gemeente Hoegaarden is onlosmakelijk verbonden met haar gelijknamige brouwerij. Het bekende witbier Hoegaarden wordt nog steeds hier gebrouwen. Ook hier is er een link met de landbouw. Tijdens het brouwproces wordt de wort aan de kook gebracht in een ketel. Het bezinksel dat achterblijft is draf en die draf vindt een nieuwe functie in de veevoeding. Jan Van Kelecom gebruikte het tot voor kort en hij ziet er de voordelen van: "Het grote pluspunt van draf is dat het de verttering wat vertraagt, zodat het rantsoen beter benut wordt. Ik haalde tot een jaar geleden draf in de brouwerij van Hoegaarden, maar omdat die te duur was, heb ik die uit het rantsoen geschrapt. Indien de kostprijs opnieuw daalt, ga ik er graag weer mee aan de slag."

Koe als afvalverwerker

“De veehouderij heeft een enorme waarde bij het verwerken van onze afvalproducten”, vertelt Jan. “Maar ook buiten de veevoeding zorgt de landbouw voor heel wat oplossingen. Zo werken akkerbouwers aan de bodemkwaliteit door producten als papierslib, gelatinekalk en schuimaarde in te werken op hun land. We maaien percelen met permanent grasland waar geen andere teelten mogelijk zijn. Zo zorgen we ervoor dat dit gras koolstof kan opslaan. Het is jammer dat de landbouw – en vooral de veehouderij – in het klimaatdebat als de boosdoener wordt beschouwd, terwijl landbouwers werken aan klimaatoplossingen en de koe een meester is in het verwerken van ons afval.” ■