



Duurzame kip krijgt vleugels

“Duurzaamheid is de toekomst voor de veehouderij.”

Die overtuiging hebben niet alleen hoge commissies als die van Van Doorn en Alders, maar ook de vertegenwoordigers uit de hele sector en maatschappij, die deelnamen aan Pluimvee met Smaak: een verkenningstocht naar duurzame vleeskuikenconsumptie. En de resultaten laten zien dat het daadwerkelijk kan! Maar de bal ligt niet bij één enkele partij: van fokkerij tot retail zijn veranderingen nodig om vanuit gedeelde waarden samen meerwaarde te kunnen bieden.

Ontwerpen en productconcepten

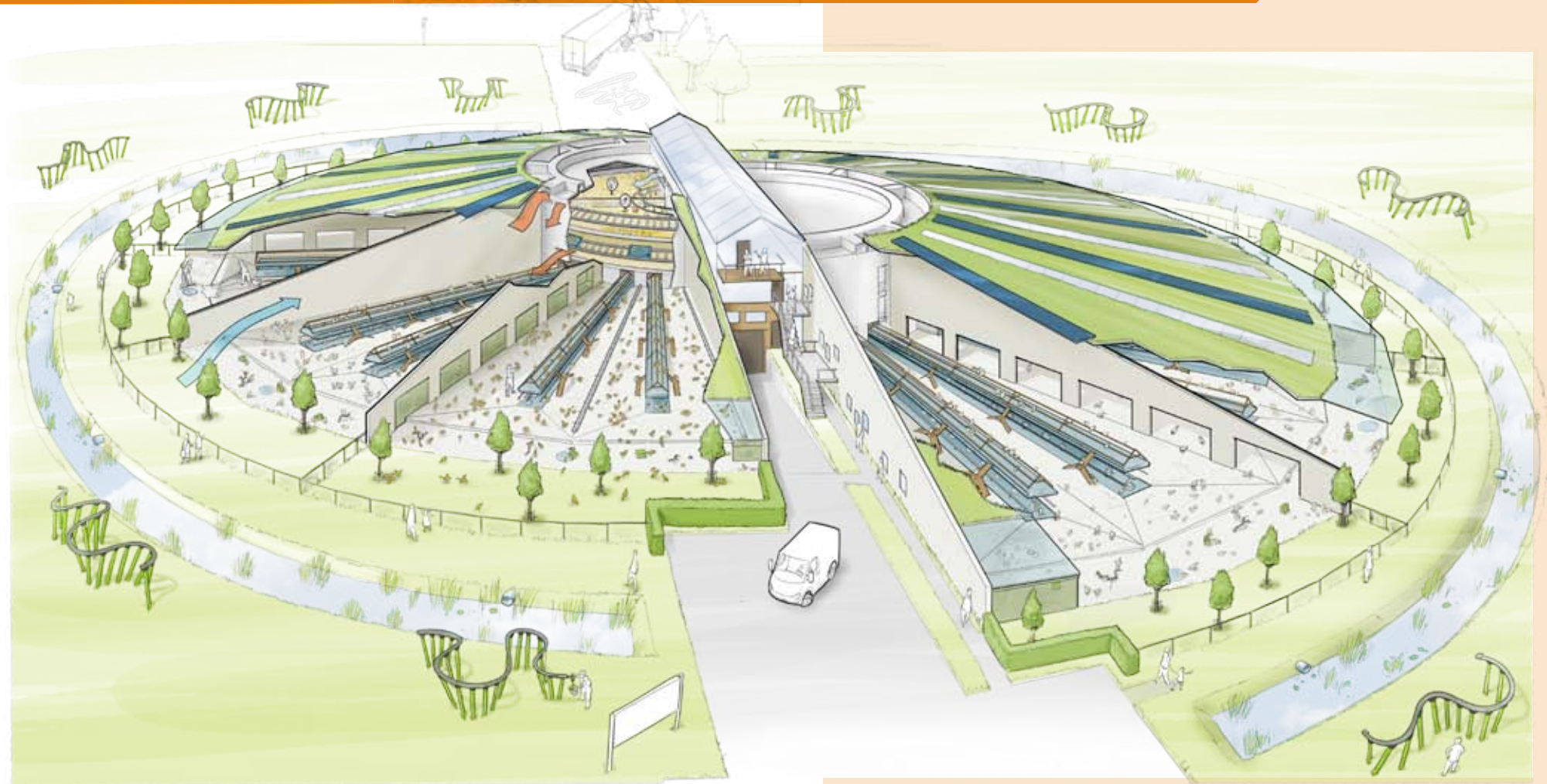
De kern van Pluimvee met Smaak bestaat uit ontwerpen en productconcepten. De twee ontwerpen laten zien hoe vleeskuikens veel duurzamer zouden kunnen worden gehouden dan gebruikelijk. De productconcepten geven een waaier aan mogelijkheden om die duurzaamheid ook beter te kunnen verkopen in de markt. Daarnaast geven we aan wat er in ieder geval ook in de rest van de keten zou moeten gebeuren.

Gezamenlijke doelen

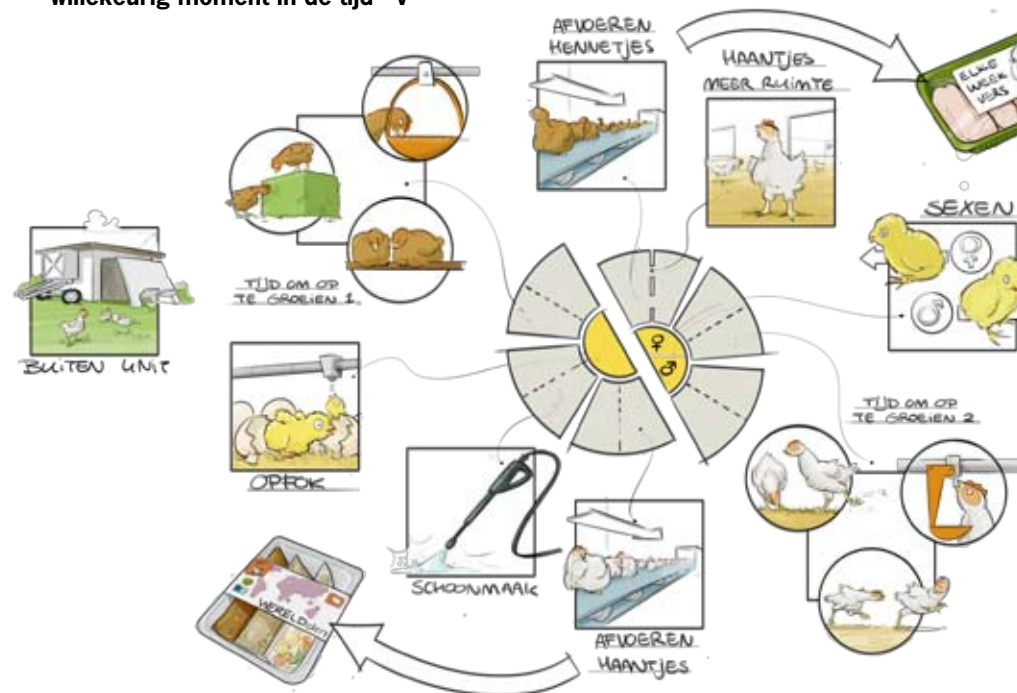
Over de na te streven doelen waren de deelnemers aan Pluimvee met Smaak het in grote lijnen wel eens: de vleeskuikenhouderij moet blijvend goed zijn voor vleeskuiken, pluimveehouder, consument en milieu om voort te bestaan. Een gewaardeerd, toekomstbestendig en rendabel productiesysteem, waarin gezonde dieren met ideaal welzijn worden gehouden op een zeer milieuvriendelijke manier, en dat bijdraagt aan lekkere, gezonde en veilige producten uit een transparante keten, waarin mensen graag werken. Vervolgens is in twee rondes van ontwerpateliers gekeken hoe je dat zou kunnen bereiken: eerst met een grotere groep mensen uit de hele keten, en op basis daarvan verder door een kleiner team, met onder meer Robert Nijkamp (pluimveehouder), Erik van Geloof (dierenarts) en Jasper van Ruth (architect).

Ontwerpen

De Som der Delen en de Windstreek laten zien dat integrale duurzaamheid een heel verschillende vorm kan aannemen. Beide ontwerpen voldoen aan alle behoeften van het vleeskuiken, zijn goed werkbaar voor de pluimveehouder, kennen een lage lokale en globale milieudruk, zijn transparant voor het publiek en passen goed in het landschap, terwijl er nauwelijks antibiotica nodig is, en het eindproduct maar beperkt duurder is.



Dit gebeurt er in de delen op één willekeurig moment in de tijd



Feiten & cijfers

- Circa 100 m in doorsnede, nokhoogte 9,2 m, goothoogte 3 m.
- Een langzamer groeiend kuiken (≥ 8 weken)
- Meer leeftijden tegelijk
- Haantjes en hennetjes apart afmesten. Haantjes krijgen vrijkomende ruimte hennetjes
- Op elk moment in de tijd leven er tussen de 68000 en 72250 kuikens in het systeem
- Elke week worden er 4250 haantjes en 4250 hennetjes geleverd
- Anderhalve VAK (voltijds arbeidskracht)
- Gecontroleerde binnenkern met overdruk.

^ De Som der Delen in vogelvlucht

- Vier compartimenten met ieder 8500 kuikens
- Open buitenring met natuurlijke ventilatie. Zes eenheden, met ieder een afdeling voor 4250 haantjes en 4250 hennetjes
- Overdekte uitloop, met mogelijkheid voor buitenuitloop
- Aparte ruimtes om te scharrelen, eten, drinken en rusten
- Altijd schoon strooisel door regelmatige verversing
- Twee keer zoveel ruimte voor kuikens als gangbaar
- Vrijwel geen antibiotica nodig
- Diertransport uit het systeem met banden
- Kuikens zichtbaar voor publiek

De Som der Delen

In de Som der Delen worden al die doelen bereikt door tegelijk kuikens van meer leeftijden te houden. Daardoor kan de ruimte veel efficiënter worden benut en overtollige warmte van de oudere kuikens worden hergebruikt voor de jonge. Dit systeem maakt het ook mogelijk om elke week vers te leveren. De schaal van het systeem is zo gekozen dat er steeds een hele vrachtwagen kan worden gevuld. In de kraamkamer komen eieren uit en brengen de jonge kuikens de eerste drie weken door in een veilige, goed geïsoleerde ruimte, waar geen ziekteverwekkers binnen kunnen komen. De laatste vijf weken (de haantjes wat langer, de hennetjes wat korter) brengen ze door in een van de natuurlijk geventileerde afdelingen aan de buitenkant, met open uitzicht naar buiten en een overdekte uitloop. Bezoekers van het bedrijf kunnen de kuikens in alle fasen van hun leven zien.

Ontwerpen



^ De Windstreek door de ogen van de bezoeker

De Windstreek

De Windstreek haalt een oeroud bouwprincipe van stal, door te bouwen op de heersende wind. In combinatie met de zonnecollectoren is daardoor mogelijk dat vleeskuikens altijd frisse lucht hebben én een behaaglijke temperatuur, zonder ingewikkelde ventilatietechniek. De radicaal andere stalvorm laat binnen geleidelijk overvloeien in buiten. In het lage gedeelte bevindt zich een warme, geïsoleerde broedkap. Een veilige en geborgen omgeving waar de jonge kuikentjes uit het ei komen en de pluimveehouder makkelijk overzicht kan houden. Naarmate ze ouder worden, komt steeds meer ruimte beschikbaar in de tot elf meter oplopende verblijfsruimte die overgaat in een overdekte uitloop en een bomenrij. Die bomenrij is niet alleen voor de aardigheid, maar dient ook als fijnstoffilter en kan desgewenst gebruikt worden als buitenuitloop.

Naast de verschillen, zijn er ook belangrijke overeenkomsten tussen de Windstreek en de Som der Delen. Een langzamer groeiend dier, dat op het bedrijf uit het ei komt, een kleinere geïsoleerde ruimte voor de eerste weken, veel meer ruimte per dier, regelmatige verversing van strooisel, overwegend natuurlijke ventilatie en grote openheid naar buiten, en vrijwel volledig groene (zonne)energievoorziening.

Feiten & cijfers

- Maten hoofdconstructie: 20,5 meter breed, 90 meter lang, 4,5 tot 11,5 meter hoog
- 30.000 kuikens
- Halve VAK (voltijds arbeidskracht)
- Een langzamer groeiend kuiken (≥ 8 weken)
- Alle kuikens dezelfde leeftijd
- Vrijheid voor het kuiken om een comfortabel klimaat op te zoeken
- Verwarmde, in hoogte verstelbare, broedkap
- Overdekte hoge uitloop, met mogelijkheid voor buitenuitloop onder bomen.
- Altijd schoon strooisel door regelmatige verversing
- Aparte ruimtes om te scharrelen, eten, drinken en rusten
- Twee keer zoveel ruimte voor kuikens als gangbaar
- Vrijwel geen antibiotica nodig
- Diertransport uit het systeem met banden
- Kuikens zichtbaar voor publiek



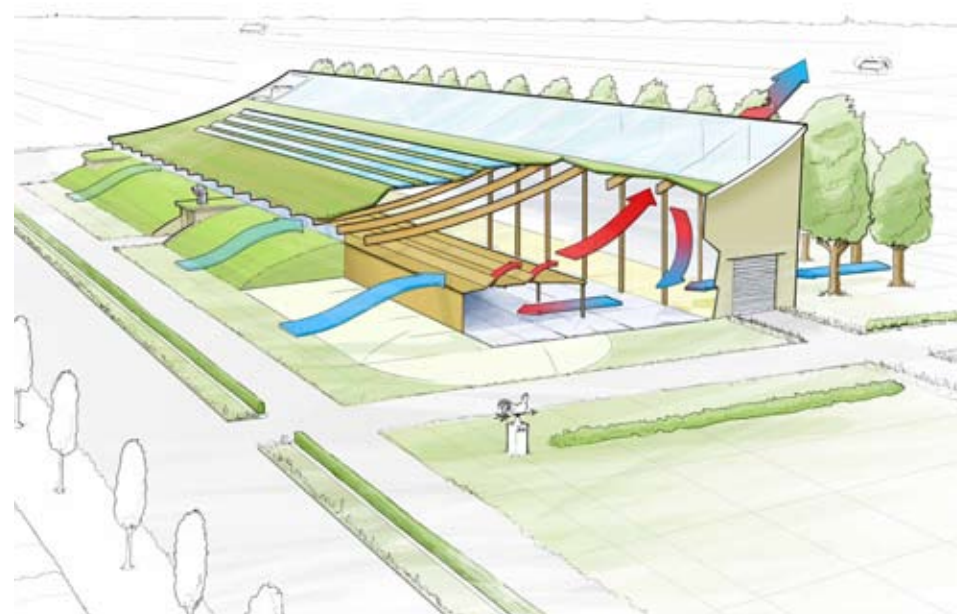
^ Van ei tot ongeveer twee weken leven de kuikens op verhoogde banden onder een broedkap



^ Daarna kunnen de kuikens omlaag en krijgen ze ook de leefruimte onder de banden tot hun beschikking



^ Vanaf ongeveer 3 weken mogen de vleeskuikens de hele ruimte gebruiken: scharrelvloer, overdekte buitenuitloop, verhoogde zitstokken en banden en eventueel buitenuitloop.



^ Het natuurlijke ventilatieprincipe in de Windstreek



Productconcepten



< Internationale keuken
Lokaal met WERELDdelen



< Vleeswaarden voor op brood

De productconcepten

De jonge koks van de Green Peas, nauw betrokken bij de Youth Food Movement, ontwikkelden drie productlijnen voor duurzaam geproduceerde kip, vanuit het idee dat er veel meer zou kunnen en moeten gebeuren met andere delen van de kip dan de filet. De kant en klaar maaltijden van WERELDdelen™ combineren de internationale keuken met lokale producten, zoals de Ketjap Kip, met rijst en spitskool, of de Kip Tajine, met couscous en pompoen. De Vleeswaarden™-lijn voorziet in allerlei broodbeleg, zoals kippenspek en kippenleverpastei. En met Kip Culinaire wordt Franse haute cuisine toegankelijk voor de thuiskok. Bijvoorbeeld in de vorm van de Poulet Ballontine: kipfarce gewikkeld in dijvlees en spek, met een krokant laagje deeg eromheen. Drie productlijnen dus, waarmee duurzaam geproduceerde kippdelen beter kunnen worden verkocht door gemak, smaak en gezondheid te combineren met maatschappelijk verantwoorde productieomstandigheden.

Franse cuisine
toegankelijk
voor de thuiskok
met Kip Culinaire >



En verder...

Pluimvee met Smaak



© 2011 - Ontwerpen voor Systeeminnovatie
– springplank naar een duurzame veehouderij.
www.duurzameveehouderij.wur.nl

Pluimvee met Smaak wordt gefinancierd door het Ministerie van EL&I en wordt uitgevoerd binnen het Beleidsondersteunend onderzoek (BO-12.02-001-050.02)

Pluimvee met Smaak wordt getrokken door Bram Bos (projectleider) en Arni Janssen, en wordt inhoudelijk ondersteund door Ellen van Weeghel en Peter Groot Koerkamp.

Meer informatie: Arni Janssen (0320-237205, info.pluimveemetsmaak@wur.nl).



Ministerie van Economische Zaken,
Landbouw en Innovatie

Voorstellen voor de rest van de keten

De ontwerpen en de productconcepten geven belangrijke te nemen stappen aan voor een omslag naar duurzaamheid, maar voldoende zijn ze niet. Ook de rest van de keten is aan zet. In de eindbrochure doet Pluimvee met Smaak een aantal voorstellen voor de voerproductie en de fokkerij, maar ook de gezondheidsadviseurs, de slacht en de verwerking.

De fokkerij is aan zet om een langzamer groeiend dier te fokken, dat nog beter zijn natuurlijke gedrag kan uitoefenen, en waarvan zowel de vaders als de moeders niet met een hongergevoel hoeven rond te lopen. Een bijkomend voordeel is dat dergelijke kuikens ook robuuster zijn, en er minder antibiotica gebruikt kan worden, zoals de praktijk nu al heeft laten zien. Daarnaast zou de fokkerij kunnen bijdragen aan het omlaag brengen van de milieubelasting van de voerproductie, door een kuiken te fokken dat beter met milieuvriendelijker grondstoffen en laagwaardige reststromen om kan gaan.

De milieubelasting zou verder kunnen verminderen door gebruik te maken van de andere dieeteisen van een langzamer groeiend kuiken, door de herintroductie van diermeel in het rantsoen, door gebruik te maken van duurzaam geproduceerde soja of lokaal geteelde veldbonen, en op de lange termijn door de ontwikkeling van alternatieve milieuvriendelijke eiwitgrondstoffen, zoals uit gras, algen of insecten. Op termijn moet het daarmee mogelijk zijn om de milieubelasting vanwege de voerproductie voor een langzamer groeiend dier gelijk te houden aan die van een snelgroeiend dier met zijn huidige dieet.

Hoe verder?

De resultaten van Pluimvee met Smaak maken het aannemelijk dat integraal duurzame productie van vleeskuikens goed mogelijk is. Ze zijn bedoeld om partijen in het veld te inspireren tot handelen. Dat kan door onderdelen in de praktijk door te ontwikkelen en toe te passen, door te werken aan productconcepten die een betere vierkantsverwaarding mogelijk maken, maar ook door de ontwerpen als geheel in de praktijk te realiseren. Een belangrijke kans daarvoor is de zg. SBIR-regeling, die tot 1 november 2011 open is gesteld. Individuele bedrijven en consortia van bedrijven en veehouders kunnen meedingen met deze open inschrijving om maatschappelijk gewenste innovaties te realiseren. Wat u ook wilt doen, de mensen achter Pluimvee met Smaak denken graag met u mee, en helpen u desgewenst met het vinden van partners.

Meer informatie

De uitgebreide brochure van Pluimvee met Smaak is binnenkort *on line* beschikbaar op de projectwebsite: <http://www.pluimveemetsmaak.wur.nl>. Daar vindt u dan ook allerlei achtergronddocumentatie, waaronder de onderliggende tekeningen van de architect.

U kunt ook direct contact opnemen met Bram Bos (bram.bos@wur.nl, 0320 238597) of Arni Janssen (arni.janssen@wur.nl, 0320 237205).

Meer informatie over de SBIR-regeling Integraal Duurzame Stal- en Houderijsystemen ('Stallen in het landschap') vindt u op de website van Agentschap NL:

<http://www.agentschapnl.nl/>