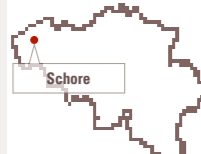




VeeteeltVlees bestaat tien jaar. De redactie peilde bij vijf veehouders hoe zij de afgelopen jaren hun bedrijf hebben uitgebouwd.



**Philippe Soete**  
Op het bedrijf Limousin Puur wordt de strategie bepaald door de vraag van de consument.



	2002	2012
Ras:	limousin	limousin en blonde
Aantal fokkoeien:	120	120 + 30
Aantal dieren:	170	240
Aantal hectaren:	80	95
Aantal medewerkers:	16	30

Philippe Soete kijkt naar mondiale trends

# Altijd verder ontwikkelen

De koers met limousins en vleesverwerking houdt Philippe Soete uit Schore verder aan. In de tussentijd kijkt de vleesveehouder als een ondernemer naar zijn vak. Hij is ervan overtuigd: 'Het verhaal achter het vlees wordt steeds belangrijker.'

tekst **Annelies Debergh**

**M**eer dieren, meer fokkoeien, meer werknemers. In alle opzichten is het bedrijf Limousin Puur van Philippe Soete en Veerle Nollet uit Schore de afgelopen tien jaar verder ontwikkeld. Niet alleen in aantallen onderging het bedrijf een flinke evolutie. Ook de werkwijze, zowel de logistiek als de totale organisatie, kreeg met de groei van de activiteiten nieuwe impulsen. 'We hebben nu welkijks overleg met alle mensen die aan de runderen werken.'

**Kennis uitwisselen**

Aan de hand van een fraai uitgewerkte bedrijfspresentatie legt Philippe Soete uit dat de onderneming nu is opgedeeld in drie takken: landbouw, vleesgroothandel en transport. 'Overleg tussen mensen, uitwisselen van ervaringen, is erg belangrijk', klinkt het stellig. 'Alleen zo kun je continu evolueren, vooruitdenken en meegaan met nieuwe ontwikkelingen. In het overleg komen nieuwe dingen naar voren, maar bekijken we ook de lopende zaken. De rantsoenen, de mineralengift; alles wordt op die wekelijkse bijeenkomst besproken.'

De rundveetak onderging op het vlak

van rantsoenen een grote verandering. Zo is voeropslag in de vorm van lasagnekullen met verschillende ruwvoersoorten in verschillende lagen intussen vervangen door traditionele voeropslag en voeding met behulp van een mengvoerwagen. Het principe van het basisrantsoen – werken met zoveel mogelijk eigengeteelde grondstoffen – bleef onveranderd. 'We

kunnen met de mengvoerwagen beter en vooral nauwkeuriger voeren per diergroep. Vroeger waren de bazen weg met het beste voer en moesten de tragere dieren in de kudde het met veel minder stellen. Dat is voorbij. Met een gemengd rantsoen zie je toch een gelijkmatiger groei in de groepen vee.'

Maiskuil, ccm, tarwe, graskuil en suiker-

bieten of suikerbiettopjes vormen de basis van het rantsoen. Naast lijnzaad-schroot zorgt eigengeteelde luzerne voor eiwitaanvulling. 'We werken al langer met luzerne', legt Philippe Soete uit. 'We zijn begonnen met vier hectare en hebben sinds dit jaar acht hectare luzerne in het teeltplan.'

Door het gebruik van eigengeteelde luzerne is het aandeel soja in het rantsoen beperkt, beklemtoont hij. 'De soja-import roept vragen op bij de consument. Met die ontwikkeling in het achterhoofd proberen we het soja-aandeel tot een minimum terug te brengen.'

**Ander consumptiepatroon**

In de mondiale ontwikkelingen zoekt Philippe Soete wel vaker nieuwe uitdagingen voor zijn bedrijfsvoering. Zo denkt hij voortdurend na over nieuwe werkwijzen en technieken. Een voorbeeld zijn de zonnepanelen op het dak van de vleesverwerkingseenheid. De installatie stelt het bedrijf in staat om zelf groene energie op te wekken. Beperken van de energierekening zorgt voor een financieel voordeel en ondersteunt een duurzaam imago. 'Het verhaal achter het vlees wordt steeds belangrijker', claimt Philippe Soete.

Een andere maatschappelijke trend waar



Philippe Soete in 2012: 'Vlees leveren op de Olympische Spelen, dat is een opsteker'

is in kaart gebracht. 'Met onze vleesverwerking concentreren we ons telkens opnieuw op dezelfde vraag: hoe kunnen we vlees bewerken en verwerken dat de smaak volledig tot uiting komt op het bord van de klant? De manier van versnijden, slachten, rijpen van karkassen, elke schakel telt.'

Limousin Puur op inspeelt, is het wijzigend consumptiepatroon van vlees. 'De manier van vlees verbruiken is de jongste jaren verlegd naar steeds meer gemalen producten en verwerkt vlees in plaats van dat goede stuk superieur vlees.' Philippe Soete zag in dat veranderde patroon mogelijkheden om in een nieuwe machine te investeren, specifiek bedoeld voor de verwerking van gemalen vlees met een vernieuwde en vernuftigere techniek. 'Met die nieuwe machine zijn we de eerste in België. Zo hebben we dit jaar vlees kunnen leveren op de Olympische Spelen. Dat is een opsteker.'

Traceerbaarheid en kwaliteitscontrole golden al in 2003 als visitekaartjes van Limousin Puur. Dat zijn ze nog steeds en beide zijn sindsdien verder geprofessionaliseerd. 'Zo bieden we alle personeel een HACCP-opleiding aan. Nu zijn we bezig om een ISO-norm te behalen.'

De komst van andere en nieuwe kwaliteitssystemen schrikt de vleesveeman niet af. 'Daar kun je je als bedrijf tegen verzetten, maar beter is het om ermee te leren omgaan. Door daarin mee te gaan, kunnen we de controlebezoeken van overheidsinstanties als het Voedselagentschap FAVV beperken tot maandelijks evaluaties in plaats van onaangekondigde bezoeken.'

Van kalf tot stukje vlees, het hele traject

**Nu ook Blonde Puur?**

De limousins kalven nog steeds allemaal natuurlijk af. 'Het is bij die ene keizersnede gebleven', stelt Philippe Soete. Het natuurlijk kalven blijft volgens hem een belangrijk voordeel. De fokveestapel bleef in aantal gelijk en blijft onvoldoende om de vleesverwerking van voldoende vlees te voorzien. 'We hebben onze eigen veestapel vooral als buffer. Als we te weinig dieren kunnen aanvoeren, dan zijn er nog altijd in eigen stal aanwezig.'

Inmiddels lopen daar ook dertig blondefokkoeien bij. 'Blonde d'Aquitaines leveren per dier of per karkas het hoogste gewicht', legt Philippe uit. 'Slachtkosten worden per dier geteld en dan scoor je in verhouding tot de kosten met zware karkassen efficiënter. Een gemiddelde blonde geeft al snel een slachtgewicht van 550 tot 560 kg. Er is veel vraag naar fokmateriaal en dan is er ook plaats voor een groeiende markt.'

Met de aankoop van dertig blondefokkoeien met stamboekorigine en een ingeschreven dekstier in Frankrijk wil Philippe Soete de markt voor het blondevlees aftasten. 'Dat zie ik als een nieuwe uitdaging voor de toekomst', besluit de vleesveehouder. Of er na Limousin Puur ook ruimte is voor Blonde Puur, dat zal de tijd verder uitwijzen. |



Philippe Soete in 2003: 'Alleen de eerste koe kalfde af via een keizersnede'