

Erik van den Oever werkt liefst met eigen biggen

# 'Ik kijk uit naar gesloten bedrijfsvoering'

**Vermeerdering** | Tekst en foto's: **Rian Weemen**

Varkenshouder Erik van den Oever uit Son en Breugel is intensief bezig met de ontwikkeling van zijn bedrijf. In 2010 werd er een vleesvarkensstal bijgebouwd en vóór 2013 wil hij ook de zeugenlocatie hebben uitgebreid, zodat hij weer een gesloten bedrijfsvoering heeft.



**E**rik van den Oever heeft samen met zijn vrouw Bianca een varkenshouderij in Son en Breugel. Het bedrijf bestaat uit twee locaties op enkele honderden meters afstand van elkaar. Van den Oever woont zelf nog in Lieshout, maar wil op niet al te lange termijn het woonhuis op de thuislocatie betrekken. Deze locatie omvat een zeugentak met 240 zeugen.

De tweede locatie is in 2010 uitgebreid van 2700 naar 6500 vleesvarkens en het is de

bedoeling met het oog op verscherpte milieu- en welzijnseisen de zeugenlocatie vóór 2013 uit te breiden naar 700 zeugen. "Deze locatie is verouderd en voldoet niet meer aan de eisen. We stonden voor de keuze om hier te stoppen of deze stallen op de schop te nemen en uit te breiden, zodat we verder kunnen met een gesloten bedrijfsvoering. Dat laatste heeft absoluut onze voorkeur. We bouwen er dan een zeugenstal en een biggenstal bij en de hui-

dige kraamafdelingen worden omgebouwd tot biggenafdelingen." Over de schaalvergroting heeft Van den Oever eigenlijk nooit getwijfeld, al had hij een gesloten familiebedrijf met 200 à 300 zeugen ook prima gevonden. "Je moet groeien om te kunnen blijven meedoen. De investeringen die je moet doen om aan de milieu- en welzijns-eisen te voldoen, vragen om schaalvergroting. Je hebt grote aantallen dieren nodig om rendabel te kunnen zijn."

Van den Oever heeft drie voermengers, zeven bunkers voor natte bijproducten en zes droogvoersilo's.



## Vergunning

Van den Oever verwacht de vergunning voor de nieuwe stallen op de thuislocatie elk moment rond te krijgen. "Wat dat betreft is de wetgeving zo veranderlijk als het weer, want enkele jaren geleden wilde de gemeente Son en Breugel op deze locatie nog geen kant op." Ook op de tweede locatie leek de boel na een eerdere uitbreiding in 2004 op slot te gaan. Dit bedrijf valt, ook al ligt het in dezelfde straat als de thuislocatie, onder de gemeente Nuenen. Van den Oever: "Daar werd toen aangegeven dat dit het laatste was dat ik hier kon realiseren. Maar in 2007 bleken er ineens toch weer mogelijkheden." Door het regelmatig veranderende vergunningenbeleid was het voor Van den Oever moeilijk te bepalen waar hij aan toe was. "Het lijkt bijna een kwestie van op het juiste moment binnenlopen bij de gemeente. Als het aan mij had gelegen, had ik eerst de zeugenhouderij uitgebreid en daarna pas de vleesvarkens-tak." Maar dat plan viel in duigen door het toenmalige beleid van de gemeente Son en Breugel. "Erg jammer natuurlijk, maar we zijn blij dat de gemeente nu uiteindelijk toch de vergunning gaat verlenen. Daardoor kunnen we het bedrijf weer gesloten maken en daar kijk ik enorm naar uit."

## Gesloten bedrijfsvoering

Wat Van den Oever betreft, gaat er niets boven een gesloten bedrijfsvoering. Dat heeft alles te maken met het feit dat hij dan geen biggen meer van een vermeerderaar hoeft aan te kopen. "De aankoop van biggen valt me ontzettend tegen. Het is niet alleen belangrijk met een vermeerderaar in zee te gaan die de juiste biggen heeft met de gewenste kwaliteit, maar ook dat je een goed gevoel hebt bij het bedrijf en dat de ondernemer als persoon bij je past. Je moet het toch samen doen en goede communicatie is daarbij belangrijk. Ik vind dat het daaraan nog te vaak schort."



Erik van den Oever: "Als het bedrijf straks gesloten is, heb ik alles weer in eigen hand."

Bovendien ervaart Van den Oever dat vermeerderders zich tegenwoordig niet meer willen binden aan een vleesvarkenshouder en dat gaat ten koste van de continuïteit van de aanvoer. "Als ze ergens anders een paar euro meer kunnen krijgen, ben je ze kwijt", weet Van den Oever. "En je kunt het ze niet eens kwalijk nemen. Ze hebben een paar moeilijke jaren achter de rug en moeten dat nu weer goedmaken." Voor de Brabantse varkenshouder kan de uitbreiding bij de zeugen niet snel genoeg worden gerealiseerd. "Als het bedrijf straks gesloten is, heb ik alles weer in eigen hand. Ik heb dan zicht op de kwaliteit van de biggen, weet zeker welke entingen ze krijgen en

wat ze hebben meegemaakt." Van den Oever kruist zijn Topigs 20-zeugen met de Tybor G, een kruising tussen Tempo en Piétrain. "Ik kies voor Piétrain, omdat dit toch een iets luxer varken is. Deze kan ik prima afzetten in Duitsland." Hij realiseert bij de vleesvarkens circa 800 gram groei per dag.

## Zelfmengen

De varkenshouder verstrekt brijvoer op de vleesvarkenslocatie. "De eerste tien jaar hebben we gewoon water en krachtvoer gevoerd. Sinds 1994 mengen we zelf. Dat jaar kwam ik in het bedrijf van mijn ouders en ben ik me in de materie gaan verdiepen." Er werden extra silo's geplaatst voor de opslag

De zijkant van de in 2010 gebouwde stal moest groen zijn en is daarom uitgevoerd in damwand.



## >>> 'Ik kijk uit naar gesloten bedrijfsvoering'



De voerkeuken van het vleesvarkensbedrijf.

van onder andere CCM die Van den Oever teelt op de vijftien hectare grond die bij het bedrijf hoort. "Door zelf CCM te telen, verbeteren we de waarde van de grond. Mais leverde maar heel weinig op."

Brijvoer heeft Van den Oever altijd geïnteresseerd. "Niet alleen omdat je een lagere kostprijs kunt realiseren, maar ook omdat ik het leuker vind om op deze manier te voeren."

Het is veel meer dan alleen maar een knop indrukken."

Van den Oever begon met het bijvoeren van aardappelstoomschillen, twee tarwezetmeelproducten en CCM. Later kwam daar frites bij en inmiddels bestaat het rantsoen uit ongeveer tien bijproducten. "Ik gebruik nu ook suikerwater, biergist, Sastapro, Corami, soja, gerst, tarwe en enkele premixen", somt de

varkenshouder op. Het uitgebreide rantsoen maakt hem een stuk flexibeler. "Maar dat betekent niet dat ik wekelijks de samenstelling aanpas. Ik probeer het rantsoen juist zo constant mogelijk te houden." Dankzij de bedrijfsomvang is de omloopsnelheid van de producten hoog en dat geeft de ondernemer de mogelijkheid ook producten te voeren die minder lang houdbaar zijn of sneller gaan gisten. De samenstelling van het rantsoen bepaalt hij in overleg met mengvoerleverancier Fransen-Gerrits. "We kijken daarbij niet puur naar de kostprijs. Een product moet ook bij je passen en het belangrijkste is natuurlijk dat de dieren het goed doen. Omdat ik met Piétrains werk, is het van groot belang veel aandacht te besteden aan het voer. Dit ras is hiervoor toch gevoeliger."

Voor de opslag en verwerking van de producten heeft Van den Oever drie voormengers, zeven bunkers voor natte bijproducten met een capaciteit van 56 kuub per stuk en zes droogvoersilo's met een inhoud van 16 ton. Op de zeugenlocatie verstrekt hij droogvoer en dit blijft zo na de uitbreiding. "Bij zeugen heb je minder mogelijkheden met bijproducten. Voor de kostprijs hoeft je het niet te doen. Bovendien komt er veel techniek bij kijken en dat zie ik in de zeugenstal en kraamhokken niet zitten." De biggen krijgen na de uitbreiding wél brijvoer verstrekt. "Dat maakt de overstap naar de vleesvarkensstal makkelijker." ♦

### Nieuwbouw vleesvarkens

De in 2010 nieuwgebouwde vleesvarkensstal van Erik van den Oever is op dezelfde manier uitgevoerd als de stal die in 2004 op dezelfde locatie al werd gerealiseerd. "We hebben gekozen voor een ventilatiesysteem dat ventileert op onderdruk. Het is geen gangbaar systeem. Ik ben er bij toeval mee in aanraking gekomen en het sprak me meteen aan", aldus Van den Oever. Grote voordeel van ventileren op onderdruk is dat de luchtbeweging en vermenging van de binnenkomende lucht met de stallucht bijzonder constant is. "Het systeem is minder gevoelig voor weersinvloeden en de buitentemperatuur", weet Van den Oever. "Ander pluspunt is dat het systeem weinig techniek bevat en dus weinig storingsgevoelig is. Ook is het energiezuinig." De frisse lucht komt de stal binnen via ventilatiekleppen in het plafond. Deze kleppen worden gestuurd op temperatuur waarbij de onderdruk constant wordt gehouden. Via een centrale ventilatiekoker per afdeling wordt de lucht door het centrale luchtkanaal naar de luchtwasser gestuurd.

De hokafschieding en tussenwanden in de vleesvarkensstal zijn uitgevoerd in kunststof. Van den Oever: "Kunststof is makkelijk te reinigen en snel weer droog." De vloeren zijn uitgevoerd in beton. De biggen zijn in groepen van twaalf en met 208 dieren per afdeling gehuisvest. Het brijvoer wordt verstrekt via een lange trog.

De stal is traditioneel gebouwd, maar er kwam weinig metselwerk aan te pas. "Alleen de voor- en achterzijde zijn in baksteen uitgevoerd. Eén zijde is tegen de bestaande stal gebouwd met een luchtkanaal en de andere zijde is uitgevoerd in damwand, omdat de welstandscommissie bepaalde dat deze zijde groen moest zijn."