

Frans vleesveeras produceert laatrijp en grasgevoerd

# Neergang bazad

De laatrijtheid speelde jaren terug in het nadeel van het bazadaseras. Het ras werd door de veehouders verstoten en was gedoemd te verdwijnen. Nu is het bazadaserund opnieuw geliefd vanwege grasgevoerd delicatessesvlees.

tekst **Guy Nantier**

**H**et bazadaseras is in aantal een klein vleesras in het zuidwesten van Frankrijk. Het stamboek werd reeds in 1892 opgericht. Op zijn hoogtepunt, kort na de Tweede Wereldoorlog, telde het ras 61.000 stamboekdieren. Daarna ging het bergafwaarts. In 1992 telde de populatie nog amper 700 stamboekkoeien. Vandaag de dag kent het ras een heropstanding. Ondanks dat het aantal veehouders daalt, blijft het aantal bazadaisedieren jaar na jaar stijgen en zijn er alweer 3600 stamboekkoeien.

Maar niet alleen in Frankrijk wordt het grijsgekleurde ras opnieuw omarmd. Ook in het

buitenland kent het ras nu aanhangers, zoals in Groot-Brittannië, Spanje en Chili. Om de grote vraag naar voornamelijk vrouwelijk fokvee en het kleine aanbod in balans te brengen, zet ki-organisatie Midatest volop in op de productie van geseekt sperma en embryo's.

## Geen dikbilfactor

'Van de verschillende hypothesen die de ronden deden over de oorsprong van het ras, was de meest waarschijnlijke dat het ras Spaanse roots had', verhaalt Marc Bassery.

Bassery is directeur veehouderij op de landbouwschool in Bazas en is nauw betrokken bij al wat het bazadaseras aangaat. 'Fenotypisch heeft het ras veel overeenkomsten, zoals de lichtere kleuren rond de ogen en muil, roze slijmvliezen en fijne horens, met de lichtbruine Spaanse rassen rubia galega en het asturiana-ras. Via genetische merkers is recent een verband met die Spaanse rassen aangetoond.'

'Die Iberische oorsprong geldt trouwens voor alle runderrassen die hun wieg in het zuidwesten van Frankrijk hebben, zoals het blon-



vlees en is nu weer helemaal terug van weggeweest

# aiseras gekeerd

de d'Aquitaine- en het limousinras', zegt Bassery in de marge. De directeur verwijst in dat verband ook naar de kleur van de bazadaiseraskalveren bij geboorte. Dan zijn ze namelijk tarwekleurig. De kleurwissel naar grijs vindt pas na spenen plaats. 'Het ras is ook steeds authentiek gebleven. Er is nooit ingekruist met bijvoorbeeld shorthornbloed. Ook de dikbilfactor is afwezig.'

De regio rond Bazas, waar het ras van oudsher wordt gehouden, wordt gekenmerkt door gemengde, familiale bedrijven waarop weinig specialisatie is terug te vinden. 'Daar ligt ook deels de verklaring waarom het ras bijna van de aardbol was verdwenen', aldus Bassery. 'Op deze bedrijven waren en zijn tot op de dag van vandaag de landbouwactiviteiten zeer divers: groenteteelt, tabaksteelt, het verbouwen van granen, wijngaarden en bosbouw. Het aanwezige vee zorgde tot de opkomst van de mechanisatie rond 1970 voor de nodige trekkracht op de bedrijven. De vleesproductie was bijkomstig.

Simultaan met die opkomende mechanisatie maakte het blonde d'Aquitaineras opgang in

de streek vanwege een betere productiviteit voor groei en gewicht. Het bazadaiseras werd gaandeweg verstoten door de veehouders. Het ras kwijnde weg.'

## Trendy cocktail

Ligt de wieg van het ras in het departement Gironde, nu vindt men het ook terug in de meer zuidelijke departementen Landes en Pyrénées-Atlantique. 'Het ras keert terug naar zijn roots in Spanje', grapt Bassery. Volgens de directeur is de vernieuwde interesse te danken aan verschillende factoren, zoals de huidige drang naar het behoud van de biodiversiteit.

Een heel belangrijke factor is de laatrijpheid van het ras. 'Het nicheproduct "Boeuf de Bazas", ofwel ossen van Bazas, is altijd heel populair gebleven bij de consument vanwege het met vet doorregen vlees. Dat geeft een bijzondere smaakbeleving. Het is een delicatessen', zo geeft Bassery aan. 'Dat intramusculaire vet wordt als laatste aangemaakt gedurende de vetmesting. Hoe laatrijper een ras is, hoe meer doorregen het vlees is. Anders gezegd: was de



Marc Bassery: 'Het bazadaiseras bezit alle ingrediënten voor een trendy cocktail'

## BGA bazadaiseras in de maak

Het vlees van het bazadaiseras wordt momenteel vermarkt onder het generieke Franse kwaliteitslabel 'Label Rouge'. Het betreft zowel wit als rosé kalfsvlees (veaux de boucherie, veau sous la mère), vlees van koeien en ossen (vache de boucherie en boeuf) en vlees van jonge stieren (taurillon).

Het Label Rouge omvat zo'n 500 Franse voedingsproducten met de hoogste kwaliteitsstandaard. Om het bazadaiseras hierin meer herkenbaarheid te geven werken alle actoren (stamboek, ki-centrum, veehandel, afzetcoöperatie, sla-

gers) gezamenlijk aan een dossier van Beschermd Geografisch Aanduiding (BGA). Het vlees van het bazadaiseras zal in de toekomst daardoor twee labels naast elkaar voeren in de winkelschappen: een kwaliteit- en een merklabele.

Wat in het zuidwesten van Frankrijk als 'Boeuf de Bazas' wordt gecertificeerd en een zeer vermaard streekproduct is, is rundvlees afkomstig van ossen én van koeien, van zowel het blonde d'Aquitaineras als van het bazadaiseras. Dit rundvlees is het jaar rond beschikbaar in de slagerijen.



Het ware 'Boeuf de Bazas' komt van ossen

Volgens keurslager Didier Caharrier te Bazas is het échte Boeuf de Bazasvlees het vlees afkomstig van bazadaiserassen. Dat ossenvlees is enkel beschikbaar tijdens de carnavalsmaand. Het vlees van die ossen wordt door slagers ingekocht voor ongeveer zes euro per kilogram levend gewicht.

Tabel 1 – Productiekenmerken in het bazadaiseras

kenmerk	diercategorie (Franse productbenaming)			
	kalveren (veaux de boucherie of veaux sous la mère)	reformekoeien (vaches de boucherie)	ossen (boeufs)	jongestieren (taurillon)
slachtleeftijd (maanden)	3-5	> 48	36-48	15-16
karkasgewicht (kg)	130-50	430-450	530-600	430-450
karkasrendement (%)	68-73	60-65	63-67	63-65



## Producentenorganisatie betaalt 5,40 tot 6,00 euro per kg karkasgewicht

'Waarom bazadaise? Het is een lokaal ras en hoeft niet onder te doen voor de vleeskwaliteiten en het vleesrendement van bijvoorbeeld een limousin.' Aan het woord is Philippe Bedubourg (44) uit Aubiac. Hij nam in 2005 het ouderlijk bedrijf over, dat toen 24 moederdieren telde. Nu heeft Bedubourg zo'n 60 moederdieren. Het bedrijf heeft geen eigen gronden maar pacht 80 hectare grond. Ongeveer 40 hectare is gangbare graas-

*Zoogmoeders moeten melk geven voor 1,2 kilogram groei per dag*



en maaibeide, 24 hectare is natuurweide. Op het resterende deel teelt hij gras-klover, triticale en luzerne voor het vee. De focus op het bedrijf ligt op het type mixte-elevage met in de moederlijnen een hoge melkproductie in de eerste vier maanden na afkalven. 'Op basis van de moedermelk groeien de kalveren hier nu zo'n 1 kilogram per dag', geeft de fokker aan. 'Binnen vijf jaar moet dit 1,2 kilogram zijn. Een veehouder wint altijd met meer melk. Het levert een beter ontwikkeld kalf op en een besparing op het voer.' De ontwikkeling op het bedrijf van Bedubourg ligt dan ook boven het rasgemiddelde. 'Ik zeg altijd dat een kleine dikke minder weegt dan een grote bevleesde koe', zegt Bedubourg. 'De cijfers bewijzen ook mijn gelijk. Over 2014 bedroeg het karkasgewicht van de vrouwelijke reformedieren over het ras heen 391 kilogram. Mijn dieren komen uit op gemiddeld 447 kilogram.' Philippe Bedubourg legt zich in hoofdzaak toe op de fokkerij en de verkoop



*Philippe Bedubourg*

van fokmateriaal. De ki-stier Bengal werd hier op het bedrijf geboren. De dieren die niet in aanmerking komen voor de fokkerij, worden afgemest, net als de reformekoeien. Tachtig procent van het vlees van de reformekoeien gaat via rechtstreekse verkoop naar consumenten. Dat levert hem gemiddeld zo'n 16 euro per kilogram verkoopbaar vlees. De overige twintig procent gaat naar een coöperatieve producentenorganisatie die slagers belevt. 'Ik krijg dan 5,40 tot 6,00 euro per kilogram karkasgewicht betaald.'

trage groei een van de oorzaken waarom veehouders stopten met het ras en voor het blonderas kozen, nu wordt het om diezelfde reden opnieuw omarmd.' De directeur geeft ook aan dat een middelgroot ras zoals het bazadaise minder

onderhoudsvoer nodig heeft dan een blonde en prima gedijt op een grasrantsoen. 'Grasgevoerd vlees is hot in de consumentenmarkt. Voeg naast die soberheid en het smaakvolle kwaliteitsvlees het geboortegemak toe en de weerbaar-

heid, en je hebt alle ingrediënten voor een trendy cocktail geliefd door vleesveehouders.' Op de vernieuwde interesse in het ras legt de hoge graad van verwantschap in de populatie wel een zware hypotheek.

*De kleurwissel van tarwekleur naar grijs vindt pas na spenen plaats*





## Zorginstelling bewijst handzaamheid van het ras

'Hét vleesras dat zeer makkelijk te houden is.' Dat is de slogan van het bazadaiseras in Frankrijk én in het buitenland, zoals Chili en Australië. Naast geboortegemak (35 tot 40 kg geboortegewicht), afkalfgemak (85 procent geboorten zonder assistentie) en prima moederkwaliteiten wordt ook de rusticiteit door de veehouders van het ras geapprecieerd. Kenmerkend in die rusticiteit is het goede aanpassingsvermogen van de dieren aan alle klimaatomstandigheden. Tij-

*De cliënten van ESAT bewijzen de handzaamheid van de bazadaisedieren*



dens droge periodes bijvoorbeeld spreken de dieren hun reserves aan en bouwen deze razendsnel weer op als de omstandigheden weer gunstig zijn. Het 'accordeonprincipe' wordt dat ook genoemd. Verder zijn een lage onderhoudsbehoefte en een goede omzetting van graslandproducten voor groei en vleesaanzet kenschetsend.

De handzaamheid van het ras wordt eveneens zeer sterk gewaardeerd, zoals op de zorginstelling ESAT te Captieux. Op deze zorgboerderij van de regionale overheid werken 85 verstandelijk gehandicapte personen onder begeleiding. Het bedrijf telt 160 hectare land- en tuinbouwgrond, waarvan 116 hectare permanent weiland. De instelling houdt er een gesloten bedrijfsvoering op na met 60 moederdieren van het bazadaiseras. Felix Blasquez (29), verantwoordelijke veehouderij: 'De zorginstelling bewijst hiermee ten voeten uit dat het ras zeer handzaam is.'

De zorgboerderij te Captieux partici-



*Met de driejarige Habit behaalde het ESAT de nationale titel in 2015 bij de jonge stieren*

peert actief in alle selectieactiviteiten van het bazadaiseras. 'Ook de deelname aan de keuringen en prijskampen verzorgen de cliënten van a tot z helemaal zelfstandig', vertelt verantwoordelijke Blasquez. 'Dit jaar behaalden ze de eerste prijs op de keuring van de vette os "Boeuf de Bazas". Op de nationale keuring behaalden ze het kampioenschap bij de jonge stieren met de driejarige Habit en bij de jonge koeien behaalden ze het kampioenschap met Dorothé.'

Er blijven immers maar acht geregistreerde familielijnen over.

'Met 140 stamboekbedrijven loert het in teeltgevaar inderdaad om de hoek, maar voorlopig redden we het nog via een strak geregisseerd pwf-ki-programma.

Dat levert één à twee ki-stieren per jaar op', aldus Bassery. 'Via het onderwijs hier promoten we ook de registratie op de niet-stamboekbedrijven. Daar liggen nog mogelijkheden voor bloedverversing.'

Om de kostprijs van het proefstierwachtstier-fokstierprogramma in de toekomst te kunnen drukken, is men in het ras op de trein van de genomselectie gestapt via het in Frankrijk over de rassen heen gevoerde genomonderzoek.





## Stéphane Poncelet: 'Met het bazadaiseras kun je je onderscheiden'

De Belg Stéphane Poncelet (48) is een van de nieuwe, buitenlandse aanhangers van het bazadaiseras. Hij koos het ras om zich te onderscheiden van zijn collega's met Belgisch witblauw of met blondes. 'En natuurlijk ook omdat het vlees excellent is. Het is levendig rood van kleur, fijn van draad en heeft een meer uitgesproken smaak door de vetstippels in het vlees.' Daarnaast speelde ook de productiviteit van het ras in de overweging van

*Vanwege de fijne botstructuur en het lage bedekkingsvet doet een bazadaise nauwelijks onder voor een witblauwe qua versnijdingsrendement*



de veehouder mee. Poncelet: 'Vanwege de fijne botstructuur en het lage bedekkingsvet doet een bazadaise nauwelijks onder voor een witblauwe qua versnijdingsrendement.'

De veehouder heeft een biobedrijf 'Ferme du Bois Bouillet' in het Waalse Neuville. Tot drie jaar terug molk Stéphane Poncelet witblauwe dubbeldoelieren naast 60 hectare akkerbouw en het houden van limousinvleesvee, varkens en schapen voor een biovleesproductie. De afzet van het biovlees gaat via een eigen hoeveslagerij en via een mobiele verkoopwagen op weekmarkten.

Het melken heeft de veehouder stopgezet om zich volledig op de biovleesproductie met bazadaiserunderen te richten. Aanleiding was dat zoon Gérome (21) een slagersdiploma heeft behaald en graag mee in het bedrijf stapte.

De veestapel telt momenteel 35 bazadaises en nog een tiental limousindieren. De limousins worden vanwege minder moedermelk en een lager versnijdingsrendement afgebouwd ten voordele van de bazadaises. In een eerste fase heeft



Stéphane Poncelet

Stéphane Poncelet de witblauwdubbeldoelieren ingekruist met een bazadaisestier. Toen de gelegenheid zich voordeed, heeft hij raszuivere broutards aangekocht om sneller een raszuivere veestapel te kunnen opbouwen.

De veehouder roemt de eenvoudige manier van vee houden met het ras. Stéphane Poncelet: 'De dieren worden vanwege het fijne botwerk veel makkelijker geboren dan limousins. Ze kalven ook vlot af. De opfok is door de prima zoogkwaliteiten van de moeder zorgeloos voor de veehouder.'

'Het zal wellicht niet zo'n vaart lopen als in het limousinras, maar we zijn mee', zegt Bassery. 'Met dezelfde roots kunnen we wellicht leunen op hun snelle vooruitgang.'

De landbouwschool in Bazas blijkt niet alleen een 'motor' in het fokprogramma te zijn. De school zorgt ook voor innovatie en onderzoek in het ras. 'In het veld

zijn de ossen traditioneel slachtrijp op een leeftijd van vier à vijf jaar. Hier onderzoeken we momenteel of we met ossen op een leeftijd van drie jaar eenzelfde delicatessvlees kunnen produceren. Het idee erachter is uiteraard om minder geld op de bedrijven vast te leggen.' Ook in het afnemen van kalveren voor de witvlees- en rosésvleesproductie is on-

derzoek op de landbouwschool gaande. Maar is het bazadaiseras wel voldoende concurrerend met andere vleesrassen op het vlak van rentabiliteit? Marc Bassery, vastberaden: 'Zeer zeker, al zijn er twee voorwaarden: autonoom zijn in de voerproductie en rechtstreeks verkopen aan de eindgebruiker. Zo werken wij hier op de landbouwschool ook.' |

