



Blondekoeien als deel van het geheel



Noorderwijk (Herentals)

BEDRIJFSPROFIEL

eigenaren	Bavo Verwimp
plaats	Noorderwijk (Herentals)
ras	blonde d'Aquitaine
grondgebruik	30 hectare
neventak	groenteteelt en aardappelen



Alle bedrijfstakken in evenwicht: ecologisch, economisch, maar ook sociaal. Dat is de filosofie achter De Kijfelaar, het biologisch bedrijf van Bavo Verwimp uit Noorderwijk. De vleesveehouderij met blonde d'Aquitaines is een radertje in het grotere geheel, maar is nodig en een bewust gekozen onderdeel.

TEKST ANNELIES DEBERGH

Tegen de frisgroene achtergrond vormt de grazende blondeveestapel van Bavo Verwimp (47) uit het Antwerpse Noorderwijk een prachtig tafereel. De koeien met daartussen enkele jonge kalfjes staan rustig grazend op het jonge groene gras. Het rustieke beeld is in contrast met de gezellige drukte voorin op het erf. Daar zijn boer Bavo en zijn medewerkers samen de bestelde groente- en fruitpakketten aan het voorbereiden die vandaag nog hun bestemming zullen bereiken. Vleesveehouder wil boer Bavo Verwimp eigenlijk niet genoemd worden. Daarvoor is de vleesveehouderij in verhouding tot de andere activiteiten op het bedrijf te klein. Het is slechts

deel van een groter geheel, zo vindt de biologische boer. 'Veehouderij is eigenlijk onze kleinste tak op het bedrijf.' Dat het de kleinste activiteit is, wil volgens hem niet zeggen dat ze niet belangrijk is. 'Boeren is voor mij een verhaal van kringlopen. Pas als je dieren hebt, kun je ook de grond goed bewerken. Mest heeft waarde voor ons bedrijf. Die waarde van mest zou in de interne boekhouding eigenlijk moeten verrekenend worden.' Veehouderij past in de bedrijfsvoering, omdat het de bron is van grondstoffen, maar ook functioneert als omzetting van afvalproducten. 'Ons vee valoriseert de afvalstromen op het



bedrijf. Het gras van onze weiden, maar ook uit natuurbeheer, de grasklaver van onze akkerbouwpercelen en het sorteerafval van onze aardappelen kunnen we alleen tot waarde brengen door daar vlees van te maken.’ Bavo Verwimp wijst op het contrast tussen zijn bedrijf en de gangbare veehouderij. ‘In de rantsoenberekening gaat men uit van de behoefte van het vee. Hier is dat net andersom. Alle grondstoffen die we hebben voor het vee, worden zo goed mogelijk ingezet en benut. Wat er beschikbaar is, bepaalt wat we gaan voeren.’

De gronden die De Kijfelaar bewerkt, zijn in pacht van het kasteeldomein in Noorderwijk. Dertig hectare in totaal telt het bedrijf. Het leeuwendeel van de grond gaat op aan grasland en graanteelt, daarbovenop komt nog anderhalve hectare aardappelteelt en anderhalve hectare groententeelt, beide voor rechtstreekse verkoop. De hoeve zelf nam Bavo over van zijn ouders. Het oorspronkelijke melkveebedrijf – zo verradt nog een oud plakkaat van een honderdtonner op het erf – was bij de overname al geëvolueerd van melkveehouderij naar een vleesveebedrijf met blonde d’Aquitainevee. ‘Mijn vader koos voor blonde d’Aquitainevee omwille van het natuurlijk afkalven en het ras past ook in het extensievere scenario van onze boerderij’, legt Bavo Verwimp uit. Een keizersnede kost ook geld. ‘Een rendabele vleesveehouderij is al moeilijk, laat staan dat je ook nog die keizersnede moet gaan betalen.’

Te klein voor zoogkoeienpremie

De veestapel op De Kijfelaar telt momenteel zestien koeien. Elk jaar komen er één tot twee vaarzen bij in de veestapel. ‘De nieuwe subsidieregeling voor zoogkoeien was een bittere pil om slikken.’ Bavo Verwimp wijst op de grens van twintig kalvingen, die voor zijn bedrijf te hoog ligt. ‘De vleesveehouderij kampt al met een lage rentabiliteit. Ook wij hebben elk beetje nodig, hoe klein ook. De nieuwe subsidieregeling is voor ons niet goed uitgevallen.’

De koeien kalven op De Kijfelaar het jaar rond. ‘We werken niet met pieken, omdat jaarrond kalven beter past

in functie van onze afzet’, geeft Bavo Verwimp aan. Pasgekalvde koeien blijven een tweetal weken binnen, zodat de omgang van koe met kalf nauwkeurig kan worden geobserveerd. Pas daarna gaan koe en kalf weer naar buiten. ‘Onze koeien hebben de luxe dat ze ook in het weideseizoen continu binnen en buiten kunnen. Dat zorgt er ook voor dat ze gemakkelijker zijn in de omgang. Dat past ons ook goed.’

99 procent eigen voer

Karakter krijgt veel aandacht in de fokkerij. ‘Omdat we een kleine veestapel hebben, kopen we maar om de twee tot drie jaar een nieuwe stier’, begint Bavo Verwimp daarover. Het vormt een extra risico en daarom besteedt deze vleesveehouder daar ook veel aandacht aan. ‘We willen een stier met een goed afkalfgemak en een gemakkelijk karakter. Dat zijn onze twee belangrijkste uitgangspunten in de fokkerij.’

Hoewel alle vlees in eigen beheer wordt afgezet, krijgt vleesaanzet geen extra belang in de fokkerij. ‘We werken

▲
De kudde blonde d’Aquitainedieren maakt de kringloop compleet

Het kalfsvlees wordt in de eigen hoevewinkel aangeboden
▼





▲
*Biologisch
 geproduceerde
 groente en
 akkerbouw in
 evenwicht met
 het vee*

alleen met de producten die beschikbaar zijn en daarvoor zijn we ook beperkt in onze mogelijkheden om een maximale vleesmassa te behalen.’ Het afmesten gebeurt op basis van gras, aangevuld met eigengewonnen graan. ‘Het rantsoen bestaat voor 99 procent uit eigen producten. We kopen enkel wat zonnebloemschroot aan om de oeb beter in evenwicht te krijgen.’

Het graan is van eigen teelt en wordt geplet met een kleine pletmolen. Het gras wordt allemaal in gewikkelde balen geoogst. ‘Lasagnekuilen met de verschillende grasoogsten in lagen zouden wellicht nog beter passen omwille van de constantere samenstelling van het rantsoen, maar het zorgt meteen ook voor arbeidspieken.’

Vlees hoort thuis in kringloopdenken

De kalveren worden op de leeftijd van dertien tot veertien maanden geslacht, vaak gegroepeerd per twee. De verkoop gebeurt via de webwinkel, een deel specifiek op vraag en maat van de klant, een deel in vleespakketten. ‘Dat geeft ons een zekere flexibiliteit in de verkoop van het vlees’, geeft Bavo Verwimp aan. Het slachten, versnijden en verpakken wordt gecoördineerd door een biologische slager. Daar is de consument ook kritisch over, zo klinkt het nog. ‘We zitten met een cliënteel waar de stap om geen vlees meer te eten klein is. We hebben gevoelige klanten, bijvoorbeeld ook wanneer het om dierwelzijn gaat. Vleesproductie is noodzakelijk in een evenwichtig landbouwsysteem; niet in grote aantallen, maar het is wel nodig en nuttig. Dat wordt in het huidige voedseldebat soms te weinig aangekaart. Ecologisch verantwoord eten is niet geen vlees eten. Vleesproductie heeft zijn plek in heel het kringloopdenken.’

Sociale duurzaamheid

Bavo Verwimp kiest heel bewust voor een gemengde bedrijfsvoering. ‘We kunnen daardoor wel op elk punt iets minder scoren, maar als ik nadenk over het geheel in ons bedrijfsmodel, dan zie ik dat toch als één en één is misschien wel drie. De combinatie van elk van deze takken zorgt wellicht wel voor een meerwaarde op bedrijfsniveau. En klanten weten dat ook te appreciëren.’ De zoektocht voor zijn bedrijf bracht Bavo Verwimp er

ook toe om met externe arbeidskrachten te gaan werken. Op dit ogenblik telt het bedrijf drie halftijdse medewerkers en fungeert het bedrijf ook als zorgboerderij. Zelf gaat Bavo Verwimp dan weer halftijds buitenshuis werken. ‘Ik apprecieer het zelf enorm dat er altijd volk en bedrijvigheid is op De Kijfelaar. De rechtstreekse verkoop draagt daaraan bij, maar ook het werken met andere mensen. Want dat is ook een van mijn ambities: ik wil kunnen ziek zijn of ik wil kunnen met vakantie gaan. Het bedrijf moet kunnen blijven ronddraaien en dat is gemakkelijker met drie halftijdse boeren. Sociale duurzaamheid vind ik minstens zo belangrijk.’ Niet biologisch boeren, maar wel het zelf verkopen van de eigengeproduceerde producten ziet Verwimp als de grootste aanpassing van de afgelopen tien jaar. ‘Bijna een derde van onze tijd gaat naar het vermarkten van ons product. Het bijhouden van nieuwsbrieven, mails, Facebook en noem maar op.’

Plattelandsondernemers

De continue zoektocht in zijn bedrijfsvoering ziet Bavo Verwimp als een missie. Voor de toekomst plant hij een uitbreiding van de hoevewinkel en het zoeken naar een duurzame bedrijfsstructuur, waardoor de mede-boeren ook deelgenoot worden van De Kijfelaar. ‘Ik ga zelf met tienjarige projecten aan de slag en dat geeft me de kans om ook bij te sturen in de loop der tijd.’

Veranderen en bijsturen is nodig. ‘De tijd dat je als boer dertig tot veertig jaar dezelfde koers kunt varen, is voorbij’, luidt het hier resoluut. ‘Verandering is nodig en elk bedrijf is uniek. De diversiteit in landbouw neemt weer toe en dat is goed. Het lukt niet meer om voortdurend hetzelfde te blijven doen. Samen met mijn mede-boeren ga ik continu op zoek naar nieuwe methoden, nieuwe producten, nieuwe mogelijkheden. We zijn plattelandsondernemers.’

De veeteelt zal daar altijd bij blijven horen, als deel van de kringloop op De Kijfelaar. Maar ook dat pad ligt niet definitief vast. ‘Het kan zomaar zijn dat we over tien jaar weer een ander runderras kiezen of zelfs terug naar melkvee evolueren. Maar veehouderij zal er wel altijd blijven op De Kijfelaar.’ |