



SCHAPENHOUDER VERMARKT ALLES ZELF

Begin april gingen wij op bezoek bij Laurens De Middelmeer die in Denderhoutem schapenmelkerij Bosschelle uitbaat. De melk wordt verwerkt tot zuivelproducten. Laurens verkoopt zijn volledige productie in eigen beheer. – *Luc Van Dijck*

Op de vraag naar de sterke punten van zijn bedrijfsvoering op de schapenmelkerij Bosschelle, geeft Laurens De Middelmeer (24) een vijftal elementen aan. “Een sterk punt is dat de schapen 250 dagen per jaar kunnen buiten lopen en gras eten. Dat scheelt enorm in de kosten tegenover de schapen op stal voederen. En je hebt meer melk. Een schaap produceert het best op vers gras. Dat we al onze producten zelf vermarkten en niet afhankelijk zijn van anderen, is ook een belangrijk punt. Aandacht voor kwaliteit en hygiëne zijn essentieel. We hebben ook veel kennis opgedaan en jaren ervaring in schapenhouden en fokkerij. En tenslotte heb ik ook het geluk gehad dat ik ben kunnen starten zonder grote investeringen.”

Kennis en ervaring

Laurens' vader Wim baat in Denderhoutem een agrarisch centrum uit. Als hobbyfokker houdt hij al zijn hele leven een veertigtal Swifters. Hij verkocht de oaien en ook dekrammen aan liefhebbers. De rest van de rammen ging weg tegen het Offerfeest. Drie maanden na spenen waren praktisch alle dieren verkocht. “Ik had op mijn

twaaftde al een vijftal ‘eigen’ schapen’ die apart stonden in de stal”, vertelt Laurens. “Van kindsbeen af zit ik dus al tussen de schapen; ik heb veel gezien en geleerd. Mijn eindwerk voor de landbouwschool maakte ik over een melkschapenbedrijf in Wallonië en over een in Vlaanderen met melkverwerking en een kaasmakerij. Daar heb ik de eerste kennis over kaasmaken opgedaan. Ik ben begonnen in het graad Landbouw maar ben er na Pasen mee gestopt. Niet dat het niet lukte met de

studies, maar ik kon niet langer wachten om in de praktijk te stappen. Ik had hier de ruimte om met schapen te beginnen. Waarop moest ik nog wachten? In de zomer van 2013 heb ik al enkele melkschapen gekocht. In februari 2014 werden de eerste lammeren geboren. Het eerste jaar kochten we er een twintigtal. De Swifters moesten systematisch plaats ruimen voor de melkschapen. Over het houden van melkschapen moesten we wel nog veel leren. Bijvoorbeeld: we leerden



SCHAPENMELKERIJ BOSSCHELLE

Laurens De Middelmeer
Gemeente: Denderhoutem
Specialisatie: schapenhouderij

Dat schapen 250 dagen per jaar kunnen buiten lopen en gras eten reduceert de kosten sterk.

dat de schapen 's nachts buiten houden geen goed idee was. Op gras hebben ze platte mest en ze komen 's morgens sterk bevuild naar de melkstal ...

In 2014 en 2015 heb ik eerst nog als tuinaanlegger gewerkt. Ik heb in 2014 een stuk of vijf schapen gemolken. Die melk gebruikten we om te oefenen in de verwerking. Ondertussen richtten we hier de kaasmakerij in. In 2015 heb ik veel melk verkocht aan een kaasmakerij. We zochten recepten op het internet. Tussendoor volgde ik cursussen kaasmakerij en bezocht kaasmakerijen. Het was een periode van gissen en missen, van testen en mislukkingen. Alles moet juist zitten: tijd, temperatuur, manier van werken. Er is bovendien de invloed van de seizoenen. Ik ben begonnen met verse kaas. Je hebt daar enkel een kaastobbe voor nodig. Het jaar nadien maakte ik ook yoghurt en halloumi, feta en ricotta. Ook voor deze nieuwe producten was het leren uit de fouten."

Fokkerij

De melkschapenstapel van zuivere melkschapen bestaat uit 80 volwassen ooiën en 20 jonge ooiën. De beste ooiën worden tussen 6 en 8 jaar oud. Uit de volwassen ooiën worden de beste dertig geselecteerd en gekruist met een zuivere melkschapenram. Melkproductie, karakter in de melkstal, kwaliteit van de uier en spenen en melksnelheid zijn hierbij doorslaggevend. De dertig ooiën die daaruit geboren worden, dienen als vervanging. De overige ooiën worden gekruist met een Blauwe Texelram. Alle gekruiste lammeren en de dertigtal zuivere melkschapenrammen worden als slachtlammeren verkocht of gaan weg voor de fokkerij. Dat betekent nog een mooie bijkomende opbrengst. De 20 jonge ooiën worden dus ook eerst gedekt door een Texelram. Na hun eerste productiejaar wordt in deze groep nog verder doorgeselecteerd op productiefactoren. Om de twee jaar kopen we een nieuwe melkschapenram. De Texelram kan langer dekken omdat er toch geen nakomelingen van aanhouden worden. Alle melkschapen zijn zwoegervrij. Bioveiligheid staat hoog op de agenda. "Ziekte-insleep wordt vermeden door geen schapen aan te kopen. Een aanhangwagen gebruiken we alleen om dieren naar het slachthuis te voeren. Onze aanpak verschilt niet zoveel van biologisch. Antibiotica gebruiken we in het allernoodzakelijkste geval. De stal wordt dagelijks ingestrooid. De weiden

worden goed onderhouden en bemest met stalmest. Natte weiden en problemen met leverbot hebben we niet. We vaccineren tegen het bloed. De sterfte is zeer beperkt met slechts een paar dode lammeren per jaar. Als je al dertig jaar schapen houdt, dan red je het wel als er een probleem opduikt. De dierenarts komt hooguit een paar keer per jaar."

Rantsoen

Van april tot december lopen de schapen buiten. "We hebben een 5-tal ha weiden aan het bedrijf en nog eens 5 ha wat verder gelegen, om te beweiden en om te maaien. Ik heb een hooikeerder en een tractor. Die tractor is mijn enige machine-investering." In het weideseizoen hebben de schapen gras en 's nachts binnen krijgen ze maïs voor structuur. In

.....
Ik ben een optimist en dan kan je veel werk aan.
.....

kent vaak 's nachts opstaan. De lammeren verzorgen en een flesje biest opgeven. Zien dat ze goed zuigen. De lammeren spenen en verhuizen naar de lammerstal. Daar moeten ze leren drinken aan de spenen van de melkautomaat. Dat is een tijdrovend werk. Als ze daarmee goed op weg zijn, drinken ze goed en zijn ze op hun gemak. Na een week of twee beginnen ze ook korrels te eten."

Investerings

De huidige stal voor een zestigtal schapen is een soort van groenteserre met veel licht en lucht. De werken zijn pas gestart voor de bouw van een nieuwe schapenstal voor 160 schapen. Vandaag lopen er een honderdtal schapen op het bedrijf. Maar het is zeker niet de bedoeling om snel naar 160 door te groeien. De nieuwe stal wordt een serrestal met vier nokken en een foliedak. Tegen de zomer moet de stal er staan. Het wordt een stal van 20 bij 30 meter. Met vier potten van 20 meter lang voor telkens 40 schapen (een schaap heeft 0,5 m voederruimte nodig). De folie



Streekproducten en rechtstreekse verkoop zijn een beetje een hype. Het is zaak je niet te laten meeslepen. Je moet groeien op eigen kracht en stap voor stap.

de winter krijgen ze maïs en pulp, vordroog en eiwitrijke korrels. Maïs wordt aangekocht. De lammeren hebben een rantsoen van kunstmelk, korrels en maïs. Hooi is altijd ter beschikking. "We hebben ons gericht op vier lammerperiodes in het jaar: half februari, begin april, midden mei en augustus. In die periodes is het uitzonderlijk druk. Om te beginnen het lammeren zelf. Dat bete-

laat licht door maar geen warmte. "De bouwkosten voor een stal van deze grootte zijn gelijk aan die van een klassieke stal." Vooraan in de stal komt de tweedehands aangekochte melkmachine met 14 plaatsen. Vandaag wordt er nog gemolken met slechts 4 melkstellen. Laurens woont nog thuis. "Ik ben kunnen starten zonder grote investeringen. Met de nieuwe stal komt daar nu wel een

serieuze kostenpost bij. Het voordeel is dat ik hier op het ouderlijk bedrijf plaats en ruimte heb. En gras! Ik ben niet van nul moeten beginnen. Dat scheelt. Alles wat ik tot nog toe verdiend heb, heb ik geïnvesteerd: in de inrichting van de kaasmakerij, in een marktwagen, in een koelcel en koelwag en in een tractor.”

Productie en verkoop

De verwerkingsruimte is ingericht in een lokaal in het ouderlijk huis. “Ik heb mij goed geïnformeerd. Ik heb de verwer-

kingsruimte ingericht volgens de aanbevelingen van het Steunpunt Hoeveproducten en van de betrokken diensten, onder andere van het FAVV. Alles moet perfect in orde zijn; de controles zijn streng. We melken twee keer per dag. De gemiddelde jaarproductie per schaap bedraagt een goede 500 liter. Met bij de opstart een piek tot 3 liter per dag. De melkproductie valt dan wat terug, gaat omhoog in het weideseizoen en zakt terug in het najaar.” Laurens zijn ouders Wim en Nadine springen bij waar ze kunnen, ook bij de

bereidingen. De producten zijn ook te koop in het agrarisch centrum. Moeder neemt nogal wat vervoerstaken op zich; vader helpt 's morgens en 's avonds bij het melken. “Een schaap melken vraagt tijd. Je moet het melkstel twee keer aanhangen met tussendoor wat rust en de uier opkloppen.” Maar omdat het toch allemaal wat veel werd, is een medewerkster vast in dienst gekomen. “De week zit goed vol. Zondagavond zet ik yoghurt op. We beginnen maandag met yoghurt af te vullen en in de namiddag maken we verse kaas of ijs. En om de twee weken halloumi en ricotta. Dinsdag maken we verse kaas, feta en plattekaas. We maken halloumi en verse kaas klaar voor de verkoop. Woensdag is het boerenmarkt in Jette. Donderdag maken we bestellingen klaar voor Boeren en Buren. We leveren met een paar boeren samen aan een vijftal organisaties van Boeren en Buren. Donderdagnamiddag en vrijdagvoormiddag maken we weer verse kazen. Vrijdagnamiddag sta ik op de markt in Aalst, zaterdagvoormiddag op de boerenmarkt van Dilbeek en in de namiddag op de boerenmarkt van Gaasbeek. Tussendoor maken we ook vaste kazen. Daarvoor werk ik samen met een kaasmakerij in Aalst. Je kan niet alles zelf doen. Nog dit jaar wil ik wat meer investeren in de productie van witschimmelkaas.” Schapenmelk is en blijft een kleine markt. Als er een paar producenten bijkomen, zal de markt snel verzadigd zijn. “Met rechtstreekse verkoop zonder tussenschakels kan ik nog iets verdienen. Een goed product en mond-tot-mondreclame stimuleren de verkoop. De producten moeten ook goed aan de man gebracht worden: ‘producten met een verhaal’. De klanten vinden alle informatie over ons bedrijf op onze website. Als je producten gewoon ergens anoniem in een koeltoeg liggen tussen al de rest, dan zal het ook niet lukken. Ik lever aan een aantal winkels, ook aan enkele restaurants en speciaalzaken in Brussel en Gent. Ik verkoop ook schapenvlees. We laten een kleine 200 dieren per jaar slachten. Een beperkte productie die via eigen kanalen vermarkt wordt, dat lukt nog. Met 100 schapen kan je dat nog aan. Maar als je wil leveren aan de groothandel, dan spreken we al snel over 300 schapen en meer en moet je een paar medewerkers aanwerven. En dat is een heel ander verhaal.” ■



1 Een deel van de schapen is gehuisvest in een soort van groenteserre met veel licht en lucht. Een nieuwe stal is in aanbouw. 2 3 Melkschapen zijn vruchtbaar. Twee- en drielingen zijn geen uitzondering. 4 Direct na de geboorte krijgen de lammeren biest uit een papfles. 5 In de lammerstal moeten de lammeren leren drinken aan de speen van de kunstmelkautomaat.