

Kalverintegratie Vanlommel zoekt nieuw bloed

Melkveehouders kruisen meer met Belgisch witblauw en de vraag naar kalfsvlees stijgt.

De kalversector groeit, maar er is ook nood aan vers bloed. VeeteeltVlees had een gesprek met Peter Boeve, verantwoordelijke bij Vanlommel en kalverhouder Paul Biermans.

TEKST WIM VEULEMANS

De kalverhouderij in België kent de voorbije jaren een flinke groei. Die groei merkt ook de groep Vanlommel, al zeventig jaar een belangrijke speler in de kalversector. Op hun bedrijfslocatie in Olen worden wekelijks meer dan 3500 kalveren verwerkt. Deze komen van kalverhouders met wie ze een nauwe samenwerking hebben opgezet. De kalverhouderij van Vanlommel bestaat uit alle mogelijke diertypes, zowel dikbilkalveren als holsteinkalveren als kruisingkalveren worden wekelijks afgenomen. 'Het valt ons vooral op dat de laatste groep, de kruisingkalveren, de laatste jaren meer voorhanden zijn op de Belgische markt', stelt



Peter Boeve. Hij is bij de groep Vanlommel onder andere verantwoordelijk voor de opvolging van de kalverhouderijen.

‘Voor ons als groep is dit welkom, wij willen namelijk het traject van boer naar kalverhouder zo kort mogelijk houden en hadden in het verleden een tekort aan dit type.’ In het verleden diende Vanlommel immers kruislingkalveren aan te kopen in derde landen, maar onder andere door de opkomst van gesekst sperma en het meergebruik van Belgisch witblauw is het aanbod in België van deze groep vergroot.

Well&Fair-lastenboek

Transparantie in de gehele keten is voor Vanlommel een belangrijk gegeven in de bedrijfsvoering. Daarom heeft Vanlommel een Well&Fair-lastenboek opgesteld. Dit lastenboek omvat een lijst met regels en verplichtingen waar het bedrijf zelf en de kalverhouders zich aan houden op het gebied van kalverhouderij en slachthuis. Daarbij gaat het onder andere over dierenwelzijn, de scholing van het personeel, de voeding en huisvesting van de kalveren, het transport, de transporttijden et cetera. Al deze punten laat Vanlommel op alle bedrijven door een externe controleorganisatie (SGS) controleren.

‘Het Well&Fair-lastenboek wordt erg positief onthaald en daarom zouden we het in de toekomst niet zuiver als een “Vanlommel-lastenboek” willen zien, maar het concept willen opentrekken naar de andere Belgische sectoren van de vleesproductie’, geeft Boeve aan. ‘Zowel de kalveren als de runderen, kippen en varkens hebben baat bij een sterk label.’

Financieel plaatje klopt

Vanlommel gaat met zijn kalverhouders een samenwerking aan die verder gaat dan het delen van know-how en de technische ondersteuning van de bedrijven. Ook financieel is er tussen Vanlommel en de individuele kalverhouder een nauwe samenwerking. Wegens de sterke groei van de vraag naar kalfsvlees en de vergrijzing van de bedrijven zoekt de groep Vanlommel nieuwe veehouders die kalveren willen houden. ‘Met Vanlommel hebben we een goed financieel plan opgesteld dat we kunnen voorleggen aan geïnteresseerde veehouders’, verduidelijkt Peter Boeve. Zo zijn de laatste jaren verschillende nieuwe stallen in gebruik genomen door kalverhouders die met ons samenwerken.’

De meest bepalende factor bij de eventuele opstart als kalverhouder is de mestafzet. Bedrijven die op een kostenefficiënte manier hun mest kunnen afzetten, hebben een grote voorsprong op bedrijven die dat niet kunnen. ‘Bij de bedrijven die we van nabij opvolgen, merken we dat de kosten voor mestafzet het meest variëren en vaak bepalend zijn voor het financieel rendement van de investering.’

Vanlommel neemt het financieel risico op zich. De investering van Vanlommel dekt de dieren, voeding, dierenarts en begeleiding. De kosten voor stal en stalinrichting, arbeid, water, elektriciteit en mestafzet zijn ten laste van de kalverhouder. Deze laatste krijgt daarbij een maandelijkse vergoeding per plaats, waarbij deze vergoeding contractueel is vastgelegd en varieert afhankelijk van het behaalde



Peter Boeve, verantwoordelijke kalverhouderijen bij Vanlommel: **‘Voor geïnteresseerde veehouders hebben we een goed financieel plan uitgewerkt’**

resultaat. ‘Elk kalf wordt bij ons voor de opstart gecodeerd naar gewicht en kwaliteit’, stelt Boeve. ‘Met die codering in het achterhoofd volgen we de kalveren op en op basis van hun prestaties kunnen we dus het werk van de kalverhouder inschatten’.

De investeringen in de stal en vooral de stalinrichting zijn niet bepaald klein, onder andere de voerkeuken en het gebruik van inox, roestvrij staal, in de stalinrichting kunnen flink doorwegen. ‘Desondanks verdienen onze kalverhouders zeker hun boterham’, maakt Boeve duidelijk.

Automatisering in nieuwe stal

Een van de nieuwe stallen waarover Boeve het had, staat op het bedrijf van Paul Biermans in Geel. Het is de derde stal die op het bedrijf wordt gebouwd.

‘Dertig jaar geleden ben ik begonnen met een eerste stal van 660 kalveren’, vertelt de kalverhouder. ‘Vijftien jaar later is daar een tweede stal bijgekomen voor 630 kalveren. En een paar maanden geleden, dat is opnieuw vijftien jaar later, hebben we de derde stal met plaats voor 880 kalveren in gebruik genomen.’

Momenteel zit de eerste groep kalveren ongeveer tien weken in deze sterk geautomatiseerde, nieuwe stal. Verwarming, verluchting, melk maken, water aanbieden, krachtvoer mengen, alles verloopt geautomatiseerd. Ondanks de automatisering is voor



Paul Biermans, kalverhouder: **‘Een kalf dat niet komt eten, moet je gezien hebben’**

In een voerkeuken wordt het krachtvoer gemengd met gehakseld en gezuiverd stro



Het gemengde voer wordt via een verdeelmachine bij de kalveren gebracht



Ook de melk wordt automatisch samengesteld



Biermans een goede opvolging essentieel, vooral tijdens het verstrekken van de melk. De kalveren zijn 14 tot 35 dagen oud als ze aankomen op de kalverhouderij. Daarbij wordt steeds gewerkt volgens het all-in-all-out-principe. Meer concreet betekent dit dat de stal in een week tijd gevuld wordt, maar ook na ongeveer 28 weken in één keer geleegd wordt. 'Niet alleen zorgt dit voor meer rust in de stal, doordat alle kalveren even oud zijn, is het sanitair en ook arbeidstechnisch makkelijker', verduidelijkt Biermans. 'De eerste drie weken zijn de kalveren individueel gehuisvest. We leren ze drinken, voer opnemen en kunnen hen zo van dichtbij opvolgen.' Na drie weken worden de tussenschotten weggehaald en komen de kalveren in groepen van tien.

Op het bedrijf van Biermans wordt in de nieuwe stal gewerkt met kruislingstieren. De kalveren hebben op dit bedrijf bij opzet een gewicht tussen 48 en 55 kilogram, 28 weken later resulteert dit in een karkasgewicht tussen 180 en 210 kilogram.

Voeding van essentieel belang

Een belangrijk onderdeel in de voeding van de kalveren is melk. Zowel Vanlommel, via het dochterbedrijf Verveka, als de kalverhouder zelf besteden zorgvuldig aandacht aan het produceren en verstrekken van de melk. 'Tweemaal daags krijgen de kalveren hier melk', vertelt Biermans. 'We hanteren daarbij een zorgvuldig uitgebalanceerd voedingschema, dat ervoor zorgt dat alle kalveren mooi in de groei staan.'

Het aanmaken van de melk gebeurt sterk geautomatiseerd, maar wordt door de kalverhouder van nabij gevolgd. 'We starten met 45 procent van de hoeveelheid benodigd water en dat op een temperatuur van 80 graden Celsius. Dat wordt gemengd met het poeder. We krijgen zo uiteindelijk een mengsel van 65 graden Celsius', verduidelijkt Biermans. 'We koelen dan het mengsel af tot 45 graden, om uiteindelijk uit te komen op een drinktemperatuur van 42 graden bij het kalf.'

Het verstrekken van de melk gebeurt via een rijdende melkverstrekker. Al bij de opstart wordt er ook een vast voer verstrekt aan de kalveren. Een grote menginstallatie in de voerkeuken zorgt voor de perfecte samenstelling van krachtvoer en gehakseld en gezuiverd stro. Naast twee keer per dag melk en vast voer krijgen de kalveren ook nog eens dagelijks zuiver water ter beschikking.

Informatie digitaal uitgewisseld

Aan het comfort en de gezondheid van de kalveren wordt bijzonder aandacht besteed, waarbij in de nieuwe stal gebruikgemaakt wordt van de meest moderne technologieën. Zo is er in de nieuwe stal vloerverwarming en automatische ventilatie. Zowel een dierenarts als een vertegenwoordiger van Vanlommel komt, zeker in de opstartweken, meermaals langs om de dieren van nabij op te volgen.

De groep Vanlommel voorziet de kalverhouders met wie ze samenwerken, bovendien van een computer en de nodige software. Daarmee kunnen zowel de kalverhouders als de medewerkers van Vanlommel het gehele proces makkelijk volgen. 'Niet alleen heb ik bij de opstart meteen de beschikking over de Sanitel-gegevens en de beoordeling van de kalveren,' vertelt Biermans, 'ook de voergegevens, de analyses van het water en de verslagen van de dierenarts zijn digitaal en snel beschikbaar.'

Ondanks de verre gaande automatisering en digitalisering blijft het oog van de meester, de kalverhouder, essentieel voor een vlot verloop van de ronde. 'Alleen al in de ochtend zijn we al drie keer langs alle kalveren gelopen', zegt Biermans stellig. 'Voor het melk geven loop ik al eens door de stal om de voerbakjes zuiver te maken, maar ook bij het drinken en het verstrekken van het vaste voer is het belangrijk om de kalveren van nabij op te volgen. Een kalf dat niet komt eten, moet je gezien hebben.' |