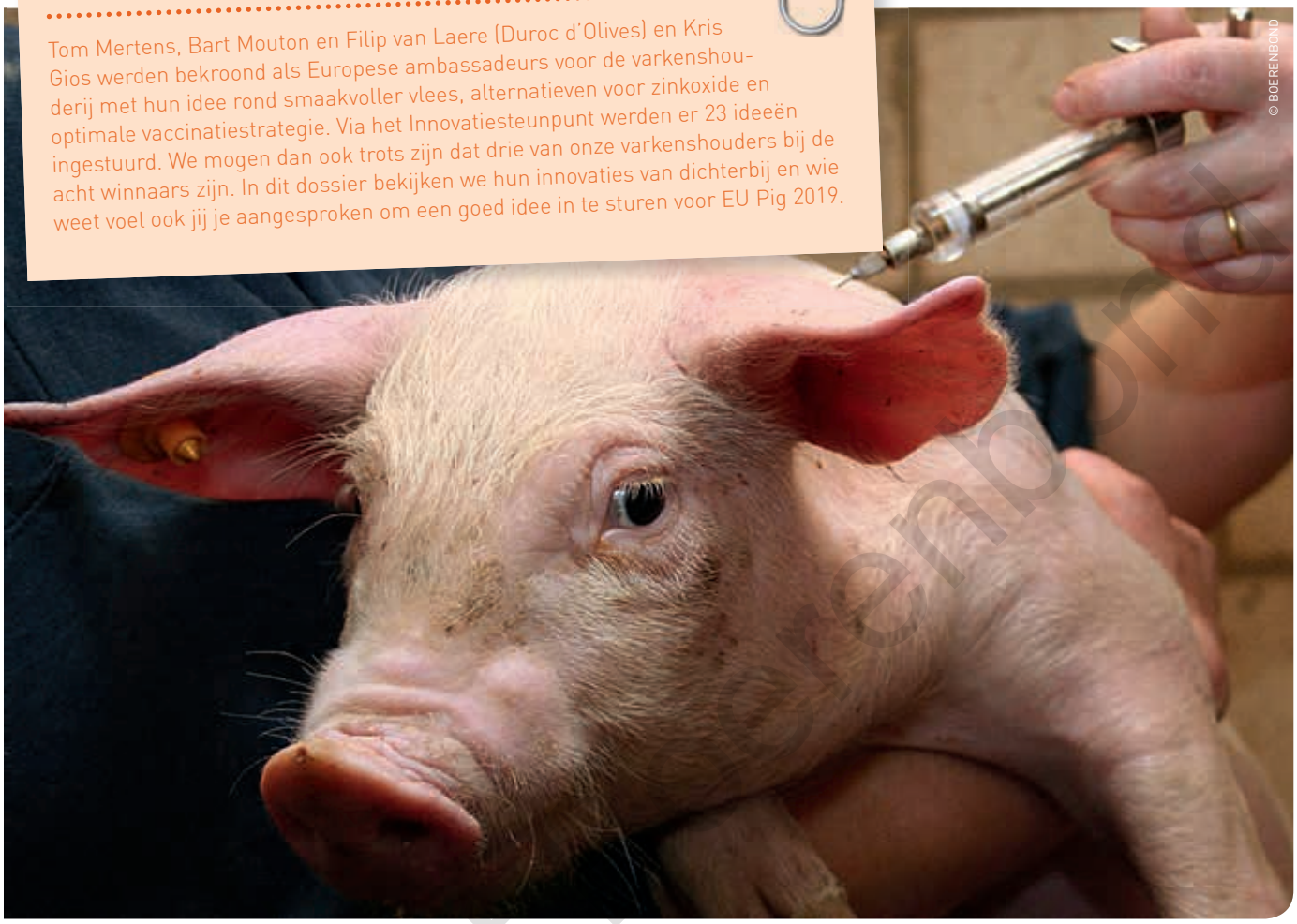
DOSSIER EU Pig, innovatie in de varkenssector

Tom Mertens, Bart Mouton en Filip van Laere (Duroc d'Olives) en Kris Gios werden bekroond als Europese ambassadeurs voor de varkenshouderij met hun idee rond smaakvoller vlees, alternatieven voor zinkoxide en optimale vaccinatiestrategie. Via het Innovatiesteunpunt werden er 23 ideeën ingestuurd. We mogen dan ook trots zijn dat drie van onze varkenshouders bij de acht winnaars zijn. In dit dossier bekijken we hun innovaties van dichterbij en wie weet voel ook jij je aangesproken om een goed idee in te sturen voor EU Pig 2019.



DE HELE STRAAT PARAAT TEGEN PRRS

PRRS heeft een grote impact op de varkenshouderij in ons land. Met dertien varkenshouders in een straal van 500 meter is de ziektedruk een grote uitdaging. Tom Mertens en zijn buren-varkenshouders sloegen de handen in elkaar en kwamen met hun collectief plan van aanpak als winnaar uit de bus van de EU Pig-wedstrijd. – *Nele Kempeneers*

De timing voor dit interview kwam ietwat ongelukkig. Tom Mertens en zijn collega-varkenshouders waren enkele minuten eerder op de hoogte gebracht dat Afrikaanse varkenspest was vastgesteld bij everzwijnen in Wallonië. Gevolg: grote onrust in de sector. Gelukkig kon het gesprek gewoon doorgaan en konden we even over iets vrolijkers praten: de unieke samenwerking van deze dertien varkenshouders uit dezelfde straat die de handen in elkaar slaan om PRRS te bestrijden op hun bedrijven.

Begonnen op BBQ

Aan tafel zitten Tom Mertens, Christ Mertens, Jef Huybrechts en Ben Blockmans: vier van de dertien buren en collega-varkenshouders in de wijk Hal in Minderhout. "Het is eigenlijk allemaal begonnen op een buurtbarbecue", vertelt Christ. "We raakten aan de praat over de ziektedruk in onze bedrijven en besloten eens samen te zitten." Uit de gesprekken bleek dat veel bedrijven met dezelfde uitdagingen te maken hadden, mede doordat de bedrijven zeer dicht bij elkaar liggen. Een ziekte als PRRS kan dan ook makkelijk overgaan van bedrijf tot bedrijf.

> "De prijs is een fijne bevestiging dat we goed bezig zijn."

Veelzijdig virus

Porcien reproductief respiratoir syndroom (PRRS) is een virus dat zowel bij biggen, zeugen als vleesvarkens proble-

Copyright Boerenbond

men veroorzaakt en vaak voorkomt. Je kan het vergelijken met aids bij mensen: het tast de weerstand aan, wat de deur openzet voor andere ziekten. PRRS komt voor in verschillende types, en dus was de eerste opdracht om na te gaan welke stammen er in de dertien bedrijven voorkwamen. DGZ werd aangesproken om het project te begeleiden en er werd bloed genomen bij varkens van verschillende leeftijden. Ook spraken de boeren af om te werken met een en dezelfde dierenarts. "Bij het bekijken van de resultaten bleek dat je in sommige gevallen de weg die het virus tussen de bedrijven heeft afgelegd perfect kan volgen, maar in andere gevallen dook er plots in een bedrijf een heel nieuw type van de ziekte op. We konden er dus wel mee aan de slag, maar PRRS bestrijden blijft een uitdaging omdat het zo veel stammen heeft", vertelt Tom Mertens.

Open kaart spelen

Met dertien varkenshouders aan tafel, werkt dat? "In het begin is iedereen wat terughoudend, maar vanaf het moment dat we beslist hebben om open kaart met elkaar te spelen verliep alles heel vlot", vertelt Tom. "We lieten een bioveiligheidsaudit uitvoeren en hebben de resultaten samen bekeken. Door je ervaringen te delen kan je heel veel van elkaar leren. Zo scoort Jan bijvoorbeeld heel goed wat quarantaine betreft en deed Christ het beter dan gemiddeld op het vlak van hygiëne. Zijn geheim bleek een simpele waterstofzuiger te zijn, waarmee hij de resten vocht na het ontsmetten wegzuigt. Ik denk dat iedereen zich na die vergadering zo'n stofzuiger heeft aangeschaft", lacht Tom.

Verhoogde weerstand, lagere kosten

De screening die werd uitgevoerd gaf een goed beeld van de situatie door PRRS, circo en griep te testen, maar zo'n audit is natuurlijk vrij kostelijk. Gelukkig kon dit project rekenen op steun van DGZ en enkele farmaceutische bedrijven. Deze samenwerking was ook voor hen een mooie kans om het verloop van de ziekte te onderzoeken. Alle dertien varkenshouders nemen ook deel aan het biggenmonitorproject van DGZ. Sommige bedrijven hebben ook al de overstap gemaakt naar PRRS-vrij sperma. "Dat is zo'n 65 eurocent per zakje duurder dan conventioneel sperma, maar ik ben heel blij dat ik de stap gezet heb", vertelt Tom. "Door het introduceren van het PRRS-vrij sperma is het moeilijk om precies te zeggen welke vooruitgang we hebben gemaakt door de screening en de verbetering van de bioveiligheid, maar we zien toch allemaal een sterke verbetering van onze productie. Het productiegetal is gestegen en de kosten voor medicatie zijn gedaald." "Dat zien we ook in ons bedrijf", vertelt Christ. "Zo heeft de verhoogde weerstand ervoor gezorgd dat we zijn gestopt met vaccineren voor circo, wat een hele kostenbesparing is."

Toekomstmuziek

Dat deze unieke samenwerking als winnaar werd bekroond in de categorie gezondheid was een aangename verrassing voor de buren en 'concullega's', zoals ze zichzelf noemen. "Het is een fijne bevestiging dat we goed bezig zijn, en we zijn dan ook van plan om onze samenwerking in de toekomst verder uit te bouwen."

Zo staat er binnenkort, wanneer hiervoor de nodige fondsen zijn gevonden, een nieuwe screening op het programma. "We hebben nog veel toekomstideeën, het ene al zotter dan het andere. Zo zou het praktisch zijn om onze quarantaine te centraliseren aan het begin van de wijk, om het verloop van leveranciers in de straat te minimaliseren. Of het haalbaar is weten we niet, maar elk goed idee is het overwegen waard." ■





1 *Tom Mertens, Jef Huybrechts en Christ Mertens zijn drie van de dertien buren-varkenshouders die de handen in elkaar sloegen tegen PRRS.* 2 *Porcien reproductief respiratoir syndroom is een virus dat zowel bij biggen, zeugen als vleesvarkens problemen veroorzaakt en vaak voorkomt.*

Copyright Boerenbond

OLIJFOLIE ALS TOEGEVOEGDE WAARDE

Duroc d'Olives is intussen al een begrip geworden in de wereld van het varkensvlees. Bart Mouton en Filip van Laere voegen olijfolie toe aan de voeding, waardoor het varkensvlees een vetzuursamenstelling krijgt die helpt om hart- en vaatziekten te vermijden. Bovendien heeft het een effect op de smaak van het vlees, wat hen een award binnen het EU Pig-project opleverde. – *Nele Kempeneers*

In tegenstelling tot wat velen denken is Duroc d'Olives niet één bedrijf, maar een samenwerking tussen de varkensbedrijven van Bart Mouton en Filip van Laere. Zij namen elk het bedrijf van hun ouders over en beide vestigingen zijn tot op vandaag autonoom, maar met een sterk partnerschap. Zo'n kleine tien jaar geleden gingen Bart en Filip aan het experimenteren met rassen en voeders, omdat ze niet meer tevreden waren over de vleeskwaliteit van hun traditionele varkens (Piétrainbeer met landraszeug). Wat genetica betreft, viel hun oog op het ras Duroc: varkens met een roodbruine vacht die bekendstaan om hun hoger intramusculair vetgehalte en donkerder, malser vlees.



Chef-kok Tim Boury versnijdt een karkas van Duroc d'Olives Rouge.

Hoe roder, hoe puurder

Voor het merendeel van de productie ging Duroc d'Olives aan de slag met hun landraszeugen, gekruist met een Durocbeer. Dit geeft een vleesvarken met meer gemarmerd en iets donkerder vlees. Het intramusculair vet bevordert de malsheid en de smaak. Hoewel deze kruising zeker een groot effect heeft op de smaak van het vlees, lijken de biggen die hieruit voortkomen niet zo anders dan een traditioneel vleesvarken. Filip van Laere legt uit hoe dat komt. "50% Durocbloed is niet genoeg om de exterieure kenmerken van het varken te doen overhellen naar het uiterlijk van een Durocvarken. Het is echter wel genoeg om de vleeskwaliteit te veranderen." Voor de fijnproevers werd dan ook 'Duroc d'Olives Rouge' aan het aanbod toegevoegd. Dit vlees is afkomstig van 100% raszuivere Durocvarkens. Rouge verwijst zowel naar de donkere kleur van het vlees als naar de roodbruine vacht van deze dieren.

50% Durocbloed is genoeg om de vleeskwaliteit te veranderen.

Experimenteren met olijfolie

Maar de heren wilden verder gaan om hun vlees op een unieke manier in de markt te kunnen positioneren. Ze onderzochten de mogelijkheden van voederadditieven en het effect daarvan op het eindproduct. Hiervoor werd er samengewerkt met de Universiteit Gent. Het moest een voeder met een vaste formule worden dat zowel positieve effecten had op de smaak van het vlees als op de gezondheid ervan. "We kozen

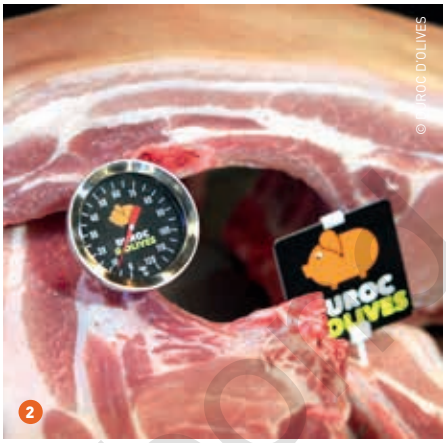
Copyright Boerenbond

voor olijfolie, omdat dit een Europees product is dat weinig schadelijke verzadigde vetten bevat en veel mono-onverzadigde vetzuren. Typisch voor dit soort vetten is dat het vloeibaar is bij kamertemperatuur, wat de inmenging in het voeder vergemakkelijkt. Het vet van de varkens die olijfolie in combinatie met hun voeder opnemen krijgt een gelijkaardige vetzuursamenstelling, wat kan bijdragen om hart- en vaatziekten te vermijden. De olijfolie wordt op het optimale moment in de ontwikkeling van de dieren toegevoegd aan het voeder op basis van tarwe, gerst, maïs, vezels en eiwitten. Het percentage olijfolie in het voeder is zo'n 2%."

Eigen lastenboek

Vandaag worden er in totaal zo'n 2200 zeugen ingezet voor de productie van Duroc d'Olives-varkensvlees. Zowel het vers vlees als de charcuterie worden verkocht onder het label Duroc d'Olives. Thuisbasis is Lochristi en het vlees wordt aan de man gebracht via kwaliteitsslagers en horeca in de nabije en iets wijdere omgeving. Momenteel is zo'n 5% van de productie bestemd voor het buitenland. "We willen ons vooral richten op het verder uitbouwen van de Belgische markt", vertelt Bart. Er wordt gewerkt met een eigen lastenboek, gebaseerd op de gangbare regelgeving maar met een paar extra's zoals natuurlijk daglicht in de stal. "We werken constant aan het welzijn van onze dieren, maar je mag de economische kant van het verhaal niet uit het oog verliezen", vertelt Filip. "De consument is wel bereid om wat extra te betalen voor kwaliteitsvlees met een verhaal, maar het mag ook niet te duur worden. Daarom dat we niet voor biologische productie hebben gekozen." Zo hebben de varkens geen buitenuitloop of stro in de stal en wordt er voorlopig nog niet met chirurgische castratie gewerkt. "Immunocastratie is niet 100% betrouwbaar en we kunnen het risico niet nemen dat een slager bij een van de twee varkens die hij per week versnijdt berengeur aantreft. Om berengeur te vermijden zou er meer moeten ingezet worden op detectie aan de slachtlijn."







1 *Deze olijfolie van eerste persing is voor menselijke consumptie. De varkens krijgen olie van tweede persing.* 2 *Het Duroc d'Olives-merk wordt vooral verkocht in de omgeving van Lochristi.* 3 *Zelfs 50% Durocbloed heeft al een invloed op de vleeskwaliteit.*

Straffe concurrentie

Het was Innovatiesteunpunt dat de heren van Duroc d'Olives aanspoorde om met hun innovatie deel te nemen aan het EU Pig-project. Dat ze na het indienen van hun projectfiche ook een award in ontvangst mochten nemen, was toch een verrassing voor het duo Mouton-van Laere. "Vooral omdat de concurrentie uit landen als Spanje heel zwaar was. Dat land had vrij veel deelnemers en staat bekend om zijn sterke regionale varkensrassen – denk maar aan Iberico – en bekende labels, zoals parmaham. Maar waar zij sterk staan in het vermarkten van die traditie, staan wij misschien wel sterker op het vlak van smaakontwikkeling." ■



DUROC D'OLIVES

Bart Mouton en Filip van Laere
Gemeente: Lochristi
Specialisatie: 2200 landraszeugen met biggen met 50% (of 100%) Durocbloed

"De concurrentie was zwaar, maar wij staan sterk op het vlak van smaak."

Copyright Boerenbond


© INNOVATIESTEUNPUNT

"DE COMBINATIE KRUIDEN EN PROBIOTICA WERKT VOOR MIJN BEDRIJF"

Toen Kris Gios in 2012 volledig antibioticavrij ging werken, wilde hij voor problemen met biggendiarree liever niet naar zinkoxide grijpen. Het was de start van heel wat proefprojecten met natuurlijke additieven in het voeder, en de resultaten van die zoektocht leverden Kris een EU Pig award op. – *Nele Kempeneers*

Je zou het opzetten van voederproeven een uit de hand gelopen hobby van Kris Gios kunnen noemen. Een hobby die zijn varkensbedrijf evenwel geen windeieren legt. "Toen ik in 2011, een jaar nadat ik het bedrijf overnam van mijn ouders, besloot om het antibioticagebruik helemaal terug te schroeven, werd ik toch geconfronteerd met biggendiarree", vertelt Kris. "Aangezien zinkoxide ook uitgefaseerd zal worden, leek het mij geen goed idee om hierin een oplossing te zoeken." Een Nederlandse

De veeartskosten daalden van 5000 euro tot 900 euro per maand.

voordracht in 2012 was voor Kris een openbaring. Hier werd gesproken over kruidenadditieven en de bewezen effecten hiervan op darmgezondheid en weerstand. "De besproken producten werden eerst op een Nederlands bedrijf getest. Toen ik hiervan de gunstige resultaten zag was ik overtuigd om er ook zelf mee aan de slag te gaan."

Experimenteren met kruiden

"Ik vind het belangrijk om niet zomaar te gokken maar om zelf de proef op de som te nemen", zegt Kris. In 2016 ging hij van start met een eerste voederproef. Deze gebeurde met Aveve Veevoeding en met OlusPlus, een firma die zich specialiseert

in natuurlijke voederadditieven. "Onze stal leent zich goed voor het organiseren van onderzoek in minstens twee groepen: de controlegroep en de groep die het voeder met kruidenmengsel krijgt", legt Kris uit. Het product dat werd ingemengd was Titalyn, een mengsel op basis van drie kruiden die we graag in de keuken gebruiken: oregano, kaneel en knoflook. Het verschil in voederkosten per kilogram groei bleek opmerkelijk te zijn: 0,64 euro voor de controlegroep en 0,59 euro voor de groep die kruidenadditieven toegediend kreeg. Ook een proef die de vergelijking deed tussen het toedienen van zinkoxide versus kruidenmengsels bewees het economische voordeel van de laatste optie, die bijna dubbel zo duur bleek.

Probiotica via verneveling

Kris beperkt zich echter niet tot voederproeven. Er wordt ook gekeken naar het effect van probiotica die via een vernevelingssysteem in de stal bij de dieren terechtkomt. Die probiotica heeft vooral een ondersteunend effect op de luchtwegen. "We zijn hier al sinds 2002 mee bezig. Eerst werd er enkel in de kraamafdeling probiotica toegediend. Dit gaf een klein positief effect bij de biggen, maar we merkten dat er in de vleesvarkensstal plotse sterfte was die moeilijk te verklaren viel." Kris leidde hieruit af dat de probiotica de biggen van bij de geboorte misschien wel te goed beschermde, wat zich in de vleesvarkensstal tegen hen keerde omdat hun weerstand niet sterk genoeg was eens ze geen probiotica meer kregen en geconfronteerd werden met stress en verschillende nieuwe bacteriën. Hij besliste dan ook om het systeem om te keren en enkel nog probiotica toe te dienen in de biggenbatterij en de vleesvarkensstal. "Op die manier kunnen de biggen hun natuurlijke weerstand, die ze via de biest krijgen, ten volle benutten en staan ze sterker als ze in de batterij terechtkomen. Daar worden ze dan extra ondersteund met probiotica."

terug. Om zijn antibioticavrij varkensvlees nog meer te laten renderen speelde Kris met het idee om een label op te richten. Dat plan zit echter even in de diepvriezer. "Hoewel slagers het een goed idee vonden, was het moeilijk in de praktijk


© BOERENBOND

Kris vindt het belangrijk dat biggen volop kunnen profiteren van de bescherming die biest hen biedt.

Rendement zonder antibiotica

"Die combinatie van probiotica en een goed gedoseerd voeder met kruidenadditieven is ongetwijfeld een goede stap geweest voor mijn bedrijf", zegt Kris. En dat vertaalt zich ook in de veeartskosten. Die daalden van 4000 à 5000 euro per maand naar amper 900 euro. "De veearts weet dat er hier niet veel meer te verdienen valt", lacht Kris. Als gevolg van de verbeterde weerstand schroefde hij de vaccinaties voor griep en circo volledig

realiseerbaar", zegt Kris. Als beenhouwer kan je het immers niet maken om antibioticavrij vlees naast regulier vlees in de toonbank te leggen, want dan komt het bij de klant over alsof dat laatste niet gezond zou zijn."

Blijven experimenteren

Of Kris nu even klaar is met experimenteren? Niet echt. Binnenkort start hij een proef op om de effecten van boterzuur op de darmgezondheid, eetlust en biestkwaliteit van de zeugen te kennen. Dit zou vanaf vijf dagen voor het werpen moeten worden toegediend. Misschien een idee om volgend jaar opnieuw deel te nemen aan EU Pig? "Ik zeg niet nee", lacht Kris. ■


© NELE KEMPENEERS

KRIS GIOS

Gemeente: Herenthout
Specialisatie: varkensbedrijf met 220 zeugen

"De veearts weet dat hier niet veel meer te verdienen valt."

Copyright Boerenbond