



Zeugen die bijna werpen, worden in een individueel kraamhok geplaatst.

© BIOVAR.BE

Ruimte voor meer biologisch varkensvlees

Wim Haec is trots. Drie jaar nadat hij startte met zijn idee voor biovarkens, zal hij via Delavi de eerste biologische vleesvarkens kunnen leveren aan Colruyt. Deze informatie kregen we begin januari in Ruiselede, bij de opening van de biologische varkensstal BioVar.be.

Eveline Driesen en Sander Van Haver (innovatieconsulent Bio-omschakeling) en Ignace Deroo (consulent Biologische Land- en Tuinbouw Boerenbond)

Afzetketen voor Colruyt Group

Het bedrijf kan 500 biozeugen huisvesten of 100 biozeugen plus het afmesten van alle biobiggen. In Vlaanderen is een biovarkensbedrijf van deze omvang niet gewoon en zelfs naar Nederlandse normen is het een stevig bedrijf. Het project werd opgezet in de overtuiging dat er ruimte is op de markt voor meer biologisch varkensvlees. De afzet zal dan ook niet de bestaande afzet van biovarkens overnemen, want er werd duidelijk gekozen voor een eigen afzetketen die leidt naar de Colruyt Group.

Stalinrichting

De stal is gebouwd volgens de huidige

bioregels, maar is verder ingericht met de nieuwste technieken die het werken eenvoudiger maken. Zo wordt iedere zeug individueel gevoederd aan een voederstation volgens haar eigen behoefte. De zeugen kunnen er uitge-selecteerd worden, gewogen worden en getest op berigheid. Er werd voor geselecteerd dat de zeug het kraamhok verlaat bij het spenen. De biggen blijven in het kraamhok tot ze slachtrijp zijn. Om maximaal licht toe te laten in de stal hebben de zijwanden panelen die licht doorlaten. Er zijn geen ventilatoren voor de climatisatie, maar er is natuurlijke ventilatie via de deuropeningen en bovenaan via kokers. De drachtige zeu-

gen worden gehouden in één grote groep. Ze beschikken over ingestrooide ru ruimten maar hebben ook een gedeeltelijk overdekte uitloop, met aansluitend toegang tot een weide. Zeugen die bijna werpen, worden uit de groep gehaald en in een individueel kraamhok geplaatst.

Nieuwsgierig?

Wie het bedrijf beter wil leren kennen, kan het van binnen en van buiten bekijken via een bezoekersgang. Die aanpak is ideaal om de manier van werken uit te dragen naar een breder publiek zonder gevaar voor contaminatie van de productie. ■