



Bedrijf: St-Amandshof en Belgasconne
.....
Varkenshouderij met kijkstal
.....
Eigen ras Belgasconne
.....



Pittem, West-Vlaanderen
.....

Varkens | management

Varkens met een natuurlijk dagritme



Drie dames die voorbij fietsen, kijken naar het bord voor de deur van het St.-Amandshof in Pittem. Ze aarzelen even, maken een grote bocht, rijden het erf op en stappen van de fiets. Even zoeken en dan volgen ze de pijl naar de kijkstal – zonder afspraak, altijd open! Vijf minuten later komen ze glimlachend weer naar buiten en ze steken hun duim op naar Lieven Lafaut. Hij bouwde voor zijn varkens een moderne scharrelstal met veel daglicht. Hij nodigt voorbijgangers uit om via een kijkgang met eigen ogen te ontdekken hoe de varkens hier hun dagen doorbrengen.

Liesbet Corthout

“**T**oen Tania en ik zestien jaar geleden trouwden, namen we onze intrek op de boerderij van mijn schoonouders”, steekt Lieven Lafaut van wal. “Zij hadden rundvee en vleesvarkens. Wij hebben een zeugenstal gebouwd en hebben de switch gemaakt naar een halfgesloten varkensbedrijf. Twee derde van onze biggen verkochten we, een derde werd hier afgemest.”

Lieven wilde met zijn bedrijf net iets meer doen. Elf jaar geleden bouwde hij een eigen mestverwerking uit. Rietvel- den behandelen de mest van de varkens, zodat die uiteindelijk loosbaar water wordt. Op de daken van de varkensstallen kwamen zonnepanelen voor eigen energieproductie. “En toch zag ik geen uitdaging meer in het boeren. Ik ging op zoek naar iets anders. Ik had een andere prikkel nodig en wilde niet verder doen op de oude manier.” Tijdens zijn zoektocht kwam Lieven in contact met het concept van Cru, de luxewinkels van de Colruyt Group. Bij

de start, zes jaar geleden, werd het St.-Amandshof Cru’s vaste leverancier van varkensvlees. “Ik heb mijn bedrijfsvoering aangepast en houd minder varkens per hok. Door deze andere aanpak bied ik iets speciaals aan de klanten van Cru. Dat doe ik natuurlijk voor de klanten, maar vooral uit eigen overtuiging.”

Bij een bijzonder concept hoort een bijzondere stal, vond Lieven. Drie jaar geleden begon hij te plannen en vorig jaar kon hij een nieuwe stal in gebruik nemen. “Ik wilde geen traditionele stal, maar een innovatief, diervriendelijk concept dat past in ons verhaal. Bij het Innovatiesteunpunt kon ik terecht om allerlei ideeën te toetsen en bestaande concepten te bezoeken en te evalueren. Ik had grootse plannen en ben geregeld tegen de muur gebotst, maar na twee jaar was het stalconcept klaar. Ik wil dieren houden met veel aandacht voor hun welzijn en wil daarmee ook maatschappelijk iets betekenen.” Lieven deed veel inspiratie op bij andere stallen, ook in het buitenland, maar zijn concept is uniek. Voor de bouw van de stal kreeg hij VLIF-steun. “Dat was nodig, want het was een zeer grote investering. Zonder VLIF-steun had ik de stap hoogstwaarschijnlijk niet gezet.” ▶

**“Iedereen is hier
welkom, wij hebben
niks te verbergen.”**



Open voor het publiek

Misschien wel het opvallendst aan de nieuwe stal is de kijkgang voor passanten. Die gang heeft aan de ene zijde twee grote ramen. Vandaaruit kunnen bezoekers binnenkijken in de varkensstal. Aan de andere kant van de gang geven informatiepanelen meer uitleg over hoe Lieven en zijn gezin hun bedrijf runnen. “Iedereen is altijd welkom, zonder afspraak, om met eigen ogen te ontdekken hoe een moderne varkensstal eruitziet en welke activiteiten wij daar doen. Ik heb er heel bewust voor gekozen om tegengewicht te bieden aan de negatieve beelden van varkensstallen die soms in de media opduiken. Iedereen is hier welkom. We willen ook de boodschap brengen dat wij hier niks te verbergen hebben.” Niet alleen de kijkgang onderscheidt de nieuwe stal van Lieven van meer gangbare varkensstallen. “Ik heb gekozen voor een lichte stal, met een lichtstraat die veel zonlicht binnenbrengt. De varkens volgen dus het natuurlijk dag-en-nachtritme. Ze zijn daarbij heel rustig. Ik strooi de stallen

in met zagemeeel. De varkens zitten op een volle vloer, tot anderhalve meter van het einde. Ze kunnen daar wroeten en scharrelen zoals in de natuur. Om de twee dagen strooi ik bij. De stallen blijven goed schoon. Doordat de varkens wroeten, duwen ze de mest naar achteren, waar die onder het rooster terecht komt. Daar zit geen mestput, maar met een schuif duwen we de mest regelmatig aan de kant en slaan hem op buiten de stal.” De dieren hebben ook veel ruimte, net als in de andere stallen van Lieven trouwens.

Een eigen ras, een eigen verhaal

De stal heeft vooraan ook een ontvangstruimte die uitkijkt over de stal. Lieven verhuurt deze zaal bijvoorbeeld als vergaderlocatie en houdt er zelf ook proeverijen. Want ja, het varkensvlees van het St.-Amandshof smaakt anders dan wat we gewend zijn. Dat komt omdat Lieven een eigen varkensras fokt: de Belgasconne. “Eigenlijk gebeurt hier net het omgekeerde van wat je ziet in de gewone varkenshouderij. Deze varkens eten meer en groeien

trager, maar hun vlees heeft een unieke kwaliteit.” De varkens hebben wat weg van de deels zwarte Zuid-Europese varkens en dat komt door de inbreng van de Gasconne, een ras uit Zuid-Frankrijk dat Lieven kruiste met Deense zeugen. “We hebben geëxperimenteerd met allerlei rassen. De Gasconne kwam er als beste uit op het vlak van vleeskwaliteit.”

Minder dieren in een hok en een minder efficiënte voederconversie, dat lijkt geen goed idee. Dat het toch werkt, heeft alles te maken met de authenticiteit van het product. Het varkensvlees van de Belgasconne, dat je vindt in de Cruwinkels, kost meer dan ander varkensvlees bij de slager. Maar wie dit vlees koopt, koopt meer dan een koteletje. Je koopt een verhaal, een verhaal dat Lieven mee uitbouwt door zijn nieuwe stal. “Zelf experimenteren is zeker niet de gemakkelijkste weg. Als mensen hier geweest zijn, blijft mijn

“Experimenteren is niet de gemakkelijkste weg.”



aanpak wel hangen. Ik sta weinig op beurzen, mijn stal fungeert als mijn beursstand. Ik zou het heel fijn vinden als veel boeren dit voorbeeld volgden. Zo'n kijkstal is echt een voordeel voor het imago van onze sector. Ook als je het niet ziet zitten om groepen te woord te staan, kan je op deze manier toch tonen hoe het er in de stal aan toegaat." Lieven toont eveneens dat ook varkensvlees dat niet biologisch gekweekt wordt duurzaam kan zijn, met aandacht voor dierenwelzijn. "Met dit bedrijf en op deze locatie kan ik niet biologisch produceren, maar ik wil wel in die richting gaan. Ik geloof sterk in

'Beyond organic' – bijna biologisch geproduceerde voedingsmiddelen met aandacht voor duurzaamheid en dierenwelzijn. Toen ik de nieuwe stal bouwde, waren drie criteria voor mij essentieel: het welzijn van de dieren, het maatschappelijke aspect met de kijkgang en de rentabiliteit van mijn bedrijf. Want we moeten natuurlijk het sneetje ham op onze boterham kunnen verdienen." ■

"We moeten niet meer, maar beter vlees eten."



Lieven bouwde een ontvangstruimte die uitkijkt over de stal. Dat zaaltje kan hij verhuren als vergaderlocatie en hij houdt er ook proeverijen.



Stijn Bossin

coördinator Innovatiesteunpunt
stijn.bossin@innovatiesteunpunt.be

Ontwikkel jouw nieuwe idee

Innoveren, hoe begin je eraan? Het is niet altijd eenvoudig, maar hier zijn alvast vijf tips die je op weg zetten bij het ontwikkelen van je nieuwe idee.

- Kies een duidelijk doel en geloof erin. Durf ook je doelwit initieel ver genoeg te zetten.
- Omring jezelf met mensen die verandering willen.
- Werk in duidelijke, overzichtelijke stappen naar het einddoel.
- Onderbouw deze stappen met feiten en cijfers.
- Geef jezelf en anderen de ruimte om te falen. Zonder falen geen succes.

Wil je hier meer over weten of zoek je mensen die ook verandering willen? Neem dan contact op met het Innovatiesteunpunt.

"Zonder falen geen succes."