

# Zelfgemaakt ijs afzetten in korte keten



Met hun vleesvee kozen Thierry Van Holm en Sandy Vantorre uit Hoeke lang geleden voor rechtstreekse afzet naar slagers. Ook voor de afzet van hun melk zochten ze aansluiting bij de burger via een ijswinkel aan de Vlaamse kust. Sandy Vantorre: ‘Ons doel is vooral om landbouw op een positieve manier dichterbij de consument brengen.’

TEKST ANNELIES DEBERGH

In de verte ligt de recent aangelegde autoweg tussen Brugge en Zeebrugge. Niettemin is de rust in Hoeke, de kleinste deelgemeente van het pittoreske Damme, amper te evenaren. In deze toeristisch druk bezochte regio ligt het bedrijf 't Meerschhof van Thierry Van Holm (43) en Sandy Vantorre (42) en hun kinderen Delphine (14), Emeline (10) en Maxime (3). Terwijl de melkkoeien in de zomerse hitte bij voorkeur in de stal vertoeven, loopt de fraai roodbonte kudde rouge des prés, beter bekend onder de oude naam maine-anjou, buiten op de weide. Melkvee, vleesvee en akkerbouw zijn al jarenlang de hoofdingrediënten op dit West-Vlaams boerenbedrijf, dat ook nog een afmesttak met vleesvarkens heeft. De diverse takken op het bedrijf namen Thierry en Sandy

over van Thierry's ouders, Pol en Antoinette, die ook nu nog da-gelijks bijspringen op het bedrijf. ‘Toen het bedrijf 25 jaar geleden werd geruimd voor brucellose, moesten we keuzes maken. Van dubbeldoel stapten we toen over naar twee rassen: zuiver holstein melkvee en Franse maine-anjoustamboekdieren voor de vleesproductie’, legt Thierry uit.

## **Gewaardeerd door korteketenverkoop**

Vanaf de overname van het bedrijf in 2002 zijn Thierry en Sandy de nadruk gaan leggen op verdere specialisatie en begon een zoektocht naar afzet in de korte keten. ‘We kozen er bewust voor om in te zetten op het vermarkten van onze eigen producten. De steeds moeilijkerere prijsvor-





## BEDRIJFSPROFIEL

eigenaren	<b>Thierry Van Holm en Sandy Vantorre</b>
activiteiten	<b>melk-, vleesvee en akkerbouw, ijswinkel</b>
vleeskoeien	<b>40 stuks</b>
melkkoeien	<b>70 stuks</b>
dagproductie	<b>30 tot 32 kg melk</b>



Talrijke soorten ijs zijn in de ijswinkel beschikbaar



ming in de vleessector dwong ons in de richting van korteketenafzet', stelt Thierry. Geen enkel vrouwelijk dier gaat inmiddels nog het reguliere verkoopcircuit in en gaat anoniem naar de slacht. 'De vleeskoeien kalven twee tot drie keer af op het bedrijf en worden dan na de afmestperiode rechtstreeks naar slagers in de buurt afgezet. Alles blijft in eigen handen en dat geeft ons een goed gevoel.' Van de veertig stamboekkoeien blijven de vaarskalveren op het bedrijf voor aanfok, de stierkalveren worden ten dele verkocht voor natuurlijke dekdiens op andere bedrijven. De overige stiertjes worden eveneens zes tot zeven maanden afgemest en uiteindelijk afgezet naar plaatselijke slagers. 'Maine-anjou levert een heel andere structuur van vlees dan andere rassen. Tegelijk liggen de slachtgewichten ook enorm hoog. Afgemeste koeien halen 650 kg geslacht. We voelen ons als vleesproducent beter gewaardeerd sinds we onze afzet in eigen handen hebben genomen.'

### Unieke kans aan de kust

De eigen afzet van vlees zorgde ervoor dat het ook voor de verkoop van eigen melk ging kriebelen. 'We hadden al lang het idee dat we ook met de verkoop van melk of melkproducten aan de slag wilden gaan', begint Sandy. Velerlei ideeën kwamen op tafel en werden ook weer weggestopt in de kast. In 2006 leek de tijd rijp om toch aan de slag te gaan met melkverwerking. 'Eerst dachten

we aan een hoefwinkel, maar met amper 150 inwoners in Hoeke lag het bereik van consumenten niet zo hoog. Bovendien sprak ook het werken met verschillende soorten zuivelproducten ons niet echt aan.'

Toen in Duinbergen, een deelgemeente van kuststad Knokke, een ijswinkel aan zee over te nemen was, was de keuze snel gemaakt. 'Deze winkel paste helemaal in het plaatje dat we voor ogen hadden: veel kans op klanten en de afzet van een specifiek product; in dit geval ijs.' Sandy zag in deze nieuwe uitdaging ook een kans om de consument en ook mensen uit de stad weer dichterbij het eigen verhaal en het plattelandsleven te betrekken. 'We willen consumenten bewust maken van eerlijke en natuurlijke producten en werken ook zoveel mogelijk met verse producten. In de winkel aan de kust bereiken we een breed publiek en kunnen we mensen aan de hand van goede producten in aanraking laten komen met het platteland. Veel mensen staan er niet meer bij stil wat er allemaal bij komt kijken om een product te maken en hoeveel moeite je moet doen om een product in het winkelrek te krijgen.' De keuze om een winkel op de zeedijk te beginnen betekende ook voor het bedrijf een gedeeltelijke koerswijziging. In het voorjaar, de zomermaanden, de belangrijkste schoolvakanties en verlengde weekenden is Sandy vooral actief in haar ijswinkel, tien kilometer verderop aan zee. Op die momenten gaat ze voluit voor de ijsverkoop en blijft ze soms dag en nacht paraat in de winkel.





▲  
*Het vlees van de vleeskoeien wordt ook via korte keten afgezet richting consument*

De hoge werkdruk vormde dan ook een belangrijke reden om drie jaar geleden om te schakelen naar robotmelken, geeft Thierry aan. Verder is er in het verleden voor gekozen om te werken met een kalverdrinkautomaat om ook bij de jongveeopfok het werk terug te snoeien. 'We wilden pro-actief het arbeidsvraagstuk op het bedrijf oplossen.' De huidige melkveestapel van 70 melkkoeien wordt nu door de melkrobot gemolken. 'Door de melkrobot is er niet minder arbeid nodig, wel is er minder sprake van piekmomenten. Het is anders werken en ik heb wat meer flexibiliteit overdag.'

### **Verplicht werken met weidegang**

In de nieuwe ligboxenstal zijn de koeien in traditionele ligboxen met matten en een roostervloer gehuisvest. De vierrijige stal telt ruime looppaden en één voergang. Ondanks de keuze voor een melkrobot en gestuurd koe-verkeer, blijven Thierry en Sandy weidegang toepassen. Het bedrijf levert aan FrieslandCampina en weidegang was een voorwaarde om bij de zuivelverwerker aan boord te blijven. 'Het is niet altijd eenvoudig om de combinatie te maken, maar weidegang hebben we eigenlijk al altijd toegepast', vertelt Thierry. 'Op regenachtige dagen of bij extreme hitte passen we de beweiding wel aan.'

Jaarrond wordt hetzelfde rantsoen gevoerd. Dat zorgt voor stabiliteit. 'Het hele jaar door krijgen de koeien een gemengd basisrantsoen met graskuil, maiskuil, perspulp en extra eiwitkern en mineralen. In de melkrobot krijgen de koeien afhankelijk van de productie nog extra eiwitkern en standaardkrachtvoer.' Al naargelang de opname van gras op de weide wordt meer of minder van het rantsoen verstrekt in de stal. Gemiddeld behalen de melkkoeien zo een melkproductie die varieert van 30 tot 32 kg melk per koe per dag.

De nadruk in de fokkerij ligt daarbij op een duurzame melkproductie. 'We hebben de voorbije jaren allerhande tendensen gezien in de fokkerij. Er was de selectie op veel melk, op veel eiwit en uiteindelijk hadden we juist

veel vet nodig in de melk. Maar fokkerij pas je niet zomaar in drie tellen aan. Als omstanders me vragen wat voor fokdoel ik heb, speel ik de vraag wel eens terug. Wat voor een fokdoel moeten we als veehouders eigenlijk hebben? Soms vraag ik me af of onze toeleverende bedrijven en onze zuivelondernemingen eigenlijk wel weten wat voor type koe nodig is in de toekomst.'

### **Koe van de toekomst**

Waar eerst meer de klemtoon werd gelegd op een hoge melkproductie, is de koe van de toekomst in de ogen van Thierry nu veeleer een koe met een lange levensduur, een koe die veel vet en eiwit kan leveren en een koe die goed om kan gaan met weidegang. Ook robotgeschiktheid speelt een rol. Stieren als Ranger, Nova PP, Reflector en Supersire komen momenteel aan bod. 'We moeten koeien hebben die al die opgelegde productie-eisen goed kunnen omzetten in de praktijk. Het zijn dus toch een beetje onze afnemers die bepalen wat voor type koe we in de stal moeten hebben.'

Koeien en vaarzen, of het nu om melk- of vleeskoeien gaat, kalven nog steeds af in de voormalige bindstal. 'We hebben er met de bouw van de nieuwe ligboxenstal voor gekozen om de oude stal te blijven gebruiken', zegt Thierry. De oude melkinstallatie komt daarbij goed van pas. 'In deze individuele boxen kunnen we de dieren nauwgezet opvolgen en hebben we een goede indruk of ze goed opstarten. Na het kalven blijven de koeien en vaarzen hier nog twee tot drie dagen voor ze naar de melkrobot gaan.' Duurzaamheid voeren deze bedrijfsleiders hoog in het vaandel. Zo telt het bedrijf een ruime regenwateropslag van 400.000 liter, die gebruikt wordt voor de dieren en om machines te reinigen. Ook in het indammen van het energieverbruik zijn grote stappen gezet door het plaatsen van een voorcoeler op de melkinstallatie en warmte-terugwinning op de koelgroep van de melktank. 'We hebben enkele jaren terug ook in zonnepanelen geïnvesteerd', voegt Thierry er nog aan toe. 'De zonne-





panelen staan in voor ongeveer twee derde van ons elektriciteitsverbruik. Met een rendement tot wel 120 procent zijn de panelen een goede investering geweest.’

### Boeren en burgers samenbrengen

Groei op het landbouwbedrijf is niet meteen aan de orde. Voor de toekomst zit er wel muziek in de ontwikkeling van de ijsverkoop. Sandy werkt inmiddels ook samen met het Steunpunt Korte Keten om andere zuivelaars op weg te helpen. Zo verzorgt ze opleidingen in ijsbereiding. Als deelnemer aan de imagocampagne ‘Schoon Boeren’ van het West-Vlaamse onderzoekscentrum Inagro hopen de bedrijfsleiders boeren en burgers nog dichter bij elkaar te kunnen brengen. ‘Heel veel mensen starten voor een stuk uit noodzaak met een tweede tak en kiezen voor zuivelverwerking op het bedrijf. Ik wil hen graag helpen om een goed overwogen stap te zetten’, zegt Sandy. Ze klinkt overtuigd van haar missie: ‘Uiteindelijk hebben we allemaal hetzelfde doel: landbouw op een positieve manier dichterbij de consument brengen.’ |

▲ Pasgekalfde koeien en vaarzen blijven enkele dagen in de bindstal tot ze goed zijn gestart



### Foto's online

Op de website van Veeteelt staan meer foto's van 't Meerschhof.

▶ Fotoserie op [veeteelt.nl](https://veeteelt.nl)