

Door het stijgend verbruik van witblauw
kwaliteitsrundvlees stegen de prijzen.



Luc Poppe gelooft in samenwerking

Samen sterker op de markt

Als voorzitter van de provinciale vakgroep Vleesvee en Kalveren van Oost-Vlaanderen is Luc Poppe uit Overslag (Wachtebeke) goed geplaatst om zijn kijk op de vleesveehouderij te geven. Luc is vleesveehouder en teelt gerst, tarwe en mais om een eigen voeder mee samen te stellen.

Patrick Dieleman

De kostprijbewaking begint voor Luc bij de ruwvoederteelt. “Op de Werktuigendagen ga ik vooral in de mais kijken, want die zet ik zelf. Die machines zal ik wel zien binnen 2 à 3 jaar, als mijn loonwerker ermee rijdt. Dit jaar heb ik allemaal droogteterante rassen gezaaid. De opbrengst viel zodanig mee, dat ik 2 ha over heb. Normaal meng ik mijn meststoffen zelf, maar dit jaar heb ik toch eens een mengsel geprobeerd met humus- en fulvozuren, dat voor een betere wortelontwikkeling zorgt. Komt het daardoor? Mijn mais heeft alleszins fantastisch veel wortels gezet.” Luc dient voor het sluiten van de rijen een bladvoeding toe en besteedt veel aandacht aan de bodemstructuur. Hij heeft jaren niet-kerend gewerkt, maar gaat zijn maisstoppel nu toch ploegen, onder meer omdat hij vreest dat niet alle herbiciden uitgewerkt zijn door de droogte. Bij het hakselen komt alleen de hakselaar op het land. De tractoren met wagens blijven zo veel mogelijk op de kopakker. “Sommige collega’s willen weten welke mais ik gezaaid heb, maar het is veel meer dan het ras. Het is het complete plaatje dat telt. Voor mij is dat strategisch. Het is het voeder voor mijn dieren.” Luc is enkele jaren geleden gestopt met kant-en-klaar krachtvoeder. Samen met een onafhankelijke adviseur werkt hij rantsoenen uit op basis van enkelvoudige voeders: tarwe, gerst en CCM en een kernvoeder en uiteraard mais en gras uit de kuil. “De technische resulta-

ten zijn goed en het is ook goed voor mijn kostprijs.”

Producentenorganisatie

Luc liep al jaren rond met het idee dat een producentenorganisatie de vleesveehouders weerbaarder zou maken. “Ik las over Trias, dat coöperaties opricht met boeren in ontwikkelingslanden. Ik bedacht dat we ook hier samen sterk kunnen staan om ons product te verkopen.” Met enkele gelijkgestemden heeft Luc anderhalf jaar geleden mee het Vlaams Hoeverund opgericht, de producentenorganisatie (PO) waarvan hij bestuurder is. “Vorige week nog zaten we samen met de aankoopverantwoordelijken van Colruyt. Ze stelden vast dat onze marktprijzen steeds verder wegzakken en hun prijs stabiel bleef. Vandaar dat ze zochten naar manieren om directer met veehouders samen te werken. Ik vind die samenwerking goed. We krijgen een correcte prijs. Ook zijn we bezig met het zoeken naar afzet voor alle dieren.” De afzet van vrouwelijke runderen is een uitdaging bij de PO. Colruyt zet de eerste stappen om wekelijks enkele dieren af te nemen. De PO bekijkt ook mogelijkheden voor samenaankoop. Ondertussen is er een samenwerking met drie KI-centra.

Klimaat

Luc probeert zich aan te passen aan de klimaatverandering. Hij heeft dit jaar voor het eerst wat sorghum uitgeprobeerd op een droogtegevoelig perceel.

“Ik had dat vorig jaar gezien op een proefveld, en dat stond mij aan. Ik heb de hybride SUSU gezaaid, een kruising van Soedangras met sorghum. Het zit nu in de silo, gemengd met mais. Over een zestal weken gaan we stalen nemen om de voederwaarde te bepalen.”

Witblauw op de kaart

De betere prijsvorming voor het witblauw is onder meer een gevolg van de lockdown, waardoor de mensen zelf hun steak kopen en klaarmaken in plaats van die op restaurant te eten. “Ik heb al veel opgestoken door enkele keren als vrijwilliger op de stand van VLAM te staan op de horecabeurs in Flanders Expo. Ik raad dat iedereen aan. Dan zie je wat er leeft, wat er met je product gebeurt en waar de gebreken zitten. In opdracht van VLAM worden er allerlei gerechtjes bereid. Wij delen die uit en vertellen ons boerderijverhaal. Dan krijg je van mensen die in de horeca werken de vraag: ‘Waar kunnen wij Belgisch witblauw kopen?’ Daar krijg je koude rillingen van. Er zijn zo veel binnenlandse vleesrassen waaruit een steak kan geserveerd worden dat men niet naar buitenlandse rassen moet grijpen.” Productiebepalingen moeten er volgens Luc zeker niet komen. De laatste jaren hebben heel veel bedrijven hun neventak vleesvee stopgezet. “In de eerste helft van dit jaar waren er al ruim vijfduizend kalvingen minder. En als je naar de gemiddelde leeftijd van de vleesveehouders kijkt ... Je merkt al aan de handel dat ze oplossingen zoeken.” ■

“Mijn teelten zijn strategisch: goede voeders = lekker vlees.”