

# Tweede Belgische boer fermenteert groente

WIEBE DIJKSTRA

Om zijn voerkosten te verlagen, startte Johan Lavens in het Belgische Stade drie jaar geleden als eerste met het voeren van gefermenteerde witte kool, spruitkool en andere groenteresten. Hij krijgt gezelschap van Bart en Mieke Vanackere-Baekelandt uit Koolskamp.

## ACHTERGROND

Bart en Mieke Vanackere namen in 1998 het varkensbedrijf met 550 zeugen van Barts vader over. Nu bouwen ze een innovatieve varkensstal op Miekies ouderlijke bedrijf waarin 5.200 vleesvarkens in grote groepen worden gehouden. De stal is het nieuwste van het nieuwste, ammoniakemissiearm, voorzien van een pocketvergister voor het opwekken van eigen energie en brijvoer dat wordt gemaakt van groenteresten.

Bijzonder aan de stal is ook het systeem van varkens in grote diergroepen. Om dat goed te laten werken, zijn drie sorteersluizen aangebracht. Fabrikant Nedap noemt het een primeur voor België. Nieuw is ook dat het stalklimaat wordt geregeld door wandventielen met winddrukmeting. En het toegepaste brijvoersysteem werkt per trog. Voor een deel bedacht de boer alles zelf.

Het idee van fermenteren van groente werd een paar jaar geleden ontwikkeld door Vermeulen Construct, Agritron, ILVO en Inagro (onderzoek). Varkenshouder Lavens heeft intussen ervaring en daarmee zorgt hij voor waardevolle kengedaten waarmee andere boeren hun voordeel kunnen doen. Het gaat om drie dingen, zegt constructeur Geert Vermeulen: lagere voerkosten,



'Goed en goedkoop varkensvoer met gefermenteerde groenten', zeggen Johan Lavens en Geert Vermeulen.

Foto: Wiebe Dijkstra

gezondere dieren en betere kwaliteit van het vlees.

### ANTIBIOTICA OP NUL

Lavens concludeert dat zijn bedrijf 5 à 10 euro per afgeleverd varken op voerkosten bespaart, dat de dierenarts minder komt en het percentage mager vlees is verhoogd. Het gebruik van antibiotica liep terug naar nul. Het aandeel mager vlees groeide van 64 naar 66 procent, zo blijkt uit de cijfers die Vermeulen verstrekt.

Het nieuwe bedrijf van Bart en Mieke Vanackere, dat donderdag 2 november een opendeurdag organiseerde voor collega's, staat boordevol innovaties. De vergister start zodra er voldoende mest is.

De bouw van het fermentatiegedeelte begint in januari. Dan worden de kooktanks geplaatst, het leidingwerk voor de terugwinning van warmte aangelegd, net als de opslagtank als warmtebuffer, een stortbunker voor de groente en een aanhangwagen met beweegbare vloer om de groenteresten aan te voeren. Die komen van akkerbouwers met vollegrondsgroente, groente-industrie en veilingen.

Het fermenteren van veevoer is niet nieuw, dat van groenteresten wel. Meerdere producenten leveren gefermenteerde brijproducten of gefermenteerd droog voer. Met fermenteren van groente op het eigen

bedrijf was Lavens de eerste in België, Vanackere tweede. Ook in het Franse Bretagne is er belangstelling voor, zegt Vermeulen. Vanuit Nederland heeft hij nog niets gehoord.

**'Vijf tot tien euro lagere voerkosten per afgeleverd varken'**

Vermeulen noemt het project van Bart en Mieke Vanackere 'gigantisch'. De plannen gaan uit van 20 ton groenteresten per dag. Dat is minstens viermaal zo veel als op het bedrijf van Lavens. Op drogestofbasis is de groente bij Lavens goed voor 30 procent van de totale veebehoefte. Bij Vanackere wordt dat fors hoger. Hoeveel hoger kan Vermeulen nog niet melden.

Het brijvoersysteem biedt de mogelijkheid om ook andere (vaak goedkope) bijproducten aan de vleesvarkens te voeren. Lavens voert een scala aan voermiddelen die hij koopt op het moment dat ze goedkoop zijn. Dat zijn vaak natte producten zoals kaaswei, melk of biergist, maar ook wel aardappelen of aardappelschillen. De voerruimte noemt hij de keuken. 'Daar kunnen we bij wijze van spreken elk gewenst menu samenstellen.'

Voor het opzetten van het bedrijf is veel technologie nodig. Dat maakt fermenteren kostbaar. De investering in het fermentatiepart vraagt in elk geval meer dan een ton. Er is ook veel overleg nodig tussen constructeur en varkenshouder, zegt Vermeulen. Hij kan putten uit drie jaar ervaringen met het bedrijf van Lavens. Toch zal er nog veel onderzoek moeten volgen, stelt hij.

### Fermentatie met hulp van melkzuurbacteriën

Om een goed fermentatieproces op gang te houden, moet er een constante aanvoer van groente zijn. De groente wordt gewassen, gaat het warmtesysteem in, krijgt een thermische shock en verblijft dan twaalf uur in de fermentatietank. Daar zorgen melkzuurbacteriën van Agri-

ton voor een optimale fermentatie.

Vanuit de voorraadtank gaat het voer via buizen naar de troggen van de varkens. De thermische shock dient een dubbel doel: het doodt de mogelijk meegekomen ziektekiemen en zorgt voor een betere benutting van de eiwitten.

## Nieuwe ronde, nieuwe kansen

Carola Schouten is sinds 26 oktober vicepremier en minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit in het kabinet-Rutte III. Met de benoeming van een minister van LNV zullen de meeste boeren wel gelukkig zijn. De persoon Carola Schouten is echter nog enigszins 'onbekend'.

Vanzelfsprekend heb ik haar even 'gegoogled'. Wat me bijbleef, is dat ze vooral actief is geweest rondom het onderwijs en dat ze in haar verkiezingspromofilmje met name inging op gezin (wonen & werken) en zogenoemde 'sterke bedrijven'. Daarnaast heb ik nog een uitspraak van haar gevonden: 'Als volksvertegenwoordiger wil ik vooral goed luisteren. In de Tweede Kamer wordt veel gepraat, maar ik vind luisteren heel belangrijk. Niet alleen om te weten wat er in de maatschappij speelt, maar ook wat collega-Kamerleden vinden.

Uiteindelijk moet je toch jouw belangen zien te verenigen met die van anderen'.

Met de door mij gevonden info rondom Carola kan ik dus nog geen zinnige conclusie trekken of ik nu als boerin zijnde blij of verdrietig moet zijn. Toch wil ik haar het voordeel van de twijfel geven en hopen dat deze vrouw, net zoals haar vrouwelijke voorganger Sharon Dijksma, van haar woorden ook daden maakt. Over Martijn van Dam wil ik hier geen woorden vuil maken: die was er gewoonweg niet voor de boeren.

Carola mag direct in actie komen om de uitspraak over het vervallen van de POR (Regeling ontheffing productierechten Meststoffenwet) ongedaan te maken. Die is destijds ontstaan als tegemoetkoming voor investeringen en de overbrugging van het vervallen van de varkensrechten

in 2018. Nu ziet het er naar uit dat de POR-gebruikers nieuwe rechten moeten aankopen omdat de varkensrechten gehandhaafd blijven. Dus zou het eerlijk zijn als de POR gehandhaafd blijft.

Mijn partner vergelijkt dit met 'het kwartje van Kok'. De brandstoffenverhoging zou tijdelijk zijn en worden teruggedraaid. Dit blijkt achteraf niet het geval. Vanuit het ministerie wordt gemeten met twee maten. Bij ons eigen bedrijf is de POR ook van toepassing. Bij het vervallen resulteert dit in een kostenpost van circa 150.000 euro. Juist de innovatieve en vooruitstrevende boeren worden nu afgestraft. Dat lijkt me het tegenovergestelde van hetgeen destijds werd gepromoot. Succes Carola!

**KARIN VAN ASS**  
VARKENSHOUDER IN VENRAY



**C**OLUMN