

COLOFON

Verantwoordelijke uitgever

Vlaamse Schapenhouderij vzw
Ieperseweg 87
8800 Rumbek/Beitem
E info@vsh.be

Projectpartners

- Vlaamse Schapenhouderij vzw
- Diergezondheidszorg Vlaanderen vzw
- Dier en Welzijn vzw
- Beroepsvereniging geitenhouders
- ABEC vzw

IN DIT NUMMER:

Voorwoord	1
Diergezondheidsplanning	2
Verslag bedrijfsbezoek Geetkotmolenhoeve	3
Verslag bedrijfsbezoek Van 't Sint Annahof	6

Nieuwsbrief 7

Demonstratieproject 'Vooruit met de geit, het
schaap en het hert!

Marktkansen voor vlees van kleine herkauwers

JAARGANG 11, NR. 44

JUNI 2019

Voorwoord

Beste schapen-, geiten- en hertenhouder,

Beste lezers en geïnteresseerden in de sector Kleine Herkauwers,

Het demo-project 'Vooruit met de geit, het schaap en het hert - Marktkansen voor vlees van Kleine Herkauwers' eindigt deze maand. In dit nummer brengen we verslag van twee bedrijfsbezoeken kaderend in de korte keten-benadering en die georganiseerd zijn einde vorig jaar met aansluitend een informatie-vergadering van het Praktijkcentrum voor Kleine Herkauwers (PCKH). We bedanken de bedrijfsleiders voor de loyale ontvangst en hun open informatie-verstrekking.

In dit nummer verwijzen we ook naar drie interessante teksten opgemaakt door Eva Van Mael (DGZ) met als titel 'Diergezondheidsplanning' en subtitel: 'Een preventieve aanpak van de gezondheidsproblemen bij ...'. Er zijn afzonderlijke documenten (elk van 18 pagina's) voor schapen, geiten en herten.

U kunt ze straks terugvinden op de websites van de partners. Bij de vzw Vlaamse Schapenhouderij (VSH) is dit via <https://www.vsh.be/>, daar kan U deze documenten downloaden. Gezonde dieren zijn de start om straks veilig vlees van goede kwaliteit aan de consument te kunnen aanbieden, zoals Eva terecht stelt in haar korte toelichting in deze nieuwsbrief.

Na deze nieuwsbrief kunt U nog één nummer verwachten. We zullen er dieper ingaan op de rendabiliteitsaspecten van en knelpunten bij korte keten-afzet. We hebben dit onderwerp op de afsluitende studiedag op 21 mei in Geel behandeld.

Alvast veel leesgenot !

André Calus
Voorzitter VSH/PCKH



Vlaanderen
is landbouw & visserij



Dierengezondheidsplanning

Een preventieve aanpak van gezondheidsproblemen bij schapen, bij geiten en bij herten

Wie voedsel wil vermarkten via de korte keten moet er op toezien dat dat voedsel veilig en van goede kwaliteit is. Veilig voedsel begint bij het houden van gezonde dieren. De tijd waarin de dierenarts pas langskwam om zieke dieren te behandelen is definitief voorbij. Om allerlei redenen (denk aan dierenwelzijn, verminderen van het antibiotica gebruik, enz.) wordt het voor veehouders alsmat belangrijker om maatregelen te nemen om uitbraken van dierziekten te voorkomen. Een goede planning is daarbij essentieel net zoals een goed contact met een vaste dierenarts.

Binnen ons project werd daarom een handleiding (18 pagina's) uitgewerkt voor schapenhouders, geitenhouders, hertenhouders en dierenartsen om hen te ondersteunen in die gezondheidsplanning. U kan de documenten terugvinden op <https://www.vsh.be/>

Alvast veel leesplezier gewenst!

Eva Van Mael , Dierengezondheidszorg Vlaanderen (DGZ)

Verslag bedrijfsbezoek Geetkotmolenhoeve in Lochristi.

In het kader van het demo-project ‘Vooruit met de geit , het schaap en het hert – Marktkansen voor vlees van kleine herkauwers’ werd op 15 oktober jl. een bezoek georganiseerd aan het schapen- en runderbedrijf Geetkotmolenhoeve in Lochristi (<https://www.geetkotmolenhoeve.be/>). Er kwamen zo’ 50 geïnteresseerden opdagen.

De Geetkotmolenhoeve is een landbouwbedrijf, waar naast vleesvee ook schapen grazen. Alle dieren die door het echtpaar Luc en Christine op de hoeve worden opgevoed, worden ook rechtstreeks aan de consument verkocht.

Het grootste deel verloopt via de verkoop in de hoevewinkel, maar er wordt ook vlees bezorgd aan voedselteams, aan een buurderij en aan een restaurant in de buurt.

Boven de hoevewinkel werd ook nog een B&B ingericht: een knusse, landelijke loft van waaruit je over de weiden kunt kijken..



De schapenhouderij ging van start met relatief zware swifterooien. Deze worden in de regel gedekt door een Texelram. Op de jonge ootjes (< 1 jaar) wordt begin november een Charolais-ram ingezet (met het oog op een vlotte aflammering), maar enkel de dochters van de Texelram worden verder aangehouden.

Er worden veel drielingen geboren. Aanvankelijk werden er slechts twee lammeren bij de moederooi gelaten, het derde lam werd met kunstmelk grootgebracht. Zo moesten er soms tot wel 20 lammeren per seizoen flesjes krijgen. Nu blijven de drie lammeren bij de moeder (als deze in goede conditie is) en wordt er extra krachtvoeder voorzien.

De ooiën en hun lammeren gaan naar de weide, zodra het weer dit toelaat. In de weide gaat het bijvoeren van de lammeren verder. Er wordt dan maïs, pulp en ook krachtvoeder gegeven.

De lammeren worden geslacht van begin augustus tot half december. De lammeren wegen op dat moment tussen de 45 en 55 kg. De rammetjes gaan doorgaans eerst weg, de ooitjes volgen. Die ooitjes worden eerder rond 45 kg geslacht, anders worden ze te vet.

De rundveehouderij vult de schapenhouderij aan. De dieren zijn van het wit-blauw vleesras en voorzien de hoevewinkel jaarlijks van zo'n 8 à 9 stierenkalveren. De koeien worden gedekt door een stier. Luc en Christine willen alles immers zo natuurlijk mogelijk laten verlopen. Nauwe opvolging van het kalverproces is zeer aangewezen.

De hoevewinkel voorziet om de twee weken in vers lamsvlees. Daarnaast is er doorlopend diepvriesvlees beschikbaar.

Slachten gebeurde vroeger in het slachthuis van Beervelde (kost: 33 €), nu in het slachthuis van Zele (kost: 20 à 25€). Ook Luc signaleert ons het heikele probleem van sluitende slachthuizen.

Behalve lamvlees wordt er ook om de drie weken rundsvlees aangeboden.



Bennievdp ©

Twee jaar lang waren Luc en Christine in de weer met het verwerven van de nodige vergunningen. Bij de installatie van de winkel moesten immers heel wat regels in acht worden genomen.

- Op bouwkundig vlak: het vooraanzicht van de schuur waarin de winkel werd ondergebracht, moest worden bewaard.
- Op hygiënisch vlak: de bekleding van de wanden van de winkel moest gebeuren in sandwichpanelen. Alle gebruikte werkbladen en apparaten moesten in inox-materiaal.
Ook versnijding en etikettering van het vlees moeten in orde zijn. Een beenhouwer uit de buurt helpt hierbij maar ook Luc volgde de slagingsopleiding. Dit laatste was een verplichting maar werd intussen afgeschaft.
- Op fiscaal vlak moest een vergunning voor detailhandel worden verkregen. Een cursus hoeveverkoop werd gevolgd.

En ook nu komt het FAVV geregeld, veel en onaangekondigd op bezoek om na te gaan of aan alle regels wordt voldaan.

Waar eerder onder de kopers nog heel wat (oudere) mensen van vreemde origine voorkwamen, zijn deze nagenoeg verdwenen uit het klantenbestand. Het huidige publiek bestaat vooral uit jonge gezinnen die graag willen weten waar het lamsvlees vandaan komt. Ze vragen niet meer zozeer naar karkasdelen maar wensen eerdere kleinere vleespakketten. De webpagina <http://www.geetkotmolenhoeve.be/docs/assortimentlijst%202018.pdf> geeft een beeld van het uitgebreide assortiment waarmee de Geetkotmolenhoeve momenteel tegemoetkomt aan de wensen van haar klanten.

Behalve via de hoevewinkel wordt het vlees ook afgezet via een ronde langs heel wat Oost-Vlaamse **voedselteams**. Na deze ronde wordt nog een **buurderij** aangedaan (waar de schapenhouder gevraagd wordt om een uur aanwezig te blijven voor contact met de klanten).

Hubert Stiers

Bedrijf Van 't Sint Annahof in Lummen, korte keten afzet in nieuwbouw

In het kader van het demo-project 'Vooruit met de geit, het schaap en het hert – Marktkansen voor vlees van kleine herkauwers' werd op 24 oktober 2018 een bezoek georganiseerd aan het schapenbedrijf 'Steegmans' te Lummen (<https://sintannahof.be>). Er kwamen zo'n 70-tal geïnteresseerden opdagen.

Dit bedrijf wordt al geruime tijd uitgebaat door de familie Steegmans. Guido Steegmans is zelfstandig aannemer van elektriciteitswerken, maar ontwikkelde daarnaast een fokkerij van Hampshire Down schapen, de "Fokkerij Van 't Sint Annahof". Wat startte als een hobby groeide echter gauw uit tot een semi-professionele activiteit waarbij ook lammeren werden geleverd aan particuliere klanten en aan restaurants.

Met het oog op een zo groot mogelijke spreiding van het aanbod van lamsvlees, werden de stamboek Hampshire Down schapen aangevuld met Texel- en Swifterschapen. Zo worden er momenteel zo'n 80 ooien aangehouden. Het bedrijf wil in de toekomst nog verder uitbreiden naar zo'n 100 ooien.

Er wordt zo'n 8 ha grasland gebruikt, op zand- en veengronden. Daarnaast kan in het late najaar ook gebruik gemaakt worden van de mogelijkheid tot nabegrazen van weiden van een melkveehouder. Alle eigen graslanden worden geregeld nieuw ingezaaid met Engels raaigras en alle voordrooggras wordt zelf gewonnen. Naast de voordroog krijgen de ooien grote balen met een mengsel van 60% gehakselde maïs, 20% pulp en 20% draf. Er worden geen korrels bijgevoerd.

Enkele jaren geleden besliste Guido, samen met zijn echtgenote Martine en hun dochter Lissy, het vlees van de lammeren maximaal te gaan vermarkten.

Ze verwierven de erkenning van producent onder het Pastorale label. Vader en dochter gingen de opleiding "slager-spekslager" volgen bij Syntra. En momenteel wordt de nieuwbouw van een stal/hoeveslagerij uitgevoerd op de boerderij waar Guido is opgegroeid. Verder werken in de oude hoevegebouwen werd niet weerhouden als mogelijkheid. De oude gebouwen waren immers te klein en bovendien lagen ze op verschillende niveaus die aansloten op de vrij steile helling van de grond.

Op het moment van ons bezoek in oktober wordt de bouw van een nieuwe stal, met inbegrip van een hoeveslagerij, aangevat. De kelderverdieping is pas geconstrueerd in gegoten beton.

Deze verdieping bevat geen mestkelders zoals bij een klassieke runder- of varkensstal. De oaien en hun lammeren blijven immers gehuisvest op stro (een zgn. potstal), waardoor er op de kelderverdieping veel opslagruimte mogelijk blijft, o.m. voor koelruimte en voor 90 m³ regenwaterberging.



Hampshire lammeren zullen overigens op stal verder worden gevoerd tot ze slachtrijp zijn. Swifter- en Texellammeren gaan met de moederooien naar buiten zodra het weer dit toelaat.

De plannen van de verdere opbouw worden op het moment van het bezoek bereidwillig ontvouwd.

Het gebouw gaat 35 x 20 meter meten. Het gelijkvloers bevat naast de stalruimte ook de hoefwinkel met keuken voor vleesbereidingen en ruimte voor versnijding en verpakking van het vlees. De inrichting van de winkel is besteld.



Maar het gebouw gaat ook twee garages omvatten met ook heel wat extra opslagruimte. Guido voert immers ook elektriciteitswerken uit als zelfstandige en wil een deel van het gebouw ook graag gaan gebruiken als depot voor dit materiaal.

In het gedeelte boven de hoefwinkel en de garages wordt een verdieping gebouwd. Hier zullen in de nabije toekomst twee gastenkamers met kleine leefruimte worden voorzien voor tijdelijke huisvesting van hoefveteristen of voor studenten landbouw en/of dierenverzorging.

Ondertussen was in februari de ruwbouw klaar en werd de stalinrichting geplaatst. Een groot gedeelte van de Hampshire oaien hebben gelammerd. De eerste swifter- en texelooien werden in de stal gebracht.



De familie hecht veel belang aan een snelle groei van de lammeren. Hampshire lammeren worden in regel al op een leeftijd van 3 à 4 maanden geslacht en wegen dan rond de 40 kg. Op die manier wordt er op een correcte manier lamsvlees afgeleverd.

Volgens Martine worden er in de reguliere handel al te vaak lammeren afgeleverd die al ouder zijn (en waarvan het vlees niet meer roze is). Ook de voeding blijft natuurlijk belangrijk in de smaakvorming van het vlees. Daarom werden de voorbije jaren de verschillende lammerkorrels die in de handel worden aangeboden uitgebreid onderzocht en vergeleken. De smaakverschillen bleken zeer groot en er wordt nu gewerkt met 1 maalterij.

Samenwerken met andere schapenhouders die vaak andere werkprincipes hanteren, is dan ook niet zo vanzelfsprekend voor de familie. Het is niet alleen van groot commercieel belang om het jaar rond een constante kwaliteit van lammeren te kunnen afleveren, voor Guido en Martine lijkt het zelfs een erezaak!

Het slachten van de lammeren kon tot voor kort plaatsvinden in het slachthuis Van der Linden in Kortenaken. Maar door de recente sluiting van dit slachthuis van overheidswege heeft het bedrijf Steegmans een ZEER groot probleem om hun lammeren geslacht te krijgen op het gepaste tijdstip en binnen een aanvaardbare afstand tussen bedrijf en slachthuis.

Hoe dan ook, Guido, Martine en dochter Lissy kijken vol vertrouwen uit naar de verdere toekomst van hun korte keten hoeveslagerij.

Op zondag 15 september 2019 neemt het bedrijf Steegmans met zijn nieuwe vestiging deel aan de Dag van de Landbouw. Een unieke gelegenheid voor éénieder om kennis te maken met dit nieuw initiatief in het kader van korte keten-afzet.

Hubert Stiers