

# Successstory van bij ons : Varkensbedrijf Verschelde

Wanneer je via de lange oprijlaan het erf betreedt doet weinig vermoeden dat hier een hoogtechnologische bedrijf huist dat met de allergrootste zorg varkens houdt en aan de strengste hygiënische regels voldoet. Enkel een infobord en een slagboomverraden dat er achter dit idyllische decor een bijzonder verhaal schuilt...

## Hetzelfde maar toch anders

Kristof en Angelique komen beiden uit een landbouwersfamilie en al gauw stond vast dat ze de zaak van Kristof zijn ouders zouden verderzetten maar dan wel op hun manier. Ze namen enkele ingrijpende beslissingen die leidden tot een grondige reorganisatie van het bedrijf en een nieuwe manier van werken. Het bedrijf kreeg ook de naam Verbivar dat staat voor Verschelde biggen en varkens..

## De grote ontruiming

Praktische en economische overwegingen deden hen besluiten om hun klassie-



ke varkensbedrijf om te vormen naar een gespecialiseerd bedrijf dat enkel varkens met een hoge gezondheidsstatus houdt en om ook voluit voor smaak en kwaliteit te gaan. Dit vroeg om enkele drastische maatregelen. Eerste grote stap was een volledige ontruiming van hun bestaande varkensstapel. Het bedrijf werd gereinigd en ontsmet en pas na een periode van leegstand, werden de stallen opnieuw bevolkt met varkens die vrij zijn van bepaalde ziektekiemen en afkomstig zijn van een SPF fokbedrijf. SPF staat voor Specific Pathogene Free en maw. varkens met een hoge gezondheidsstatus..

## Gescheiden werelden

Om de gezondheidsstatus van de dieren hoog te houden volgden enkele sanitaire maatregelen. Zo werd ook het terrein ingedeeld in 2 strikt gescheiden zones, het 2-site systeem genaamd.

Aan de ene zijde de zeugstallen en aan de andere kant de biggen en vleesvarkens, elk met een aparte hygiënesluis.

**Dankzij een gedurfde, vernieuwende visie en strategie slagen zij erin om zich te onderscheiden**

Daarnaast is er ook een toegangscontrole en gebeurt de leveringen op een andere locatie als de plaats waar vleesvarkens of mest worden afgevoerd.

## Op dieet

Naast de bioveiligheid op het bedrijf volgen de varkens van Angelique en Kristof ook een speciaal dieet dat ze zelf omschrijven als authentiek voeder. De varkens krijgen brijvoeding ipv. het klassieke droogvoeder. En die brij bestaat uit heel wat 'delicatessen' zoals aardappelstoommoes, rijstpap, draf van Filliers, sojamelk enz. Kortom hun voedselpakket doet denken aan de de voeding die brasvarkens vroeger bij de mensen thuis te eten kregen. Verschil is dat dit bij hen op grotere schaal plaatsvindt en dat de samenstelling met behulp van voedingsdeskundigen gebeurt. Dit dieet zorgt voor mals en sappig vlees met een verfijnde smaak.

## Brasvar op de kaart

Naast het ganse proces werd de marketing van hun vlees ook niet uit het oog verloren. Hun varkensvlees kreeg de naam Brasvar ([www.brasvar.be](http://www.brasvar.be)) en meer-



waarde van hun vlees communiceren ze oa. via hun website en brochures. Hun vlees vind je terug in sommige slagerijen (bv. Slagerij Mortier in Nevele) en kan je ook proeven in enkele restaurants zoals de Volta in Gent of Mange-tout in Nevele. Bijzonder is ook dat dit bedrijf met zijn 700 zeugen, 3000 biggen en 3000 vleesvarkens gerund wordt door slechts een handvol mensen. En dankzij een gedurfde, vernieuwende visie en strategie slaagden zij erin om zich te onderscheiden en



een economisch haalbaar varkensbedrijf te runnen. Dankzij een gedurfde, vernieuwende visie en strategie slagen zij erin om zich te onderscheiden.

## Verschelde in de prijzen

In 2008 werden Angelique en Kristof met Verbivar uitgeroepen tot Eurotier Pig farmer. In 2007 werden ze winnaar Agrafiek en Meetjeslander van het jaar.