Jeroen Laarman pioniert als eerste Pure Graze-varkenshouder

‘Markt voor graasvarkens groeit’

Een gegarandeerde vleesafzet, dier- en milieuvriendelijk produceren, geen investeringen in stalrenovatie en verlaging van de ammoniakemissie. Dat stimuleerde Jeroen Laarman om te starten met Pure Graze Gra(a)svarkens.

Jeroen Laarman: ‘Het is nog experimenteren met de juiste samenstelling van het saladebuffet.’

Het is een fraai gezicht; vleesvarkens die buiten lopen in een weiland dat overduidelijk niet bestaat uit een monocultuur van gras, maar een rijke variatie aan planten kent. ‘We hebben hier het Pure Graze Saladebuffet ingezaaid’, vertelt varkenshouder Jeroen Laarman. Het betreft een mengsel van diverse soorten grassen, kruiden en klavers. Het zijn planten die diep wortelen om de bodemvruchtbaarheid te verbeteren. Ook bevatten de planten veel vitaminen, mineralen, sporenelementen en andere stoffen die de varkens gezond houden.

Laarman houdt in Haaksbergen circa vijfhonderd vleesvarkens in reguliere huisvesting op 19,5 hectare grond, waarvan 10 hectare huiskavel. Daarnaast werkt hij vier dagen per week bij de gemeente Enschede in de groenvoorziening. Op 5 april van dit jaar startte hij een proef met graasvarkens. Hij deed de eerste vijftig vleesvarkens van drie maanden oud in de wei en werkt volgens het Gra(a)sVarkens-concept van Pure Graze. Daarmee is Laarman de eerste Pure Graze-varkenshouder. ‘Wij kiezen voor dit concept omdat we grote investeringen in de verouderde stallen niet zien zitten. In 2020 zijn we verplicht de ammoniakemissie uit de stallen te verlagen, maar investeren in een luchtwasser kan bij onze bedrijfsomvang niet uit. Diervriendelijk varkens houden zonder stal met vaste prijsafspraken spreekt ons daarom veel meer aan.’

‘Wij willen geen plofvarkens produceren’

LANGZAME GROEI

Regulier gehouden vleesvarkens zijn op een leeftijd van ongeveer zes maanden slachtrijp. Pure Graze-varkens groeien langzamer en worden op een leeftijd van acht tot negen maanden geslacht. ‘Wij willen geen plofvarkens produceren’, zegt Laarman. ‘In de praktijk blijkt wel dat we meer mengvoer nodig hebben dan vooraf gedacht. Zonder krachtvoer is de groei te laag. Het is nog experimenteren met de juiste samenstelling van het saladebuffet om te komen tot voeding zonder tekorten. Voor extra energie willen we in de toekomst meer granen uit de regio bijvoeren’, zegt Laarman, die ervaart dat het saladebuffet positief werkt op de gezondheid.

‘Ik hield eerst varkens op een oude standweide. Toen hoestten ze nogal, eenmaal op de weide met het saladebuffet was dat snel over. Cichorei bevat inuline, dat werkt tegen longproblemen. Van de twintig afgeleverde graasvarkens heeft geen enkel dier tot nu toe een behandeling met medicijnen gehad.’

De werkzaamheden bij graasvarkens bestaan uit minimaal één keer daags de draad verzetten en het regelmatig verplaatsen van schuilhut, voer- en waterbak. Daarnaast is ruwvoerwinning voor bijvoeding in de winter nodig. ‘Varkens hebben per etmaal ongeveer drie vreetmomenten. Als je op die momenten de draad verzet, versterkt dat de voeropname en wroeten de varkens minder. Door mijn baan lukt dat vaak maar één keer daags.’

Laarman is erg te spreken over de goede begeleiding van Pure Graze-medewerkers en de gegarandeerde vleesafzet. ‘Er geldt een vaste prijs per kilo vlees gebaseerd op de daadwerkelijk kostprijs. De lage kosten en een weinig fluctuerende opbrengstprijs zijn grote voordelen van het concept.’ Omdat het langer duurt voordat graasvarkens slachtrijp zijn, is de opbrengstprijs per kilo vlees ongeveer 25 procent hoger. De consument betaalt voor de betere vleeskwaliteit ook een meerprijs. De consumentenprijs ligt tussen die van regulier en biologisch varkensvlees in. In het winkelschap is het voorverpakte vlees te herkennen aan de merknaam Pure Graze.

MEER SMAAK

De eerste Pure Graze-varkens van Laarman zijn geslacht bij Slagerij Hoff in Hardenberg. Het geslacht gewicht was ongeveer 100 kilo. ‘De slager is erg enthousiast over de vleeskwaliteit’, zegt Carl Timler, die namens Pure Graze varkenshouders begeleidt. Omdat de varkens veel bewegen, bleek de bespiering goed en hebben ze de hoogste classificatie: klasse E en type AA. ‘Het vlees is stevig, maar zacht en het karkas heeft weinig dripverlies. Dat levert een goede kwaliteit en smaak op’, zegt Timler. Als meer varkenshouders graasvarkens gaan leveren, wil supermarktketen Boni de vleesverwerking en -distributie centraal organiseren.

Naast pionier Laarman doen meer vleesvarkenshouders ervaring op met het houden van graasvarkens. Meer kennis ontwikkelen en de hele varkenskolom erbij betrekken versterken het graasvarkensconcept. Bij de uitbouw van het concept kunnen ook zeugenhouders die hun zeugen buiten willen huisvesten, meedoen. ‘Nu zijn de biggen die wij in de wei opzetten, afkomstig van reguliere vermeerderingsbedrijven’, vertelt Laarman. ‘Het werkt waarschijnlijk nog beter als deze biggen al ter wereld komen in een huisvestingssysteem buiten. Dan is er geen overgang van binnen naar buiten, als de biggen drie maanden oud zijn.’

Bij een gesloten keten is ook te sturen op de keuze van varkensrassen die geschikt zijn voor buitenhouderij en goed groeien op het saladebuffet en granen. Ook zijn afspraken mogelijk over het niet langer gebruiken van antibiotica en het stoppen met ingrepen zoals castreren, staarten couperen of tanden knippen. ‘Dat levert nog meer dierenwelzijn op’, aldus Timler.

Janet Beekman

Het vlees van Pure Graze-varkens levert een goede kwaliteit en smaak op.

Foto's: Janet Beekman

Pure Graze Gra(a)sVarkens

Supermarktketen Boni verkoopt al een aantal jaren met succes Pure Graze-rundvlees. Directeur Aldo Bloemendal van het bedrijf Pure Graze in Den Ham is initiatiefnemer van het gelijknamige concept. Pure Graze is een systeem waarbij rundvee en sinds kort ook varkens jaarrond buiten lopen met maximale weidegang met behulp van stripgrazen. De vraag naar Pure Graze rund- en varkensvlees is groot. ‘Een dier- en milieuvriendelijk houderijsysteem waarin dieren langzaam groeien en dat een hoge vleeskwaliteit oplevert, spreekt steeds meer consumenten aan’, vertelt Bloemendal.

Dat merkt Boni in haar 37 vestigingen in Nederland aan de groeiende vraag naar vlees onder Pure Graze-label. ‘Boni wil het assortiment biologisch rund- en varkensvlees op termijn vervangen door vlees afkomstig van Pure Graze-bedrijven. Want de Pure Graze-werkwijze is nog diervriendelijker dan een biologische productiewijze.’ Andere voordelen van Pure Graze zijn een antibioticavrije productie en een lage kostprijs, want er is weinig krachtvoer en geen stal nodig; een schuilmogelijkheid in de wei volstaat.

‘Door de groeiende vraag kunnen meer varkenshouders werken volgens ons concept. Boni slacht nu ongeveer vijf Pure Graze-varkens per week, maar ze kan met gemak vijftig varkens per week kwijt’, zegt Bloemendal, die streeft naar tien tot vijftien Pure Graze-varkenshouders medio 2013. ‘Alle grondeigenaren, dus ook melkvee- of vleesveehouders, kunnen hun grond benutten voor graasvarkens.’ Bloemendal schat dat bij aflevering van circa duizend vleesvarkens per jaar een volledig inkomen mogelijk is. Daarvoor is circa 60 hectare grond nodig.

➢*www.puregraze.com*