



Bij de familie Devroede in Soignies Met nieuwe stal en kaasmakerij helemaal klaar voor de toekomst

Tekst en beeld: Franky De Letter

Wie de Chemin des Théodosiens in Soignies (Henegouwen) nadert kan er niet naast kijken. Met de nok op 13 meter hoogte is de nieuwe stal op de hoeve Le Bailli een echte blikvanger. Maar ook de lagere nieuwbouw ernaast zal zich bij menig bezoeker in de kijker weten te werken. Daar kreeg immers de nieuwe kaasmakerij onderdak.

De ferme Le Bailli is aan een nieuw hoofdstuk bedrijfsgeschiedenis begonnen. De uitbreiding van de veestapel van 150 naar 180 koeien moet omstreeks de jaarwisseling rond zijn. Tegen die tijd zal er in de nieuwe kaasmakerij per dag gemiddeld 400 kg kaas geproduceerd worden, en dit viermaal per week. Volgend voorjaar – wellicht in maart 2015 – mag de sector een open dag verwachten. *Melkveebedrijfs*prong afgelopen maand al eens binnen.

Bezoekersplatform

Het was Bruno Massart, de schoonzoon van Hubert en Martine Devroede, die ons rondleidde. “Directe aanleiding voor de investering was de noodzaak tot uitbreiding van de veel te krappe oude kaasmakerij”, vertelt hij. “Uitbreiden op dezelfde plaats ging niet. De oude stal voor de droogstaande koeien moest wijken voor de nieuwbouw. Dus moest er een nieuwe stal komen voor het melkvee; waarop de vraag rees met welke melktechniek we in de toekomst verder wilden. Al snel werd duidelijk dat het robots zouden zijn. Die zagen we echter niet goed functioneren in de oude stal. Ziedaar hoe het hele nieuwbouwproject tot stand kwam.”

Via een metalen trap komen we de nieuwe stal binnen langs het bezoekersplatform ingericht boven de technische lokalen en ruimtes waarin drie melkrobots gemonteerd werden. “We hebben immers de intentie om ook een hoofdstuk agrotourisme aan te snijden”, vertelt Bruno. Op het platform krijgen we inderdaad een goed overzicht. De stal meet 50 bij 80 meter en telt 5 rijen boxen. De productieve koeien werden in twee groepen verdeeld. Groep 1 met de koeien in het begin van hun lactatie – 110 stuks – kan over 3 rijen



Met de nok op 13 meter geeft de stal een bijzonder ruim gevoel, zeker vanaf het platform.

boxen beschikken en 2 melkrobots. Groep 2 omvat de koeien die eerder aan het eind van de lactatie zijn. “Lot 1 kan zich vrij bewegen in de ruimte. De dieren in lot 2 worden aangestuurd via het FeedFirst-programma van DeLaval”, verduidelijkt Bruno. “Zodat ook zij minstens 2 melkbeurten per dag weten aan te houden. Deze ruimte is berekend op 70 plaatsen en kreeg één robot toegewezen.” Samen is er dus plaats voor 180 koeien. “Vooralsnog tellen we er slechts 150, maar een 30-tal vaarzen moet nog voor het eind van het jaar in productie komen”, weet Bruno stellig. Verder is tevens voorzien in 3 stroboxen voor droogstaande koeien en 3 stroboxen voor kalveren jonger dan 1 jaar.

Met de nok op 13 meter geeft de stal een bijzonder ruim gevoel, zeker vanaf het bezoekersplatform. Ook het dak is speciaal. Bruno daarover: “Halfweg de dakhelling werd een bijkomende opening van 1 meter breed gemaakt. Dat bevordert de natuurlijke ventilatie. Ook op erg warme dagen blijft het stalklimaat best aangenaam.” De opsplitsing van het dak geeft van afstand ook een apart zicht, volgens vader

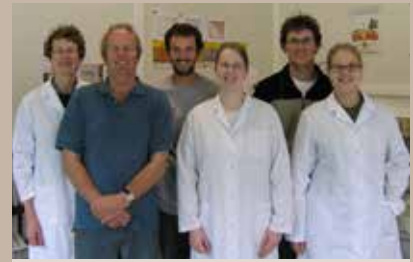
Hubert Devroede, “minder industrieel en dus aanvaardbaar voor de mensen van ruimtelijke ordening.”

Sinds 23 juni

Bij ons bezoek aan het bedrijf op 22 september was de veestapel nog volop in transitie. De eerste koeien werden per 23 juni in de stal geleid. De eerste 10 dagen werden ze verplicht hun krachtvoer in de robot te gaan halen, zonder dat ze er ook al gemolken werden. “Op de eerste robotmelkdag hadden we dan ook geen weigeraars meer”, getuigt Bruno. Overigens was er al een tijd voordien een selectie gemaakt in de stapel. “En ook aankomende reforme koeien werden iets eerder afgevoerd.”

Voor de ingebruikname van de robots werd er gemiddeld 10.000 liter per koe per jaar geproduceerd. “Met de robots hopen we op termijn naar 11.000 liter te kunnen evolueren, vooral naarmate de melkfrequentie zal toenemen.” De dieren in lot 1 zaten bij ons bezoek overigens al op gemiddeld 2,7 beurten per dag. Wel was het celgetal gestegen met de omschakeling. “Waar we vroeger onder de

Bedrijfsprofiel



Van links naar rechts: Martine en Hubert Devroede, Bruno en Lucie Massart, Daniël Devroede en Mélina Gilson.



De nieuwe stal maakt een imposante indruk.

200.000 cellen zaten, noteren we nu eerder richting 300.000 en - gelukkig maar voor één lading - zelfs 350.000 cellen”, geeft Bruno ruitertlijk toe. “Maar die toestand is zich nu aan het normaliseren.”

Zodra de dieren goed aangepast zijn is het overigens de bedoeling om de koeien ook deels te laten weiden. “Dat zullen we regelen met een aantal intelligente deurtjes”, geeft Bruno nog aan. “We willen dit omdat het goed is zowel voor het welzijn van de koeien, als voor het imago van onze producten.”

Kaasmakerij

Vorig jaar heeft de familie Devroede ruim 400.000 liter melk verwerkt tot kaas. “Het gaat om een assortiment van een 20-tal soorten waarvan de bekendste allicht de Pavé de Soignies is”, vertelt Bruno. “Grosso modo hebben we drie afzetkanalen: grossiers en doorverkopers op markten, een aantal collega-melkveehouders die hun eigen gamma

uitbreiden met onze kazen en, uiteraard, de verkoop in onze eigen winkel.”

De kaasproductie werd begin juli in de nieuwe kaasmakerij opgestart. De melk die daartoe nodig is wordt vanuit de nieuwe stal ondergronds in een horizontale tank opgeslagen. “Opzet is die melk binnen 24 uur tot kaas te verwerken”, beklemtoont Bruno. Voor de opslag van de melk voor de melkerij werd een verticale tank voorzien. Hij staat buiten opgesteld tegen de muur van de kaasmakerij aan.

De nieuwe kaasmakerij is gehuisvest in een gebouw van 25 bij 25 meter. Binnenin is een brede gang voorzien van waaruit bezoekers het productieproces achter glas kunnen volgen. Bruno: “Ook dit idee is geboren vanuit onze voornemen om aan agrotourisme te gaan doen. Wij wensen geïnteresseerden de kans te geven na te gaan hoe de vork precies in de steel zit zonder dat we het productieproces moeten onderbreken of belangrijker nog, zonder de strikte hygiëne in gevaar te brengen.”

Het hele proces is aardig gemoderniseerd, maar toch is er veel handenarbeid nodig. Behalve de drie vrouwen van de familie zijn er momenteel ook nog bijna 4 voltijdse personeelskrachten aan de slag. “Er kan tot 6.000 liter melk per dag verwerkt worden”, getuigt Bruno. “Maar dan zijn het wel erg lange dagen. Gemiddeld maken we dagelijks van zo’n 4.000 liter melk 400 kg heerlijke kaas.” Die moet 4 à 6 weken rijpen voor verkoop. ←



Vorig jaar werd voor directe verkoop 400.000 liter melk tot kaas verwerkt.

De hoeve Le Bailli werd in 1969 gestart door de grootouders Devroede. Hubert en Martine, beide vijftigers, gingen er in 1981 na hun studies als landbouwkundig ingenieurs aan de slag. Ze bouwden het bedrijf stelselmatig uit. Gaandeweg verwierven ze met hun Holstein-koeien ook een goede reputatie op geneticavlak door hun regelmatige deelname aan veewedstrijden. Met de bouwwerken kwam die activiteit op een lager pitje te staan. “Maar we zullen ze binnenkort allicht hervatten”, gaf Bruno ons nog mee. Het bedrijfsquotum omvat 750.000 liter. Daarnaast werd vorig jaar voor de directe verkoop 400.000 liter melk tot kaas verwerkt. Aan het bedrijf zijn 135 ha grond verbonden. Daarop staan behalve de traditionele voeder- en akkerbouwgewassen tevens 20 ha luzerne. “Afgelopen jaren ben ik inderdaad beduidend meer luzerne gaan telen”, verklaart Hubert Devroede. In combinatie met gras bevordert dit gewas volgens hem het herkauwproces. Het rantsoen van de hoogproductieve groep is als volgt samengesteld: 27 kg maïs, 10 kg bietenpulp, 9 kg gras+luzerne, 0,5 kg stro, 1 kg geëxtrudeerd lijnzaad, 1,5 kg gerst, 1,4 kg eiwitcorrector, 150 g mineralen en 50 g zout. Te noteren valt dat de mengvoederfabrikant bij de bereiding van de eiwitcorrector gebruikmaakt van de levende gist Actisaf à rato van 4 à 5 gram per dier en per dag. “Daar sta ik sinds intussen meer dan 10 jaar op”, getuigt Hubert nog. “En dit bij alle koeien, kwestie van preventief het rantsoen te stabiliseren.” Emile Ackx van Lesaffre schat de supplementaire kostprijs daarvan op 8 eurocent per koe per dag. “Dat vinden we best aanvaardbaar, want een koe met pensverzekering kost veel meer”, besluiten Hubert Devroede en Bruno Massart in koor.

← Soignies