



Dries Dewulf en Lies Debaille hebben een bedrijfsmodel opgezet waarbij alle varkens volledig via de korte keten worden afgezet. Foto: FVDL

Nieuw verdienmodel voor een traditioneel gemengd landbouwbedrijf

## “Wij kiezen voor Piétrain en buitenloop en dat proef je”

**De korte keten in de varkenshouderij zien we in Vlaanderen vaak als een nevenactiviteit. Er blijft dan een vaste afzet in de lange keten en wat in de korte keten verdiend wordt, wordt dan vaak gezien als een bonus. Dries Dewulf en Lies Debaille pakken het in Beveren aan de IJzer (Alveringem) anders aan en hebben een bedrijfsmodel opgezet waarbij alle varkens volledig via de korte keten worden afgezet.**

**Dries is de zoon** van een varkenshouder. Lies komt niet uit landbouwmiddens, maar heeft wel een hart voor de stiel. Een jaar geleden zetten ze samen een grote stap: ze verhuisden naar de ouderlijke boerderij van Dries. In december namen ze het bedrijf officieel over van zijn vader. Sinds februari heeft Dries zijn job als landmeter achter zich gelaten om zich volledig te focussen op hun PiétrainPur-boerderij. Lies combineert haar inzet op de boerderij voorlopig nog met een halftijdse job buitenshuis.

Dries hielp als kind graag mee op het bedrijf van zijn ouders. “Zij hadden een gemengd bedrijf met akkerbouw, melkvee en varkens. Ik had al heel vroeg een voorkeur voor de Piétrains. Die gevlekte varkens, dat sprak mij op een of andere manier bijzonder aan. Als tiener vond ik het jammer dat mijn vader het bedrijf niet uitbouwde. 30 stuks melkvee, 30 zeugen, niet overdreven veel akkerbouw... hoe moet je daar als gezin op overleven, dacht ik. Achteraf gezien is dat een zegen gebleken. Omdat Lies en ik het anders willen aanpakken, was deze schaal het ideale startpunt voor onze overname”, vertelt Dries.

### Buitenloopvarkens

Het akkerbouwgedeelte en het melkvee blijven een onderdeel van het bedrijf, al kiest het jonge koppel ervoor om zich in de eerste plaats op de varkens te richten. “Met het melkvee heb ik zelf minder voeling”, vertelt Dries. “Al merken we dat Lies daar verrassend goed haar weg in vindt, en mijn ouders helpen nog graag een handje.” Tegelijk blijft de realiteit van de sector voelbaar. “In de melkveehouderij ben je vaak een prijsnemer, en dat is iets waar veel boeren mee worstelen. Mijn vader had altijd al een gesloten varkensbedrijf en zo werken we nog steeds, maar met toch enkele heel eigen accenten. De raszuivere Piétrains houden we niet alleen als (eind)beer, maar ook als moederzeug. Als lokaal Belgisch ras leven onze varkens permanent buiten.

Hierin zijn we uniek in Vlaanderen. Langs de Neerloopstraat kan iedereen onze varkens vrij bewonderen in de weide.

Bij mijn vader en zelfs bij mensen van de Vlaamse Piétrain Fokkerij (VPF) was er wel wat scepsis toen ik op Agriflanders in 2023 mijn plannen aankondigde. Niemand of bijna niemand houdt Piétrains als buitenloopvarkens. Wel Tamworths en Mangalicas, maar toch geen Piétrains. De mensen kennen hun geschiedenis niet. Nog maar een paar generaties geleden vroeg men zich af of Piétrain wel een ras was om 'binnen' te houden, in de stal dus. Dat varkens, op zowel kleine als grote boerderijen, vroeger buiten werden gehouden, ligt in Vlaanderen nog niet zo ver achter ons. Op die manier ontstond ook de Piétrain als ras in de streek rond Jodoigne en



Op de PiétrainPur-hoeve zie je enkel lange staarten. Dit toont dieren in balans met hun omgeving, waar ze hun natuurlijke gedrag kunnen vertonen. Dat komt hun welzijn en vleeskwiteit ten goede. Foto: FVDL



Alle varkensvlees wordt vacuüm verpakt aan huis geleverd. Foto: PiétrainPur



Dries en Lies met dochtertje Astrid. Zij heeft voorlopig een voorkeur voor de rustige melkkoeien. Foto: FVDL

Tienen: in kleine schuurtjes met buitenloop, vaak in de achtertuin van een postbode, notarisklerk of zelfs een verpleegster, wist Jürgen Depuydt (medewerker VPF) ons te vertellen. Dat vandaag nageenog niemand nog Piétrain-varkens buiten houdt, wil daarom niet zeggen dat het niet meer kan of dat het niet rendabel is. Wij willen tonen dat onze manier van werken net zo goed een leefbaar inkomen genereert voor ons gezin", duidt Dries.

## Enkel lange staarten

Het koppel kiest bij de genetische selectie en de kunstmatige inseminaties steeds voor beren die robuuste varkens zullen opleveren, met stevige poten die de kleibodem van Beveren aan de IJzer aankunnen. "Enkel om te eten gaan onze varkens naar binnen. Overdag en om te slapen blijven ze buiten. Zelfs als het een paar graden vriest, kiezen ze ervoor om buiten te lopen, hoewel ze de keuze hebben om naar de warmere stal te komen. Ze krijgen in de winter dikkere en stevige haren en een varken kan wel wat verdragen. Het werpen van de biggen zal binnenkort eveneens buiten gebeuren, in hutjes met stro en verwarmingslampen. Per worp reken ik op 9 of 10 biggen. Dat is iets minder dan in de intensieve varkenshouderij", vertelt Dries.

Het varkensvlees van de Piétrains van Dries en Lies kleurt veel roder en steviger, met meer natuur dan het roze varkensvlees van in de supermarkt. "Heel wat consumenten zijn op zoek naar het authentieke varkensvlees: rood van kleur, mooi dooraderd met wat vet en dus niet zo mager en met vooral een meer uitgesproken smaak. Dat zijn zaken die steeds terugkeren bij onze klanten. Onze varkens groeien wat trager, wroeten in de modder, genieten van de zon en de buitenlucht en

krijgen veel beweging. Dat zorgt voor een stevigere structuur van het vlees", vertellen Dries en Lies.

## Bestelronde

Dries en Lies versnijden het vlees van hun varkens zelf en verkopen het als pakketten of als losse stukken rechtstreeks aan de consumenten. "Beveren aan de IJzer is een heel mooi buitengebied in de Westhoek, maar commercieel gezien geen interessante locatie. En Lies werkt nog halftijds buitenhuis, zodat we onze arbeidsuren goed moeten besteden. Vandaar dat we meteen gestart zijn met het leveren aan huis van de bestellingen. De klanten bestellen hun pakket via onze website (pietrainpur.be) en we leveren in het tweede weekend van elke maand. Ik voer alles rond met een koelwagen en lever elke bestelling persoonlijk af. Dat persoonlijke contact heb ik dus ook zonder dat wij een eigen winkel hebben", vertelt Dries. Zijn bestelronde gaat tot in het noorden van Frankrijk en in delen van Oost-Vlaanderen. Ook naar de horeca vond PiétrainPur intussen zijn weg. Café-restaurant 't Hof van Commerce in Stavele is daarbij een vaste afnemer geworden. Daarnaast kunnen klanten hun bestellingen ook ophalen bij het Dorpspunt in Stavele en 't Breydelke in Lo, dat gekend is om zijn heerlijke streekproducten.

"Momenteel zitten we op 3 geslachte varkens per maand en zijn we inzake charcuterie nog beperkt tot vooral paté en hoofdvlies. De varkens moeten minstens 130 kg wegen en per slacht hebben we 67% verkoopbaar vlees. De bedoeling is dat we op korte termijn naar 5 varkens per maand kunnen evolueren. Als we kijken naar onze vaste kosten, omzet en winst, is dat de schaal waarop het ideaal

zou zijn. Wij verkopen ons vlees duurder dan in de supermarkt. We produceren immers ook een ander product. Heel veel consumenten zijn bereid om dat te betalen als ze ook ons verhaal kennen. De intensieve varkenshouderij zal altijd nodig zijn. Zij 'voeden' onze bevolking als het ware, met degelijk varkensvlees voor ieder budget. Maar daarnaast is er zeker een markt voor zeg maar de 'meerwaardezoeker'. Mijn vader had bij onze start heel wat wantrouwen tegenover onze aanpak. De positieve reacties van de klanten zorgen ervoor dat hij is bijgedraaid."

## Eigen versnijdingsatelier

Plannen heeft het jonge koppel nog genoeg. "Momenteel huren we nog een atelier waar we versnijden, in een voormalige slagerij. Op termijn willen we een schuur op de boerderij verbouwen tot een eigen versnijdingsatelier. Dan wordt onze boerderij natuurlijk ook een afhaalpunt. Daarnaast komen er nog meer buitenloopweides voor de varkens, met aangepaste bomen op die terreinen. Aangepast betekent dan dat alles wat van de bomen valt, eetbaar en voedzaam is voor de dieren. Een ander aspect waarin we nog niet staan waar we willen staan, is het voer. Nu krijgen de varkens nog een klassiek varkensvoer. Op termijn willen we verder verduurzamen door zelf voeder te verwerken en lokale reststromen in te zetten binnen een circulair concept. We zitten nog maar aan het begin van ons verhaal." Dries en Lies zijn blij dat er zoveel advies en steun beschikbaar is, onder meer via de Vlaamse Piétrain Fokkerij, Agentschap Landbouw & Zeevisserij en de Stichting Levend Erfgoed. In de Piétrainfokkerij gericht op eindberen voor de industriële varkenshouderij zien we door een doorgedreven gebruik van kunstmatige inseminatie, specialisatie en internationalisering een gestage krimp in de raszuivere zeugenstapel. Door een wisselwerking met het stamboek zorgen wij er mede voor dat de genetische diversiteit en specifieke varianten gericht op smaak en buitenvarken niet uitsterven. Zo zorgen wij ervoor dat er een stukje levend erfgoed behouden blijft", besluiten Dries en Lies.

## Openweidedag

Voor de Week van de Korte Keten organiseert PiétrainPur op zondag 17 mei (van 10 tot 17 uur) een 'openweidedag'. Wie dat wil, kan komen kijken naar de varkens en proeven van een lekkere hamburger, of van het hoeve-ijs van De Korenhalm, een nabijgelegen boerderij. Voor de kinderen wordt er een boerderijversie van het gezelschapsspel Cluedo georganiseerd.

Filip Van der Linden



Er zijn plannen om de varkenstal van het bedrijf verder uit te bouwen. Foto: FVDL