

Schrijven dat elke slager en consument storm loopt voor een stukje vet vlees, zou overdreven zijn, maar er is een kentering aan de gang. Topchefs en kwaliteitsslagers verkondigen in de media dat juist dat vetrandje zoveel meer smaak en sappigheid geeft aan het lapje... en het lijkt te lukken. De consument beseft dat er met droog en mager vlees niet veel eer te rapen valt, niet in de pan en nog minder op de barbecue. Haal voor de echte vleesliefhebber onder uw klanten eens wat anders in huis, zouden we zeggen! Wij helpen u alvast aan een onderscheidend label “Duroc d’Olives”. Een topproduct van een Oost-Vlaamse varkenskweker, die in januari de Golden Pig Award behaalde, samen met een collega kweker Filip Van Laere.

Duroc d’Olives... als varkensvlees opnieuw de smaak van vroeger heeft !



Sneetjes Duroc d’Olives . Absolute smaakmaker in de koeltoonbank!



Buikspek op de snijmachine. De vleeskwaliteit van Duroc d’Olives is licht van kleur, excellent van smaak en voorzien van een gehalte intramusculair vet.

“ In de varkenssector gelden er twee belangrijke parameters: de karkaskwaliteit en de vleeskwaliteit”, leidt Bart Mouton het gesprek in. “ De varkens worden betaald op basis van de karkaskwaliteit. Hoe hoger het vleespercentage, (lees: rendement), hoe meer men betaalt voor het varken. De karkaskwaliteit wordt naast de **genetica** ook bepaald door de **voeding**. De voeropname bepaalt immers voor het grootste deel de kosten op een varkensbedrijf. Daarom wordt het voeder alsmat verder geoptimaliseerd. De grondstoffen komen hierdoor telkens weer in een andere formule terecht, zodat men geen constante vleeskwaliteit meer kan aanbieden. Het wisselende grondstoffenpatroon geeft geen constante vleeskleur. Er ontstaat dripverlies en de smaak kan men op die manier niet in de hand houden”, zegt Bart. “Vanuit die visie zijn we met een collega varkenshouder Filip Van Laere uit Kruishoutem,

werk beginnen maken van een eigen label, “Duroc d’Olives”. We wilden een deel van ons varkensvlees onderscheidend in de markt zetten”, zegt Bart.

Roodbruine beharing

Duroc d’Olives is het resultaat van de zoektocht van twee varkenshouders om smakelijker, malser en gezonder varken te produceren. Hiervoor zochten ze het meest geschikte ras en ontwikkelden ze een eigen voeding. De Duroc d’Olives varkens stammen van moederszijde af van een kruising van het Deense Landras en de Deense Large White en langs vaderszijde van een Duroc eindbeer. Het Durocvarken is typisch herkenbaar aan zijn roodbruine beharing. De zeugen zijn stressnegatief en sterk bevestigd. Dit zorgt voor minimale dripverliezen en de afwezigheid van PSE- karkassen. Het Duroc is

gekend om zijn malsheid en sappigheid, net omdat het vet eerder intramusculair aanwezig is.

Gezond voeder, gezond vlees

“ Om lekker en mals varkensvlees op je bord te krijgen, moet je ook voor een gezonde voeding zorgen. Ons voeder is samengesteld uit tarwe, gerst, maïs en soja en als vetbron werd gekozen voor olijfolie. Onderzoek heeft trouwens aangetoond dat olijfolie het mogelijk maakt het vetzurenpatroon van het varkensvet in de gezondere richting (met meer omega 9) te sturen”, zegt Bart.

Lancering bij beenhouwerijen

Duroc d’Olives werd voor het eerst voorgesteld op de vakbeurs Meat&Fresh in Kortrijk. “ De proeverijen op de stand overtuigden:

wie het proefde, wou meer informatie om ermee te kunnen werken. Beenhouwerijen hebben hiermee ook een topproduct van eigen bodem, waarmee ze zich gemakkelijk kunnen onderscheiden, zonder dat dit veel meer moet kosten. We zien trouwens dat beenhouwers vlot volledig overschakelen op Duroc d'Olives omdat de kleine meerprijs hen een beter kwaliteitsproduct biedt. In die zin is ons product geen nevenproduct in de toonbank, maar een volwaardige invulling van het volledig gamma varkensvlees. Naast de versmarkt is de Duroc d'Olives ook geschikt voor diverse kook- en charcuterietoepassingen”, aldus Bénédicte.

“Begin april zijn we gestart met 50 varkens per week. Vandaag kunnen we 600 varkens per week aan. Het voedingstraject is juist afgesteld en geleidelijk aan kunnen we de productie opdrijven. Ons eerste doel is om met dit uitzonderlijk product, de topslagers met een kwaliteitspubliek en de topgastronomie te bereiken”, verklaart Bénédicte. “We willen hierbij ook zelf de markt aanvoelen, en net daarom bezoeken we de beenhouwerijen en restaurants persoonlijk. We laten ze het zelf proeven en hanteren een correcte en vaste prijs. Het doet ons deugd dat de mond-aanmond reclame ons hierbij ook helpt. Om ons vlees herkenbaar te promoten en de klanten te informeren, is er promotiemateriaal beschikbaar. Het pakket bevat een folderhouder, infolders, vleesprikkers, kleefetiketten en een affiche. De deelnemende beenhouwers worden zowel op onze website vermeld als op onze Facebookpagina”, zegt Bénédicte.

Slager Kris Vermeiren (30) uit Opdorp-Buggenhout proefde het Duroc d'Olives varkensvlees op Meat&Fresh in Kortrijk. “Wij waren meteen overtuigd van de supersappige kwaliteit van het vlees. Het gehalte intramusculaire vet maakt het vlees juist zo natuurlijk van smaak. We bestelden dezelfde dag een gans varken. We maakten



Slager Kris Vermeiren met een Duroc d'Olives-ham.

er zowel vers vlees van als charcuterieproducten. Buikspek, gevulde buiken, bereid op verschillende manieren, vlogen de deur uit. De smaak en sappigheid steekt er met kop en schouders bovenuit! Het is ook aan de slager om de smaakverschillen duidelijk te maken aan zijn klanten en 100% achter het product te staan. Mijn broer, die Vleeswaren Vermeiren uitbaat, stond ook al paf van de smaak van het product, toen hij voor ons de gekookte hammen bereidde.”, aldus de jonge slager uit Buggenhout.

Het bedrijf achter Duroc d'Olives

De varkenshouderij kenmerkt zich tegenwoordig door een grote rationaliteit waarbij weinig aan het toeval wordt overgelaten. Al mag de hoofdactiviteit varkens kweken zijn, dan nog tracht de varkenshouder zoveel mogelijk controle te houden op alle andere aanvullende takken. Meestal gaat dat gepaard met de oprichting van eigen nevenbedrijven. Zo zijn ook Bart en Bénédicte Mouton-Dobbels te werk gegaan. In 1994 namen beiden het varkensbedrijf over van de ouders van Bart. In zeventien jaar tijd evolueerde het bedrijf naar vier ondernemingsactiviteiten. In de bedrijfsnaam M+ staat de M voor Mouton en de + voor “net iets meer”.

Onder de naam **M+Pigs** zit het zeugenbedrijf met biggenproductie. Vorig jaar produceerden 1620 moederdieren 53.000 biggen, waarvan 2/3 wordt verkocht aan een vaste klantenkring. Dat zijn zelfstandige ondernemers, die om de 18 weken biggen afnemen. De overige biggen worden in het vleesvarkensbedrijf **M+Meat** in het West-Vlaamse Poelkappelle afgemest tot smaakvolle vleesvarkens. De derde bedrijfstak is **M+Genetics**, die instaat voor de eigen fok van gelten (= vrouwelijke varkens die nog geen biggen hebben geworpen). Sinds 2006 werkt het koppel met Deense Danbredgenetica. In tegenstelling tot andere fokorganisaties heeft Danbred wereldwijd slechts 1 type zeug. Toen de vraag kwam van collega-zeughouders om de M+ fokgelten ook aan hen te vermarkten, startten Bart en Bénédicte met M+Genetics in 2008. De M+genetica is aangepast aan de noden van de Vlaamse zeughouders. Elke M+ fokgelt wordt begeleid van een eigen vaccinatiepaspoort. Het bedrijf levert aan andere zeughouders eveneens M+ fokgelten. Bij het selecteren van de moederdieren wordt het accent gelegd op bijvoorbeeld een vlotte worp, een goede uiercapaciteit en een hoog



Bart en Bénédicte Mouton-Dobbels, zaakvoerders van M+

aantal tepels. De vierde tak betreft de akkerbouwmatige activiteiten, de **M+ Agro**, met ongeveer 70 ha tarwe, graan en maïs voor de voedselvoorziening van de eigen dieren. Ook de gehele mestregeling zit onder M+Agro. Bedrijfseigen genetica is één zaak, eigen veevoedersamenstelling een andere. De markt – en prijsontwikkelingen van de voorbije jaren, hebben Bart aangezet tot het zelf samenstellen en stockeren van veevoerders. “We stockeren jaarlijks zo’n 1000 ton maïs. Daarnaast gebruiken wij in onze brijvoerders ook heel wat nevenproducten uit de humane sector zoals kaaswei, kroketpuree, rijstzetmeel, tarwegistconcentraat, broodgist, chichoreipulp. Dat zijn allemaal grondstoffen van eigen bodem.”

De Flanders Golden Pig Award, een tweejaarlijkse prijs voor de meest verdienstelijke varkenshouder in Vlaanderen, ging dit jaar naar Bart en Bénédicte. De jury koos voor M+Pigs omwille van de talrijke inspanningen op het vlak van milieu, diergezondheid- en welzijn, kwaliteit, hygiëne en personeelsbeleid. Bart en Bénédicte hechten eveneens veel belang aan contact en communicatie met de burens en de klanten. De Golden Pig Award lokte meer dan 2000 bezoekers naar hun professioneel prachtig gestructureerde website.

www.mpluspigs.be

Info over Duroc d'Olives:

Bart Mouton
Smalle Heerweg 160 - 9080 Lochristi
+32(0) 495 18 68 77 - bm@durocdolives.be

Filip Van Laere
Akkerstraat 5 - 9770 Kruishoutem
+32(0) 475/ 92 87 09 - fvl@durocdolives.be
www.durocdolives.be