



ACHTERGROND

Aardappelstoomschillen, frites, biergist, bierbostel, tarwegistconcentraat en wei. Het is een beproefd rijtje voedingsstoffen die koning kringloop, het varken, op het menu heeft staan. Zo ook bij vleesvarkenshouder Ruud van Dijck in Oirlo. In de eigen voerkeuken weet hij met ruim twee derde lokaal verworven reststromen een smakelijk en verantwoord menu te bereiden.

Van Dijck heeft alle voedselstromen nauwkeurig in kaart gebracht. Hij noemt het 'een license to produce', al ziet hij de hogere kostprijs nog niet vertaald in de afzet. 'In die zin loop ik voor de troepen uit. Prima, ik vind het belangrijk dat we als sector een alternatief hebben voor soja uit het Amazonegebied.'

De varkenshouder geeft rondleidingen, waarbij hij staldeuren tijdelijk vervangt door plexiglas. 'Ik nodig expliciet de politieke tegenstanders uit. Als ik dan van hen hoor hoe varkens inefficiënt voor mensen geschikt voedsel omzetten in veel minder kilo vlees, dan kan ik mijn verhaal vertellen. We gebruiken reststromen uit de voedselindustrie die anders onbenut blijven. Dus dankzij de varkens kunnen we de kringloop beter sluiten.'

BROODMELANGE

Van Dijck neemt bij voerproducent Nijsen/Granico, een dorp verderop, broodmelange af. Bij het Noord-Limburgse mengvoerbedrijf, gestationeerd in Veulen, rijden vrachtwagens af en aan. In de grote opslagruimtes staan pelletbakken met reststromen uit de voedingsindustrie metershoog opgesteld. Heftruckchauffeurs verzamelen een breed assortiment aan ingrediënten voor verdere verwerking in een netwerk aan installaties en lopende banden.

Wie bij Nijsen/Granico rondstruint, ziet bakken en pellets vol ingrediënten: mayonaise, witte chocolade, chips, donuts, pasta, cornflakes, vlaai, muesli, droge pasta, snoepgoed en koekjes in alle soorten en maten.

'Ik vind het belangrijk dat we als sector een alternatief hebben voor soja uit het Amazonegebied'

Terwijl in de ene hal medewerkers monsters van de eindproducten afnemen, verwijderen personeelsleden in een andere ruimte verpakkingsmateriaal. Dat gebeurt deels met de hand en deels door een machine die het plastic kan scheiden van de voedingswaren.

Alles wat bij Nijsen/Granico binnenkomt, is op een andere plek afgekeurd. Broodjes die te licht zijn gebakken, chocoladekuipjes met een gaatje in de onderkant of gebroken



John Geurts, directeur bij Nijsen/Granico.

Foto: Michiel Elands



De productie bij Nijsen/Granico.

Foto's: Nijsen/Granico

De kruimels van de koekjes gaan naar koning kringloop

■ Varkenssector verwerkt levensmiddelen in voer

MICHEL ELANDS

Van mayonaise tot muesli, van Finland tot Frankrijk, bij producent Nijsen/Granico worden verwerkte levensmiddelen omgetoverd tot veevoer. Een kijkje in de kringloop.

koekjes. Of het nu gaat om overproductie, verpakkingsfouten, afbestellingen, snijresten, proefbaksels, overblijfselen van het productieproces; het krijgt allemaal een tweede leven als varkens- of kippenvoer. Het bedrijf doet dat met ruim honderd medewerkers op de loonlijst en verwerkt alleen al aan droogvoer 100.000 ton per jaar.

Grondlegger van de huidige bedrijfsvoering is Pierre Nijsen, die in 1970 de leiding kreeg over het mengvoerbedrijf. Ondanks de autonome groei en bedrijfsvernames voorzag hij ook een teruggang van de intensieve veehouderij en dus van de mengvoermarkt. Het bedrijf specialiseerde zich in circulariteit in plaats van schaalgrootheid. De definitieve omslag werd eind jaren tachtig ingezet, toen een banketbakker aan de deur klopte met de vraag of ze bladerdeeg, dat hij weggooide, konden benutten voor diervoeders.

Het bladerdeeg bleek een hoogwaardig product, inclusief de nuttige vetten uit roomboter, maar was te plakkerig om te verwerken. Medewerkers hebben destijds toch een oplossing bedacht, weet Geurts. 'Zonder het geheim van de smid weg te geven, kun je voedingsmiddelen grofweg drogen of natmaken om ze verder te verwerken. De stelregel is dat natte ingrediënten nat blijven en je droge droog wilt houden, omdat je anders te veel energie moet toevoegen in het productieproces. Een andere oplossing is een drager toevoegen, waardoor een grondstof van structuur verandert.'

KLEINE SPELER

Wie is Nijsen/Granico in het speelveld van mengvoerbedrijven? 'Een kleine speler tussen de grote veevoerbedrijven', typeert Geurts. 'Maar we hebben veel ervaring met het verwerken van restproducten. Je zou ons kunnen typeren als de hedendaagse industriële schillenboer. Alleen dan modern en hygiënisch en we halen de grondstoffen niet bij de mensen, maar bij de industrie.'

De grondstoffen voor het veevoer komen voor de helft uit Nederland en voor de helft uit de rest van Europa, van Finland tot Italië. In totaliteit gaat het om driehonderd toeleveranciers. Nijsen/Granico haalt een groot deel van de producten zelf op bij voedingsbedrijven. Door verschillende pelletbakken in de fabrieken neer te zetten, wordt al een eerste selectie van ingrediënten voor het veevoer gemaakt. 'Het idee dat we continu verwerken wat op ons pad komt, klopt niet', zegt de directeur. 'We hebben juist langjarige contracten. Maar

het aanbod is nooit stabiel en na Pasen liggen hier opvallend veel chocolade hazen.'

Zowel op basis van voedingsstoffen als de prijs van het product maakt het bedrijf met computermodellen verschillende voersamenstellingen. Het grootste deel wordt zeugen-, biggen- en vleesvarkensvoer, maar ook brijrantsoenen en grondstoffen voor zelfmengende varkenshouders zitten in het assortiment.

'Omdat we zulke hoogwaardige grondstoffen gebruiken, is de voerconversie ook goed. Kijkt een varkenshouder puur naar de kosten van het voer, dan kom je niet snel bij ons uit. Kijk je naar de uiteindelijke opbrengsten per vierkante meter stal en ook naar de mestafzetkosten, dan komen we bovendien. Bovendien hebben we de wind in de zeilen, omdat circulariteit steeds belangrijker wordt.'

300 toeleveranciers heeft Nijsen/Granico voor de productie van varkens- en kippenvoer

Snoepgoed verwerkt de Limburgse producent tot snoepsiroop dat als melassevervanger voor het persen van mengvoer wordt gebruikt. Het is bovendien een geschikt inkuilmiddel voor rundveehouders of een energieboost voor koeien die hebben gekalfd.

De afgelopen twee jaar is met de initiatiefnemers van Kipster het 'meest duurzame

kippenvoer' uitgedokterd. 'Het was de kunst om dit zoutarm te krijgen, terwijl juist in de meeste voedingsmiddelen zout zit. Daarnaast moesten we een structuur zoeken die kippen ook graag willen eten. Het is gelukt; gelijkwaardig aan, maar wat duurder dan het reguliere kippenvoer', zegt Geurts.

VERBOD OP DIERMEEL

Wat is de toekomst van het circulaire diervoeder? De wetgeving rondom het gebruik van reststromen voor diervoeders is streng. Zo kent de Europese Unie sinds begin deze eeuw een verbod op diermeel in veevoer. Aanleiding is uitbraak van BSE die zich via diervoeders snel kon verspreiden en bij mensen de ziekte van Creutzfeldt-Jakob kan veroorzaken.

Nederland kent GMP-certificering (Goede Manier van Produceren) en bedrijven staan onder toezicht van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. 'Wij profiteren van de strenge hygiëne-eisen in de voedselindustrie en voegen daar onze eigen eisen aan toe', zegt Geurts. Met het oog op mogelijke kruisbesmettingen rijden andere vrachtauto's naar de varkenshouder dan naar bakkerijen en snoepproducenten. 'En juist onze chauffeurs zien weer de hygiënemaatregelen die anderen nemen en zijn een belangrijke informatiebron.'

De grootste uitdaging volgens wetenschappers is het terugbrengen van soja en granen die geschikt zijn voor menselijke consumptie. Daarbij is de wetgeving, vooral het verbod om organisch afval (swill) aan landbouwhuisdieren te voeren, een spelbreker. Al jaren pleiten wetenschappers ervoor om het verbod op te heffen en in navolging van een

land als Japan door hygiënemaatregelen organische afval geschikt te maken als veevoer.

Technisch gezien zijn volgens Geurts nog tal van reststromen te verwerken, maar de kosten zullen de doorslag geven. 'Vegetarische pizza's kunnen we dus verwerken, maar met salami of kip vanwege de wetgeving niet. Wie gaat dat allemaal uitsorteren?'

In de race om de laagste kostprijs delft circulariteit het onderspit, ondervindt Van Dijck. Maar dat gaat veranderen, voorspelt Geurts. 'Ik ben er heilig van overtuigd dat het huidige kostprijsstelsel gaat verdwijnen. Het alternatief is samenwerken in een keten aan concepten zoals het duurzaamste varkensvlees. Kipster is een eerste vingeroefening. Juist het varken, met een verscheidenheid aan producten, van een karbonaadje tot hartkleppen, biedt daarvoor kansen.'

'Je zou ons kunnen typeren als de hedendaagse industriële schillenboer, alleen dan modern en hygiënisch'

Voor de diervoederindustrie gaat vooral de CO₂-footprint een rol spelen, verwacht de directeur van Nijsen/Granico. Maar zover is het nog niet. 'Als we het duurzaamste varkensvoer nu los gaan aanbieden, verkoop ik misschien elke week twee bigbags aan de idealisten.'

Van Dijck neemt graag het voortouw. Ook het varkensmest verwerkt hij al jaren op het bedrijf. De dikke fractie gaat de biovergister in voor de productie van groene stroom en de dunne fractie kan hij als kunstmestvervanger afzetten. 'Daar besparen we dan weer een hoop aardgas mee en groentetelers benutten het voor een tweede of derde bemesting. Dat levert weer mooi voedsel op.'

Varkens naar vezelrijker voedsel

Chocolade of donuts aan varkens voeren? Volgens hoogleraar Walter Gerrits van Wageningen University & Research hebben deze reststromen een prima voedingswaarde. 'Zeker door het opmengen met tal van grondstoffen kun je een constant voerpakket krijgen. En gezondheidsproblemen zoals diabetes, daar hebben varkens geen last van.' Daarnaast kunnen varkenshouders, vooral door vroeg signaleren van veranderingen in diergezondheid, de voerefficiëntie in de stal vergroten. Daar komen steeds betere hulpmiddelen voor. Tussen de best presterende en slechtst presterende varkenshouders zit zo'n 100 gram gewicht per dag. 'De sleutel is goede voeding en goede genetica in

goede omstandigheden', zegt Gerrits.

De hoogleraar zou zich de komende jaren graag verdiepen in een vezelrijker menu voor koning kringloop en dan liefst van slechtere kwaliteit, zodat het niet concurreert met humane consumptie. 'Een belangrijke vraag is of de huidige genetica daar net zo geschikt voor is als voor huidige voeders.' Een andere uitdaging zit volgens de hoogleraar in het vervangen van eiwit door industriële aminozuren. Het kan risico's op beschadigend gedrag in de stal verhogen. 'We weten niet precies hoe dit komt, terwijl een varkenshouder vanuit stoffefficiëntie minder eiwitten wil voeren. Dat is interessant om verder te onderzoeken.'



Reststromen zijn goed voor varkens. Foto: Nieuwe Oogst