

## COLOFON

Verantwoordelijke uitgever

Vlaamse Schapenhouderij vzw  
Ieperseweg 87  
8800 Rumbek/Beitem  
E info@vsh.be

## Projectpartners

- Vlaamse Schapenhouderij vzw
- Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw
- Dier en Welzijn vzw
- Beroepsvereniging geitenhouders
- ABEC vzw

## IN DIT NUMMER:

Voorwoord	1
Hertenhouderij in Vlaanderen	2
ABEC, vereniging voor hertenhouders	4
Bedrijfsbezoek aan De Bouvrie	5
Regelgeving bij het slachten van herten	10

# Nieuwsbrief 5

Demonstratieproject 'Vooruit met de geit, het schaap en het hert!

Marktkansen voor vlees van kleine herkauwers

JAARGANG 11, NR. 42

JANUARI 2019

## Voorwoord

Beste lezer,

De focus van het demonstratieproject ligt op de korte keten-afzet voor lams- en hertenvlees. En op de afzet van geitenbokjes. Dit project eindigt in de loop van de komende maanden.

In dit nummer willen we speciaal inzetten op de hertenhouderij, een kleine sector net als de schapenhouderij.

Eerst geven we een overzicht van enkele eigenheden van de hertenhouderij in Vlaanderen.

We geven ook enige info omtrent de beroepsvereniging ABEC.

In het kader van dit demo-project zijn we tweemaal op bezoek geweest op het bedrijf van Marc Bossuyt en Anja Danneels in Bossuit-Avelgem. Het bedrijf kweekt zowel herten, als runderen en schapen. Alle vlees wordt vermarkt via de eigen hoefwinkel. In deze nieuwsbrief vinden jullie een verslag met beelden van deze bezoeken.

Een bijzonder probleem voor de hertenhouderij is het slachtproces. Een eerste zorg is dat er zeer weinig slachthuizen zijn in Vlaanderen die herten willen/kunnen slachten. Bovendien zijn herten erg schichtige dieren. Om de stress van de dieren te beperken is het daarom toegelaten ze op het bedrijf te verdoven en te kelen, maar men kan ze, mits een aangepaste vanginstallatie en met geschikt vervoer ook levend naar het slachthuis brengen. Eva Van Mael, DGZ, belicht in deze nieuwsbrief de regelgeving voor het slachten van herten.

Veel leesgenot.

We wensen jullie allen voor 2019 het allerbeste !

André Calus  
Voorzitter VSH



Vlaanderen  
is landbouw & visserij



## Hertenhouderij in Vlaanderen

Herten worden al vele eeuwen gehouden, oa. rond kastelen om de leefomgeving meer klasse te geven. Vanaf 1970 ontstonden in Groot-Brittannië en Nieuw-Zeeland de eerste hertenboerderijen. In België en Nederland kwamen de eerste hertenboerderijen er vanaf 1980. Het hert werd een productiedier.

De hertensoorten die als productiedier op de hoeve kunnen gehouden worden zijn :

- Het edelhert
- Het damhert
- De wapiti
- De sika

Hoe ziet de hertenhouderij in Vlaanderen er uit ? We kregen een beeld van de registraties in Sanitel voor 2017 (met dank aan Eva Van Mael) :

- Er waren in 2017 1673 hertenbeslagen, goed voor 10.425 herten geregistreerd.
- 75% van deze beslagen houdt 1 tot 10 herten, goed voor 32% van alle herten
- 0.5% van de beslagen houdt meer dan 100 dieren, goed voor 51% van alle herten. Twee beslagen houden zelfs meer dan 2000 herten.

Uit deze cijfers kunnen we besluiten dat het aantal beroepsmatige hertenhouderijen beperkt is. Men neemt aan dat vanaf 50-60 hinds van een beroepsmatige activiteit kan worden gesproken.

Wat productie en consumptie betreft lezen we op de website van ABEC, de Belgische beroepsvereniging van hertenhouders ([www.abec-vzw.be](http://www.abec-vzw.be)), dat er in België jaarlijks een achthonderd tal dieren geslacht worden, naast de dieren die in het wild geschoten worden. De vraag naar herten vlees is evenwel zo groot dat jaarlijks 800 ton vlees ingevoerd wordt, vooral uit Nieuw-Zeeland, Polen en Schotland.

Net zoals in de schapenhouderij, hebben de importprijzen een belangrijke invloed op de algemene prijsvorming in België. Om hun rendabiliteit te behouden en te bevorderen zijn daarom de meeste grotere hertenbedrijven al heel wat jaren naar korte-keten-afzet geëvolueerd.

Wat de houderij betreft lezen we op de website van ABEC:

Een hinde geeft normalerwijze elk jaar één kalf. Een goede dekbok gaat tien tot vijftien jaar mee.

Een goede hinde kan vijftien tot twintig jaar in fok worden gehouden. In het najaar zijn de hinden bronstig en worden ze gedekt. Na zo'n acht maanden, in mei-juni, werpen ze op natuurlijke wijze. De kalfjes blijven de hele zomer bij hun moeder en worden begin september gespeend. Dat is vrij vroeg, maar zo worden de hinden sneller weer bronstig. Vanaf de dag van het spenen blijven de hertenkalfjes opgesteld, waardoor ze de tamheid krijgen die ze hun verdere leven zullen meedragen. De hinden gaan dezelfde dag terug naar buiten om het bronstseizoen te beginnen.

In het voorjaar, zodra de grasgroei voldoende is, gaan de bijna een jaar oude hertenkalfjes de weide op tot ze slachtrijp zijn. Het betreft ongeveer alle bokken en het inferieure derde van de hinden. De toekomstige fokhinden blijven apart voor eigen gebruik of voor verkoop. Er wordt geselecteerd op 'gewicht voor leeftijd' en op het kalme karakter. In het daarop volgende najaar worden de dieren, op een leeftijd van ongeveer anderhalf jaar, geslacht. Het grote voordeel ten opzichte van het wilde hert dat voor consumptie in de handel komt, is dat de leeftijd van de slachtdieren aan de klanten kan gegarandeerd worden.

Het beste vlees verkrijg je van jonge dieren tussen achttien en dertig maanden. Ze hebben dan een karkasgewicht tussen de 55 en 85 kg, waarvan ongeveer 20 kg beenderen. De prijs van een heel karkas, rechtstreeks verkocht aan consument, schommelt rond 10,5 euro per kilogram. Wenst men alleen de rug, dan komt men op 40,90 euro per kilogram en voor een bout betaalt men 24,78 euro per kilogram.

Het doden van de slachtherten kan gebeuren door afschieten met een kogel op de weide of in een daar voorziene slacht box op het bedrijf . Dit na voorafgaandelijke ante mortem keuring door het FAVV. De wetgever heeft deze mogelijkheid voor gekweekte hertachtigen gelaten om reden van dierenwelzijn. Zo hoeven de dieren niet de stress te ondergaan van het laden/lossen en het vervoer naar het slachthuis. Na het afschieten moeten de dieren wel snel naar het slachthuis worden gebracht voor verdere afwerking. Als men beschikt over het nodige materieel, kan men de dieren ook levend naar het slachthuis brengen wat op vandaag meer en meer wordt toegepast.

Knelpunt in het vlot slachten en verwerken van herten is dat er slechts weinig slachthuizen in Vlaanderen met deze dieren kunnen/willen werken.

Belangrijk is ook dat herten schichtige dieren zijn, dit impliceert dat de weide afsluitingen stevig en van voldoende hoogte moeten zijn om ontsnappen te voorkomen. Daarnaast is stalinrichting en ook het hebben van een geschikte behandel- en vangruimte en aangepaste transport-accommodatie belangrijk om vlot te kunnen werken, maar ook voor de eigen veiligheid. (Zie hieromtrent ook de beelden van het bedrijfsbezoek bij Marc Bossuyt).

Voor zij die interesse hebben in de hertenteelt verwijzen we naar de ‘Handleiding voor de hertenhouder’, een publicatie die het ABEC uitgaf nav haar 20-jarig bestaan in 2012. In dit werk worden alle aspecten van de bedrijfsvoering uitvoerig besproken.

André Calus en Marc Bossuyt

## **ABEC, Vereniging voor Hertenkwekers**

De Belgische Vereniging van Hertenhouders (ABEC) werd in 1991 gesticht door Paul Audenaerde en John van Beuningen. Paul was er gedurende ruim 25 jaar voorzitter van. Momenteel is Marc Bossuyt voorzitter.

### **ABEC heeft drie doelstellingen :**

#### 1. Informatie verstrekken

Uitgeven van tijdschrift met teelttechnische voorlichting.  
Organiseren van de jaarlijkse algemene vergadering waarbij voorlichting centraal staat  
Inrichten van studiedagen.

#### 2. Verdedigen van belangen

Aanpassing van de jachtwet voor het slachten van hoevegekweekte dieren  
Oormerken van herten  
Aanpassing BTW van 6% voor levende herten.  
Zitting in FOD-volksgezondheid  
Erkenning bij sanitair fonds  
Lidmaatschap Praktijkcentrum Kleine Herkauwers

#### 3. Voeren van promotie

Promotiestand voor de leden

### **Lidmaatschap**

Hiertoe kan je contact nemen met het secretariaat :  
Jean Paul Ponnet  
Papegaaistraat 54  
9000 Gent  
0478/359615  
[jpponnet@gmail.com](mailto:jpponnet@gmail.com)

Het lidgeld bedraagt 50 €.

**Meer info :** [www.abec-vzw.be](http://www.abec-vzw.be)

## De Bouvrie, korte keten bedrijf voor grote en kleine herkauwers.

In het kader van het demo-project 'Vooruit met de geit, het schaap en het hert – Marktkansen voor vlees van kleine herkauwers' werden de jongste maanden 2 bezoeken georganiseerd aan het bedrijf 'De Bouvrie' te Bossuit. Dit bedrijf wordt uitgebaat door Marc Bossuyt en Anja Danneels.

In september gingen de hertenhouders op bezoek en eind oktober was het de beurt aan de schaphouders.

### Het bedrijf



De Bouvrie kweekt herten, runderen en schapen. Er is ook een hoeveslagerij en een hoewwinkel. Alle dieren die op het bedrijf worden geboren, worden rechtstreeks aan de consument afgezet.

De Bouvrie is gevestigd in een oude vierkantshoeve met wal en toren. De geschiedenis van het bedrijf gaat vele eeuwen terug. Marc en Anja zijn de vierde generatie 'Bossuyts' die het bedrijf runnen.

In meer dan één opzicht is het bedrijf een 'Grenshoeve'. Het bedrijf ligt in de leemstreek, beteelt 60 ha, en naast weilanden voor de veehouderij, worden ook akkerbouwgewassen (aardappelen, tarwe, graszaad, mais en suikerbieten) en groenten (bonen, wortelen, spinazie) voor de diepvriesindustrie geteeld.

## Herten

De herten op de Bouvrie zijn edelherten.

20 jaar geleden werd gestart met de hertenhouderij, aanvankelijk met een 15-tal moederdieren. Geleidelijk is het bedrijf uitgebouwd tot 100 moeders en een totaal van 300 dieren.



De hinden werpen meestal tussen 15 mei en 15 juni, na een drachtduur van 8 maanden. De pasgeboren kalveren verstopten zich de eerste levensdagen, een reactie uit zelfbehoud, die bewaard bleef uit het leven in het wild. Daarom is het belangrijk dat er in de weide plaatsen zijn met wat hogere begroeiing zoals bv. brandnetels of ook agro-forestry. Er zijn zelden geboorteproblemen. De kalveren worden gespeend rond half september. Bij het spenen worden ze ontwormd en worden de sanitelnummers geplaatst. In de winter zitten mannelijke en vrouwelijke kalveren samen op stal.

De hertkalveren worden na een volgend weideseizoen, waarin ze in gescheiden groepen (mannelijk/vrouwelijk) grazen, vanaf anderhalfjarige leeftijd geslacht. Eerst zijn de bokjes slachtrijp. Het slachrendement bedraagt 55 à 60 % en de karkassen wegen 70 à 75 kg. Om tot hogere eindgewichten te komen wordt ingekruist met Wapiti.

Het slachten van de herten wordt geconcentreerd in de periode oktober- januari. Dan is de vraag het grootst en zo kan ook het werk geconcentreerd worden.

Bij de bokken worden takken in de weiden gelegd zodat ze hun gewei kunnen vegen. Het krachtvoeder wordt door Marc zelf samengesteld. Herten hebben nood aan extra koper, daarom kan kopersulfaat op de weide worden toegediend.

## Runderen

Op De Bouvrie worden naast herten ook runderen gehouden. De runderen zijn van het Blonde D'Aquitaine- ras. Ze kalven alleen en vragen relatief weinig werk. De koeien worden na 3 kalvingen geslacht op een leeftijd van 5 à 6 jaar. Ze geven dan een slachtrendement van 65 %. De stiertjes worden ofwel op 8 maanden geslacht als kalf, ofwel gecastreerd en verder afgemest tot op een leeftijd van 3.5 jaar. Op dat moment leveren zij veel goed en smakelijk vlees.

## Schape

Naast herten en runderen worden op het bedrijf ook enkele schape (swiftertype) gehouden. Net zoals de herten en de runderen worden de lammeren in de hoesvleslagerij versneden en rechtstreeks aan de consument afgezet. Het lamsvlees wordt onder het Pastorale-label verkocht.

## Stalinrichting

De Bouvrie beschikt voor de herten en het rundvee over vrij recente en goed ingerichte stallen. Ervaren hertenkwekers vergelijken het stalconcept en de stalinrichting van 'De Bouvrie' wel eens met een 'Rolls royce'. Een hert is een schichtig dier en het moet met kennis van zaken behandeld worden. Dit stelt onder meer specifieke eisen aan de stalinrichting (indeling, hoogte afscheidingen, hekkens,...). Het voeren van zowel ruwvoeder (voordroog) als krachtvoeder gebeurt vanuit een centrale voedergang.



Het verplaatsen van groepen (of reinigen stal) kan gebeuren via een poortsysteem aan de achterkant van de boxen. Voor de behandeling van de dieren (ontwormen, zagen gewei) is er specifieke apparatuur (V-vormige hydraulische hertendwang) voorhanden die de dieren van de grond tilt. Er is ook een aangepaste inrichting om dieren vlot te kunnen bijeendrijven en afvoeren naar het slachthuis.



### **Het slachtproces**

Marc brengt zelf zijn herten levend naar het slachthuis van Stasegem (Harelbeke).

Uit diverse gesprekken en contacten in het kader van ons project korte keten-afzet zowel voor lammeren als voor herten, komt steevast als belangrijke zorg naar voor dat er slechts een beperkt aantal slachthuizen nog bereid zijn lammeren of herten te slachten. Zeker voor herten stelt dit probleem zich scherp in Vlaanderen, mede gezien het behandelen en verplaatsen van deze dieren niet zonder risico's is. Er is trouwens onder impuls van ABEC, de Belgische Beroepsvereniging van hertenhouders, een specifieke regeling voor verdoving en slachten van herten uitgewerkt. Ofwel wordt het dier na ante mortem keuring thuis verdoofd en gekeeld om vervolgens binnen een beperkte tijd in een slachthuis verder verwerkt te worden. Ofwel worden de dieren levend tot aan het slachthuis gebracht om daar verdoofd en geslacht te worden.

### **Hoeveslagerij en hoewewinkel**

Een vleugel van de vierkantshoeve werd heringericht tot hoeveslagerij en hoewewinkel. Marc heeft de opleiding tot slager gevolgd en versnijdt en verwerkt in zijn slagerij alle eigen gekweekte herten, runderen en lammeren. Hij wordt in dit werk ondersteund door Anja.



De hoeveslagerijruimte is ingericht met afwasbare isocab-panelen en bestaat uit drie delen nl. de versnijdingsruimte, de zogenaamde 'warme ruimte' en de koelruimte,. In de versnijdingsruimte bevinden zich de werktafels in inox, een mengelaar, gehaktmolen, vacuümmachine en uiteraard het nodige klein materiaal (messen, ...)



Als men zelf bereidingen wil maken heeft men een warme ruimte nodig. Hier staat een steamer, een fornuis en een dampkap. Ook de afwasplaats mag in de warme ruimte worden ingericht, maar niet in de versnijdingsruimte.

De producten worden opgeslagen in de frigo's, die de link vormen tussen versnijdingsruimte en winkel. Enkel de installatie van frigo's, inclusief koelgroepen, kost al gauw 7 à 8000 €.

De winkelruimte omvat een koeltoog en uiteraard een weegschaal en kassa.

Wanneer we spreken over de inrichting en uitrusting van een hoeveslagerij/hoevewinkel hebben we het al gauw over een investering van 20 à 25 000 €. Deze kost los van de kost van het gebouw zelf.

### **Ten slotte ...**

Bij zowel het bezoek aan De Bouvrie door de hertenhouders als bij het bezoek door de schapenhouders hebben we veel interesse ervaren vanwege de aanwezige deelnemers. Marc en Anja hebben met de nodige realiteitszin en op een open manier hun ervaringen met de bezoekers gedeeld.

Van harte bedankt hiervoor.

André Calus

## **Regelgeving bij het slachten van herten**

In tegenstelling tot de schapen- en geitensector is op heel wat hertenbedrijven de korte keten verkoop van vlees goed ingeburgerd. Het hanteren en transporteren van herten (bijvoorbeeld naar het slachthuis) is nochtans geen evidentie. In deze nieuwsbrief zal iets dieper ingegaan worden op de specifieke reglementering die bestaat omtrent het slachten van herten.

## **Algemene administratieve verplichtingen voor het houden van herten**

Iedere persoon die herten houdt, moet geregistreerd zijn in Sanitel en zich hiervoor wenden tot Dierengezondheidszorg Vlaanderen (DGZ). Net zoals schapen- en geitenhouders krijgt ook de hertenhouder een beslagnummer toegekend voor zijn kudde. Bij DGZ kan eveneens de bestelling geplaatst worden voor de oormerken die noodzakelijk zijn voor de identificatie van de dieren. Omdat herten moeilijk hanteerbare dieren zijn, wordt per uitzondering toegestaan dat de oormerken pas geplaatst worden vlak voor het verlaten van het bedrijf. Er moeten wel altijd voldoende oormerken voor de aanwezige dieren op het bedrijf in voorraad zijn.

Daarnaast is er ook een registratie bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) noodzakelijk omdat het dieren betreft die bestemd zijn voor humane consumptie. Dit geldt voor zowel professionele hertenhouders als hobbyisten. Tot slot moet elke hertenhouder een bedrijfsregister bijhouden waarin alle dieren worden ingeschreven van zodra ze gemerkt worden. Dieren die het beslag verlaten moeten ook aangeduid worden.

## **Het slachten van herten**

Wanneer men herten wil laten slachten in een slachthuis dan kan men hiervoor uitsluitend beroep doen op slachthuizen die in het bezit zijn van een erkenning voor het slachten van wildsoorten. De hertenhouder moet minstens 24 uur op voorhand het slachthuis voorzien van de informatie over de voedselketen (VKI) via de daarvoor bestemde formulieren (te vinden op de website van het FAVV). Voor hertachtigen kan gebruik gemaakt worden van het model “schapen en geiten”. Uiteraard moet tijdens het transport naar het slachthuis het welzijn van de herten altijd gegarandeerd worden. Omwille van dierenwelzijnsredenen en het risico dat het hanteren van herten met zich meebrengt, kunnen de dieren ook geslacht worden op het bedrijf zelf. Dit is enkel mogelijk wanneer op het bedrijf geschikte installaties aanwezig zijn voor het doden van de dieren, het laten uitbloeden en eventueel het verwijderen van de ingewanden. Deze installaties moeten erkend zijn en aan een aantal voorwaarden voldoen. Zo moeten ze uiteraard proper zijn, op een verharde vloer staan en een gepaste procedure voor het reinigen en ontsmetten moet aanwezig zijn. In principe is elektrische bedwelming of door middel van een penschiettoestel verplicht, maar voor thuisslachten kan per uitzondering gebruik gemaakt worden van een vuurwapen, mits de hertenhouder hier voldoende ervaring mee heeft.

Het doden en het uitbloeden moet altijd gebeuren in het bijzijn van een officiële dierenarts van het FAVV. Diezelfde dierenarts staat eveneens in voor de ante-mortem keuring op de levende dieren. Na de slachting maakt de dierenarts een gezondheidscertificaat op dat samen met de karkassen bij het slachthuis wordt afgeleverd. Het is dus noodzakelijk om een dergelijke thuisslachting minstens 48 uur op voorhand aan te geven bij het FAVV zodat tijdig een officiële dierenarts kan worden aangesteld.

## **Thuislachten**

Een veterinaire keuring en een erkende installatie zijn niet verplicht wanneer een hertenhouder thuis dieren slacht die uitsluitend voor zijn eigen gebruik bestemd zijn. Dit noemt met een particuliere slachting en het vlees mag dan enkel geconsumeerd worden door de hertenhouder zelf en zijn gezin. Het mag in geen geval in de handel gebracht worden.

De regelgeving rond particuliere slachtingen kwam in een eerdere nieuwsbrief al aan bod.

**Eva van Mael, DGZ**