

Informatieboekje Varkenshouderij

Pleun Leeijen



Heb je altijd al willen weten hoe het op een varkenshouderij werkt?

In dit boekje leggen wij uit hoe het leven van een varken eruitziet, wat er allemaal nodig is voor een biggetje is opgegroeid tot een varken, hoe het voer van het varken wordt gemaakt, maar ook waar het varken allemaal voor gebruikt wordt.

Wist je dat:

- ▶ Een biggetje 3 maanden, 3 weken en 3 dagen in de buik van de moeder groeit, voordat het geboren wordt?
- ▶ Alle biggen binnen 8 uur na geboorte een eigen speen bij de moeder heeft?
- ▶ Alles van het varken gebruikt wordt. Er wordt niets weggegooid!
- ▶ De mest van het varken gebruikt wordt om planten beter te laten groeien?

Aan het eind van het boekje kun je je kennis testen met een leuke quiz. Op de laatste pagina kun je een mooie tekening maken van dat wat je hebt geleerd.

Colofon
POV – Pleun Leeijen
www.thepigstory.nl
Juni 2020

Drukwerk: Damen Drukkers
Productie: AgriPers
Postbus 240, 8000 AE Zwolle

Hoe ziet het leven van een varken er uit?

Wist je dat als jonge biggen overlijden dit meestal gebeurt omdat de zeug erop gaat liggen?

Voordat een biggetje geboren wordt, heb je een zeug (vrouwjesvarken) en een beer (mannetjesvarken) nodig. De zeug wordt gedekt. Bij varkens noem je zwanger maken, dekken. Dit houdt in dat de zeug, meestal kunstmatig, de zaadjes van de beer in de buik krijgt.

De zaadjes van de beer, het sperma, wordt opgevangen, dit wordt later via een slangetje bij de zeug ingebracht, dit heet insemineren.

Een zeug is 3 maanden, 3 weken en 3 dagen (115 dagen) drachtig (zwanger). In deze tijd lopen de zeugen vrij rond in groepen in een rustige stal, in de dragende zeugenstal liggen alleen drachtige zeugen. De drachtige zeugen hebben veel rust en eten nodig, om de biggetjes goed te laten groeien.

Enkele dagen voor de biggen geboren worden, bij varkens noem je dit werpen, gaat de zeug naar de kraamstal. Dit is de stal met speciale hokken voor de zeug om samen te zijn met de biggen.

Op de foto hiernaast zie je zo'n speciaal hok, een kraamhok. De zeug ligt in het midden. De biggen kunnen door het hele hok lopen. Er is aan de zijkanten vloerverwarming en er hangt een warmtelamp, zodat het voor de biggen lekker warm is. De meeste biggen gaan dan ook aan de zijkant op de vloerverwarming en onder de warmtelamp liggen. Als de biggen aan de zijkant liggen, kan de zeug niet op de biggen gaan liggen.

De zeug slaapt ongeveer 12 uur op een dag en ligt (slapend en dommelend) 16 tot 19 uur op een dag. Echt een lui varken dus!



Bron: Pleun Leeijen



Bron: Pleun Leeijen

Wist je dat alle
pasgeboren
biggen binnen
8 uur een eigen
speen hebben?



Bron: Pleun Leeijen

De jonge biggen drinken melk bij de moeder, de eerste melk noem je biest. Ongeveer een á twee weken na de geboorte krijgen de biggen speciaal biggenvoer aangeboden. Het is meel of vloeibaar voer.

De biggen blijven bij de moeder in de kraamstal totdat ze achtentwintig dagen oud zijn, dat is ongeveer vier weken, de biggen zijn op deze leeftijd oud genoeg om op eigen benen te staan. Als de biggen bij de moeder weggaan noem je dat spenen. Als de biggen gespeend zijn krijgen ze biggenvoer.

Als de biggen 25 kilogram wegen, ze zijn dan ongeveer tien weken oud, verhuizen ze naar de vleesvarkensstal. Hier groeien ze verder op. Zij krijgen hier gezond en voedzaam voer, met verschillende grondstoffen, aangepast op wat ze nodig hebben. Ze lopen hier in groepen, varkens zijn echte groepsdieren. In de groepen is genoeg gezelligheid en kunnen ze samen spelen met het speelgoed, dat er in elk hok is. De varkens blijven meestal tot ze 7 maanden zijn in de vleesvarkensstal. Op deze leeftijd wegen ze ongeveer 120 kilo. Met dit gewicht gaan ze naar de slachterij.

De zeug blijft over als de biggen worden gespeend. Deze zeugen gaan (terug) naar de zeugenstal. Na vijf dagen zijn de zeugen klaar op opnieuw geïnsemineerd te worden, een zeug is dan beerig. Drachtige zeugen worden vier dagen na inseminatie in de groep geplaatst, tot een week voor het werpen. Zeugen lopen dus de hele dracht los in groepen, met veel bewegingsruimte en ruimte om te luieren.

Wat is anders op een biologische boerderij?

Op een biologische boerderij hebben drachtige zeugen toegang tot een weide waar vaak ook een modderpoel is. De weide is te gevaarlijk voor pasgeboren biggen. De zeugen en biggen liggen dan in de kraamstal, in het stro. Ook in de kraamstal kunnen ze een frisse neus halen. Een zeug kan dus vrijer rond lopen, dan op een reguliere boerderij. Het gevaar is hier dat het vaker voorkomt dat een big verdrukt wordt.

Zoals je hierboven hebt gelezen worden biggen vaak rond de 4 weken gespeend. Op een biologische boerderij blijven de biggen tot 6 weken bij de zeug. Wat betreft het voer, biologische varkens eten ook biologisch voer. Dit houdt in dat het voer zonder bestrijdingsmiddelen en kunstmest wordt geteeld.

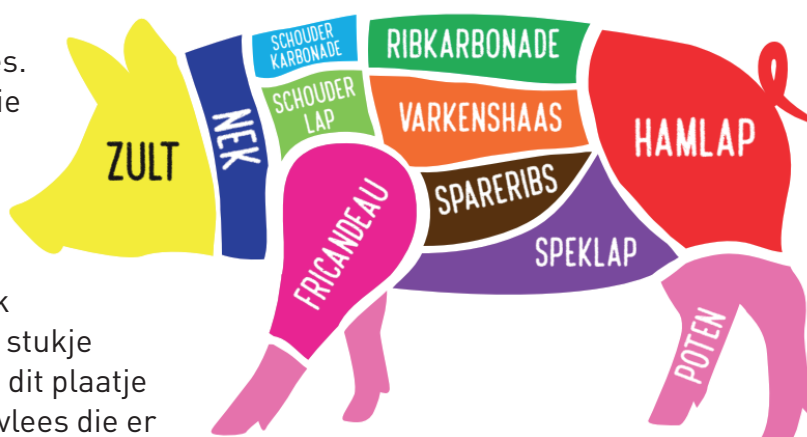
Het biologische varken wordt ook voor het vlees gehouden. Echter krijgt het een (ander) keurmerk. Biologische producten zijn te herkennen aan het 'groene blaadje': het Europese biologische keurmerk. Dit keurmerk moet sinds 1 juli 2012 op alle verpakte biologische voeding staan.

Bron: <http://www.biovarken.nl/over-biologische-varkenshouderij>

Worden varkens alleen voor het vlees gehouden?

In eerste instantie wordt het varken voornamelijk gehouden voor het vlees. Er zijn verschillende stukken vlees die van het varken komen.

Hiernaast zie je een plaatje van een aantal stukken vlees dat van het varken komt, in het plaatje kun je ook zien van welke plek in het varken het stukje komt. Er zijn naast de stukken die op dit plaatje genoemd worden wel meer stukken vlees die er van een varken gemaakt kunnen worden.



Bron: Pleun Leeijen, Angeldesign

Wist je dat alles van het varken gebruikt wordt? Er wordt namelijk niets weggegooid!

WEER WAT GELEERD

WAT WORDT ER ALLEMAAL VAN EEN VARKEN GEMAAKT?

Naast de ham die jij op je brood doet wordt er nog veel meer van een varken gemaakt. Enkele voorbeelden hier van zijn: **kauwgom, cosmetica, bio-diesel, porcelain, medicijnen, conditioner, sigaretten en behanglijm**. Sterker nog, van een varken van 100 kg wordt maar 50% vlees gebruikt voor producten als ham, gehakt en varkenshaas. Waar gaat de rest heen? Kom er achter in dit deel van weer wat geleerd.

WIST JE DAT...

Er een boek is, **PIG05049**, waar 187 varkens producten in staan? Vormgever Christien Meindertsma onderzocht wel 3 jaar in welke producten varken zit.



MEDISCH

Het is tegenwoordig mogelijk om jouw **hartklep** te vervangen door die van een varken.



Het laagje om een **röntgenfoto** is gemaakt van varken.

Ook in **aspirine** zit varken, namelijk collageen.

BEENDEREN

In **verf** en **behangplaksel** worden vette residuen van varkensbeenderen verwerkt. Zo blijft de verf stroperig en krijgt het een mooie glans.



GELATINE

Gelatine komt van de huid en de botten van het varken en wordt gebruikt in veel etenswaren zoals **kwarktaart, tiramisu, drop en winegums**. Ook wordt het gebruikt als **geleidingsmiddel voor kogels**.



VARKENSVET

Het vet van een varken komt vaak voor in verzorgingsproducten als **tandpasta, shampoo en dagcrème's**. Ook in het anti-vries voor je auto zit varkensvet. Hier zit namelijk glycerine in, wat van varkensvet gemaakt wordt.



PROTEÏNE

HAAR

De proteïne uit varkenshaar wordt gebruikt om jou **brood** lekker zacht te maken.



Ook wordt varkenshaar gebruikt in **scheerkwasten**.



HUID

De huid wordt onder andere gebruikt om **tamboerijnen** van te maken. Maar ook wordt hier **gelatine** uit gehaald.



En mocht er dan nog iets overblijven, dan wordt er **groene stroom** van gemaakt.

Bron: TeamAgroNL

Alle stukjes van het varken worden gebruikt. De goede stukken vlees gaan naar de slager. Daarnaast wordt de huid bijvoorbeeld gebruikt voor schoenen en tassen. Maar ook worden delen van het varken gebruikt om drop of bier te maken.

Als je op medisch gebied gaat kijken is een varken ook heel nuttig, een hartklep van een varken kan worden gebruikt om die van een mens te vervangen. Aan de binnenkant lijkt het varken namelijk heel erg op een mens.

Ook in een aspirine (een pijnstiller) zit varken, namelijk collageen. Van de beenderen van het varken wordt verf en behanglijm gemaakt.

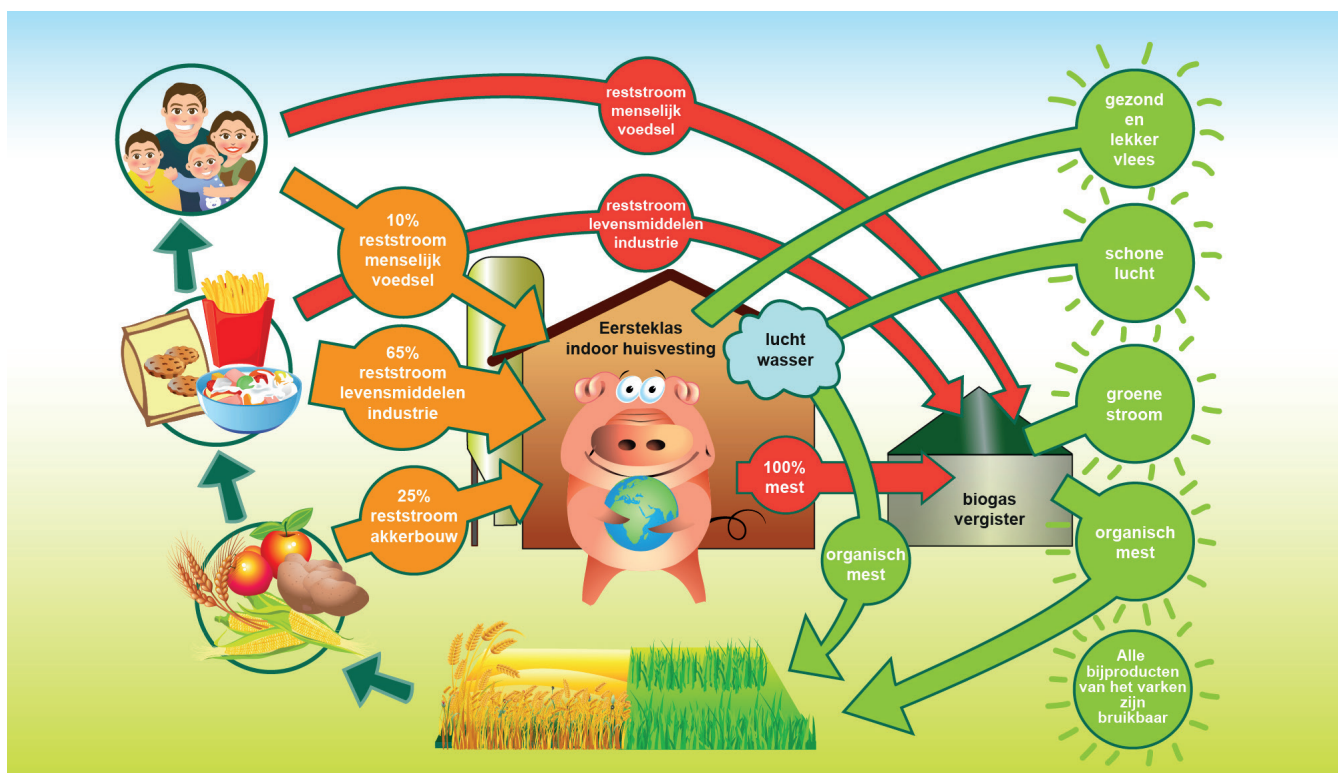
Varkensvet wordt onder andere gebruikt voor tandpasta, shampoo en dagcrème, maar ook de antivries voor je auto zit varkensvet.

Van de huid en de botten wordt gelatine gemaakt. Dit wordt gebruikt voor veel etenswaren, zoals drop, kwarktaart, tiramisu, etc. Het varkenshaar wordt gebruikt in (scheer)kwasten. Als er dan nog iets over is van het varken, wordt dat gebruikt om groene stroom te maken.

Varkens zorgen tijdens hun leven ook voor een heel waardevol product, namelijk mest. Varkens produceren hun hele leven mest. De mest van het varken valt door de roosters. Dit zijn kleine spleetjes in de vloer. Onder de roosters zit een put, dit is een grote bak waarin de mest wordt verzameld.

Deze mest wordt gebruikt om op het land planten te laten groeien. In mest zitten goede voedingsstoffen voor planten. En deze planten kunnen wij mensen opeten of het varken zelf. Op deze manier is er dan sprake van een kringloop.

Eigenlijk zijn alle dieren onderdeel van de kringloop van mestproductie. Elk dier produceert namelijk mest. Maar het varken is, naast de mestkringloop, bij nog veel meer kringlopen betrokken.



Bron: <https://www.houbensteyngroep.nl/kringloop/>

Voor het maken van varkensvoer worden veel bijproducten gebruikt. Dit zijn resten uit de voedselverwerking voor de mens (65%), resten van de akkerbouw (25%), maar ook resten van het menselijk voedsel (10%).

Wat eten varkens?

Varkens zijn alleseters. Dit betekent dat ze in het wild alles zouden eten. Op de boerderij eten varkens brokken of brijvoer. De brokken worden gemaakt in de voerfabriek.

Op sommige boerderijen wordt er ook brijvoer gevoerd. Brijvoer wordt gemaakt op de boerderij, in een brijvoerkeuken. Brijvoer wordt gemaakt van plantaardige restproducten. Deze zijn afkomstig uit de land- en tuinbouw en de industrie die voedsel bereidt en verwerkt. Brijvoer is voer dat niet droog maar nat is.

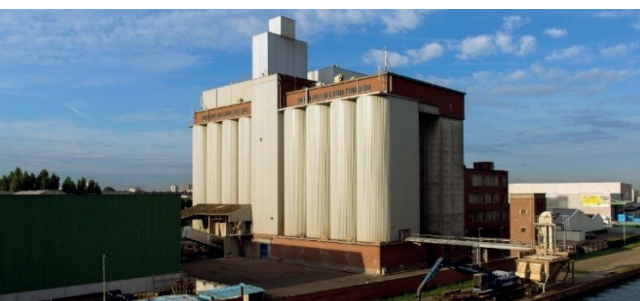
Hierbij kun je denken aan bijvoorbeeld restjes van de koekjesfabriek of de stukjes aardappelen die overblijven bij het maken van frietjes.

Hoe wordt het voer voor de varkens in de fabriek gemaakt?

Lossen van grondstoffen die komen met de boot of met de vrachtwagen

Grondstoffen die gebruikt worden om voer te maken zijn:

- Om te groeien: granen als tarwe, gerst, mais, broodmeel, plantaardig olie.
- Voor spierontwikkeling en groei: sojaschroot, raapschroot.
- Voor een goede spijsvertering: tarwegries, bietenpulp
- Om gezond te blijven vitaminen en mineralen.
- Er worden veel producten gebruikt die vrijkomen bij het maken van eten voor mensen.



Opslaan van de grondstoffen

De grondstoffen worden opgeslagen in grote silo's. Daar kan de lading van grote schepen in gelost worden.

BIGGENVOER	
Gerst	35
Tarwe	25
Soja	15
Tarwegries	7
Olie	2
Premix	5

Afwegen van de grondstoffen volgens het gevraagde recept

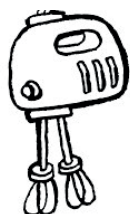
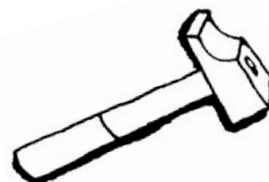
Voor elk diersoort wordt ander voer gemaakt. Het ene dier moet veel energie hebben, het ander veel eiwit. Weer een ander moet veel vitamine hebben. Zo worden in een voerfabriek wel 500 verschillende recepten gemaakt. Onder de grondstofsilo's zit een hele grote weegschaal. Hier worden de verschillende grondstoffen afgewogen volgens het gevraagde recept.



Grondstoffen malen met een hamermolen

Om het dier de voedingsstoffen uit het voer goed op te laten nemen wordt het voer gemalen.

Dit gebeurt met een hamermolen. Dit is een afgesloten ruimte waar heel veel ijzeren plaatjes heel snel ronddraaien. Als de grondstoffen hier tegenaan komen worden ze kapotgeslagen totdat ze door een zeef passen van een paar millimeter.



Mengen van de grondstoffen

Als de grondstoffen gemalen zijn tot meel, komt het in de menger. Hier wordt het voer enkele minuten gemengd tot een gelijkmatig meel. Tijdens het mengen worden er olie en andere vloeistoffen toegevoegd.

Persen van het meel

Het meel uit de menger gaat naar de korrelpers. Het meel wordt door middel van rollen door een ronde matrijs van binnen naar buiten tot korrels geperst. Dit gaat onder hoge druk en hoge temperatuur. Zo worden ook alle bacteriën en schimmels eruit gehaald.





Koelen van de korrels

Om de korrels af te koelen na het persen gaan ze door een koeler. Dit is een afgesloten kamer waar lucht doorheen gezogen wordt totdat de temperatuur laag genoeg is. Dan wordt het aan de onderkant gelost. Het voer gaat dan naar silo's voor voer.

Laden van de bulkwagen

Als een boer een bestelling heeft gedaan, wordt het voer afgewogen en geladen in een bulkwagen. Een bulkwagen heeft zeven tot elf vakken. Dus kan zeven tot elf verschillende soorten voer meenemen.



Bulkwagen veevoer lossen in de silo op de boerderij

De bulkwagenchauffeur rijdt naar de boerderij en lost het voer in de silo's van de boer.

Kennisquiz

Hoe lang blijven biggen bij de zeug op een reguliere boerderij voordat ze gespeend wordt?

- ☐ 1 week (7 dagen)
- ☐ 3 weken (21 dagen)
- ☐ 4 weken (28 dagen)
- ☐ 6 weken (442 dagen)

Waarom lopen varkens vaak in groepen (als big maar ook als zeug/ vleesvarken)?

.....

.....

Hoeveel kilogram weegt een varken als het naar de slachterij gaat?

- ☐ 90 kilogram
- ☐ 100 kilogram
- ☐ 120 kilogram
- ☐ 150 kilogram

Wat is het verschil tussen een reguliere boerderij en een biologische boerderij

.....

.....

Noem een product waarvan je niet wist dat er iets van het varken in verwerkt was (als dat zo is)

.....

.....

Wat gebeurt er met de mest van het varken?

.....

.....

Geef een korte samenvatting van wat een varken te eten krijgt

.....

.....

.....

Geef een korte samenvatting van waarom het varken gehouden wordt

.....

.....

.....

**Maak hier een tekening van iets
wat je hebt geleerd uit dit boekje**