



Vlaamse land- en tuinbouwers maken de bioswitch...



\* een gezamenlijk initiatief van  
Boerenbond, ABS en BioForum

## Bio voor de diepvriesindustrie, een uitdaging

*Biedt de diepvriesindustrie kansen voor bioboeren op zoek naar nieuwe afzet? De markt van de biologische groenten is alleszins volop in beweging. Ze veroveren ook een plaatsje in de rij van productinnovaties in het diepvriesassortiment.*

### Bio een groeiend nicheproduct

Negen diepvriesbedrijven in de streek rond Roeselare hebben een kwart van de Europese diepvriesmarkt in handen. Ardo in Ardoe is Europese leider met een omzet van € 556 miljoen en produceert een half miljoen ton afgewerkt product voor de kleinhandel (retail), catering en voedingsindustrie. De diepvriesindustrie speelt in op nieuwe trends in de voeding en introduceert producten met toegevoegde waarde. Ook biogroenten en –fruit hebben zich een plaats verworven in de rij van productinnovaties.

*Bernard Haspeslagh, directeur bedrijfsvoering Ardo-groep: “We hebben in ons bedrijf een traditie van continue vernieuwing. Omdat we alleen diepvries doen en de vraag van de markt volgen, verwerken we zowel conventionele producten als producten van biologische teelt. Zo bieden we een ruime diversiteit van pure groenten en producten met toegevoegde waarde, bereid met honderd procent bio-ingrediënten. Het volume bio schommelt nu rond drie procent van de totale productie. In omzet betekent dit vier à vijf procent, wat toch behoorlijk is! Het blijft vooralsnog een nicheproduct, maar de voorbije zes jaar is de groei echt in een stroomversnelling gekomen. De vraag groeit langzaam, maar gestadig. Ook de belangstelling van de consument neemt toe. De markt van de biologische groenten is volop in beweging.”*

### Professionaliteit en zekerheid over eindproduct

“De verwerking van biologische groenten bij Ardo verloopt gescheiden van de niet-biologische groenten, zodat elk risico op contaminatie wordt vermeden. De capaciteit van onze productielijnen ligt op een paar ton per uur! In Vlaanderen beschikken vollegrondtelers vaak over veeleer kleine percelen. Dat is onrendabel voor ons. Voor Ardo wordt het pas rendabel als boeren grote, homogene volumes op hetzelfde moment aanbrenen. 95% komt nu uit Nederland. We zien in Vlaanderen stilaan een groeiend aantal bioboeren dat over de noodzakelijke professionele competenties én aangepaste mechanisatie beschikt. We zijn vaak verwonderd over de kwaliteit die ze ons leveren”, stelt Bernard Haspeslagh.

“Op vlak van begeleiding proberen we tot een optimale combinatie te komen door kennis en ervaring uit de gangbare landbouw te combineren met ervaringen uit de biologische landbouw, zoals variëteitkeuze en resistentie. Met de bioboer streven we naar een compromis tussen welke rassen beschikbaar zijn én welke best beantwoorden aan de kwaliteitseisen en de verwerkingssystemen van Ardo. Hierover worden duidelijke afspraken gemaakt, zodat wij zekerheid hebben over de kwaliteit van het eindproduct. Ardo werkt altijd met contractprijzen en individuele contracten. De bioboer krijgt garantie voor prijs, volumeafname en kwaliteit. Van boeren in omschakeling nemen we, via een beperkt contract, groenten af aan de prijs voor het gangbare product.”



Vlaamse land- en tuinbouwers maken de bioswitch...

### Signalen

Het *Proefcentrum voor de Biologische Teelt* (PCBT) doet voornamelijk praktijkonderzoek en teeltbegeleiding van boeren in omschakeling en bioboeren. Daarnaast leveren ze op beperkte schaal ook biogroenten aan de industrie. “Het aantal bioboeren dat voor de industrie teelt, is héél beperkt. Daar kan de industrie niet op bouwen. Als meer Vlaamse bioboeren samen voldoende volume van één groente, bijvoorbeeld erwten of bonen kunnen aanbieden, zijn ze wel een volwaardige partij. Teelten als knolselder, wortelen, prei en bloemkool bieden ook zeker perspectief. Anderzijds, als we naar een groei van de industriegroenten willen, verwachten onze bioboeren een signaal van de industrie dat ze hun product zullen afnemen”, aldus Lieven Delanote van het PCBT.

### Goed alternatief

*Guy en Damien Depraetere* hebben hun akkerbouwbedrijf op 70 ha sinds juni vorig jaar in omschakeling. Zoon Damien geraakte bij een starterscursus in 2008 gebeten door de biologische teeltwijze. Bio is voor hen ook een economische beslissing in het zoeken naar meerwaarde voor granen en vollegrondsgroenten. “Door grondige wijzigingen in het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid moet de boer meer telen in functie van marktopportunities. De vraag naar bioproducten stijgt en het binnenlandse aanbod volgt onvoldoende”, aldus Guy Depraetere. “Biologisch boeren voor de diepvriesindustrie is een goed alternatief voor middelgrote bedrijven zoals het onze omdat je veel volume kunt afzetten. Je kunt best over een groot areaal, minimum 50 ha, beschikken om de nodige mechanisatie te verantwoorden. We willen graag het Vlaamse bio-aandeel voor de diepvriesindustrie vergroten. Door de kortere afstanden is het transport beter voor het milieu. Ook de distributie toont zich bereid om meer binnenlands vers product af te nemen als de telers continuïteit in volume en kwaliteit kunnen verzekeren.”

### Telen voor de markt

Nieuwe technieken, zoals precisielandbouw via een GPS-gestuurde trekker, maken een groot deel van de handenarbeid in de biolandbouw overbodig. “Voor ons middelgroot bedrijf is machinale onkruidbestrijding al renderend. Dankzij de GPS-technologie lijkt omschakelen naar bio voor ons economisch de beste keuze. Natuurlijk vergt biologisch telen meer preventief denken. Structuurschade vermijden, dat vergt de nodige aanpassingen.”

“Vanaf juni 2011 zaaien we voor de eerste keer biobonen op 10 ha. We denken dat er op ons bedrijf nog ruimte is voor erwten, knolselder en wortels, al is dit laatste een moeilijker teelt. Er is ook veel vraag naar bio-aardappelen. Samen met het PCBT volgen we een stappenplan waarin de eerste jaren meer plaats is voor voedergewassen, die tijdens de omschakelingsperiode al een meerprijs opleveren. We willen ook investeren in een koelcel voor kolen en aardappelen voor de versmarkt. Telen voor beide afzetkanalen lijkt ons een geschikte formule die een bepaalde inkomenszekerheid biedt.”

### Just in time leveren

*Hugo Claes*, bio-akkerbouwer, teelt sinds de jaren negentig voor de industrie. Werken met de diepvriesindustrie vraagt organisatietalent, grote flexibiliteit en aanpassingsvermogen, zo vat hij zijn jarenlange ervaring samen. “Wat ze nodig hebben, kan van jaar tot jaar wisselen. Teeltplan, gewenste kwaliteit, oogsttijdstip, je moet het goed op elkaar afgestemd krijgen! Je hebt inspraak in de rassen die binnen de biolandbouw aanvaard zijn. De diepvriesindustrie



garandeert contractueel een prijs voor het overeengekomen volume en voor de rest krijg je een lagere prijs. De industrie biedt je dus afnamegarantie voor grotere volumes dan de versmarkt, maar aan een duidelijk lagere prijs. Het is ook altijd 'just in time' leveren. Als de fabriek haar productielijn opstart, moet je er staan met exact die groente in de gevraagde hoeveelheden! Een flinke dosis stressbestendigheid is onontbeerlijk als je voor de industrie én biologisch werkt, want in de biologische teelt heb je alles minder in de hand. Het is een moeilijke weg, maar wel een boeiende weg", geeft Hugo Claes mee.

### Strikte oogstplanning

"De industrie is geïnteresseerd in grote hoeveelheden én een perfect product. We telen steeds professioneler, maar bio en perfect is soms moeilijk te combineren. Zolang het groter risico gedekt wordt door een meerprijs voor je bioproduct is het oké. De ene teelt leent zich al gemakkelijker dan de andere. Knolselder en wortels zijn teelten met wat 'speling' in het oogsttijdstip. Die groenten kun je vrij gemakkelijk leveren volgens de wensen van de fabriek. Boontjes en erwtes vereisen een strikte oogstplanning, gezien het gevaar voor kwaliteitsverlies. Een groente direct van het veld geleverd moet perfect zijn. [Bloemkolen](#) en prei worden nog op het bedrijf nagekeken en klaargemaakt, een arbeidsintensieve bezigheid!"

Verwijderd: nolselder

"Uiteraard heeft de natuur veel in de pap te brokken over het oogsttijdstip, maar als meerdere bioboeren bereid zijn en erin slagen om op dezelfde dag bijvoorbeeld bloemkolen [te oogsten en](#) samen te leveren, komen we dichterbij van volwaardig partnerschap voor de diepvriesindustrie", besluit Hugo Claes. "Onze krachten bundelen onder vorm van coöperaties wordt een grote uitdaging voor de toekomst", bevestigt Guy Depraetere.

### Bio een blijver

De huidige economische recessie is een spelbreker, ook in de diepvriesindustrie. Er is ook het probleem van de stocks en de groeiende concurrentie van Spanje en Polen. Toch blijft er zeker toekomst voor diepvriesgroenten. Het gebruiksgemak én de gezonde eigenschappen beantwoorden aan de wensen van catering, industrie en consumenten.

Met opmaak: Lettertype: +Hoofdttekst, Niet Vet

Bernard Haspelslagh beaamt: "Binnen de diepvriesindustrie is bio zeker een blijver."

"Er is nog potentieel. Vandaag komt product vooral uit Nederland en Duitsland. Als onze bioboeren erin slagen voldoende volume van een goed product aan te bieden, zien we ook graag dat de verwerkende industrie zich engageert om ook Vlaamse bioproducten af te nemen aan een behoorlijke prijs en lagere transportkosten. Dit kan maar als beide partijen naar elkaar toegroeien in wederzijds vertrouwen", besluit Lieven Delanote [De lanote](#) van het PCBT.

Uitspraak Bernard Haspelslagh (directeur bedrijfsvoering Ardo-groep):

"Binnen de diepvriesindustrie is bio zeker een blijver"

Hugo Claes (bioboer): "Het is een moeilijke weg, maar wel een boeiende weg"