



# ‘Franse supermarkt wil een residuvrije ui’

In Fontenay de Bossery, 60 kilometer ten zuidoosten van Parijs, runt de familie Vajou het akkerbouw- en handelsbedrijf Val Légumes. Samen met een groep contracttelers telen ze zo'n 550 hectare zaaiuien, waarvan de helft een meeldauwresistent ras is. „Supermarkten willen residuvrij. Wij leveren dat .”

Tot eind jaren tachtig verbouwde de familie Vajou hoofdzakelijk granen en suikerbieten op de rode, leemhoudende grond tegen de zuidgrens van de Champagne-streek. Maar na een generatiewisseling in het bedrijf verschenen er aardappelen en uien in het bouwplan. Die keuze pakte goed uit. In 1992 werd de handelsonderneming Val Légumes opgericht en bouwde de familie Vajou een pakstation voor uien, sjalotten en knoflook. Ook de aardappelteelt groeide intussen verder. Een belangrijke stap in deze tak werd gezet met de bouw van een mechanische koeling en kleinverpakingslijn voor tafelaardappelen in 2008.

Inmiddels is de familie weer een generatie verder. De jongste generatie heeft de taken helder verdeeld. Antoine Vajou is verantwoordelijk voor de uien en andere alliumsoorten, zijn zus Sabine regelt de aardappelkant van het bedrijf en hun vader en ooms dragen stap voor stap de zaken over. Grote beslissingen nemen ze gezamenlijk. De laatste grote investering betreft de bouw van volautomatische paklijnen in 2013, die de uien in allerlei maten fust en consumentenverpakkingen kunnen draaien. In de droge maand juni draaien de haspels volop. Antoine Vajou laat enkele uienpercelen zien, waar de nog jonge planten brandschoon

in het gelid staan. „De opkomst is goed geweest en de bodemherbiciden hebben goed hun werk gedaan”, zegt hij tevreden. Veel directe bemoeienis met het praktische teeltwerk heeft hij niet. Dat doet een vaste ploeg medewerkers. De familie Vajou teelt 150 hectare zaaiuien op eigen grond. Nog eens 400 hectare contracteren ze bij collega-akkerbouwers in een straal van 40 kilometer rondom het bedrijf. Bij een deel van hen doen ze ook loonwerk.

## Nieuwe oogst

Binnen in het uienpakstation is het een

Samen met een vaste groep van 25 akkerbouwers teelt de familie Vajou 550 hectare uien aan de zuidkant van de Champagnestreek. De percelen zijn er groot en het klimaat gunstig.

Vier onberispelijke uien in een netje. Met hun premiumlabel L de Fontenay richt Val Légumes zich op de bovenkant van de markt.



drukte van belang. Heftrucks rijden af en aan en op meerdere plekken tegelijk worden kleinverpakkingen gemaakt, van verschillende herkomst en voor verschillende bestemmingen. Voor de discounters draait Val Légumes rond deze tijd van het jaar op een restant van de oude Franse en Nederlandse oogst. „Wiskerke“, zegt Vajou met een Frans accent, wijzend op de uien die op een transportband voorbij komen. Hij koopt twee, hooguit drie weken per jaar Nederlandse uien aan, in dit geval dus bij Wiskerke. De uien zijn nog hard en laten zowel van buiten als van binnen geen spoor van kieming zien. Vajou is er goed over te spreken.

Toch kunnen de uien niet op tegen de partij goudgele uien, die hij even verderop laat zien. In de zojuist geloste bigbags zit nieuwe oogst uit Nieuw-Zeeland, bestemd voor supermarkketens in het hogere segment. „Die willen de oude oogst niet meer. Van half april tot half juni halen we uien van het zuidelijk halfrond“, zegt Vajou. Deze partij kocht hij aan voor 450 euro per ton. Voor 650 euro staan ze bij hem op de dam en na sorteren en verpakken gaat die prijs nog een keer over de kop. „Een heel ander segment“, zegt hij. In een hoek van de schuur verpakt een groepje dames met een speciale machine uien per vier stuks in een netzakje. Geen enkel netje ontsnapt aan hun aandacht. Net als bij Spaanse uien en knoflook gaat het hier om een niche-product van alleen de allerbeste kwaliteit. „Daar mag geen enkel fout exemplaar tussen zitten. Uniformiteit en presentatie moeten gewoon goed zijn.“ Voor dit segment hanteren de Vajous een speciaal premiumlabel: L de Fontenay. Hun hoofdlabel is Ferme de Fontenay.

## Residuvrij

Leveren voor de bovenkant van de markt is

het meest interessant, laat Vajou weten. Daar zet het familiebedrijf dan ook vol op in. Het betekent in de eerste plaats dat alle partijen een Global Gap-certificaat moeten hebben, al spreekt dat tegenwoordig bijna voor zich. Ook de Franse herkomst is voor veel afnemers een pré. Ongeveer 80 procent van haar producten zet Val Légumes in Frankrijk af. „Het feit dat we zelf telen, is belangrijk in ons verhaal richting de supermarkt en zolang de kwaliteit goed genoeg is, zorgen we ervoor dat we Franse uien leveren. We profileren onszelf als een specialist die zijn product kent: dan moet je dat ook waarmaken. Daarnaast laten we duidelijk zien dat we ons best doen om zo milieuvriendelijk mogelijk te telen. Steeds meer supermarkten willen residuvrije uien en aardappelen. Alleen het bewaarmiddel MH mag terug te vinden zijn, overige werkzame stoffen nauwelijks of helemaal niet. Daarom is de helft van de uien die wij in dit gebied telen van het meeldauwresistente ras Hylander. Spuiten met fungiciden is hierdoor in de regel niet meer nodig.“ Het geringe opbrengstverlies – 5 tot 10 procent – nemen ze voor lief.

## Telersvereniging

Hoewel zelf telen dus belangrijk is voor het bedrijf, rekent de familie ook op het vakmanschap van telers in de omgeving. Ze doen zaken met een vaste groep van ongeveer 25 telers, verenigd in producentenorganisatie

Opelest. De telers overleggen daarin met elkaar over teelttechnische zaken en over de economische kant van de teelt, maar doen individueel zaken met Val Légumes. Er kan worden afgerekend tegen de actuele marktprijs, er zijn vaste contracten mogelijk en participatiecontracten. In de berekeningen gaan ze uit van een kostprijs af-land van 70 euro per ton bij een opbrengst van ongeveer 60 ton per hectare. Wie bewaart tot en met november kan rekenen op 20 euro extra, voor maart is dat 30 euro en mei 40 euro. Ongeveer de helft van de telers heeft een bewaarplaats. De rest gaat in de af-landperiode weg, of in de opslag bij Val Légumes.

Zelf verder groeien in de uienteelt heeft geen prioriteit voor de familie Vajou. „Het moet wel behaapbaar blijven en collega-telers in de omgeving willen ook graag uitbreiden.“ Schoon land is er voorlopig nog wel te vinden. Voor een huurprijs van ongeveer 1.400 euro per hectare heb je een geschikt perceel. Dat is inclusief irrigatiemogelijkheden, een absolute vereiste in deze streek.

Aan de handskant wil Vajou de komende jaren gestaag doorgroeien. Naar eigen zeggen hebben ze nu 8 procent van de totale Franse markt in handen. Vooral het aandeel in de nicheproducten zien ze graag stijgen. Kwaliteit en duurzaamheid staan daarom voorop. Wat betreft de laatste stand van de techniek richten zij hun ogen nog altijd op Nederland. „Van jullie hebben we de kneepjes van het vak geleerd.“ ■

Antoine Vajou: „Het feit dat we zelf telen, is belangrijk in ons verhaal richting de supermarkt en zolang de kwaliteit goed genoeg is, zorgen we ervoor dat we Franse uien leveren.“

## Bedrijfsgegevens

Val Légumes, het bedrijf van de familie Vajou, verhandelt jaarlijks 26.000 ton gele uien, 1.500 ton gekleurde uien (rood, roze, wit), 1.200 ton sjalotten, 100 ton witte knoflook en 40.000 ton tafelaardappelen, met bestemming supermarkt (50 procent), groothandel (30 procent) en export (20 procent). Ruwweg een derde van de uien en aardappelen (ongeveer 300 hectare) telen zij zelf. De rest van hun behoeftede contracteren ze bij een vaste groep van 25 telers in de omgeving, verenigd in telersorganisatie Opelest. In de maanden dat ze geen uien van eigen teelt kunnen leveren, betrekken ze hun uien uit Nieuw-Zeeland, Australië, Zuid-Afrika, Egypte, Zuid-Europa en Zuid-Amerika. Ook Nederland doet ongeveer twee weken mee, op de grens van mei en juni. De akkerbouwtaak van het bedrijf bestaat naast aardappelen en uien uit 700 hectare granen en suikerbieten.

