



GROENTECONGRES TOONT INNOVATIES IN NOORD-LIMBURGSE GROENTETEELT

Met een proefveldbezoek en een groentecongres in Bocholt sloot de provincie Limburg eind maart het onderzoek binnen het Groente-Innovatiefonds (GIF) af. Het fonds investeerde middelen uit het Strategisch Actieplan voor Limburg in het Kwadraat (SALK) in teeltoptimalisatie en versterking van de productie om de concurrentiepositie van de Limburgse groentesector te verstevigen. – *Jan Van Bavel*

De Limburgse groenteteelt beslaat 2400 ha, voornamelijk in het noorden en het oosten van de provincie, met asperges (67% van het Vlaamse areaal) en erwten (41% van het Vlaamse areaal) als specialiteiten. Grote groente- en aardappelverwerkende bedrijven zoals Greenyard (het vroegere Noliko) in Bree en Farm Frites in Lommel zorgen ervoor dat Limburg mee aan de internationale top van de groenteverwerkende industrie staat. Verder dragen ook de uitbouw van een aanvoerplatform voor verse groenten door veiling BeOrta, het overkoepelend irrigatienetwerk CIRO in Kinrooi en de realisatie van het agrarisch bedrijventerrein Agropolis in dezelfde gemeente bij tot een sterke ondernemersdynamiek in de Limburgse groentesector.

Over schakels heen denken

“Het Groente-Innovatiefonds (GIF) zorgde voor een investering van 514.000 euro (waarvan 380.000 euro Vlaamse en provinciale middelen) in teeltoptimalisatie en versterking van de productie om innovatief ondernemerschap en de

concurrentiepositie van de Limburgse groentesector verder te verstevigen”, zei een tevreden Inge Moors, Limburgs gedeputeerde van Landbouw. Ze wees erop dat het GIF er vooral in geslaagd is bruggen te bouwen tussen overheden, vakorganisaties, kennisinstellingen, proefcentra en industrie en over de schakels in de keten heen samen te werken.

.....
Goed foliemanagement zorgt voor kwalitatief betere asperges.

Innovatieve projecten

Het Groente-Innovatiefonds leverde vier innovatieve projecten op die bijdragen aan het verbeteren van teeltprocessen, nieuwe teelten en het optimaliseren van verwerking en vermarkting. De projecten ontvingen elk ongeveer 90.000 euro

ondersteuning. Het gaat om de projecten ‘Yacomix’ (waarin de potentie van het knolgewas yacon voor de Limburgse groentetelers in kaart werd gebracht), ‘Introductie van irrigatie en fertigatie in openluchtgroenten’ (dat bestudeerde in welke mate het irrigatienetwerk kan worden ingezet om asperges en pompoenen tegelijk water te geven en te bemesten of fertigeren en in welke mate dit een meerwaarde kan betekenen), ‘Mogelijkheden tot kwaliteitsverbetering in asperges en prei’ (zie verder) en ‘Innovatieve bemesting in Limburgse groenten’ (dat de focus legt op het uitwerken van drie innovatieve principes rond stikstofmanagement in de tuinbouw).

Betere asperges met foliemanagement

Het Proefstation voor de Groenteteelt (PSKW) onderzocht hoe foliemanagement bij de aspergeteelt en naooogsttechnologie de meest hoogstaande kwaliteit kan waarborgen. Omdat asperges en prei de belangrijkste gewassen zijn in Noord-Limburg, voerde het PSKW er onderzoek

naar. Naast asperges wordt er heel wat prei geteeld in Limburg. Onderzoekster Liesbeth Wachters hamerde erop om bij de aanplant van prei een goede rassenkeuze te maken. Zo kun je veel behandelingen uitsluiten, wat in het IPM-tijdperk heel belangrijk is geworden. Ze toonde ook enkele foto's van problemen die bij asperges kunnen voorkomen: holle asperges, roestvlammen, scheuren, roosverkleuring, losse koppen (die aan het opengaan zijn) en bruinverkleuring. Het PSKW en het VCBT (Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten) probeerden zowel voor, bij als na de oogst te werken om de kwaliteit te optimaliseren. "Wij onderzochten voor de oogst het temperatuurmanagement in de berm. Als we op vier verschillende dieptes de temperatuur meten, krijgen we gegevens over de kwaliteit van de asperges. Verbrande en losse koppen komen voor als er direct onder de folie een temperatuur van meer dan 44 °C heerst. Holle asperges krijg je als iets onder de folie en aan de groeipunten (wortels) het temperatuurverschil te groot is. Verdikkingen en scheuren komen voor als de temperatuur op 20 cm diepte meer dan 22 °C bedraagt, zo groeien de asperges te hard en barsten ze als je ze steekt. Goed foliemanagement zorgt voor een betere kwaliteit. Meet goed de temperatuur, volg de weerberichten en gebruik je gezond verstand. Eventueel kun je sensoren gebruiken om te meten. In de minitunnelteelt is het heel belangrijk om groeischokken te vermijden. Praktisch gezien is het niet evident om onder de minitunnelfolie op wit te draaien, maar er valt zeker kwaliteit mee te winnen. In de klassieke teelt moet je goed anticiperen op warme periodes en de folie tijdig op wit draaien om de kwaliteit te verbeteren. Met witte en zwarte folie kun je ook een stuk aan oogstspreading doen."

Roosverkleuring minimaliseren

Ann Schenk, projectleider bij het VCBT, ging dieper in op de naoogstwerkwijze om roosverkleuring van asperges te minimaliseren. Uit cijfers van BelOrta (2016) blijkt dat 24% van de aangevoerde asperges roosverkleuring heeft, wat leidt tot een mindere kwaliteit en daardoor ook tot een lagere prijs. Temperatuur en het licht dat de asperges krijgen in de eerste uren na de oogst spelen daarin een grote rol. Te veel licht in die periode heeft een grotere gevoeligheid voor blauw- en roosverkleuring tot gevolg. Via een enquête bij een aantal telers werd de huidige werk-



Tijdens een voorafgaand proefveldbezoek bij teler Danny Clauwers toonde Liesbeth Wachters van het PSKW (bij het aspergebed) het belang van foliedraaien aan.

wijze op het veld en op het bedrijf gescreend. Daaruit leidde Ann enkele tips af voor meteen na de oogst (zie kaderstuk).

Aandachtspunten voor de teelt

Luc Peeters, relatiebeheerder bij BelOrta, wees in zijn presentatie op enkele aandachtspunten voor de teelt en de teler. Vooreerst benadrukte hij de nood aan een constante en correcte kwaliteit van groenten als basisvoorwaarde. In dat kader prees hij de waarde van groentinnovatieprojecten en het SALK-project, dat de teler en de tussenschakels helpen om het product op een correcte manier tot bij de consument te brengen. "Bij asperges is, nog meer dan bij andere groenten, versheid de *trigger* voor aankoop. Gelukkig zijn er weinig problemen rond voedselveiligheid en residu's in deze teelt. Maar een constante aandacht blijft nodig, want Sint-Jan (24 juni) is snel voorbij, dus als teler krijg je geen tweede

kans. *Convenience* (gemak voor de klant) of bewerken van een product, zoals het schillen van asperges, betekent nooit een toename van kwaliteit. Aanvoer voor conveniencelijnen vraagt minstens dezelfde aandacht voor kwaliteit als voor de standaard versmarktbestemmingen." Volgens Luc Peeters blijft seizoenmatigheid een zeer sterk 'merk' voor asperges. Vlaamse consumenten kiezen daarbij zeker voor witte asperges. De beperkte aanvoer van de groene variant vindt vooral klanten in Brussel. Peeters riep op om nieuwe trends tijdig te onderkennen, op te pikken en te implementeren om er je voordeel mee te doen. "Verder wordt de maatschappelijke aandacht voor gezonde voeding van een zeer hoge kwaliteit en herkenbare afkomst steeds belangrijker. Dat maakt deel uit van duurzame teeltaspecten die meer op de voorgrond zullen komen." ■

TIPS VOOR ASPERGES NA DE OOGST

Ann Schenk van het VCBT gaf enkele tips om de kwaliteit van witte asperges meteen na de oogst te verbeteren:

Op het veld. Steek ze direct in water en dek ze af tegen het licht.

Op het bedrijf. Houd ze voldoende lang in water, dat niet ijskoud hoeft te zijn. Te lang in water kan negatief zijn voor de smaak, omdat ze dan te veel vocht opnemen. Belangrijk is om daar een optimum in te vinden.

In de koeling. Bij een hoge relatieve vochtigheid en lage temperatuur (1° C).

Breng de asperges niet in contact met rijpende vruchten die ethyleen produceren en zorg ervoor dat ze afgedekt blijven.