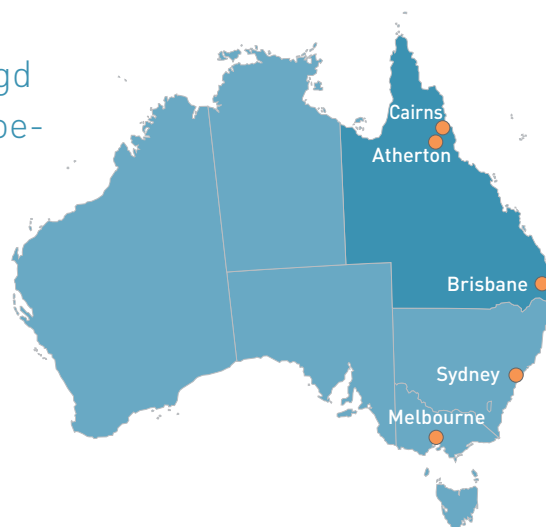




LANDBOUW IN DE NOK VAN AUSTRALIË

Je wil aan landbouw doen maar je bedrijf is omringd door werelderfgoed. Hoe doe je dat dan? Ook de boeren in Australië hebben hun IHD. Ook zij worden bij de uitoefening van hun beroep nauwlettend op de vingers gekeken. De problemen van de landbouw aan de andere kant van de wereld zijn niet anders dan hier. Ook zij moeten met hun omgeving rekening houden terwijl ook voor hen de prijzen sterk schommelen en momenteel historisch laag zijn. – Jacques Van Outryve



Ze worden beide in een adem genoemd, al worden ze niet graag met elkaar vergeleken. De rivaliteit is groot, zeker op het sportieve vlak maar ook economisch en maatschappelijk. Zij maken moppen over elkaar. We noemden ze in *Landbouw&Techniek*, de voorloper

van dit blad, ooit de schone en het beest. Nieuw-Zeeland is klein, groen, elegant, aangenaam van klimaat met een grote variatie aan landschappen. Het landschap was het prachtige decor van *Lord of the Rings*. Het staat bovenaan de lijst van de meest veilige en minst corrupte landen in

de wereld en pakt daar ook graag mee uit. Australië daarentegen is groot, ruw, verlaten en staat meer bekend om zijn zware mijnbouw dan om fijne voedselwaren. Er worden nog massaal kolen gedolven terwijl de wereld allang heeft ingezet op hernieuwbare energie. Net als Canada

vallen ze allebei nog steeds onder de Britse kroon, maar ze liggen aan het einde van de wereld. Alhoewel, de wereld heeft geen eind en geen begin. De wereld is rond. Wie nog verder gaat komt terug. Zij worden 'down under' genoemd en hun inwoners respectievelijk Kiwi's (Nieuw-Zeeland) en Aussies (Australië) naar de kiivogel (niet naar de harige vrucht) en de aboriginal Australians, de autochtone bevolking van Australië alhoewel ook dat

.....
Australië en Nieuw-Zeeland
 liggen ver van alles maar de
 nieuwe markten schuiven naar
 hen toe.

inwijkelingen waren. Ze liggen ver van alles maar de nieuwe markten schuiven naar hen toe. Bovendien neemt ook de eigen bevolking toe door ... immigratie. Dat is hun beide geluk. Het biedt mogelijkheden voor de landbouw en voedselproductie die ze elk op hun eigen wijze verder willen invullen. En die wijze lopen sterk uiteen.

Handel en wandel

Omdat ze zo ver gelegen zijn, waren Australië en Nieuw-Zeeland altijd al voorstander van vrije wereldhandel. Het is niet voor niets dat de groep van landen die vrijhandel voorstaan in de WTO de Cairngroep noemt naar Cairns, een stad in het Australische North Queensland, bekend als toeristische uitvalsbasis voor het duiken en snorkelen in de Great Barrier Reef, het grote koraalrif dat zich uitstrekt langs de hele kust van Queensland. Maar er wordt niet enkel in de WTO onderhandeld over vrijhandel. Er zijn de vele meer bilaterale vrijhandelsakkoorden waar Australië en Nieuw-Zeeland hun voordeel moeten halen. Zo werd in oktober in Atlanta het Trans-Pacific Partnership (TPP) ondertekend tussen 12 landen gelegen aan de Stille Oceaan van Canada en de VS over Mexico, Peru en Chili aan de ene kant tot Japan, Singapore, Vietnam en Maleisië aan de overkant en Australië en Nieuw-Zeeland aan de onderkant. Het is rond de Stille Oceaan dat het vandaag gebeurt! Dat is *the place to be*. Het is daar dat de bevolking verdubbelt, de welvaart stijgt, de vraag

naar voeding verdriedubbelt, waar alle ogen op de landbouw zijn gericht. Europa ligt niet aan de Stille Oceaan maar aan de Atlantische Oceaan en onderhandelt met de VS en Canada om ook langs die kant tot een grote vrijhandelszone te komen, Transatlantic Trade and Investment Partnership (TTIP) genaamd. De onderhandelingen zijn bezig. Er wordt gehoopt dat een akkoord de economie van de betrokken landen, waaronder de

Europese Unie, een boost zal geven want de echte boost vindt vandaag rond de Stille Oceaan plaats.

Far North Queensland

Dit dossier gaat over slechts een deeltje van Australië, meer bepaald de nok in het hoge noorden, ook wel Far North Queensland genoemd. Dat is, zoals de benaming zegt, ver weg van Brisbane, de hoofdstad van de staat Queensland, en



1 Bij de teelt moeten speciale maatregelen worden genomen tegen bodemerosie en afspoeling van regen en irrigatiewater. Door dergelijke 'best management practices' (BMP) wil men het grote koraalrif en het tropisch regenwoud ('wet tropics') beschermen. Beiden zijn werelderfgoed. De Australische consument is bereid voor 'Reef Friendly Bananas' een hoger prijs te betalen. 2 Deze Cavendish-bananen zijn voor de binnenlandse markt bestemd.

nog veel verder van Canberra, de hoofdstad van Australië die gelegen is in het zuiden van het land tussen Sydney en Melbourne. Hoe meer men naar het noorden gaat, hoe warmer het wordt. Dat zijn wij aan deze kant van de wereld niet gewoon. Wij gaan naar het Zuiden om het warmer te hebben.

Australië is met 7,7 miljoen km² even groot als de Verenigde Staten, zonder Alaska. Dat is meer dan de helft groter dan de Europese Unie. De EU telt daarentegen 500 miljoen burgers en consumenten. Australië telt er amper 21,7 miljoen of het dubbele van België. Neen, de komma staat niet verkeerd! Het gaat gemiddeld over 3 inwoners per km². Dorpen in het centrum van het land zijn enkel met het vliegtuig bereikbaar. De overgrote meerderheid van de bevolking woont in de grote steden zoals Sydney en Melbourne. Het grootste deel van de landbouw speelt zich ook af in het vruchtbare gebied tussen deze beide grootsteden. De rest van het land is doorgaans te dor. Het wordt ook wel *cattle land* genoemd omdat het enkel goed is om op extensieve wijze vee te houden. 's Wereld grootste veestapels grazen in Australië, voor zover er veel te grazen valt. De dieren krijgen dan ook alle ruimte om op zoek te gaan naar voedsel. Een veebezetting van 1/50 ha of minder is eerder regel dan uitzondering. De dieren worden met de helikopter of drones gecontroleerd of bijeen gedreven. Dat was vroeger het werk van de aboriginals, de autochtone bevolking. De Australische overheid wil hen nu opnieuw in de veehouderij aan het werk zetten omdat er veel werkloosheid is onder deze groep van de bevolking. Echter meerdere streken in Australië worden de jongste jaren geplaagd door een nooit eerder geziene droogte. "Het is de klimaatverandering", zo wordt gezegd. Of gewoon een hardnekkige El Niño die op vele plaatsen in de wereld tijdelijk voor minder neerslag zorgt. Daarna is het immers opnieuw de beurt aan El Niña. Die brengt opnieuw veel regen waar het te droog was en omgekeerd. Weinigen hebben nog vertrouwen in weerkerende fenomenen omdat ze niet meer regelmatig weerkeren. Het gebeurt onregelmatig en is voor de landbouw, althans voor het risicobeheer in de landbouw, een bijna onbegonnen zaak. Het is ook in tropische gebieden zoals Far North Queensland langer

wachten op de moessonregens van januari dan voorheen. Zij zijn niet meer klokvast.

Artiesten houden inmiddels benefiet-avonden om geld in te zamelen voor de Australische boeren die getroffen zijn door de jarenlange droogte. Op kerstdag zijn op bepaalde plaatsen de hemelsluizen opnieuw opengegaan. Er was grote vreugde alom, al zette de regen meteen ook enkele dorpen onder water.

Atherton Tablelands

Atherton Tableland is een vruchtbare landbouwhoogvlakte in het tropische noorden van Queensland. Het ligt verscholen achter het grote Australische Scheidingsgebergte (Great Dividing Range) die evenwijdig met de kustlijn van boven tot geheel onderaan Australië loopt. Verscholen betekent ook beschermd tegen tropische cyclonen die jaarlijks de oostkust van Australië teisteren. Het gebied ligt op 500 tot 800 m hoogte en heeft een mild klimaat en een rode vulkanische bodem. Er worden meer dan 70 verschillende gewassen

geteeld. Suikerriet en bananen zijn de belangrijkste teelten. Tablelands Regional Council telt 47.000 inwoners. Omdat we in tropisch gebied zijn, regent het van november tot maart. In januari en februari regent het dagelijks. De gemiddelde neerslag kan sterk verschillen naargelang de ligging van de plek en varieert van 400 mm tot 4000 mm en meer. De bergketens houden heel wat neerslag tegen. En toch kan de landbouw er niet zonder irrigatie. Prijzen van de landbouwgrond gaan tot 60.000 AUD of 38.500 euro/ha zonder waterlicentie. Op ruim 70% van de landbouwgronden zit een waterrecht. Water is duur. Het is afkomstig van de afdamming van de Barron-rivier.

In buitenlandse handen

Maryann Salvetti van North Queensland Tropical Seeds (zie verder) is actief in het landbouwsyndicalisme en in de landbouwpolitiek van de streek. Zij heeft veel connecties. Wanneer ze verneemt dat ik een Belg ben, verwijst ze meteen naar Lippens. De familie Lippens heeft zich in



Met de afdamming van de Barron-rivier wordt de landbouw van Atherton Tablelands van het nodige irrigatiewater voorzien. Aan het water hangt een stijgend kostenplaatje. Zonder irrigatie kan men zelfs in de zogenaamde 'natte tropen' (wet tropics) niet aan de productie van teelten met voldoende meerwaarde doen.

een van grootste suikerfabrieken van Australië ingekocht. Bundaberg Sugar, ook bekend van de Bundaberg Rum, heeft 23 suikerfabrieken en is naar eigen zeggen ook zelf de grootste teler van suikerriet in Australië (8000 ha en 550.000 ton). Ook MFS Sugar zegt de grootste suikerrietteler van het land te zijn met 650.000 ton. Bundaberg verwerkt jaarlijks 1,5 miljoen ton suikerriet, goed voor 20.000 ha. MSF is dan weer in Thaië handen (Mitr Pohl). Sinds die overname zijn veel suikerriettelers van Atherton Tablelands – ook Maryann Salvetti – overgestapt naar de Mossman Mill van het deels nog coöperatieve Mackay Sugar. Mackay verwerkt suikerriet van 1600 familiale bedrijven in 4 vestigingen, goed voor 85.000 ha. Het rommelt in de Australische suikersector. De uiteindelijk bepaling van de suikerprijs gebeurt niet door de eerste verwerkers van het suikerriet, de zogenaamde *mills* of molens. Zij produceren de ruwe suiker die ook kan worden uitgevoerd om in Europa geraffineerd of te worden verfijnd tot witsuiker. De meeste ruwe suiker wordt in Australië zelf geraffineerd door private suikerraffinaderijen die de ruwe suiker bij de molens aankopen. De telers weten dus helemaal niet wie wat binnen de suikerketen opstrijkt of hoe hun suikerprijs uiteindelijk wordt bepaald. Het probleem is herkenbaar. Er is de jongste maanden dan ook zware druk gezet op de politiek om tot een bindend ketenoverleg te komen. Een nieuwe regeling in dat kader staat op stapel.

Meteen wordt de vraag gesteld of de overheid de markt opnieuw gaat regelen. Vijf jaar geleden werd markten nog van overheidswege 'gedereguleerd'. De regulering bestond er destijds in dat alle ruwe suiker werd opgekocht door een zogenaamde *marketing board*, waar de verwerkers maar ook de telers mee aan de tafel zaten en waar raffinaderijen of exporteurs hun aankopen konden regelen. De *marketing board* bracht vraag en aanbod samen en regelde de prijs, rekening houdend met de (wereld)markt. Deze regulering werd in Australië 110 jaar geleden ingesteld met de Sugar Industry Act en 5 jaar geleden onder meer onder de druk van de WTO (en Europa) afgeschaft. Dergelijke *single desks* voor het vermarkten van producten, zoals *marketing boards* worden genoemd, hadden niet alleen Australië



1 Tully Sugar Mill was ooit in handen van het Britse Tate&Lyle. Het werd nadien vijandig overgenomen door concurrent MSF Sugar. Sinds kort is het bedrijf in handen van het Chinese Cofco. Alweer een voorbeeld van Aziatische belangen. 2 Vader en zoon Puglisi tonen hoe vroeger suikerriet werd geogst met het kapmes. Achter hen nadert een moderne John Deere-suikerriethakselaar. 3 Het gehakselde suikerriet wordt per treintje naar de suikerfabriek gereden. Er zijn minder bewerkingen nodig om uit suikerriet suiker te halen dan uit suikerbiet. Suikerriet kan ook meerdere jaren worden geogst. De suiker is dezelfde.

en Nieuw-Zeeland, ook het Verenigd Koninkrijk. Denk aan de Milk Marketing Board voor melk. Alle productie, in- en uitvoer passeerde op deze manier langs een enkel loket. Met de huidige volatiliteit van de prijzen en de onduidelijkheid over winsten en verliezen in de keten komt de heimwee naar dergelijke marktregelingen boven. Gaan we terug naar een vorm van regulering van landbouwmarkten? Die vraag wordt niet enkel in Europa maar ook aan de andere kant van

de wereld gesteld. Ook in Europa is het debat aan de gang over hoe de sector de markten kan regelen na de afschaffing van melk- en suikerquotum. Er wordt in Australië 34 miljoen ton suikerriet 'gecrushed' of verwerkt, waarvan 32 miljoen ton in Queensland en ongeveer 2,15 miljoen ton in New South Wales. Uit die ruim 34 miljoen ton suikerriet wordt 4,7 miljoen ton ruwe suiker gehaald voor een waarde van 1,8 miljard AUD of 1,2 miljard euro. Australië is 's

wereld grootste producent van ruwe suiker. De vraag stelt zich waarom er niet meer suiker in Australië zelf wordt geraffineerd en/of verder verwerkt. De sector kijkt hoe dan ook geboeid toe hoe Europa na de opheffing van het

suikerquotum zal reageren. Australië ruikt kansen en heeft er alle belang bij een akkoord tussen telers en verwerkers te bereiken. ■



1 Mooks groeide op in Mossman Gorge (Daintree National Park), onderdeel van de wet tropics, dat in 1998 door de Unesco als werelderfgoed is erkend. Vandaag gidst hij toeristen en vertelt hen over de weldaden en de gevaren het regenwoud en hoe elke boom en plant er een functie heeft. Zijn volk, de aboriginals, leerden met die natuur leven maar gebruikten die ook voor hun overleven. De natte tropen zijn een uitgestrekt gebied van nog overgebleven tropische regenwoud. Het beslaat 894.420 ha en strekt zich uit van Cooktown in het noorden van Queensland tot Townsville. **2** Een gordijnboom. De vijf slingert zich rond een tropische boom en kan die volledig neerhalen. Slechts enkele van deze exemplaren zijn overgebleven. Ze vormen een gratis attractie voor toeristen. **3** De Great Barrier Reef is 's wereld grootste levende structuur. Het leven zijn koralen, kleine poliepen die met hun schelpen mooie structuren bouwen. Het grote barrièrerif strekt zich uit langsheen de hele kust van Queensland en is 334.400 km² groot. Vooral de opwarming van het zeewater doet de koralen verbleken. Zeesterren en stormen vreten of breken stukken weg. Echter ook zeetransport, afvalwater van industrie en vermessing als gevolg van bodemerisatie en draineerwater van de velden leiden tot problemen. Elke sector heeft zelf beschermingsmaatregelen uitgewerkt. Voor de landbouw zijn dat 'best management practices' (BMP) en specifieke modules met maatregelen. Op 120.000 ha suikerriet en 4 miljoen ha grasland worden al specifieke BMP-maatregelen toegepast.

Op de Australische productie van rundvlees staat nog geen rem. Er is plaats genoeg. Het land moet wel kunnen blijven concurreren op een wereldmarkt die wordt beïnvloed door belangrijke hoeveelheden rundvlees afkomstig uit de *feedlots*. Australië kent ook *feedlots* maar in mindere mate. Het gaat eerder om *grass fed beef* dan zijn *grain fed*-tegenhanger. Het is duidelijk dat Australië daardoor bepaalde markten aan zich moet laten voorbijgaan. Voor Australië blijft ook de export van levend vee nog steeds belangrijk. Daar komt vanuit de hoek van dierenwelzijn veel kritiek op. Jaarlijks worden 700.000

Vlees moet een naam en een verhaal hebben.

levende runderen naar Indonesië verscheept. Dat zouden er in de toekomst 800.000 en meer kunnen worden. De vleesmarkt in Azië zit in de lift. Ook Vietnam is sterk vragende partij. De opfok gebeurt in het noorden van het land. Het gaat om zeboes (Brahman) of kruising met Angus (Brangus) die zich uitstekend in het tropisch klimaat van North Queensland gedragen. Zij worden in Indonesië in *feedlots* afgemest. Zij kunnen ginds dan worden geslacht op de wijze waarop de moslimbevolking dat wil



Bij '1888 Certified' staat de boer soms zelf achter de toonbank of in de rijpingszaal.



© JACQUES VAN OUTRYVE

WELK VLEES HEEFT AUSTRALIË IN DE KUIP?

Australië heeft iets met rundvlees. Het land is een belangrijke speler op de wereldmarkt, met een bijzondere blik gericht op Azië en de Amerikaanse hamburgermarkt. In eigen land maken *butcher shops* hun opgang in de grote steden. Het is een trend die ook bij ons wordt gevolgd. – Jacques Van Outryve

(halal). Dat is overigens een van de belangrijkste redenen voor levende export. Voor het overige zeggen de exporteurs dat de schepen drijvende stallen zijn en de dieren tijdens de overtocht aan gewicht winnen.

Vleesboetiek

In de grote Australische steden openen steeds meer *butcher shops* hun deuren. Zij worden in het Nederlands ook wel boetiek-slagerijen of vleesboetiëks genoemd en richten zich tot de betere consument. Die wil iets meer dan alleen maar vlees. Er is trouwens ook in Australië een trend om niet meer alle dagen vlees te eten, maar wanneer vlees wordt

gegeten voor het betere vlees te kiezen. Wat men daaronder ook mag verstaan. Dergelijke boetiëks bieden een ruime keuze van dergelijk vlees, vleeswaren en vleesbereidingen aan.

Het vlees moet een naam en een verhaal hebben, met de nodige zorg zijn uitgekozen en verder gerijpt of behandeld. Zo komt de bressaola (zie foto boven), dat is luchtgedroogd en gezouten vlees, van een wagyurund. Het kost 249,99 AUD of 160 euro/kg. Victor Churchill heeft voor zijn boetiek in Sydney zelfs een beroep gedaan op een Franse chef-kok om de producten te conditioneren en vleesbereidingen te maken. Klanten kunnen het vlees zien rijpen en krijgen uitleg door

gedienstig personeel die de verhalen van elk stukje in de toonkassen kennen. Vaak wordt samengewerkt met restaurants in de buurt waar vlees wordt geleverd. Bij '1888 Certified' in Sydney is de uitspraak 'from paddock to plate' letterlijk te nemen wanneer we bij ons bezoek de boer-eigenaar tegen het lijf lopen die net een lading vlees van zijn boerderij kwam leveren. Die boetiek beperkt zich tot producten van een aantal specifieke boerderijen die ook bezocht kunnen bezocht worden. In de winkel of via het internet kan je een afspraak vastleggen. De meeste vleesboetiëks verkopen dan ook meestal online. ■



OOK ZUIVEL MET EEN VERHAAL

De Mungalli Creek Dairy in Millaa Millaa, North Queensland heeft gekozen voor biologische dynamische landbouw. Het bedrijf is langs 3 kanten omringd door beschermd tropisch regenwoud. Op deze manier wil het aan alle verplichtingen tegenover het werelderfgoed voldoen. Er zullen bovendien enkele stukken grond opnieuw worden omgezet in bos. – *Jacques Van Outryve*

Wie door de Atherton Tablelands rijdt, ziet hier en daar nog plukjes authentiek regenwoud staan. Zij herinneren de plaatselijke bevolking en de toeristen eraan dat het hier ooit allemaal tropisch regenwoud was. De houtindustrie, ooit de belangrijkste nijverheid van 't land, is echter naarstig teweerk gegaan. Die houtindustrie bracht veel welvaart met zich mee ook al ging dat ten koste van het regenwoud. In het zog van de houtakkers kwamen boeren de open plekken innemen. De natte tropen is nochtans niet het gedroomde klimaat om aan landbouw of veehouderij te doen. Maar er was een plaatselijke afzetmarkt. Naarmate die verzadigd geraakte, werden melk en andere voedingsproducten getransporteerd naar verderaf gelegen gebieden.

Dat gebeurde eerst met bepakte paarden (*packhorses*), veel later met de trein. In het begin van vorige eeuw werd melk vanuit de Tablelands meer dan 1600 km ver vervoerd op een zeer primitieve manier. Townsville en Mt Isa waren geregelde bestemmingen. De ruigheid, de uitgestrektheid en het klimaat zorgen ervoor dat de melkveehouderij in Australië een geheel andere weg is geslagen dan deze in Nieuw-Zeeland. Australië ziet zelfs vandaag nog zijn

.....
Niet het gedroomde klimaat om aan landbouw of veehouderij te doen.
.....

binnenlandse melkconsumptie toemen. Dat is eerder uitzonderlijk voor een geïndustrialiseerd land. Sommigen zeggen dat dit met de specifieke koffiecultuur te maken heeft. Australiërs willen veel melk, melkschuim of room in de koffie. Het koffieverbruik stijgt en daardoor ook het melkverbruik.

Tragere ontwikkeling

De Australische melkveehouderij heeft zich voornamelijk in het zuiden van het land stap voor stap ontwikkeld. Ruim een miljoen of de helft van de Australische koeien staan in de staat Victoria. Ter vergelijking, het kleine Nieuw-Zeeland met een bevolking van amper 4,5 miljoen inwoners telt 5,2 miljoen koeien. Het getal blijft nog elk jaar stijgen. Men zou denken dat het gehele eiland, zowel het

noordereiland als het zuidereiland, hiermee volstaan. Toch ziet de Nieuw-Zeelandse regering nog plaats voor uitbreiding van de melkveehouderij, met name bij de maori's. Dat is de autochtone bevolking van Nieuw-Zeeland. Die maken, naar verluidt, onvoldoende gebruik van de landbouwgronden die zij destijds hebben mogen houden. Zowel Australië als Nieuw-Zeeland rekenen op hun autochtone bevolking om de landbouwsector een bijkomende boost te geven.

Verschillende verdienmodellen

De interesse voor de melkveehouderij in de Atherton Tablelands is verminderd omdat andere teelten in de rode vulkaangrond lucratiever zijn geworden zoals de bananenteelt en het suikerriet. Vooral na de deregulering van de zuivelmarkt door de overheid zijn melkveebedrijven zich gaan differentiëren. Velen bouwden de melkstapel af en gingen suikerriet telen. Dat was ook wat Frank Gallo in gedachten had. Maar het bloed kruipt waar het

hande kazen. De overige 90% wordt geleverd aan de Malanda Milk Factory (Dairy Farmers). In 2007 werd een cafetaria met 100 zitplaatsen geopend. Bezoekers kunnen in Gallo Dairyland tweemaal per dag zien hoe de koeien in de carousel worden gemolken en hoe kaas wordt gemaakt. "We hebben er 10 jaar over gedaan om dit concept te realiseren", laat Frank Gallo optekenen in de plaatselijke krant. Inmiddels hebben zoon Johnny en zijn vrouw samen met een zakenpartner het bezoekerscentrum en de verkoop van producten in handen genomen.

Verderop in Millaa Millaa maakten de Watsons een andere keuze met Mungalli Creek Dairy, alhoewel ook hier gekozen werd voor een belevingscentrum met shop, cafetaria en rondleidingen. Bij de overname in 1987 besloten Rob en Danny over te schakelen op biodynamische landbouw. Rob bleek allergisch te reageren op bepaalde gewasbeschermingsmiddelen en ging ervan uit dat wat slecht is voor mens ook slecht is voor de bodem. Biodynamische landbouw is een totaalconcept van biologische landbouw die de bodembalans centraal stelt en tegelijk een beroep doet op bepaalde natuurkrachten. Er ging heel wat studiewerk aan vooraf, want er was weinig bekend van biodynamische landbouw in de tropen met een jaarlijkse regenval van 4000 mm die de bodem uitlooft. De kennis over biologische en biodynamische landbouw is meer gericht op boeren in gematigde streken. De omschakeling heeft dan ook 10 jaar geduurd. Met de kennis die ze hebben opgedaan, zijn ze er onlangs in geslaagd 2 bedrijven in 2 jaar om te schakelen van conventionele naar biodynamische landbouw. Er wordt 60.000 l biodynamische melk per week verwerkt in allerlei zuivelproducten, zelfs lactosevrij zuivelproducten. De producten worden verkocht in de shop, maar ook in de steden en in de supermarktketens Coles en Woolworth. Onlangs is met een nieuw merk gestart van zuivelproducten afkomstig van melk van Jerseykoeien, 'Misty Mountain Farms'. Over de keuze van consumenten voor biodynamische producten zegt Michelle Bell-Turner, verantwoordelijk voor de public relations en marketing van Mungalli Creek Dairy, dat 30% zijn keuze maakt omdat het om biologische producten gaat, 40% omdat het lokale producten zijn en 30% koopt het voor de specifieke smaak. ■



1 Michelle Bell-Turner van de Mungalli Creek Dairy toont enkele biodynamische zuivelproducten. Alle melk wordt tot eigen producten verwerkt. 2 Michelle Bell-Turner, samen met James Jackson van de Rabobank, in Atherton bij de Jerseykoeien. 3 Johnny Gallo heeft met zijn Gallo Dairyland voor een ander verdienmodel gekozen. Beide melkveebedrijven betrekken de burger en de consument bij hun verwezenlijkingen maar vanuit een verschillende visie op de landbouw en de samenleving. Beide investeren en hebben dus de bank nodig.

Het ene land wil meer aboriginals aan het werk in de veehouderij als oppassers en veedrijvers, het andere land wil dat de maori's hun landbouwgronden intensiever in gebruik nemen.

niet gaan kan. Uiteindelijk is voor uitbreiding van de conventionele melkveehouderij gekozen. Het bedrijf breidde uit tot 250 en later tot 400 melkkoeien. 10% van de melk wordt zelf verwerkt tot aller-



BACKPACKERS MAKEN HET VERSCHIL

Op zoek naar nieuwe teelten kwam tropisch Australië al snel bij avocado's uit. De consumptie van deze exotische vrucht zit wereldwijd in de lift, ook in Australië. En waarom zou het fruit in de regio altijd uit Nieuw-Zeeland moeten komen? Voor Alan Poggioli in Tolga (Atherton Tablelands) zijn dat redenen om nog eens flink uit te breiden. – *Jacques Van Outryve*

Zijn vader zou de stap nooit hebben gezet. Hij teelde ook nog aardappelen, maïs en pindanoten. Zoon Alan heeft enkel de avocado's (*Persea americana*) overgehouden. De eerste bomen werden al in 1978 aangeplant. Ze zijn nog steeds in productie. Meteen is gezegd dat avocadobomen zeer lang productief zijn. Een nieuwe aanplanting is weliswaar een risicovolle investering. Het gevaar voor ziektes is groot. Ook cyclonen kunnen roet in het eten gooien. Alan refereert naar cyclonen Larry (2006) en Yasi (2011). Zij staan in het publieke geheugen van de streek gegrift. Voor de Golden Triangle Avocados viel het allemaal nog best mee, althans volgens Australische normen. Alan vergelijkt de investeringskosten van een nieuwe aanplanting met die voor een

perceel aardappelen. Daar moet je elk jaar opnieuw pootgoed voor kopen! Jonge geënte avocadobomen kosten 25 AUD (16 euro). Ze gaan 40 tot 60 jaar mee. Zowel de rode vulkanische grond als het klimaat van Atherton Tablelands is, naar verluidt, ideaal voor deze teelt omdat zij de omstandigheden van het oorsprongsgebied van de avocado in Midden-Amerika benaderen. "Het is een goede teelt", glundert Alan. Hij loopt er zeer ontspannen bij want het werk zit er al enige tijd op. Nu moeten de bijen hun werk doen voor de volgende oogst. Blijkbaar heeft hij goede jaren achter de rug. Hij legt ook uit waarom. "Het verbruik van avocado's is sterk toegenomen met de vele smoothie-, sandwich- en sushibars. Overal hoort voortaan een schijfje avocado bij."

Zelfs McDonald's is op de kar gesprongen. Het gemiddelde verbruik per persoon in Australië steeg van 1,4 naar 2,2 kg. Het is Golden Triangle Avocados niet om export te doen maar precies om die binnenlandse markt. "Wanneer we het Nieuw-Zeelands product buiten kunnen houden zijn we al tevreden", voegt hij er nog aan toe. Men zal zowaar het jaar rond Australische avocado's kunnen aanbieden. In januari start de oogst in het westen van Australië. Nadien wordt achtereenvolgens in North Queensland, New South Wales en Victoria geoogst. Enkel in december en begin januari zal men nog een beroep moeten doen op Nieuw-Zeelands product. Alan heeft 12.000 bomen op 600 acres (1 acre = 0,405 ha). Per boom worden gemiddeld 30 trays, of dozen van 20

avocado's, geogst. Dat zijn 600 stuks per boom! Het duurt 4 jaar voor de eerste vruchten voor premiumklasse kunnen worden geogst. Vruchten van jongere bomen worden lager geklasseerd of verwerkt tot avocaatolie. Ook dat is een product dat met de jongste gezondheidshype in de lift zit.

Seizoenarbeid

"Het zou allemaal niet mogelijk zijn zonder goedkope arbeid", zegt Alan. Avocado's vragen veel handenarbeid. Zowel het snoeien, het plukken als het sorteren moet met de hand gebeuren omdat avocado's zeer kwetsbare vruchten zijn. Enkel gewasbescherming gebeurt machinaal. De handel en industrie in Australië kan echter een beroep doen op zogenaamde backpackers die het land aandoen. Backpackers zijn vooral jongeren, maar ook ouderen trekken rond. Zij komen vooral uit Europa – ook België – en de Verenigde Staten en willen goedkoop met pak en zak (op hun rug of *back*) de wereld verkennen of er eens uit zijn. Af en toe moeten ze onderweg wat bijverdienen om hun tocht te kunnen voortzetten. De Australische overheid heeft voor de landbouwsector een gunstmaatregel voorzien. Een (werk)visum voor Australië is geldig voor een jaar. Wie echter 88 dagen of meer in de landbouwsector werkt, mag een jaar langer blijven. Velen grijpen dat dan ook aan om in het seizoen een job in de land- of tuinbouw te versieren om langer in Australië te mogen blijven. Backpackers zijn vooral westerlingen en, naar verluidt, goede werkers. Ook de Belgen, verzekert Alan ons. Zij zijn graag gezien op de werkvloer. Dat sociale voordeel biedt de sector mogelijkheden om concurrentieel te blijven. Alan engageert backpackers meestal voor 6 maanden.

Uitdagingen

Voor de teelt van avocado's is voldoende water, dus irrigatie, nodig. Alan kan het water nog uit de grond pompen en betaalt hiervoor een oppomprecht. Hij moet niet betalen voor de hoeveelheid water die hij oppompt. Nog niet! Hij verbruikt 700 miljoen l per jaar. Het water kan dus nog een dure zaak worden, niettegenstaande hij zich in de natte tropen (Wet Tropics) bevindt. De belangrijkste ziekte van de avocado-boom is een wortelziekte veroorzaakt door een phytophthora-bacterie. Bomen moeten tweemaal per jaar met een

chemisch bestrijdingsmiddel worden geïnjecteerd. Voor de bevruchting zijn veel bijen nodig. Alan huurt jaarlijks 200 kasten. Dat kost hem geld. Sommige telers kopen nu zelf bijenkasten aan omdat gevreesd wordt dat met de forse uitbreiding van de teelt

.....

Het duurt 4 jaar voor de eerste vruchten voor premiumklasse kunnen worden geogst.

.....

zich vaak op de rijpheid. Dat komt ook omdat er verschillende variëteiten op de markt zijn. Bij de ene is de rijpheid gemakkelijker te zien of te voelen dan bij de andere. En niemand wil een product waar iedereen al in genepen heeft. De belangrijkste variëteit is Hass met een zwarte schil. Nieuwere variëteiten zijn Sheppard met een groene glimmende schil, en Pinkerton. Het verhaal over de eisen van de consument deed me denken aan het verhaal dat ik later in Nieuw-Zeeland zou vernemen over kiwivruchten. Ook Australië produceert kiwi's, ander-



1 Een nieuwe avocado-aanplanting met grondafdekking. 2 Voor de pluk en de 3 sortering van het fruit wordt een beroep gedaan op backpackers. Vaak zijn het dezelfde die terugkomen.

en de bijenziekte onvoldoende bijenkasten beschikbaar zullen zijn. Bijen moeten op het gepaste moment beschikbaar zijn. De mannelijke bloempjes openen 's morgens, de vrouwelijke in de namiddag. De boom zelf stoot nadien 48% van de jonge vruchtjes af. Avocado's zijn speciale vruchten. Consumenten lusten de vrucht maar miskijken

maal vooreerst bestemd voor de binnenlandse markt. Nieuw-Zeeland produceert voor de hele wereld. Er zijn kiwi's met groen vlees, gele en straks ook rode kiwi's op de markt. De sector is echter op zoek naar kiwi's met eetbare schil om concurrentieel te blijven met het vele andere fruit op de markt. ■

VOOR ELKE NICHE EEN MARKT

Bij North Queensland Tropical Seeds hebben ze zich gespecialiseerd in een twintigtal groentezaden, tropische graszaden en voedergewassen. De helft van het areaal is weliswaar bedekt met suikerriet, de klassieker van de streek. Dat kan niet worden gezegd van chiazaad. Met de productie van chia pikt het bedrijf een graantje mee van de hype rond *superfood*. *Waarom ook niet? – Jacques Van Outryve*

Wat is *superfood*? In Australië weten ze het ook niet. Maar velen hebben er letterlijk en figuurlijk de mond van vol. Het verkoopt! Meer moet je als producent niet willen. Maryanne Salvetti is enkele jaren geleden met North Queensland Tropical Seeds op de kar gesprongen. Haar grootste afnemer is China. Het chiazaad gaat er in zakken van 25 kg naartoe. Kleinverpakking is ook voor de Australische markt bestemd. Chiazaad wordt vanwege een reeks gezondheidsclaims gebruikt op en in allerlei gerechten als toetje. Denk aan cupcakes, smoothies, soep ... eigenlijk alle gerechten komen in aanmerking. De prijs is navenant. “Bovendien is het geen gemakkelijke teelt”,

van gerenommeerde hulpprogramma's (Bill Gates Stichting). Maryann Salvetti runt het landbouwbedrijf samen met haar man en 3 kinderen. Het bedrijf telt 800 ha en er worden

25 verschillende gewassen geteeld. Op de helft van het areaal staat suikerriet, de klassieker van de streek. Het suikerriet blijft 5 jaar op hetzelfde perceel staan. De 3 volgende jaren worden er andere

.....
Op dit bedrijf worden
25 verschillende gewassen
geteeld.
.....

zegt Maryann Salvetti. “*Salvia hispanica* is familie van munt en heeft zeer kleine zaadjes. Wij telen witte en zwarte chia en moeten ze bij het oogsten, schonen, sorteren en inpakken zeer goed uit elkaar houden. Oogst- en sorteermachines moeten nauwgezet worden gereinigd.” De opbrengst op de rode vulkanische grond in Tolpa (Atherton Tablelands) kan 1 ton/ha bedragen. De prijs bedraagt gemakkelijk 30 AUD of 19 euro/kg. Ook de vele tropische graszaden en zaden voor voedergewassen, waaronder heel wat boonsoorten (*cowpea* en labbonen), zijn stuk voor stuk specialiteiten. Zij zijn onder meer bestemd voor de Afrikaanse markt, al dan niet in het kader



1 Een perceel chia komt in bloei. 2 Chiazaad wordt alom in de wereld geprezen als een superfood. 3 Maryann Salvetti weet ook niet hoelang het liedje zal duren.

teelten geproduceerd, waarna terug een cyclus van 5 jaar met suikerriet start. Niet iedereen voert teeltrotatie bij suikerriet uit. Teeltvernieuwing om de 5 jaar is volgens kenners weliswaar onontbeerlijk. De commercialisering van de vele soorten zaden van NQ Tropical Seeds gebeurt door derden zoals het Australische Heritage Seeds of het Nederlandse Barenburg.

Waterefficiëntie

Wij vragen Maryann nog naar de grootste uitdagingen voor de landbouwsector. Zonder aarzelen, antwoordt ze: "Water en energie." Water? We dachten dat we in de natte tropen zaten? Water genoeg! De neerslag is hier echter zeer onregelmatig. Op de ene plaats kan die gemiddeld 600 mm bedragen, op de andere plaats langs een andere kant van het plateau of het gebergte 4000 mm en meer. Bovendien hebben tropische landbouwgewassen veel water nodig omdat het vrij dorstige gewassen zijn. Denk aan bananen, koffie, katoen en suikerriet, maar ook voedergewassen. 70% van de gronden in Tableland heeft een waterrecht. Ook de andere 30% zal op zoek gaan naar water wat de prijs zal opdrijven.

Maryann beschikt over een waterquotum van 3000 miljoen l per jaar afkomstig van de Mareeba-Dimbulah Sunwater Scheme, de dam die destijds in de Barron river werd gebouwd waardoor het Tinaroo meer ontstond. De prijs voor het water is de jongste tijd al sterk gestegen en bedraagt 1500 AUD of 960 euro/megaliter. Daar moet je het allocatierecht (60 AUD/jaar) bijtellen. Voor irrigatie zijn pompen nodig die werken op energie, voornamelijk elektriciteit. Australië zit als belangrijk steenkoolproducent nog met een zeer vervuilende energieproductie. Van hernieuwbare energie is amper werk gemaakt. Australië behoort tot de wereldkampioenen inzake CO₂-uitstoot en zal die ook drastisch moeten inkrimpen. De investeringen zullen geld kosten. De prijs voor de elektriciteit is in 10 jaar met 200% gestegen! Maryann weet niet wat haar nog te wachten staat. Er zal efficiënter met water moeten worden omgegaan. "Wij gebruiken zowel sprinklers als bevoeiing van percelen. Bij deze laatste wordt het water met de meststoffen opgevangen in een kunstmeertje zodat het opnieuw kan worden gebruikt. En daar zijn dan weer pompen voor nodig." ■



OUT OF AFRICA

De koffieplantage van Jaques Coffee Plantation in Mareeba, North Queensland, is volledig door suikerriet omgeven. Je waant je op een plantage in Afrika met klarinetmuziek van Mozart op de achtergrond. Het is er in de gastentuin zo rustig dat het mij was ontgaan dat er in de familiebenaming een letter ontbrak. Of niet? Staat er in mijn naam dan een letter te veel? Jason Jaques (zie foto) brengt mij een eerste koffie en stelt mij gerust. Er is niets te kort of te veel.

Hij nam samen met zijn broer Robert het bedrijf van hun ouders over en bouwde het uit tot een plantage met 85.000 bomen gelegen aan de mooie Emerald Creek, bekend om zijn watervallen. Alle koffie wordt via het internet of in de eigen shop verkocht. Ze hebben van hun bedrijf dan ook een belevingscentrum gemaakt met shop/cafetaria/restaurant, bedrijfsbezoeken en zelfs een luchtdoop boven de omgeving.

Eerste plukmachine

Jason vertelt mij het aangrijpende familieverhaal. Zijn ouders, Nat en Linda, zijn in 1978 vanuit Tanzania naar Australië geëmigreerd. Zij deden zoals zovele blanke boeren die ook vandaag nog Afrika ontvluchten omdat het er voor hen niet meer veilig is. Met hun expertise als koffieboer wilden ze in Australië opnieuw beginnen. Een eerste poging eindigde in een faillissement, een gevolg van de economische crisis. Bij een tweede poging zag de familie Jaques haar bomen volledig verloren gaan na gebruik van een verkeerd pesticide door de Australische overheid bij de verplichte behandeling van alle bomen tegen de papaya-fruitvlieg. "Een spijtige vergissen, is ons gezegd." Jason herinnert ons aan het gezegde 'What doesn't kill you, makes you stronger.' Wat je niet doodt, maakt je sterker. Zo verging het de Jaques. De derde keer werd de goede keer. Omdat in Australië, in tegenstelling tot Afrika, de arbeid duur is, inspireerde vader Nat zich op een strand- en straatveegmachine en een Nieuw-Zeelands blauwebessenplukmachine om, naar verluidt, 's wereld eerste mechanische koffiebossen oogstmachine te maken. De *coffee shuttle one* zag in 1984 het levenslicht en staat nog steeds op het bedrijf. Het is de voorloper geweest van een heel gamma oogstmachines die vandaag in Australië, maar ook elders in de wereld, worden ingezet. De machine schudt in één seconde alle bessen van de boom en vangt die ook op. Een plukker doet er 20 minuten over om hetzelfde te doen.

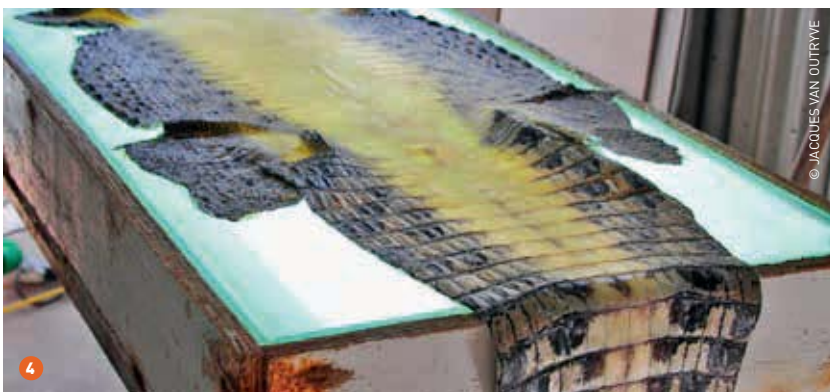
VEEHOUDERIJ ALS EEN ANDER

In Australië zijn krokodillen net als kangoeroes een beschermde diersoort. Ze worden in tegenstelling tot kangoeroes ook in gevangenschap gekweekt voor hun huid en vlees. Het is een vorm van veehouderij, weliswaar niet zonder gevaar. – Jacques Van Outryve

Hartley's Crocodile Adventures in Palm Cove is een toeristische trekpleister. Je leert er alles over krokodillen en hun aanverwanten. Naast het pretpark ligt een kwekerij. Krokodillen zijn zeer geliefd voor hun huid en werden in het verleden massaal in wild geschoten. Omdat zowel de zoutwaterkrokodil (*Crocodylus porosus*) als de zoetwaterkrokodil (*Crocodylus johnstoni*) bijna uitgeroeid waren, worden ze nu beschermd. Eieren mogen wel nog gecontroleerd in de natuur worden geoogst en machinaal uitgebroed voor de productie van huiden en vlees. In de natuur komt immers slechts 1% van de eieren ook daadwerkelijk uit. 99% wordt

door het wassende water uit de nesten weggespoeld, door oververhitting beschadigd of door roofdieren gestolen. Beter nog is krokodillen in gevangenschap op te kweken zoals bij Hartley's. Tussen november en maart bouwen de krokodillen hun nest. Er worden 45 eieren gelegd per nest. Die worden verzameld en machinaal uitgebroed. De incubatietemperatuur bepaalt het geslacht van de krokodil. Voor mannetjes bedraagt deze 32 °C. Voor wijfjes hoger of lager. Omdat mannetjes sneller groeien worden hoofdzakelijk mannetjes gekweekt. Krokodillen zijn niet gedomesticeerd. Ze zijn wild en gevaarlijk. Ze bijten ook elkaar, waardoor hun huid wordt beschadigd. Dieren

worden verdoofd om hun huid te kunnen controleren op beten. Krokodillen met een beschadigde huid worden tijdelijk afzonderlijk gehuisvest. Enkel de zoutwaterkrokodil wordt gekweekt omdat zijn huid geen of weinig 'osteodermen' (zwerfbeenjes) bevat en dan ook meer waard is. Kangoeroes worden niet gekweekt maar wel gecontroleerd door erkende jagers geschoten om overpopulatie tegen te gaan. Dat 'officiële' vlees komt op de markt. Voor overbejaging moet niet worden gevreesd want voor kangoeroevlees en -leer is er in tegenstelling tot krokodillenleer geen lucratieve markt. ■



1 Jonge krokodillen worden vijfmaal per dag gevoed met kippenvleesresten, vitaminen en mineralen. 2 Na 2,5 jaar meten ze 1,5 tot 1,8 m en zijn ze slachtrijp. 3 Terwijl in het educatieve pretpark krokodillen hun kunstjes vertonen, gaat het leven in de kwekerij door. 4 De gestroopte huid wordt tweemaal ingezouten en naar Italië of Frankrijk verscheept voor verwerking. 5 Een krokodillenkarkas bevat gemiddeld 5 kg verkoopbaar vlees.