

VAN WERELDREIZIGER TOT GEVESTIGDE WAARDE

Paprika's komen oorspronkelijk uit Midden-Amerika en deden er meer dan 5 eeuwen over om bij ons door te breken. Hoewel het areaal in Vlaanderen de laatste 10 jaar een licht dalende trend kende, verdubbelde het aangevoerde volume op de veilingen. – *Jan Van Bavel*

In de afgelopen 50 jaar groeide paprika uit tot een van de meest gegeten groenten in Europa. Paprika past in alle consumententrends, is onmisbaar in de wereldkeuken en is een echte vitaminebom (zie kader). Het woord paprika komt uit het Hongaars, waar het pepertje betekent. Deze groente kunnen we gerust een wereldreiziger noemen. Ze maakte een hele trip en had, net als de tomaat en de aardappel, veel tijd nodig om in onze contreien door te breken.

Een beetje historiek

Oorspronkelijk komt de paprika uit de tropische en subtropische streken van Midden-Amerika. In de vijftiende eeuw maakte Christoffel Columbus tijdens zijn ontdekkingsreis door Amerika bij de Indianen kennis met de paprika. Die aten de vrucht gemalen door hun voedsel. Door de scherpe smaak dacht Columbus dat het een soort peper was. Daarom wordt paprika in Engeland nog altijd *pepper* of *bell pepper* genoemd. Columbus bracht wat zaad van de vruchten mee naar huis. Dat zaad raakte ook in Arabische handen. De Arabieren gaven de paprika door aan de Turken. Zo kwam de groente bij de Hongaren terecht, waar ze

Copyright

al snel tot een nationale teelt uitgroeide. Uiteindelijk maakten ook wij er kennis mee.
De paprika is verwant met de scherpe rode pepers en bevat capsaïcine. Deze stof prikkelt meteen de warmtezintuigen in de mond, maar niet de smaakzin. De teelt gebeurt volledig in serres. Paprikaplanten kunnen tot 4 m hoog groeien en produceren tot 60 paprika's per jaar. Per plant behoudt de teler 2, 3 of 4 stengels. Omdat die stengels slap zijn, worden ze aan een touw omhoog geleid. Doordat er verschillende bloemen tegelijk bloeien, ontstaan er meerdere vruchten tegelijk aan de plant. Paprika's zijn van maart tot november verkrijgbaar. De zomer is het hoogseizoen, met een piek in juni en juli.

Vlaamse paprika en hun concurrenten

Het paprika-areaal in Vlaanderen is eerder klein. Met bijna 90 ha in 2015 behoren we tot de kleinere spelers in Europa. De laatste jaren is er wel een sterke instroom van Nederlandse paprika in Vlaanderen (zie verder), waardoor het gecommercialiseerde areaal in Vlaanderen zo'n 155 ha bedraagt. Op wereldvlak is Spanje de belangrijkste speler, met een areaal van circa 18.400 ha. Vanaf half september tot half april hebben we op de Europese markt te maken met concurrentie vanuit Spanje. Opvallend is dat de Spaanse tuinders steeds intensiever samenwerken en hun verkooporganisaties veel directe afspraken met de retail maken, waardoor ze maatwerk kunnen leveren. De afgelopen jaren zette Spanje ook flinke stappen op het vlak van voedselveiligheid, kwaliteit, ontwikkeling van *specialty*-producten en biologische bestrijding. Andere grote 'paprikaspelers' in Europa zijn Turkije, Italië en Roemenië. In onze productieperiode (maart tot november) is Nederland onze belangrijkste concurrent, met een areaal van bijna 1240 ha.

Diversificatie in de paprikateelt (specialties, kleinverpakkingen ...) zet zich door.

De aanvoer van paprika op de VBT-veilingen verdubbelde de afgelopen 10 jaar van bijna 22 miljoen kg in 2005 naar bijna 46,5 miljoen kg in 2015 (tabel 1). Het is dan ook vrij logisch dat het verbruik van verse paprika en pepers in België lichtjes steeg. De omzet verdrievoudigde, van bijna 21 miljoen naar meer dan 60 miljoen euro. Het rendement per m² steeg flink. Deze toename is volledig te danken aan de modernisering en schaalvergroting van de bedrijven, waardoor die steeds betere productietechnieken toepassen.

Sterke instroom uit Nederland

Coöperatie Hoogstraten en BelOrta zijn de 2 sterkste Belgische veilingen in paprika. Coöperatie Hoogstraten telt 20 paprikatelers onder haar leden. Haar areaal steeg spectaculair van bijna 20 ha aan het begin van deze eeuw tot zo'n 98,2 ha nu. "De sterke groei in de latere jaren is voornamelijk te danken aan 3 factoren", aldus adjunct-directeur Hans Vanderhallen. "Vooreerst was er de start van ons centraal sorteerproject paprika in 2000. Door de telers de mogelijkheid te geven om hun sorteeractiviteit door ons te laten uitvoeren, konden zij meer aandacht besteden aan hun teelt en eventueel bedrijfsuitbreiding. Wij kregen dan weer een tool in handen om sneller in te spelen op de noden van de markt rond diverse verpakkingen en sorteerparameters. Tegelijk investeerden we sterk in onze kleinverpakkingsactiviteit. Bijna een kwart van de aangeleverde paprika's werden kleinverpakt (stoplichten, waarmee paprika's in 3 kleuren bedoeld worden) in de markt gezet. Deze activiteit verstevigt de commerciële kracht van de coöperatie en geeft ook op elk moment een direct inzicht in de Europese marktsituatie. Tot slot trok deze sterkere positie nieuwe, in hoofdzaak Nederlandse, telers aan. Zij werden vooral aangetrokken door de service van de coöperatie aan haar producenten en de klok als ultiem prijsvormingsmechanisme." Net zoals bij BelOrta stijgt het areaal *specials*, met de Piccantina (hete peper) en de zoete puntpaprika's (vanaf 2017).
BelOrta telt momenteel 19 paprikatelers onder haar leden en verwacht volgend seizoen een areaalgroei van 15 ha. "Dit

Tabel 1 Evolutie aanvoer paprika, middenprijs en omzet tussen 2005 en 2015 - *Bron: VBT*

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Volume (kg)	21.913.010	19.957.898	21.567.819	21.800.407	28.568.260	31.497.458	36.265.042	32.608.989	31.580.725	40.779.431	46.477.424
Prijs (euro/kg)	0,952	1,428	1,419	1,313	0,836	1,140	1,015	1,102	1,353	0,990	1,297
Omzet (euro)	20.861.186	28.499.878	30.604.735	28.623.934	23.883.065	35.907.102	38.809.018	35.935.106	42.728.721	40.371.637	60.281.219

VITAMINEBOMMEN

Paprika's zijn niet alleen lekker, ze zijn ook heel gezond. Wist je dat ze van alle groenten het hoogste gehalte aan vitamine C hebben, dat zelfs veel hoger ligt dan dat van citrusvruchten zoals sinaasappelen en citroenen? Paprika's zijn als het ware een prima inwendig ontsmettingsmiddel en werken verstervend. Bij reumatische aandoeningen wordt paprika zelfs als pleister gebruikt. Een paprika, en zeker de oranje versie, is een echte vitaminebom. Paprika's zitten niet alleen vol goede voedingsstoffen, ze bevatten ook veel vezels en weinig calorieën.

Copyright Boerenbond

brengt ons in totaal op 73 ha blokpaprika en 7 ha puntpaprika", vertelt Sofie Lambrecht, divisiehoofd Marketing bij BelOrta. "Naast de standaardpaprika's bieden de BelOrta-telers ook specialiteiten aan zoals Sweet Palermo, Piccantina en babypaprika. We verwachten een extra areaal van 2 ha puntpaprika. Jalapeño, Habanero en Naga zijn onze nieuwste specialiteiten." Naast de traditionele 'stoplichtenverpakking' voegde BelOrta vorig seizoen met de Duo-paprika (rode en gele paprika) ook een nieuwe kleinverpakking toe aan zijn paprika-assortiment.

Stijgende prijs en kosten

De tendens van de prijzen voor de laatste 10 jaar is licht stijgend, maar deze evolutie kent wel sterke schommelingen (tabel 1). Zo waren de jaren 2009, 2011 en 2014 slecht op het vlak van prijsvorming. De middenprijs voor paprika evolueerde van 0,952 euro/kg in 2005 naar 1,297 euro/kg in 2015. De telers krijgen dus een iets betere prijs voor hun product, maar de stijgende kosten voor arbeid, verpakking, energiebesparing, milieu-eisen en investeringen leggen een sterke druk op het rendement op hun bedrijven. De Belgische handelsbalans van verse paprika blijft negatief. Terwijl we in 2015 voor zo'n 67 miljoen euro aan paprika exporteerden, importeerden we voor bijna 74 miljoen euro. We exporteren vooral paprika naar onze buurlanden Nederland, Frankrijk en Duitsland.

Van groen naar rood, oranje, geel ...

Paprika's zijn er in veel variëteiten. De paprika's die wij kennen, heten ook wel blokpaprika's. Alle paprika's zijn eerst groen. Afhankelijk van het ras veranderen ze nadien van kleur, zoals naar de bij ons bekendste kleuren rood, geel en oranje. Tijdens de verkleuring verandert ook de smaak. Rijpe paprika's zijn zoet, terwijl de groene variant een meer bittere smaak heeft. Naast de bekende kleuren zijn er ook paprika's in het bruin, paars, wit, zwart en munt, die vooral voor luxerestaurants bestemd zijn. ■



ENERGIEZUINIG PAPRIKA'S TELEN IN DE GROENTUIN

In Merksplas telen Guido en Ann Quirijnen-Van Gorp rode, gele en oranje paprika's. Met een beredeneerde gewasbescherming en de inzet van wkk's, dubbele energieschermen en diffuus glas, proberen ze een zo energiezuinige en hoog mogelijke productie na te streven. – *Jan Van Bavel*

Hoog in de Noorderkempen ligt het paprikabedrijf 'De Groentuin' van Guido en Ann. Na zijn studies aan de tuinbouwschool in Hoogstraten behaalde Guido een A1-graduaatsdiploma tuinbouw in Geel. Daarna werkte hij nog 2 jaar in het bedrijf van zijn ouders. Die waren indertijd gestart met het telen van spruiten, tomaten en aardbeien onder glas. In 1996 schakelden ze over naar de paprikateelt, tot ze in 1999 stopten en hun serre verhuurden aan een sierteler. In datzelfde jaar startten Guido en Ann in Merksplas met de bouw van hun eigen bedrijf. "Ik liep stage bij een paprikateler in Merksplas, dus mijn keuze lag voor de hand", vertelt Guido. "We begonnen met een serre van 2 ha en bouwden ons bedrijf geleidelijk uit tot de huidige 12,6 ha. Daarvan nemen rode en gele paprika elk 4 ha in beslag, oranje paprika 4,6 ha." Ann heeft geen tuinbouwachtergrond, maar volgde een B-cursus om mee in het bedrijf te kunnen stappen. Het koppel heeft 2 dochters, Jana (13) en Bente (11).

Uitgebreide bedrijfsstructuur

Naast het management en de aankopen op het bedrijf neemt Guido vooral

Copyright Boerenbond

de klimaatsturing in de serre en het bijbehorende energieverhaal (sturing van de wkk's, opvolgen van de gas- en energiemarkten ...) voor zijn rekening. Ann werkt halftijds mee in het bedrijf en verzorgt de boekhouding en de administratie. Guido's zus Gerda volgt, ook op halftijdse basis, onder meer de loonadministratie en lastenboeken op. Hoofdbedrijfsleider Joris staat in voor het personeelsbeleid en volgt mee het klimaat in de kas op. Met Martijn en Kristof heeft hij 2 assistenten, die onder meer het personeel aansturen en opleiden. In totaal werken er gemiddeld 33 medewerkers op het bedrijf. In piekperiodes is de groep groter door de toename van het aantal seizoenarbeiders voor het plukken.

Centraal sorteerproject

De afzet verloopt volledig via Coöperatie Hoogstraten, waar de paprika's worden vermarkt onder het Flandrialabel. De

Voldoende licht, lucht en kwaliteitswater zijn essentieel voor een goede teelt.

door het personeel geplukte paprika's worden met automatische oogstcontainers tot in de loods gebracht. Daar worden de containers geledigd op een band, om vervolgens in grote witte boxen (voor ongeveer 300 kg) van de veiling te rollen. Die boxen worden met een transportfirma naar de veiling gebracht, waar ze in een geautomatiseerde sorteerinstallatie worden gesorteerd en verpakt. "We kiezen er bewust voor om dit werk aan de veiling uit te besteden, om de werkdruk op het bedrijf laag te houden en pieken af te vlakken, zeker bij een grote oogst", zegt Guido. "Door de diverse uitbreidingen van ons bedrijf had ik een eventuele sorteerinstallatie bovendien enkele keren moeten aanpassen. Momenteel ben ik dus best tevreden over het centraal sorteerproject van de veiling."

Zaad en kwaliteit

Guido heeft rechtstreeks contact met diverse zaadhuizen. "Als ze nieuwe rassen introduceren, zetten we die meestal enkele jaren in proef of ze worden opgenomen in de rassenproeven op de proeftuinen (PCH en PSKW). Het aantal proeflijnen op het bedrijf varieert, momenteel hebben we er 5 in gele, 2 in rode en één in oranje rassen. Vinden we het echt goede rassen, dan bestellen we het zaad meestal bij BPK (Belgische PlantenKwekerij). Bij de oogst van de proeflijnen voeren we de oranje paprika's apart aan bij de veiling, de andere worden met de 'gewone' paprika's aangeleverd op de veiling, maar het gewicht van die proeven wegen we wel af zodat we weten welke productie we ermee halen. Een prima kwaliteit en goede productie zijn de belangrijkste voorwaarden voor een goed ras. Verder mag het ras niet te arbeidsintensief en 'energievretend' zijn en mag het geen excessieve gewaslengte hebben."

Teeltronde

De paprikaplanten worden op trays vanuit BPK aangeleverd. "Die zetten we tussen 5 en 22 december uit op steenwolmatten per blok van 4 ha. Vervolgens steken we er druppelpennetjes op, zodat de planten water en voedingsstoffen krijgen. Dan hangen we touwtjes, zodat elke plant met 4 stengels hierlangs naar boven kan groeien. Daarna zetten we de planten op 4 takken, en toppen we om de 10 à 14 dagen tot eind september de scheuten. Samen met die scheuten verwijderen we in het begin ook de bloemetjes, tot er 3 oksels leeg zijn boven de eerste splitsing van de plant. De volgende bloemetjes laten we op de plant, die bloeien in januari. Zodra de eerste vruchtjes aan de plant komen, binden we de touwtjes onderaan de plant vast, zodat de plant niet omvalt. Vanaf februari tot eind september binden we de stengels om de 2 weken rond het touw, ook wel 'indraaien' genoemd. De wekelijkse oogst start vanaf half of eind maart en loopt tot uiterlijk 20 november. In de zomer oogsten we om de 5 dagen. Na de laatste oogst is het tijd voor de teeltwissel (3 à 4 weken). Hierin verwijderen we de druppelpennetjes en zagen we de stammen onderaan af. Daarna rollen we doeken af tussen de buisrails. Vervolgens rijden we met een sloopkar door het gewas en worden de touwtjes bovenaan doorgesneden, zodat het loof op de doeken valt. De doeken worden uit de serre getrokken en het loof wordt afgevoerd naar een verwerker uit de buurt. Het glas in de serre wordt gewassen en gewasresten worden met grote stofzuigers verwijderd. De gotenlijnen worden ontsmet en afgespoten met een spuitrobot.



FAMILIE QUIRIJNEN-VAN GORP

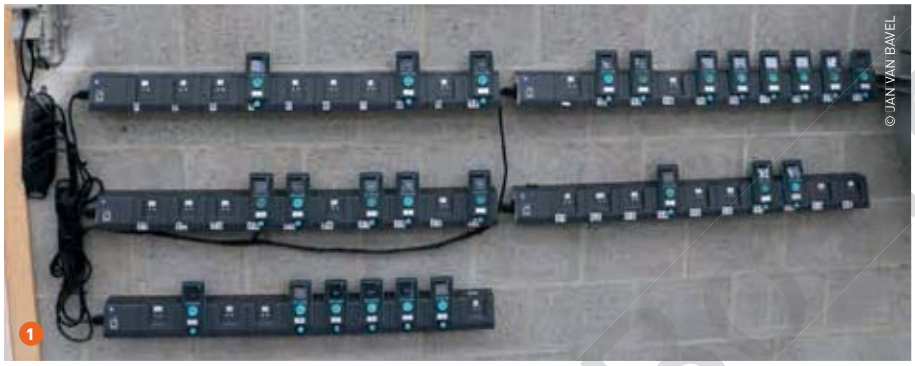
Leeftijd: Guido (41) en Ann (40)
Gemeente: Merksplas
Specialisatie: paprika

Guido en Ann telen rode, gele en oranje paprika's op 12,6 ha.

Copyright Boerenbond

Regenwater voor het gieten van de planten vangen we op in waterbassins van 32.000 m³. In heel droge periodes blijft putwater wel onmisbaar. De kwaliteit van het water is zeer belangrijk om een goede productie na te streven. Aan het water worden meststoffen toegevoegd tot de gewenste EC- en pH-waarde. We geven altijd 20 à 30% water teveel, zodat alle plantjes evenveel water krijgen en er geen zoutophoping ontstaat in de mat. Het niet door de planten opgenomen gedeelte van het toegevoegde water wordt opgevangen en na zuivering in een filter opnieuw gebruikt."

2 weken later beginnen bestrijden door phytoseiulus in de kas te brengen. Belangrijk is een goed biologisch evenwicht te vinden. Rupsen, wantsen en cicaden zijn moeilijker te bestrijden. Om de 10 dagen maken de adviseur van Koppert en Kristof een volledige ronde door het bedrijf, waarna de biologische bestrijding verder wordt afgestemd. In het teeltseizoen komt onze bedrijfsvoorlichter van Horticonsult langs. Ook zijn mening op dit vlak is welkom. Verder leer ik bij door in het voorjaar op bezoek te gaan bij collega-tuinders, om te zien hoe zij het aanpakken."





1 *Elke plukker beschikt over een apparaat waarmee het plukken van de paprika's wordt geregistreerd.* 2 *Een dakwasser reinigt het glas van de serre langs de buitenkant. Een goede lichtinstroom is immers essentieel voor het gewas.*

Gewasbescherming

Plaaginsecten worden in samenwerking met Koppert biologisch bestreden door natuurlijke vijanden in de serre uit te zetten. "Juist na het planten strooien we cucumeris uit en hangen we swirskii in zakjes tegen tripsen, zodat we die meteen kunnen aanpakken. Vanaf februari zetten we orius uit tegen trips en aphidius tegen diverse soorten bladluizen. Spint zetten we in februari zelf uit, die we dan

Energieverbruik beperken

Om het energieverbruik te minimaliseren, investeerden Guido en Ann in een wkk-installatie. Die levert, na verbranding van gas, zowel elektriciteit als warmte en CO_2, die nodig is voor de groei van het gewas. "De eerste motor van 2 MW werd in 2006 geïnstalleerd, in 2012 volgden er nog 2 nieuwe van in totaal 2,8 MW, waarna we de eerste motor verkochten. In 2015 plaatsten we nog een motor van 2 MW bij, zodat we in totaal over 4,8 MW beschikken. Qua warmte is dit vrij krap voor onze bedrijfsomvang. Gelukkig beschikken we in de winter in alle serres over een dubbel energiescherm boven het gewas, dat is een must. In de zomer doet dat dienst als zonnescherm. Met 3 motoren werken is goed omdat ik dan met elke motor kan 'spelen' op de 3 energiemarkten (dag-, onbalans- en termijnmarkt) en we een goede energiespreiding (spread) kunnen nastreven. Dat is het verschil tussen de 'kale gasprijs' zoals hij op de markt genoteerd staat en de elektriciteitsprijs. Dagelijks controleer ik de gas- en elektriciteitsprijzen op het Powerhouse-platform. Op de dagmarkt vul ik de best mogelijke prijs in, waarna ze worden vastgelegd. De prijzen op de termijnmarkt liggen op voorhand vast. Ik probeer dat zo goed mogelijk aan te voelen, maar dat is niet altijd even makkelijk. De opgewekte elektriciteit door de wkk's gebruiken we voor een klein deel op ons bedrijf; de rest wordt aan het externe net geleverd. Ons gemiddeld verbruik bedraagt 80 kW/uur."

Zo'n 5,6 ha van het bedrijf beschikt over diffuus Albarinoglas. Die zorgen voor een directe lichttransmissie van 96%, hemisferische lichttransmissie van 89% en haze-lichttransmissie van 14%. "De extra lichtwinst van bijna 10% zorgt voor bijna 10% meer productie ten opzichte van het standaardglas. Dakwassers verwijderen stof en vuil langs de buitenkant van het glas. Een goede lichtinlaat is immers essentieel."

Naar aardwarmte?

In de toekomst willen Guido en Ann hun oudste kas uit 1999 afbreken, vervangen en er nieuw glas op installeren. Ze bekijken ook met argusogen de evoluties rond een paprika-oogstrobot, de veredeling van zaadloze paprika en de bestrijding van binnenrot. Verder volgt Guido het verhaal rond het mogelijk benutten van aardwarmte op het bedrijf op de voet. "In de toekomst kunnen de wkk's mogelijk gedeeltelijk vervangen worden door aardwarmte. Het VITO voert hier momenteel proefboringen in Mol voor uit. Maar dat is uiteraard een grote investering. Het zou fijn zijn als we op gezamenlijke basis in aardwarmte kunnen investeren", besluit Guido. ■

Copyright Boerenbond



PIONIERS ZOEKEN PASSENDE BEDRIJFSOPVOLGING

In het Oost-Vlaamse Nevele baten Marc en Gerda Lambrecht-De Neve en hun dochter Liesbeth een mooi en goed draaiend paprikabedrijf van 5 ha uit. Grote uitdaging is het uitwerken van een zo goed mogelijke bedrijfsopvolging, zodat een zeer gedreven Liesbeth het bedrijf kan overnemen. – *Jan Van Bavel*

Tijdens de voorbije Dag van de Landbouw mocht de familie Lambrecht bijna 2000 bezoekers op haar bedrijf verwelkomen. Enkele jaren geleden kon het grote publiek Gemapa, wat staat voor GErda, MArc en PAprika, ook al ontdekken tijdens een al even succesvolle Open Bedrijvendag. Een goed contact met de burger-consument vindt de familie heel belangrijk. Marc komt uit een gezin met 6 kinderen; zijn vader baatte een melkveebedrijf uit. Na zijn diploma industrieel ingenieur tuinbouw aan de UGent werkte hij 3 jaar als teeltadviseur voor het Nederlandse zaadbedrijf De Ruiter Seeds. In 1989 kon hij Gerda, die bijna 10 jaar vroedvrouw was, overtuigen om een tuinbouwbedrijf van 9000 m² over te nemen. Het eerste jaar teelden ze sla en tomaten.

Pionieren op substraat

"Maar in 1990 schakelden we al over naar de paprikateelt, waarin we meer brood zagen", vertelt Marc. "We waren toen een van de eersten die op substraat teelden. Bij De Ruiter kreeg ik de kans om de paprikateelt, die toen bijna onbestaande was in België, beter te leren kennen. In de paprikateelt kun je vrij veel biologisch doen, wat ik heel belangrijk vind. Bovendien kun je de zaken in substraatteelt beter onder controle houden. Het bestaande bedrijf had slechts een grondoppervlakte van 1,5 ha en in 1997 bouwden we op de huidige locatie een serre van 20.000 m². Ondanks enkele protesten van buren konden we op een nieuwe locatie 4 ha grond bijkopen. Van 1997 tot 2007 hebben we de 2 bedrijven samen uitgebaat. De grondeigenaar gaf ons in 2 stappen de kans om 11 ha in één blok te kunnen kopen. Vanaf toen was ik overtuigd om een bedrijf uit te bouwen dat meerdere generaties kan overleven. Voor een serreteler is de grond nu eenmaal bepalend of je verder kunt evolueren of niet. In 2007 breidden we het bedrijf uit tot een teeltoppervlakte van 50.000 m², en in 2008 investeerden we in een wkk om het hoofd te bieden aan de hoge energiekosten. De wkk heeft een reuzenmotor die op aardgas werkt. De aan de

De tuinbouwopleiding heeft een serieuze kwaliteitsinjectie nodig.

Copyright Boerenbond

motor verbonden generator wekt voldoende elektriciteit op om het bedrijf én zo'n 2000 Nevelse gezinnen van elektriciteit te voorzien. De door de motor geproduceerde warmte en CO_2 wordt benut voor een optimale groei van de paprikaplanten. In de voorste afdeling van 2 ha hebben we een enkel energiescherm, achteraan een dubbel scherm. Gelukkig kregen we hiervoor VLIF-steun. Verder proberen we de laagwaardige warmte van de wkk te hergebruiken."

Goede taakverdeling

In 2004 werd Liesbeth medevennoot in het bedrijf. "In tegenstelling tot haar 3 jaar jongere zus Tineke was zij al van bij het begin enorm geïnteresseerd in het reilen en zeilen van ons bedrijf", legt Marc uit. "Liesbeth volgt vooral de logistiek (contact met de veiling en de verkoop), biologische bestrijding en het Flandrialabel op. We proberen goed te luisteren naar de wensen van de klant en houden daar rekening mee, bijvoorbeeld bij de rassenkeuze. Naast de opvolging van de gewone en de loonadministratie helpt Gerda bij het sorteren van de paprika's. Ik hou me vooral bezig met de energie-aankopen, het aansturen van het personeel en de opvolging van de teelt."

Biologisch telen

"We telen gele en rode paprika's op substraat. Rond 20 november worden plantjes van 4 à 5 weken oud geplant. De planten staan op goten en krijgen water via druppelirrigatie. Begin januari vormen zich de eerste paprika's en 8 weken later kunnen die geoogst worden. In samenspraak met de adviseur van Koppert zetten we een heel gamma aan natuurlijke vijanden uit om de insectenpopulatie onder controle te houden. Bladluizen zijn het moeilijkst te bestrijden. Verder krijgen we ook hulp van een teeltvoorlichter. We telen voor 95% biologisch en zullen enkel chemisch ingrijpen als een insectenpopulatie uit de hand loopt. We telen op goten en het recyclagewater wordt voor 100% hergebruikt. Een groot pluspunt zijn ook onze 2 bassins van 26.000 m³, waardoor we geen grondwater moeten oppompen. Met dat water worden de filters automatisch gereinigd. De oogst loopt van half maart tot eind oktober. We proberen om de 5 dagen alles te oogsten en om de 2 weken moeten we rond zijn met gewasverzorging, zoals het verwijderen van zijscheuten en de takken indraaien. Per week groeit een paprikaplant 7 cm. We werken met 10 vaste en 8 seizoenwerknemers, vooral Polen, die hier elk jaar 3 maanden komen werken. Na het plukken worden de paprika's gesorteerd in 4 maten en per kleur verpakt in dozen van 5 kg."

Stappenplan voor bedrijfsovername

In samenwerking met SBB en een bedrijfsrevisor maakt Marc plannen om het bedrijf overneembaar te maken. "We zoeken naar een goede bedrijfsleider die Liesbeth kan aanvullen en taken goed kan delegeren. Momenteel werken we in een traject een heel stappenplan uit. Daarbij zal Liesbeth meer dan 25% van de aandelen overnemen, tot iedereen zo'n een derde bezit. Eind dit jaar zouden we het overnameplan rond willen hebben. Liesbeth is met hart en ziel gedreven om het bedrijf op termijn over te nemen, maar het is een grote uitdaging, want de huidige grote tuinbouwbedrijven zijn enorm kapitaalintensief geworden. Op financieel vlak is het een heel moeilijk verhaal. Ik noem Gemapa wel eens mijn derde kind, en dat zou ik heel graag in de veilige handen van Liesbeth en een medevennoot/partner overlaten. In 2018 moet de huidige wkk-motor (2 MW vermogen) vernieuwd worden. Dat wordt de volgende investering, zodat we een uitbreiding van de serre kunnen overwegen."

Uitdagingen

Het verbruik per hoofd van de bevolking verhogen, is volgens Marc de grootste uitdaging voor de paprikateelt. "Het verbruik stagneert al enkele jaren, paprika is bij veel mensen nog te weinig bekend. De paprikatelers hebben nu fors geïnvesteerd om de export naar Frankrijk aan te zwengelen. Verder blijft het hopen op het heropenen van de Russische markt. Het opdrijven van de productie in de paprikateelt is nog niet echt gelukt. Hiervoor moeten we heel efficiënt licht kunnen omzetten in vruchten. Tot slot hoop ik dat de tuinbouwopleiding flink verbeterd wordt. Ik zie te weinig gedrevenheid en er ontstaat een veel te grote kloof, die moet worden gedicht. Leerkrachten mogen gerust regelmatig op ons bedrijf langskomen om te zien hoe we werken. Belangrijk is om de kennis in het tuinbouwonderwijs op te drijven en er met een meer open perspectief tegenaan te kijken. Een goed draaiend tuinbouwbedrijf runnen vereist immers ook andere managementkwaliteiten." ■





FAMILIE LAMBRECHT-DE NEVE

Leeftijd: Marc (55), Gerda (56) en Liesbeth (30)
Gemeente: Nevele
Specialisatie: paprika (gele en rode)

De familie zoekt een goede bedrijfsleider die Liesbeth kan aanvullen.

Copyright Boerenbond