

DOSSIER Komkommer, een arbeids-impulsieve teelt

Voor de pers betekent de zomer steevast komkommertijd, maar voor de komkommertelers is het dan topseizoen. Na de dramatische EHEC-crisis in 2011, waarbij komkommer ten onrechte onder vuur lag, herstelde de markt gelukkig, met uitschieters in 2015 en 2016. De Vlaamse komkommertelers gaan voluit voor een kwaliteitsvol, milieubewust geteeld en voedselveilig product. Ook deze teelt wordt

gekenmerkt door schaalvergroting en een vrij moeilijke bedrijfsopvolging. We schetsen een beeld van de sector en gaan na wie de grote internationale spelers zijn. Bij komkommertelers Jasper Haghedooren (Westrozebeke) en Peter Leenaerts (Oostmalle) belichten we de teelttechniek en snoeven we de sfeer in de sector op.



VRUCHTGROENTE MET POTENTIEEL

Komkommers worden bij ons in verwarmde serres geteeld, zodat ze vrijwel het hele jaar door verkrijgbaar zijn. Ze worden ook ingevoerd, vooral uit Spanje en Nederland. Hoewel het areaal in Vlaanderen de laatste 10 jaar een licht dalende trend kende, verdrievoudigde het aangevoerde volume op de veilingen in die periode. – Jan Van Bavel

Komkommers kennen we meestal als lange, donkergroene vruchtgroenten met een dikke schil. Maar ze komen in vele kleuren, maten, vormen en texturen voor. Zo bestaan er witte, gele en oranje komkommers en kunnen ze enigszins ovaal of zelfs rond van vorm zijn. Hun schil kan glad en dun zijn of dik en ruw. Alle komkommers behoren tot de botanische plantenfamilie curcubitaceae, die ook meloenen en

pompoenen omvat. In de Lage Landen worden komkommers sinds begin jaren 60 in verwarmde serres geteeld, zodat ze het hele jaar door verkrijgbaar zijn. In deze kassen groeien ze, nadat ze hebben gebloeid, in ongeveer 10 tot 14 dagen uit naar een volledige komkommer van 400 à 450 gram. Om gedurende het hele jaar te kunnen leveren, planten en oogsten de telers twee tot vier teelten per jaar. De vruchten worden geoogst als

ze nog donkergroen zijn. Rijpe vruchten verkleuren naar geelgroen. Van nature gedijen komkommerplanten in zowel gematigde als in tropische omgevingen. De eerste komkommers werden wellicht gevonden in West-Azië (India). Ze werden vermeld in de legende van Gilgamesj-a Uruk, de koning die rond 2500 voor Christus leefde in wat nu Irak en Koeweit heet. Ongeveer 3300 jaar later verspreidde de teelt zich naar Europa.

Tabel 1 Evolutie van de aangevoerde volumes en omzet van komkommers van de laatste 3 jaar - Bron: VBT

Ras	Eenheid	2014		2015		2016	
		Volume	Omzet (euro)	Volume	Omzet (euro)	Volume	Omzet (euro)
Komkommer	kg	3.166.674	525.667	4.413.422	1.187.211	5.207.572	1.416.460
Komkommer	stuk	112.456.131	26.989.471	154.850.476	51.100.657	168.406.461	53.216.442
Komkommer Bio	stuk	312	218	95.368	59.605	289.636	152.349
Komkommer diverse (snack en mini)	kg	26.234	33.107	50.896	63.162	54.078	63.596
Komkommer diverse (snack en mini)	stuk	205.044	37.113	264.565	81.751	211.569	132.654
Totaal			27.585.576		52.492.386		54.981.501

Tegenwoordig teelt men deze groente op vrijwel elk continent.

Topproducenten China en Spanje

China is de belangrijkste komkommerproducent ter wereld, gevolgd door Turkije en Iran. Volgens cijfers van Faostat, het statistisch bureau van de FAO (Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties), is de Volksrepubliek China met een jaarlijkse productie van zo'n 48 miljoen ton – geteeld op een areaal van 1.150.000 ha – goed voor zo'n

.....
Voor komkommer bestaat al vele jaren een gezamenlijke productklok op de veilingen.

70% van de wereldwijde komkommerproductie. Die schommelt rond 42 miljard kg. "In Europa is Spanje, met een areaal van 5500 (geteelde) ha (meerdere teelten per jaar) in 2016, de belangrijkste producent. Dit areaal is de laatste tien jaar langzaam gegroeid, maar is nu stabiel. Op ruime afstand volgen Nederland (1510 ha) en Frankrijk (500 ha)", vertelt Marcel van Koppen, crop coördinator en specialist komkommer bij zaadbedrijf Rijk Zwaan. "In Duitsland daalde het areaal in tien jaar tijd hard, van ongeveer 450 naar 230 ha. Veel telers haakten af of schakelden over naar bijvoorbeeld tomaten. De teelt van mini- en snackkommers kende er wel een lichte groei. Ook in Nederland daalde het areaal licht, van 1650 ha (rond 2010) naar 1510 ha. In 2015 en 2016 waren de opbrengsten beter, maar dat heeft nog geen invloed op het areaal. We zagen wel een toename in de hogedraadteelt. Die steeg in drie jaar tijd van minder dan 180 ha naar circa 288

geteelde ha. In België komt deze teeltvorm nauwelijks voor. In de rest van Europa zijn de arealen al jaren vrij stabiel. In Rusland zagen we de laatste jaren een forse uitbreiding in hightech kassen, vaak ook met belichting."

Klein Belgisch areaal

Met een areaal van zo'n 96 (geteelde) ha in 2016 behoort België tot de kleinere spelers in Europa. "West-Vlaanderen is veruit de belangrijkste productieregio, met meer dan 75% van het Vlaamse komkommerareaal", aldus Rik Decadt, directeur productie bij de REO Veiling. "Omdat je na het planten heel snel de eerste vruchten kunt oogsten, zijn de eerste West-Vlaamse komkommers al half januari verkrijgbaar. We werken nauw samen met BelOrta bij de verkoop van komkommers op de klok. Er is al meerdere jaren een gezamenlijke pro-

ductklok, waarbij alle komkommers van BelOrta, Coöperatie Hoogstraten en de REO Veiling gezamenlijk op één klok worden aangeboden op de diverse locaties. Dit is voorlopig de enige groente die op deze manier wordt verkocht. Een nieuwe trend is de snack- en minikomkommer, die kinderen in navolging van de snoeptomaatjes vlot kunnen eten." Met een totaal productieareaal van meer dan 210 ha (Belgische en Nederlandse telers) is BelOrta een van de belangrijkste vermarkters in de Benelux. In tegenstelling tot de meeste andere groentesoorten werden er vorig jaar meer komkommers aangevoerd (+ 9%) dan in 2015 (tabel 1). Bovendien kon dit gestegen volume de lagere middenprijs (- 4%) compenseren en een omzettoename van 4% realiseren. Het thuisverbruik van komkommer steeg ook lichtjes. Komkommer is dus zeker een groente met potentieel. ■

GEZONDE SMAAKBOM

Door zijn hoge watergehalte – per 100 gram bevat een komkommer 94 gram water – levert deze vrucht-groente heel weinig calorieën. "Gemiddeld haal je uit 100 gram komkommer ongeveer 9 kilocalorieën of 39 kilojoule. Deze energie haalt je lichaam vooral uit de koolhydraten (1,2 g/100 gram). Kommers bevatten geen (verzadigde) vetten en cholesterool", zegt Melina Galle, voedingsdeskundige bij het voedingsinformatiecentrum NICE (Nutrition Information Center). "De groente is een bron van vitamine K, die bijdraagt tot een normale bloedstolling en het behoud van onze botten. De snackkomkommer is een ideaal tussendoortje en kan zo bijdragen tot een

gezond en evenwichtig voedingspatroon." Komkommers bewaar je het best afgedekt op een koele, donkere plaats (zoals een kelder) en niet in de koelkast, want dan verliezen ze snel hun kwaliteit en worden ze slap. Het verpakken in folie voorkomt uitdroging. Wist je dat Firmenich, de grootste producent van geur- en smaakstoffen ter wereld, de komkommer uitriep tot 'Smaak van het jaar 2017'? Wereldwijd kent zijn gebruik als smaakmaker een toename van liefst 392%. Zo werd de komkommer al gebruikt voor chips, confectie, yoghurt en dumplings. En wie voegt er geen schijfjels komkommer toe aan zijn gin-tonic?



JONG EN AMBITIEUS JAAR ROND TELEN

In navolging van zijn ouders telen Jasper Haghedooren en zijn echtgenote Tine Depoorter komkommers in Westrozebeke. Op een totaal areaal van 7,8 ha streven ze onder meer via biologische gewasbescherming en de inzet van wkk's een zo energiezuinige en hoog mogelijke kwaliteitsproductie na. — *Jan Van Bavel*

Jaspers ouders Rudi en Marleen namen op jonge leeftijd het gemengd bedrijf met vollegrondsgroenten en vleesvarkens in Staden over van Rudi's vader. Later gingen ze ook sla en komkommer telen. Toen Jasper nog studeerde aan de VABI-middelbare school in Roeselare, hielp hij geregeld op het ouderlijk bedrijf. In 2008 kochten Rudi en Marleen twee serres van een bloemenkweker in Westrozebeke. "Tot 2011 teelden we hier nog herfsttomaten na twee teelten komkommer, maar dat bleek zowel qua prijsvorming als ziektebeheersing geen goede combinatie", vertelt Jasper.

Op eigen benen

In 2012 stapte Jasper mee in het komkommerbedrijf van zijn ouders in Westro-

zebeke. Eind 2015 trouwde hij met Tine en werd zij ook zaakvoerder. Terwijl Tine

.....
Hoe meer licht, hoe beter voor de komkommers.
.....

zich vooral bezighoudt met het werk aan de planten, het opvolgen van de biologie in de serre, het aansturen van het personeel en het sorteren van de komkommers, volgt Jasper onder meer de teelt, het klimaat, de watergift in de serre en de besturing van de wkk's op. "In de oude serre (3 ha) draaien we drie teeltrondes; in de nieuwe serre (3,8 ha) dankzij het

tussenplanten vier", aldus Jasper. "We halen dan de helft van de serre leeg en planten er de nieuwe planten tussen. Tien dagen later halen we er al de oude planten uit. Dat zorgt voor een beter klimaat voor de kleine plantjes, want de grootste planten nemen dan de felste zon weg. We telen de rassen Desire (Enza Zaden) en in het voorjaar Galibier en Proloog (beide Rijk Zwaan). Ze hebben een prima vruchtbaarheid en goede productie. In een plastic serre (1 ha) hebben we ook nog één teelt van het ras Adinda (Nunhems). Zo kunnen we continue oogsten, enkel in de winter niet. Uiterlijk begin november eindigt immers de laatste teeltronde. Half december herplanten we dan, waardoor we tegen half januari de eerste komkommers kunnen leveren. Voor de eerste teelt leggen we

nieuwe folie op de grond. We kweken op perliet, een soort substraat waarop je gemakkelijk water kan geven. Na een grondige reiniging sproeien we heel de kas met peroxide voeren we een ruimtebehandeling uit met LVM (*low volume misting*)-foggers. Die hebben een goede dampwerking, zodat we de virusdruk laag kunnen houden. Daarna spuiten we heel de serre met sproeiers en zetten we de foggers weer aan voor een formolbehandeling om de insectendruk (spint, witte vlieg ...) te verminderen. Omdat we in december en januari veel moeten stoken, bevestigen we in de nieuwe serre gedurende 6 à 7 weken een anticondensfolie 1 meter boven de gewasdraad. Die houdt het vocht meer bij de plant en we besparen er ook energie mee. Daarna kunnen we planten, hangen we touwen en draaien we die rond aan de komkommerplanten, en halen we er luizen uit. Zodra de plant de gewasdraad bereikt, doen we de kop eruit en werken we met twee rankjes terug naar beneden. Half januari kunnen we dan oogsten, toppen we de ranken en dunnen we het gewas.”

Ziektedruk beheersen

Jasper vindt pythium (bij het herplanten) en spint de belangrijkste ziektes in de komkommerteelt. “Pythium lossen we op door tussen te planten. Voor een effectieve, biologische bestrijding van spint zetten we kweekzakjes met de roofmijten *Amblyseius californicus* en *Phytoseiulus persimilis* in. Witte vlieg en trips pakken we aan met *Amblyseius swirskii*.”

Waterrecuperatie en klimaat

Het water van de daken van de serres wordt opgevangen in twee grote waterputten. “Het drainwater uit de drainput (oude serre) en draintank (nieuwe serre) wordt respectievelijk ontsmet door uv-lampen en de oxiperminstallatie. De Hortimax-computer regelt de EC (elektrische geleidbaarheid) en pH van het water en het klimaat in de serres. Dankzij een klein weerstation op de serres worden de ramen bij te veel wind automatisch gesloten. Hoe meer licht, hoe beter voor de komkommers. Het zijn snelle groeiers, zeker bij enkele dagen mooi weer. Zo kunnen we de zomerteelt na 17 à 18 da-

gen oogsten.” Ook de watergift wordt grotendeels op de zonnestraling gestuurd. Met een enkel energiescherm gaat er in de winter minder warmte verloren en wordt het felste zonlicht in de zomer gefilterd. Met de opgewekte warmte van twee wkk’s (elk 2 MW) worden de serres verwarmd. Meer dan 90% van die elektriciteit wordt via het Energy Platform van het Nederlandse bedrijf Powerhouse verkocht.

Sorteren en verpakken

Na de oogst worden de plukkisten via een automatisch karrensysteem aangevoerd in de verpakingsloods en automatisch geleidigd op de sorteerband. De komkommers worden er volgens het gewicht gesorteerd en verpakt op veertien draaitafels. “De best uitbetaalde van de zes sorteringen is die van 400 tot 500 gram. We hebben verschillende soorten verpakkingen: vooral blauwe tomatenkistjes, maar ook zwarte doosjes voor Lidl, de bekende Flandriadozen ... De recente inpakrobot QPack pakt de gesorteerde komkommers met zuignapjes op en legt ze in dozen of kisten, waarna die door een palletiseerder worden gestapeld op een pallet. We zetten onze komkommers dagelijks af op de REO Veiling. Het hoogseizoen loopt van half maart tot eind september, met een piek van mei tot augustus.”

Veel zomertelers

Wat de prijsvorming betreft, merkt Jasper op dat die voor de voorjaarsteelt heel afhankelijk is van het aanbod uit Spanje. “Er is dan weinig productie in België, waardoor supermarkten komkommers uit Spanje kopen. Het hangt dan ook af van de kwaliteit en prijs van die Spaanse komkommers. Als we met meer dan vier ‘jaarrondtelers’ in West-Vlaanderen zouden zijn, zouden we meer volume in het voorjaar hebben. Hier vind je vooral veel ‘zomerkwekers’, die komkommer telen van april tot september, en de rest van het jaar iets anders telen.” ■



FAMILIE HAGHEDOOREN-DEPOORTER

Leeftijd: Jasper (25) en Tine (24)
Gemeente: Westrozebeke
Specialisatie: komkommer

Jasper is een van de vier West-Vlaamse jaarrondtelers.



RISICOSPREADING MET ZACHTFRUIT EN SNACKKOMKOMMERS

In het Kempense Oostmalle telen Peter en Nancy Leenaerts-De Wit al 25 jaar komkommer. Omdat uitbreiding van hun serre niet mogelijk bleek, kozen ze enkele jaren geleden voor de energiearme teelten kiwi- en blauwbessen als aanvulling en meteen ook risicospreiding voor hun teeltplan. – Jan Van Bavel

Peter kreeg de tuinbouwmicrobe al snel te pakken. Zijn ouders stopten destijds met hun melkveebedrijf in Vlimmeren en schakelden over naar de tuinbouwteelten aardbeien, augurken, prei en spruiten. Later kozen ze voor de tomatenteelt. Na zijn middelbare studies technisch tuinbouw werkte Peter eerst nog in de tuinaanleg, bij een paardenfokkerij en op het Proefcentrum Hoogstraten. “In 1992 zijn we in Oostmalle gestart met een komkommerserres van 7000 m², twee jaar later breidden we uit met 5000 m²”, vertelt Peter. “Rond 2000 vroegen we een bouwvergunning voor 2 ha aan, maar na een heuse procedureslag van bijna tien jaar zochten we als alternatief naar energiearme teelten. In 2013 plantten we onze eerste kiwibessen (intussen 1 ha) aan, twee jaar later de eerste blauwbessen (2 ha) in tunnelteelt.” Nancy houdt zich vooral bezig met de oogst van de blauw- en kiwibessen. Peter volgt de teelttechniek, administra-

tie en het personeel op. Het koppel heeft drie dochters: Jolien (22), Eline (20) en Lore (19).

Snackkommers snakken naar volume

Op het bedrijf zijn er vier vaste personeelsleden en een tiental seizoenarbeiders actief. Peter zet zijn komkommers af

.....
Een tussenplanting is nodig om continu te kunnen leveren aan de veiling.
.....

bij Coöperatie Hoogstraten, maar ze worden onder het Flandrialabel vermarkt via BelOrta. “We werken volgens de klassieke teelt met drie teeltrondes in onze serre van 12.000 m². Doordat we

haast continu kunnen oogsten, kunnen we blijven leveren aan de veiling. Daarom doen we bij onze eerste teeltwissel een tussenplanting, en meestal ook bij de tweede teeltwissel in augustus.” De laatste jaren teelt Peter vooral de rassen Proloog, Roxanna en Lausanna van Rijk Zwaan, die een goede productie en vruchtkwaliteit leveren en vrij ziekteresistent zijn. “In de eerste teelt kiezen we sowieso voor rassen die resistent zijn tegen witziekte. Lausanna lijkt me een topper in wording en iets minder arbeidsintensief inzake gewaswerk dan Roxanna. Bij elke teelt planten we ook een tiental proefrassen in preselectie en twee à drie rijproeven voor zaadhuis De Ruiter. Omdat we wilden meesurfen op het succes van de *specialties*, telen we sinds 2010 ook cocktail- of snackkommers van 35 à 40 gram. We zijn gestart met 500 m² voor afzet via de veiling, maar wegens te weinig interesse – de supermarkten zetten er te weinig van om –

sinds dit jaar nog maar op 50 m². Voor sommige telers kan het wel een aanvullende teelt zijn en enkele Nederlandse telers specialiseerden zich er al in. Maar de meerwaarde die je eruit kunt halen, is meestal kleiner dan de kosten. We verkopen ze via onze automaat. Die staat sinds vorig jaar voor ons bedrijf. Naast komkommer bevat hij ook kiwi- en blauwbessen en huisgemaakte confituren. De zakken met 3 kg kromme komkommer verkopen het best.” Insecten houdt Peter onder controle via biologische bestrijding. “De laatste jaren vormen wantsen een probleem; dat komt misschien mede door het feit dat we al meer dan tien jaar nauwelijks nog insecticiden gebruiken.”

Watergebruik en klimaatbeheersing

“Het opvangen regenwater uit het waterbassin gebruiken we voor de blauwbessen en de komkommers. We benutten ook water uit de boorput, dat vrij siliciumhoudend is. Silicium geeft een komkommerplant redelijk wat weerstand. Door het verschil tussen de dag- en nachttemperatuur kunnen we de planten generatief en vegetatief sturen en de vruchtzetting versnellen. De dagtemperatuur van 21 à 22 °C, die op de klimaatcomputer wordt ingesteld, mag bij zonnig weer oplopen tot 26 °C. ‘s Nachts zakt de temperatuur tot 18 à 19,5 °C. We werken ook met een enkel energiescherm. Na enkele jaren leggen we daar ook een folie onder. We verwarmen met aardgas; ik ging er immers lange tijd van uit dat een wkk in een serre van 12.000 m² niet opportuun was. Achteraf bekeken had ik daar misschien beter wel voor gekozen.” Komkommer heeft nood aan licht en warmte. “Veel meer dan tomaten of



Sinds 2010 teelt Peter ook cocktail- of snackkomkommers van 35 à 40 g.



FAMILIE LEENAERTS - DE WIT

Leeftijd: Peter (50), Nancy (48)
Gemeente: Oostmalle
Specialisatie: komkommer (gewone + snack)

Kiwi- en blauwbessen vullen komkommer mooi aan op dit bedrijf.

paprika is komkommer een ‘arbeidsimpulsieve’ teelt, zeker in de zomer: als het twee dagen warm weer is, groeien de vruchten zeer snel en moet er hard worden gewerkt. Sowieso werken wij op zaterdag.”

Zodra ze geoogst zijn, worden de komkommers die in karren worden aangevoerd automatisch gelost. “Via een kistenkantelaar komen ze op de aanvoerband. “Ze worden apart gewogen, bij de juiste gewichtsklasse afgeduwd en manueel verpakt in diverse verpakkingen.”

Hoge kwaliteit

Qua prijsvorming kenden de Vlaamse komkommertelers twee goede jaren (2015-2016). “Dit jaar loopt het wat minder, misschien doordat de supermarkten de Spaanse komkommers iets langer dan gewoonlijk aankopen. Het voorjaar in Spanje was vrij koud, waardoor de komkommerplanten niet voldoende konden weggroeien. Er moest dus een deel opnieuw geplant worden, met een langer aanbod tot gevolg. De Vlaamse telers zijn goed bezig: we telen volgens hoge kwaliteitseisen, steeds milieubewuster én voedselveilig. Ook in onze sector zet de schaalvergroting zich

door. Enkele jonge bedrijven lijken veelbelovend. De overige blijven wat ze zijn, daar merk ik weinig animo. Niet voor niets is het percentage Nederlandse komkommers dat op de Belgische veilingen onder het Flandrialabel verkocht wordt, fors toegenomen.”

Kostprijs onder controle houden

Net als in andere sectoren is moderniseren, specialiseren en innoveren in de teelttechniek de boodschap. “Innoveren in het product is veel lastiger dan bij andere teelten. Zo breken andere kleuren komkommer (mint, witte ...) niet door. De consument is daar niet wild van. De uitdaging blijft om een goede prijs voor ons product te krijgen. We moeten ook onze kostprijs (vooral arbeid en energie) zo laag mogelijk houden, zonder toe te geven op kwaliteit. Groeimarge zal er alleen maar zijn als we markten kunnen behouden én uitbreiden. Op ons bedrijf blijven we komkommers telen zolang we er onze kost mee kunnen verdienen, maar we gaan er niet verder in investeren. Op termijn zou het kunnen dat we in de kas volledig overschakelen naar energiearme teelten zoals kiwi- en blauwbessen.” ■