



## KOOLPRODUCENTEN ZETTEN IN OP ARBEIDS- EN WATEREFFICIËNTIE

In dit tweede artikel naar aanleiding van het kolencongres, dat begin september plaatsvond in Brugge, zoomen we in op de bezoeken aan de kolenbedrijven van de families Boudry (Kemmel) en Delameilleure (Ardoois) en het diepvriesbedrijf Greenyard Frozen. – *Stefanie Delbeke & Lucas Aertsen, tuinbouwconsulenten Boerenbond; Jan Van Bavel*

Hubert en Maria Boudry baten sinds 1979 een gemengd bedrijf uit in Kemmel. In 2008 stapte hun zoon Bart in het bedrijf. De familie (zie foto hierboven) teelt witte en rode kolen, prei en knolselder voor de versmarkt en verder nog aardappelen, maïs en wintergerst. De witte kolen vormen het grootste aandeel onder de kolen. Ze zetten in op een gespreide oogstperiode (vroeg tot late oogst), onder meer door verschillende rassen te planten (Traction, Amazon, Perfecta en Kilaton). "Sinds 2010 ploegen we niet meer", vertelt Hubert. "We investeerden in een spitmachine om arbeidsefficiënter te werken. Door te spitten sparen we één handeling van het rotoeggen uit. Daarnaast wordt de mest tot een diepte van circa 25 cm gemengd met de grond in plaats van te

.....  
**Hubert Boudry investeerde in een spitmachine om arbeidsefficiënter te werken.**  
 .....

ploegen, waarbij de mest onder de grond terecht komt." De witte kolen wordt geplant met een Ferrariplanter op 50 cm x 45 cm (vroeg geplante en vroeg te oogsten kolen op 50 cm x 40 cm). Rotoreggen en planten gebeurt in één beweging (met gps), wat tijd en arbeid bespaart. "Om te irrigeren gebruiken we een watervat van 30.000 l met een sproeiboom (met een breedte van 39 m) waarmee we gefractioneerd water (6 à 8 l/m<sup>2</sup>) aan de planten kunnen toedie-

nen. Het voordeel hiervan is dat het water niet afstroomt in het heuvelachtige landschap en er minder invloed is van de wind, wat een mooie verdeling geeft." Een andere reden die geleid heeft tot deze investering is de verspreide ligging van de percelen rond het bedrijf. "Voor de toepassing van gewasbeschermingsmiddelen en vloeibare meststoffen gebruiken we een Matrospuittoestel, waarbij het spuitraam zich vooraan de machine bevindt. "Zo zie je duidelijk wat je aan het doen bent", aldus Hubert. "Met een aangepaste oogstmachine met een platform oogsten we de kolen en maken we ze markt klaar op het veld. Op het platform kunnen we een voorraad van verschillende bakken meenemen, waardoor we snel kunnen inspelen op de vraag uit de markt. Die

bakken komen niet in contact met de grond, waardoor er geen aarde kan terecht komen tussen en op de vers geoogste kolen.”

### Water via de coöperatie

Rik en Pascale Delameilleure uit Ardoorie namen in 1997 een bedrijf met serre over. Ze telen vooral bloemkool voor de versmarkt, prei en serresla. “We planten de eerste bloemkolen in de serre in februari”, aldus Rik. “Op het veld start het planten met een tweerijige Perdu-planter zodra de omstandigheden het toelaten; normaal rond half maart. De eerste plantingen kweken we zelf op in grote blokken. Van half april tot begin augustus planten we persblokken van 5 cm uit; tot 20 juni Clapton en daarna Clarina (beide knolvoetresistente rassen). Het oogsten gebeurt met een oogstwagen. Voor de berekening halen we water uit een open put, een silo met regenwater van de serre, een boorput, een waterloop en het spaarbekken 1,5 km verderop. Binnenkort kunnen we water van de coöperatie Inero gebruiken, dat onder druk via leidingen tot op het perceel voorzien wordt.” Vanaf het irrigatieseizoen 2019 zal groenteverwerker Ardo uit Ardoorie zijn gezuiverd afvalwater beschikbaar stellen aan Inero, in plaats van het te lozen in een beek. Inero werd eind 2017 opgericht door een aantal landbouwers, waaronder Rik. De coöperatie zal dat gezuiverd afvalwater gebruiken voor irrigatie. Nadat het water wordt gestockeerd in een foliebekken van 150.000 m<sup>3</sup>, zal het via ondergrondse leidingen over circa 500 ha worden verdeeld. Hiermee dekken de landbouwers zich gedeeltelijk in tegen toekomstige droogteperiodes. Om dit mogelijk te maken werd in het voorjaar van 2018 gestart met de bouw van het bufferbekken, een pomphuis en een ondergronds hogedrukleidingnetwerk. Ardo staat in voor de bouw van het bufferbekken en de coöperatie investeert in het pomphuis en het leidingnetwerk. Momenteel ligt er al zo'n 12 km ondergrondse leiding. Deze investering kadert in het Interreg Vlaanderen-Nederland project F2AGRI\* of beter 'Effluent to agriculture', dat Europese, Vlaamse en provinciale steun krijgt. Dit project wordt langs Vlaamse zijde uitgevoerd door Ardo, Inagro en het Vlaams Kenniscentrum Water (Vlakwa). Tegen het irrigatieseizoen van 2019 moet alles afgewerkt zijn. Vanaf dan zullen alle coöperanten water kunnen gebruiken voor de irrigatie van hun akkers. Samen met de coöperanten werd er gekozen voor een

flexibel netwerk onder hoge druk. Om te kunnen beregenen zal de coöperant op voorhand een tijdslot moeten boeken. Momenteel werkt Inagro hiervoor een applicatie uit. Inero zal toezien op een correcte waterverdeling en waterprijs. De waterverdeling zal worden opgevolgd via de applicatie. De waterprijs zal jaarlijks worden begroot om kostenneutraal te kunnen werken. Om een indicatie te krijgen van de vochttoestand van de bodem gebruikt Rik een manuele tensiometer. Die heeft onderaan een waterverzegelde, poreuze keramische cup die via een kunststofbuis verbonden is met een manometer. Die manometer geeft de zuigkracht weer waarmee het water in de bodem wordt vastgehouden (of de kracht die de plantenwortels moeten uitoefenen om aan water te geraken. Hoe hoger deze waarde, hoe droger de bodem en hoe meer kracht de plant moet uitoefenen om water op te zuigen. De zuigkracht hangt natuurlijk ook af van de bodemsoort. Bij eenzelfde zuigspanning zal een zanderige bodem minder water vasthouden dan een

dat in 1965 werd opgericht, is een van de vier divisies van Greenyard, een wereldwijde marktleider op het gebied van verse, diepgevroren en verwerkte groenten en fruit, bloemen, planten en substraten. De andere divisies zijn *prepared* (bereide gerechten), *fresh* (verse groenten en fruit) en *horticulture* (tuinbouw). Greenyard Frozen heeft 10 productiesites, verdeeld over België, Frankrijk, het Verenigd Koninkrijk, Polen en Hongarije, en exporteert naar meer dan 80 landen. Wereldwijd heeft Greenyard Frozen meer dan 2000 medewerkers in dienst. De productielocatie in Westrozebeke vormt samen met de Franse site Comines (Komen) 'bassin Flanders', waar jaarlijks 140.000 ton groenten worden ingevroren. Daarvan zijn 15% of 22.000 ton koolgewassen, waaronder bloemkool (inclusief bloemkoolrijst), koolrabi, boeren-, savooi-, witte- en rodekool. In de vestigingen in het Verenigd Koninkrijk, Polen en Frankrijk wordt er ook broccoli verwerkt. De kolen komen voor in pure variant, maar ook in soepen, purees en kant-en-klaare maaltijden. De recent



1 De familie Delameilleure uit Ardoorie teelt vooral bloemkool voor de versmarkt, prei en serresla.



2 Bij Greenyard Frozen wordt jaarlijks 22.000 ton koolgewassen (waaronder bloemkool) ingevroren.

kleibodem. Rik gebruikt de tensiometer eerder als een hulpmiddel bij het sturen van de irrigatie.

### Greenyard Frozen, grote diepvries-speler

Greenyard Frozen in Westrozebeke is het tweede grootste diepvriesgroente- en fruitbedrijf in Europa (na Ardo), met een jaarlijkse productie van 450.000 ton. Stefaan Goudeseune, aankoper verse groenten en zijn collega Stijn Declercq, productieverantwoordelijke bij Greenyard Frozen, leiden ons rond op het bedrijf. Op het moment van ons bezoek werden er geen kolen, maar wel bonen, courgettes en aardappelen verwerkt. Greenyard Frozen ,

ontwikkelde 'bloemkoolrijst', waarbij de bloemkoolbollen (inclusief het hart) worden verwerkt, is een voltreffer. Zo wordt er meer product geoogst van het veld. De groenten en het fruit worden lokaal geteeld, meestal binnen een straal van 40 km rond de productievestigingen. Omdat die zo dicht bij de velden liggen, werkt Greenyard Frozen nauw samen met de landbouwers, om versheid en kwaliteit van de producten te verzekeren. Dankzij geavanceerde technologie worden de ingrediënten meteen diepgevroren. Kleur, textuur, smaak en voedingsstoffen worden optimaal bewaard, klaar voor consumptie op een later tijdstip. ■