

Jonas en Sofie leverden fruit voor de #Boerentrots-campertour

“We kiezen niet voor massaproductie”

Sinds Jonas en Sofie Cocquyt uit Meigem (Deinze) drie jaar geleden het bedrijf overnamen van Marc en Nicole, de ouders van Jonas, is het bedrijf nog met enkele ha uitgebreid. Toch kiest Jonas niet voor massaproductie. Hij wil het graag zelf in de hand kunnen houden en geen te grote ploegen plukkers gelijktijdig aan het werk hebben. Andere activiteiten zoals thuisverkoop en het ontvangen van groepen spelen zeker mee in die visie. Jonas en Sofie vinden niets zo motiverend als de dankbaarheid van mensen die tevreden zijn, wanneer ze terug naar huis gaan.

Patrick Dieleman



© PATRICK DIELEMAN



© DAVY COBIE



Het assortiment staat duidelijk in functie van rechtstreekse verkoop. In de hoevewinkel verkopen ze behalve eigen fruit ook honing van eigen bloesems en fruitsap. Appelsap en de combinaties appel-peer en appel-kriek verkopen het best. Met 21 kersenrassen streeft de familie Cocquyt ernaar om vanaf 10 juni twee volledige maanden kersen te kunnen aanbieden. Ook met de rassen Wellant, Elstar, Jonagold en Braeburn lukt het om een mooie spreiding te realiseren met versgeplukte appels. De 37 ha peren bestaan bijna uitsluitend uit Conference. Voor de afzet daarvan is Jonas aangesloten bij de telersvereniging Green Diamond, die naast appels en peren ook groente verhandelt – voornamelijk prei. Omdat de eigen koelcapaciteit ontoereikend is, wordt een deel van het fruit rechtstreeks na het plukken verkocht of gestockeerd bij collega's. In het seizoen verkopen ze zelf op zeven markten. Op twee daarvan staan Marc en Nicole het jaar rond, een gewone markt op woensdag en een boerenmarkt op zaterdag. De ouders van Jonas blijven ook meewerken voor de fruitmanden. “Op maandagmorgen leveren we aan bedrijven in de wijde regio tussen Gent en Waregem. We zijn dan met drie en soms met vier wagens op de baan. De klanten hebben de keuze tussen gevarieerde fruitmanden, waarin we ook ander seizoenfruit verwerken en manden met uitsluitend inlands fruit: appels, peren, kersen, frambozen en aardbeien.”

Arbeidsorganisatie

Het plukseizoen loopt van begin juni (met de eerste kersen) tot eind oktober. Doorgaans werken ze met een tiental seizoenarbeidskrachten voor de pluk, maar dat kan tijdens de perenpluk oplopen tot zestig. “We werken zo veel mogelijk met lokale mensen”, vertelt Jonas. “We kunnen rekenen op heel wat gepensioneerden en studenten. Onze buitenlandse seizoenmedewerkers komen uit Spanje en Roemenië. De Spanjaarden kunnen veel beter tegen de

warmte dan wij. Wanneer het voor ons tijdens het kersen plukken zelfs in korte broek te warm is onder de regenkappen, werken zij rustig verder met een lange broek aan. Voor de Roemenen zijn de winsters hier veel aangenamer dan in hun eigen land. Een nadeel is dat het moeilijker is om tot conversatie te komen. We trekken hier onze plan met allerlei talen door elkaar. Om de lokale mensen te kunnen houden, is wel wat souplesse vereist. Je moet kunnen verdragen dat ze eens willen gaan kaarten, op de kleinkinderen moeten passen of naar een kermis of festival willen. Het voordeel van de buitenlanders is dat die zonder problemen willen doorwerken op zaterdag. Ze zijn hier toch. Dat laat toe om je pluk beter in te schatten.”

“Het is belangrijk om aan ons imago te werken.”

Jonas wil zijn fruitassortiment wat aanpassen om het vlak voor en na het plukken, wat rustiger te krijgen. “Dat is niet om in de zetel te zitten maar wel om wat tijd te hebben voor zaken waar het anders moeilijk van komt, zowel op het bedrijf als erbuiten. De meimaand is mijn maand. Dan wil ik ook wel eens wat vroeger stoppen om er nog eens op uit te trekken met de racefiets of naar een koers te gaan kijken. Bij ons duurt het plukken bijna 6 maanden. Ik heb veel collega's die maar een paar weken per jaar aan het plukken zijn. Zij kunnen dan wel eens de forcing voeren en langer doorwerken. Dat gaat over een sprint van honderd meter, terwijl wij een kleine marathon moeten uitlopen. Ik zal nooit groeien naar 100 ha fruit. Ik werk liever met maximaal 20 personen, zodat ik zelf de controle kan houden. Mijn ouders werkten ooit met vier vaste mensen, wij met drie die samen 1,6 VTE uitmaken. Maar als ik een betrouwbare mede-

werker zou vinden die ook wat machines kan onderhouden, zou ik niet twijfelen. Nu helpen mijn ouders nog mee, zij het zonder dat daar veel druk op zit, maar ooit zal dat verminderen.”

Plannen

Van bij de eerste bloesems komen er het hele seizoen groepen op bezoek. Veel bezoekers nemen fruit mee. Maar behalve voor de eigen omzet zien Jonas en Sofie daar ook een manier in om de mensen iets bij te brengen over de fruitsector, en bij uitbreiding land- en tuinbouw. “Het is belangrijk om aan ons imago te werken. We hebben meer dan 1 km hagen, voor de nuttigen en andere biodiversiteit. We zaaien bloemenstroken, waarover we vaak heel positieve reacties krijgen van bezoekers of mensen die langsfietsen. In onze aanplantingen hebben we in samenwerking met Natuurpunt een kleine driehonderd nestkastjes opgehangen. Zij verzorgen de tellingen. Het laatste seizoen hadden we één nest met dode jongen, wellicht omdat de ouders iets was overkomen.” Sofie vertelt dat ze op vraag van de klanten ook begonnen zijn met arrangementen, zoals ontbijt met bedrijfsbezoek of bezoek met aperitief en een hapje nadien. “Maar we zijn daar niet 100% voor uitgerust. We organiseren dat in onze oude schuur, maar moeten dan allerlei materiaal zoals bestek en servies aansleuren. Daarom willen we een nieuwe winkelruimte bouwen, met een aangepaste ontvangstruimte erboven. De mensen zullen door de ramen kunnen uitkijken over de fruitaanplantingen.” ■

Jonas leverde het fruit dat begin deze week tijdens de #Boerentrots-campertour werd uitgedeeld in Oost-Vlaanderen. Vier collega-fruittellers deden hetzelfde in de andere Vlaamse provincies.

